

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.38
2019

地産地消が
近すぎる
和歌山

特集

*Wakayama
blessed*

知事対談 さいとう・たかを×仁坂吉伸

Awesome Products in Wakayama [揺り椅子]

WAKAYAMA SWEETS (うすかわ饅頭)

Olympic Stories (西田修平)

わかやまに恋した人々 (海草郡紀美野町)

プレミアム和歌山 (わさび寿司)

LEDの光を受け青々と輝くレタス。まるで子供の頃夢見た未来の農場のようなハイブリッド型水耕栽培システム。

特集

地産地消が 近すぎる 和歌山

人は、食べたもので作られ育ってゆく。

地産地消とはなにか？

それは故郷を愛する気持ちであり、

故郷の素晴らしさを

再認識するプロセスでもある。

空、山、海、川、そして流れる風と時間。

和歌山の自然や文化、歴史は、

人々とあまりにも親しく近い。

和歌山のスローで贅沢な風景の中に、
豊かに暮らす未来のヒントを見た。

*Wakayama
Blessed*

水揚げした後、すぐに大きな釜で茹で上げ、粗熱を取って天日干しに。鮮やかな白さが特徴のしらす干しは、*和歌山の豊かな自然の恵み、そのものである。

other Stories
[vegetables]



【ミニトマト】
和歌山県は全国に比べてトマト全体のうちミニトマトを栽培している割合が高く、その面積は50ヘクタールに及ぶ。赤糖房(あかとんぼ)や優糖星(ゆうとうせい)、美味房(おいしんぼう)など数多くのブランドトマトが栽培されている。その糖度は8度以上と高く、これらの他にも甘みと酸味のバランスがよい「ロケット」と呼ばれるだ円形のミニトマトも人気。

■主な産地/ 印南町、日高町、海南市



【きしゅうすい】
粒が大きく、甘味がありホクホクした食感が特徴の「うすいえんどう」。生産量は和歌山が日本一。しかし鮮度が命で、収穫した瞬間から味が落ちるため、関西内でその多くが消費されてしまう。和歌山で採れる「きしゅうすい」の人気は特に高く、春には豆ご飯が一番のご馳走。和歌山では他にも「キヌサヤえんどう」、「オランダえんどう」などの豆の栽培が盛ん。

■主な産地/ 印南町、日高川町、みなべ町



【なんたん蜜姫】
本州最南端の串本町でしか生産されていない貴重なさつまいも。一時は栽培面積が減少し、幻のさつまいもと呼ばれていたが、近年になりJA紀南が中心となり復活させた。焼き芋にすると、実はオレンジ色とろろーりとクリーミーな食感になる。その糖度は40度にもなる。

■主な産地/ 串本町



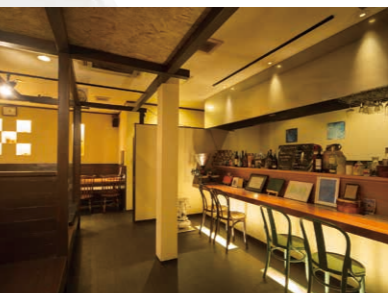
Bomba Salad

名物メニューの「ボンバサラダ」。中に空洞ができるようにこねたピザ生地を釜に入れて焼く。風船のようにパンパンに膨れ上がったピザ生地を天井に穴をあけ、特製のドレッシングであえたレタスや小松菜などの野菜を詰め込む。切った瞬間、驚くお客様の表情がたまらなく嬉しいという。



ハーブ類などをコンパニオンプランツとして野菜類と組み合わせることで、農薬を使わずとも病害虫を防いだり、成長を促進し、風味や芳香を良くしたり等、様々な効果を得ることができると言われている。自宅横の畑では、畝ごとに違う品種の野菜やハーブ類が栽培されている。

Wakayama
blessed



40席ほどある店内だが、昼間はランチのお客さんでほぼ満席に。ボンバサラダだけでなく、ランチセットのサラダもボリュームたっぷり。また店頭で、シェフが育てた野菜を販売することもある。

農家イタリアン sorriso(ソリッソ)
住所/ 田辺市福成町3241-1
電話/ 0739-23-3030



Blessed with fields

**自家農園の新鮮な野菜が、
美味しくくて、安心して安全な
極上イタリアンを作る。**

海と山に囲まれた温暖な街、田辺市の住宅地に位置する一軒のレストラン。そこで提供される新鮮な野菜たっぷりの創作イタリアンが注目を集めている。
オーナーシェフの田上太輝さんには、農家というもう一つの顔がある。「実家は昔から農家で、小さい頃から農業は身近なものでした。地元の高校を卒業後、大阪の専門学校へ進学し、そのまま勤めていたのですが、そんな生活になんとなく違和感を感じ帰郷。3年間農業をしていました。が、この美味しい野菜を多くの人に食べて

