

甘みも苦みも 素材そのまま 農家のジェラート



「この辺は昔、紀州藩ではなく高野山領でした。なんと高野山に年貢を納めるため千年前に開墾された田んぼもあるんですよ」と語る宇城哲志さんは、県外に就職したが6年前に紀美野町に戻り、代々続く農家を継いだ。

高野山麓に吹く川風が周辺の空気を入れ替え、紀美野町の夜は夏でも涼しい。「野菜や果物の成熟期のこの寒暖差がいいんです。味が濃く、栄養もたっぷり含んだ健康的な作物に育ってくれます」。そして父や祖父に教わりながら、様々な作物を育てる宇城さん

んが始めたのがジェラートの店、キミノーカだ。

「採れたての野菜や果物の美味しさは、農家だからこそ知っている。それをそのまま伝えたい。だから余計なものは何も加えていません」。素材の持つ甘さや苦み、酸っぱさなどそれぞれの個性がジェラートに閉じ込められている。「これからの農業は作るだけでなく付加価値をつけるなど、どんな工夫もしていかないと」。聖地から吹く、清浄な空気に満ちた土地。千年の歴史を受け継いだ新しい感性が、頼もしい。



①ベンチの前に広がる農村の風景。②契約している大阪のレストランへ発送するため農作物を収穫する宇城哲志さん。③④季節ごとに異なる味が楽しめるジェラートは、毎日6種類ほどが日替わりで出される。⑤山椒とホワイトチョコのジェラートは爽やかな山椒の刺激が全く新しい味。⑥ゆったりとした時間が流れる紀美野町の田畑。

開店は平成25年の4月。真夏のピーク時には一日に600人近いお客さんが訪れた。旬の野菜や果実を収穫してすぐジェラートにする。季節によって使われる素材が変わるので、いつ行っても新しい味に出会うことができる。

キミノーカ
住所 / 海草郡紀美野町三尾川785-3
電話 / 073-495-2910



海南市を東へと長峰山脈を上り、高野山へと続く紀美野町(旧野上町と旧美里町)。みかんや柿、桃、キウイフルーツやぶどう山椒などバリエーション豊富な農作物が採れる。高野山への交通の要所としても栄え、平安から鎌倉時代に建てられた寺社が点在する歴史深い地域でもある。

〔和歌山の食の歴史〕

和歌山における食の歴史は、日本の味の原点ともいえる。真妻わざびやぶどう山椒の発祥の地であり、750年前の鎌倉時代には醤油が生まれ、鰯節の製法を考案したのも紀州人である。さらには日本書紀にも登場するお菓子の神様も、海南市の橋本神社に祀られている。上の写真は天保時代から続く、角長の醤油蔵。