

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.29
2016

和歌山、 味の記憶

特集

Re wakayama
delicious



知事対談 弘兼憲史×仁坂吉伸
Art of Wakayama [紀州東照宮・左甚五郎]
WAKAYAMA GEO! (串本海中公園)
和歌山ソウルフード (和歌山ラーメン)
プレミアム和歌山 ネーブルマーマレード

紀州徳川家のお殿様も愛したという総本家駿河屋の本ノ字饅頭。

特集

和歌山、 味の記憶

味の記憶。
それは本物が持つ存在感。
時代が流れ、社会が変わろうと
決して忘れ去られることはない。
和歌山の豊潤な土地に育まれた素材と
人々の智慧が生み出した味は、
何度でも復活する。
それは本物だけが持つ
力強さでもある。

Re wakayama
delicious

甑(こしぎ)と呼ばれる大型の蒸し器。洗米され
浸漬した米は、まるで命を吹き込まれたようにつ
ややかにふっくらと蒸し上げられる。蒸された白
米はデンプン組織が破壊され麹菌などが繁殖し
やすくなるという。(高垣酒造)



【湯浅なす×金山寺味噌】

昔ながらの味を守る

コロンと丸くて実がギュッと詰まっている湯浅町固有種の“湯浅なす”。水分が少ないので金山寺味噌の具に適し、古くから湯浅周辺で栽培されていた。近年、生産量が減少していたが、「和歌山発祥の金山寺味噌には、やはり地元特産の湯浅なすを使い、昔ながらの味を守りたい」と、湯浅町や金山寺味噌の製造者が直接農家に働きかけ、湯浅なすの復活への取組がスタート。その食感を活かした新たなレシピ提案などブランド化に向け活動している。

和歌山湯浅なす推進研究会
電話 / 0737-62-2267



【和歌山だいこん×紀ノ川漬け】

漬け物用大根の王様！

紀ノ川下流域の砂地の畑地帯は良質な大根の産地。ここで生まれた和歌山だいこんは、透き通るように白く、肉質は緻密ながら柔らかく、瑞々しい歯応えが特徴の伝統野菜。煮物、漬け物等幅広い用途に使われてきた。中でもあっさり味の紀ノ川漬けは、通常の沢庵漬けよりも色が淡く、素材の旨みと食感を生かした和歌山だいこんならではの漬け物だ。青首大根の台頭により一部の農家でしか作られなくなってきたが、漬け物用としての評価は高く、県外へも出荷されている。



くにぎ広場の生産者たちが手に持っているのが“はたごんぼ”。まるでこん棒のような太さだ。春に種を植え、11月頃から収穫できる。



力を合わせて復活、
幻のはたごんぼ

江戸時代から橋本市国城山麓の西畑地区で主に作られてきた「はたごんぼ」。西はたのごぼうで、はたごんぼという。人の腕ほどの太さで、火を通すとほっこり芋の様な食感。野趣あふれる牛蒡の香りが食欲を誘い、昔から珍重されてきたご馳走だ。「はたごんぼ」は特別な品種ではない。普通の牛蒡が国城山麓の粘り気の強い赤土で栽培すると、丸々と太くなる。それゆえ収穫には非常に

手間がかかり、最近までは一部の農家が自家用として栽培する「幻の野菜」となっていた。「この辺のお年寄りは、昔ながらのはたごんぼの味を忘れられなかったようです」と語るのは農事組合法人くにぎ広場の素和治男さん。それから蘇らせて地元の特産品にしようと地元の有志が立ち上がり、2008年に復活プロジェクトを立ち上げた。しかし作り方も分からないし種

もない。自家栽培を続けていた農家からノウハウを学び、畑も新しく開墾した。収穫や土壌改良には農機具メーカーが協力を申し出てくれた。ようやく2012年に直売所「くにぎ広場」で販売を開始、今では東京のホテル等から問い合わせが来るまでになった。「これからも安定した収穫はもちろん、新たな商品開発にも取り組みます。」くにぎ広場の生産者達の挑戦は続いている。



中央部をくり抜き、酢飯を詰めた「はたごんぼ寿司」。はたごんぼの太さを生かしたくにぎ広場自慢の一品だ。



農事組合法人くにぎ広場
場所 / 橋本市南馬場506-5
電話 / 0736-33-5288

【はたごんぼの
カプチーノ風
ポタージュスープ】

フォアグラ添えトリュフの香り

はたごんぼの真ん中をくりぬぎ、蒸したフォアグラを詰める。軽くオープンで焼いた後、牛蒡のポタージュに浮かべる。



the Chef
Teshima Junya

牛蒡はフォアグラとの相性が元々いいんです。「はたごんぼ」を見た瞬間にこの料理が頭の中にイメージできました。香りも豊かで、しっかりとした牛蒡の味わい。これは和歌山を代表する野菜になりそうです。キノコや、イノシシなどのジビエともよく合いますね。「はたごんぼ」は、これからは是非使っていきたい食材です。さっそくメニューに加えます。と思います。



フランスのステラマリスで吉野建に出会う。平成19年に帰国しパークホテル芝「タテルヨシノ」料理長、同年9月に「オテル・ド・ヨシノ」料理長に就任。
手島純也 [オテル・ド・ヨシノ]
住所: 和歌山市手平2-1-2 和歌山ビッグ愛12F
電話: 073-422-0001

Re wakayama
delicious



酒造りに適した土地と水

南国和歌山といえど、雪が降り積もるところがある。高垣酒造の横を流れる有田川の源流は高野山や龍神スカイライン周辺だ。そこは標高1000m級の山々が連なる和歌山で最も標高が高い場所であり、冬は雪深い場所である。また高所の冷たい空気は谷をつたい、山間の里村に流れ込む。この冷気が酒造りに適しているという。



龍神丸をはじめとする高垣酒造の仕込水は、早月溪谷に湧く岩清水で、昔から「空海水」と呼ばれていた。美味しい日本酒を造るためには、美味しい米はもちろん、水や気候の清浄さが重要な要素となる。「美味しい酒ができるから、初代高垣又エ門はここに蔵を建てたのです」と任世さん。酒造りとは今も昔も自然と寄り添っているのである。



早月映・次の滝

「知っていましたか？」 Do you know?