もらいたいと、農家イタリアン・ソリッソをオープンしました」と語る。
実家の畑は、店舗から車で約20分ほど離れた上富田町。両親や近所の方々の協力もあり、今では年間50種類ほどの野菜を作る。「ソリッソに行ったら、美味しい旬の野菜がいっぱい食べられるよ」と言われたくて、今でも毎朝畑に行き、その日に使う分だけ収穫しています。飲食店では直接お客様の顔を見ることができません。そんな人たちに「美味しかったよーありがとう」と言ってもらいたいので、農業も

調理も手を抜けません。お客様が口にされるものから、使用する野菜にはできるだけ農薬などを使わないように、コンパニオンプランツ等を組み合わせたりしています。地産地消はもちろんですけど、安心安全な野菜を提供できるのも、自分で作っているからこそですね」。
更なる夢は体験農家レストランだという。「どんな風に野菜が作られるのかをどんどん農地に足を運んでいただき、見て、触れて、目の前の畑で収穫した野菜を食べる。その採れたての野菜の青さや新鮮さ、そして香りの良さなどの違いを感じてもらいたいですね。『出会う全ての人々を笑顔にする』そんな仕事かしたいと思っています」。

ソリッソとはイタリア語で笑顔のこと。農業や食を通じて、命や自然の大切さも伝えていきたいと考えている。

other Stories
[fishes]



【生マグロ】
延縄漁法で漁獲されたマグロを一本ずつ丁寧に活け締めし、船内で冷水保存するため、漁獲直後の新鮮さをそのまま保持。身はねっとり濃厚な味で、冷凍とはひと味もふた味も違うと評価も高く、地元では多くのお店で食べることができる。勝浦漁港はその生マグロの日本有数の水揚量を誇る。

■主な漁港 / 勝浦漁港



【カツオ】
カツオの鮮度は落ちやすく、タタキで食べられることが多いが、和歌山で獲られたカツオの身は刺身が絶品。特にすさみや串本で行われるのは、一本一本釣り上げるケンケン漁。釣り上げた後、その場で活け締めし血を抜き、水温保存されるためモチモチの食感で鮮度も抜群。

■主な漁港 / 周参見漁港、串本漁港



【タチウオ】
銀白色に輝き、釣りの対象魚としても人気のタチウオ。6月～10月の産卵期には浅瀬に来るためよく獲れる。ホロっと身離れがよく、煮ても焼いても美味しい白身の魚。紀伊水道の沖合いで底びき網漁船により漁獲され、多くが箕島漁港に水揚げされる。リヤカーに乗せられ移動する姿は、箕島漁港の風物詩。

■主な漁港 / 箕島漁港

Blessed with the sea

究極の新鮮なしらす丼は、ミネラル豊富な漁場と漁港とお店の近さから生まれた。

傷みや早く鮮度が命のシラス。漁にしても釜揚げ加工にしても、美味しさのために1分1秒でも早い対応が求められるという。さらに「生シラス」ともなると速さだけでなく、移動距離も美味しさを左右する要因であるといわれる。そんな精細で絶品な「生シラス」が味わえるのが、和歌浦漁港にある「ポートカフェ ラビナ」だ。

「仕入れているのは同じ漁港内にある「やぶ新」さん。目の前が漁場の上、自社船なのでセリもなく水揚げされたシラスは数十秒で加工場へ。全てが数十m圏内だから、日本中探してもこれ以上の鮮度はないと言ってもいいぐらいです。さらに網上げする時に重みがかかっていないところをいただけるので、その美味しさは特別。やぶ新さんがなければ、「生しらす丼」を提供していませんでした」と語るの店主の辰谷幸洋さん。

10年ほど前からメニューに取り入れ、今では「生しらす丼」を自営で大阪や京都からもお客さんが訪れるという。「他の場所でも獲れるシラスとは違い、見た目も真っ白で、二匹一匹がしっかりとワジシ」。甘みがあり魚の味もきちんとながらワジ特有の苦味はありません。とはいっても食べられる保証はありません。文字通り生シラスなので保存はできないし、資源保護のために休漁日もあり、天候により出漁できないこともあります。また水揚げされても稚蟹や稚貝などが混ざると、口当たりが悪くなり生では食べられません。今日食べられたということでは、巡り合いなんですね」と語る。

3隻1組で漁に出て、1隻が漁場から水揚げに戻る。急いで茹で上げるのは時間が経つと苦味が出るからだ。「30年ほど前に比べると漁獲量は約1/3に。それでも「明日のために残しておこう」と休みを設け、漁も日の出から11時までと決めていきます」と語ってくれたのは、やぶ新の鮫江律子さん。

