

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.32  
2017

特集

# 果実王国、 和歌山の挑戦

wakayama's  
Challengemind

知事対談 小嶋光信×仁坂吉伸

Maniac art Wakayama [雑賀崎漁港]

海辺の絶景カフェ (BUSH DE COFFEE)

食図鑑 (もちがつお)

わかやまに恋した人々 (日高川町)

プレミア和歌山 (ボンボンショコラ:湯浅の醤油)

昔ながらの石臼で挽かれるぶどう山椒。  
さわやかな柑橘系の香りと辛味が刺激的。



特集

# 果実王国、 和歌山の挑戦

穏やかな日差しに、年間を通じて温暖な気候。  
清らかな川の流れば、豊富な雨量と天の恵み。  
山間部における朝夕の寒暖差は、  
果実に適切な刺激を与える。  
和歌山が果実王国と呼ばれるのは、  
そこに暮らす人々の知恵と自然が  
寄り添うように融合し、影響しあった結果である。  
紀州人の挑戦は、今も昔も、  
一歩ずつ力強く前進する、創意工夫の中にある。

wakayama's  
Challengemind

有田郡有田川町のみかん畑。約80aの広さをたった一人  
で約6ヶ月かけて石段を組み上げ直したものの。





# 世界が認めた

## ぶどう山椒の魅力に、和歌山の挑戦が見える

ぶどう山椒発祥の地といわれる和歌山。その収穫量は日本全体の70%にも及ぶ。山椒といえば和食をイメージするが、柑橘を思わせる香りは、スイーツをはじめ様々な料理における、刺激的なスパイスとして世界的に注目を集めつつある。なかでもヨーロッパからの視線は熱い。

に出会ったのは2014年のこと。「爽やかな香りとビリビリとした刺激。そのインパクトのあるコントラストに驚き、アーティスティックな彼の創造力にマッチしたのです。面白いし素晴らしい素材なので是非使いたい」と高評価をいただき、パリで開催されるサロン・デュ・シヨクラへの出品だけでなく、バレンタインの新作コレクションとして、日本やフランスで販売されましたと語るのは、フレデリック・カッセル氏が、ぶどう山椒

有田川町生まれの山椒が、ベルギーから世界へスパイスとして販売される



コントワール・デ・エビス(Comptoir des Epices)社とは、ベルギーの有名な香料屋。ぶどう山椒の発祥の地、である有田川町のかんじゃ山椒園の山椒を、自社ブランドの容器に詰め販売している。SANSHOスペシャルセットはフリーズドライ、山椒+グラントの塩、乾燥粒、コンフィの4種。山椒になじみの少ないヨーロッパの一般消費者向けにレシピを付けるなど、食べ方が分かるよう工夫を施している。



かんじゃ山椒園の代表永岡冬樹(ながおかふゆき)さんは、実際にヨーロッパに赴き、「コントワール・デ・エビス社」との取引を開始した。他にもフランスやスペイン、スイスに新しいスパイスとして輸出を行っている。

かんじゃ山椒園  
住所 / 有田郡有田川町宮川129  
電話 / 0737-25-1315

山本勝之助商店の土田高史代表。

その後も取引は順調に伸びているが、ぶどう山椒の扱いには細心の注意を払う。「山椒の香りは飛びやすく、また熱にも弱いので未だに昔ながらの石臼で挽き、粉末にしています。今、海外では和食ブームですが、イノベーションな使われ方だけでなく、胡椒のように世界中で普通に使われるようになって欲しいですね。」

年より世界の香辛料を幅広く取り扱うコントワール・デ・エビス社へ輸出を開始。これによりベルギーの食材店で一般消費者がぶどう山椒を購入することができるようになり、EUを中心に注目を集め、現地メディアや雑誌でも紹介されるようになったという。

素晴らしいポテンシャルを持つ和歌山の果実。世界中にその価値を正しくアナウンスすることに世界戦略の方向性が見えた。



「和歌山のぶどう山椒は世界中で日常的に使われるスパイス、としての魅力を持っていると思います。また果実が軽いぶどう山椒は、収穫時の肉体的負担も少なく、高齢化が進む和歌山の農業の救世主にもなるのでは」と語る土田さん。

山本勝之助商店  
住所 / 海南市阪井679  
電話 / 073-487-0001



ココット・トロンプ・ルイユ  
(2015年秋冬作品)

え？これがスイーツ？実は黒い鍋(ココット)もチョコレート製で食べられる。ヘーゼルナッツの焼き菓子にぶどう山椒の香りを移したオレンジシロップを染み込ませている。トロンプルイユとはだまし絵のことで、驚きと喜びに満ちたスイーツ。フランスでも販売され、日本では人気を博して完売した。(現在店舗では販売されていません)

フレデリック・カッセル氏/フォンでの修行を経て、94年にパリ郊外に自店を開く。2003年よりルレ・デセルの会長を務め、最優秀パティシエ賞を受賞するなど世界的に活躍する。



2015年に発売した、ぶどう山椒をつかったシヨクラ\*PARFUMS DE SANSHO。こちらにもふんだんに山本勝之助商店の山椒が使われている。

to the World  
Challengemind





中腰姿勢と急斜面を歩くための歩行、そして重い荷物を持ち上げる。この3作業をひとつのアシストスーツでカバーできるのは現在「リベロ」だけ。



コントローラーに内蔵されているマイクロコンピューターが、指先や足裏のセンサーからの信号を受け、両腰のモーターを動かし作業をアシストする。また各種センサーが姿勢の状況を判断し、装着者の次の行動を予測。人の動きに遅れずに同期してパワーアシストを開始する。

八木教授が開発に挑戦したのは、重作業から農家を救う。パワーアシストスーツ。「産業用ロボットは効率を優先するために人間を排除してきましたが、これでは受け継がれるべき人々の知恵さえも途切れてしまいます。人に代わって作業をするのではなく、人と共生し、一緒に働くロボットの開発こそが、10年後の未来に役立つものだと思います。『リベロ』を開発しました。」

