

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.27  
2015

紀の国、和の国  
和歌山のこと

Un.  
changing or  
Changing

太古より留まることなく流れ続けてきた熊野川

04 よみがえりの地 熊野  
The Sanctuary Kumano

06 天空の聖地 高野山  
The Sanctuary Koyasan

08 和食の原点 発祥の地  
The Original

10 受け継がれる魂 祭り  
The Eternal Spirit

12 受け継がれる思い 永遠の絆  
The Eternal Heart

14 知ってる和歌山 偉人編  
Do you know WAKAYAMA!?

16 知事対談[残間里江子×仁坂吉伸]  
Dialogue

20 食の楽園、和歌山  
Paradise of Deliciousness

22 紀州の伝統と技  
Tradition and Art

24 Nature Topic[Geopark・Ramsar]  
Great Nature

26 知ってる和歌山 産業編  
Do you know WAKAYAMA!?

28 知ってる和歌山 B級グルメ編  
Do you know WAKAYAMA!?

30 アクセスマップ  
Access Map

31 ありがとう、たま駅長/きいちゃんのレポート  
Thank you, TAMA Ekicho / Kichan's Report

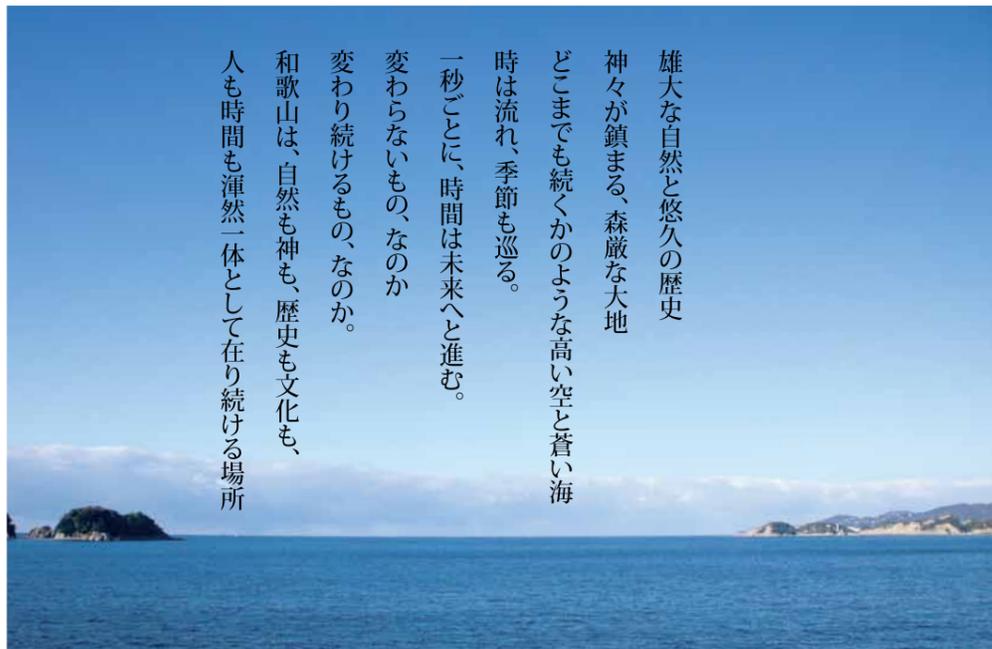
32 和バックナンバーギャラリー  
Backnumbers

(和歌山県の位置図)



県章

県庁所在地/和歌山市  
面積/4,726.32km<sup>2</sup>  
人口/964,283人  
(H27.6.1現在 推計人口)  
県の花/うめ  
県の木/うばめがし  
県の鳥/めじろ  
県の魚/まぐろ



雄大な自然と悠久の歴史  
神々が鎮まる、森厳な大地  
どこまでも続くかのような高い空と蒼い海  
時は流れ、季節も巡る。  
一秒ごとに、時間は未来へと進む。  
変わらないもの、なのか  
変わり続けるもの、なのか  
和歌山は、自然も神も、歴史も文化も、  
人も時間も渾然一体として在り続ける場所





**那智原始林(なちげんしりん)**  
 那智大滝の東に広がる原始林で国の天然記念物。今も神聖な熊野那智大社の社有林であり、鬱蒼と茂る樹々の間に、神秘的な空気が満ちているのを感じることができる。温帯性広葉樹や針葉樹もある本州屈指の混交林である。

世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」

# よみがえりの地 The Sanctuary Kumano 熊野

樹々が鬱蒼と生い茂る森に、自然崇拝を源とする信仰が根付き、死後の世界⇨黄泉の国と通じていると信じられてきた聖地・熊野。「クマ」とは、「神」や「隅」を表し、「神々のおわす奥まった地」という意味であり、人々がたやすく近づけない秘境の地であった。

平安時代には、皇族や貴族が都から熊野を目指す「熊野御幸」が盛んに行われた。その後、庶民の間にも広まり「蟻の熊野詣」と表現されるほど、参拝する人々で賑わったという。その行程自身が信仰であり、「熊野に詣でる」ということは、黄泉の国に往き、生まれ変わって現世へ戻る、蘇りのため

のプロセスなのだ。

厳しくもあり寛容でもある熊野の神々は、浄不浄や老若男女、身分の差もなく、全ての人々を受け入れた。そこは信不信すらなく、神と仏、生と死が混沌として存在する世界。「熊野」、それは日本人の精神性の原点である。



**1●熊野那智大社(那智勝浦町)** 那智山中腹に鎮座し、日本一の落差を誇る那智大滝に対する原始の自然崇拝を祭祀の起源とする。那智大滝を神格化した「飛瀧権現」を併せて祀っている。**2●熊野速玉大社(新宮市)** 現在は熊野川河口に鎮座しているが、もともとは神倉山の磐座に祀られていた。境内の「ナギの大樹」はご神木で、葉は縁結びに御利益があるといわれている。**3●熊野本宮大社(田辺市)** 明治22年の洪水で流失されるまで熊野川・音無川・岩田川の中洲にある「大斎原(おおゆのはら)」に鎮座していた。都からの熊野参詣で、まず最初に出会う三山で、その神々しさに伏して拝んだといわれる。**4●熊野古道** 熊野三山へと通じる参詣道で、上皇らによる熊野御幸の道・中辺路は、往時の面影を色濃く残すルートとして人気がある。**5●熊野川(和歌山県~三重県)** 「川の参詣道」と呼ばれ、熊野本宮大社を詣でた後、熊野速玉大社まで小型の舟で下ったといわれている。

## Key person's Voice



博物学者・作家  
**荒俣 宏**

熊野は海も山も、時間的にも地理的にも日本離れた聖域だと思います。串本から白浜までの海岸周り、熊野川や古座川、そして南方熊楠の取材で探検した山々。それら自然の力に圧倒されました。40年前、初めて来たときと比べると、今はアクセスがよくなり近くはなりましたが、熊野の奥深さは変わりなく、神の話を平気で語る事ができま

す。熊野の夜道、車で迷子になった時の神秘感と恐ろしさは、いまもはっきり記憶しています。熊野には、山ノ神と海ノ神との大きな交感が成立する、日本的感性の原点を見えています。考えるだけでなく、見て、感じる事の叡智。そこに行くことがこれほど意味深い聖域は、日本広しといえども、熊野が最高。原始の自然こそ、叡智の源です。

**Profile** 百科事典の編集助手をしながら書いた小説「帝都物語」がベストセラーになり、同作品で日本SF大賞を受賞。神秘学、博物学、風水等、多分野にわたり精力的に執筆活動続ける。南方熊楠記念館名誉館長、世界遺産熊野本宮館名誉館長でもある。

Un-  
 changing  
 Changing

1●**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。多宝塔様式としては日本最初のものといわれる。2●**大門** 高野山の入口にそびえ、一山の総門である大門。左右には大仏師・運長、康意作の金剛力士像が安置されている。3●**御社**(みやしろ) 高野山の守り神として、丹生明神らを祀る社。神仏習合の始まりでもある。4●**金剛峯寺** 高野山は「一山境内地」とい、高野山全体が金剛峯寺という大きなお寺であるといえる。5●**奥之院** 弘法大師が入定されている御廟までの参道には、おおよそ20万基を超える諸大名の墓石や慰霊碑が樹齢数百年を超える杉木立の中に立ち並んでいる。壇上伽藍と並び高野山で最も神聖な場所である。