やぶ新
住所 / 和歌山市新和歌浦1-1
電話 / 090-3281-1149



生しらす丼

生しらす丼だけでなく、釜揚げしらすをふんだんにつかったピザやパスタも人気。

Wakayama
Blessed



和歌浦漁港内の駐車場近くにあるport cafe KaRaBiNa。和歌浦の風景をこよなく愛する大家さんから借り、カフェに改装して12年、和歌浦でも人気のイタリアンのお店に。オープンエアのバルコニー席からは、絶景の和歌浦湾が見渡せる。毎年2月から4月は休漁のため、「生シラス」を提供することはできないという。

port cafe KaRaBiNa(ポートカフェカラビナ)
住所 / 和歌山市和歌浦南1-4-10
電話 / 073-447-1932



other Stories
[fruits]



【桃】
紀の川市桃山町で桃の栽培が始まったのは江戸時代。紀州徳川家の祖、頼宣の命により始まり、400年近くの歴史を重ねている。全国的にも高い評価を集めている「あら川の桃」は和歌山を代表するブランドで、3月下旬～4月上旬にかけて桃が一面に花を咲かせる姿はまさしく桃源郷。5月～6月、大きくなりかけた実には、外観の保護のために一つずつ袋を掛ける。

■主な産地／紀の川市、かつらぎ町、海南市



【梅】
梅の生産量日本一を誇る和歌山県。その梅を代表する品種が南高梅。みなべ町が発祥で果実は大きく果肉も厚くて柔らかい。一本当たりの収穫量も多く、種が小さいのも特徴。400年前から受け継がれてきた持続可能な梅を中心とする農業システム「みなべ・田辺の梅システム」は世界農業遺産に認定されている。

■主な産地／みなべ町、田辺市



【柿】
柿が赤くなると医者が青くなるといわれるほど、身体にいいといわれる果実。黒い果肉で特徴的なのが「紀の川柿」。で、実は渋柿であることを知らない人が多い。一般的な渋柿品種である「刀根早生」、「平核無」を樹に成ったまま脱渋する方法で栽培したもので、手間と時間が非常にかかる。独特のコクとジャキジャキとした固めの歯ごたえがあり、糖度も高い高級品。

■主な産地／かつらぎ町、紀の川市、橋本市、九度山町



青いタグから順に成熟していき、赤いタグが収穫直前の印。「たった2～3日で味がコロッと変わるんですよ」と児玉会長。パッキングする際にももう一度味見をする念の入れ方。一つずつ優しく丁寧に箱に詰めていく。

農業生産法人 有限会社柑香園
(観音山フルーツガーデン)
住所／紀の川市粉河3186-126
電話／0736-74-3331



農業のサステイナブルな産業化のために、農業研修や農地の紹介、販路の開拓、さらに農地の利用権設定など、農業の担い手育成や耕作放棄地解消事業なども行なっている。



果汁がたっぷり入った飲むゼリー「和歌山なちゆるん」は、はっさく・みかん・蜂蜜レモン・桃の4種類。みかんはなんと果汁80%以上。

和歌山といえば、温州みかんが有名だが、他にもはっさく、夏みかん、レモンやポンカンなどの柑橘類から柿、キウイ、イチジクやイチゴなど多種多様な果物が収穫されるフルーツ王国である。そんな中、様々な工夫で注目を集めているのが、農業生産法人 有限会社柑香園・観音山フルーツガーデンだ。

「明治末期、ここ観音山で開墾を始め、みかんを植え始めた創業者から私で5代目。昭和27年に全国の果樹農家に先駆けて農業法人化しました」と語るのは同社社長の児玉典男さん。多くの人に「今朝採り新鮮果実の本当の美味しさを伝えるため、手選果・手選別・手詰め」にこだわっているという。「同じ品種で同じ斜面に育っても、様々な要因で成熟具合が異なります。手間はかかりますが、一本一本味見して状態を確認しカラータグで収穫日を管理、最善の状態まで収穫します。また機械だと選別の際に果実がコロコロと転がり、果実を痛めてしまうので、大きさ選別も手作業で行なっています。

そのドライフルーツには、 果実を大切に扱う農家の 愛情と工夫が詰まっていた。

箱詰めもまるで卵を扱うように、そっと一つ一つ詰めているんですよ。

さらに多くの人に「和歌山の果実」の美味しさを伝えるために同園は「果実の加工」にも力を注いでいる。「当園の柑橘類は収穫2ヶ月以上前から農薬散布はしていません。そういう意味では、皮ごと食べることが多いドライフルーツには最適だと思います。またそれ以外にもゼリーやジャム、ジュースなどの商品化も行い、経営の安定化を図っています」。こうした取組は農業のサステイナブルな産業化にも大切な戦略だといえる。

いつでもどこでも和歌山産の美味しい果実を食べてもらいたい。それはスローで贅沢なことだが、真摯な農家の願いでもある。

Wakayama blessed



旬のフルーツが目を見張る程盛り付けられたパフェは、圧巻のボリューム。2018年、社屋の2階にオープンしたフルーツパーラーからは農園を眺めることができる。

Blessed with farmland

Nouka Kawakasu

低温で長時間かけてじっくり乾燥させたドライフルーツの「わかかす」。素材はもちろん全て和歌山産で砂糖や酸味料など一切不使用。色も香りも果実そのまま。濃厚な和歌山の風味が楽しめる。



