旬の和歌山情報をお届けします
2017 vol.34

Topics 1. 「小田井用水路」世界かんがい施設遺産に登録決定!

紀の川から取水し、紀の川右岸の河岸段丘の水田へかんがい用水を供給する用水路「小田井用水路」の世界かんがい施設遺産への登録が決定しました。世界かんがい施設遺産とは、かんがいの歴史・発展を明らかにし、理解醸成を図るとともに、かんがい施設の適切な保全に資するために、歴史的なかんがい施設を国際かんがい排水委員会(ICID)が認定・登録する制度です。

宝永4年(1707年)紀州藩主徳川吉宗公の命を受け、当時藩財政窮迫の打開策として新田開発に伴う用水確保のため、当時の技術者であった大畑才蔵が小田井用水路の開削に着手しました。開削途中にいくつもの河川と交差したため、渡井(水路橋)8カ所、伏越(サイフォン)9箇所が設置されました。延長32.5kmにおよぶ水路が完成したことで、1,000haを超える水田を創り出して地域の農業発展に大きく貢献しました。その後、改修を重ねながら開削以来300年間農業用水を供給し続けています。

問い合わせ／和歌山県農業農村整備課　電話／073-441-2951

Topics 2. 「紀州金山寺味噌」が地理的表示(GI)保護制度に登録!

「紀州金山寺味噌」が地理的表示(GI：Geographical Indication)保護制度に和歌山県の産品として初めて登録されました。全国では39番目の登録で、「味噌」の登録は全国初になります。

地理的表示(GI)保護制度は、地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その品質等の特性が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を、知的財産として保護するものです。

和歌山県が発祥とされる金山寺味噌は、米味噌や麦味噌等のように調味に使用するものではなく主としてそのまま食するもので、現在では和歌山県・千葉県・静岡県等の限られた地域で生産されています。なかでも、和歌山県内で生産される紀州金山寺味噌は、麹の原料として、大豆,裸麦(大麦),米の3種類の全てを使用し、具材として瓜,茄子,生姜,紫蘇の全てを用いるという他の地域の金山寺味噌にはない製法を有しています。この製法から、具材の混ざり具合に応じて様々な食感や食味が得られ、まろやかな味が得られています。

問い合わせ／和歌山県食品流通課　電話／073-441-2820

2018年 明治維新 the Restoration 150th

和歌山の明治維新を訪ねて

議会が行われた議場は奥行き23m、幅18mにも及ぶ大空間。二階の傍聴席と格天井が印象的。明治44年には夏目漱石が講演を行った。今年7月31日に国の重要文化財に指定された。

生きる神は明治維新を見、和歌山県政の礎となった

〝稲むらの火〟でも知られ、商人ながら紀州藩勘定奉行を勤めた濱口梧陵。明治維新直後の1871年には、大久保利通の要請で初代駅逓頭(えきていのかみ)(当時の郵政大臣)に就任。その後、和歌山県初代県議会議長に就任した和歌山近代化の父といえる存在である。

現在、一般公開されている旧県議会議事堂は、明治31(1898)年に建造され、明治期の木造和風意匠の県議会議事堂としては、国内で唯一現存する貴重な建築物だ。

現在の和歌山県庁内に建てられている梧陵像。小泉八雲は〝Living God〟として紹介している。

戦火を逃れ、何度かの取り壊しの危機に直面するが、その都度県民の保存への思いが通じ、奇跡的に残った議事堂。

Data ▸旧和歌山県議会議事堂
住所／岩出市根来2347-22
電話／0736-61-1160

特産ミニトマトの美味しさが凝縮

〝みんなの食品ひだまり〟が製造する〝トマトジュース〟は、フルーツミニトマトの甘さが十分に活かされた人気商品。開発のきっかけは同所が販売するトマトケチャップなどを味見した消費者からの「ジュースにしてみては」という感想から。「もともと美味しい地元のミニトマト。まるでフルーツのように甘く後味さっぱり。その味わいをできるだけ残したくて、ギューと絞っただけのようなものです」と語るのは開発を担当した畑野幸子(はたのさちこ)さん。トマトの酸味や甘みを最大限に引き出すよう、2種類のミニトマトを用い、加える塩分も最小限。ほとんど手作業で作っているからこその美味しさ。

当施設は平成11年に開所した障害者就労支援事業所。トマトジュースの製造は今では本格的な事業となり、働く人の賃金アップや、地域の農産物の良さを広めることに役立っていることが嬉しいと語るのは施設長の清西安生(きよにしやすお)さん(左)と畑野さん。

トマトジュース

生産者／社会福祉法人なかよし福祉会 なかよし作業所 みんなの食品ひだまり
住所／日高郡みなべ町芝498-10
電話／0739-72-5820
和歌山県内の産直市場やJA、道の駅などで購入可能

プレミア和歌山

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

和歌山県内の産直市場やJA、道の駅などで購入可能

プレミア和歌山　検索

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

■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に
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/

和歌山応援団 求む!

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
和 nagomi
2017 vol.34
企画・発行／和歌山県
発 行 日／平成29年11月22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。