Key person's Voice ———— ● **山口 文章**

総本山金剛峯寺執行 山林部長  
兼 高野山真言宗宗務総長公室長

高野山とは「見えないモノのエネルギー」を感じやすい場所だと思います。風の音や水の音、木の音、月の力や日の力。これら全ては大日如来のエネルギーそのものです。高野山に在るといことは、空海が描いた巨大な曼荼羅の世界に存在するひとつの要素となること。常に忙しく時間に追われる現代人にとって安らぎを体感できる場所であるかもしれません。それは高野山で感じる、空海が今も生き、その腕に抱かれるという安堵感とよく似ています。高野山とはそんな、言葉では言い尽くせないエネルギーに満ちた特別な場所であると思います。

Profile

1961年高野山生まれ。京都府立大学農学部林学科、同大学院農学研究科林学専攻博士課程を経て1993年、高野山真言宗・総本山金剛峯寺奉職。高野山報恩院副住職。



Un-  
changing  
Changing

The Sanctuary Koyasan

# 天空の聖地 高野山

世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」

高野山は1200年前、空海によって開かれた密教の聖地である。冬の凍てつく寒さ、高所が故の落雷の多さ。人々の暮らしから隔離されるかのよう、八葉の峰々に囲まれた高野山を開くことは、困難を極めたに違いない。

空海はまずこの土地の神様、丹生都比売大神とその息子の高野御子大神を守護神として祀り、次に真言密教の修行道場の中心地となる壇上伽藍の建立にとりかかった。そこは、塔や堂により曼荼羅を立体的に再現した高野山で最も神聖な領域となった。その後空海は、奥之院で永遠の深い瞑想に入り、今も世界の平和と人々の幸福を祈り続けているという。

開創1200年という節目を迎えた天空の宗教都市・高野山に、弘法大師空海の気配が優しく満ちる。そよ吹く風に乗る、聞こえてくる僧侶たちのお経の声。そこは世界中の人々が訪れ祈りを捧げる、空海たちが命を賭して築いた高野山という巨大な曼荼羅世界である。

根本大塔内陣

中心の本尊は胎藏界大日如来。周りに金剛界の四仏が取り囲み、16本の柱には十六大菩薩、壁には密教を伝えた八祖像が描かれ、堂内そのものが曼荼羅を立体的に表現している。



# 和食の原点

# 発祥の地

The Original

醤油や味噌、そして出汁を取る為にも使われる鰹節。これらは優れた発酵食品であるとともに、日本の味の原点であり、和歌山と切っても切れない関係にある。

食べる味噌として有名な金山寺味噌が日本に伝わったのは今から750年前。覚心和尚が中国径山寺で学び、興国寺でその製法を広めたといわれている。その際に生じた上澄み液、これが非常に美味く、幾多の改良を重ね、湯浅醤油の誕生につながった。江戸時代には徳川御三家である紀州藩の保護を受け、醤油や味噌の製造は重要な産業となった。

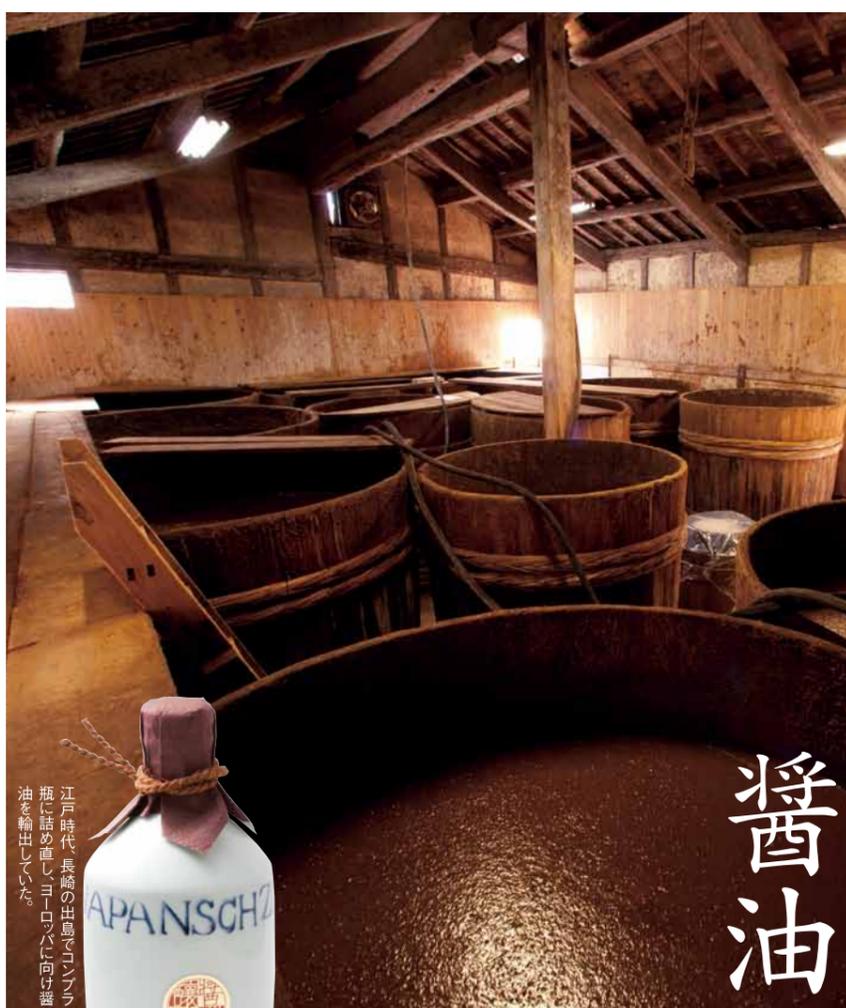
また和歌山は昔から海上交通の要衝であり、海洋民族である先人たちはたくみに舟を操り大海を自由に行き交った。鰹節は印南の漁師が漁場近くで、足の早い鰹の保存性を高めるために発酵技術を駆使し発明したといわれている。

進取の気質に富み、創意工夫にあふれた紀州人。その技と知恵も惜しみなく多くの人々に伝え、和食文化の礎を担ったのである。

醤油はもはや、日本人だけのものではない。醤油造りに重要なのは美しい水と手間ひまを惜しまない製造工程。出荷するまでに1年以上の歳月が必要とされる。発祥の地、和歌山では昔ながらの製法にこだわった醸造蔵が今も存在する。

夏野菜をいつまでも美味しく食べるために作られた「なめ味噌」の一種、金山寺味噌。江戸時代、湯浅の玉井醤油本舗大三のみが製造を許されていた。発酵食品とは、その地域の空気をも取り込むスローフードそのものである。

白瓜や茄子、生姜や紫蘇などの野菜を漬け込み、常備菜としてそのまま食べることができる保存食。夏に漬け始め秋頃から食べられるが、時間の経過とともに熟成が進み、味わいが強くなる。



## 醤油

江戸時代、長崎の出島で「オランダ」に詰め直してヨーロッパ向け醤油を輸出していた。

## 金山寺味噌



**興国寺**  
建長元年(1249年)、当時の宋で修行した覚心和尚(のち法燈国師)が、帰国後興国寺の住職となり、金山寺味噌を伝えたといわれている。  
場所/日高郡由良町門前801

Unchanging  
Changing

## 鰹節

江戸時代、印南町の漁師「角屋甚太郎」が、長期保存できるようにと、かつおを乾燥させ、青かびを付けてさらに乾燥させる「燻乾かび付け法」を考案。その製法は土佐や薩摩、伊豆へと伝わった。



和歌山では、かつおは刺身でもよく食べられる。なかでも春先に穫れる、つき立ての餅のような食感の「もちかつお」は感動的な美味さ。他にすさみ町の「ケンケン鰹」や串本町の「しよらさん鰹」という地域ブランドも高い評価を得ている。



## 南高梅

古より、お弁当やおにぎりの具に欠かせないと日本人の心に刻み込まれてきた梅。和歌山県はその国内生産の約6割を占めている。中でもみなべ町発祥の「南高梅」は、大粒で果肉が厚く、柔らかいと評判が最も高品種だ。

紀州の梅は、手間を惜しまずひとつひとつ天日干しされ、梅干しとなる。さらに梅酒やスイーツ、梅エキスを飼料に混ぜ育てた「うめどり」や「梅まぐろ」へと、梅は和歌山で様々な進化し続けている。



