

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.36
2018

特集

世界に誇る 和歌山の魅力

知事対談 湯川れい子×仁坂吉伸

Awesome Products in Wakayama [本鬼毛箸]

WAKAYAMA SWEETS (かげろう)

Olympic Stories (フレッド・ワダ・イサム)

わかやまに恋した人々 (海草郡紀美野町)

プレミア和歌山 (やさしい牛乳)

製造過程で醤油モロミを使用した全く新しいチーズ*モロマツジョ。。
イタリアと日本の食文化の融合であり、未来でもある。

*Beyond
of Sightline*

特集

世界に誇る 和歌山の魅力

*Beyond
of Sightline*

世界遺産や世界農業遺産、世界かんがい施設遺産。
世界が認めた多くの魅力。

歴史や文化、そして悠久の自然が織りなす
息をのむような絶景。

そして和食のふるさとでもあり、
海や山の幸に恵まれた美食の国でもある。

しかし和歌山の魅力はそれだけではない。
どこにもないオンリーワンの魅力。

それは、それぞれの場所で暮らす人々の
視線の向こうに見える情熱や熱意である。

KISHU+のペンダントライト“SHIZUKU”。美しい時絵が光を柔らげる。
photo:Masayuki Hayashi



上／チーズプロフェッショナル協会が認定するチーズプロフェッショナルの資格を持つナチュラルチーズ専門店コバン・ドウ・フロマージュのオーナー宮本さん。チーズ洗練士でありフランスチーズ鑑評騎士でもある。下／手前がイタリアのチーズ工房「ルイジ・グッファンティ社」の社長、フィオーリ氏。

コバン・ドウ・フロマージュ
住所／紀の川市桃山町調月769-136
電話／0736-60-7175

梅酒の日本一を競う日本最大の梅酒コンテスト、天満天神梅酒大会で初代グランプリを受賞した中野BCの「紅南高」。



その視線の先は、世界の`UMESHU、

中野BC株式会社
住所／海門市藤白758-45 電話／073-482-1234

和歌山の梅の需要拡大を目指し1979年から梅酒の生産を開始した中野BC。焼酎から日本酒、リキュール、味醂、最近ではジンを製造しており、今では梅酒をはじめ梅果汁など梅関連の売上が同社の半分以上を占める。健康的なイメージや食の多様化に伴い、梅酒は様々なシーンで親しまれるようになり売上も順調に拡大してきた。しかし中野社長は既にその先を見据えていた。「梅酒市場は拡大してきましたが、国内消費は最大値に近く、市場はかなりの成

「あら川の桃」で知られる紀の川市桃山町。その一角にある小さなチーズ専門店が今、世界から注目を集めている。その理由は製造工程で醤油モロミを使用した全く新しいチーズ「モロマッジョ」の誕生だった。「モロマッジョ」を開発したのはそのチーズ店オーナー宮本喜臣さん。中野BC社長のなかのこころじ中野幸治さんと「和歌山らしい梅酒とチーズの楽しみ方を一緒に世界に発信しよう」と意気投合したのがきっかけだった。そしてチーズと梅酒の販促のために訪れたイタリアでチーズ作りの現場を訪れ、その工程でチーズが浸けられる塩水を味見し「旨味」の存在に気付く。「まるで和食の出汁のような味。だったら醤油モロミに浸ければ、世界中の誰もが驚くような美味しいチーズになるのでは」と閃いた。世界的な販売を考えると、海外での製造が望ましく、イタリアンやフレンチの本場での成功は必須。しかし開発は容易ではなかった。「イタリアのチーズ作りの歴史は2千年以上。職人たちの製法へのこだわりも強く、日本人の思いつきに協力し

和歌山が繋ぐ 日本とイタリアの 食文化の融合

てくれる工房はなかなか見つかりませんでした」と宮本さん。そこでヨーロッパに販路を開いていた湯浅醤油有限公司の新社長敏朗さんに「湯浅醤油のモロミ」の提供を依頼し、イタリアの有名チーズ工房「ルイジ・グッファンティ社」の社長に味見をしてもらった。半信半疑だったその巨匠も「モロミ」の旨味に感動し協力してくれることとなる。梅が取り持ち、醤油という「和歌山ブランド」とイタリアの食文化が融合した瞬間だった。

当初はモロミ・フォルマッジョとしていたが、ルイジ・グッファンティ社の社長がモロミ (MOROMI) とチーズ (formaggio=イタリア語でチーズ) の融合という意味で「MOrmaggio」と名付けた。

Beyond
of Sightline
the Culture

上／巨大な47基の梅酒タンクの前に立つ中野社長。梅酒がゆっくりと熟成され、出荷される日を待っている。下／昔使われていた蔵を改装したBAR。今では試飲イベント等で使われる。



口に入れた瞬間広がるチーズと醤油モロミの原料である大豆の香り。ルイジ・グッファンティ社の社長はモロマッジョを食べて「マンマの味がする。」と嬉しそうに感想を言った。

宮本さんの「和歌山の食材を世界に発信したい。」という想いから輸入したナチュラルチーズと山椒やきんかんなどを加えたオリジナルチーズも人気。



醤油発祥の地、湯浅で醤油を製造する湯浅醤油有限公司。蔵匠「樽仕込み」は社長自ら厳選した素材のみを使用し、古式製法で醸されたおすすめの逸品。同社が既に海外に販路を持ち、モロミを提供できたからこそ、頑固なイタリアチーズ職人を説得できたといえる。■湯浅醤油有限公司 住所／有田郡湯浅町湯浅1464 電話／073716312267



最先端と伝統の技術、そして 紀州人の結びつきの心

日本四大漆器のひとつ、海南市黒江の紀州漆器。室町時代に始まり、江戸時代には紀州藩の保護を受け発展。時絵の技術が導入されると海外にも知られるようになった。その後も様々な新しい技術を積極的に取り入れ、戦後はプラスチックにラッカーで“塗り”を施すなど、紀州人気質らしく進取的で革新的な路線で販路を拡大した。しかし海外の廉価品が大量に流入し産地の規模は縮小。そのことに危機感を覚えた若い後継者や工房が力を合わせ、“KISHU+”というプロジェクトを始動させた。「手塗りが良くて吹き付けがダメ、木が

良くてプラスチックがダメとかいうのではなく、新しい技術を取り入れながら、次世代に伝統を伝えたい」と語るのは、事務局を務める橋本漆芸の大橋善弘さん。手仕事だけでも工業生産だけでも辿り着けない表現を追求し、フランスの展示会に出展するなど海外進出を積極的に行っている。