果実王国和歌山を支えているのは、重労働に耐えてきた農家の人々。機械化が難しい急斜面での収穫作業や運搬作業の効率化、それに伴う身体への負担の軽減を望む声は多い。また農家の高齢化の進行とともに、重労働な農業に

対する若手の敬遠が進むとさらに深刻な後継者不足を招く。「そういう意味でも『リベロ』の開発は重要でした。しかし全ての力をロボットに頼っては人々の筋力を弱め、数年後には作業そのものができなくなります。それでは本末転倒。農業の継続にはなりません。」

あくまでも『リベロ』は、装着者の力を補助し、中腰作業を助け急斜面での登坂をアシストする装着型ロボット。しかし開発当初は重量が40キロにもなり、逆に身体への負担を増やす結果に。そこで特に要望が多かった腰への負担を軽減する設計に変えるなど試行錯誤。昨夏に完成した最新モデルの重量は6キロになり、今年6月には市販できるところまで来た。教授

の夢は電動アシスト自転車並みに普及させること。「農作業における力仕事軽減されると、女性が農家を継ぐこともできます。また建設現場や運送業で働く人が腰痛に悩まされることもなくなるかもしれません。それだけでなく筋

力が弱まり歩くのが不安になった人たちが、和歌山で生まれ、和歌山で造られた『リベロ』を装着し、街中を自由に歩く姿を想像するだけでも楽しくありませんか?。和歌山の挑戦の向こう側には、人に優しい未来がある。

# 農業の未来を覗くと和歌山の挑戦があった



産業用ロボットを開発してきた経験を生かして2005年に和歌山大学に。農林水産省の委託を受け、和歌山大学産学連携・研究支援センターで研究・開発に打ち込み、大学発のベンチャー企業を立ち上げ、今年からパワーアシストスーツの販売を開始する。

和歌山大学  
産学連携・研究支援センター  
パワーアシストインターナショナル株式会社  
住所／和歌山市栄谷930  
電話／073-457-8172

最新のドローンを用い果実の育成を確認する



7戸のみかん農家の共選から始まった早和果樹園では、いち早くICT農業に取り組み、現在では柑橘類の生育状況や病気などの確認にカメラ付きドローンが活躍している。もちろん人間の目視が原則ではあるが、広大な畑を短時間で安全に見回ることができ、また撮影された動画を複数の人間で確認することもできる。

株式会社早和果樹園  
住所／有田市宮原町東349-2 電話／0737-88-7279

最新技術から伝統の技法まで／

## 挑戦する和歌山の農業を見る

400年以上続く伝統の技法、まるでマチュピチュのような石段

長い栽培の歴史を誇る和歌山の有田みかん。急斜面をよく見てみると段々畑になっているのが分かる。これは川岸などから石を運び、収穫作業が易いように石段に組み上げたもの。また白い石は日光を反射し、みかんの木にもうひとつの太陽として十分な日光を与える役目も担っている。そしてこれらの多くは、400年もの昔から農家の方々自らが組み上げているという。和歌山の伝統的な技法には、最新の栽培方法にも匹敵するテクノロジーが潜んでいた。





to the Quality  
Challengemind

世界農業遺産に認定された「みなべ・田辺の梅システム」。人々の暮らしとともに数百年の歴史を刻む和歌山の梅林。先人たちの知恵と現在の技術が融合され、新しい商品が生まれる。そしてその素晴らしさを表現することが、和歌山のブランド戦略にとって最も重要なことだ。



**熊野伝説**  
南高梅を樹上で熟成させたもののみを使っている梅酒で、3年以上の歳月をかけて造っている。  
ブルーム食品株式会社  
住所/西牟婁郡上富田町生馬1474-1  
電話/0739-47-2895

**金箔入り梅酒「HAMADA」**  
自社農園で栽培した特別栽培の完熟梅を使用。3年以上熟成させた原酒を使用した贅沢な梅酒。  
株式会社濱田  
住所/田辺市上芳養391  
電話/0739-37-0044

**かみはやさんの梅酒(白)**  
収穫したての枝成り完熟梅をその日の内に漬け込み、鮮度にこだわった梅酒。  
株式会社岡畑農園  
住所/田辺市上芳養1809  
電話/0739-37-0111

**紀州南高完熟梅酒 樽**  
南高梅の完熟果実を原料に梅酒を仕込み、さらにオーク樽に詰め替えて熟成させた。  
中田食品株式会社  
住所/田辺市下三栖1475-130  
電話/0739-22-2486

**紀州産南高梅酒 久宗**  
自家農園の完熟南高梅を伝統の製法で漬け込んだ本格梅酒。芳醇な香りとコクが特徴。  
横山食品株式会社  
住所/日高郡みなべ町西本庄1293  
電話/0739-74-3378

# 和歌山から ブランディング戦略で 本物の価値を発信する

収穫量全国1位の梅やみかんなど、温暖な気候に恵まれた和歌山県は「果実王国」とよばれる。陽光をたっぷり浴びた自然の恵みは、知恵と努力によって日々磨きがかけていっている。梅本来の味わいを生かした本格梅酒、貯蔵することで味わいを増す「蔵出ししもつみかん」、完熟で大粒の莓「まりひめプレミアム」秘姫様。和歌山が誇る果実は、さらなるステージを目指す。和食や健康ブームの追い風を受け、国内だけでなく海外でも人気が高まりつつある梅酒。中でも、日本洋酒酒造組合が制定した新基準「本格梅酒」は、酸味料などを使用せず、梅と糖類、酒類のみを原料としたもので、梅の産地ならではの強みを生かし、県内メーカーから多数の本格梅酒が出そろう。その品質を支えるのが南高梅。果肉が厚く種が小さい柔らかな食感の梅干に仕上がることで知られ、梅酒としても最高品質の味わいを生む。「とりわけ完熟の実を使うことで、他にないフルーティーな香りと味わいが生まれます」と中田食品企画



