

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.51
2023

和歌山のSDGsに
秘められたもの



WAKAYAMA
HEART

廃棄するものを、新しいカタチに変える
熊野古道が誘うSDGsの未来
“戻り苗”で森づくりにかかる
川や海を汚さない無洗米はSDGsの先駆者だった

知事対談 井上慎一×岸本周平

記憶に残る和歌山の風景 [高野山・大門]

Wakayama 移住定住ストーリー

凄いぞ! 和歌山 [株式会社ラテスト]

プレミア和歌山 [ごんちゃん]

きのくに信用金庫に設置されたMODRINAE。

和歌山のSDGsに 秘められたもの

千年以上の歴史や文化を有する高野熊野。
その精神は至るところに息づき
まるで現代のSDGsそのもののように
人々の暮らしの中に継承されてきた。

和歌山のSDGsに秘められているものは、
進取の気性に富んだ新しい発想、
あらゆる人々を受け入れ愛しんだ優しき心、
そして失敗を恐れず何度でも挑戦する強い心。
それが古から続く和歌山の「ハート」だ。



WAKAYAMA
HEART

廃棄するものを、 新しいカタチに変える



濃い緑色の摘果みかん。見た目が綺麗でないものもあるが、無農薬だからこそ安心して皮ごと使用できると、多くの問い合わせが殺到している。



①摘果されたみかんは、酸味がレモンより強くスタチよりまろやか。香りも豊かで摘果みかんサイダーだけでなく焼酎割りなども美味しい。②③NPO法人CRUISE ARIDA理事長の橋爪裕介さん。みかん農家は祖父母から受け継いだ。2019年、台風により出荷直前のみかんが全滅し、1年間の売上がゼロに。リスクがあまりにも高い農家の仕事を見つめ直し、新しい農業のスタイルを模索している。④一緒に活動しているNPO法人CRUISE ARIDAのメンバー。

NPO法人CRUISE ARIDA
住所/有田市宮原町東26
電話/080-4020-4013

和歌山といえば「みかん」を思い浮かべる人も多いだろう。しかし10年20年後には、そのみかんを栽培する農家がなくなってしまうかもしれないと危機感を募らせ、2020年に発足したのが「NPO法人クルーズアリダ」だ。「私が住む有田市下中島地区は有田みかんの有名な産地で、少し前までは180世帯以上のみかん農家がありました。年々減少し、今では20代と40代が1人、そして50代以上が数人。他はほとんど高齢者で、合わせても40世帯程度です。このままではダメだと思い、若手農家を増やそうと活動を開始しました」と語るは理事長の橋爪裕介さん。

まず最初に取り組んだのは、元々捨てられていた摘果みかんの販売だ。「美味しいみかんを出荷するために、7月から9月の暑い時期に、ひたすら摘果していった。商品として出荷するならまだしも、捨てるための作業は、体力的にも精神的にも辛い仕事です。しかし、摘果作業の時に感じる香りは、みかんより酸味が強く爽やか。そこで当時つわりで苦しんでいた妻に、摘果みかんで割ったソーダを飲ませたら「これは美味しいーおかわりー」というのでありませんか。これだと思いインターネットで販売を開始したところ、それがヒットし、期待していた以上の収益をあげました。」

通常、みかんは年一度の収穫で、商品価値を落とさないうちに、慎重に作業しなければならぬ。その点、摘果作業には熟練した技術は不要で、アルバイトでも可能。さらに10月の台風シーズンの前までに3回程度の収穫が可能で、収益の機会も増えるというメリットだ。

「農業は今、大変な岐路に立たされています。私たちはその農業を持続可能な経済活動にするために活動しています。若い人たちが対象に農業塾を開いたり、みかん畑でイルミネーションイベントを行ったりしています。『オモイ話をオモシロイ話にしよう』それが私たちのSDGsです。」



WAKAYAMA × HEART

広がる摘果みかんの可能性と若き農家のアイデアのその先

摘果みかんのアップサイクルから生まれる可能性は、日を増すごとに大きくなっている。多くの問い合わせで、橋爪さんも日々大忙しだ。摘果みかんの販売は、少なくとも加工用の10倍以上の利益が得られると、周りの農家からも期待を寄せられるようになった。さらに摘果みかんの香り成分を染み込ませた紙ナプキンの開発や飲食店での活用も広がっている。地元の有名民宿では、果実と酢を使って鮭酢にしたメニューも開発。さらに県などを含めた共同事業もはじまり、海外輸出も目前であるという。「クルーズモデルと僕が言ってるんですが、売値を高くして海外輸出するのではなく、持続的に買ってもらえるような価格で販売しようと考えています」。まさしく経済のSDGsといえるのかもしれない「クルーズモデル」。若きアグリビジネスマンの、シャープだが柔らかな頭脳から湧き出るアイデアが低迷する農家を勇気づける。



⑤摘果みかんは、商品として販売されるみかんより香りが強いのが特徴。⑥摘果みかんを使った鮭酢で味付けされた握り寿司には、醤油は不要(民宿松林)。⑦開発中の紙ナプキン。高級ホテルのアメニティなどで展開される予定。⑧クラウドファンディングで販売された青みかんハンドソープ。使用した感想も上々で更なる販売を目指す。

熊野古道が誘う SDGsの未来



古道酵母で作られた日本酒と、古道酵母エキスを配合したコスメ。

古道から生まれた酵母がつくり出す地方のかたち

2004年に世界遺産に登録された信仰の道、熊野古道の土壌から発見されたのが「古道酵母」だ。

「古道酵母は2004年に発見、2007年から分譲をはじめました」と語るのは、和歌山県工業技術センターの吉村侑子さん。野趣あふれる味が特徴の尾崎酒造株式会社「熊野紀行」は、古道酵母の力強さが強調されている。さらに2020年、新しい古道酵母で醸されたのは数量限定酒「太平洋山廃純米無濾過生原酒」。最近のトレンドであるうんごつばい吟醸香が特徴の日本酒に仕上がっているという。

古道酵母から抽出されたエキスを配合したコスメ「うららとかおる」の販売を開始したのは、白浜町の「株式会社ひととき」だ。代表取締役である塚田直一さんは「単なる酵母エキスではなく、熊野古道で発見された酵母に野生の魅力を感じました」という。うららとかおるは、原材料のアップサイクルにも取り組んでいる。傷物となった南高梅や、未活用のお茶の実などを活用している。「SDGsの社会的な浸透で、自然環境や生態系との共生があらゆる事業で重要視されています。自然由来原料のみで作られるナチュラルコスメの注目度も高まっており、展示会での評判も上々で、国内のみならず海外販売への準備も進めています。また、コスメリーゾムを体験できるオーブンファクトリーを、地域の廃校を活用して実現できたらと夢が広がっています。今、日本の山村エリアの高齢化と人口減少は深刻で、荒廃する里山も増えていきます。自然と地域との共生をテーマに、地域が持続可能となる価値を生みだせる企業こそが、現代に必要であると思います。」