もうひとつの注目する産地が、バイル織物で有名な橋本市高野口町。パイル織物とはタオルやベルベット、コードロイなどの生地の総称。高野口では昭和60年頃には384社の織物工場が軒を連ね、年間660億円もの売上を誇った。しかしここでも安い海外製品に押され売上も工場も大幅に減少した。その中で今、異彩を放っているのが岡田織物だ。大手繊維メーカーと共同で新繊維を積極的に開発し、織りは種類や用途に合わせて得意な専門技術を持つ周辺の工場に

依頼。フェイクファーに特化した商品構成で、シャネルやプラダ、ルイ・ヴィトンといったヨーロッパのラグジュアリーブランドに生地を供給し注目を集めている。「昔に比べて流行の変化が格段に早くなりました。ブームは長く続かない代わりに違う小さいブームがすぐやってくる。それは小回りの得意な当社にとっては好都合。発注されるロット数は多くはないですが、それが逆にリスクヘッジになっています」と語る岡田次弘社長。

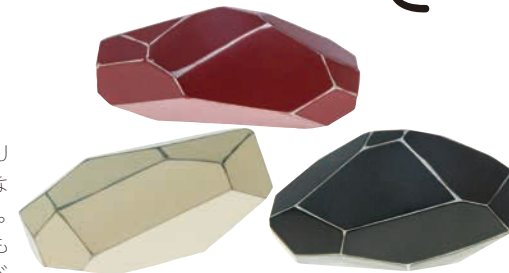
地場産業や伝統を守ることは、変わらないことではない。新しい技術を受け入れ進化し、細かな社会のニーズに対応することが重要である。それは大量生産ではなく小・中量生産というニッチトップな考え方。これらの地域でこれを可能にしたのは、長年培ってきた産地ならではのネットワーク、地域の結びつきによるものだった。

手仕事を尊重しながら、漆器の未来を模索する

株式会社島安汎工芸製作所、中西工芸株式会社、株式会社若兆、山家漆器店、有限会社橋本漆芸の5社が立ち上げた新しい漆器ブランド“KISHU+”。黒江という紀州漆器の産地では手仕事を尊重しながらも新たな技術をいち早く取り入れ、次々と漆器に新たな風を吹き込んできた。樹脂の生地や合成うるしを用い、誰もが気軽に使える漆器を早く

KISHU+
(事務局:有限会社橋本漆芸)住所／海南市岡田569-1 電話／073-482-7630

金属板を曲げて形を作ったトレイに、漆を施す。薄く飾らない形が、漆特有の質感によりつややかな佇まいとなる。



金属の多面体に塗りを施し、根来塗と同様の技でエッジ部分を研ぎ出したペーパーウエイト。金属特有の重量感と塗りの柔らかなさ、少し削れたエッジの感触と輝きが心地いい漆器。

時絵を装飾ではなく、電気の光を効果的に反射させる要素として用いる。時絵の解釈を変える事で、漆器を家電と繋ぎ、家電として機能させる。フランスでの評価も高く、ホテルなどで使いたいとのオファーを受けている。

photo:Masayuki Hayashi



プロパールという特殊な化学繊維を使用したエコファー。まるで本物のような触り心地は“フェイク(=偽物)”。ではない。模様は織りあがった後にプリントするので様々な表情の“エコファー”を造ることができる。



様々な形状や用途の生地が作れるのは高野口という伝統ある産地だからこそ。異なる4つの製法が一箇所で行われているのは世界でも珍しいという。これからは単に生地を提供するだけでなく、使い方を提案することも必要だと考える岡田社長。



世界が注目する フェイクファーを超えたエコファー

株式会社岡田織物
住所／橋本市高野口町大野757 電話／0736-42-2864

肌触りの硬い海外製の安いフェイクファーに比べると、岡田織物のエコファーはまるでリアルそのもの。触れると驚く別次元の風合い。それに目を付けたのが海外のラグジュアリーブランドである。世界では今、動物愛護の観点からリアルファーに対する反対運動が絶えない。それに対しエコファーは、サスティナブルな志向で、環境保護や動物愛護に配慮した素材。

使用される繊維も特殊で、一本一本の毛が毛先でさらに細く分かれ、根元から毛先に向けて細くなっている本物のような毛質が表現されている。また長さの異なる毛を交互に織り込むことで、さらに自然で優しい風合いを再現する。その高い品質とインテリジェンスなコンセプトが海外でも評価され、数々の世界的なブランドから注文が入っているという。



Orange しもつみかん

9

みかん発祥の地として長い歴史を有する海南市下津地域。四季を通して暖かい気候が甘く美味しいみかんを育む。また蔵出しのしもつみかんは、12月の完熟みかんを糖度が増し酸味がほどよく抜けるまで貯蔵したもの。

ながみね農業協同組合 電話／073-482-6131



Nankaimai 紀州みなべの南高梅

8

梅の生産量日本一を誇る和歌山の中でも、最高品種として名高い「南高梅」。果実は大粒で果肉は厚く非常に柔らかい。梅干しはもちろん、爽やかな香りが梅酒や梅ジュースなどにも向いている。

紀州農業協同組合 電話／0739-72-1162



Charcoal 紀州備長炭

7

今や知らない人はいないほどの知名度を誇る紀州備長炭。ウバメガシを原料とした白炭の一種で、打ち付けるとキーンという金属音を奏でるほど。一度火がつくと長時間燃え続け、高級料亭などで広く使われる。主に田辺市やみなべ町、日高川町で製炭される。

和歌山県木炭協同組合 電話／0738-53-1358



Wood 龍神材

12

古くから「木の国」と呼ばれる和歌山県。なかでも田辺市龍神村は紀伊半島のほぼ真ん中。文字通り四方が山々に包まれた自然豊かな地域。そこで産出される杉や桧は、年輪が細やかで木目・色合いが美しく日本中で高い評価を得ている。

龍神村森林組合 電話／0739-78-0246



Hot spring 南紀白浜温泉

11

熱海温泉や別府温泉と並んで「日本三大温泉」と称される有名温泉郷。歴史も非常に古く、日本書紀にも当時の歴代天皇が訪れたとの記述がある。今ではホテルや旅館が立ち並ぶ関西屈指のリゾート地で、共同浴場は宿泊客だけでなく誰もが楽しめる。

