

和歌山 人・もの・地域

# 和

n a g o m i

Vol.26  
2015

# 紀州 手間ひま

特集

知事対談 添田隆昭×仁坂吉伸

フォトトレイン [南海電鉄・南海鋼索線]

WAKAYAMA GEO! (古座川の一枚岩)

話題沸騰! 和歌山のハンバーガー  
(まるごと!? 紀州梅バーガー×ジビエバーガー)

プレミアム和歌山 しらす佃煮

てんでん てんまり てんてまり♪  
童謡「毬と殿様」で知られる色鮮やかな紀州てまり

特集

# 紀州 手間ひま

いいものに出会う

それは作り手との一期一会。

紀州の職人たちは

手間ひまを惜しまず

どこかおらかにこだわりを楽しみ

ひとつひとつに心を込める。

和歌山の歴史と

豊かな自然に感謝しながら

特別なことではないが

そのひと手間ひと手間を

物語のように未来へと紡いでいく。

the Creator's  
heart



①毛捌き機にかけられ、水洗いし柔らかさや色味によって分類され均等な長さに切り揃えられた棕櫚。②巻き上げ機にセットする前の束ねられた棕櫚。③巻き上げ機にセットされた針金の間に繊維を挟んでいく。美しい仕上がりのためにムラ無く並べる。④ハンドルを絶妙な力加減で巻き上げていく。強く巻けば繊維を切ってしまうし、緩ければ抜け落ちる。⑤巻き終えたら手で触って確認する。⑥最後に丸めて見慣れた形の束子となる。



紀州産の棕櫚は中国産に比べると赤味がある。自然のものなので色には個体差はあるが、繊維は細くしなやかでコシがある。

the Creator's heart



「目で見て、手で触れて棕櫚の巻き加減を調整します。繊細な作業なので機械任せにはできません」と語る高田英生さん。

高田耕造商店  
住所 / 海南市樟木97-2 電話 / 073-487-1264

見ただけで普通の束子との違いがわかる。触ってみると、コシがあるのに優しい肌触りに驚く。長い柄のこの束子は、身体を洗うのにぴったりな形状。値段は高いが一度使えば、手放せなくなる心地よさ。



使うほどに  
柔らかくなるのだとか。  
自然の物の優しさが  
感じられますね。



用途によって形が様々な束子。有古さんも野菜用や身体用の束子を購入した。



手の指の感触で、  
分量をはかったり、  
機械をまわしたり。  
まさしく職人技  
ですね！

巻き上げの工程を体験する有古玉青さん。純国産の棕櫚束子は希少価値がゆえ、ひとつ2万円するものもある。

## 棕櫚束子（しゆるたわし）

# 純紀州産を復活させた 職人の意気

弘法大師空海が唐より持ち帰ったとも伝わる紀州の棕櫚。その樹皮は水を弾きやすく丈夫で、古くから縄や束子などに使われてきた。なかでも紀北の「野上谷」と呼ばれる地域で多く栽培され、良質な紀州の棕櫚束子は日本中で重宝されてきた。しかし時代の移り変わりと共に、安価な化学繊維や外国製のパームヤシに押され、昭和30年頃から徐々に姿を消していったという。

「私たちがこうして素材で製造していましたが、日本の産地・和歌山でありながら棕櫚を使わないのはおかしい。なんとか昔ながらの束子を復活させたい。という職人の意気から挑戦を始めたのですが、これが大変でした」と語る高田英生さん。長年放置されていた棕櫚からは思うよう



な肌触りの樹皮が収穫できなかった。わずかに残る地元の棕櫚皮職人たちにも協力をおねがい、棕櫚山を再生することから始め、5年程の歳月をかけて少しずつ棕櫚を安定して確保できるようになってきた。

「昔ながらの棕櫚束子って素敵ですね。優しい触り心地なのにしっかりとコシもありますね」と有古さんもその感触に驚きを隠せない。使う人にも環境にも優しく、日本人が愛用してきたその価値を伝えたい。これが野上谷に生まれた職人としての使命です」。

高田耕造商店の束子は、手仕事で作られる。繊細な繊維の棕櫚だからこそ機械任せにはできない。まさに職人達の手間の結晶である。

幹を抱くように巻いている樹皮を、剥くための刃物。熟練された職人が一枚一枚丁寧に採取する。1本の木から1年に僅か10枚程しか採れないという。

特徴的な形状の和棕櫚の葉柄。束子などの原料には葉ではなく樹皮を利用する。

まるで編まれた生地のように、繊維が絡み合っている棕櫚皮。



# 城下で栄え伝わる 職人たちの技



緊張気味に女性の絵付けを見つめる有吉さん。絵柄は初代寺下幸司郎さん(池島さんの祖父)が昭和10年頃に生み出した当時からほとんど変わっていないという。

## 紀州雛

日本三大漆器のひとつで国の伝統的工芸品に指定されている紀州漆器。有吉さんが幼い頃から「おとし雛」と呼び、愛おんでいた紀州雛は、その技術を受け継ぐ気品と温もりに満ちた工芸品だ。お雛様に命を吹き込むのが3代目の絵付け師、池島史郎さん。「集中は必要だが、緊張すると上手く塗れない」と、下絵もないまま最初の一筆となる顔の肌色を入れる。1色塗っては乾燥させ、また次の色を塗る。その作業を何度も繰り返して完成するまでに2、3週間必要だという。木地師と塗師、絵付け師。緻密で手間のかかる工程に、それぞれの職人技が光っている。



the Creator's heart



紀州雛宗家寺下  
住所/ 海南市船尾227  
電話/ 073-482-3828



最後に目を入れる。集中力が指先から筆先へと伝わるが、躊躇はない。

## 漆器の町、黒江を散策。



うるわし館のすぐ近くの海南市黒江地区は紀州漆器の里として知られ、特徴ある街並は、商人たちが行き交う江戸時代の面影を色濃く残す。

漆器は紀州藩の保護を受けて黒江の町は栄え賑やかだったらしいですね



長年使い込んだ模様のように黒漆が見える根来塗は、鎌倉時代から隆盛を極めた根来寺の僧たちが日常使う器として発展した。その後豊臣秀吉の根来攻めで根来塗の工人たちは黒江や会津、輪島へと逃げ、そこで技術を広め日本三大漆器の礎になったといわれている。



