

熊野の山中に入ると、自然石が積み重ねられた列石群に出会う。「これらが築かれた時期や本当の理由は不明です。しかし昔から「シン垣」と呼び、野生動物から農作物を守るために築かれたといわれています」と山本殖生さん。遙か昔、生活や農地を守るために、先祖たちが力を合わせ大きな岩を動かし無数の石を積んだ。シン垣は熊野で生きる

人々の知恵と力強さの結晶でもある。しかし近年になり、住民の減少や林業の衰退などにより山の秩序は乱れ、餌に困った野生動物が人里に降り、農作物の被害は深刻化する。そこで猪や鹿を捕獲するがその命を無駄にしないために、和歌山県では「わかやまジビエ」としてブランドینگ。処理施設などの整備も行い、地域の貴重な食資源としながら飲食店での利活用や観光振興に活用しようと、「わかやまジビエフェスタ」を毎年開催している。なかでもジビエで地域おこしを目指す古座川町では、東京や大阪などの飲食店に直接販売を行っている、好評を得ている。



串本ロイヤルホテル  
洋食料理料理長 The Chef's Voice  
出口 肇 (でぐちはじめ)

ジビエとは狩猟で獲った鳥獣のことですが、肉には歯ごたえと独特の風味があります。しかしそれは美味しさでもあるので、それらを損なわないように調理することを心掛けています。和歌山のジビエは獲ってすぐ処理されるので、エグミや嫌な臭みもありません。料理の付け合わせにも和歌山産の野菜などを使い、目の前の美しい海で捕れた魚もよく使っています。本当に和歌山は食材が豊富ですね。

串本ロイヤルホテル  
住所 / 東牟婁郡串本町サンゴ台1184-10  
電話 / 0735-62-7771

# わかやまジビエは 豊かな里山からの 贈り物

食料を求め人里に降りてきてしまった鹿を「ジビエ」として地域資源にしようと、平成27年に「山の光工房」を設立し、「金もみじ」というブランドで販売を開始した。古座川町が建設した日本最高水準の加工処理施設では、プロによる徹底した工程管理と迅速な作業が行われている。その「ジビエ」の評価は高く、地元和歌山だけでなく、東京や大阪などの飲食店にも販路は広がっている。

東京を中心に34店舗を構えるセガフレード・ザネッティ・エスプレッソのメニューにも「金もみじ」が平成30年3月より使われるようになった。



ご当地バーガー  
グランプリ  
日本一!



ローストした鹿肉に地元野菜を添え、古座川町のブルーベリーをソースに使ったメインディッシュ。



国際熊野学会副代表  
山本殖生 (やまもとしげお)

シン垣の研究は「熊野列石」として、昭和63年に行われましたが、それ以降は行われていません。いつ誰が何のために築いたのか、文献や記録にもほとんど残されていません。高いところでは2メートルにもなり、岩や聖域を守る結界では?という幻想的な話もあります。



「一人では持ち上げられないこんな大きな石、どうやってここに置いたのでしょうか。シシ垣の大きな岩を指差す西比古次さん・美恵子さん夫妻。三重県まで続く総延長150キロともいわれる列石の中で、那智勝浦町高津気地区のシン垣は規模が大きく、とりわけ保存状態がいい。それは「垣普請の日」を決め、住民が共同で昔から守ってきたからだという。「その伝統も過疎化と高齢化で一時中断されていましたが、数年前よりボランティアが集まり活動を再開しました」。シシ垣を守るということは、農作物を守るためだけでなく先祖からの伝統を守ることでもあるかのようだ。

和歌山の山中に伸びる  
まるで小さな万里の長城。  
そのミステリアスな正体は?