白浜温泉旅館協同組合 電話／0739-42-2215



Bonito ずさみケンケン鰹

10

疑似餌で一本ずつ釣り上げられた鰹を船上で直ちに活け締めにするケンケン漁。血抜きした後に頭から氷水に入れて漁港に持ち帰り、その日の内にセリにかけられる。ずさみケンケン鰹の美味しさは、ずさみ漁師の手間ひまの結晶である。

和歌山南漁業協同組合 電話／0739-55-2002

GIに登録された紀州金山寺味噌



GIとは、`Geographical Indication＝地理的表示保護制度。のことで、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、国が知的財産として保護するもの。金山寺味噌はなめ味噌の一種で、宋に渡った鎌倉時代の僧、覚心和尚が日本に持ち帰り製法を伝えた。その製造工程で滲み出る液体が、醤油の元になったといわれている。

紀州味噌工業協同組合
メールアドレス k-miso@forest.ocn.ne.jp



Ramen 和歌山ラーメン

13

和歌山では「中華そば」と呼ばれ、専門店や大衆食堂で出されるご当地ラーメン。豚骨を使用するが、醤油系と濃厚な豚骨醤油系の二通りに大別される。麺はやや細めのストレート麺で、少し柔らかめに茹で上げることが多いともいわれる。

和歌山県製麺協同組合 電話／073-473-7491

世界が憧れる 和歌山の BRANDING

南高梅やみかんといった果実や農産物だけでなく、海の幸や温泉、木材や和歌山ラーメンなど、地域の特徴が詰まった和歌山の地域団体商標の数々。平成18年に始まり登録されているのは13件、それは世界に誇る和歌山の魅力ともいえる。

Beyond
of Sightline
the Quality



Umeshi 紀州梅干

3

和歌山県産の梅を使用して印南町・みなべ町・田辺市・西牟婁郡で生産された大粒で果肉が厚くやわらかい梅干しのこと。紀州田辺藩が栽培を奨励したことに始まり、明治時代には梅の生産から加工まで一貫しておこなわれるようになった。

紀州みなべ梅干協同組合
紀州田辺梅干協同組合 電話／0739-35-1101

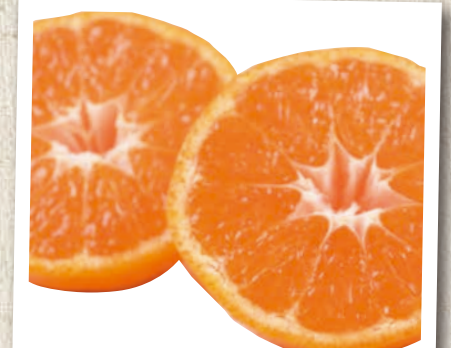


Beans 紀州うすい

2

和歌山県産のえんどう豆の一種で、グリーンピースのように実だけを食べる種類。皮は薄くて粒が大きく、ホクホクとした食感が特徴で甘みもあり、豆ごはんや卵とじにしてよく食べられる。日高地域で主に栽培されている。

和歌山県農業協同組合連合会 電話／073-488-5574



Orange 有田みかん

1

果樹王国和歌山を代表するみかんのブランドで、2006年に始まった地域団体商標制度の認定第一弾として認定された。有田は古くからみかん栽培が盛んで、紀州藩の委託を受け栽培を始めたのがきっかけといわれている。

ありだ農業協同組合 電話／0737-53-2311

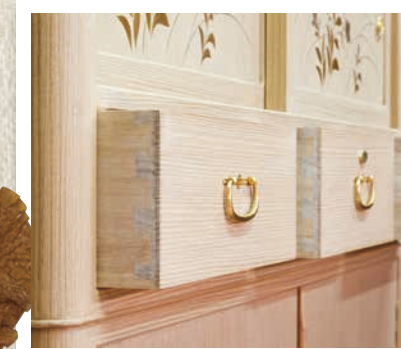


Seaweed 紀州ひろめ

6

紀伊半島南部の海に自生する海藻で、`大きく広い布(め)`で`ひろめ`と呼ばれている。磯の香りが高く、軽く湯通しして酢の物やしゃぶしゃぶで食べるのがおすすめ。多くが地元で消費される希少な食材だが、最近は県外のグルメからの注目も集めている。

和歌山南漁業協同組合 電話／0739-22-8520



Drawers 紀州箆笥

5

紀州箆笥の始まりは定かではないが、落雷で焼失した和歌山城の再建や道具類の献上のために多くの職人が集まったのがきっかけとか。上質な木材と木に精通した職人が城下町に集まり、美しく気密性の高い紀州箆笥が造られた。

紀州桐箆笥協同組合 電話／073-452-2011



Tuna 紀州勝浦産生まぐろ

4

勝浦漁港といえば日本有数の生まぐろの水揚げ量を誇る紀南を代表する漁港。延縄漁法で漁獲され、一本一本丁寧に活け締め処理した後、船内で冷水保存(氷温)され水揚げされる。モチモチの食感新鮮な生まぐろならではの。

和歌山県漁業協同組合連合会 電話／0735-52-0951



①山の斜面に見渡す限りの梅林。残っている緑色の大部分がウバメガシ等の薪炭林。②ニホンミツバチは外来種のミツバチと異なり、おとなしい性格だという。③県木であるウバメガシは紀州備炭炭の原材料となる。

Beyond
of Sighting
the Heritage

和歌山の里山に広がる、
世界に誇る伝統的農業システム

2015年に認定された世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」。養分が乏しい土壌であり、平地が少ないという状況の中、江戸時代から400年以上にわたり高品質な梅を持続的に生産してきた梅システムには、優れた秘密があった。

限られた条件下でニホンミツバチが梅の受粉を助ける。梅林の上部にはニホンミツバチが生息するウバメガシ等の薪炭林を残し、保

水機能を持たせ、梅や平野部の農作物に水を循環させる。

さらにこの地域では昔から住民同士の結びつきが深く、協力しあって収穫し加工する6次産業が行われていた。これら全てを繋ぐ生態系と、梅という産業がもたらした地域独自の文化と里山の景観。自然と人間が共生したこの世界に誇るべきシステムが、世界農業遺産として評価された。



アフリカの若者が訪れ学ぶ みなべ・田辺の梅システム

みなべ町では国の事業の一環として、エリトリアやナイジェリア、南アフリカなどアフリカの若者を受け入れ、世界農業遺産であるこの優れたシステムを技術支援として教える活動も行なっている。また地元の若い人たちとの交流や和歌山の文化に触れる体験も、好評だという。