Wakayama blessed

和歌山には**美味しくも、 工夫に満ちた 地産地消の未来があった。**

食に対する安心安全思考が高まる今、
“地産地消の未来型”といえる取組が和歌
山にある。ひとつは御坊市の大洋化学株式
会社の“ハイブリッド型水耕栽培システム”
だ。それはLEDの光と銀イオン水による
閉鎖環境での栽培と、空間の有効利用を可
能にするシステム。極論を言えば、ビルの中
でも1年中安定して作物を育てることがで
きる“未来の農場”である。鳥獣や害虫の被
害もなく防虫剤なども不要。日照不足や台
風などの被害もない。重ねられた棚ユニツ
トは栽培面積を増やし、循環する水を銀イ
オンが除菌・殺菌を行い、根の病気を防ぐ。
「もともと印南町は真妻ワサビの発祥の地
でしたが、自然下に育つワサビの栽培
は非常に繊細で、気候や環境の変化などで
栽培面積が激減しました。そういう意味で
は当社のシステムは真妻ワサビの栽培に最
適です。根茎部はもちろん、葉は和歌山
の郷土料理“わさび寿司”にも使用されてい
ます。また当社以外でも地域の特産にしよ
うと印南町や日高川町でも、このシステム
による栽培が始まっています。またキット販
売も行なっており、スーパー内に設置され

新しい太陽、LEDの灯りが 野菜を育てる未来の農業 〔大洋化学〕



① 同社は古くから樹脂加工の技術に優れ、ボタンや麻雀
牌の製造では日本トップクラス。その技術を発展させ、
8年ほど前からLEDライトの製造を開始した。② 銀イ
オンの働きで根の健康を維持。循環する水は蒸発した分
だけで足す。③ 大きく育った真妻ワサビの葉。安
心安全はもちろんだが水耕栽培で育った葉
は、柔らかく日持ちがいいという。

大洋化学株式会社
住所 / 御坊市島584
電話 / 0738-22-3551

同社ではペットボトルを
利用してトマトなどを育て
るキットも販売。これだ
と食卓が地産地消？



クエを食うと他の魚はクエん、とい
われるクエ。淡白で上品な味わい。
脂が乗っていて旨味が溢れ出る。特に
皮際のゼラチン質が美味しい。天然のクエは
10000円/1kg程度。養殖のクエは3000円/1kg程
度といわれ、天然に比べ比較的安価で食べられるよ
うになった。

た棚から消費者自ら収穫して食べるような
未来が来るかもしれません」と語るのは同
社のアグリ事業部長松山弘樹さん。
もうひとつの取組は、白浜町の近畿大学
水産研究所がすすめる“近大クエ”だ。クエ
といえば、延縄漁でも稀にしか獲れないとい
う幻の高級魚。同大学では白浜町商工会と
協力し、1988年に人工孵化と種苗生産
に成功。クエで町おこしを”と考える地元
に恩返し気持ちも込め、天然のクエより
も安価に供給できるようになった。その後、
世界初の完全養殖を果たすが出荷サイズ
2〜3 kgになるのに約6年と時間もコスト
も掛かりすぎる。マハタやヤイトハタと
の異種交配を試みるも思った以上の効果が
得られない。「そこで東南アジアなどに生息
する、ハタ科で成長の早いタマカイと交配
を行い、2011年に受精に成功しクエを
母にタマカイを父に持つクエタマが生まれ
ました。2016年から養殖魚専門料理店
“近畿大学水産研究所”の大阪店と銀座店
でも季節限定メニューとして提供していま
す」と語る同大学准教授中田久さん。その
成長は早く、一年中海水温が高い奄美実験
場では約2年で出荷サイズになるとい
う。これらふたつの和歌山での取組は地域の
ブランディングに一役買いながら、そのシス
テム自身はこの地域属性にも対応が可能
なものである。場所を選ばず柔軟に対応す
るシステム。ここに、地産地消の未来が見
えた気がした。



① 左がクエで右がクエとタマカイの模様が合わさったよ
うなクエタマ。② 約1歳の養殖クエ。クエタマも天然のクエ
に引けをとらないほど美味だという。③ 1948年開設された
近畿大学水産研究所白浜実験場。マグロだけでなく、タイ
やヒラメなどの18魚種の種苗生産に成功。養殖魚だけ
でなく種苗の販売でも日本の水産業を牽引している。

近畿大学水産研究所白浜実験場
住所 / 西牟婁郡白浜町3153
電話 / 0739-42-2625

クエはもう幻の魚ではない。 成長の早いクエタマも登場！ 【近畿大学水産研究所白浜実験場】



和歌山県文化賞の受賞を記念し、寄贈いただいたサイン入りのゴルゴ13のポスター。ちなみにゴルゴ13は2018年11月で191巻を数え、2017年には総発行部数2億部を超えた。連載継続中の漫画としては日本一の長寿漫画である。