高野山の麓、有田川町にある生産量200石程度の小さい酒蔵が再び、注目を集めている。日本中の左党から愛される「龍神丸」を復活させた高垣酒造だ。和歌山酵母を使用し、弘法大師が発見したといわれる「空海水」を仕込みを使う。蔵元杜氏を務める8代目高垣淳一氏が醸したその酒は、人気と生産量の少なさから「幻の銘酒と呼ばれていた。しかし2010年、淳一氏が46歳という若さで急逝。杜氏を亡くした蔵から、龍神丸が出荷されることはなくなった。「龍神丸だけ

でなく、当家は1840年創業以来、一度たりとも酒造りを止めたことはありませんでした。その長い歴史を私で絶つてはならないと思い、何も分らないまま後を継ぎました」と語るのは9代目杜氏となった妻の高垣任世社長。しかし酒造りには知識や技、経験がなくてはならず、思いだけで簡単にできるものではない。「近くの蔵元さんが、何か困った事でもあれば電話を下さい。30分もあれば飛んでいきますよ」と言ってくれたのは本当に心強かったです。またお客様から直接、激

励の声を頂いたりするなど、挫けそうになる度に、誰かが「もう少し頑張れ」と後押しをしてくれているようでした。こうした周囲の支えもあり、龍神丸が4年掛かりで復活した。「先々代杜氏の義父や専門家の指導、そして支援していただいた皆さんの温かい言葉の数々に報いるためにも、もっと美味しい日本酒を造りたいと思います」。三人の子育てをしながら、今も酒造りの技術を磨き続ける任世さんの顔には、杜氏としての責任感が満ちていた。

Re wakayama
delicious



大吟醸を造るには50%以上精米しなければならぬ。精米具合や水温、外気の湿度等により異なる米の水分吸収量を確認し、洗米する時間を見極める。まさしく秒単位の作業となる。醸造は再現性のある化学だともいえるが、杜氏たちの酒造りに対する勘や経験は数値化できない。

鼻腔に抜けるフルーティな吟醸香と米の旨さが口の中で弾ける「龍神丸・大吟醸」。発酵という菌の力と試行錯誤を重ねた人間の智慧との共同作品である。



180年の歴史を紡ぐ 復活の龍神丸ストーリー

【 麴づくり 】

蒸し上げられた米を床(とこ)に広げ、ある程度冷ましてから麹菌を振りかけ寝かせる。

the Master brewer
Takagaki Hideyo



龍神丸は漫画「もやしもん」にも掲載され、人気はさらにヒートアップ。抽選や限られた酒屋でないと手に入らなくなった。作者の石川雅之さんは2014年にも高垣酒造を訪れ、タンクにイラストを描いた。

©石川雅之/講談社



青い空に美しい山々。長閑な雰囲気にも包まれる創業180年を迎える高垣酒造。右は電球の形をした瓶に詰められている「天久」という日本酒。この他「紀勢鶴」や「紀の酒」、「流霞」など10種類の銘柄を持つ。

高垣酒造株式会社
場所/有田郡有田川町小川1465
電話/0737-34-2109



南方熊楠が愛した
安藤みかん

安藤みかんの美味しさを最もよく理解していたのは、世界的博物学者の南方熊楠だ。晩柑の一種で、見た目はハッサクに似ているが、生食すると少し物足りない。ところが絞って飲むと、苦みと酸味がまるでグレープフルーツジュースのようで美味だと、熊楠が周辺の農家に栽培を薦めた。時を経て現在、改めてその美味しさに気づいた農業法人「きてら」が地元のみかん農家と協力、安藤みかんのジュースを製品化し、人気を集めている。

秋津野直売所 きてら
電話 / 0739-35-1177



仏壇から見つけたレシピ
まぼろしの羊羹

表面はサクッと砂糖のコーティング。中はしっとり小豆の味。後味スッパリなので、ついつい食べ過ぎてしまう紅葉屋の羊羹。丁寧な手作業で作られ、表面がカリッと乾くまで7日間かかるという。考案者は曾々祖父。商売替えも行われ、一時は途絶えていたが、2001年に4代目が和菓子屋紅葉屋本舗を再興した。しかし昔のような羊羹は作れない。ところが仏壇を整理していた時に祖父が残した昔のレシピを発見。2年の試行錯誤を重ね、40年ぶりに本練り羊羹が復活した。

紅葉屋本舗
電話 / 0735-62-3960

紀州の殿様も食した
本ノ字饅頭

紀州徳川家のお殿様も、参勤交代の際に、道中で好んで食したという本ノ字饅頭。モチモチとした食感の皮とほんのり薫るお酒の風味、上品な甘さのこし餡は総本家駿河屋創業以来の製法から生み出された味だ。2014年に550年を超える歴史に一度は幕を閉じたものの、復活を望む多くの市民の声が届いたのか、新体制により2015年には営業が再開、伝統の味が蘇った。