創業は明治30年。「梅と健康」にこだわり、梅干、梅酒、梅加工食品の製造販売を行う。本社敷地内の「紀州梅の里なかた」では直売もしている。  
中田食品株式会社  
住所/田辺市下三栖1475-130  
電話/0739-22-2486  
<http://www.nakatafoods.co.jp/>

開発課の小串慎一氏は話す。完熟梅の収穫は木から手で摘むのとは違い、いつ落ちてくるか予想がつかない実を、木に寄り添いひたすら気長に待つしかない。まさに「産地でしか作れない梅酒。自然のサイクルがもたらした芳醇な味わいは、梅酒の一滴に凝縮される。  
中国、タイ、EU…。今や輸出先は30カ国以上。「口当たりのいい梅酒は、世界に通用する酒と信じています」。唯一無二の和歌山ブランドを全国、そして世界へ。挑戦は続く。

／高品質なモノにさらに付加価値を／

## 梅だけでなくみかんも莓もブランディング



県が開発した莓「まりひめ」。その中でも選りすぐりを「まりひめプレミアム」としてブランディング

まりひめは県が開発し品種登録した莓で、甘くて大粒なのが特徴。「まりひめプレミアム」秘姫様は、1粒が35グラム以上、完熟で糖度9度以上の果実を厳選した特別な莓。12月から2月限定で、9または12粒で販売。早くもスペシャルな莓として注目を集めている。



蔵で寝かせて旨味を凝縮させた「蔵出ししもつみかん」は、先人たちの知恵

みかんといえば「和歌山」。しかし農産物が故、味にバラツキがあるのは否めない。県とJAが連携し、みかんの糖度検査を行い基準をクリアしたものを、「厳選みかん」として出荷し、ブランド化を図っている。海南市下津町では昔から収穫したみかんを蔵の中で貯蔵し、味わいを高めたみかんを「蔵出ししもつみかん」として年明けより出荷している。これも昔の人が考えた厳選みかんだ。





# 和歌山素材を使った 魅力溢れる商品を ご紹介

果実王国和歌山。それは果実の収穫量が多いというだけではなく、収穫できるバリエーションも豊富であるということ。魅力ある素材の宝庫、和歌山は、多様化する消費者のニーズを探る食品メーカーの注目を集めているという。和歌山素材を使った商品の一部を紹介しよう。



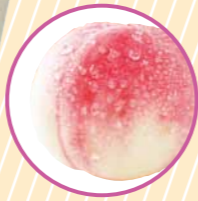
野菜生活100  
紀州うめミックス



カゴメ株式会社  
採用素材/南高梅  
販売時期●平成27年6月30日~  
9月下旬  
■販売終了



桃とローズマリーの  
ラッシー  
株式会社スープストックトーキョー  
採用素材/あら川の桃



黒胡麻の麻辣(マーラー)スープ

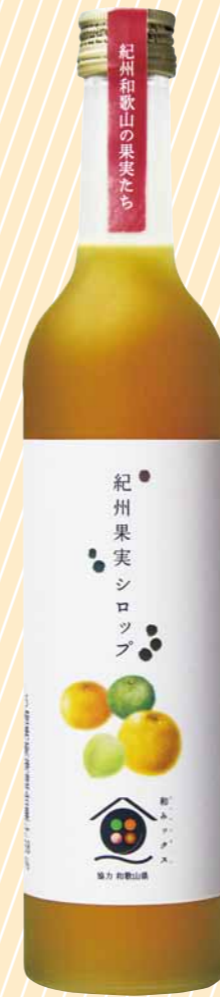
株式会社スープストックトーキョー  
採用素材/山椒香味油



三ツ矢梅



アサヒ飲料株式会社  
採用素材/南高梅  
販売時期●平成29年2月14日~



和みックス 第1弾

第1弾商品として、平成28年3月にサントリー酒類(株)と中野BC(株)の共同開発で「紀州果実シロップ」、日本ルナ(株)から「紀州フルーツミックスラッシー」が発売された。

紀州果実シロップ

中野BC株式会社  
採用素材/温州みかん・はっさく・梅・じゃばら  
販売時期●平成28年3月1日~



Featured cocktail

紀州シトラスハイボール。は県産果実の魅力をたっぷり味わえるご当地ハイボール。サントリー酒類(株)のJIM BEAMや角瓶に中野BC(株)の「紀州果実シロップ」を加えたもの。



紀州フルーツミックスラッシー

日本ルナ株式会社  
採用素材/南高梅・有田みかん・あら川の桃  
販売時期●平成28年3月21日~9月末  
■販売終了

## wakayama variety Challengemind



わかやまポンチ

株式会社ファミリーマート  
採用素材/南高梅他  
販売時期●平成28年11月29日~12月12日  
■販売終了



ぎゅっ！と和歌山いちじく  
ミニクワッサン



株式会社ドンク  
採用素材/いちじく  
販売時期●平成26年11月1日~11月30日  
■販売終了



【業務用】白身魚のふわらか豆腐(紀州産梅のあん)

株式会社ニチレイフーズ  
採用素材/梅  
販売時期●平成28年3月1日~  
平成29年3月末  
■販売終了



バニラヨーグルト 有田みかん



日本ルナ株式会社  
採用素材/有田みかん  
販売時期●平成28年9月19日~  
平成29年3月下旬  
■販売終了



## What is NAGOMIX?

### 和(なご)みックスプロジェクトとは

果実王国和歌山のおいしい果実を3種類以上(梅は必須)ミックスして出来た商品を、県と食品メーカー等が商品開発から販売促進まで協働し、和歌山県産果実の魅力を伝えるプロジェクト。

和みックス 第2弾

第2弾は、梅・桃・みかんを使用した和みックス商品が、ローソン「和歌山フェア」において平成28年11月29日から12月12日にかけて、近畿2府4県で発売された。■販売終了