和歌山県文化表彰受賞記念事業として開催されたさいとう先生の作品展示会。ご本人から寄贈されたゴルゴ13の190巻全巻と作品のパネルが展示された。
和歌山県文化表彰受賞記念展
会期：平成30年9月21日(金)～9月29日(土)
場所：和歌山県民文化会館 展示室



©さいとう・たかを

常に第一線で活躍し続けるために

正確に未来を見極め、それぞれの能力を尊重しつつ、自惚れることなく、職人のように真面目に仕事に取り組むこと。それは地域づくりにも通じる哲学だった。

仁坂知事(以下仁坂) ●さいとう先生は、昭和30年に『空気男爵』でデビューされて以来、63年にわたり創作活動を続けられ、『ゴルゴ13』や『鬼平犯科帳』など国民的な人気を誇る劇画を多数発表しています。そのすばらしい業績により漫画界の賞はもとより、平成15年には紫綬褒章、平成22年には旭日小綬章を受章され、平成29年度には和歌山県文化賞を受賞されました。ところで先生は和歌山市出身ということですが、和歌山について、どのような印象をお持ちですか。

さいとう・たかを(以下さいとう) ●きょうだい5人の内4人は東京・浅草の雷門近

くの生まれですが、私だけが和歌山市で生まれ、それを知ったのが43歳の時でした(笑)。そして和歌山県文化賞の表彰式のために初めて和歌山を訪れ、その際に生まれたところに連れて行っていただきました。

仁坂 ●その時の和歌山の印象はいかがでしたか？

さいとう ●いいところでしたね。私は『生まれた場所なんてどこでもいい』って思っていたのですが、実際にこの場所です。生まれたんだと知ると、ある種独特な感覚を覚えました。懐かしさではなく不思議な…地に足が着き、心が落ち着いて

覚というのでしょうか。そうです。すごく落ち着いたという感覚でしたね。

仁坂 ●なるほど、なんだかわかります。私も和歌山市で生まれ18歳まで和歌山にいたのですが、大学から東京に行きそのまま働いていました。しかし知事として戻ってきた際に、原点というか落ち着くというか、そういう感覚を覚えました。

さいとう ●実を言うともう60年ほど東京に暮らしていますが、私は東京が苦手です(笑)。他の仲間は1年も経たないうちに関西弁が抜けたのですが、私は今でもこのように関西弁でしょう。だから同じ関西である和歌山の雰囲気

覚え、住んでみたいと思いました。

自分の将来や未来を正確に見極める

仁坂 ●さいとう先生は『漫画家』としてデビューする前は実家の理髪店を手伝っていたそうですね。

さいとう ●姉と二人で理髪店をやっていたんですが、それ以外にも幾つもの仕事を経験しました。しかしどの仕事も自分の仕事ではないと感じていました。というのも私はかなりの映画マニアだったので、手塚治虫先生の処女作である

知事対談

さいとう・たかを × 仁坂吉伸
劇画家 和歌山県知事

『新宝島』を読んだ瞬間に、『紙で映画のよ
うなモノを作ることができる』と直感し、
できればこんな仕事をしたいなと思いま
した。それ以来ずっとそのことが頭から
離れなかつたんですよ。

仁坂●それを中学生で気付いていたんで
すね。

さいとう●その頃は、『漫画なんか子供に
読ませるな』という時代でしたが、その
『子供たちの層』というのはいわゆる『団
塊の世代』。日本で一番人口が多い彼ら
が漫画を読み始めていましたから、この
漫画という市場が広がることは明白でし
た。更に当時は子供向けの作品しかなく、
彼らが成人した時に読むようなモノを確
立させていたら絶対に売れると考えてい
ました。ですから最初から大人向けの漫
画しか考えていなかったんです。

仁坂●未来を読む目が確かだった訳です
ね。そしてその劇画はカメラワークのよ
うなコマ割りと効果音が聞こえてくるよ
うなシーンが特徴的で、まるで動画とい
うか映画を見ているようですね。

さいとう●それらの表現方法はまさに映
画と同じですね。そもそも劇画という言
葉は仲間8人で考えたんですが、当時は
紙芝居のことを『画劇』と呼んでいたの
で、まぎらわしいと反対していたんです
よ(笑)。そしてテレビが登場するので
すが、その熱狂ぶりは凄く、電気屋さん
のテレビの前はまさしく『黒山の人だか



和歌山県知事

知事対談

さいとう・たかを × 仁坂吉伸

劇画家

り。その姿を見て、そう遠くない将来、
テレビは各家庭に広がり、子供たちの娯
楽としての紙芝居は衰退していくだろう
と直感しました。

仁坂●そして24歳の時に、漫画界では初
めてとなる分業制で漫画を描くプロダク
ションを設立されました。

さいとう●脚本を書く才能と、絵を描
く才能は全く別のものです。そしてそ
れら両方を持っているのは天才です。確
かに手塚治虫先生のような天才はいます
が、漫画というものは『天才だけの仕事
じゃない』と考えていました。ですから
逆に『絵が得意な人』、『脚本が得意な人』
などを集めて仕事すれば、むしろもっと
完成度の高いものができるはずだと思っ
ていました。表現方法だけでなく、この
ようなシステムも映画作りから取り入れ
ています。他の漫画家はアシスタントで