チユルコスメの注目度も高まっており、展示会での評判も上々で、国内のみならず海外販売への準備も進めています。また、コスメリーゾムを体験できるオーブンファクトリーを、地域の廃校を活用して実現できたらと夢が広がっています。今、日本の山村エリアの高齢化と人口減少は深刻で、荒廃する里山も増えていきます。自然と地域との共生をテーマに、地域が持続可能となる価値を生みだせる企業こそが、現代に必要であると思います。」

時代に即し地域に根付いた経済活動から生まれる好循環、それが地方に必要なSDGsだ。



①研究はトライアンドエラーの繰り返しという和歌山県工業技術センターの吉村侑子さん。新しい古道酵母の開発研究は、全国食品関係試験研究所長会総会において、令和4年度優良研究・指導業績表彰を受けた。②KODO.ec162株は、中辺路で見つけた古道酵母を親株に、遺伝子解析とスクリーニングを繰り返し、約150の候補株から選び出し生まれた。③古道酵母のうおい成分を配合したナチュラルコスメ「うららとかおる」。製造工程で出る廃棄物も土壌に循環させるという徹底ぶり。株式会社ひととき/白浜町栄731-5。④右が古道酵母で醸した純米酒の「熊野紀行」。左が新しい古道酵母(KODO.ec162株)で醸した山廃純米無濾過生原酒「太平洋」。年間500本の限定販売。尾崎酒造株式会社/新宮市船町3-23。



聖地・熊野とSDGs

古より甦りの聖地として信仰を集めてきた熊野。聖地を繋ぐように参詣道が生まれ、「蟻の熊野詣」と称されるほど多くの人々が訪れた。この地は他の霊場や聖地と異なり、身分の上下や老若男女の区別なく、誰でも受け入れた。これは真にジェンダーフリーであり、SDGsでいうところの平等の精神でもある。また小栗判官と照手姫の話になぞられているように、障害や病気がある方も受け入れてきた。古から続く熊野は「誰一人取り残さない」というSDGsのめざす世界そのものだといえる。

聖地熊野が一切かたちを変えずに存在し続けてきたわけではない。人々の信仰心の揺らぎや社会情勢にほんろうされたこともあったであろう。参拝者が多ければ道は傷み、少なければ草木が生え、災害があれば道が歩けなくなる。それでも熊野が現在まで続いてきたのは、人々が熊野を大切に崇拜してきたからだ。壊れた道を直し、石畳を積み直し、分かれ道には道標を建てた。それはまさしくSDGsの精神なのだ。



⑤雨が降ると土砂が流れ歩きにくくなる。そうしたところは土留めを行い土を入れる。現在では道普請として体験することができる。⑥小栗判官が入浴したと伝わる湯峯温泉の壺湯。甦りの温泉である。

鉢には紀州材のヒノキを使用。田辺市内の木工工房による手作業で仕上げられる。ロゴなどオリジナルのレーザー加工が施せるプランもあり。企業向けの製品としてラダーシェルフも選択でき、おしゃれな社内インテリアとしても活用可能。



⑤自然体でありながら熱意の伝わる話しぶりが印象的な奥川さん。6人のスタッフとリモートでコミュニケーションを取りながら、全国を飛び回っている。⑥林業ベンチャーの作業員として、山に入り調査や植林を行ったこともあった。

「災害から地元を守りたい」被災経験から起業へ

那智勝浦町出身の奥川さんは、2011年の紀伊半島大水害で被災し、土砂災害により友人を亡くしたという。その経験から防災への関心を高め、大学在学中に各地の林業地への訪問を重ねながら、インターンでソーシャルビジネスを学ぶ。卒業後ボーダレス・ジャパンに入社。退職後個人事業を立ち上げる。2021年には田辺市で育林業を営む株式会社中川に入社し、作業員として就業しながらソマノベースを法人化した。MODRINAEを中心に、山林調査やカーボンニュートラル事業など、SDGsと林業に関わるさまざまなビジネスを展開している。

防災や森づくりを自分事として捉える
木材価格の下落や就業人口の減少など、さまざまな問題を抱える日本の林業。そんな中、林業とあまり関わりのない個人や企業が、森づくりに携わることができる仕組みを生み出したのがソマノベースだ。田辺市を拠点に活動し、土砂災害での人的被害をなくすことを目的に掲げたベンチャー企業で、2021年に設立。ドングリから観葉植物として2年間木を育て、山に返すという体験型の製品「MODRINAE(モドリナエ)」で注目を集めている。

2021年に国産材の新たな可能性を見出すための「ウッド・チェンジ・アワード」でブロンズ賞を受賞。翌年、クラウドファンディングで資金を獲得し、製品化が実現した。代表取締役の奥川季花(ときか)さんは、「初年は約300セットを完売。購入者は、都市部の20〜40代の女性が多いんですよ」と話す。購入者はMODRINAEに名前を付け、成長過程をSNSで発信するなど、ユーザーフレンドリーで新しいSDGsの形だ。同年、企業向けに「MODRINAE FOR BUSINESS」もスタート。ワークショップや植林ツアーを含めた長期的な体験型プログラムが注目を集め、県内外の企業がCSR活動として続々導入している。

「木を植えることだけが、林業の低迷や災害の解決策になるとは考えていません。MODRINAEはあくまでも問題提起のための広報ツール。防災や森づくりを、自分事として捉えてもらうことが大切だと思っています」と奥川さん。林業関係者と一丸となり生み出す新たなサービスが、個人や企業・行政を巻き込んだ課題の解決につながっていく。

①MODRINAEはオンラインで購入可能。ドングリ5粒と土や肥料、木鉢などのキットが自宅に届く。予約販売は7月から、本販売は10月からを予定。②購入者専用の公式LINEで樹木医のアドバイスを受けながら栽培。③社会貢献も意識できるスタイリッシュな観葉植物としても人気。

株式会社ソマノベース

住所/田辺市新屋敷町80-6東海ビル2階
電話/080-1528-1207
<https://somanobase.com>



④ドングリ回収用のどんぐりボックス、熊野古道沿いなど6カ所に設置され、地元民や観光客が拾い集め、初回は約2万個が集まった。



「戻り苗」で森づくりにかかわる



きのくに信用金庫本店の応接ルームに設置されているMODRINAE FOR BUSINESS。スタイリッシュな空間にもマッチすると好評だ。

アウトドアにもピッタリ 水を汚さない金芽米（無洗米）



美味しくて栄養成分も豊富な金芽米（BG無洗米）。研ぎ汁を出さないから環境負荷が低く、さらに洗う必要がないから手間もかからないと、環境意識の高いキャンパーから注目を集めている。

