

東京で見つけた **和歌山ゆかり**の場所

造園当初から小石川後楽園と並び二大庭園に数えられていた回遊式築山泉水庭園の六義園

紀州和歌浦を中心とした
美しい歌枕の風景が描かれる庭園

六義園は將軍徳川綱吉の側用人・柳沢吉保が、万葉の時代の人々も憧れた和歌の聖地、和歌山市和歌浦を模して作った雅な大名庭園。園内の見どころは和歌浦周辺の名所をイメージしたものが多く、片男波や妹山・背山、藤代峠などなじみのある名前が付けられている。明治になり三菱の創業者岩崎彌太郎の所

有となり、現在は国の特別名勝となっている。



有間皇子の悲話で有名な藤白坂を模している 35mの築山。少し急な坂を上り頂上から眺める園内の景色も素晴らしい。

Data ▶ 六義園

住所／東京都文京区本駒込六丁目
電話／03-3941-2222ちょっと
和歌山
NEWS3*** 和歌山市
吉宗将軍就任300年

今年、徳川吉宗公が将軍に就任して300年を迎えます。和歌山市では記念サイトを開設。関連イベントも実施予定です。

http://yoshimune300.city.wakayama.wakayama.jp



映画やドラマで人気の八代将軍吉宗は、和歌山市生まれ。和歌山城近くには馬に乗り風爽と駆ける吉宗像を見ることができる。

取材について

つけた 和歌山 の「和」題

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

■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B1F
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002
e-mail / kishukan@wakayama-kanko.or.jp

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「醤油」など、プレミアム和歌山の商品38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.30

企画・発行／和歌山県
発行日／平成28年7月30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。

Topics 2 「水の国、わかやま。」キャンペーン

キャンペーン期間/平成28年7月21日～平成29年12月31日

「木の国」と呼ばれる自然豊かな和歌山県には、それを育む美しく豊かな水環境があります。

今回、和歌山県では、「水の国、わかやま。」と銘打ち、水辺の景観や絶景、温泉、食、体験アクティビティなど、水の素晴らしきを通した観光キャンペーンを展開しています。

キャンペーンでは、お得なクーポン付きキャンペーン冊子をはじめ、専

用ウェブサイトの開設や清らかな水との出会いから和歌山県に移住された内山りゅう氏の写真展を展開するなど、和歌山の新たな魅力を発信していきます。

なお、キャンペーンガイドブックは、京阪神主要SA、近畿圏内の道の駅、わかやま紀州館、名古屋観光センターなどで手に入れることができます。



水の国、わかやま。キャンペーンガイドブック

漆が淵(古座川町)

問い合わせ／和歌山県観光振興課 電話／073-441-2775
和歌山県観光連盟 電話／073-422-4631

プレミア和歌山

150余年続く手仕事、だから旨い

淡白で上品な味わいの梅の専務、林智香子さん。がらも、弾力があり魚本来の旨味が凝縮された「なんば(南蠻)焼」。始まりは江戸時代、魚の身をくずして焼きたくすし。生魚に比べて日持ちもするので田辺領主もお土産にしていたと聞きます。今でも年配の方は蒲鉾のことを「くずし」と呼ぶんですよ」とは、たな

梅の専務、林智香子さん。近海で獲れる新鮮なグチ(別名イシモチ)を生のまま仕入れ、一匹三匹作業でおろし、すり身にしし丹念に焼きしめる。内臓や骨などを取り除くと、1kgのグチからなんば焼はたった二枚しか焼けないという。昔から続く製法を守る老舗の伝統、紀州田辺の逸品だ。



なんば焼

生産者／株式会社たな梅本店
住所／田辺市福路町39 電話／0739-22-5204
http://www.tanaume.jp/
有名百貨店やわかやま紀州館、県内キヨスクやインターネットで購入可能



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。

残間里江子審査委員長

和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあって興味津々。和歌山の魅力をどんどん発信していきたいです。



林さんが手に入るのは昔の焼き魚。電動になった工程もあるが基本的な製法は今もほとんど変わらず、なんば焼の大きさと形状もくまなく変わらなという。