すが、私はスタッフと呼んでいます。私
が考えていたプロダクションとは、監督
を中心にそれぞれのグループが作業をこ
なす組織。それは仕事を補助するアシス
タントではありません。そんな組織を目
指していましたが無理でした。というの
も、スタッフみんなが『我こそは天才』と
思い、監督することができなかったんで
すよ(笑)。

まるで職人のごとく
真摯に仕事に向き合う

仁坂●『ゴルゴ13』を読ませていただきま
したが、その時代の世界情勢が正確に
ベースとして描かれ、まるで実際に起き
た事件のように物語が描かれています。

さいとう●昔は情報や建物の写真などを
収集するのも大変でした。下調べのため
の本で埋めつくされた図書室もありまし
た。特に東西分裂していた頃は、共産圏
である東側諸国の情報はほぼ入手できま
せんでした。一番良かったのはお医者さ
ん。お医者さんに頼むと、『え、こんなと
ころまで撮れたの?』つてところまで撮影
してきてくれましたね。

仁坂●今ではインターネットで簡単に調
べられることも、当時は大変だったので
すね。また原発事故の話などは、まるで
予言のようでした。やはりそれは正確な
情報収集の成果でしょうね。



さいとう・たかを

昭和11年和歌山市生まれ。昭和30年に『空気男爵』でデビュー。
仲間と『劇画工房』を結成し、まるで映画のように大人が感動す
る『劇画』というジャンルを定着させる。昭和35年には制作過
程を分業制にした『さいとう・プロダクション』を設立し、劇画
界をリードする。昭和43年11月から連載がスタートした代表
作『ゴルゴ13』は、現在まで一度も休載することなく連載を続け
ている国民的人気を誇る劇画であり、去年連載50周年の節目を
迎えた。

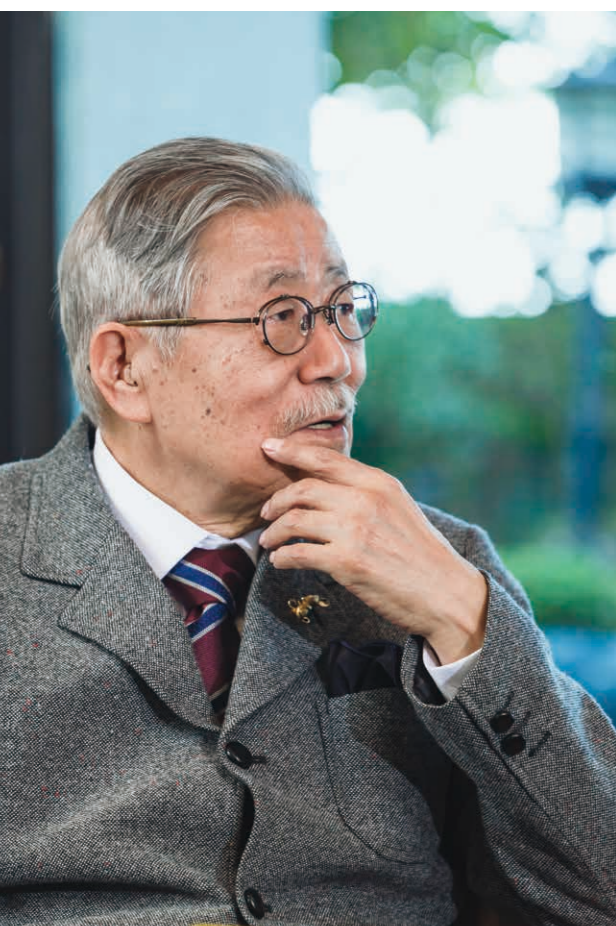
こともある世界。それが芸術家気取りで
勝手に休むなど、そんなのは職業とはい
えん』と若い作家が集まったところで吠
えたんですよ。そのため自分では意地で
も休めません(笑)。また私は自分を天才
や芸術家とも思っておらず、あくまでも
職人だと思っています。スタッフによく
説明するのですが、我々の仕事は花火と
花火職人の関係と同じだと。花火が打ち
上がった時に、観客と一緒に見て見て
いるのではなく、その花火を観客がどん
な顔をしているのかを見なければならな
いと言ってるんです。

