

# 和歌山の明治維新を訪ねて

灯台内部は非公開だが、外部階段から灯台に登ることができる。国の登録有形文化財に指定されている旧官舎内部の見学は可能。



## 明治という新しい時代を照らす日本で初めての石造り灯台

エルトゥール号遭難事件で、新しい時代の海を明るく照らす重要な灯台であった。現在も現役の航路標識(灯台)である。

有名な櫻野埼灯台は、日本の灯台の父と呼ばれるスコットランド出身の技師R・H・ブラントンが設計し、1870(明治3)年に点灯した日本最初の石造灯台である。大政奉還を翌年に迎えた1866年にアメリカやイギリスなど4国と結んだ「江戸条約」によって建設された8ヶ所のひとつ



江戸条約で建設されたもうひとつの湖岬灯台まで車で約20分。和歌山の海が当時の海上交通の要であったのが分かる。



### Data ▶ 櫻野埼灯台

住所 / 東牟婁郡串本町櫻野1006-1  
電話 / 0735-65-8515(櫻野埼灯台旧官舎)  
明治後期以降、全国に普及していった水銀槽式回転機械装置の全体像を知ることができる現役の灯台で、(一社)日本機械学会の機械遺産に認定されている。

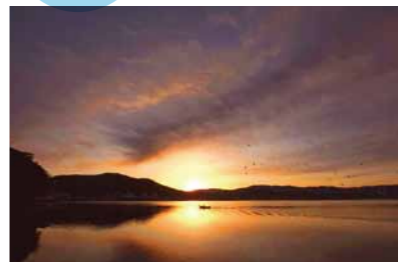
## 祝! 日本遺産“W”認定!!

[和歌の浦・紀州湯浅]

旬の和歌山情報をお届けします

2017 vol.33

### Topics 1. 絶景の宝庫 和歌の浦



和歌の浦は和歌川の河口に広がる干潟を中心に、南は熊野古道の藤白坂から、西は紀伊水道に面する雑賀崎までの、和歌浦湾を取り巻く景勝地です。万葉の時代にこの思わず帰りたいほどの情景が和歌にうたわれ、和歌の神がまつられ、唯一無二の和歌の聖地となりました。

潮が満ち干潟から鳥が飛び立つ様、春霞の干潟越しにみる寺社を抱く山並み、紅葉の峠越しに見下ろす波穏やかな入り江など、絶景の宝庫である和歌の浦。自然と文化が調和した和歌の浦の絶景は、日本人の精神文化の源ともいえる和歌に始まり、いつの時代も人々を魅了し、様々な芸術を育ててきました。

中世末、紀州攻めの際に古来の景勝・和歌の浦を遊覧した豊臣秀吉は、その名にちなんで北方の岡山に建てた城を和歌山城とし、その城下が和歌山とよばれるようになりました。「和歌」の名は、現在の県名にまで引き継がれています。

問い合わせ / 【ストーリーについて】和歌山県観光振興課 電話 / 073-441-2424  
【申請・認定について】和歌山県文化遺産課 電話 / 073-441-3740

### Topics 2.

## 「最初の一滴」 醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅

産業としての醤油造りは紀伊半島西岸、紀州湯浅で産声をあげました。鎌倉時代、宋に渡った禅僧覺心が帰国してから、今日ある金山寺味噌の祖である徑山寺味噌の製法を人々に伝授し、湯浅で盛んに作られるようになりました。味噌を造る過程で、野菜から染み出し桶に溜まった水分を、それまでは捨ててしまいが、あるとき、その一滴を掬ってなめ

てみると芳醇な味がしました。この旨みに満ちた汁で魚や野菜を食べれば、美味しいに違いないと考えた湯浅の人々が工夫を重ねた結果、現在の醤油が生まれたといわれています。

醤油の醸造業で発展した湯浅の町並みには、醸造業に関連する町家や土蔵が立ち並びます。町家の屋根は丸い瓦の厚重な本瓦葺き



で、庇の先には幕板と呼ばれる雨除けの板が下げられます。ほかに、虫籠窓や袖壁といった防火構造の意匠も見られ、湯浅で醤油醸造を営む人々の暮らしぶりが、建物の特徴となって表れています。

問い合わせ / 和歌山県文化遺産課 電話 / 073-441-3740

### 取材について

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/

和歌山県動画提供  
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/

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41品の中から贈呈! 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

企画・発行 / 和歌山県  
発行日 / 平成29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)

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

「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



## 一六一八(イチロクイチハチ) 実-minori-(あらかわの桃)

生産者 / 株式会社カワ セントラル工場  
住所 / 有田郡広川町柳瀬472-3  
電話 / 0737-65-2600  
通販サイト「一六一八」で販売 http://www.wakayama1618.com/



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。



## シズル感溢れた、感動的なシャーベット

蓋を開けた瞬間、誰もが「うわっ、あらかわの桃が」と驚き、「一口食べると濃厚な甘さが広がる。「単純に美味しいだけでなく、記憶に残るようにしっかりとした甘さ」と、あらかわの桃の瑞々しい素材感を大切にしました」と語るのは、株式会社カワ・セントラル工場の工場長、町山恵留夫さん。

見た目もこだわり、桃のコンポートが沈み込んでしまわないようにまずシャーベットを急速冷凍するなど、ひと工夫も忘れない。

和歌山県産の果実を使った、実シリーズは、桃以外にも干し柿や南高梅など全6種ある。「社長も私も職人なので、商品の開発力には自信があります」と胸を張る。

和歌山と大阪で30店舗を展開する株式会社カワのセントラル工場では、OEMで多くの商品を製造している。自社ブランドの「一六一八」は、人間が最も美しくバランスが取れていると感じる黄金比から名付けられた。写真右が工場長の町山さん、左が監査アシスタントの岩橋さん。

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。

プレミア和歌山 検索