江戸時代の貴重な紀州漆器や、人の大きさほどもある夫婦雛が展示されている「うるわし館」。紀州雛や日常使える漆器も販売している。  
うるわし館(紀州漆器伝統産業会館)  
住所/ 海南市船尾222 電話/ 073-482-0322



和歌山城にある紅葉深庭園を眺めながらお抹茶を頂く有吉さん。色鮮やかで手のこんだ柄の紀州てまりを今回は特別にごちやうと拝見。



## 紀州てまり

「色鮮やかで綺麗ですね。紀州のお城でお姫様が優雅に転がし遊んでいたとか。万華鏡の世界にいるようです」と有吉さんが語る紀州てまり。紀州人の陽気さが伝わる鮮やかな色彩が特徴だ。芯材に下糸を巻き、一針ずつ丁寧に球に刺繍をしていき、気の遠くなるほどの手間ひまをかけようやく完成する。糸の色と模様を組み合わせて、無限の表情が創り出されるという。また、今秋開催の国体を機に、紀州てまりの魅力为全国に発信しようと、選手たちのために小さなてまりを手作りする輪が広がっている。



The guest  
[有吉玉青さん]ARIYOSHI Tamao



「ルーツである和歌山を訪ねると元気になります」という有吉玉青さんは、作家としてエッセイや小説を数多く刊行。現在は大阪芸術大学教授も務める。母は去年没後30年を迎えた和歌山出身の作家、有吉佐和子。1990年、東大大学院在学中に母との思い出を綴った書き下ろし『身がわり』で第5回坪田譲治文学賞を受賞。



有吉玉青さんの最新作、2014年平凡社刊『ソボちゃん いちばん好きな人のこと』。母である佐和子さんと母を支え続けた祖母・秋津さん、そして玉青さんとながる女三代記。

## 発見！ 紀州の新しいモノ



和歌山のむぎのき方のみかし箱を購入しました！

和歌山城が見える旅カフェ和歌山(タイワロイネットホテル2F)にて

## 紀州てぬぐい

東京から海南市に移り住んだ藤田貴子さんが考案したデザインが人気の「紀州てぬぐい」。梅やみかん、太刀魚、湯浅なすなど和歌山県の「いいもの」が並ぶ。「県外の人知らない和歌山の素敵なコトを、いっぱい知ってほしくて手ぬぐいにしてしまいました。これだとお土産としてかさ張らないし、和歌山をもっと知って、好きになってくれるかな」と新鮮な感性で生まれた紀州モノに注目だ。



昔ながらの本染め(注染)や生地にもこだわった手ぬぐいは、インターネットや県内のお土産屋さんで購入可能。

紀州てぬぐい  
<http://kisyutenugui.thebase.in>

## 紀州の蔵巡り

和歌山が誇る醸造といえば、日本の味の原点である醤油や味噌、こだわりの酢、芳醇な香りの日本酒。和歌山の自然の恵みである「美味しい水」が決め手となり栄えてきた。時代の変遷にも創意工夫を重ね、職人たちの技と歴史を守り続けている。



### 純米大吟醸酒粕を1年以上熟成させた吟醸酢

山田錦100%使用の純米大吟醸酒粕を1年以上酢蔵で熟成させ、純米酒を加え30石の大きな木桶で静置発酵させた無添加米酢。九重雑賀は、旨みやキレのバランスが特徴の純米大吟醸・雑賀などで有名な酒蔵でもある。

九重雑賀  
住所／紀の川市桃山町元142-1  
電話／0736-66-3160



### 300年の歴史を持つ三ツ星醤油の限定品

蔵人が「香りよし・味よし・色よし」と厳選した醤油「星山」は、香り際立つ「よいモノ」ができたときだけ出荷される逸品中の逸品。江戸元禄期の創業以来国内産丸大豆、小麦を用い、かたくなに昔作らの手間と時間をかけた相伝の醤油。

堀河屋野村  
住所／御坊市園743  
電話／0738-22-0063



### 天保12年創業、酵母と共に時を重ねた蔵

圧搾も加熱もせず、麹が原料を分解してできた汁のみを取り出す、人の手を全く加えていない醬。国産特級品の大豆と小麦を原料に、吉野杉の大桶で2年以上かけて丹念に発酵させた豊かな香りが特徴の天然濃口生醤油。

角長  
住所／有田郡湯浅町湯浅7  
電話／0737-62-2035

清浄な醸造蔵の中、ツツツツと菰を被った木樽から小さな音が聞こえてくる。それは酢を醸す菌たちの声だ。今から40年前程前、醸造に近代化の波が訪れた。「管理が楽だということ」で、ステンレスやポリの樽を薦められたことがありましたが、コクも旨味も香りも全く話しにならなかった。実際、管理は大変だけど創業当時から百年以上お世話になつているこの木樽だからこそ菌たちも呼吸ができ、良い仕事をしてくれる」と語るのは87歳になる三代目小坂晴次さん。

汲み上げられた那智の伏流水を口に含みその感触を確かめる。錫杖を鳴らし螺貝を吹いた後、相撲の土俵入りのように塩を撒き、醸造蔵に入る。その所作はよどみなく黙々と行われ、まるで神事のような。丸正酢が行っている古式醸造だと酢が完成するまで、短くて3〜4ヶ月、長い熟成が必要なものだと500日もかかってしまう。しかし機械醸造だと一日で酢が作れ、その上安く販売できる。価格競争の末、取引先は減り、一時は廃業も考えたが、それでも古式醸造にこだわり続けた。結果、豊かな香りと味が認められ、徐々に経営は安定し、今ではヨーロッパのレストランをはじめ海外からの注文も殺到するようになった。