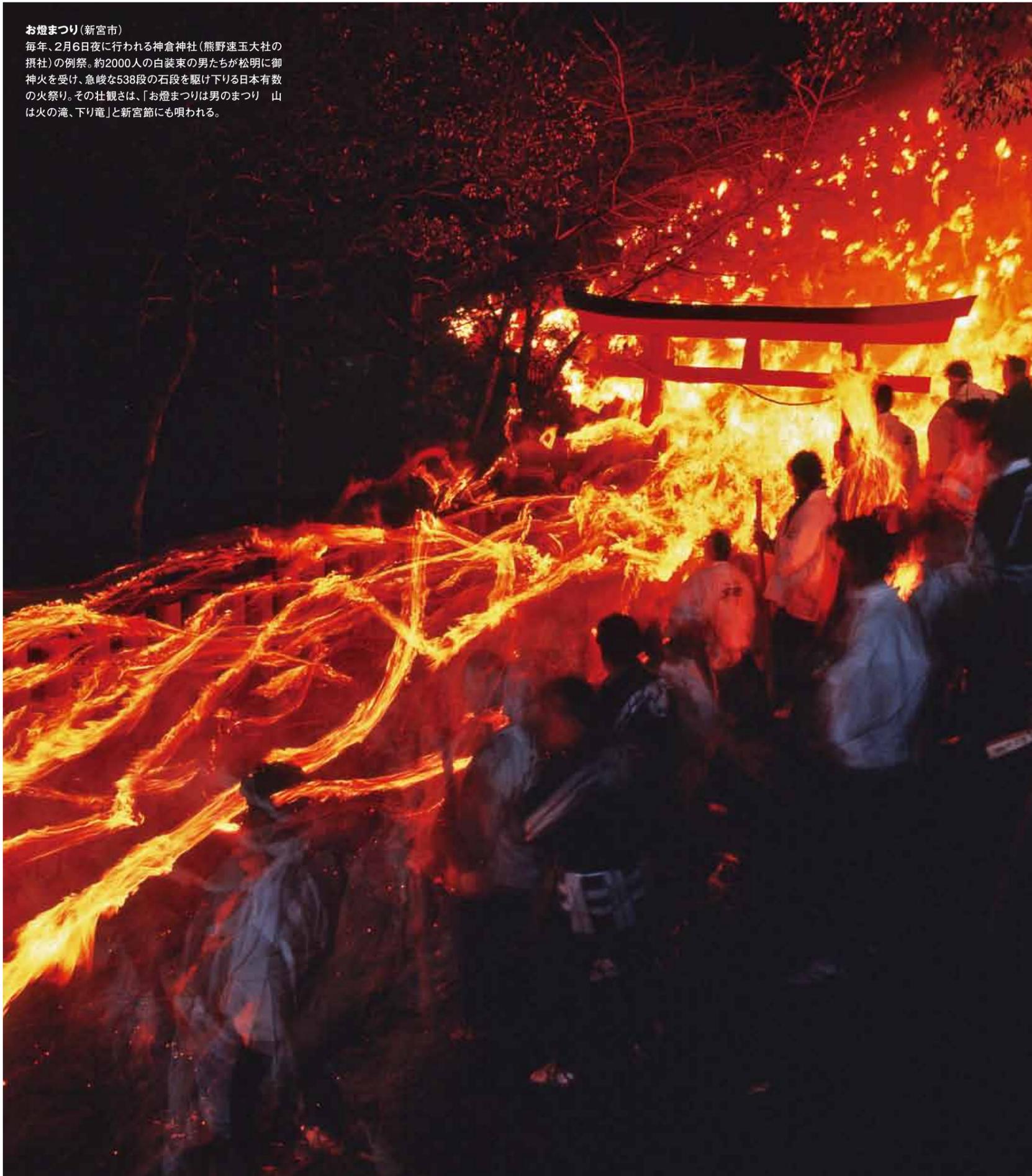
究極の機能食品である梅干し。昔からの言い伝え通り、病気の予防や抑制に効果があるという。胃がん予防や糖尿病予防に効果的な成分が多く含まれているという研究報告もなされている。もちろん「おにぎりに梅干し」は食中毒菌の増殖を抑制する作用が故。



世界農業遺産認定を目指して  
「みなべ・田辺の梅システム」とは、約400年にわたり養分に乏しい傾斜地で、備長炭の原料となるうばめがし等の森林を残しつつ、そこに住むニホンミツバチの助けを借りながら、高品質な梅を持続的に生産してきたこの地域独特の農業システムだ。“受け継がれてきた梅栽培の魅力”を次世代に繋げるべく、今、地域が一体となって世界農業遺産の認定を目指している。

**お燈まつり(新宮市)**

毎年、2月6日夜に行われる神倉神社(熊野速玉大社の摂社)の例祭。約2000人の白装束の男たちが松明に御神火を受け、急峻な538段の石段を駆け下りる日本有数の火祭り。その壮観さは、「お燈まつりは男のまつり 山は火の滝、下り竜」と新宮節にも唄われる。



受け継がれる魂  
**祭り**  
The Eternal Spirit

Unchanging  
Changing

**丹生祭(日高川町)**

丹生神社で毎年10月に行われる例祭。白塗りで道化の格好をした鈴振りがユーモラスな仕草で鈴を振りながら道中を練り歩く笑い祭で有名。そのほか4つの地区が神社境内に集まり和佐の踊り獅子、江川の奴踊り、山野の雀踊り、松瀬の竹馬駆を盛大に奉納する。



**1●御船祭(新宮市)** 熊野速玉大社の例大祭。9隻の早船による競漕は、本来、神様の乗った神幸船をひき、熊野川を渡御する神事。 **2●那智の扇祭り(那智勝浦町)** 日本三大火祭りのひとつ。熊野の神々を扇神輿に移し、熊野那智大社から飛瀧神社への里帰りの様子を表した神事。 **3●那智の田楽(那智勝浦町)** 那智の扇祭りの際に熊野那智大社にて奉納される。ユネスコの無形文化遺産。 **4●湯登り神事(田辺市)** 熊野本宮大社の例大祭として行われ、稚児(2、3歳の男子)をウマ役の父親が肩車をし、潔斎の為に湯の峰温泉を目指す。 **5●和歌祭(和歌山市)** 関西の日光とも呼ばれる紀州東照宮の大祭。108段の急な石段を駆け下りる「神輿おろし」や、神輿と共に練り歩く「渡御行列」に、紀州人の勇ましい心意気が見てとれる。



真つ暗な風の中、檜野埼灯台の灯りを見た時はどれほど救いになったことだろう。江戸条約により建てられた日本最古の石造り灯台は今も輝き続けている。

1 ●ボスポラス海峡停泊中のエルトゥール号(提供:串本町)。建造から25年経った老朽艦であったがその姿は美しい。 2 ●エルトゥール号殉難将士慰霊碑。125年経った今も慰霊碑周辺はいつも大島の人々の手により美しく清掃されている。 3 ●救助活動の大変さを今に伝える貴重な「沖周」村長の日記。 4 ●今年6月にリニューアルされたばかりのトルコ記念館。館内には遭難したエルトゥール号の模型や遺品、写真などが展示されており、事故当時の様子を知ることができる。 5 ●檜野埼灯台前に建つトルコ建国の父、ケマル・アタテュルク初代大統領の銅像。日ト友好120周年の際、串本へ移設された。



1890年、トルコ軍艦「エルトゥール号」が和歌山県檜野崎沖で暴風雨に巻き込まれ座礁沈没する。大島村(現串本町)の住民たちは自らの危険を顧みず、生存者の救助に当たり、69名の命を救った。この事件はトルコの教科書にも掲載されるなど、トルコの人々の間でも語り継がれている。時は流れ1985年、イラン・イラク戦争でテヘランに取り残されていた日本人を航空機で救出してくれたのはトルコだった。エルトゥール号遭難の際に結ばれた両国の絆は、現代に至るまで受け継がれてきている。

Unchanging  
Changing

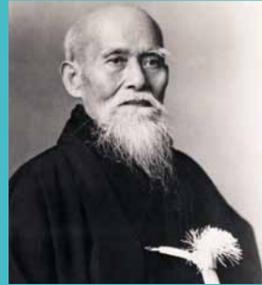


125年前の「エルトゥール号遭難事件」を題材に、乗組員と地元住民との交流などを描く「海難1890」(制作・配給:東映)が正月映画として平成27年12月に両国で公開予定。メガホンを取るのは、田中光敏監督。主演の紀伊大島に住む医師役には内野聖陽さん。またエルトゥール号の海軍機関大尉はトルコの人気俳優ケナン・エジェさん、そして医師をサポートするヒロイン役を忽那汐里さんが演じる。撮影は、串本町でも行われ約190人の住民がエキストラとして出演。撮影現場では地元有志による炊き出しも行われた。この日本とトルコの友好の物語は、世界平和のメッセージとしても注目を集めている。

日本トルコ合作映画「海難1890」



スポーツで名を馳せた人達



植芝 盛平

ueshiba morihei

銃弾さえも避けることができた?合気道の創始者

幼少時から数々の武術を学び大正11年(1922年)、その経験から独自の武術を編み出した。後の「合気道」である。いわく、合気道は敵を破る術ではなく、「天地人和の道」。国内だけでなく、世界的にも愛好家は多く、その数は130ヶ国で150万人に上るとされる。武勇伝は数えきれず、数人がかりで抜けなかった路上のマツの根を、1人で抜いたことも。