ケーキサンド  
「和みックスクリーム」を半月状のスポンジケーキにサンド。さらにバニラクリームをサンドし、2層にしている。



プレミアムロールケーキ  
和歌山県産みかん果汁を練りこんだスポンジに、純正クリームと「和みックスクリーム」を合わせたロールケーキ。

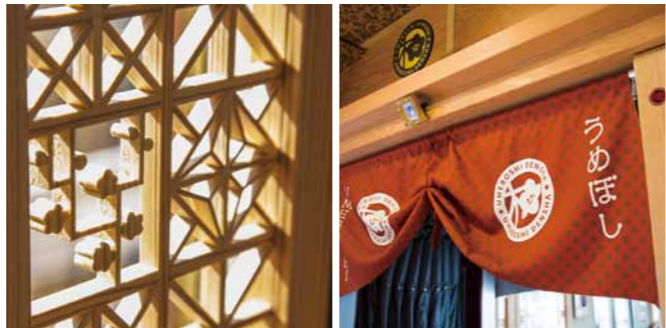


パイシュー  
パイ生地をシュー生地の上にのせ焼き上げたデニッシュ風のパイシューに、「和みックスクリーム」とホイップクリームを入れていく。



ホイップサンド  
和歌山県産の「梅」「みかん」「桃」が入った「和みックスクリーム」とホイップクリームの2種クリームを合わせていく。





2016年に運行を開始した「うめ星電車」。デザインはJR九州の豪華環状列車「なつ屋in九州」や「たま電車」で有名な水戸岡鋭治氏。モチーフは、「みなべ・田辺の梅システム」として世界農業遺産になった「南高梅」。車内には汚れる、破れる、壊される、などとして電車では使いつらいとされている、良質の素材がふんだんに使用されている。

### 小嶋光信(こじまみつぶ)

両備グループ代表兼CEO、和歌山電鐵(株)社長 / 1945年生まれ。慶應義塾大学ビジネススクール(現:慶應義塾大学大学院経営管理研究科)修了。2005年に和歌山電鐵(株)設立、代表取締役社長に就任し2006年から運行開始。1999年より両備グループ51社の代表を務める。

# ローカル鉄道の再生による地域活性化 和歌山からの挑戦



## 知事対談 小嶋光信 × 仁坂吉伸

和歌山電鐵(株)社長

和歌山県知事

**仁坂知事(以下仁坂)** ●本日は、たま駅長就任10周年誠にありがとうございます。残念ながら「たまちゃん」は亡くなりましたが、「ニタマちゃん」に続いて今回新たに伊太祈曽駅長見習いに「よんたまちゃん」が就任するなど、今や世界からも注目を集める「和歌山電鐵貴志川線」。この再生には小嶋社長に本当にお世話になり、感謝しています。

**小嶋光信(以下小嶋)** ●私が両備グループの代表となったのが、公共交通機関に対する規制緩和前の1999年でした。私どもは補助金をもらわないで生き延びてきた公共交通機関ではありましたが、マイカー時代が進み毎年数%ずつお客様が減少し、何も対策をしなれば、当両備グループも10年後には存続してないだろうと考えていました。そして紆余曲折しながらも2006年、南海電気鉄道から貴志川線を引き継ぎました。今知事から感謝のお言葉をいただきましたが、仕事冥利につきます。

**仁坂** ●公共交通は地域の生活を支える重要な基盤で、地域の事情に応じた交通ネットワークの維持・充実と、交通弱者も安心して利用できる公共交通を守ることは地方行政にとって非常に重要な課題です。しかしモータリゼーションの進展や過疎化、少子高齢化の進行により、公共交通の利用者は年々減少し、ローカル線など公共交通機関の維持は、和歌山だけでなく日本全体における社会的な課題となっています。

**小嶋** ●その通りです。日本はアメリカ的なマイカー時代を進めてきたのですが、今日の子高齢化を迎える時になり、「これではまずいのでは?」とようやく気付きました。その頃に前後して規制緩和により、国内で31の地方鉄道や大きなバス会社が解散しました。そこで我々は、地域の公共交通が生き残るための手段を模索し、実際にある地方で移送手段の設備投資は「公」が行ない、運営は民間が行なう「公設民営」に挑戦し成功を収めました。ちょうどその頃に当貴志川線が廃線の危機に直面し、実績を買われて復活プロジェクトにボランティアでコンサルティング協力することになりました。そして地域の公共交通は地元の方に運営してもらおうが一番良いということでも事業者の公募があったのですが、8件の応募者の中に鉄軌道をやった経験のある方が一件もありませんでした。当局の方としても、多くの人命に関わる仕事ですから、経験したことのないところに任せるのは避けたいということで、当グループが引き受けるに至ったのです。

### 住民・行政・事業者 そして「たま駅長」

**仁坂** ●貴志川線には、小嶋社長の様々なノウハウが注ぎ込まれ、地元の方たちも少し積極的に利用するようになり、従来よりも乗客数が増えました。

**小嶋** ●私が貴志川線を引き受ける際に、重要視していたものが3つありました。ひとつは



利用者である住民が本気になってこの鉄道を必要とし残そうとしているか？。もうひとつは、行政の応援があるか？。そして最後に我々自身が本気でやり遂げる決意があるかどうか？。この3つが揃っていないと成功はないと思っていました。

和歌山県においては「貴志川線の未来をつくる会」という市民団体が発足し「乗って残そう貴志川線」という名キャッチフレーズのもと、6千人以上の会員が存続活動を行ってくださいました。また和歌山県や和歌山市、紀の川市(当時は貴志川町)が一体になって協力体制を整え、我々のことを温かく受け入れてくださっているのを見て、貴志川線の再生・経営について、10年間は絶対大丈夫だろうと自信を持ちました。