みなべ町うめ課
住所／日高郡みなべ町芝742
電話／0739-74-3276

江戸時代に造られた全長32.5キロの農業用水路

2017年に世界かんがい施設遺産に登録された「小田井用水路」。それは300年以上前の江戸時代、大畑才蔵により整備された。

紀の川北岸地域は古くからよく干ばつに襲われた。その問題を解決するために紀の川を水源とする用水路の開発を命じたのは、後に江戸幕府八代将軍となる紀州藩主徳川吉宗だった。この大工事を

江戸時代に造られた全長32.5キロの農業用水路



現在の龍之渡井(たつのとい)。建築された当初は木製であったが、大正8年に近代化され、レンガ・石張り造りに改修され今に至る。現在でも小田井用水路は約600haもの水田に水を供給し続けている。吉宗はこれらの技術を関東平野の開発にも導入し、「紀州流」として、その後の土木技術が受け継がれているという。紀州人の技術力の高さもまた、世界に誇るべきモノである。

短期間で完成させるには、各地で一斉に作業を進める必要がある、そのためには正確な測量と精密な設計図が必要だった。そして当時の最先端技術を用いて造られた水路により、1000ha以上の水田が新たに開発された。

その後も小田井用水路は何度も改修を重ねられながら、今も紀の川流域の農業を支える大動脈として大切に守られている。



丹生都比売神社近くで 日本刀鍛錬体験

橋本市生まれの刀工濱川貞純さんが新築した日本刀鍛錬場では、神道や仏教と結びつきが強い日本刀の鍛錬体験を開催。火を使わないペーパーナイフや本格的な小刀を作る2つのコースがある。

濱川日本刀鍛錬道場
住所／伊都郡かつらぎ町上天野236
電話／0736-20-4929
メールアドレス／kajiya-sadasumi@leto.eonet.ne.jp

世界から観光客が訪れる世界遺産は、
神秘とホスピタリティが感じられる聖域。

和歌山県・奈良県・三重県にまたがる世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」。熊野三山、高野山、吉野・大峯の3つの霊場とそれらを繋ぐ参詣道が登録対象となった、世界でも珍しい道の世界遺産である。

標高千メートル級の山々が連なる紀伊山地は険しく、人々を容易に寄せ付けない。しかし多様な生態系が広がる神秘的な森の中を歩いていると、なんだか懐かしい優しさすら感じる。起源や歴史、信仰の対象が異なる聖地が寄りあう、世にも稀なエリアである。そして豊かな自然と優しき人々との出会いは、世界中の人々を魅了する。

また2016年の登録資産の追加や、世界有数の旅行ガイドブック「ロンリープラネット」で旬な旅行先として取り上げられるなど注目度も上昇し、外国人旅行者が増加。今では年間約48万人を超える外国人観光客の方々が訪れている。

①約20万基の墓石や慰霊碑が立ち並ぶ高野山奥の院参道。壇上伽藍と共に高野山の中で最も神聖な場所。②真言密教の教えを体現する象徴として建てられた根本大塔。③壇上伽藍に建てられている御社。天野社から地主神として勧請した。神仏習合のシンボリック的存在。

④森厳な雰囲気にも包まれる熊野本宮大社。⑤朱塗りの本殿が目にも鮮やかな熊野速玉大社。⑥那智山の中腹に位置する熊野那智大社。⑦熊野那智大社に隣接する那智山青岸渡寺。1590年に豊臣秀吉が再建した。⑧熊野那智大社へと続く大門坂。熊野古道でも人気のある場所のひとつ。

熊野の魅力を英語で紹介 外国人向けガイドブックが発刊



年々増加する外国人旅行者に熊野(中辺路)の魅力を詳しく紹介するオールカラーオール英語のガイドブックが発刊された。監修は田辺市熊野ツーリズムビューローで働く、カナダ生まれのブラッド・トウルさん。高野山や小辺路なども発行予定。

(一社)田辺市熊野ツーリズムビューロー
住所／田辺市湊1-20田辺市観光センター内
電話／0739-26-9025
ガイドブック:KUMANO KODO Official Guide
仕様／サイズ:A5 頁数:230P 価格:1728円

創建2050年を迎えた熊野本宮大社

熊野本宮大社が旧社地である大斎原へ鎮座したのが紀元前33年、崇神天皇の頃だと伝わる。1年を通して様々な特別行事が開催されている。

西国三十三所草創1300年

病に伏す徳道上人が閻魔大王からのお告げを受け、人々に信仰を説き、霊場へ参ることをすすめた718年から始まったといわれる。第一番札所是那智山青岸渡寺。





世界一のお父さん/パンダ永明。

世界一のお父さんパンダ永明と動物愛護の問題を語る

世界が注目する 和歌山のヒーロー

仁坂知事(以下仁坂) ●湯川れい子さん

は、エルヴィス・プレスリーやビートルズなどを国内に広め、独自の視点によるポップスの評論・解説を手がけながら作詞家としても数多くの受賞をされています。また音楽活動以外にも今年2月に白浜町アドベンチャーワールドのジャイアントパンダ「永明」が受賞した「日本動物大賞(※公益財団法人日本動物愛護協会主催)」の審査委員長を務めるなど、広く動物愛護の活動にも尽力されています。そこで本日は和歌山のパンダや動物愛護についてのお話などをお伺いできればと思います。

湯川れい子(以下湯川) ●和歌山には過去

に二回程度、南紀白浜の千畳敷などにお邪魔したような記憶があります。

仁坂 ●南紀白浜には千畳敷や三段壁などの観光名所やパンダファミリーが暮らすアドベンチャーワールドもあります。

湯川 ●そうですね。でも私が訪ねた

のはパンダもいないような昔の話ですか

ら(笑)。実は世界的な指揮者カラヤンさんと日本で一番親しかったといわれる私の友人が非常にパンダが好きで、よく私に「どうして白浜に見に行かないの。上野なんか落ち着いて見ることもできないでしょう?」って言うんですね。よく聞くと彼女は何年もの間、パンダに逢うために毎年のように白浜に行ってるそうです。