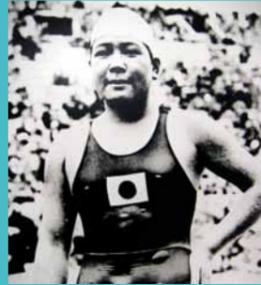


中村覚之助

nakamura kakunosuke

サッカーを初めて日本に紹介、その普及に貢献した。

和歌山師範学校を経て明治33年、東京高等師範学校(現筑波大学)に入学。英国のサッカー関連文献を元に、日本初のサッカー解説・指導書となる専門書を刊行、さらには日本初のサッカーチームと言われるアズ蹴球(しゅうぎゅう)部を創設。明治37年(1904年)、横浜の外国人クラブに出向き、日本最初の対外試合を行うなどしたが、28歳の若さで急逝。



前畑 秀子

maebata bideko

前畑ガンバレ! 当時の日本人を熱狂させた水泳選手

兵藤(旧姓前畑)秀子は旧橋本町(現橋本市)出身。地元の紀の川で泳ぎを覚え、世界的スイマーへと成長した日本女子スポーツ界初のメダリスト。昭和7年(1932年)、ロサンゼルス五輪女子平泳ぎ200mで銀、続く昭和11年(1936年)のベルリン五輪では金メダルの快挙を達成。「前畑ガンバレ」のNHKラジオ中継は、当時の日本人を熱狂させた。



和田 勇

wada isamu

昭和39年の東京五輪招致に大活躍 日系二世の実業家

日系二世として生まれ、幼少時に一時和歌山の祖母のもとで過ごす。貧困の中から、スーパー経営に成功し、日本人の水泳競技選手団が訪米した際には、自宅を宿泊所に提供するなど支援した。その後、東京五輪の準備招致委員会の委員として、日本政府に代わり、自費でヨーロッパや中南米諸国を歴訪、協力を要請し、開催実現に大きく貢献した。

1 江戸時代中興の祖、八代将軍 徳川吉宗

江戸三大改革のひとつである「享保の改革」を行った中興の名君。紀州藩五代藩主を経て、享保元年(1716年)、御三家出身では初の養子として宗家を相続、江戸幕府八代将軍となる。財政立て直しのための倹約や、庶民の意見を取り入れるための目安箱設置などは、紀州時代の経験が生かされている。自ら倹約を率先し、着物は木綿を着用したという。

2 命を救った“稲むらの火” 濱口梧陵

文政3年(1820年)、紀州広村(現広川町)生まれ、後に本家のヤマサ醤油の事業を継いだ。安政元年(1854年)、安政の大地震による大津波が村を襲ったとき、自らの危険を顧みず、次々と稲むらに火をともし、その明りで村人を丘に誘導、多くの命を救った。その後、防災と雇用創出のため、私財を投じ広村堤防を建設し、後の昭和南海地震の津波による被害を最小限に抑えた。

3 大英博物館も認めた、知の巨人 南方熊楠

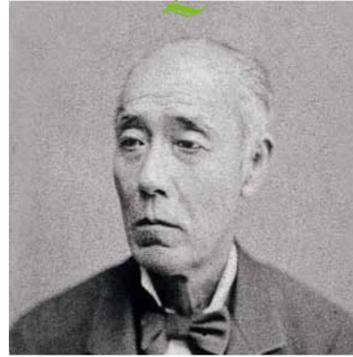
生物学者にして博物学の巨星。柳田國男と並ぶ民俗学の創始者としても知られる。十数カ国語を操り、14年間に渡り海外を放浪、大英博物館にも勤務、「ネイチャー」等へ発表した論文は海外でも高い評価を得た。帰国後は、熊野を拠点に粘菌等の研究に打ち込んだ。明治39年(1906年)、神社合祀令が公布されると神社林破壊への危機を感じ、反対運動に奔走した「エコロジスト」の先駆的存在でもある。

4 日本外交の父、カミソリ大臣 陸奥宗光

15歳のとき江戸に出て、幕府の学問所に学び、勝海舟、坂本龍馬らと出会い、海援隊に参加、龍馬から絶大な信頼を得、手腕を発揮した。明治25年(1892年)、伊藤博文内閣の外務大臣に就任、その仕事ぶりから「カミソリ大臣」と呼ばれた。列強との間で結ばれた不平等条約の改正に尽力し、領事裁判権撤廃や関税自主権の一部を回復する日英通商航海条約を締結した。

5 麻酔手術の先駆者 医聖 華岡青洲

宝暦10年(1760年)、代々続く医者の子に生まれ、東洋医学と西洋医学の両方を学んだ。手術の痛みを和らげるため、麻酔の実験と研究に取り組み、苦難の末に全身麻酔薬「通仙散」を完成。文化元年(1804年)、世界で初めて、全身麻酔による乳癌摘出手術に成功。その高い技術を聞きつけ、全国から集まった門下生のため医塾を創設、1800人を越える医師を輩出した。



濱口 梧陵

hamaguchi goryo



広村堤防(広川町)



華岡 青洲

banaoka seisyu



春林軒(紀の川市)



和歌山の偉人編

歴史の節目に紀州人の姿あり。質実剛健。流されない信念と改革者としての発想。紀伊半島の海と山と太陽は、世界に通用する不屈の人材を育ててきた。

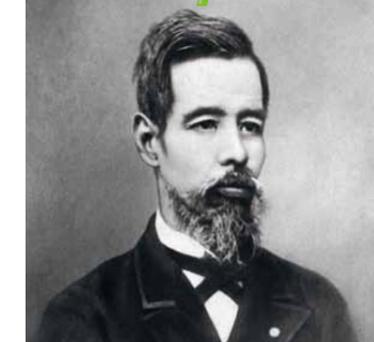


徳川 吉宗

tokugawa yoshimune



和歌山城(和歌山市)



陸奥 宗光

mutsu munemitsu



陸奥宗光像(和歌山市)



南方 熊楠

minakata kumagusu



南方熊楠記念館(白浜町)

THE SPIRITS OF PEOPLE

# 和歌山の魅力 再発見!

プレミア和歌山が生まれて8年。  
プロデューサー残間里江子氏を委員長に迎え、  
和歌山の“夢”と更なる“魅力”の発掘に挑む。



平成26年度プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞を受賞した「幻のはたごんぼ」。長さは1m、直径5～6cmもあるが柔らかく香りも豊かな伝統野菜。古くから高野山麓で栽培されてきた。



対談後、和歌山県のアンテナショップ「わかやま紀州館」で県産品を購入する残間委員長。和歌山に7頭もいるパンダの形をしたかまぼこめはり寿司などをお土産に購入いただきました。



■DATA/わかやま紀州館  
東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階  
営業時間: 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)  
03-6269-9434 (物産) 03-3216-8000 (観光)  
メールアドレス: wtkankou@sepia.ocn.ne.jp  
和歌山県の特産品が勢揃い。観光の情報収集と相談にもお気軽にお立ち寄りください。

## 知事対談

残間里江子 × 仁坂吉伸

プレミア和歌山推奨品審査委員会委員長 和歌山県知事  
プロデューサー

**仁坂知事(以下仁坂)** ●残間さんには平成25年度からプレミア和歌山推奨品審査委員会委員長としてご尽力いただき、本当にありがとうございます。残間さんは審査委員長に就任していただく以前から和歌山とご縁があったと伺っています。

**残間里江子(以下残間)** ●和歌山出身ではなく、そう親しい友人がいた訳でもなかったんですが、以前から人生の中で大きな決意をもって何かをしようとした時には、必ず高野山を訪ねているんです。

**仁坂** ●そして3月21日のお大師さんのご入定の日にお生まれになったとか。

**残間** ●そうなんです。ですから空海さんと縁みたいものを勝手に感じていました(笑)。そして熊野古道や那智の滝にも度々伺っていますので、決して浅い縁ではないと思います。高野山は素晴らしい場所ですが、何より「空海」という名前も素晴らしいですね。実は中国の青龍寺にも行きました。

**仁坂** ●そうですね。それは素晴らしい。何度か和歌山にお越し頂いているようですが、プレミア和歌山についてはどういう印象をお持ちでしょうか。

**残間** ●和歌山の食については、「みかんや梅が素晴らしい」とか、「美味しい生マグロがある」といった程度でした。地域の物が全国区で売れるためには安定的に供給できることが大事だと言われています。でも一方でインターネットがこれほど発達すると、小さなストーリーでも大きく広がって行く可能性があります。例えば生産者さんのご夫婦が、何度も失敗をし大変な苦労を重ねて開発したという話は、人々の共感を呼ぶ物語だと思えます。こういう「物語」をどんどん発掘していきたいと考え、プレミア和歌山審査会において、最終段階に残った人たちに「どんな思いで作ったのか聞かせて欲しい」とプレゼンテーションの機会を作っていました。