夏だけじゃない一年中楽しめる わかやまほんまもん、キャンプ



多くのキャンパーが求める豊かな自然。山・川・海の雄大な自然と、温暖な気候の和歌山県はキャンプ場が多く、キャンパー憧れの地。都市部にはない雄大な自然が満喫できるキャンプ場も多く、満天の星の下で、のんびりと焚火も楽しめる。近年注目度が上がっている。また、ウォーターアクティビティや温泉、四季折々の食材から都会では味わえない絶景体験も魅力です。キャンプ初心者には「わかやまキャンプ場診断」がおすすめ。

わかやまほんまもん、キャンプ
<https://wakayama-camp.jp/>



日本の主食であるお米。高度な下水処理ができなかった時代、リンや窒素が多く含まれる研ぎ汁は、生活排水として川や海に排出され、プランクトンの大量発生や赤潮などにつながっていた。「昭和51年のある日、弊社社長の雑賀が、以前美しかった紀淡海峡が赤潮に覆われているのを見て、自分が関わっている米が、こんな状況を引き起こすことにつながるとはと愕然としたそうです。それが無洗米を開発しようとしたきっかけになりました」と語るのは、東洋ライス株式会社執行役員 関博行さん。そして、水洗い式の無洗米の開発に成功し、特許も取得した。「しかしその方式では、工場からは排水され

るので、根本的な解決にはならない。納得できない雑賀は、研究を続け1991年、世界初となる、研がずに炊けるBG無洗米を開発しました。糠で糠を取るという驚きの方法で、工場でも研ぎ汁を出さず、水を汚さないBG精米製法の誕生でした。さらに、その製法を進化させ、美味しさと健康にこだわった「金芽米」を2005年に発表。数ミクロンという薄い層で、酵素をはじめミネラルやビタミン、食物繊維などの栄養成分や旨み成分が多く含まれている「亜糊粉層」を残したもので、東洋ライスを代表するヒット商品となった。

BG精米製法は、水を汚さないというだけでは足りない。通常は研ぎ汁として廃棄される肌ヌカさえも「米の精」という商品に加工し肥料や飼料として使用される。それはアップサイクルそのものであり、今時の循環型農業でもある。そういった活動が評価され、東洋ライスは2018年に環境省から米穀業界では初めてとなる「エコ・ファースト企業」に認定された。昨今のように環境問題が大きく取り上げられるようになる前から、研究開発に取り組んだ東洋ライスは、2019年には日本企業で初めて国連欧州本部にてSDGsに関する取り組みを発表。まさにSDGsの先駆者的企業である。

川や海を汚さない無洗米は SDGsの先駆者だった

美しい海を守るために生まれた金芽米（BG無洗米）。洗わずに炊けるので、キャンプやアウトドアにも人気。

美しい海を守るために生まれた金芽米（BG無洗米）。洗わずに炊けるので、キャンプやアウトドアにも人気。



すさみ町で始まったSDGs 地産地食で守る子供たちの健康

東洋ライスとすさみ町は、2020年6月から、すさみ町産の米を金芽米に加工し、全小中学校の生徒約200人の給食に提供している。高齢化が進むすさみ町では、歳出に占める医療費の比率が高い。そこで子供の頃から金芽米を食べて健康でいてもらいたいと共同事業が始まった。時間のかかる話だが、地産地食の推進は持続可能な社会に不可欠だ。さらに子供達にも美味しいと評判で残食もほとんどなくなったという。

すさみ町で米を作る農家の阿部集さんは「米ヌカは昔から肥料にいいと思っ

ていたので、米の精、がいいモノであるのはすぐに想像できました。畑だけでなく田んぼにも使っていますが、特にお米が美味しいと評判でリピーターもでき、毎年完売しています」という。無洗米加工時に取れる肌ヌカ（米の研ぎ汁成分）から作られた米の精で美味しい米を作る。これこそ究極の循環型農業でありSDGsである。

すさみ町地域未来課
住所/すさみ町周参見4089
電話/0739-55-2004



WAKAYAMA × HEART



①多くの旨みと栄養がありながら、糠と一緒に取り除かれていた非常に薄い層の「亜糊粉層（あこふんそう）」を。亜糊粉層を残した金芽米を作るには、熟練したオペレーターの技術が必要で、目視により精米しすぎるのを止めるという。②精米機器メーカーとして活躍する東洋ライス。環境に対するこだわりが広く認められ、現在は国内50もの精米工場にBG無洗米加工機を供給している。③④BG無洗米のBGとは、ブラン(Bran)＝ヌカ、グラインド(Grind)＝削るという意味。米の表面についた糠を糠で削り取るという製法だ。米の精はBG無洗米の副産物、肌ヌカから生まれた有機質肥料。

東洋ライス株式会社
住所/和歌山市黒田12
電話/073-471-3011
<https://www.toyo-rice.jp>



知事対談

井上慎一 × 岸本周平

全日本空輸株式会社
代表取締役社長

和歌山県知事

協力：蓮華定院

nagomi | 12

恐れずに挑戦！ 価値ある失敗をしよう。

弘法大師ご誕生1250年を迎えた高野山にANAの井上社長を迎え
魅力発信のアイデアと、価値ある失敗をしようというチャレンジ精神の真意を聞いた。

岸本知事(以下岸本) ●今日は、日本初のLCCを立ち上げられ、ANAグループを率いておられる井上さんに、地域活性化のアイデアなど色々とお聞きしたいと思います。

井上慎一(以下井上) ●ANAは、地域の皆様にもっと深く広く貢献したいという思いで、2021年、ANAセールス株式会社を「ANAあきんど株式会社」に改称し、地域のニーズに対応できる体制にしました。ANAあきんどを窓口にも、後ろにグループ各社が並ぶといったイメージです。

岸本 ●地域の活性化に向けて、具体的にどのようなことをされていますか。
井上 ●まずは地域の皆様が何を求めているのかを把握することが出発点です。例えば、ここ高野山には客室乗務員が移住し、「高野山デジタルミュージアム」のお手伝いをさせていただきました。地域密着がANAグループのやり方です。