仁坂 ●飛行機だと東京から白浜まであとという間ですからね。

湯川 ●そうですね。私が彼女に「どうやって行くの?」って聞くと「何言ってるのれい子。飛行機でビュ。たったの1時間だよ」と怒られるんです。

仁坂 ●現在、白浜にはお父さんパンダの永明とお母さんの良浜。2014年生まれの双子、桜浜・桃浜。そして2016年に生まれた結浜の5頭がいます。実はアドベンチャーワールドですでに15頭



知事対談

湯川れい子×仁坂吉伸

音楽評論家・作詞家

和歌山県知事

が生まれ、永明は14頭のお父さんです。
湯川 ●それは凄いですね。もしかしたら世界一だとか?
仁坂 ●もちろんです。パンダはワシントン条約で絶滅危惧種に指定されているため、商業目的の国際取引が禁止されています。アドベンチャーワールドにいるのも共同繁殖研究として借りているのですが、実は私が通産省輸入課長の時に永明たちの輸入許可を行ったんですよ。それが今や和歌山県知事をしているのですから不思議な縁と特別な思い入れがあります。永明は中国を除くと動物園で飼育されているパンダの多子記録と最高齢お父さん記録を更新中です。また中国以外で14頭のパンダが生まれたのは圧倒的に世界一。まさしく世界一のお父さんです。
湯川 ●それは凄いですね。現在永明くんは25歳ということですが、お元気で何よりです。そして絶滅が危惧されている種の保存に貢献したそれらの点などを踏ま

えて、第10回日本動物大賞のグランプリに選ばせていただきました。

仁坂●その際はありがとうございます。また今年の春に永明は良浜と自然交配し、パンダが生まれるかもと期待されています。

母。パンダの愛情が 白浜の大家族を作った

仁坂●実は永明ファミリーが大家族なのには秘密があるんですよ。

湯川●それはどういうことですか？

仁坂●永明の前のパートナーで、良浜の母でもある梅梅の子育てが上手だったことです。双子が生まれるのはそれほど珍しくないのですが、生まれて間もないパンダは非常に小さく、片方の授乳に氣を取られ、もう片方を母パンダが圧死させてしまうような事故が多いそうです。それで中国では授乳が終わったら別の子パンダを交換するように抱かせ、授乳が終わった方を保育器に入れるそうです。しかし梅梅はそんな風に飼育員さんの手を煩わすことなく、自ら交互にうまく授乳させ双子パンダを育て上げました。

湯川●梅梅は子パンダを愛情たつぷりに育てたわけですね。

仁坂●そうです。そして母親の愛情をたつぷりと受け、中国に旅立った11頭のうちの4頭が繁殖に関わり、12頭の子孫が誕生するなど、和歌山のパンダファミリー



湯川れい子 (ゆかわれいこ)

東京都目黒で生まれ、山形県米沢で育つ。代表的なヒット曲に、「涙の太陽」や「ランナウェイ」、「センチメンタル・ジャーニー」、「恋におちて」などがあり、FNS歌謡祭音楽大賞最優秀作詞賞やJASRAC賞、オリコン トップディスク賞作詞賞など、各レコード会社のプラチナ・ディスク、ゴールド・ディスクを数多く受賞。またディズニー映画「美女と野獣」「アラジン」「ポカホンタス」「ターザン」などの日本語詞も手がけている。

※TNRとは`trap=捕獲、netet=不妊去勢、release=解放、の頭文字。地域猫を捕獲し、避妊手術を施し、元の場所に戻す活動。不要な繁殖を防ぐために行われる。

知事対談

湯川れい子×仁坂吉伸

音楽評論家・作詞家

和歌山県知事



仁坂●県でも保護猫をなんとか飼ってあげたいとは思っているのですが現実には難しく、上手くバースコントロールができればと考えています。

湯川●今では野良犬を見かけることはあまりありませんが、犬の殺処分は居住空間の中で飼えなくなった人やブリーダーが愛護センターに持ち込むことが多いのです。中には病気や無駄吠えしたり噛んだりという問題行動が原因で飼育放棄される犬も多いですね。それで現在は、8週齢未満の犬猫の販売規制を盛り込んだ動物愛護法の改正にも注目しています。

仁坂●県でも保護猫をなんとか飼ってあげたいとは思っているのですが現実には難しく、上手くバースコントロールができればと考えています。

湯川●今では野良犬を見かけることはあまりありませんが、犬の殺処分は居住空間の中で飼えなくなった人やブリーダーが愛護センターに持ち込むことが多いのです。中には病気や無駄吠えしたり噛んだりという問題行動が原因で飼育放棄される犬も多いですね。それで現在は、8週齢未満の犬猫の販売規制を盛り込んだ動物愛護法の改正にも注目しています。

リーの輪が世界へと広がっています。

湯川●白浜での長い親子のスキンシップの中で、パンダ達は子育てや愛情など何かを学んだのでしょうか。

仁坂●もしかすると人工飼育を何世代も重ねていると、子孫を残し育てようとする母性本能が減少してしまうのかもしれないですね。

湯川●先ほどの友人が「白浜に行けば可愛い子が二頭もいるのよ!」と力説していたのはそういうことだったんですね。

仁坂●上野動物園の香香も先日、1歳を迎えましたが、上野ファミリーもどんどん大きくなり、白浜の永明ファミリーと国内生まれ同士でお見合いとかできるようなになればいいですね。

和歌山の猫対策と 保護活動について

仁坂●湯川さんは動物愛護活動の分野でも活躍されています。

湯川●私はエンジン01文化戦略会議の動物愛護委員会・委員長をやっています。その委員会の取組の中で県や市と提携したオープンカレッジというのを行っています。ですが、その際に地域の動物愛護の状況を聞き、なぜ殺処分になるのか?、なぜ殺処分が減らないのか?、なぜその地域では殺処分が減少したのか?、等を検証し、私たちも一緒に勉強しながら、動物愛護の啓発活動を行っています。

に殺処分ゼロにはまだ及びません。

湯川●保護した猫の不妊去勢手術費用の全額助成は凄いですね。実は地域猫も含めた野良猫は捕獲するのも大変で、しかもせっかく保護しても不妊去勢手術の助成金が足りなくてできないこともありま

す。そして※TNRができないためボランティアさんが育てたり里親の斡旋などを行うこともあるのですが、生まれてまもない可愛い子たちなら里親が見つかる確率も高いのですが、貰い手のつかない猫も少なくありません。海外のように保護した動物の終生飼育施設もないので愛護センターに連れて行かれ、数日後殺処分になります。中にはボランティア団体が頑張り、殺処分ゼロに近い状態を達成している地域もありますが、極めて稀です。