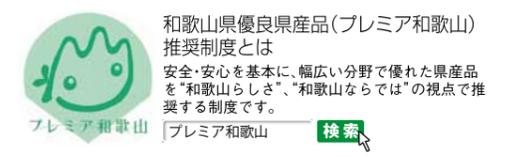
**積極的なストーリーナイズ**

**仁坂** ●さすが残間さん。これはまさに、物語性のプロデュースですね。和歌山にはいい素材は沢山ありますが、販売する手段やノウハウがなかったんです。それでイタリアのワインの格付け、DOCのようなこれは良いモノですよと推奨する制度として8年前からプレミア和歌山をはじめました。

**残間** ●いい制度ですよ。審査会の最終段階のプレゼンで生産者の方々が、凄く大変だったとか、「二人で頑張った」とか、「やっていたんだ」とか、素朴な語り口調で話されるわけですね。時にはこちらから、これからの後継者は?などと質問すると、最近、高校生の息子がやる気になってくれましたとかね。書類審査と試食だけでは知り得ない、とて素敵な物語がどんどん出てくるんですね。こうなると特別賞は1人しか選ばないものだから、奨励賞を急遽つくりました。や



プレミアム和歌山パートナー  
泉麻人さん(コラムニスト)、荻野アンナさん(作家)、クミコさん(歌手)、弘兼憲史さん(漫画家)、山本一力さん(作家)。各界でご活躍中の5人の皆さんに応援団として「プレミアム和歌山」の魅力を紹介発信していただいています。



つばり現に作った人と接してみると物語が際立っているんですよ。26年度に特別賞を受賞した『幻のはたごんぼ』は、一度は姿を消したものの地元農家の方々が力を合わせ再生したという物語が、現在の日本人の心の琴線に響きます。そして食べてみると本当に美味しいですよ。こうした感動を受けると今度は色んな人に伝えたくありません。その上、数に限りがある。これも大切なストーリーだと思います。まさしく『幻』ですね(笑)。どこにでも売っているものではなくて、そこに行かないと手に入らない希少性とかをストーリーライズする。その上で戦略的な流通や販売方法を考えて行かなければなりません。でもその一

# 知事対談

## 残間里江子 × 仁坂吉伸

プレミアム和歌山推奨品審査委員会委員長 和歌山県知事  
プロデューサー

感動の連鎖をもっと広げたい

仁坂●自分の価値は自分ではなかなかわからない。ですから残間さんのような方に、その価値について評価やアドバイスをしていただくということは、和歌山にとって本当に有意義な事だと思います。そして今度は残間さんのご発案で、魅力的なご友人の方々に「プレミアム和歌山パートナー」として就任いただきました。

残間●友人というにはおこがましい先輩もいらつやいますが、日頃親しくさせていただいている方々に、私を感じた感動を是非味わっていただきたいと思い、パートナーに就任いただきました。皆さんはそ

方で自分たちの良さを、自分自身があまりわかっていないという事が多いですよ。

れぞれ、自分のエッセイに書いてくれたり、取材を受けた時に話してくれたり、感動の輪を広げてくれています。色んな所で、小さな点であったのがいつのまにか線になり、感動の連鎖は大きな面となります。こういう仲間たちも増やして行きたいなあと思ってますよ。

仁坂●それはうれいすね。大変期待しています。

残間●和歌山の人やモノは、底力もポテンシャルもあるんだけど、もう一押し足りないって思うことがあります。これ以上押すと凶々しいと思われるんじゃないかと、なんか遠慮しているっていうか…。でもど

仁坂●よく言われます(笑)。紀州は昔から海山川が近くにあり、農産物や海産物が豊富にあつたため、余裕があつたんでしょうか。その上、都にも近く文化水準

も高かつたからかな。

残間●私は高野山には十回近く、熊野古道にもお邪魔しましたが、和歌山は観光面でも魅力的なところがたくさんありますね。

仁坂●道路などのインフラが整っていないので、観光面では損をしている部分もあったのですが、今年開催する「紀の国わかやま国体・わかやま大会」の開催までに、頑張つて整備してきました。今年の9月には、すさみ町まで近畿自動車道が開通、南進する予定です。また平成28年度には京奈和自動車道の県内全線が開通する見通しで、名古屋まで相当な時間を短縮できるようになります。コンテンツとしても、去年は世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の登録10周年、今年が高野山開創1200年とわかやま国体・大会、そして年末にはお正月映画として日本とトルコの友好の歴史、エルトゥー



残間里江子(ざんまりえこ)  
1950年仙台市生まれ。アナウンサー、雑誌記者、編集者を経て、1980年、株式会社キャンディッド・コミュニケーションズを設立。2009年、新しい「日本の大人像」の創造を目指し、会員制ネットワーク「クラブ・ウィルビー」(http://www.club-willbe.jp)を設立。内閣府、財務省、国土交通省、総務省など、行政諸機関の委員を数多く歴任。2013年からプレミアム和歌山推奨品審査委員会委員長

おもてなし環境の充実を

仁坂●そのチャンスを活かすため、去年はグステイネーションキャンペーンなどで大いにPRしてきました。その成果もあつてか楽天トラベルの「2014年国内旅行伸び率ランキング」では第2位、JTBの「GW国内宿泊人気ランキング」では第3位になりました。外国人宿泊客も過去最高の30万人台で、日本全体が129.4%に対し和歌山県の伸び率は143.4%と大きく上回っていました。

廃線の危機を迎えていました。ところがたまたま駅長の人気で内外の観光客が増え、貴志川線も息を吹き返しました。大恩猫「たまちゃん」は天寿を全うしましたが、たまちゃんを何とか持続させたいと思います。また去年白浜では双子のパンダが生まれ、現在7頭のパンダファミリーが住んでいます。

残間●高野山は外国人にも人気で、特にフランスからの旅行者が多いそうですね。

仁坂●和歌山には魅力的なコンテンツが多く、たくさんの方に来て頂いているのですが、今後はその人たちをリピーターにしていかなければ一過性のブームに終わってしまいます。そのためにおもてなし環境の整備にも力を注いでいます。まずはフリーWi-Fi環境の整備、それとこれは日本一だと思つていますが、観光地のトイレの整備。おもてなしトイレ大作戦と銘打ち、温水洗浄機能付きの洋式トイレの標準装備を集中的に進めています。

仁坂●それはミシユラングリーンガイドの効果が大きいですね。高野山も熊野も三ツ星ですから。さらに今年は、「ナショナルジオグラフィック・トラベラー」で、「2015年に訪れるべき世界のベスト20」に日本で唯一、高野山が選ばれました。こういった客観的な高い評価というものは、もの凄く効果がありますよ。

残間●それは素晴らしい。トイレが美しいって本当に大切ですよ。おもてなしの基本です。後世、仁坂知事は「トイレ知事」って呼ばれるかもしれませんね(笑)。和歌山は、食や観光など色んな分野でポテンシャルは結構高いですよ。これからのますますの活躍を期待します。