岸本 ●2022年からは、県庁でも客室乗務員の方々に情報発信を手伝っていただいています。

井上 ●コロナのパンデミックで、航空業界は低迷を余儀なくされました。そんな状況下で受け入れていただき感謝しています。民間企業にも受け入れていただいています。民間企業が地域に寄り添って働くことで、多くの「気づき」を頂戴します。それを我々にフィードバックすることで情報が蓄積されます。そうすると今、求められているのは何かということがわかってきます。

岸本 ●県庁に派遣していただいている方々は、県内に移住して下さっています。移住施策を推進する和歌山県からすると、その心意気がありがたいというか、そこまでして下さるのかと思いましたが、**井上** ●会社として移住しなさいと言ったことはありません。全て自分たちの意思なんです。素晴らしいと思います。

岸本 ●和歌山県民は、情報発信があまり上手くありません。素晴らしい自然など色々いいところがあるのですが、県民の皆さんにとっては、当たり前で素晴らしいものがあるんですから、和歌山って何もないですよみたいなことを言うんですよ。でも私は県民に誇りを持ってもらって、いいものをたくさん発信してもらいたいと思っています。高野山や熊野のスピリチュアリティは、非常に深いところから自然と融合しています。これからはそういう素晴らしい精神性も売り出していきたいと考えています。

井上 ●各地にいる社員たちの情報を凝縮して和歌山県の魅力を考えてみました。高野山は開創1200年を超え現代に至っていますが、このような長い歴史は、かなりのインパクトがあり、サステナブルそのものです。特に外国の方には、この神秘的で高い精神性が魅力あるものに

に映ります。金剛峯寺で特別なご開帳があると聞いて拝観させていただきましたが、弘法大師様とご縁が結ばれたように感じました。こちらの宿坊(蓮華定院)も素晴らしいですね。そして2025年に大阪・関西万博「さらに2027年にワールドマスターズゲームズ関西が開催されますが、国内外からたくさんの方が訪れますので色々な仕掛けができると思います。

岸本 ●大阪・関西万博では、和歌山県も主役の一人だと思っています。関西パビリオンに設ける和歌山ゾーンのテーマは「和歌山百景―霊性の大地―」で、「上質のつまった和歌山」がコンセプトです。本県は山が8割を占めますが、山々に生える巨木をイメージした映像のタワー「トータル」を十数本立て、神聖な空間を演出します。中央の広場では様々なパフォーマンスを行い、和歌山の食を楽しんでもらえるスペースも設けます。

井上●それは面白そうですね。また来年迎える日本トルコ外交関係樹立100周年も気になります。明治時代、串本町沖でトルコ軍艦エルトゥール号遭難事件がありましたね。つい先日までトルコに出張していたのですが、トルコの方々は今もこの「エルトゥール号の話」を大事にしているんです。また和歌山県には日本一の農産物が多数あります。これを「日本一農産物シリーズ」とかいってブランド化する、観光客の体験ツアーに結び付くかもしれません。シラス漁やマグロ養殖の体験というのも面白いと思います。グループ会社のANAXが、全国の美味しいものだけを並べたブランドショップ「TOCHIHIDOCHEI」を八重洲で運営しているのですが、そこで試食体験し美味しいなと思ったら、和歌山に行きませんか、行ったらもつと美味しいものを食べられますよ。みたいなことをすればツーリズムにも結びつきます。ぜひ活用いただきたいと思います。

キーワードは「発祥の地」

井上●今回、日本の味のルーツが和歌山県にあったということを見ました。醤油をはじめ、金山寺味噌や鰯節、そして南高梅。いずれも和歌山県が発祥ですね。そこで「日本の味のルーツを巡る旅」

向きに失敗しよう、思い切ってイノベーションなことをやってみよう」という気持ちで挑戦しました。

岸本●失敗する可能性が高いからこそ、挑戦的にというのが井上さんの原点だったわけですね。

井上●そうです。「価値ある失敗をしよう」ということです。未だによく整理できていないのですが、世のため人のためにやろうって考えたのです。それまで飛行機というのは、限られた層の方しか利用できなかった。それをLCCで誰でも利用できるようにすれば社会的な意義があるだろうと考えて、色々仕掛けました。

岸本●「価値ある失敗」という言葉を聞いて、思い出したのですが、私がアメリカの大学にいた90年代後半は、シリコンバレーでベンチャー企業が雨後の筍のように出てくる時代でした。シリコンバレーでの起業は100に1つが成功するかどうかだろうと思って、起業したばかりの若い経営者に「素晴らしい挑戦ですが、ハイリスク・ハイリターンですね」と聞いて、怪訝な顔をして「いやいや、ローリスク・ハイリターンです」と言うのです。なぜかと尋ねると「これは一回目なので、多分失敗します。でも失敗しても給料は倍になつて元の会社に戻れます」と。失敗することで価値がつくと言うんですね。そして2〜3年後にまた新しいアイデアを思いついてシリコンバレーに戻るとファ



井上慎一

1958年神奈川県生まれ。1982年早稲田大学法学部卒業。1990年全日本空輸株式会社(ANA)入社、北京支店ダイレクター、アジア戦略室長等を歴任。2011年Peach Aviation 株式会社CEOに就任し、日本初のLCCを立ち上げる。2022年ANA代表取締役社長に就任。



樹齢500年を超える松や楓が美しい蓮華定院の中庭。山寺ならではの自然の移り変わりを感じる。

といったツーリズムも面白いのではと思えます。

岸本●それらは日本文化の原点だと感じています。しかも発酵食品なんですね。発酵とは、微生物を利用して時間をかけて熟成させ、品質をよくしていくプロセスです。まさに自然そのもので、循環型社会の根っこというか、哲学そのものなんですよ。これからのSDGsの社会の中で注目されるだろうと考えています。

井上●その微生物が「ストーリー」は刺さると思います。単に味噌や醤油というのではなく、和歌山県が「発祥の地」で、なぜこれらができたのかというストーリーを望む方は多いはず。また和歌山県は、ワーケーションの先進地ですよ。施設が充実していて、企業のサテライトオフィスもすでに多くあると聞いています。これをプロモートすることで、観光だけでなくビジネスの流動も

ンディングの金額が二桁増えるそうです。アメリカは失敗することに価値がつく国なんですね。日本とは真逆でこれには私も参りました。井上さんの「価値ある失敗をしよう」と似た発想ですね。

井上●私は星の数ほど「価値ある失敗」してきました。でも最終的には成功に繋がっているのです。失敗同士をくっつけると、予期もしなかったことができるということが結構あって、大きな学びになりました。

知事対談

井上慎一 × 岸本周平

全日本空輸株式会社
代表取締役社長

和歌山県知事



岸本●私は2005年の衆議院議員総選挙で落選し、それから4年間無職の浪人時代を過ごしましたが、落選したからこそ見えた景色がありました。その後、国会議員として知事として働いているのは、あの時に失敗を経験したからで、失敗というのは何でも価値があるという気がしています。県庁の若い職員には「失敗を恐れずに挑戦して欲しい」と言い続け