仁坂●お聞きして気付いたのです
が、組織や地域、あるいは国の発展にも
繋がるような話が3つありました。ひと
つは未来や世界を見極める力が必要だと

いうこと。それがあつたからこそ今の先
生があつたのでしょうね。次は優れた組
織を作るとのこと。実際にさいとう・
プロダクションでは多くのスタッフの
様々な力が結集されています。3つ目は
自惚れずに真面目に仕事に向かうとい
うこと。責任感を持ち納期もきちんと守り、
尊敬の念を持って人に接する。そんな職
人のような気持ちで仕事をしなければな
らないということ。そういえばゴルゴも
職人ですね。

さいとう●あはは。こんな職人いたら怖
くて仕方ないですけどね。『ゴルゴ13』が
典型的なのですが、その時代の常識や観
念で描くとその時代で終わってしまい、
10年も経つと色あせてしまいます。だか
ら『新しいものを作る』というより、『古
ならないように描く』ということを心が
けています。

仁坂●なるほど。新しい要素は積極的に
取り入れていかなければならないけど、そ
れに頼りきっていると、需要や国際関係
の変化に伴い陳腐化してしまうこともあ
るとのことですね。それは地域の発展
に対する考え方と同じです。今の状態で
まあいいやつて思った瞬間から衰退が始
まります。私も進路をきちんと見極め、
知事という仕事を職人のようにこなして
いきたいと思います。本日はありがとう
ございました。さいとう先生のますます
のご活躍を楽しみにしています。



揺り椅子

ゆっくりと腰をかけアームに手を置く。座面と背もたれが描くカーブが身体にフィットし、こわばった全身から力が抜けてゆく。その座り心地は木とは思えないほど優しく温かい。使われているのは龍神の山々で育った柔らかく上質なスギ。強度を守るためフレーム部分には、地元産の硬いサクラやケヤキを用いる。製作には約2ヶ月。愛着を持って5年10年と使い込むと次第に濃い色へと変化してゆく。そして自分専用のロッキングチェアが完成する。

長年使い込み、手に馴染んだスイス製の鑿(のみ)は、既に身体の一部のよう。



モノ作りをしたいと故郷の龍神村に戻り、地元の木にこだわった椅子を作る代表の松本泉さん。目にも見えないほどの凹凸を鑿で削り、最高の座り心地となるよう仕上げを行う。

G.WORKS

場所/田辺市龍神村福井493
電話/0739-77-0785
<https://www.gworks-web.com>



語り継がれる「友情のメダル」。 棒高跳びの銀、銅を分け合う 西田修平と大江季雄のきずな

片側半分が銀、もう半分が銅。2色のメダルが真ん中でピタッとひとつに繋ぎ合わされている。世界にも例を見ないこのメダルは、五輪に出場した2人のアスリートの絆を伝える「友情のメダル」として、今も多くの人に語り継がれている。

ドラマの舞台は1936年、ベルリン五輪の棒高跳び決勝戦。前回ロサンゼルス大会の銀メダリスト西田修平と大江季雄が出場した。5時間にも及ぶ激戦の末、金メダルに輝いたのは米国のメドウズ。西田と大江は同じ4月25日だったが、先にクリアした西田が銀、大江が銅となった。

すでに銀メダルを持っていた年長の西田は、「記録は同じ」「日本人同士

で争うことはない」と若い大江にメダルを譲った。ところが帰国後、経緯を知った大江の兄が「本来はあなたのメダル」と返還を申し出た。双方譲らず、それならと西田の提案で半分ずつ切つて、接着剤で貼り合わせる事になった。「次の東京大会では、ぜひ金を」。

「友情のメダル」には、先輩の西田から大江への、そんな激励の意味もあつたに違いない。しかし、期待も虚しく、戦争のため東京開催は中止に。翌41年、大江はフィリピンで戦死した。



①銀と銅をつなぎあわせた友情のメダル。西田のメダルは早稲田大学に寄贈された。②世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の一部を構成する那智の滝。その聖なる水は那智川となり那智浜に注ぐ。③西田は子供の頃、自宅前を流れる那智川のせせらぎでよく遊んでいたという。川間は西田の生家があった辺り。④夏には海水浴客で賑わう那智浜。青い空と海が広がる那智勝浦町の豊かな自然が五輪のアスリートを育てた。



⑤ベルリン五輪の棒高跳びの表彰式。左から西田、金メダルに輝いた米国のメドウズ、大江。「当時は、金メダルでなければ、勝ったことにならなかった」と西田。そのせいか、日本人2人に笑みはない。この式の後、2人の友情の物語が始まる。⑥ベルリン五輪での西田のダイナミックな跳躍。⑦「忍」の一字を揮毫(きごう)した西田の色紙。率直で飾らない人柄を伝えるような力強い文字が印象的だ。

那智勝浦の自然が育んだ アスリート

このメダルの物語は久しく身内の

者しか知らなかったが、大江の遺族が秩父宮記念スポーツ博物館にメダルを寄贈したところから話題に。2人の友情を伝えるエピソードとして、道の教科書や副読本に紹介された。