株式会社 総本家駿河屋
電話 / 073-431-3411

和歌山の味覚 復活の



歴史あるハモ漁
鱧の街・海南

海南市下津町の戸坂漁港で、はえ縄漁により水揚げされる鱧は、紀伊水道のきれいな海流に洗われ、皮が柔らかく上品な味わいが特徴。古くは「戸坂の鱧の京のぼり」と称され、京都などの割烹で重宝がられたという。しかし近年、鱧漁師が減り漁獲量も減少し、「戸坂の鱧」は歴史の中に埋もれかけていた。そこで地元の料理人や食品関係事業者が海南エリアでの伝統あるブランドの復活に向けて立ち上がり、「紀州の鱧料理」として幅広いメニューを提案するなど新たな魅力の発掘にも力を注いでいる。

鱧の街・葉子の街 海南プロジェクト実行委員会
電話 / 073-492-4300 (下津町商工会内)



新たな「紀州の鱧料理」展示・試食会を開催

江戸時代に思いを寄せて
コンプラ瓶

世界に誇る和歌山発祥の調味料、醤油。その美味しさは国境を越え、美食で知られるフランス皇帝ルイ14世も使っていたとか。その後、江戸幕府による鎖国時代を迎えるが、オランダには波佐見焼のコンプラ瓶に詰められた醤油や日本酒が輸出されていたという。その当時のコンプラ瓶を復元し、昔ながらの醤油の香りを今に届けるのは堀河屋野村。薪で火を入れ木樽で熟成させる。その手間ひまは300年間変わらない。

堀河屋野村
電話 / 0738-22-0063

江戸時代から続く生産
なんたん蜜姫

周囲を海に囲まれた本州最南端の串本は、昔から海上交通の要所であり、サツマイモ栽培は江戸初期には伝わっていたとされる。粘りがあり甘みが強いサツマイモは、「さいばんいも」と呼ばれ、栽培されていたが、農家や耕作地の減少により「さいばんいも」は人々の記憶から薄れて行く。近年、鮮やかな黄金色でしっとりとした食感、何より甘いその美味しさが再認識され、「なんたん蜜姫」(平成26年1月商標登録済)と名付けられ、串本の特産品としてブランド化が進められている。

JA紀南串本支所
電話 / 0735-62-3333



これからがスタート！ 地元の決意

紀州田辺観梅協会 会長 石神 忠夫

世界農業遺産に認定され、梅に関わってきた我々にとって、こんな嬉しいことはありません。しかし認定されたことがゴールではありません。むしろこれからが全ての始まりです。「梅システム」に対する認識をさらに高めるとともに、もう一度、皆の力を結集させ、名実共に世界に誇れる地域づくりに汗を流していきたいと思っています。

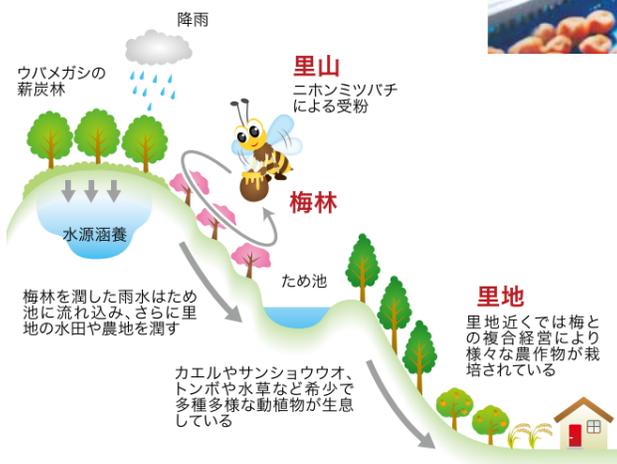


梅農家で養蜂にも携わる輪玉哲男さん。ニホンミツバチが梅の受粉を手伝い、梅は蜜を提供する共生関係。

みなべ町備長炭生産者組合長の森口道夫さん。紀州備長炭は平安時代に空海が伝え、江戸元禄時代には完成されていたと言われている。材料には県木であるウバメガシを使い、職人の伝統的な技術によって焼き上げられる最高級品。



©紀州田辺観梅協会



次代へとつなぐ、 梅システム

和歌山県のみなべ・田辺地域は、日本で最も大きな半島である紀伊半島の南西部に位置し、暖流の影響を受け一年中温暖な気候に恵まれている。和歌山県の梅生産量は、全国の約7割を占め、中でもみなべ・田辺は特に梅の生産が盛んな地域である。

太平洋に向かって折り重なるように広がる山々。見渡す限りの梅林。それは400年以上前から受け継がれてきた「梅のある風景」である。この風景をつくる梅栽培、そこに生きる人々の智慧や文化・風習などが「みなべ・田辺の梅システム」として、世界農業遺産に認定された。

全てが密接に関連し 循環し続けるシステム

この美しい里山は、智恵の継承によって築かれた。山の上部、尾根付近にはウバメガシを中心とする薪炭林があり、雨水を保ちながら梅林に水分を供給する。さらには梅林の急斜面の崩落を防止する役割も担っている。「これ

は研究の結果ではなく、先祖たちの長年の試行錯誤と、梅農家に伝えられてきた生き方そのものです」と語るのは紀州田辺観梅協会会長の石神忠夫さん。

ウバメガシを原料とする、紀州備長炭「もまたこの地域の大切な産業のひとつだ。製炭業者は、太い幹だけを伐採し細い幹を残す「択伐」という方法により薪炭林を守りながら計画的に製炭を行い、梅栽培とも密接な関係を保ってきた。