生まれ、交流人口の増加が期待できるのではないのでしょうか。

岸本●実はワーケーションも和歌山県が発祥なんです。県庁職員がイギリスで学んできて、日本で初めて導入しました。それら全てを合わせて「発祥の地」というキーワードはいいですね。タイの方が言ってくださったのですが、和歌山県の観光にはスピリチュアリティ、サステナビリティ、セレンティの「3つのS」があると言っています。熊野は昔から女人禁制でない数少ない霊場で、まさにジェンダーフリーの発祥の地です。さらに小栗判官と照手姫の物語があります。歩けない小栗判官を乗せた車を、街道沿いの人々が引いて行って、最後は熊野で蘇って照手姫と結ばれるというユニバーサルツーリズムの発祥ともいえるお話です。

井上●トルコとの交流も和歌山から始まりましたし、キーワードはやはり「発祥の地」ですね。

失敗してもかまわない 価値ある失敗をしよう

岸本●井上さんは、国内初のLCCであるピーチ・アビエーション株式会社を立ち上げた優秀な経営者です。その時のご経験などをお聞かせいただけますか。

井上●日本ではLCCなんて不可能だというのが当時の定説になっていました。そこでどうせ失敗するのだったら、前



鎌倉時代に開創された蓮華定院は、関ヶ原の戦いの後、真田昌幸・信繁親子が仮寓したことも有名。対談が行われたのは父、昌幸公が座したと伝わる上段の間(1860年再建)。

ています。挑戦しての失敗はいいけど、逃げて或いは怠けて失敗するのは良くない。では最後に若い人たちに向けて何かメッセージをいただけますか。

井上●地域にいらっしやる若い方には、チャンスはもうすぐ来るぞっていうことを伝えたいですね。インバウンドのお客様はこれまで大都市圏に集中していましたが、日本が好きな彼らはリピーター化してきて、これからは地方に行こうとしています。彼らはストーリーを求めますので「発祥の地」である和歌山県には大きなチャンスが訪れます。発祥ってことは一番の一番をやったことですから、先人は大変な苦勞をされたはず。そのDNAを和歌山県の皆さんは持っているのですから、今こそそれを思い起こして大胆に行動されたいと思います。

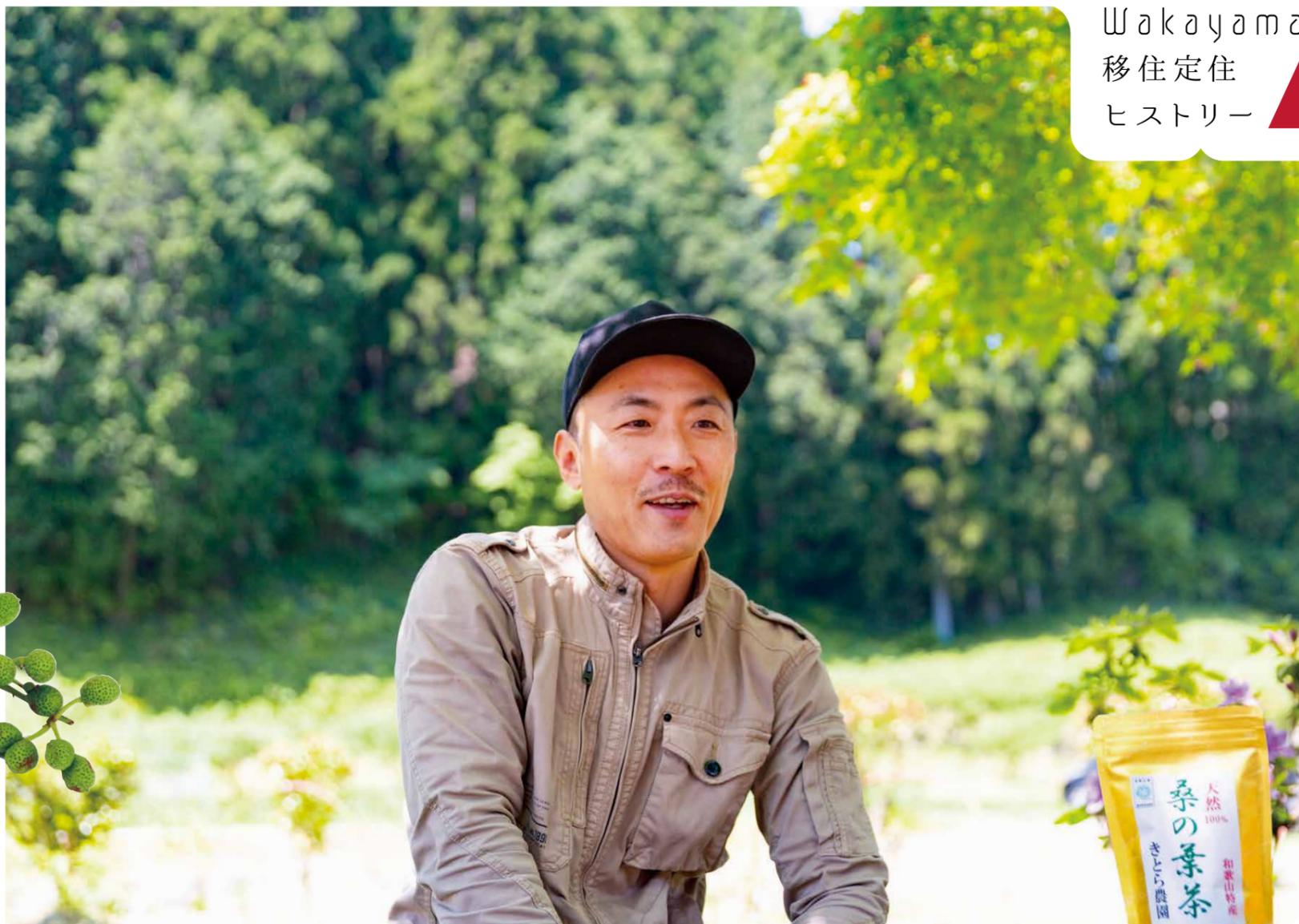
対談の動画を「YouTube和歌山県公式チャンネル」で配信中
<https://www.youtube.com/@PrefWakayama>