残間●猫のたま駅長で有名な貴志駅も外国人観光客に人気ですよ。

仁坂●こちらこそ残間さんには今後もお力を拝借しなければなりません。本日はありがとうございました。



10

収穫量  
日本一



8

和歌山  
オリジナル  
品種



2



1

**1●桃**  
水はけの良い紀ノ川流域でよく栽培される。中でも「あら川の桃」は和歌山を代表する全国ブランド。

**2●近海魚**  
海岸線が入り組んだ和歌山は、漁場が近い漁港が多く、豊富な種類の近海魚が新鮮なまま水揚げされる。

**3●生マグロ**  
勝浦漁港は近海で獲れた生マグロが水揚げされる。地元のお店ではモチモチ食感の美味しいマグロが味わえる。

**4●みかん**  
和歌山は柑橘王国。中でも温州みかんは和歌山の代名詞的存在。もちろん収穫量日本一。

**5●いちじく**  
収穫量は全国トップクラス。食物繊維が豊富で健康食として女性に人気。

**6●ハモ**  
関西の夏の味覚を代表する高級魚ハモ。加太や戸板、箕島などが有名。

**7●新しょうが**  
和歌山市には有数の生姜の産地。白とピンクのコントラストが鮮やか。爽やかな香りが上品で清々しい。

**8●まりひめ**  
甘味が濃厚で、香りもよい和歌山県オリジナル品種のいちご。

**9●柿**  
秋冬を代表する果実。中でも富有柿はシュクシュクとした歯ごたえが魅力。

**10●ウスイエンドウ**  
ふっくら実が大きく、ホクホクした食感が特徴のウスイエンドウ。印南町やみなべ町は日本有数の産地。

**11●しらす**  
白くてふっくら柔らかい釜揚げしらす。浜の近くで加工されるため鮮度抜群。

**12●クエ**  
ハタ科の高級魚で魚の王様。脂の乗った自身は、上品で深みのある味わい。ゼラチン質がたまらない。

**13●ぶどう山椒**  
有田川町遠井地区は、ぶどう山椒発祥の地。もちろん収穫量も日本一。

**14●じゃばら**  
「邪(じゃ)を払う」が名前の由来の柑橘。花粉症の緩和に有効な成分があると報告され、注目を浴びている。

**15●ミニトマト**  
糖度の高い「赤糖房(あかとんぼ)」や「優糖星(ゆうとうせい)」などのオリジナルブランドが多数生産されている。力強い陽射しが美味しいトマトを作る。

南に青い太平洋、西は紀伊水道を臨み、背後を深い山々に抱かれた和歌山。南北に長く変化に富んだ地形は、春夏秋冬を通して新鮮な海の幸、山の幸をもたらしてきた。

黒潮に乗ってやってくるカツオやマグロは、その代表格。勝浦漁港は日本屈指の生マグロの水揚げ高を誇り、カツオの王様とも称される「ケンケン鰹」は、すさみ町の名物。また紀伊水道に面した良好な漁場は、多種多様な魚をもたらしてくれる。

降り注ぐ太陽と、いく筋もの川がつくった豊穡の地は、日本一と言われる農作物を育んだ。有田川流域で収穫されるみかんの代表ブランド「有田

みかん」、緑のダイヤと呼ばれる「ぶどう山椒」。紀ノ川河口近くの砂地で栽培される香り高い「新しょうが」。幻のかんきつ「じゃばら」は、日本で唯一の飛び地の村、北山村が原産だ。和歌山の食を味わう。それとは、和歌山の自然を味わうことにはかならない。



11

みかん、緑のダイヤと呼ばれる「ぶどう山椒」。紀ノ川河口近くの砂地で栽培される香り高い「新しょうが」。幻のかんきつ「じゃばら」は、日本で唯一の飛び地の村、北山村が原産だ。和歌山の食を味わう。それとは、和歌山の自然を味わうことにはかならない。



絶品!  
幻の  
高級魚

12

Unchanging  
Changing



15

和歌山  
原産

14

13

# 食の楽園、和歌山

太陽と黒潮の国、和歌山は食の王国である。海、山、川と、変化に富む豊穡な土地が、多彩な恵みをもたらす。新鮮な魚介に採れたての野菜、フルーツ…。天地のうまみが詰まった食材を丸ごと味わいたい。



4

収穫量  
日本一



7



6



5

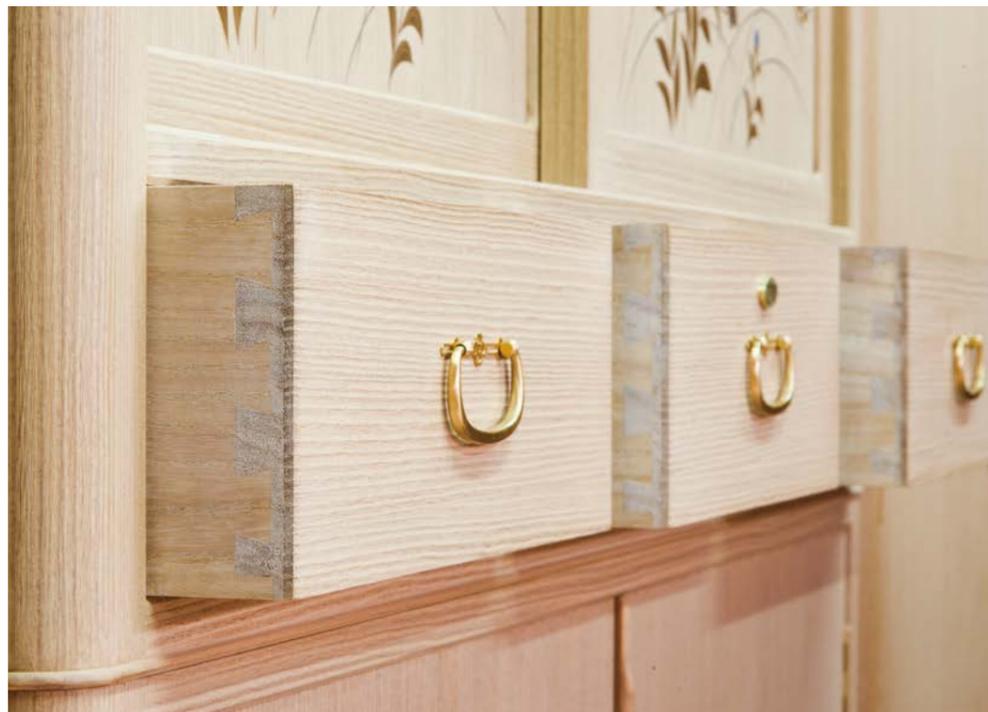


強くしなやかな高野竹を中心に、竹という天然素材を極限まで研ぎすますことで生まれる紀州へら竿。火入れや継ぎ目の削り込み、漆塗りなど約300の工程を経て1本1本手作業で美しく仕上げられる。釣り師の意のままになる逸品だ。



## 紀州へら竿

竿の持ち手となる「握り」に施された美しさと機能性を追及した装飾。竿師の特徴を最も表す部分でもある。



## 紀州箆笥

なめらかな絹地のような手触り、音もなくすべるひきだし。寸分の狂いもなく仕上げられる紀州箆笥は職人技の極致と言える。桐は見た目の美しさだけでなく、機能的にも優れ、軽量で耐火性、防湿性に富む。大切に使えば親子3代、100年は持つという。

Unchanging  
Changing



この伝統マークを使った伝統証紙が貼られている工芸品は、産地組合等が実施する検査に合格した経済産業大臣指定伝統的工芸品です。

# 紀州の伝統と技

素材や気候に恵まれた、きのくに和歌山。色鮮やかな美しい自然と匠の技が融合し、数々の伝統工芸品が生まれ、今なお進化し続けている。

日本三大漆器のひとつである紀州漆器。その始まりは古く、室町時代といわれる。その後、漆塗りや蒔絵が施され、江戸時代には海西市黒江は美しい漆器の産地として大いに栄えた。その卓越した技術は、愛くるしい紀州雛にも受け継がれている。

徳川御三家の紀州藩では、匠の技や文化はさらに華やかになる。南国の光と花を写しとったようなてまりが、城中の女官たちの手で生まれ、城下にも広まった。和歌山城再建にたずさわった職人が生

「紀の国」は、「木の国」でもある。深い森に抱かれた和歌山では古くから、自然と人は密接に関わって暮らしていた。やがて優れた道具や美しい工芸品が生まれ、それらの技法は今なお大切に受け継がれ、進化し続けている。

んだとされる紀州箆笥は、武家や商家の自慢の嫁入り道具として名をはせた。

明治になり、木や竹という天然素材の扱いに長け、漆塗りなどの繊細な技の結晶ともいえる紀州へら竿が橋本市周辺で生まれた。

## 紀州てまり

城内のお姫さまたちの遊ぶ玩具として生まれたといわれる紀州てまり。菊の花をモチーフに、女官たちがひと針ひと針、思いを込めて作り上げた。その雅やかな色とパターンは、今なお色あせることはない。明るく暖かい色彩に、温暖な風土が表れている。



## 紀州漆器

奥ゆきある深い光沢と、ぬくもりある手触り、やわらかい口あたり。漆を塗っては乾燥を何度も繰り返し、丹念に磨き上げていく紀州漆器。そこには長い歴史と継承された技術が生み出す伝統美が宿る。単なる工芸品ではなく、長年使い込んでわかる本物の良さを手に取ってほしい。

### 紀州雛

ころころと玉のようにかわいらしい紀州雛は、紀州漆器の技術が注がれた工芸品。年月が経つほどに色ツヤが変化し、おひなさまの愛着は増す。



# 和歌山の絶景には 数々の物語が宿る

## 変化に富んだ和歌山の 大地を見てみよう！

寄せ来る白い波、どこまでも青い空、雄々しくそびえ立つ巨岩。和歌山に広がる豊かな自然の風景は、地球の活動そのもの。いわば「地球の歴史」であるといえる。特に紀南地方に点在する橋杭岩や那智の滝といった絶景の数々は、地殻変動などによって生み出されたものであり、地球の太古の姿を彷彿させる独特な景観である。さらに熊野の温暖な気候と多種多様な動植物