名横綱の名前がつけられている木樽のひとつひとつに触れながら、時にはお得意の相撲甚句を聴かせる。「美味しい酢を造るためには、美味しい水が最も大事です。そして菌の言葉に耳を傾けながら、手間ひまを惜しまない情熱が不可欠。それは技術や理屈より重要なものなんです」。穏やかな語り口に、歴史を重ねてきた実直な職人の生き様が見せられているようだった。

138年前の創業当時から使われている絞り槽で、もろみから酢を絞る四代目杉本孝夫さん。晴次さんから杜氏として経験や心構えを受け継ぐ。



那智の修験者に習った螺貝。醸造蔵に入る際は必ず吹き鳴らし精神統一を図る。

始業終業時には相撲さながらに太鼓を打ち鳴らす。年齢を感じさせないバチさばき。ご近所さんも太鼓の音で一日の流れを感じるという。



丸正酢醸造元  
住所／東牟婁郡那智勝浦町天満271  
電話／0735-52-0038



醸造蔵  
時間と情熱を  
精一杯、注ぐこと

the Creator's heart

樽には歴代の横綱の名前が付けられている。番号では覚えられないが力士の名前なら、醸造具合も覚えられるという。

ハリの百貨店で対面販売する小坂和子さんは晴次さんの長女。海外販路開拓は和子さんの得意分野だ。



那智黒米寿は、モンドセレクション最高金賞8年連続受賞。海外ではこめ酢や土佐酢など加工アレンジされた商品も人気。その種類は25品種にもなる。



醸造は、水が命。那智の滝と同じ熊野山系の伏流水を使用。この井戸があったからこそ丸正酢はこの場所を選んだ。



## モノ造りの楽しさは、その過程も楽しむこと

「田舎には街中になく楽しさがたくさんあります」というのは、ドーシェルのオーナー戸田晶さん。自分で農産物を作り、旬の素材を美味しく提供する方法を考える。エコのため生ゴミも出さないし大工仕事もする。「モノ造りにつながる全てのことを面倒がらずに、楽しむように仕事をする。ことが大切だということ、今の若いスタッフにも伝えていきたい」と語る。

ベーカリーテラス ドーシェル  
住所 / 海草郡紀美野町釜滝417-3  
電話 / 073-489-5324



阪神大震災で被災後、紀美野町の素晴らしい景色に惚れ込み移住し、再びベーカリーをオープンした。美味しい水にこだわった、風味豊かなパンが店内狭しと並び、ゆったりとのんびりと流れる時間が心地よい。紀美野のカフェの先がけて連日多くの人で賑わう。

## the Creator's heart



## 紀美野町の水と天然酵母、薪で焼き上げた幻のパン屋

京都府出身の川上武さんが紀美野町を選んだ理由は、自然の美しさとお水の美味しさだという。自分で古民家を改装し石窯も作った。パンの種類に合わせた自家製天然酵母で焼く。手間ひまをかけた風味が評判の土曜日限定のパン屋さんだ。

薪焼き石窯パン 岳人  
住所 / 海草郡紀美野町箕六372 電話 / 073-495-3018



オープン11時。開店前から行列ができることも。天気の良い日は軒先でのんびり紀美野町の景色を眺めていたい。

# こだわりの職人が集まる 紀美野の森

大阪から車で約2時間。そこは、誰もが笑顔になれるベーカリーやカフェを求めて京阪神から週末ごとに多くの人々が訪れる注目のエリア。交通の便も良くないこの場所になぜ？という問いにある店主が、「あえてここなんです」と言った。綺麗な景色と美味しい水、そして高野山との縁も深い歴史を持つ紀美野町には、手間ひまを惜しまない職人たちが集まっていた。



惜しみなく降り注ぐ陽の光に包まれながら、ゆったりとした時間を感じてほしい。開店は土日限定で、ランチも提供している。

## 自然と共に暮らしたい！ そんな理想の環境に出会う

店主の三浦末治さんは北海道出身。白浜のホテルで料理長を任されていたが余りの忙しさに人生を振り返り転職、40歳の時、田舎への移住を決意した。自分でログハウスを建て製パンを学び、紀美野町でパン屋さんを開いた。以来18年、自分で小麦を栽培し、天然酵母で美味しいパンを作る。手間はかかるがそういう時間が楽しくて仕方ないという。

森のぱん屋さん  
住所 / 海草郡紀美野町坂本723-1 電話 / 073-489-4422



## 13代続いた専業農家が 農業の大切さを発信する



300年以上の歴史を持つ紀州マルイチ農園が、去年8月にオープンした土日限定のシェアショップ。農園手づくりの加工品販売や、菜食ごはんのみのき食堂、自家焙煎珈琲が楽しめるTHE STANDなど、こだわりの3店が集う。

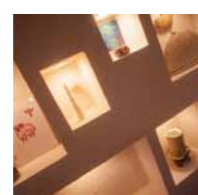
くらとくり  
住所 / 海草郡紀美野町西野685-4  
電話 / 073-499-5580

## のんびりな時間に包まれる アートな空間が心地よい



地元出身の陶芸家の工房に併設されたカフェ。飲み物が注がれた器は、可愛くユニークで世界にひとつしかないオリジナル作品。夫婦でリビルドした店内は、ハンドメイドならではの温かさで楽しさに溢れている。

ハチラボ  
住所 / 海草郡紀美野町小畑73-1 八幡工房内  
電話 / 073-489-4004





## 高野山開創 1200年



根本大塔／真言密教の根本道場におけるシンボルとして建立された。塔内には金色に輝く大日如来像を中心に曼荼羅の世界が広がっている。

添田隆昭(そえだりゅうしょう)