**仁坂**●地域住民の方々と事業者、そして行政が力を合わせた取組は地方鉄道の存続・再生のモデルとなり、さらには地方の活性化に繋がったケースとなりました。そこに「たま駅長」の大活躍があり、観光客の利用が相当増えました。乗客数の推移を見ますと、存続が決まって新しい体制になったとき1割増えています。が、その後主として「たま駅長」人気で観光客の増加により、さらに1割増えています。

**小嶋**●そうですね。成功を導く3つの要素にプラスして、もの凄い強力な応援団が現れ



1月5日の「たま駅長就任10周年記念式典」で、伊太祈曽駅の駅長見習いに就任した「よんたま」。

# 知事対談

## 小嶋光信 × 仁坂吉伸

和歌山電鐵(株)社長 和歌山県知事



**仁坂**●中国や香港などのメディアでも「たま駅長」が大きく取り上げられ、貴志川線だけでなく和歌山県全体にアジア各国からの観光客が増えました。この功績で「たま駅長」も和歌山電鐵内で次々と出世をするわけです。駅長からスーパー駅長、さらにウルトラ駅長、身分的にも課長、執行役員、常務そして社長代理と観光客の伸びとともに昇進されるわけです。これは、和歌山県も応援ねばということ、まず和歌山唯一の貴族になつてもらいました。一代限りの勲功爵つまり「ナイト」です。次に

てくれました。しかし当時はそれほど強い応援団になるとは思っていませんでした。個人のペットが公の場である駅に住み着いているのではなく、貴志川の駅長という形にして住まわせてあげたいという軽い気持ちでした。ところがその就任の日、まさに10年前の1月5日から、帽子を被り改札台の上へ乗り、まるで本物の駅長のようにお客様をお迎えお見送りをはじめました。その後「たま駅長」に会いに来てくださるお客様が増え始め、インターネットでもどんどん紹介されるようになり、その人気は遠く海外にまで知られるようになりました。

**小嶋**●これは本当に絶妙なタイミングでした。我々がやろうと思ってもできないことを、知事がいち早く中国やアジアに対して観光キャンペーンを行なってくださいました。知事から任命された「観光まねき大明神」が本当になりました。昔はお荷物だった地方鉄道が、今度は楽しい乗り物に切り替わった瞬間だったと思います。なにせ当時は、この貴志川線に海外からの観光客が乗車するなど思いもしませんでしたから(笑)。

### 貴志川線の未来を描く 地方創生の新しい姿

**仁坂**●「たまちゃん」は亡くなって「名誉永久駅長」となり、その後継者の「ニタマちゃん」が貴志駅の「たまII世駅長」として観光客に大人気です。そして「ニタマちゃん」の後継者として新たに「よんたまちゃん」が伊太祈曽駅の駅長見習いになりました。

また、小嶋社長は話題性のある車輛も次々と投入してくれました。地元の名産にちなんだ「いちご電車」、少年の日々を思い出させてくれる「おもちゃ電車」そして「たま電車」。昨年からは新たに「うめ星電車」が運行されていますが、ここにも地域の資源を活かしているという、小嶋社長の熱い思いが込められている気がします。

今後は地域の資源を最大限活用しながらも、沿線住民の方が「乗って残そう」の思いを持ち続け、日々の生活の中でどれだけ鉄道を利用していただけるかだと思います。そのためには、単に鉄道にどう助勢するかだけでなく、鉄道を利用しやすい町を作るための都市計画や再開発をきちんとしたり鉄道と道路交通のベストミックスを作っていくといった多くの政策にすべて目を配っていくかねばなりません。

**小嶋**●この10年は鉄道を残すことに一生懸命頑張ってきましたが、鉄道というものは地域が元気でなければ生き残ることはで

きません。またそれには知事がおっしゃるように地元の方々の思いは非常に大切です。幸運にも貴志川線沿線には、「日前神社」・「國懸神社」・「龍山神社」・「伊太祈曽神社」を詣でる西国三社参りという日本人の心に根ざしたスピリチュアルな風習が残っています。また「大池遊園」や「四季の郷公園」といったファミリー層に人気の施設、学校や病院といった生活基盤も整っており、さらに計画的な開発も進むことで非常に魅力的な地域になりつつあります。

今後の10年は設備補助の支援は受けながら、運営補助金はもろろ自力営業で再建するという「準公設民営化」という形で事業を継続していくことになりました。それはかなりハードルの高い試みではありますが、上手く行けば、ローカル線の再生から地方創生のモデルみたいなものができあがるのではと考えています。

**仁坂**●今回の10年計画は、少し事情があり、公共交通機関の再生理論、小嶋社長の「公設民営」というものと形式だけ少々異なるのですが、実質はその思想に則ってできあがりました。このスキームに従って、貴志川線の永続に向け、今後とも関係行政や地元、そして小嶋社長率いる和歌山電鐵と一体となって、「乗って残す」を合言葉に、地域住民だけでなく観光客や外国人の方々にも利用いただけるよう取り組んでいきたいと思えます。本日はどうもありがとうございました。







Maniac at WAKAYAMA

雑賀崎漁港 和歌山市

まるでイタリアの景勝地アマルフィのようだ。と話題の雑賀崎は、和歌山市南西部に位置する底引き網漁が盛んな港。鏡面のように景色を写す海面から斜面に沿って階段状に広がる家並みは、軒と軒が重なり合う程密集し、入り組んだ路地はさながらラピッドスのよう。雑賀崎の景色は、昼間だけでなく、夕景も美しく、日本の夕陽百選に選ばれている。