仁坂●それはどのようなものですか？

湯川●ヨーロッパなどでは禁止されていますが、日本では生まれて間もない子犬などを販売しています。実は生まれて8週間というのは親とのスキンシップが重要な期間で、その間に人間や他の犬との関係を持つことで、吠え癖や噛み癖がつかないといわれています。規制の結果、問題行動が原因で飼育放棄される犬猫が少しでも減ればと思っています。まさしく梅梅の愛情たつぷりの子育てと同じですね。

仁坂●いわば白浜方式ということですね。

湯川●和歌山はパンダや猫などの動物を大切にされる県なのですが、他にも和歌山はマグロも美味しく温泉も凄いのよと、先ほどの友人によく聞かされています。

仁坂●勝浦漁港で水揚げされる生マグロは絶品。クロマグロだけでなくメバチやビンチョウと種類も豊富です。また川がそのまま温泉だったり、大きな洞窟の中に湧く温泉だったり、世界遺産に登録されている温泉もあります。もちろん星や月を見ながら入れる温泉なんかもあります。

湯川●いいですね。近いうちに和歌山にお邪魔したいですね。

仁坂●是非お越し下さい。飛行機でビューですから(笑)。本日はありがとうございます。



本鬼毛箒

昔から「一生に3本あれば足りる」といわれるほど長持ちする本鬼毛箒（棕櫚箒）。棕櫚皮の両端にある太く硬い鬼毛だけを1本ずつ手で抜き集め、手の感覚だけを頼りに束ねていく。緩くては毛が抜け、強すぎれば銅線が切れてしまう。惜しめない手間と時間をかけて作られた本鬼毛箒は芸術品とも言える程に美しい。適度な重さとしなりのお陰で掃き易く、棕櫚繊維の優しい摩擦が、掃くたびに畳表やフローリングに艶を与える。



仕上げに毛を整えるのに使う熊手。紀美野町の鍛冶屋さんで作ってもらった1点もの。

師匠の元で5年間修行を重ね、平成24年に独立した西尾香織さん。文字通り全て手作業で作るため、1本の本鬼毛箒が出来上がるのに1週間程度かかるという。

しゅろほうき
棕櫚箒製作舎

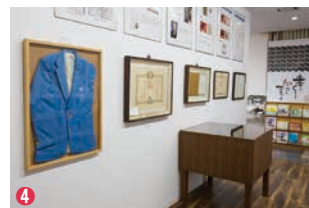
場所／海草郡紀美野町田163
<https://shurohouki.jp>



1964年東京五輪を実現させた フレッド・ワダ・イサムとは？



①目の前に広がる広大な海。人々は成功を夢見て海を渡った。②勇さんの父母が生まれた地域は北米への移民も多く、妻・正子さんの故郷、美浜町にはアメリカ村と呼ばれる地区もある。③④勇さんに所縁のある展示物を見ることができる御坊寺内町会館。1984年のロサンゼルスオリンピックでも組織委員会の委員の一人として活躍し、青いブレザーはその時のもの。住所／御坊市御坊206



⑤御坊寺内町会館にパネル展示されている寄付をしたことを伝える資料。⑥優しい笑顔が印象的な勇さん。バイタリティと熱意に溢れ、細かいところまで気遣いのできる人物だった。⑦その活躍は小学校の道徳教科書にも掲載されている。(発行／教育出版株式会社)



“超我の奉仕”
という精神は、
その後の勇を突
き動かす原動力

際オリンピック委員会（IOC）総会
に向けた集票活動として、私費を投

（本文中敬称略）

今から遡ること54年、アジアで初めてのオリンピックが東京で開催された。その意義は日本にとって計り知れないほど大きく、スポーツの普及はもちろん、都市の開発や道路など社会的なインフラの整備も飛躍的に進めた。戦後の復興を全世界に印象付けたオリンピックの東京開催に尽力したのが、和歌山をルーツに持つ日系2世の「フレッド・和田・勇」である。

和歌山の中部から南部の沿岸部は山々と海が近いため耕地が狭く半農半漁の寒村が多かった。しかしそこに住む人々は進取の気性に富み、明治期には仕事を求め多くの若者が北米に渡ったという。勇の父、善兵衛もそうした移民のひとりだったが、その暮らしは楽ではなく、勇は口減らしのために4歳から5年間、和歌山で暮らす祖父母に預けられた。そこで勇は、老若男女がそれぞれの役割を分担し、獲れた魚は平等に分かち合う地域き網漁を目にする。そのお互いに助け合い、喜びもまた分かち合う人々の姿は勇の心に焼き付き、

「祖国への想いは熱く、
世界を舞台に交渉する」
再び渡米し、ようやく20歳で独立し青果店を開店。26歳で結婚（正子・美浜町出身）するが、第二次世界大戦中には事業の継続も困難になり、集団移住を強いられた。戦後は持ち前の経営力で10店舗を構える実業家になるが、助け合いの心は忘れていなかった。全米水泳選手権に出場する日本人選手を自宅に招き、物心共に支え、日本のスポーツ界と深い絆を持つこととなる。そして1959年の国際オリンピック委員会（IOC）総会

に向けて集票活動として、私費を投じて中南米を歴訪し、各国のIOC委員に東京への招致協力を依頼。1回目の投票で東京が過半数を獲得し、東京での開催が決定したという。「勇さんたちは和歌山で暮らした日々が楽しかったのでしょうか。度々帰郷し、それぞれが通った小学校に対してお金や文房具などを寄付したそうです」と語るのは和田勇顕彰会のおかもと事務局長。一個人である勇の「祖国、日本のために」と燃やした情熱は、オリンピックだけでなく今日の日本の礎となり、今も和歌山の誇りとして語り継がれている。



上：イメージキャラクター「かげろう男爵」のパッケージが入った期間限定ボックスセット。中：海に面したかげろうカフェのテラス席。潮風が心地よい。下：白浜のシンボル円月島付近の海は特に美しい。

卵や小麦粉を使って焼きあげた生地にバタークリームをサンド。上品な甘さが特徴。店内の暖簾に描かれているのは家紋のアゲハチョウ。



〔昭和30年代の白浜〕

上>白浜のメインストリート、御幸通り（みゆきどおり）に掲げられた「ふくびし」の看板。現在は社名に代わり「かげろう」の看板が至る所に。
下>現在のカフェが面している湾は、どんな台風でも網をしなくても大丈夫という意味で網知らず（網不知湾）と呼ばれている。