高野山真言宗宗務総長  
1947年和歌山県高野山生まれ。京都大学文学部哲学科、高野山大学大学院博士課程修了。2007年権大僧正に補任。1978年から高野山大学非常勤講師(ドイツ語)、2001年高野山高等学校校長就任。2013年から現職。

# 千二百年続く 空海への信仰と 高野山

今年開創1200年を迎える、真言密教の聖地・高野山。

4月2日から5月21日までの50日間にわたり

空海が残した遺産への感謝を込めて大法会が執り行われる。

弘法大師とは？その教えの真骨頂とは？

## 知事対談 添田隆昭×仁坂吉伸

高野山真言宗宗務総長

和歌山県知事



**仁坂知事(以下仁坂)** ●この度は、高野山開創1200年おめでとうございます。今年高野山にとって非常に特別な年ですね。

**添田隆昭氏(以下添田)** ●高野山は弘法大師が開創して以来、1200年という大きな節目の年を迎えました。この間大きな火事や廃仏毀釈など、廃絶の危機に何度も直面いたしました。それらを乗り越えようやく今日まで辿り着いたというのが実感です。しかしこれはあくまでも通過点であり、前人たちが守ってくれた高野山、同時に1200年に渡り弘法大師を信仰してきた人たちの祈りや思いを受け取り、次の世代に受け伝えていかなければならない、という責務もしっかりと受け止めています。高野山では通常50年に一度、大法会を行うのですが、それは50年前と比べて次の50年でどれだけ弘法大師の事をお伝えすることができたのか、50年毎に繰り返される試験みたいなものと思っています(笑)。

**仁坂** ●私はこの1200年という大きな節目の時に生きているということを本当に幸せだと感じています。ところで弘法大師が目指した世界ってどんなものだったのでしょうか？

**添田** ●それは簡単には説明できませんが、弘法大師の教えの中心は「全ての物に命がある」ということです。人間や動物にはもちろん、植物にも命は宿っていますが、弘法大師の教えの真骨頂は、「無機質な物にも仏さまが宿っている」ということなのです。いかなれば世の中には無駄な物はないということですね。弘法大師が宗教的な悟りの境地の中でたどりついたのであろうと思います。なかなか理解できないですね。

### 高野山を開いた 弘法大師空海とは？

**仁坂** ●弘法大師には4つの特徴があったと思います。一つ目は真実の人。弘法大師は悟りを開くために、厳しい山野を駆け巡り大変な思いをして修行をされました。その姿を想像するだけで、真実を知るのほそんなに生優しいものじゃないという気迫を感じます。二つ目は万能の人。多言語を話せたようだし、音楽や書道、土木技術にも優れた才能を発揮しています。三つ目は人々を愛した人。全国各地で多くの人々を救い、それが多くの伝説として伝えられています。四つ目は稀有の人。弘法大師は20年の予定で遣唐使の留学僧として唐に渡り、密教の第七祖、恵果和尚に師事し、わずか数ヶ月で、その教団のトップとして認められたのです。今でも昔でも外国へ留学、勉強して帰国し、その知識を日本で広めるというタイプの偉い人はたくさんいますが、このような例は本当に稀有です。どうしてこんなことができたのでしょうか？

**添田** ●弘法大師は若い頃から非常に秀才でした。その頃は大学に行く事を目指し、多



弘法大師御影 右手に持っているのは五鈷杵と呼ばれる密教法具。

くの教典を暗記しようとしていました。しかし難解な上、膨大な教典の全てを覚えることができないと悩んでいた時、虚空蔵菩薩の真言を百万遍唱えれば、記憶力の増強をはかれるという教典を見つけます。最初はそういう目的で真言を唱えていたのですがある時、それら全てを超越するような仏様との出会いを体験します。まさしく真言の真理に辿りついた瞬間でした。しかしその真实性を説明できる人が日本国内にいない。ということで、新しいものを学ぶというより、自分が体験した事を認めてくれる人が存在するのか？またはそれが真理なのかどうか？それらを確認するために唐に渡ったといわれています。



20万基を超える墓石や慰霊碑の数々が立ち並ぶ奥之院参道。

**仁坂**●なるほど。だから恵果和尚も弘法大師を一目見て、これこそ我が後継者だと認識した訳ですね。  
**添田**●そうなんです。自分の弟子の中にもいなかったのに、今、目の前にいる全く無名の、それも異国の僅か30歳の若者が、自分と同様の体験をしたのだと二目の元に見抜いたんですね。

### 他にはない魅力に満ちた 真言密教の聖地・高野山

**仁坂**●総長が感じる高野山の魅力とはどのようなものでしょうか？

**添田**●最近海外からの参拝者も多くなりましたが、外国の人々が仰るのには京都や奈良といった寺院が多い所でもあまり僧侶には出会わないそうです。しかし高野山では本屋さんや八百屋さんなどいたる所で僧侶に会えると言います。もうひとつはお経をよく聞くということ。高野山で宿坊に泊まると朝の勤行があり、外国人でも一緒に手を合わせお経を唱えます。こういうことを体験できる場所は、非常に稀で感動的だといわれます。高野山に暮らしているので、当たり前なことだと思っていました。

**仁坂**●自分自身の事は自分ではなかなか分からないものですからね。私が感じる高野山の素晴らしさは、高野山の人々が「高野山」としてのあり方を心得ている、昔の姿のままの「聖地」を守り続けてきたこと

らだと思えます。また奥之院には宗派や教義も異なる沢山のお墓があります。敵味方となり戦った者たちの墓も同じように並んでいる。これこそ究極の寛容の精神だと思えます。高野山はミシュランのグリーンガイドで三ツ星、さらにナショナル・ジオグラフィックのトラベル誌で「2015年に行くべき世界の20選」にも選ばれ、今後はますます外国からのお客様も増加すると考えられます。

