

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的空間

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に。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。