〔昭和初期の長閑な網不知湾の風景〕



福菱（ふくびし）

場所／西牟婁郡白浜町1279-3
電話／0739-42-3128

新婚旅行のメッカだった白浜温泉。
お土産は今も人気のふんわりスイーツ
「かげろう」―西牟婁郡白浜町―
サクとした表面と、ふんわりとした口どけ。海に浮かぶ陽炎のように、口中でふわっと消えるところから、「かげろう」と名付けられた。青い海と美しい砂浜が続く関西屈指のリゾート地、白浜で昭和42年の発売以来、親しまれ続けている。
昭和8年創業の老舗和菓子屋を受け継ぐ2代目が、「子供からご年配の方まで幅広く親しまれるお菓子を」と考案した。当時は高度経済成長の真っ只中で、白浜は新婚旅行のメッカとして賑わった。彼らもまたホテルや旅館でしやれた洋風の菓子を楽しんだにちがいない。
発売から半世紀以上。お客様からの声を元に新展開として平成27年、かげろう生地に生クリームをはさんだ「生かげろう」を発売したところ大人気に。その後イチゴやティラミス、レモンなど季節ごとの味のバリエーションも追加。翌々年にはカフェをオープンした。
「手作業の多かった昔は、シーズンになると大忙しだったそうです。今は機械化が進みましたが、生地の練り加減だけは熟練の職人による手作業でしか出せません。新旧の味わいをぜひお楽しみください」と話している。



海草郡紀美野町
町田愛さん
MACHIDA AI
埼玉県から移住



森林の面積が75%を占める紀美野町。緑濃い山あいの小道を進むと、洒落た小さな旅館のような構えのお店が現れた。そば&カフェ「あんのん」は、本格的な十割そばと、地元野菜を使った料理を提供する店として、今年4月末にオープンしたばかり。

「どうせやるなら、自分たちの好きなものを形にしよう。長野のそば屋さんで働いたこともあったので、その知識も活かすことにしました」9カ月の長女を抱きながら、町田愛さんは話す。精進料理に興味があったことから、高野山の宿坊寺院、天徳院の厨房で働くため、埼玉県から出てきたのが和歌山との出会い。そこで、同院の執事として宿坊の運営を手掛けていた夫の英嘉さんと知り合い、2013年に結婚した。

「私はヨガのインストラクターもして主人も僧侶。瞑想ができる静かな環境で暮らしたいとふたりで話していたんです」。そこでカフェとヨガ教室も一緒に開けるようにと、自然豊かな紀美野町でゆっくり家探しを始めた。そして2年半後、「柿畑を継承してもらえらるなら」という条件で農家から古民家を譲ってもらった。さらに2年がかりで母屋の建て替えや長野県でのそばの勉強など、準備を進めてきた。

2人の子育てに追われながら店を切り盛りする愛さん。金曜日の夜には英嘉さんの手も借り、料理の仕込みなど遅くまで開店の準備を行う。それ以外にも柿の木の消費や枝切りなど休む暇はない。「朝から晩までやることはいっぱいですが、やった分だけ成果がある。山と川に囲まれた環境は最高です」と満足そうに笑った。

受け入れ施策 Come on!

移住者の暮らしをバックアップするため、和歌山県ではさまざまな支援制度を整備している。町田さんが利用したのは、移住後に新たに起業をする人を対象にした移住者起業補助金(最大100万円)。ほかにも空き家改修補助(最大80万円)などの支援がある。また、移住希望者を対象にした現地体験会も定期的に開いている。詳しくは→<https://www.wakamagurashi.jp/how-to/support/>

瞑想のできる静かな環境を求めて
山と川に囲まれた、そば&カフェ



元気いっぱいの3歳の長男、9カ月の長女とともに。「子どもができたおかげで地域の人たちとの交流ができました」と英嘉さん。

My Favorite Scene

紀美野町って
こんなところ!

紀美野町には都会のような賑やかな街並みやきらびやかなネオンなどはありませんが、山に登れば美しい景色が広がり、夜空には星々が騒がしいほど輝いています。耳を澄ませばどこからか川のせせらぎやカエルの鳴き声も聞こえてきます。そんなのどかな幸せに出会える所です。



店の裏にある畑では柿を中心にビワなども栽培している。夫妻とも、農業は初経験。付近には、かんきつ類の畑も多い。



町内には、105センチの大型望遠鏡を備える町立みさと天文台も。



エメラルド色に澄んだ川の水。夏には清流をアユが泳ぐ。



山あいをぬうように流れる清流。兩岸は火山岩が深く切れ込んでいる。浅瀬に足を浸すと、冷たい水が心地よい。

川原にはいい穴が。
大自然の不思議に
ワクワク



「蔵穴」と呼ばれる川原に空いた穴。川の流れが作ったというオドロキ!



集落の子供たちを見守るお地蔵様に出会うと、なんにかほっとする。

心地よい山の空気に
包まれて



前オーナーが建てた店舗隣の3階建てのログハウスを住居にしている。2階のベランダは開放感タップリ。すぐ近くを流れる清流は、長男のお気に入りの遊び場だ。「豊かな自然の中で、すくすくと育てほしい」と2人は目を細める。



信州から取り寄せた、こだわりのそば粉を使った十割そば。「そばは奥が深いので一生勉強」と愛さん。ランチには自家製の胡麻豆腐や黒豆の煮物、てんぷらがつく。



緑の中で
手打ちそばと料理を

あんのん

住所／海草郡紀美野町鎌滝674
電話／073-499-7114
<https://www.facebook.com/annon674kimino/>
営業は土日曜のみ



味のある手書きの看板に沿って車を走らせると、ほどんど店が現れる。引き戸をいっばいにあけると、周囲の自然と一体化できる明るい店内。将来的には、ヨガ教室も開きたいという。



東京で見つけた 和歌山ゆかりのお店

改良を重ねた古い吊り編み機が
優しく新しい生地を生み出す

世田谷ものづくり学校の一室にある`和田メリヤス。室内を覗くと吊り編み機が優しく生地を編み上げている。「糸に触ればわかと思いますが、全くストレスがかかっていません。編まれた生地も巻き取るのではなく、重力に従って自然と下に落ちていくだけです。これが吊り編み機の生地がふんわりと優しい理由なんです」と語るのは萬川未来さん。商

品の購入ができるのはもちろん、アパレルメーカーが編み機と生地の現物を見たいと来店することも多いという。



世田谷区の廃校となった中学校舎を再生した複合施設`世田谷ものづくり学校。で開店したのは2014年のこと。

Data ▶ 和田メリヤス株式会社
東京 showroom&shop
住所／東京都世田谷区池尻2-4-5
IID世田谷ものづくり学校111
電話／03-5787-6405



オリジナルブランド`Switzul`の特徴は優しいだけではない。「洗濯しても風合いが変わりづらく、型崩れもしにくいんですよ」と萬川さん。

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)
https://www.pref.wakayama.lg.jp/photo/

和歌山県PR動画(動画素材貸出)
https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/

和-nagomi- バックナンバー
https://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54品の中から贈呈！(県外にお住まいの方が対象)
※詳しくは、ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」をご覧ください。
https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000



和歌山 人・もの・地域
和
nagomi

2018 vol.36

企画・発行／和歌山県
発行日／平成30年7月24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 1.