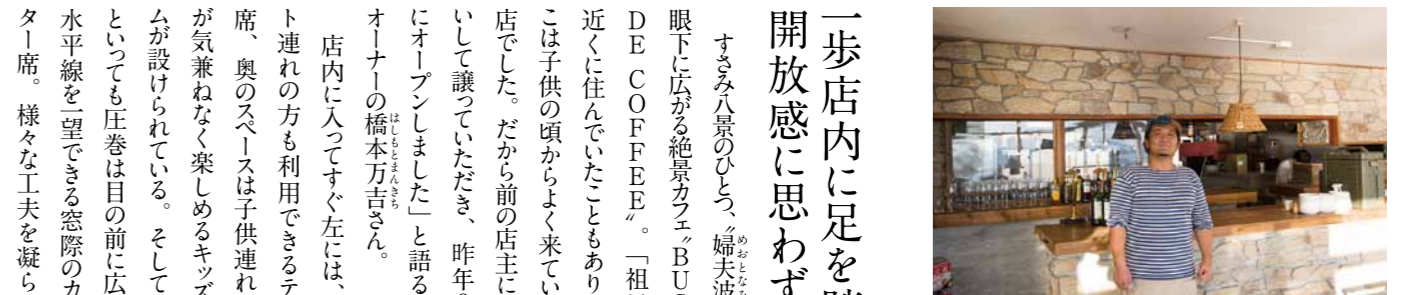
和歌山市雑賀崎～雑賀崎漁港

和歌山県オフィシャルInstagramもご覧ください。 [https://www.instagram.com/insta\\_wakayama/](https://www.instagram.com/insta_wakayama/)





カウンター席の前には、雄大な和歌山の海が広がる。



写真上 >> セルフリノベとは思えない完成度の店内。子供の頃の思い出が忘れられず、前の店主に譲ってもらった。写真右 >> 自家製の梅シロップもお土産に人気。

一歩店内に足を踏み入れると、その開放感に思わず声がでる絶景カフェ。すさみ八景のひとつ、夫婦波が眼下に広がる絶景カフェ BUSH DE COFFEE。一祖母が近くに住んでいたこともあり、こは子供の頃からよく来ていたお店でした。だから前の店主にお願いして譲っていただき、昨年8月にオープンしました」と語るのはオーナーの橋本万吉さん。

店内に入つてすぐ左には、ベント連れの方も利用できるテラス席、奥のスペースは子供連れの方が気兼ねなく楽しめるキッズルームが設けられている。そしてなんと、いつでも圧巻は目の前に広がる水平線を一望できる窓際のカウンター席。様々な工夫を凝らした

店内のゾーニングにオーナーの優しさを感じることができ、「建築関係であった実家の仕事をしていたこともあり、店内もセルフリノベで仕上げましたが、実はまだ全体的には未完成なんですよ。」

もともと料理が好きだった橋本さんは9年前、飲食業界に転職し、腕とセンスを磨いた。出される料理はどれも絶品で、なかでも石窯で焼かれたピザは自己流だと言うが本格的な旨さ。またご飯で仕切られ2種類のルーが楽しめる「夫婦カレー」は、夫婦波をイメージした BUSH DE COFFEE の看板メニューだ。

写真右 >> 真っ白でスクエアな建物と青空のマッチングに思わず写真を撮りたくなる。写真下 >> パターチキンカレーとキーマカレーの2種類のルーが味わえる夫婦カレー。自家製前菜もカラフルで、食欲がそえられる。



BUSH DE COFFEE ブッシュ・ド・コーヒー

住所/西牟婁郡すさみ町見老津2-1  
電話/0739-33-7400



もちろん魚群探知機も使いますが、目標とするのは「鳥山」の海鳥は小魚を狙い、その小魚を狙って鯉などの大型魚が集まって来るとか。

① 船は主に深い部分の鯉を狙います

② 船の両端には飛行機と呼ばれる仕掛けがあり、これは主に表面の鯉を狙います

① 明治末期にハワイから伝えられたといわれるケンケン漁。船の両側や中央から長い竿を張りだし、その竿から替舟板に釣り糸をたらし、船を走らせながら、擬餌針を泳いでいるようにみせて鯉を1本ずつ釣りあげる漁法です。擬餌針を「ケンケン」と呼んでいたともいわれています。

② 替舟板は疑似針に鯉がつかると、ひっくり返って浮上し、掛かったことを知らせるような仕組みになっています。

③ ケンケン漁で獲られ、同参見漁港に水揚げされた鯉を「すさみケンケン」と呼びます。1本ずつ竿で釣り上げ、その場で活け締めをし、すぐ氷水につけ込み「血抜き」をし、氷温を保ったまま大切に港へ持ち帰ります。網とは異なり、素早くまた丁寧に扱うことで、鯉の美味しさが保たれます。 ※串本では、ケンケン漁で獲られる鯉は「しよらん鯉」と呼ばれています。



WAKAYAMA in 食図鑑

vol.3

もちがつお



南紀すさみの恵み食堂蒼海(そうかい)  
住所/西牟婁郡すさみ町江住808-1  
電話/0739-58-8800

道の駅すさみにある、「南紀すさみの恵み食堂蒼海」では、季節限定で「もちがつお」を定食や一品として提供する予定。天候や漁獲によって提供されない場合もあるので、お電話にてお確かめください。

⑤ 鯉は鮮度の劣化が早く、新鮮な状態で食べることで出来るのは、ほんの数時間。ケンケン漁のように適切な処理がされていないと、お刺身では食べられません。「もちがつお」と呼ばれる鯉は、香先に獲れるもので、身に脂肪分が少ない為、弾力があり、まるでつきたての餅のような食感から、その名がつきました。モチモチの鯉は、新鮮さの証です。

④ 近くの漁場から運ばれた鯉は、素早く漁港に水揚げされ、入れが行なわれます。すさみでは「セリ」ではなく、木れに入れ額を書き入れ、静かに取引されていきます。そのため入れは非常に速やかに行なわれます。

れに値段を書き入れ、一発勝負。空気がシンと張りつめる瞬間。

もうひとつのかつお

鯉といえば、すさみや串本が有名ですが、もうひとつの「かつお物語」は印南漁港。今のようなかつお節が出回りだしたのは江戸時代中期。その製法を考案したのは印南の漁師「角屋甚太郎(かどやじんたろう)」といわれています。土佐に出漁した甚太郎は、1年のうちの10ヶ月間を足摺岬で過ごすようになり、煮て乾かすだけだった加工法に、まきを燃やして煙でいぶす工程を加えた「燻乾法(くんかんぼう)」を考案。その後、2代目甚太郎が試行錯誤の末、火力でかつおを乾燥し青かびを付けて日光乾燥を繰り返す「燻乾かび付け法」を考案しました。