**添田**●ミシュランガイドの最初の評価は二ツ星でした。どうしてなのかと聞きますと、「高野山は素晴らしいが、案内表記に外国語の表記がない」ことが理由でした。外国語の表記があるということは、外国人を迎える準備ができていることの現れだと。それからは外国語での案内等を行うようになり、三ツ星にいたりしました。また、南海電鉄主催の「高野山カフェ」という写経や瞑想の体験イベントを東京で開催しているのですが、そこで「女性一人でも泊まれますか？」と尋ねられました。その時「ああ、女性の方は、そういうことを気にするんだな」と知りました。女性客へのおもてなしとしては、トイレが綺麗なことが必須なんですよね。高野山でも一番最初に美化と設備の充実を行いました。

**仁坂**●私も同感です。和歌山県では「おもてなしトイレ大作戦」として、温水洗浄機付きの洋式トイレを標準装備とするなどの整備を行っています。高野山はお手

本のような場所です。トイレを綺麗におもてなしをしていると、お迎えしている方も心が洗われる思いになりますよね。  
**添田**●昔から手でトイレを掃除するという運動がありました。あれは掃除をする側の気持ちも清々しくしますね。  
**仁坂**●そしてもう一つお手本といえるのが景観の保全です。高野山は信仰の町なので、観光面だけを語る訳にはいきませんが、知事としては多くの人に来て頂きたい。しかし観光資源を毀損しては本末転倒。そういう意味で一番大切なのは「景観の保全」だと考え、景観条例を整備しましたが、高野山は既に規制されていて、電線は地中化され、町中の色彩も統一感がある。さすが高野山だと思います。

### 期待を隠しきれない 絢爛壮麗な大法会

**仁坂**●開創1200年にあたり、どのような行事が行われるのでしょうか？  
**添田**●4月2日から5月21日まで50日間、に渡る様々な大法会が毎日行われます。その法会の形は1200年前に弘法大師が持ち帰ったそのまま、我々が大切に守り続けてきたものです。漢文で書かれている様々な教典も、唐で読まれていた発音そのままです。とはいえ言葉は時代の流れと共に変わります。それは中国語においても例外ではないようで、現在の中国人も

# 知事対談

添田隆昭 × 仁坂吉伸

高野山真言宗宗務総長 和歌山県知事



壇上加藍に位置する金堂。全山の本堂にあたる。

全く聞き取れない発音もあります。  
**仁坂**●口伝で1200年に渡り継承してこられてきた訳ですね。  
**添田**●何しろ耳から耳ですから、少しは日本語なまりになっているでしょうけど(笑)。声明とは非常にメロディアスな節を付けてあげるお経ですが、これも弘法大師が唐から持ち帰ったもので、特別な時しか行われません。しかし期間中は朝昼晩と一日三回、そういう様々な法会を行う予定です。  
**仁坂**●それは一般の方も見学できますか？  
**添田**●もちろん。  
**仁坂**●それは感動しますね。  
**添田**●他にも、昭和9年に当時の大仏師高村光雲の手により新刻されて以来、初となる高野山全山の本堂である「金堂」ご本尊の御開帳など、数々の特別公開や催事を予定しています。弘法大師は他の開祖様と違い、唯一今も生きて座禅を組み、高野山から私







### 南海電鉄 南海鋼索線

電話/06-6643-1005【南海テレホンセンター】(8:30~18:30)  
高野山関連の詳しい情報サイト 南海高野ほっと・ねっと  
<http://www.nankaikoya.jp/>

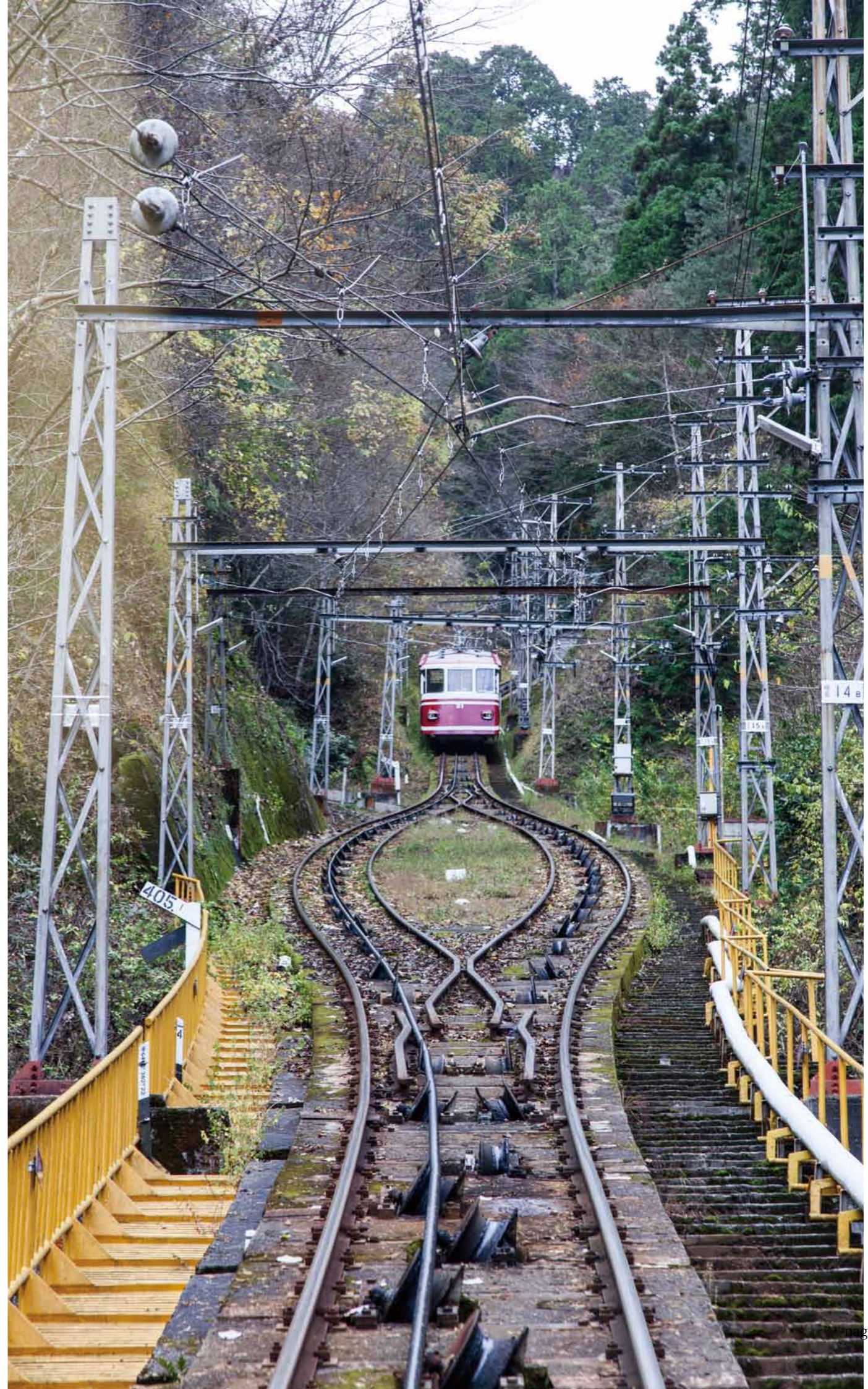
南海電鉄のケーブルカー路線、通称「高野山ケーブル」は、昭和5年に開通した。南海高野線の終点極楽橋駅から高野山駅までの高低差328m、最大562.8%（パーミル）の勾配を約5分で結ぶ。昭和39年に製造された2両連結の車両（コ11・21形）は一度に260人を運び、当時としては日本最大級。交走式ケーブルのため、途中車両同士が必ずすれ違う。絶好の撮影ポイントだ。

