

特集

和歌山食材との スロウな出会い。



Chef meets wakayama



歴史と文化が出会う。
人と人が出会う。
シェフと和歌山の食材が出会う。

海と山と川と。
豊かな自然の中で、時には向かい合い、
時には寄り添いながら
暮らしてきた紀州人は、工夫を凝らし
日本人の食に大切な
数々のものを生み出した。

その場所で、このタイミングで。
どれひとつとしても欠かせない、
自然や人や歴史や文化さえも、
相互に引き合うように出会い、
食の楽園和歌山が生まれた。

写真左から
金山寺味噌 / 13世紀に中国から和歌山に伝わった野菜たっぷりのおかず味噌。
醤油 / 和歌山発祥。金山寺味噌の製造段階の上澄みから醤油が生まれた。
ぶどう山椒 / 江戸時代末期に現和歌山県有田川町清水地区で発見された大粒の山椒。収穫量日本一。
梅 / 収穫量はダントツの日本で梅干しのトップブランド南高梅も和歌山産。
鰹節 / 和歌山県印南町が発祥地で、カツオの漁法とともに土佐藩に伝わった。