重要な共生システムは他にもある。それは山々が梅の花で白く染まる早春の2月、薪炭林や梅林を飛び回るニホンミツバチとの関係である。ニホンミツバチは自家受粉できない梅の受粉を助け、梅は花の少ない季節に貴重な蜜をミツバチに提供し、その繁殖を支える。またウバメガシは包み込むように梅の花とミツバチを強風などから守る。

そしてこのシステムは何より、地域の人々の安定した生計を経済的に支え、また梅栽培を中心とした住民同士の強みとなり、販路開拓にも力が入る。また、早春の「梅のある風景」や昔ながらの梅酒や梅干づくりなどの「梅しごと」を活かして、国内外から多くの観光客を呼び込むための取組も進んでいる。さらには、鮮やかな赤色の実の「露茜」やベータカロテンを多く含む「橙高」といった新品種や、機能性に着目したアスリート向けの商品など新たな加工品の開発にも取り組んでいる。

日本の伝統的食文化としての「梅」から世界で食される「UME」に。世界農業遺産への認定はそのスタート地点である。

日本の梅から 世界の「UME」に

近年、食の西洋化などによる消費者の梅離れや価格低迷、後継者の減少といった梅システムの継承に関わる幾つかの課題もある。しかし、世界に認められたことで梅の可能性を広げようとする動きにも弾みがついた。

一つは、近年の健康志向に着目した需要拡大だ。昔から「健康によい」と言われてきた「梅」。その言い伝えどおり、梅には、食品の保存性を高め食欲増進や体調を整える働きがあり、胃が

イタリア・ローマFAO本部で 世界農業遺産に認定される！



平成27年12月15日、ローマの国連食糧農業機関（FAO）本部で開催された「GIAHS運営・科学合同委員会」において、「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産に認定された。世界農業遺産とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり発達し、形づくられてきた農業上の土地利用、伝統的な農業とそれに関わって育まれた文化、景観、生物多様性に富んだ、世界的に重要な地域を次世代へ継承することを目的にしたプログラム。授与式で仁坂知事はジョゼ・グラジアンノ・ダ・シルバ事務局長から認定証を受け取った。

GIAHS(ジヤス)=Globally Important Agricultural Heritage Systems

これからの日本と和歌山の可能性

これからの地方、和歌山はどう舵を切るべきなのか？
その答えは綿密な取材と優れた洞察力の向こうに見える。



「会長 島耕作」①～(以下続刊)
週刊モーニング(講談社)で連載中
「島耕作」シリーズは、日本経済の動向から企業間の競争や派閥争いなど、サラリーマンの姿をリアルに描いた長寿漫画。現在島耕作は会長職を務め、環境問題や日本の農漁業に対し積極的に関わる経済人として活躍をしている。

仁坂知事(以下仁坂) ●弘兼さんには、昨年度から県が推奨する優良県産品の制度「プレミア和歌山」のパートナーとして、情報発信にご協力いただいています。本場にありますがどうぞよろしくお願いします。

弘兼憲史氏(以下弘兼) ●実はこれまで2回和歌山を訪れています。1回目は私が30歳の頃です。初期の連載「学ランエレジー」という作品の取材のために、出版社の人と原作者と三人で南紀に訪れたのが初めてでした。新宮市周辺が舞台ですので、熊野灘や那智の滝を訪れたのを覚えています。

仁坂 ●デビュー作に近い取材が和歌山だったということで浅からぬ縁を感じますが、弘兼さんは漫画家になる前はサラリーマンをされていましたよね。

弘兼 ●和歌山出身の松下幸之助さんが創業した現パナソニック株式会社(松下電気器具製作所)に就職しました。

仁坂 ●あの島耕作もパナソニック株式会社と思しき初芝電器産業で活躍しているのを読んで、和歌山県民としてはさらに特別な親近感を感じています(笑)。

弘兼 ●幸之助氏は、私が入社した1970年にはまだ、相談役として本社に在籍していました。年頭の訓辞を全社員が懸命に聞くのですが、3年もすると完全に松下イズムに染まってしまいました(笑)。当時は大阪府門真市の本社勤務で、島耕作と同じような宣伝広告の部署に在籍し、ポスターやカタログ、チラシや看板のデザイン

などを行っていました。

島耕作が斬る
これからの農業・漁業

仁坂 ●弘兼さんといえば、「課長 島耕作」があまりにも有名ですね。

弘兼 ●実は島耕作は一本の読み切りから始まりました。ジャンルは何でもいいということだったので、他の漫画家さんが経験していないサラリーマン社会とオフィスラブの話を描きました。でもこれがなかなか好評で(笑)。その時のイメージがプレイボーイ・島耕作を作りました。その後連載となったのを機に、海外で活躍するようなスーパーサラリーマンというコンセプトになり、どんどん出世し、今では会長にまで登りつめました。

仁坂 ●上司にゴマをすって意思を曲げるのもなく、正義感にあふれる一匹狼のなつかしいサラリーマンですね。そして最終的には周囲の人たちにも理解される。とはいえ、なかなか現実的には難しいことも多いんでしょうけどね。

弘兼 ●取材を綿密にやっておりますので、作品の中で「できごと」「あり得ない」ことは描いてないつもりです。逆に漫画で先に描いた事が、後に現実になったことなどがあります。例えばパナソニックと三洋電機の経営統合は、それより一年も前に「初芝・五洋ホールディングス」の誕生という形で描いています。取材をして多くの情報を集める



高輪結び大師 高野山東京別院
遍照殿前にて
場所 / 港区高輪3丁目15-18
電話 / 03-3441-3338

知事対談

弘兼憲史 × 仁坂吉伸
漫画家 和歌山県知事



弘兼 憲史(ひろかねけんし)