大好きだったパン作りを夫婦で仕事に  
青い空と清流、緑の山々に魅せられて



日高川町  
安大 豊子さん  
TOYOKO ANDAI  
大阪から移住

高校の同級生だったという安大さん夫妻。40年を経た今も、仲睦まじくパンを焼く。もともとは趣味のパン作りのために建てたというログハウスを改造したお店の前で。

天然酵母使用の主力製品「こむぎっ子」は、バターなどの乳製品を使わないので、アレルギーのある人にも人気。



夫がパン生地を作り  
その横では妻がケーキ作り



母屋に増築した真新しい工房は、ケーキの販売や、ケーキ作り教室を主催する豊子さんが主に使う。陽光が差し込む明るい空間に、オープンやボウルなどの調理器具が整然と並び、お気に入りの音楽を流しながら、作業をすることが多いという。孝夫さんは「パンやケーキ作りは、妻が先輩で、まだまだ指導されることも多い」と笑う。



天然素材にこだわり  
安心して食べられるパンを

やさしい木の感触が心地よい店内。パン焼き用の大型のオープンが2段に並び、商品棚には常に10種類以上のパンが並び、増築したカフェスペースにはテーブル席がもうけられ、購入したパンをいただくこともできる。

パン工房 こむぎっ子

住所 日高郡日高川町田尻258  
電話 0738-55-0646

http://ameblo.jp/komugikopaaan/

月曜と土日には、近くの道の駅「SanPin中津」でも、パンを販売している。新鮮な野菜や紀州備長炭なども人気。



チーズやチョコ、いちじくなど10種類以上のパンが並び、クランベリーにクリームチーズを合わせた「赤ずきんちゃん」などネーミングも楽しい。



### わかやまでの日々の暮らしとまちブラ日記

日高川町は移住者の受け入れにも積極的です



月曜と土日には、近くの道の駅「SanPin中津」でも、パンを販売している。新鮮な野菜や紀州備長炭なども人気。

健康のためにロードレーサーを購入した孝夫さん。「仕事の後に、川沿いの道を走ると気持ちいいですね」。



店のすぐ近くにかかる橋。見渡せば青い山々と日高川。最高の眺めだ。



山間をめぐり流れる日高川は、和歌山県最高峰の龍神岳から流れる長さ115kmの日本一長い二級河川として知られる。



隣の畑では、ネギやニンニクを育てている。畑で採れたニンニクは、パンの材料に使うことも。パン作りに使った卵の殻などを堆肥として利用している。

### 受け入れ施策 Come on!

和歌山県では移住者のサポートに向け、さまざまな支援制度を設けている。40歳未満の若年移住者への奨励金(最大250万円/世帯)や、移住後に起業する人を対象にした移住者起業補助金(最大100万円)、空き家改修補助(最大80万円)などのほか、移住希望者を対象にした現地体験会も定期的に開催している。

詳しくは  
<https://www.wakayamagurashi.jp/how-to/support/>

澄んだ流れの中をアユやアマゴが泳ぐ自然豊かな日高川のほとり。旧川中第一小学校裏にたたずむログハウスの真つ赤な扉を開けると、焼きだてのパンの香ばしいかおりが漂ってきた。  
「最初は趣味で始めたパン作り。それが、野菜やくだもの物々交換しているうちに、仕事になり、今では県外から車で買いに来ってくれる人もいます」。和歌山県の中ほどに位置する日高川町で、夫の孝夫さんとともに「パン工房 こむぎっ子」を営む安大豊子さんは笑顔で出迎えてくれた。店の棚には、天然酵母や天日塩など素材にこだわった食パンやロールパンが並び。  
大阪府交野市に住んでいた夫妻が3人の子供とともに移住したのは平成5年。小学校に入学した長女がアトピー性皮膚炎だったことから、「自然がきれいな田舎で暮ら

したい」と思うように。たまたまテレビで、日高川町の移住者が紹介されているのを目にし、現地へ「山や川の美しさに一目ぼれ」し、即決した。店は豊子さんが平成11年にオープン。その後、養護学校の教師として県外に遠距離通勤していた孝夫さんも退職し、店を手伝うようになった。  
パン作りの朝は早い。午前1時から準備し、袋詰めを終えるのが7時。日中も仕込みに追われる。平成23年9月の紀伊半島大水害では、床上60cmまで浸水し、オープン一台が壊れた。楽なことばかりではないが、「パン、おいしかったよ」のひとことが励みになる。  
「春には山桜、夏にはホタルが家の中まで飛んでくる。ここには四季折々の楽しみがある。今では、もう都会に戻りません」。田舎暮らしの魅力は増すばかりだ。



移住したときは子供3人と5人暮らしだったが、その後二男が生まれ、一時は6人の大所帯に。その後、長女は独立し、今は二男と3人暮らし。日高川町には一家の歴史が詰まっている。



# 東京で見つけた 和歌山ゆかりの場所



吉宗が桜を植えて以来、花見の名所として知られた飛鳥山。今は自然豊かな公園として多くの人で賑わう。

## 東京十社のひとつであり、江戸時代からの花見の名所

王子神社は鎌倉時代から熊野信仰の拠点であった神社で、紀州熊野三社若一王子が勧請されている。8代将軍吉宗は江戸に紀州ゆかりの神社があることを喜び、元文2年(1737)に飛鳥山を寄進、桜を多く植えて江戸庶民遊楽の地としたと伝えられている。その後、飛鳥山は現在の飛鳥山公園の基となり、