## Koyasan Cable Line



高野山開創  
1200年

今年、極楽橋駅や高野山駅がリニューアルされ、高野山の玄関口として新たな気持ちで皆様をお迎えします。



遙か1200年、悠久の時をさかのぼる。

最強選手が続々輩出

# レスリング王国和歌山!

2012年、ロンドンオリンピック男子フリースタイル55kg級で銅メダルを獲得した湯元健一選手。レスリングの種目には湯元兄弟が戦うフリースタイル以外に、相手の下半身を攻撃できないグレコローマンスタイルの2種がある。



常にライバルを意識し  
目標を明確にする

湯元健一・進一兄弟といえば、和歌山が誇る双子の五輪メダリスト。兄の健一選手は、2013年に現役を引退、現在は指導者として活躍中。弟の進一選手は、今年開催される紀の国わかやま国体での優勝、さらには来年限定のリオデジャネイロ五輪での金メダル獲得を狙っている。

レスリング経験者であった父親の手ほどきで小



北京オリンピックで銅メダリストを獲得した兄・湯元健一選手は、フリースタイル60kg級。

が良かったとは言えません。しかし切磋琢磨するという意味ではない影響を与えてくれたと思っています。でも大学進学を機に別々になつてからは、逆に自然と仲が良くなっていましたね。進一選手は、後輩選手にもエールを送る。現在、和歌山県立北高校で活躍す

1対1で力と技だけを競い合うレスリング。その歴史は古く、起源は紀元前2000年以上ともいわれる。双子の五輪メダリストを輩出した和歌山は最強レスリング王国!

学校3年生から兄弟は共にレスリングをはじめた。身近過ぎるライバルが故に闘争心もかき立てられる。進一選手は当時を振り返りこう語る。「目の前には常にライバルである健一がいた。お互いに負けたくない!という気持ちで強く、高校までは私生活でも一緒だったので、正直言って仲

「勝ちたいと思えば、練習を沢山しなければならぬし、一瞬の時間も無駄にできない。そんなアスリートとしての心構えを持てるようになったのは、身体プログラムの知的トレーニングなどを学ぶゴールデンキッズに選ばれたおかげだと思っています。その上メダリストの先輩が身近にいたおかげで、

アスリートとしての心構えを学んだ

自分を支えてくれる全ての人々への感謝の気持ちを忘れない清々しいアスリートたち。紀の国わかやま国体という舞台での活躍を期待したい。



ロンドンオリンピックでの3位決定戦でフルリアのラドスラフ・ペリコフと組み合う進一選手(左)。

【和歌山県ゴールデンキッズ発掘プロジェクト】県内の小学生を対象に、体力や運動能力に優れた子ども達を発掘・認定し、育成するプログラム。

**2015 もうすぐ国体!**  
[レスリング]  
競技日程▶9月27日~30日

実施会場はココ!  
那智勝浦町

2015 紀の国 わがやま国体  
2015 紀の国 わがやま大会



笑顔が好印象な吉田隆起選手はゴールデンキッズ1期生。

勝つという目標を明確に持つことができた」と、笑顔で語る吉田選手は、高校生日本一に輝いた今も早朝からの練習に精をだす。

Discover Ichimaiwa

# むき出しの古座川弧状岩脈に伝説が宿る



## カレラドーナツ

地元産の紫イモで作った丸くなく、ドーナツの形は、一枚岩そのものを表しているのだとか。紫イモの自然でほのかな甘みは、身体にも優しいと大人気。

## 守り犬伝説

大地から大好物の岩を食べ歩いて来た魔物が、一枚岩にがぶりとはみ付いた瞬間、犬が現われて大きく吠えた。すると、周囲に轟音が響き渡り、慌てふためいた魔物は逃げていったという。この一枚岩を守った犬の影が4月末と8月末の数日のみ、一枚岩に浮かび上がる。

一枚岩

魔物の影

犬の影

南紀熊野ジオパークガイド 室 實信さん (むろみのぶ)

地元、古座川をこよなく愛する室さんのガイドは、タブレットやホルズを使い、分かりやすく五感に響く人気。

一枚岩が守り犬と魔物! タブレットPCを使って分かりやすく伝説を説明してくれます。

室さんが一枚岩にその姿を窺見したのが平成18年。七くなった愛犬の「エツ」君にそっくりなその山影を見つけた瞬間、奇跡的な縁を感じたという。頭がよく聞き分けのいい雑種の「エツ」君は室さんの良きパートナーだったそうです。

守り犬のクッキーは、道の駅一枚岩「鹿鳴館」での販売中!