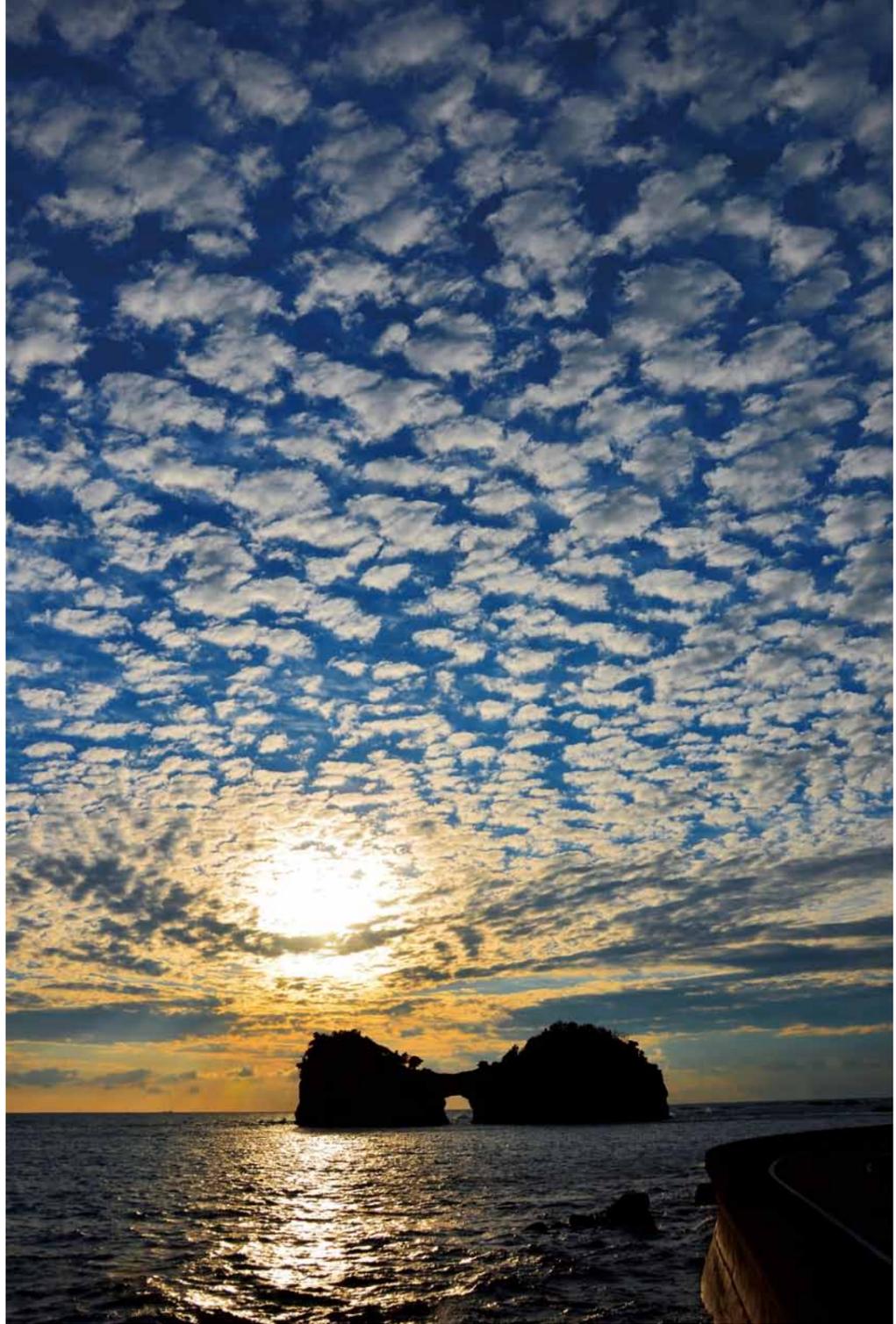
物たちがおりなす自然環境と、そこに暮らす人々の文化。それらが互いに尊重しながら混在する和歌山の自然は、畏怖を集め日本古来の自然崇拜に根ざす信仰を生んだといえる。

## 人々の暮らしも文化も 全てはジオにつながる

ジオパークとはその独特な地形だけを指しているのではない。熊野においてはそこから生まれた人々の暮らしや知恵、信仰など全てを包括してジオパークとよぶ。平成26年8月には新宮

市・白浜町・上富田町・すさみ町・那智勝浦町、太地町・古座川町・北山村・串本町の広大な9市町村のエリアが「南紀熊野ジオパーク」として日本ジオパークに認定された。

地球の創世記から今日まで流れてきた膨大な時間。そしてようやく人類が生まれ、自然の中に奇跡を見出し神々の物語が生まれた。それは文明となり文化となり、語り継がれていく。ジオとはそうした永遠とも感じる長い時間の流れを知る行程である。



円月島[白浜町]  
臨海浦に浮かぶ小島。中央に開いた満月のような穴は打ち寄せる波の力によってできたもの。南紀白浜のシンボル。



志原海岸[白浜町]●前弧海盆堆積体

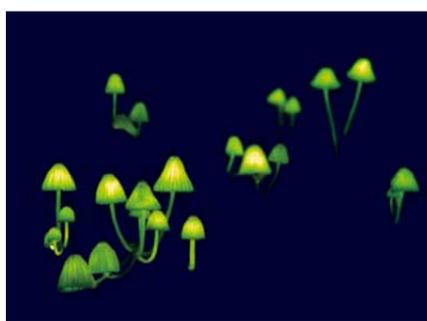


フェニックス褶曲[すさみ町]●付加体



橋杭岩[串本町]●火成岩体

日本は2つの大陸プレートと2つの海洋プレートが接する位置にあり、南紀熊野はそのプレートの沈み込みによって造られた、3つの地質体(付加体、前弧海盆堆積体、火成岩体)から構成されている、世界でも珍しい大地である。



### シイノモシビダケ

南紀熊野地方に自生する光るキノコ。その可憐な姿から、森の妖精と呼ばれる。学名は、ラテン語でミケナルックスコエリ「天国の光るきのこ」。



### 熊野古道

神々が談笑をした円座石。熊野で最初に祭神が降臨したゴトビキ岩や熊野川の流れ。熊野三山の信仰はジオなしではありえない。



### 南紀熊野ジオパーク

UNESCOが支援する「ジオパーク」とは、『大地の公園』とも言われ、ジオ(大地)とその恵みに親しみ、それらを楽しみ、学ぶことができる地域のこと。和歌山の「南紀熊野」は平成26年8月「日本ジオパーク」として認定され、さらには「世界ジオパーク」認定に向けた機運が高まっています。

## Nature Topic [Ramsar]

### 「ラムサール条約」に登録された 美しい串本の海。

「ラムサール条約」とは「特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」のことを指し、登録湿地の保全及び湿地の適正な利用を目的として、カスビ海湖畔の町ラムサールで採択された条約である。

和歌山の「串本沿岸海域」は北緯33度30分という高緯度位置しながら、黒潮の強い影響

を受け、世界最北の大サンゴ群生域がある。また熱帯魚類をはじめ多くの熱帯性生物が生息し、世界でも稀な地域であるとして平成17年にラムサール条約湿地に登録された。

串本の海は、美しく守られなければならない「宝の海」であり、多くのダイバーに知られた南国の楽園でもある。



テーブル状のクシハダミドリシやオオナガレハナサンゴ群落は国内最大規模をなし、これらの種を含め、世界最北となるサンゴ群落が多数分布している。



## 棕櫚帚

束子と同様に、野上谷に伝わる棕櫚で作られた帚。美しい意匠に伝統的な技術。実用品ではあるが、芸術的ともいえる美しいフォルムである。一つずつ職人が原料を吟味し丹念に作っていく。

## 漆塗りの ティースプーン

丁寧に漆を塗ったティースプーンは口当たりも柔らか。伝統的な器だけでなく、現在のニーズにあった日常的に使われる製品も数々開発されている。



## 蚊取り線香

明治19年、日本で初めて除虫菊の栽培に成功した和歌山。後に世界初の渦巻き型蚊取り線香の発明へと繋がった。もちろん今も県内に製造工場がある。



## 和歌山の産業編

# made in WAKAYAMA

和歌山は歴史と意気に富んだクラフトマンシップに溢れている。智慧と工夫を重ねた製品の一部をご紹介します！

## 家庭用品

棕櫚製品や漆器など海南市周辺は昔から家庭用品に馴染みが深かった。現在ではそのノウハウや歴史を引き継いだキッチンまわりのアイデアグッズの製造が盛んだ。



キッチンで使われるグッズだけでなく、カラフルなピンチなどプラスチック製品も得意分野。



## 棕櫚束子

良質な「ワジュロ(和棕櫚)」で作られた棕櫚束子は、コシがありながらしなやかで肌触りも抜群！ 紀州の職人たちが意気と使命感で復活させた。



## 美容師専用ハサミ

HRC67という高硬度素材で造られた美容師の為の専用ハサミ。切れ味はもちろん耐摩性にも優れ、全国に愛用者がいる。



## 紀州備長炭

田辺市やみなべ町、日高川町を中心に生産される白炭で、シェア日本一。金属のように固く火持ちが良く火力が安定し、ムラなく焼けるため料理人の世界でも評価が高い。材料に県木・ウバメガシを使う炭の最高級品。



## 手作り硯

天然那智黒石を手作業で磨き仕上げた手作り硯。陸の表面に水を数滴垂らしゆっくりと墨を擦る。吸い付くような滑らかな感覚に癒される。



## 紀州墨

原材料は松を焚いた煤と膠のみ。硯で磨くと優しい松煙の香りがする。繊細で上品な墨の色とにじみは、味わい深くなんとも落ち着く。



## 麻雀牌

御坊市はプラスチックを原料とした麻雀牌製造が日本一。最盛期には年間60万セットを製造した。



知ってる  
和歌山

DO YOU KNOW  
WAKAYAMA!?