今も桜の季節には多くの花見客で賑わっている。



和歌山に鎮座する熊野本宮大社や熊野速玉大社、熊野那智大社と同じ神々を祀る。熊野本宮大社の近くを流れる「音無川」にちなみ、石神井川もこの付近では音無川とよばれている。



### Data ▶王子神社

住所 / 東京都北区王子本町1-1-12  
電話 / 03-3907-7808

創建年は不詳であるが、源義家が甲冑を奉納したという記録もあることから千年近い歴史を誇る古社である。



旬の和歌山情報をお届けします  
2017 vol.32

## Topics 1. 「南方熊楠記念館」新館オープン!



雄大な景観も見どころのひとつ

南方熊楠生誕150周年を迎えるにあたり、3月19日(日)に新たに南方熊楠記念館新館がオープンします。

南方熊楠記念館は、吉野熊野国立公園に指定されている番所山の高台に位置しており、周辺には展望台や遊歩道が整備され、「フィールドミュージアム

番所山」とも呼ばれています。

記念館新館の1階は、記念館と番所山を併せて紹介できるスペースとなっており、2階は遺品や映像を用いた南方熊楠の生涯や研究実績を紹介する展示スペース。約800点の資料が展示され、英文解説も充実。本館と新館を結ぶブリッジには観覧者の方々の読書スペースを配置。屋上は神島、白浜温泉街、太平洋を360度のパノラマで眺望できる開放的なデッキ空間となっています。

生誕150周年を迎えるこの機会に、現在にも語り継がれる「知の巨人」南方熊楠と和歌山の深いつながりが実感いただけます。

問い合わせ / 南方熊楠記念館 電話 / 0739-42-2872

## Topics 2. 平成33年度(第36回)国民文化祭の開催地が和歌山県に内定!

昭和61年から毎年度開催されている「国民文化祭」が、平成33年度に本県で初めて開催されることが内定しました。

国民文化祭は、文化芸術活動を全国的規模で発表、共演、交流する場を提供することで、文化活動への参加意欲を喚起し、新たな芸術・文化の創造を促すことを狙いとした祭典です。

万葉の時代から歌に詠まれてきた美しい自然と、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」に代表される高い精神性を有する悠久の歴史に恵まれた和歌山県では、多彩な文化芸術が創造され、育まれてきました。

また、平成33年は、現在の和歌山県が誕生して150年を迎える記念すべき年でもあり、同じ年に国民文化祭をはじめ、第45回全国高等学



校総合文化祭、第21回全国障害者芸術・文化祭の開催が予定されることとなります。これら3つの文化祭を通して、地域の文化芸術を見直すだけでなく、和歌山の魅力を全国に発信することで、地域の発展につなげていきます。

問い合わせ / 和歌山県文化芸術課 電話 / 073-441-2052

### 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
- 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/>



2017 vol.32

企画・発行 / 和歌山県  
発行日 / 平成29年3月10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。

### プレミア和歌山



## ボンボンショコラ(湯浅の醤油)

生産者 / 特定非営利活動法人 ジョイコム  
住所 / 和歌山市塩屋4丁目6-57 (toco'towa)  
電話 / 073-446-2311  
toco'towa(とことわ)及び和歌山市内の一部スーパーで、Webでの販売も計画中。



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。

### 残間里江子審査委員長

和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあります。毎回審査が楽しみです。



## 和歌山ならではの「ボンボンショコラ」

和歌山の特産品と厳選したチョコレートをコラボさせた「和歌山ショコラ」を製造販売する「toco'towa」。中でも、湯浅の醤油をガナッシュにし、ホワイトチョコ2層にすることで香ばしさと甘さを絶妙に仕上げたボンボンショコラは、人気の商品のひとつ。

「醤油の味を残しながら、

「和歌山ならではのものを発信していきたいです」。

カカオの香りとマッチさせる加減に悩みました」と語るのは店の立ち上げから関わっている「toco'towa」の島影吾さん。店内のショーケースには、湯浅の醤油以外にも多くの和歌山ショコラがズラリと並び、「地元だけでなく全国、そして世界へ、和歌山ならではのものを発信していきたいです」。

同店は、NPO法人ジョイコム(岡田由紀理事長)が運営する障害者の就労支援事業所であり、和歌山初のチョコレイト専門店。店頭にはボンボンショコラ以外にも沢山のスイーツが並び、またカフェメニューも充実し、明るい店内は活気あふんでいる。



# 和歌山のスーパーアイドル、ニタマちゃんとパンダちゃんたちの近況報告 vol.03

# nitama&pandas 元気日記!

## 三毛猫「よんたま」 駅長見習いに就任!

これからお仕事がんばるかニヤ、よろしくお願ひするニャー。



1月5日に「たま名誉永久駅長」就任10周年記念式典が開催され、伊太祈曽駅の駅長見習いとして雌の三毛猫「よんたま」に辞令が交付されました。「たま神社」で駅長見習い就任の報告をした「よんたま」は、教育責任者の「たまII世駅長」ニタマの叱咤激励を受けながら、健気に初仕事をこなしていました。



和歌山県PRキャラクター「きいちゃん」

## 赤ちゃんパンダの名前が「結浜(ゆいひん)」に決定!

9月18日に生まれたジャイアントパンダの雌の赤ちゃんの名前が「結浜」に決まりました。5万通を超える応募の中から選ばれた「結浜」という名前には、「さまざまな価値観を結び、笑顔あふれる未来をつくって欲しい」という願いが込められています。



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。

「よんたま」は、1月21日に開催されたバレンタインチョコの販売イベントでも、集まった多くのお客様に商品PRを行っていました。

結浜はすくすく成長し、お母さん<sup>らうひん</sup>パンダ「良浜」の回りをよちよち歩いたり、抱きついたりするようになりました。赤ちゃんパンダ結浜の成長を温かく見守っていきましょう。



成長した結浜は産室を出て、お母さんパンダの「良浜」と一緒に運動場デビュー。母娘一緒に仲良く暮らしています。

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/>



ぼくも 元気だよ!