紀伊山地の
霊場と参詣道
20
世界遺産登録

高野山・大門

高野山の入口にあり、高さは25.1メートルにもなる一山の総門。1141年に現在の位置に門が建てられたと伝わるが、現在の建物は、1705年に再建されたもの。左右に安置されている仁王像(金剛力士立像)は、東大寺南大門の仁王像などに次ぐ国内3番目の大きさといわれ、江戸中期に活躍した大仏師・康意と運長の作。慈尊院から続く町石道を登り、ようやく辿り着いた高野山。標高約900mに位置する八葉の峰々に囲まれたそこは、弘法大師・空海が開いた真言密教の聖地である。



「高品質で見た目も美しいぶどう山椒は“緑のダイヤモンド”と言われています」と新田さん。



①「この桑の木は、偶然実が落ちてここまで大きく育ったんですよ」と文映さん。庭にある桑の葉の変化で季節の移り変わりを知る。②繁忙期には両親にも手伝ってもらい一家総出で作業を行う。③ぶどう山椒の収穫は5月から8月。直径5～6mmになると収穫が始まる。④「カエルの大合唱が始まるともうすぐ田植えの時期です」と新田さん。人の声よりも大きな鳴き声が響き渡る。

生活を支える 山椒と桑の葉

①石臼で丁寧に挽き粉山椒にして販売(1袋480円)。佃煮や煮魚、麻婆豆腐とジャンルを問わず使えど人気商品。シンプルだがぶどう山椒の特徴を的確に表現するパッケージも好評だ。②糖の働きを抑えお腹の調子を整えたとされる「桑の葉茶」。農業・化学肥料不使用。電気やガスを使わず環境にやさしい持続可能な製法で作られている。③ご夫婦並んで緑側に腰掛け、ゆったりとした時間を過ごすのも楽しみのひとつ。



これが
ぶどう山椒
です

さわやかな香り、そして口に含むと穏やかな辛味とじびれるような刺激がある日本特産の香辛料「山椒」。山椒の品種には数種類あるが、和歌山で栽培されている品種は、大粒の実が連なり、ぶどうの房のようなのが特徴で「ぶどう山椒」と呼ばれている。

有田川町の
ぶどう山椒オフィシャルサイト



きとら農園

住所／有田郡有田川町清水757
電話／0737-22-7074
料金／粉山椒 480円
桑の葉茶 1,480円
<https://kitora-nouen.jp>

清流・有田川の恵み 奥深い歴史を訪ね 有田川町へ



関西空港から車で約1時間と好アクセスの有田川町。東部に位置する清水地区には、高野山を源流とする有田川の支流から水路を引いた棚田「あらぎ島」があり、展望台からは四季折々の風景を楽しめる。キャンプ場や温泉施設も人気があり、休日は京阪神から多くの人を訪れる。



有田川町
観光情報

「就農し「これからだ！」と思った矢先、山椒の価格が下がり、理想と現実の差に愕然としました」と新田さん。とはいえ品質には絶対の自信がある。だったら直接消費者に販売しようと、オリジナルブランドを立ち上げ、ネット販売をスタートさせた。「粉山椒は特に挽き方にこだわりました。封を開けた瞬間、フワッと香りが広がり、山椒本来の緑色が目に飛び込んできます。和食のイメージが強いですが、お肉との相性も良いと洋食の分野からも注目され、世界中から問い合わせがあるんですよ」と目を輝かせる。

さらに、養蚕業が盛んだった遠井地区に多く残る桑の木を利用し、「桑の葉茶」の販売にも乗り出した。「山椒は春から夏、桑の葉は秋と収穫時期が違うので都合でした。年中通して農産物を収穫して加工、販売するというビジネスモデルもようやく確立しました。生活できることがわかれば、後継者不足も解消でき、ぶどう山椒という地場産業も守ることができます」。新規就農の架け橋としての役目も果たしながら、山椒を未来へと繋ぐ新田さんの挑戦はこれからも続く。

ぶどう山椒発祥の地から全国へ、世界へ

きとら農園 代表 ● 新田清信さん

山椒の収穫量日本一を誇る和歌山県。なかでも最高級品とされる「ぶどう山椒」発祥の地であり生産の中心地である有田川町清水地区で「ぶどう山椒の栽培を始める注目を集めているのがきとら農園の新田清信さんだ。新田さんが故郷・和歌山にUターンしたのは2011年。「大学卒業後も、都会への憧れで東京に住み働いていたのですが、生涯過ごす場所ではないなと感じていました。そんな時に親戚から農業をやってみないかと誘われたんです。結婚の話が出ていたところだったので、妻を説得して和歌山に戻ってきました」。妻・文映さんの職場に近い海南市に移住し、清水地区で山椒づくりを始めた。そして2022年、自然の中でのびのびと子育てをしたいと、長女の小学校入学を機に、自身が生まれ育った清水地区に家族4人で移り住んだ。

「就農し「これからだ！」と思った矢先、山椒の価格が下がり、理想と現実の差に愕然としました」と新田さん。とはいえ品質には絶対の自信がある。だったら直接消費者に販売しようと、オリジナルブランドを立ち上げ、ネット販売をスタートさせた。「粉山椒は特に挽き方にこだわりました。封を開けた瞬間、フワッと香りが広がり、山椒本来の緑色が目に飛び込んできます。和食のイメージが強いですが、お肉との相性も良いと洋食の分野からも注目され、世界中から問い合わせがある