### ふたごパンダ ホットケーキ

白浜といえばパンダファミリー。南紀の玄関口である白浜空港のレストランの人気メニューが、双子のパンダをモチーフにしたホットケーキ。可愛過ぎて食べにくいかも？



### 和歌山ラーメン

和歌山では「和歌山ラーメン」とはいわず「中華そば」という。麺はストレートが多く、スープは豚骨と醤油のハイブリッド。メンマやチャーシューが入っているのが一般的。「中華そば」とゆで卵や鯖のお寿司・早寿司と一緒に食べることが多い。



### ジビエバーガー

シカ肉独特の臭みが全くなく、じっくり焼かれたパティは旨みたっぷり。新鮮な地元野菜をふんだんに使ったミートソースに、地元古座川町産の柚子胡椒がアクセント。観光客はもちろん地元住民にも愛されるハンバーガーだ。



### せち焼き

お好み焼きのように見える焼きそば？「めちやくちやにする」等というような地元の言葉「せちがう」から名付けられた。まず焼きそばを焼き、それを玉子で「せちがい」、お好み焼きのようにくるとまとめる。懐かしさを感じる御坊市の地元グルメの代表だ。

### 和歌山のB級グルメ編

# 地元グルメ

和歌山は色鮮やかな果実、野菜に溢れているが、地元で愛されるローカルフードも忘れてはならない！そんなB級グルメをダイジェストで紹介！

知ってる  
和歌山

DO YOU KNOW  
WAKAYAMA!?

とっとりバーガーフェスタ2014  
ご当地バーガー  
グランプリ優勝



### えがわのちゃんぽん

ちゃんぽんと言っても、こちらは「うどん」と「そば」のちゃんぽん。2種類の麺を一緒に炒める。お腹を空かせた田辺市江川の漁師たちの腹を満たすまかない料理だったとか。合計2玉だからボリューム満点。異なった食感も楽しい地元グルメだ。



### グリーンソフト

和歌山市の老舗茶店が開発した、上質の抹茶をふんだんに使用した清々しい香りと味のソフトクリーム。可愛いあひる「グリーンちゃん」のパッケージとその味は、今や県内だけでなく、全国各地にファンがいる。



### まるごと!? 紀州梅バーガー

南高梅が丸ごと「ゴロン」。見た目のインパクトも抜群の人気沸騰のハンバーガー。メイン食材も「紀州うめどり」のチキンカツ。濃厚なソースと梅の爽やかな酸味を香ばしい八穀パンズがしっかりと受け止める。





## ありがとう、たま駅長！ 名誉永久駅長になって いつまでも心の中に…

和歌山電鐵貴志川線貴志駅の「社長代理・ウルトラ駅長たまちゃん」が6月22日、天国へと旅立ちました。平成19年1月、民間鉄道会社で初めて猫の駅長に抜擢されて以来、たちまち大人気となり、貴志川線廃線の危機を救い、国内外にその名を知らしめた「たま駅長」。たま駅長はその功績を讃えられ、「名誉永久駅長」に昇任しました。

和歌山の知名度を上げ、観光客を増やし、そして何よりも県民の心に明るさとほのぼのとした温かみを与えてくれた「たまちゃん」。その面影はいつまでも私たちの胸の奥にとどまり続けます。ありがとう、たまちゃん！



「たま駅長の功績は言葉では言い尽くせない」と語る小嶋社長。社葬には伊太木曾駅長「ニタマ」も出席。



6月28日に行われた社葬。国内外から約3千人のファンが集まり、別れを惜しんだ。



Kilichan's Report  
**きいちゃんの**  
wakayama super idol  
**わいぽーと!**

## ふたごの赤ちゃんパンダ 生後6ヶ月を迎えました！

誕生6ヶ月のお祝いに雪だるまと竹のおもちゃをプレゼント！「桜浜（おうひん）」は、初めての雪の感触におっかなびっくり。対して好奇心旺盛な「桃浜（とうひん）」は、雪や飾りのニンジンに興味津々。元気いっぱい、成長しています。



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/>

キリンファミリーにも赤ちゃん誕生！アドベンチャーワールドでは20年ぶり。

「きいちゃん」は、紀州犬をモチーフにした元気いっぱいの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。頑張る人を応援し、盛り上げています。

## [Access Map]



### 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  
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

### 取材をバックアップ！

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](mailto:nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp)
- 和歌山県東京事務所  
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

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、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いいたします。  
※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/>

和歌山 人・もの・地域



2015 vol.27

企画・発行 / 和歌山県  
発行日 / 平成27年7月21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、大豆油インキを用いて制作しています。

## 世界遺産 [紀伊山地の霊場と参詣道]



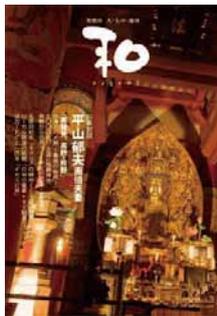
2004年に世界遺産に登録された「紀伊山地の霊場と参詣道」は、3つの「霊場」（「熊野三山」、「高野山」、「吉野・大峯」）とそれらをつなぐ「参詣道」で構成され、和歌山、三重、奈良の三県にまたがる。それぞれ起源や内容を異にする霊場と参詣道及びそれらを取り巻く「文化的景観」が主役である世界でも類を見ない資産として高く評価されている。「巡礼道」が世界遺産に登録されているのは世界でも3例のみ。



vol.1 楽園からスタート



vol.2 海を語らせる!



vol.3 再発見「高野・熊野」



vol.4 和歌山モノづくりのポテンシャル



vol.5 鼓動する! 紀州人のDNA



vol.6 伝わる・生まれる



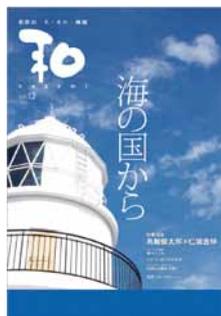
vol.7 美味なる紀州



vol.8 紀の国で生きる



vol.11 知の巨人・南方熊楠



vol.12 海の国から



vol.15 100年目のエコロジー



vol.16 和歌山食材とのスローな出会い。



vol.17 勝利の聖地 わかやま。



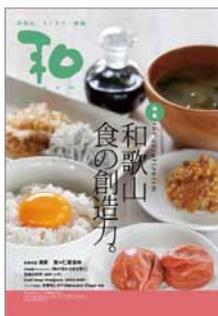
vol.18 進化する紀州魂



vol.19 紀州のチカラ



vol.20 和歌山邂逅



vol.21 和歌山 食の創造力。



vol.22 天空の聖地 高野山



vol.23 発祥の地 和歌山



vol.24 熊野転生



vol.25 和歌山 テロワール



vol.26 紀州 手間ひま

Backnumbers

ちょっと  
ディープな  
和歌山が  
詰まっています。

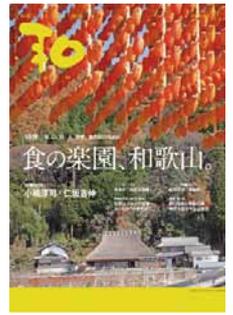
「和-nagomi」WEB版がご覧いただけます

和歌山県 なごみ  検索

取材内容に応じたバックナンバーをインターネットで確認いただけます。また冊子をご入用の際は和歌山県広報課までご連絡ください。



vol.9 紀伊山地の霊場と参詣道。



vol.10 食の楽園、和歌山。



vol.13 紀州 食のマリアージュ



vol.14 わかやま癒しのローカル線