漫画家／1947年山口県生まれ。松下電器産業(現・パナソニック)でサラリーマンを経験。代表的な漫画に「島耕作」シリーズほか、「ハロ一張りネスミ」や「加治隆介の議」(以上すべて講談社)など。また日本農業の未来を読み解く「島耕作の農業論」(光文社)などの著作も多数出版。2014年からプレミアム和歌山パートナーに就任。



プレミアム和歌山パートナー／各界の著名人の方々に応援団として情報発信していただいています。昨年11月、大試食会を開催しました。左から、泉麻人さん(コラムニスト)、クミコさん(歌手)、弘兼憲史さん(漫画家)、幸田真音さん(作家)、荻野アンナさん(作家)、残間里江子さん(プレミアム和歌山推奨品審査委員会委員長／プロデューサー)

たくさん生まれています。ひとつひとつの品質はいいのですが、大きな市場に進出となるとどうしても目立たなくなってしまう。

弘兼●プレミアム和歌山には新しい商品が次々と認定されていますね。
仁坂●県の職員が現地に向いて登録され



和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)
和歌山県のアンテナショップ「わかやま紀州館」(東京交通会館B1F(有楽町))でも購入できます。

知事対談

弘兼憲史×仁坂吉伸

漫画家

和歌山県知事



と、ある程度の将来像が見えてくるように思えます。

仁坂●現在連載中の「会長 島耕作」では日本の農業や漁業の改革について描かれていますが、的確に将来を見抜く力がある弘兼さんから見て、これからの農業・漁業の展望はどう思われますか？

弘兼●ほんの少し前ですが、久しぶりに和歌山に取材に伺いました。「会長 島耕作」の中で、先進的な漁業のあり方として「近大マグロを取り上げたんです。あの資源を減らさないマグロの完全養殖は、漁業の将来を示す重要な取組だと思えます。

仁坂●農業では弘兼さんは「島耕作の農業論」という本も出されていますね。

弘兼●これからはPPPなど農業を取り巻く様々な問題に対応するために、規模の農

業を考慮する必要があると思います。農業生産法人などが休耕地を借り上げ、そこで働く人たちはサラリーマンのように安定収入を得るようなシステムにしないと若い人たちが入ってこない。さらに天候に左右されない工場的なシステムも必要となってくるでしょう。一方で、個人経営の農園で、優れた生産物を直接消費者に届けるようなシステムも必要ですね。この2本立てで対処すべきだと考えています。

仁坂●社会の変化のスピードは本当に早い。その分、新しいチャンスも生まれています。これからは、農産品や水産品をもっと輸出していくべきですね。私はセールスマンとしてよく海外に行きますが、日本はブランドイメージが高いし、絶対に可能性があると思います。

そこでプレミアム和歌山という認証制度を立ち上げたのです。

弘兼●つまりプレミアム和歌山に認定されているものは、品質保証がなされているということなんですよ。

仁坂●品質保証にはいくつかの要素があります。一つ目は「品質が優れている県産品であること」、二つ目は「安心・安全を重視したものであること」、三つ目は「安定的に供給できる商品であること」、それから和歌山らしさ、和歌山ならではの「物語性があること」です。「和歌山県がお勧めする統一的な優良品として国内外にさらに売り込んでいきたい」と思っています。

弘兼●プレミアム和歌山には新しい商品が次々と認定されていますね。

仁坂●県の職員が現地に向いて登録され

紀州の優良産品 プレミアム和歌山

仁坂●プレミアム和歌山の産品の中では佛手柑(ぶっしゅかん)を気に入っていただきたいですね。本日の対談場所は、高野山・東京別院ですが、佛手柑は高野山で製造販売されているんですよ。

弘兼●佛手柑というネーミングがいいですね。本当に仏様の手のようですね。なかなかありがたい気持ちになります。他にはなれ鯖も気に入っています。



インド東北部産の柑橘類の一種。可食部が少なく、生食には向かず、漢方薬にしたり砂糖漬けなどで食べられる。

佛手柑 甘露漬け／有限会社かき園

仁坂●和歌山は、醤油や味噌に代表される発酵文化発祥の地なんです。なれ鯖も発酵文化の一つですね。香りが苦手という方は確かにいらつしやいますが、逆に凄く気に入られる方も多いです。元々、和歌山は温暖な気候で野菜や果物の生産に適し、昔から農業が盛んです。特に果樹の生産は全国トップクラスで、みかんや柿、桃が有名です。さらに紀州人は工夫することが得意なので、高品質な農産物や加工品が

るべき商品の発掘を行ったりしていますので、毎年結構な数の申請が上がっています。しかし厳しく審査しているので、審査でダメということもあるんですよ。また3年毎に更新が必要なので、品質は折り紙付きです。

移住先としても人気の和歌山とは

弘兼●歴史的・地質学的に和歌山ってどういう性格の人が多いのでしょうか？

仁坂●いい塩梅に大らかな人っていうのが多いですね(笑)。和歌山には世界遺産高野・熊野という聖地と巡礼の道があります。これらは千年を遥かに超える歴史を持っていますが、今もなお、聖地として信仰を集めている理由は、和歌山の人々が巡礼者を優しく受け入れているからだと思います。

弘兼●フレンドリーで全く排他的ではないんですね。

仁坂●和歌山は「移住したい都道府県ランキング」でも上位に入っています。移住の検討段階から定住まで、市町村の受入協議会できめ細かくサポートするのが特徴です。移住者の定着率も良く、またおもしろいことに、住み着きだした時から、その地域の中心的存在になる人も多いんですよ。