上は紀州備長炭の原料となるウバメガシの原木。下は紀州備長炭。窯に原木を入れ、窯焚きから蒸し焼きにし、炭化させる。全工程に1~2週間もかかるという。

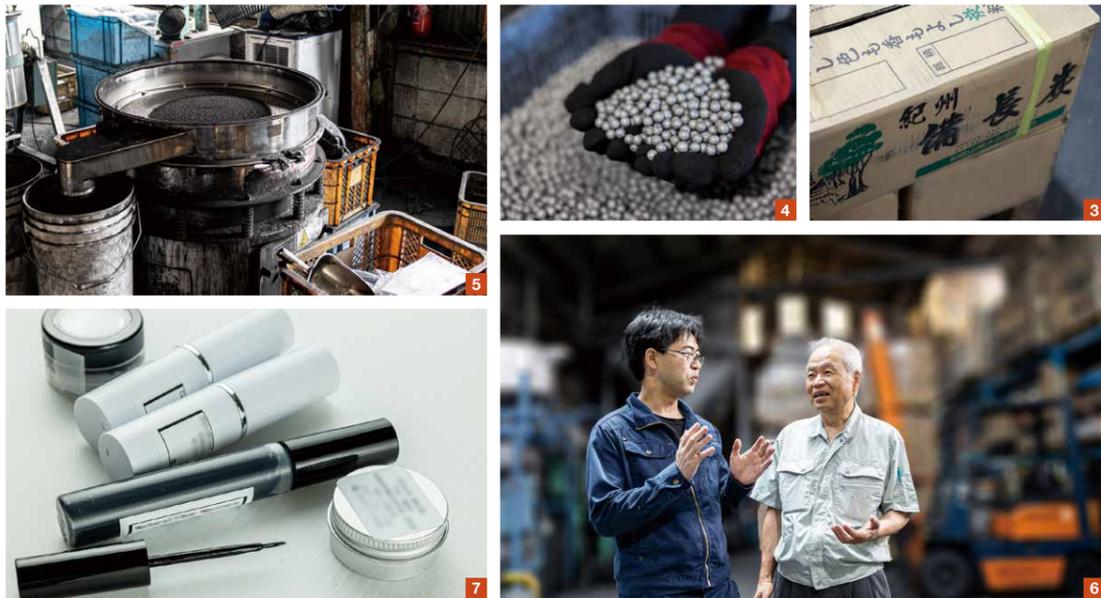


和歌山県の県木であるウバメガシから作られる紀州備長炭。炭素成分が非常に多く含まれ、不純物がきわめて少ないため金属のように堅いのが特徴の白炭である。その紀州備長炭をナノレベルにまで細かく粉碎し使用用途を広げ、和歌山の森林資源に新しい需要を生み出しているのが株式会社ラテストだ。

「パイル産業が盛んな高野口町では、パイル屑の処分に多額の費用が必要でした。その費用の軽減とパイル屑の再利用方法を研究するために、当社は創立されました。その後、備長炭をはじめ、サステナブル素材の新たな用途開発を行い、現在に至っています」と語るのは同社課長の川上大輔さん。「備長炭は燃料としてだけでなく、その特性から消臭に使用されるなど幅広い分野で重宝されていますが、そのままの形状では使い勝手が限られています。そこで粉碎技術の研究を重ね、堅い備長炭を200ナノメートルという微粒子にまで細かくすることに成功しました。粒子を

世界に誇る紀州備長炭の

新たな可能性に迫る



①紀州備長炭は、生産者の減少もあり入手するのにも一苦労。安定的に仕入れできているのも同社の強み。②乾式粉碎工程。作業員が手にしているのが粉碎用ボール。③右が技術開発課参事でも工業博士でもある前田育克さん。左が川上さん。「紀州備長炭という一流のモノを原料にするからには、一流の製品にしたいという思いがあります。」④天然由来の原料だから化粧品関係にも安心して使用できる。⑤熊野古道の間伐材から香りを抽出したアロマウォーター。天然素材100%の同社人気商品。⑥微細な粒子になるまでパウダー化した紀州備長炭はフェイスパックなどにも使用される。滑らかな質感が特徴で、大手外資系化粧品会社でも採用されている。

細かくすることで、他の物に混ぜ練り込むことができるようになり、備長炭の使用用途は格段に広がった。

「現在は天然由来のモノを求めているユーザーが増え、製造過程においても従来のリサイクル重視から化石資源を使わないバイオマスへと変わってきました。そんな意味でも備長炭微粒子の可能性はますます大きくなっていきます。これからは紀州備長炭というブランドに負けないような製品を作っていきたいと思っています」。



株式会社ラテスト
住所/和歌山市小倉411-13
電話/073-465-3510
<https://latest.co.jp> (オンラインで商品販売)



ボールで粉碎した後は、炭同士をぶつけ合い、さらに細かくしてゆく。

微粒子粉碎技術

①右から順に備長炭が細かく粉碎されている。この工程を乾式粉碎といい、粒子に対して直接衝撃を加えるなどして細かくする。②乾式粉碎の工程の後、ナノレベルに粉碎するためには湿式粉碎という工程が必要となる。



凄いと和歌山

Only one Story

豊かでダイナミックな自然に恵まれた和歌山。しかし凄いのはそのそれだけじゃない！あっと驚く技術を持った企業をご紹介します。

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします!

WAI TOPICS 01

「北山川の筏流し技術」が林業遺産に認定 現在に伝わる全国唯一の例

日本で唯一の飛び地村・北山村に16世紀頃から伝わる「北山川の筏流し技術」が、伝統的な筏流しの姿を伝える全国唯一の例として、日本森林学会の林業遺産に登録されました。

豊田秀吉が大坂城や伏見城築城の用材を求めたことを契機に、流域の木材産業が発展し、良質な木材が筏によって多量に搬出されました。

17世紀以降に、流送体制が確立し、北山川と十津川筋を合わせて「熊野川筏百万石」といわれた最盛期には、北山村の筏師は数百人に達し、筏による木材流送が地域の林業を支えています。

昭和38年まで続いた木材流送は、近代化に伴いその役割を終

えましたが、昭和54年に「北山川観光筏下り」として復活し保存・継承され、平成29年には県の無形民俗文化財にも指定されています。

熊野地域の林業の歴史と伝統を今に伝えていると評価された筏流し技術。美しい山々と北山川の景色も楽しめる観光筏下りは、毎年5〜9月に運航され、国内外からの観光客に人気のアトラクションとなっています。



問い合わせ/北山村教育委員会 電話/0735-49-8010

WAI TOPICS 02

パンダ郵便ポストで新たなSmileをアドベンチャーワールド



今春、アドベンチャーワールドに新たに登場したのは、パンダ型の郵便ポスト。高さ約1.7m、大人から子供まで大人気のジャイアントパンダの立ち姿をしているとあって、来園記念に手紙を出すだけでなく、新たなフォトスポットとしても人気を集めています。

問い合わせ/アドベンチャーワールド インフォメーション 電話/0570-06-4481

アドベンチャーワールドを運営する株式会社アワーズは、2021年9月に白浜町と「サステナブルSmile連携協定」を締結。地域課題の解決や持続可能なまちづくりに取り組み、Smile(しあわせ)溢れる明るい豊かな社会の実現を目指している。今回、産業・観光振興に関する取り組みの1つとして、白浜町がパンダ型の郵便ポストを制作し、日本郵便株式会社へ寄贈しました。現在、パンダ郵便ポストは、アドベンチャーワールド敷地内のお帰りに設置されています。

この他、同園は循環型パークを目指した取り組みとして、パンダが食べない竹幹や食べ残した竹を活用した竹あかりやテーブルウェアの制作、規格外の地元農産物を動物の飼料にすることによる食品ロスの削減など、様々な取り組みを進めています。

交通アクセス

- 羽田空港から南紀白浜空港まで約1時間10分
- 和歌山市まで 約40分
- 関西国際空港からバスで 約40分
- 大阪市内中心部から車で 約1時間

和歌山県観光連盟フォトライブラリー(写真貸出)
<https://www.wakayama-kanko.or.jp/travel-agencies-and-groups/photo-library/terms-of-service/>