祝「日本遺産」認定! 『「百世の安堵」
～津波と復興の記憶が生きる広川の防災遺産～』

平成30年5月24日、和歌山県では4件目となる濱口梧陵の故事で知られる広川町の『「百世の安堵」津波と復興の記憶が生きる広川の防災遺産』が日本遺産として認定されました。

今回認定されたストーリーは、安政南海地震の際に濱口梧陵が稲むらに火を

つけて高台に避難を呼びかけ、多くの命を救った故事や地元での犠牲者の慰霊や防災の大切さを継承する祭りなどに代表される防災文化の継承にまつわる物語。

現在も松が屏風のように立ち並び、見上げる程の土盛りの堤防が海との緩衝地を形作り、沖の突堤、海沿いの石堤と多重防御システムを構築している海岸や避難を意識して造られた堤防に沿う広川町の町並みは、江戸時代、津波に襲われた人々が懸命に復興を果たした日本の防災文化の縮図として浮かび上がります。防災遺産は世代から世代へと災害の記憶を伝え、今も暮らしの中に息づいています。

問い合わせ／和歌山県文化遺産課 電話／073-441-3740

Topics 2.

わかやま歴史物語
～100のストーリーで大人の知的好奇心を満たす和歌山の旅～

古来より、俗世から隔てられ、人知の及ばない「神々の領域」とされてきた紀伊半島。豊かな森林、多くの奇岩・巨石、澄み切った海や川など、圧倒的な自然に対して人々は畏敬の念を持ち、美しい景観を人々は受け継いできました。



また、和歌山には、高野山や熊野をはじめ、自然景観、温泉、郷土の食等にもつわる、世界に類を見ない、歴史が数多く存在しています。

今回、神話の時代から近代に至るまで、県内各地に点在する歴史を「100の旅モデル」として紹介する特設ウェブサイトを開設し、歴史資産だけでなく、歴史秘話、インスタ映えスポット、食、温泉、体験など、和歌山をまるごと楽しめる100のストーリーを紹介しています。

また、PR冊子を作成し、近畿エリアの道の駅、JR主要各駅(和歌山支管内)、県内の市町村・観光協会等で配布していますので、ご覧いただくとともに、特設ウェブサイトを通じて和歌山の歴史を感じてみませんか。是非和歌山にお越し下さい!

わかやま歴史物語

検索

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



取材 東京 プレミア

プレミア和歌山 の「和」題

爽やかな高原の優しさをゴクツ。



やさしい牛乳

生産者／農事組合法人 黒沢牧場
住所／海南市上谷603
電話／073-487-3127
牧場およびインターネットなどで販売 http://963farm.shop-pro.jp



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。



標高約500m。澄んだ青空のもと、なだらかな丘陵に広がる草原で牛たちがのんびりと草をはむ。全国的にも珍しい周年放牧で育った牛の新鮮な牛乳を、低温殺菌して瓶詰めした。脂肪分が高く、風味豊かな味わいが自慢だ。
「牛にもやさしい、味わいもやさしい」という意味をこめてネーミングしました。くせがなくほんのり甘いので、牛乳が苦手という人にも好評です」とミルク工房の上芝舞子さん。現在、30頭の乳牛が放牧され、表情もどこか穏やか。歩き回って草を食べているせいか足腰も強く、健康寿命も比較的長いという。そんなゆつたりとした自然の恵みが詰まった味わいだ。

「何か夢のある事業を」と初代が創業して今年で50年。昔は「升瓶で売っていた」という。今は、最新の工房で瓶詰めをしています。放牧の牛ならではの自然な味わいは昔も今も変わらない」と上芝さん。

「何か夢のある事業を」と初代が創業して今年で50年。昔は「升瓶で売っていた」という。今は、最新の工房で瓶詰めをしています。放牧の牛ならではの自然な味わいは昔も今も変わらない」と上芝さん。

みんなでお祝い！
「たま駅長」のお誕生日！



誕生日イベントでは、お祝いに駆けつけてくれた多くの方々に祝福される中、19歳の誕生日のケーキへの入刀を天国にいるたま駅長の代わりに「ニタマ駅長」が行いました。

三毛猫駅長として世界の猫ブームの火付け役になった「たま名誉永久駅長」の生誕19周年となる4月29日に貴志駅で誕生日イベントが開催されました。そこでたまと中国で人気のアニメキャラクターとの共演で貴志駅と和歌山県内を舞台にした物語が絵本として制作されることとなり、素晴らしいサプライズプレゼントとなりました。

たま駅長はさすがだにやー。
たま駅長に負けないように
がんばるにやー！



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
[よんたまちゃんの貴志駅駅長代行勤務日]
ニタマ駅長の公休日(水・木曜)に
貴志駅にて勤務しております。

元気日記

ep.07

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

和歌山県
PRキャラクター
「きいちゃん」



ぼくが
レポート
するよ！

飼育下で自然交配に成功した世界最高齢のお父さんパンダといわれる永明。4月に良浜(らうひん)との自然交配が行われたため、夏から秋にかけて、さらににぎやかなパンダファミリーになるかもしれないと期待されています。



現在25歳の永明。人間で言えば70歳を越えているそうです。

6月17日は「父の日」ということで、白浜町にあるアドベンチャーワールドのお父さんパンダ「永明(えいめい)」に感謝の気持ちを込めて大好物の竹やタケノコの入ったネーム入り特製バスケットをプレゼントしました。永明はとても気に入ったようでした。

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/>

父の日おめでとう！
THANK YOU 永明！