

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塙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。

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
和
nagomi
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。



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。また、津波防災への取組を発展させる



贈呈品目録をアチェ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

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
果肉たっぷり、後に引かない程よい甘さが魅力。味はもとより美しい色ツヤにもこだわった逸品。

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。

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、何より雑味がでてしまいます」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。