和歌山県PR動画(動画素材貸出)
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/>

和-nagomi-バックナンバー
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/>

ふるさと和歌山応援寄附
ふるさと納税で、元気なわかやまに。
 1万円以上の寄附で和歌山を味わえる「梅干し」や「醤油」など、プレミアム和歌山の商品等482品の中から贈呈!(県外にお住まいの方が対象)
 ※詳しくは、ふるさと納税サイトをご覧ください。
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/010500/furusato/>

和歌山 人・もの・地域

企画・発行/和歌山県
 発行日/令和5年7月31日
 企画編集/サンケイ広告(株)
 制作/(有)YS'pros
 印刷/中和印刷紙器(株)

「和-nagomi-」はリサイクル適性Aランクの材料及び植物油を含有した印刷インキを用いて制作しています。



美山の恵み・イタドリを耕作放棄地で栽培。

和歌山県では「ごんちゃん」や「すかんぼ」と呼ばれる郷土山菜として古くから親しまれてきたイタドリ。他にはない名産品を作りたいという思いのもと、日高川町美山地域の住民が集まり開発したのが、惣菜「ごんちゃん」だ。シャキシャキとした歯ごたえ、醤油ベースの懐かしい味わいがクセになるおいしさで、ポリフェノールなどの機能性成分も豊富に含まれる。

採れたての上質なイタドリの茎を湯通しし、皮を剥いて塩漬けにして冷凍。加工時に塩抜きをして、醤油やシヨウウガなどで味付けをする。「収穫してから時間がたつと皮が剥きにくくなってしまうんです。春の収穫シーズンは時間との戦い。寝る間を惜しんで作業しているんですよ」と、イタドリ部会の



羊本みき代さんは話す。昔は里山の至る所に自生していたイタドリだが、鹿の食害などにより徐々に収穫できる数が減り、今では希少なものに。イタドリ部会は県林業試験場と共に、耕作放棄された畑を活用して栽培・研究に取り組んでいるという。

「ごんちゃん」は美山ふるさと産品販売所でのみ販売。そこには、美山に来て魅力を感じてほしいという郷土愛が詰まっている。



上/「イタドリは捨てる場所がないんです!花や葉、皮を使って、ジャムやお茶、ドレッシングなどの商品も作っています」と話す羊本みき代さん(右)と同グループ・羊本千明さん(左)。左/歯ごたえと一度食べると忘れられない味付けが魅力。

ごんちゃん
 令和4年度プレミアム和歌山推奨品 審査委員特別賞受賞
 販売者/日高川町生活研究グループ美山支部
 住所/日高郡日高川町川原河201-1 電話/080-2532-6140
 価格/1袋648円
 美山ふるさと産品販売所(道のほっとステーションみやまの里)で販売 ※数量限定



和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)推奨制度
 安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を「和歌山らしさ」
 「和歌山ならでは」の視点で推奨する。



残間里江子審査委員長
 審査をするごとに、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミアム和歌山にご注目ください。

日本の植物分類学における 南方熊楠と牧野富太郎の交流



明治36年(1903年)9月27日付けの地元紙「熊野新報」に包まれた状態で保存されているハチクの花。

植物学や菌類、変形菌の研究者であり、民俗学や自然保護の分野において先駆者的な存在であった南方熊楠。そして、ほぼ同時期に活躍していたのが「日本の植物学の父」と称される牧野富太郎だ。「二人にはたくさんの共通点がありました。生家が酒蔵だったり、絵や語学に堪能だったり。最も重要な点は、二人とも実際に植物を収集し、数多くの植物の標本を残したことです」と話すのは、南方熊楠顕彰館・学術研究員の土永知子さん。「彼らの残した標本が、日本の植物分類学の礎となったのは間違いありません」。

熊楠は知人を通じ、牧野に熊野で採集した植物の鑑定を依頼しており、その鑑定結果が熊楠の標本とともに同館の収蔵庫に保存されている。その中に、開花した竹の一種であるハチクが見つかった。竹は120年周期で二斉に花を咲かせるといわれているが、近年、各地で開花が見られているという。「標本が作られたのがちょうど120年前の明治36年で学説の周期と一致。熊楠の残した標本や記録が学説の信憑性を高め、今も植物学の進歩につながっています」と土永さん。

二人はお互いにリス・ペクトシながらも、ライバルとして複雑な感情があったのだろうか。牧野が田辺を訪れたこともあったが、熊楠の住居のすぐ近くまで来ていながらも、直接会うことはなかったそうだ。



①「熊楠からは「牧野氏」、富太郎からは「南方君」宛てにやりとりをしている。植物に関しては教え請う立場として富太郎を尊敬している熊楠の心情が見て取れます」と土永さん。熊楠はその後、研究対象の重きを隠花植物に移したが、研究対象でない高等植物だけで7000点の標本を持っていた。②熊楠が所有していた、日本初の彩色植物図鑑「本草図譜」(南方熊楠顕彰館所蔵)。

熊楠の視線 KUMAGUSU'S COSMOS

【植物分類学の夜明け】



熊楠にとって欠かせない道具であった
胴乱や籠などの植物採集用具。



約25,000点に及ぶ貴重な資料を収蔵し、熊楠の生涯や業績を紹介する施設。隣接する南方熊楠邸では当時の様子が再現されており、熊楠の暮らしぶりを伺うことができる。夏期は特別企画展「こどものための図鑑2-クマガスさんとふしぎな動物たち」を開催(7月15日～9月18日)。

南方熊楠顕彰館

住所/田辺市中屋敷町36
電話/0739-26-9909
<https://www.minakata.org/>



熊楠の業績を700点以上の遺品や遺稿で紹介。実際に顕微鏡で粘菌を見ることもできる。360度見渡せる屋上展望デッキもあり。夏期は、特別展「南方熊楠と牧野富太郎-ふたりの事ども-」を開催(7月1日～10月9日)。

南方熊楠記念館

住所/和歌山県西牟婁郡白浜町3601-1
電話/0739-42-2872
<http://www.minakatakumagusu-kinenkan.jp/>

南方熊楠

1867年、和歌山城下で生まれた熊楠。幼い頃から博物学に興味を示し、知人宅で借りた百科事典「和漢三才図会」を書き写し全105巻を完成させる。やがて上京し、大学予備門(現在の東京大学)に入学するも、考古遺物や生物標本の収集に明け暮れたため落第し、中退。その後14年間アメリカ、キューバ、イギリスなどへ遊学。10数か国語を理解したといわれている。帰国後は田辺市に定住し、生涯植物の採集・研究を続けた。

