和歌山文化図鑑

尚(法燈国師)という禅僧が、に和歌山で生まれた醤油。質 成させた食べる味噌゙金山寺味噌 作った麹に塩を加え、 製法を広めた。 噌」の製法を学び、和歌山でその で修行しながら径山寺で「なめ味 いわれている。 い上澄み液から醤油は生まれたと 和歌山で生まれた醤油。覚心和今から約750年前、鎌倉時代 その時湧き出る非常に美味. それは大豆等で 夏野菜を熟 中国

そり

て和歌

で醤油文化が生まれた。

海を越え渡

つ

てきた金

山寺味噌

なると、 州藩の保護を受け、 らだといわれている。 なったのは、醤油にとって重要な 上質な水と海運に恵まれていたか 湯浅周辺で醤油造りが盛んに 醤油造りは徳川御三家紀 湯浅港近くの 江戸時代に

> 醤油は、 登録されている和食と共に世界中 国へも輸出されるようになった。 知られるようになり、 こうし たくさん出荷されるようになる。 大仙堀周辺に百軒近い醸造所が立 、愛される調味料となった。

職人たちが今も守り続ける伝統に まれる醤油。紀州人の創意工夫と、 の味噌と、海を渡り世界中で親 る。 方法を守り続けている醤油蔵があ かけて仕込む、 海を渡ってやってきた径山寺 語り尽くせない物語がある。 昔ながらの製造

して紀州の醤油は日本全国に ユネスコ無形文化遺産に さらには外

ち並び、都会である江戸や大坂に 現在でも湯浅周辺には、 年以

文明は海を行き来し、互いに影響を及ぼ・太古の昔から海上交通の要衝でもあった木の国でもあり、海の国でもあり、 三方を海に た の な 大部分を占める和歌山は、 文化を生み出してゆく 、和歌山で育った文化を見てみたい 井 まれた紀伊半 島 し ながら

そ

和歌山の移民文化。 新天地を求め、 海の向こうへ われ



●今も三尾地区にあるアメリカ村というバス停。● 潮風の休憩所、には当時の潜水服などが展示されている。住所 東牟婁郡串本町潮岬2865-1 ● 江ビ とカニの水族館、は、南弥右衛門が建設 費用を寄附した元江住中学校体育館。 けば、西海東郡は十五川では2007

像に難くない まだ見ぬ水平線の向こうに、 チャレンジ精神旺盛な紀州人 る和歌山県。海に面-を求めて船を漕ぎ出す姿は、 "アメリカ村"と呼ばれている *移民県*でもあったとい した地形に、

頃からレタス栽培が始まったこ 模な農園を営み成功し゛サンタマ すさみ町出身の南弥右衛門(みな 男たちが渡ったという。また、 蝶貝や真珠を採るために多くの 高級ボタンなどの原料となる白 かったのはオーストラリア。 ちなみにすさみ町は、 リアのレタス王、と呼ばれ、 みやえもん)は、アメリカで大規 いヘルメットと潜水服を装着し、 人の経済的発展に貢献した。 日本のレタス栽培の発 昭和16年 在米 重

備長炭の窯の秘密。弘法大師空海が唐から持ち帰った

白炭の一種であり、この 製造方法を中国から日 本に伝えたのが、弘法大師・ 上質なことで有名な紀州備長炭は

密教修行の場として高野山を 製造技術があり、 空海といわれている。空海は の奥にあけられている。大師穴〟と呼ばれ また紀州備長炭が上質である秘密は、窯 にその技術が広まったといわれている。 なども広めた。その中のひとつに白炭の ここを拠点に、唐で得た最新技術 瞬く間に紀伊半島全域



紀州備長炭は、和歌山県の県木ウバ メガシを原料に作られる。鋼鉄ほど の硬度があり、叩いてみると、キー ンとクリアな音を出すのが特徴。

お菓子文化の発祥地が 和歌 山 ?

る排煙口の位置にあるんだとか。

守(たぢまもり)。垂仁(すいにん)天皇の 祀られているのは、お菓子の神様・田道間 子の神社として全国の菓子業者から崇敬 その。橘。は橘本神社に植えられ、 国から持ち帰った霊菓が、ミカンの原種 命により不老長寿の霊菓を探し求め、中 食べられるようになり、橘本神社はお菓 美味しいその〝果実〟は、〝お菓子〟 「橋」といわれている。田道間守の死後、 海南市下津町の橘本(きつもと)神社に 甘くて



温州みかんを初輸出

国産温州みかんのベトナムへの輸出が 解禁されたことを受け、2021年 11月、 全国で初めて和歌山県特産のみかんが 輸出されることになった。ハンイ、ホー チミンのスーパーなどで販売が開始さ れ、市場から高い評価を得ている。

新型コロナワクチン開発に欠かせない mRNAの原料供給に貢献する醤油造り

紀州の初代濱口儀兵衛(はまぐちぎへえ)が創業 したヤマサ醤油。七代目当主は、稲むらに火をつ け、津波から村人たちを救い A Living God。と 称される濱口梧陵(ごりょう)である。その企業が 今、シュードウリジンの製造で世界から注目を集 造販売しており、ワクチン安定供給のため、製造 体制の整備を行っている。梧陵の志は、今も息づ いている。



11 | nagomi