道の駅一枚岩 鹿鳴館

身体が温かくなるって人もいますよ。

ホルズを吹く 室さん

道の駅一枚岩

一枚岩

道の駅一枚岩に向かってホルズを吹くと「ポオオ」という大きな音に「ヤブサメやトンビがやってくること」も一枚岩の表面がキレイなので、年のひらがびりりするほど音が反射してきます!

Geopark Sketch Walking



取材協力 / 株式会社カワ  
住所 / 有田郡広川町広501-5  
電話 / 0737-63-4792

こだわりの八穀パンズは、ふっくら柔らかく食べ応えも十分。八咫鳥、八代將軍吉宗等と歌山に縁の深い「八」にあやかり、八種の穀物を使用したオリジナル。



# まるごと! 紀州梅バーガー



①まるごと!紀州梅バーガーの開発には、社員一丸となって開発に挑んだ。その喜びもみんなのもの。  
②店内にはいつも焼きたてのパンがズラリ。県外を含め17店舗を展開する。③とっとりバーガーフェスタでの表彰シーン。

## 南高梅が丸ごと!見た目も美味さもグランプリ。

今、最も注目を集めているハンバーガー。それは、全国ご当地バーガーグランプリにおいて、初出場で第一位に輝いた「まるごと!紀州梅バーガー」だ。商品化のきっかけは、梅の持つ健康イメージをアピールするための「紀州梅バーガー」開発研究会の発足。「パンに梅干し?と当初は思いましたが、塩分6%という「はちみつ南高梅」を使用することで、

梅の酸っぱさと食べやすさを両立させました」と本社企画室の今西廣典さん。梅を丸ごと1個使用しているのを見たと目のインパクトも十分。「メイン食材には、紀州うめどりのチキンカツ。そして香ばしい八穀パンズに、梅ビケルズを用いたソースなど、ほおばった口の中は、和歌山そのもの」。多い店舗では1日に2000個も売れる大ヒット商品が誕生した。

## 話題沸騰 和歌山のハンバーガー



# シカ肉100% ジビエバーガー

シカ肉独特の臭みもなく、絶妙な焼き加減のパティ。新鮮な野菜に爽やかな刺激の柚子胡椒マヨネーズがベストマッチ。今年3月には古座川町の「加工施設」が稼働開始予定。シカ肉の安定供給が可能になり、より新鮮なジビエを多くの人に食べてもらえるようになると期待が寄せられている。

取材協力 / 道の駅一枚岩 鹿鳴館  
住所 / 東牟婁郡古座川町相瀬290-2  
電話 / 0735-78-0244

## ヘルシーで旨みたっぷり 食材王国和歌山の底力。

もうひとつの話題沸騰中のハンバーガーが、古座川の道の駅一枚岩「鹿鳴館」で昨年から販売中の「ジビエバーガー」だ。「シカ肉のパティは脂分が少ないので、普通に焼くとパサパサになってしまう。だから弱火でゆっくりと焼き、途中二度火から降ろし余熱で中まで熱を通し、その後改めて焼き上げます。そこに新鮮な地元の野菜とシカ肉のミートソースをたっぷり」と語る野崎舞店長。今では地元の人たちはもちろん、観光客の方々にも大人気で、売り切れてしまう日もあるほどだ。



①高タンパク、低カロリーな鹿肉は美容にも良いですよと語る野崎店長。週末には一日に50個も売れる。平井の里のゆずドリンクとのセットもおすすめ。②清々しい酸味のゆずは、古座川町の特産品。③国指定の天然記念物である一枚岩の真ん前という絶好のロケーションに佇む、道の駅一枚岩・鹿鳴館。

# 東京で見つけた 和歌山ゆかりのお店



店の歴史を感じさせる落ち着いたレンガ作りの内装。大人の隠れ家のような雰囲気は地下だからこそ。

## ジャズの歴史とリズムが溶け込んだ伝説の空間

壁に埋め込まれたJBLのスピーカーからジャズが流れる。日本におけるジャズ写真家の第一人者、中平穂積さんの「Jazz Cafe Bar DUG」だ。和歌山県本宮町に生まれ、大学進学を機に上京し、卒業とほぼ同時にジャズ喫茶「DIG」をオープン。その後、渋谷DIGやnew DUGなどを経て、以来約半世紀に渡り日本のジャズシー



**Data ▶ Jazz Cafe Bar DUG**  
住所 / 東京都新宿区新宿3-15-12地下1F  
電話 / 03-3354-7776  
営業時間 / (月~土) 12:00~翌日2:00  
(日・祝) 12:00~23:30



100種類のカクテルやベルギー・白生ビールからコーヒーなどのカフェメニューも豊富。中平さんは毎年全国各地で写真展を開催、今年も日本中を忙しく飛び回っている。



# 空海と共に1200年。今年、密教の聖地高野山には、日本中の“祈り”が集まる。

開創1200年を記念して、高野山では歴史や魅力を伝える様々な行事が行われる。中心となるのは、4月2日から5月21日までの50日間執り行われる絢爛壮麗な記念大法会だ。日本中から集まった僧侶たちが、空海が残した大いなる遺産への感謝を込め祈る姿をみることができる。