弘兼●人も風土も暖かい。やっぱり和歌山っていいですね。

仁坂●本日はありがとうございました。これからもよろしく願っています。



左甚五郎

Art of Wakayama

日光東照宮の眠り猫をはじめ、知恩院の忘れ傘など、江戸時代初期に活躍したとされる伝説的な彫刻職人。紀伊国根来に生まれたともいわれ、加太春日神社や粉河寺にその彫刻が残されている。紀州東照宮の社殿欄間中央には、家康が鷹狩りを好んだことから、左甚五郎作と伝わる鷹が雉子を捕らえている彫刻が施されている。



江戸幕府初代将軍徳川家康を神格化した東照大権現と紀州藩初代藩主徳川頼宣を神格化した南龍大神を祀る。元和7年(1621年)に家康の十男である紀州藩祖・頼宣により創建された。頼宣は、紀州入国以前、駿府城に居を構え、父家康の晩年を共にするなど大変可愛がられていたという。

紀州東照宮

電話 / 073-444-0808
住所 / 和歌山市和歌浦西2-1-20

和歌山を選んだ理由 [日高川町編]

都市にも近い田舎暮らし



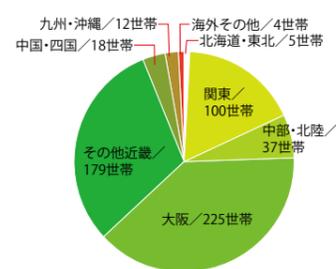
▲ 移住してすぐに生まれた長女の花音(かのん)ちゃん、妻の由衣さんとの3人での田舎暮らし。「自然豊かな環境で、のびのびと育てほしい」と神内さん。



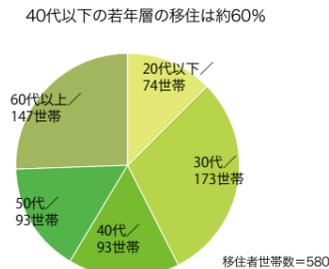
種まきから収穫、害獣対策に4つの畑を行き来する。移住するに当たって和歌山県の就農支援センターで研修を受けた。自然農法にこだわり、市販の苗は使わず、原則種から育てている。

■移住者データ (H27.12末現在)

■移住前の住所地



■移住者(世帯主)の年齢層



わかやま暮らしを応援します～移住・定住大作戦～



相談窓口

東京・大阪にも「相談員」を配置し、移住に関するあらゆる相談に対応。和歌山への移住の第一歩をサポートしています。

【東京】わかやま定住サポートセンター
電話/03-6269-9883

【大阪】大阪ふるさと暮らし情報センター
電話/06-4790-3000

【和歌山】わかやま定住サポートセンター
電話/073-422-6110

田舎暮らし応援わかやま <http://wakayamagurashi.jp/>

「くらし・しごと・住まい」の3つの支援策

- くらし**
 - ・若年移住者への奨励金
 - ・現地滞在費の補助
 - ・現地体験会の開催
- しごと**
 - ・移住者起業補助金
 - ・移住者農林水産業就業補助金
- 住まい**
 - ・空き家バンクによる空き家の仲介や改修補助金
 - ・家財道具の整理撤去費助成

紀伊半島の西部、日高川流域に広がる日高川町。青々と葉をつけたニンジンや珍しいハヤトウリ、アンデス種の赤いジャガイモなど、とれたての野菜が、かこの上に山盛りされてきた。「ここまで育てるのは苦勞の連続でした。昨年はイノシシやシカにだいがやられましたから」。農業を営む神内義博さんは、日焼けした顔に、満面の笑みを浮かべた。

元々は大阪府内でメデイカルトレーナーをしていたが、自身の病気がきっかけで、健康や食への関心が高まり、「安全な野菜を自分で作ろう」と2011年、39歳のときに移住を決断。五島列島などいろんな田舎を見学してまわった。日高川町へは延べ4回も下見を行ない、じっくり現地を見て検討。県の支援策はもとより、大阪にも車で1時間

圏内と近く、野菜の配送にも便利なのが決め手となり、同町への移住を決めた。現在は近所の畑を4カ所借り、肥料を使わない自然農法で年間80〜100品目を少量ずつ生産し、スマートフォンアプリで販売。「安心して食べられる」とリピーターも増えている。自宅離れを改装して農家民泊「花の音」はなのね」も始めた。「まだまだ暮

らしは大変ですが、都会のような喧騒もなく、ここでできないこともある。何より子供の育つ環境としてよかったと思います」。移住後は、同町の移住受入協議会のメンバーに加入、自身の体験を活かし、移住希望者の相談に応じる他、田舎暮らし現地体験会での案内役を務めるなど、地域の活性化の担い手としても活動している。

北限のサンゴに出会える海中のジオ。

串本海中公園水族館館長 宇井晋介さん



串本海中公園は、1970年7月、日本で最初に指定された海中公園地区なんです。

★世界最北の大サンゴ群生地
串本沿岸海域には、大規模で多様なサンゴ群生が生息しています。特に、串本海中公園周辺で見られるテーブルサンゴ(クシハダミドリイシ)の群生は、群生地としては世界で最北に位置し、ラムサール条約に登録されています。

●海中展望塔
沖合140m、水深6.3mの海底を気軽に覗く事ができる展望塔。これまでに270種以上の魚が観察されており、最も多い時は70種以上の魚が一度に観察されたこともある。イソギンチャクとたむろるクマミにも出会える。

●水中トンネル
1250トンの水は槽にサメやクロマグロなど大型の魚が泳ぎ回る長さ24mの水中トンネルはまるで水中を歩いているような頭の上を通過するサメの姿にギョッ!