また、壇上伽藍中門が、天保14(1843)年の火災による焼失以来172年ぶりにその姿を見せる。開創1200年に向けて再建されたもので、新たな中門は、幅25m、奥行き15m、高さ16mの木造入母屋造、檜皮葺の屋根を持ち、丹土色に塗られた壇上

伽藍でもひとときわ壮麗な建造物となった。大法会初日には、その完成を祝い「開創大法会開白中門落慶大曼荼羅供」が執り行われる。

他には、高野山1200年の歴史上初めてとなる金堂の御本尊(=薬師如来)特別開帳や、16年ぶりとなる金剛峯寺の持仏御本尊(=弘法大師座像)開帳、国宝「不動堂」内部特別公開や高野山霊宝館に収蔵されている国宝・重要文化財の数々が期間限定で公開される。

各法会によって会場や開催時間が異なります。詳細は金剛峯寺ウェブサイトでご確認ください。  
<http://www.koyasan.or.jp>



再建された中門(一部合成)。今回の再建により、類焼を免れ大塔へと安置されていた持国天像と多聞天像も修復され、再び中門に安置されること。加えて、増長天像と広目天像が新造、中門に奉安され、あわせて四天として壇上伽藍を守護することとなった。(写真提供:金剛峯寺)

問い合わせ / 金剛峯寺  
電話 / 0736-56-2011  
場所 / 和歌山県伊都郡高野町高野山132

## 取材をバックアップします！

和歌山県では、メディア関係の皆様へ取材への積極的な協力・現地情報の提供等を行っています。

**お問い合わせ**  
■和歌山県広報課  
TEL. 073-441-2032 FAX. 073-423-9500  
e-mail / nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp  
■和歌山県広報課東京駐在(和歌山県東京事務所内)  
千代田区平河町2-6-3都道府県会館12階(東京メトロ 永田町駅直結)  
TEL. 03-5212-9057 FAX. 03-5212-9059  
広報専任スタッフがおりますので、お気軽にお問い合わせください。

**和歌山県フォトライブラリー(写真貸出)**  
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/photo/>  
**和-nagomi- バックナンバー**  
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/>

**「ふるさと和歌山応援寄附」を通じてサポートしてください**  
和歌山県では、世界遺産や文化財の保全、2015国体開催、美しい海づくりなどに活用させていただきます。選択肢の中から活用方法の指定もできます。どうぞよろしくお願ひします。  
※郵便局、クレジットカードもご利用可能です。  
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>



2015 vol.26

企画・発行 / 和歌山県  
発行日 / 平成27年2月26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、古紙配合率70%以上の再生紙、大豆インキを用いて制作しています。



# 紀州のしらすと湯浅醤油の共演。



**しらす佃煮**  
生産者 / まるとも海産  
住所 / 有田郡湯浅町325  
電話 / 0737-63-4555 <http://www.marutomo-kaisan.com>  
県内のスーパー、インターネットで販売。

醤油の甘辛の味にほんのリゴマの香りが食をそる。酒の肴はもちろん、ご飯に乗せても最高だ。



和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)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。

残間里江子審査会委員長から一言  
和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあって、おもしろいところですね。興味津々。和歌山らしい魅力の発見が楽しみです。



「作り始めたのは曾祖母原信吾さん。大きな鍋だとしてた。うまみたっぷりのしらすを地元の湯浅醤油で味付けして、ご近所にお裾分けしていたようです。それが美味しく、また柔らかいのが珍しいと評判です。その曾祖母の手作りの味を受け継ぎ、9年前から販売を始めました」と語るのは、まるとも海産四代目の檜にも子どもにも大人気。



湯浅海はしらすの名産地。しらすの鮮度は非常にシビアで、船釣漁から戻るとすぐに新鮮さを保つために、湯浅のしらすは美味しさとと語る原信吾さん。

# tama × ぱんだ with きいちゃん



ほくが  
レポートするワッ!

駅長就任8周年  
おめでとう!



## 祝! 駅長就任8周年 たま駅長基金創設!

1月4日、たま駅長の就任8周年記念式典が行われました。式典では、たま駅長の就任以来の素晴らしい活躍を記念して、動物愛護に貢献した人や団体を表彰する「たま駅長基金」を創設したことが発表されました。基金の総裁はもちろん、たま駅長です。

お問い合わせは、  
和歌山電鐵(TEL.073-478-0110)へ。  
駅長たまのツイッター @ekichoTAMA  
貴志駅には駐車場はありません。  
伊太祈曽駅のパーク&ライドをご利用  
頂くと便利です。

tama



正式に辞令をもらったからには、これからも、ニタマと一緒に頑張るにゃん!

# ぱんだ

さすが双子。寝姿も一緒だね!



お問い合わせは、  
アドベンチャーワールドインフォメーション  
(ナビダイヤル.0570-06-4481)へ。  
公式ツイッター @aws\_official  
ホームページ <http://aws-s.com/>



## 「ふたごの赤ちゃんパンダ」誕生! 桜浜&桃浜!

2014年12月2日(火)アドベンチャーワールド生まれのジャイアントパンダ「良浜(らうひん)」が、元気な双子の赤ちゃんを出産、2頭とも女の子です。2月6日、公募により「桜浜(おうひん)」、「桃浜(とうひん)」と名前も決定、すくすく成長中です!

お母さんに抱かかれて  
幸せそうワッ!



きいちゃん

2015 紀の国 わがやま国体  
第70回国民体育大会 躍動と歓喜、そして絆

2015 紀の国 わがやま大会  
第15回全国障害者スポーツ大会 躍動と歓喜、そして絆

いよいよ  
今秋開催!

「きいちゃん」は紀州犬をモチーフにした、2015年紀の国わかやま国体、紀の国わかやま大会のマスコットです。

「和-nagomi-」WEB版をご覧ください 和歌山県 なごみ

和歌山県ホームページ <http://www.pref.wakayama.lg.jp/>  
(携帯サイト) <http://wave.pref.wakayama.lg.jp/mobile/index.php>