●水族館飼育体験
専門スタッフが水族館のバックヤードの見学に同行。海中生物に触れながら特徴や生態を詳しく解説してくれる。ヒトデやウミガメなど実際に触れる貴重な体験もおすすり!



WAKAYAMA GEO!

南紀熊野ジオパーク vol.5 串本海中公園 [串本町]



和歌山 ラーメン

今や和歌山を代表する味のひとつであり、立派な食文化ともいえる和歌山ラーメン。週末には全国からファンがやってくる。有名店の前には行列ができる。その多くはストリート麵にネギ、焼豚、メンマにカマボコ、豚骨醤油のスープだが、そうでなくては和歌山ラーメンにあらず...というわけではない。

戦後、街のあちこちに現われた屋台の「中華そば」が、当地名産の醤油やカマボコなどを取り入れるとともに地元の人々の好みを吸収、各店ごとに徐々に進化したのが和歌山ラーメンと言え。故にその味はひとくりに表せるものではなく、こってりもあれば、あっさりもある。

和歌山豚骨醤油 草分け的存在



コクのある豚骨醤油スープは、煮込むこと13時間。背脂は使わないので見た目よりあっさりした味わい。60年以上変わらぬ味を守る老舗。

井出商店
住所 / 和歌山市田中町4-84
電話 / 073-424-1689

こってりスープと とろとろチャーシュー

「こってり豚骨」の代表的存在。トロリと濃厚なスープは、もっちりした太麺と自家製のとろけるチャーシューとの相性が抜群。

山為食堂
住所 / 和歌山市福町12
電話 / 073-422-9113

ゆで玉子

そのままでもラーメンに入れて食すもよし。和歌山ラーメンに欠かせない存在である。



醤油味がしっかり 一杯に最高

豚骨と鶏ガラなどでとったスープは、こってり風ながら、醤油が利いて意外とあっさり。飲んだ後の一杯にぴったり。

アロチ本家 丸高
住所 / 和歌山市友田町2-50
電話 / 073-432-3313

こだわりのスープに 秘伝の醤油ダレをブレンド



井出商店で休業した生粋のラーメン好きオーナーが、本家へのリスペクトを込めつつ、スープや麺にアレンジを加えている。和歌山産しらすをたっぷり使ったしらすめしも人気。

丸田屋
住所 / 和歌山市北新5-35-1
電話 / 073-423-1245

青ネギがどっさり 麺が見えない!



びっしり丼を覆う青ネギのインパクトが強烈。「もっとネギを!」という客の要望にこたえるうちに、このスタイルに。スープは豚骨醤油。

まるイ
住所 / 和歌山市十二番丁87
電話 / 073-425-6678



絶妙な具材の組合せ 天かけラーメン

地元の老舗茶屋が展開する飲食店の名物メニュー。あっさり和のテイストを生かしたスープに天かすとショウガがのる。

グリーンコーナー
住所 / 和歌山市出島48-1
電話 / 073-473-5333

傾いた店構えが 特徴?

「傾いた店」で有名。昭和風の懐かしい「中華そば」スタイルにこだわる。

まる豊
住所 / 和歌山市有本615
電話 / 073-432-2967

早ずし

酢や塩で短時間しめたサバの切り身を酢飯にのせた一品。スープで脂っぽくなった口中をさっぱりしてくれる。



定番サイドメニュー

「ラーメン」ではなく、「中華そば」と呼ぶべし。メニューに「ラーメン」の文字がなく、戸惑う「初心者」も多い。注文は「中華ひとこ」と頼むのが地元流。ちなみに「チャーシュー」は、「特製」と呼ばれることが多い。

豪快に丼ごとスープを飲んでこそ屋台の味というこだわりの店主も少なくない。とはいえ、最近は、レンジを置く店も増えている。

定番サイドメニュー、早ずしとゆで玉子も忘れるべからず。

ほとんどの店でテーブルに置かれている早ずしとゆで玉子。もちろん無料ではないが、注文しなくても食べべ

てよい。いつから登場したのか、はつきりと記録はないが、ともに中華そばによくあう。注文待ちの間に食べるもよし、ラーメンと一緒に食べるもよし。

期定は基本的に、自己申告制で。

メニューは会計時に自分で申告するのが和歌山方式。店の人とのアナログなやりとりは、ほとんどの店に

※お店が傾いているため、ラーメンがこぼれないように補正する板が用意されています。

東京で見つけた 和歌山ゆかりの場所



本殿の「遍照殿」とは、空海の法号「遍照金剛」に由来する。

遙か遠く高野山を思う、大師信仰の江戸での拠点

慶長年間に高野山の学侶方の在番所として開創され、1673年、高野山江戸在番所高野寺として建立された高野山金剛峯寺の別院。寺社が数多く点在する閑静な住宅街・高輪にて、ひとときわ緑豊かな境内は都会のオアシス。荘厳な本殿「遍照殿」が威風堂々と参拝者を受け入れる。毎月2回行われる人気の

「阿字観実修会」は、宗派を問わず誰でも参加できる、真言密教の瞑想法のひとつ。



高輪結び大師として有名な高野山東京別院の山門。参拝はもちろん周辺に住む人々の憩いの場所でもある。誰もが入りやすいようにと堀も低くするような工夫がされている。



Data ▶ 高野山東京別院
住所 / 東京都港区高輪3丁目15-18
電話 / 03-3441-3338

高野山開創1200年を記念して境内に再建された明神社。丹生明神や高野明神などをお祀りしている。



旬の和歌山情報をお届けします
2016 vol.29

Topics 1. 九度山・真田ミュージアム開館!

大河ドラマ展開催期間 / 平成28年3月13日(日)~平成29年2月28日(火)

平成28年3月13日、「九度山・真田ミュージアム」が開館、同日より『くどやま「真田丸」大河ドラマ展』を開催する。

ミュージアムでは、真田昌幸・幸村・大助の真田三代の軌跡を、パネル展示とドラマ仕立ての映像により紹介。幸村が大坂冬の陣までの14年間という生涯で一番長い時間を過ごした九度山での生活がわかる。

大河ドラマ展では、出演者のパネルやドラマで着用した衣装、小道具等を展示、大河ドラマの魅力を紹介する。ミュージアムに先がけて、近接の道の駅「柿の郷く

どやま」に開設された「おみやげ館」では、品揃え豊富な真田グッズに早くも人気が集!



ミュージアムイメージ図

九度山・真田ミュージアム / 伊都郡九度山町九度山1452-4
問い合わせ / 大河ドラマ「真田丸」くどやま推進協議会(九度山町産業振興課真田丸推進室内)
電話 / 0736-54-2019

Topics 2. 祝「世界津波の日」制定! 「稲むらの火」を世界に

平成27年12月22日(現地時間)、国連総会で毎年11月5日を「世界津波の日」とする決議案が採択された。この「世界津波の日」が11月5日とされたのは、本県の偉人である濱口梧陵翁の「稲むらの火」による人命救助(安政南海地震の際、梧陵は刈り取った稲むらに火をつけて村人たちに津波を知らせ、高台に誘導、多くの命を救った。)と、その後、私財を投じて広村堤防を築堤することにより村の復旧・復興に導いたことにちなんだもの。

ため、広川町の「稲むらの火の館」とインドネシア共和国の「アチエ津波博物館」が協定を締結。濱口梧陵翁の偉業や防災精神を世界に広めていくことで、津波に対する国際社会の意識を高め、津波による犠牲者をなくすことにつなげていく。



贈呈品目録をアチエ津波博物館長へ渡す和歌山県仁坂知事

問い合わせ / 和歌山県危機管理・消防課
電話 / 073-441-2273

取材について



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
和歌山県の「ふるさと納税」がとってもお得にパワーアップ!
1万円以上の寄附で、和歌山を味わえる「梅干し」や「醬油」など、プレミアム和歌山の商品35品の中からよりどり2品贈呈! 詳しくは、下記サイトをご覧ください。
※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

2016 vol.29

企画・発行 / 和歌山県
発行日 / 平成28年3月4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、吉紙配合率70%以上の再生紙、大豆油インキを用いて制作しています。

プレミアム和歌山



ネーブルマーマレード
生産者 / CONFITURE KOYA(コンフィチュールコウヤ)
住所 / 伊都郡高野町高野山261
電話 / 0736-56-4367

美味しさの秘訣は手間ひま。

ネーブルの美味しさだけを抽出したような高野山生まれのネーブルマーマレード。保存料や着色料の無添加は当たり前、一房ごとに薄皮も取り除いているという。「大変ですが、これをしなければ、出来上がりの色つやも悪いし、何より雑味が出てしまいます」と語るのはCONFITURE KOYAの美味しさの秘訣は作り手の優しさこそだわりのあった。

Aの加勢田香代さん。優しい酸味と、身体に溶け込むような甘さ。原材料にもこだわりがある。マーマレードは皮も使うでしょう?だから出来るだけ低農薬有機栽培を心がけている知り合いの農家のネーブルだけを使用しています。美味しさの秘訣は作り手の優しさこそだわりのあった。

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」と「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。



加工から瓶詰め、ラベル貼りまでほとんどの工程を一人でこなす。果物の美味しさを閉じ込めるように旬のものだけを、年々10種類のシラムをつくらせている。



僕がレポ-ト
するよ!

和歌山県PRキャラクター
「わいちゃん」

ふたりは仲良し。いつも一緒に遊んでいます。誕生日も一緒に氷のケーキをペロリ!



ふたごパンダ、桜浜と桃浜 1歳になりました!

12月2日、ふたごのパンダ「桜浜」と「桃浜」が1歳の誕生日を迎えました。誕生時、181gと186gで生まれた2頭は今や約30kgに成長、元気に育っています。翌3日に行われた誕生会では、スタッフ手作りの特製の氷のケーキと、木製の遊具をプレゼントされ、「1」を型どったイチゴシロップ入りの氷をなめたり、遊具で遊んだり、大はしゃぎの2頭でした!



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/>

2015年12月10日、アドベンチャーワールドでは初めてとなるアルパカの赤ちゃん(オス)が誕生、公開中です。

可愛いニャンコをかたどったチョコレート。パッケージにはたまちゃん&ニタマちゃんのイラストが描かれていました!



ニタマちゃん、PR活動も 頑張っています!!

1月某日、バレンタインイベントに登場した貴志川線貴志駅の「たまII世駅長」ことニタマちゃん。和歌山電鐵を代表して、記者さんたちのカメラに緊張する様子もなく、“たま&ニタマ駅長チョコ”をPR。ニタマちゃんのがんばりか、チョコは完売したとか。紀州の梅をモチーフにした車両「うめ星電車」サポーター募集もPRしました!



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。

「たま名譽永久駅長」が「和歌山殿堂」第1号に決定!

「和-nagomi」WEB版がご覧いただけます [和歌山県](#) [なごみ](#) [検索](#)

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>