銀メダルを大江に譲った西田は青い太平洋に面した東牟婁郡那智村(現・那智勝浦町)の医師を営む家庭に生まれた。わんぱくで、山や川が遊び場だった。「あの頃、和歌山の自然に鍛えていただいたおかげで今日の私があるのではないかと後年、振り返っている。その後は和歌山市内の旧制和歌山中学校(現桐蔭高等学校)から早稲田大学に進学、在学中にロサンゼルス五輪に出場し、2大会連続の銀に輝いた。引退後は、日本陸上競技

連盟理事長などを歴任、後進の育成に尽力した。こうした功績から8年には那智勝浦町の名誉町民の第1号に選ばれた。記念講演では、「スポーツも人生も大切なことは、ただただ一生懸命やること」と語り、実直な人柄をしのばせた。「友情のメダル」については、「あのメダルは、世に出るものではなかった」と言葉少なに語るのみだったという。

「地元で陸上を志す者にとつて、常に憧れの存在でした」と同町教育委員会会の寺本尚史教育次長は語る。多くの人に慕われた西田は1997年、87歳で死去。西田の写真は今も、同町体育文化会館に飾られている。(本文中敬称略)

OLD & NEW WAKAYAMA SWEETS



上/うすかわ饅頭のテイストを洋風にアレンジした「儀平ロール」。大納言小豆がアクセントに。中/国道に面した本店。早朝からまんじゅうを蒸す香りが立ち込める。下/国の名勝、天然記念物に指定されている橋杭岩。うすかわ饅頭は、この岩々を模している。

砂糖が少ない分、日持ちはせず、その日に作ったものをその日に売り切る。作りたてのおいしさが自慢。



〔1950年頃の旧儀平菓子店本店〕

上>現在の棧橋店の場所にあった本店。当時はここ1店舗だけだった。下>店名ともなった「儀平」。は田嶋儀助さんの通称でもある。



〔饅頭を作る儀平じいさん〕



串本儀平(くしもとぎへい)

場所/東牟婁郡串本町串本1851
電話/0735-62-0075

NOSTALGIC MEMORIES

「うすかわ饅頭」一串本町一
手のひらでひねりを加えた、ごろごろとした形。蒸したての生地の下には、甘さ控えめのこしあんが包み込まれている。

「おも(甘くないまんじゅう)は、あつてもえんちやうこ(いいんじやない)」「丸うなくてもえんちやうこ」。和歌山を代表する和菓子「うすかわ饅頭」は大正11年、2代目の田嶋儀助の「べそ曲がり」な発想から生まれた。甘さが上等だった時代、小豆の味にこだわった「甘すぎない」饅頭は、先駆的な試み。しかし発売当初の売れ行きは今一つだったという。転機は鉄道の開通。行楽客の間で「上品な甘

さ」が評判になり、列車が串本駅に到着するたびに行列ができるようになった。

北海道産の小豆と白いんげんを丁寧に練り上げ、小麦と自家製甘酒の入った生地を包み込む。最後の一握りは今も手作業を守る。そんな伝統の味を、若い人にも親しんでもらうと生まれたのが「儀平ロール」。「滑らかなこしあんクリームとふわふわのスフレ生地の食感を出すのが難しかった」と丸山正雄製造部長。「まんじゅうが、ロールになってもえんちやうこ」。そんな儀助の精神は今も受け継がれている。

「あもないまんじゅうは、あつてもえんちやうこ」
こだわり続けて1世紀、ロールケーキも登場

Wakayama Journal
 わかやまに
 恋した人々
 Wakayama

海草郡紀美野町
 西森三洋さん
 NISHIMORI MITSUHIRO
 福島県から移住



若い頃から溶接工として働いていた西森三洋さん。30歳の時に突然「自然のものを使う手仕事をした」と思い立ち、手漉き和紙職人という伝統工芸の道に飛び込んだ。富山県や新潟県の工房で10年ほど腕を磨き、福島県で独立、「工房あせりな」を構える。その後結婚を機に妻・有紀さんの実家近くの紀美野町釜滝に移住した。

「紙漉きには水が大事なんです。が、工房兼自宅がある釜滝は、綺麗な水が豊富な本場にいいところですね。近所の方々は「田舎は不便ではない。都会の方がいいのでは」と言います。刺激を受けたり市場をリサーチしたりするためにも、都会に出かけることは重要ですが、自然を身近に感じることが出来る紀美野町での体験全てが宝物です」と三洋さん。ここは「何もない田舎」ではない。紙漉きという仕事は、自然と共にあるという。寒さ暑さが辛いこともあるが、生活のストレスは激減。充実した日々が大満足な様子だ。

色づいた山々に美しい空気と澄んだ水。ストレスフリーな紀美野町の日々。



「あせりな」とは大阪弁の「あてでなさんな」「あせりなさんな」という意味合いから名付けられた。笑顔のようなロゴマークは移住を前に友人が作ってくれた。蔵を改造した店舗内では和紙で作られた商品が展示販売されている。

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。西森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.wakayamagurashi.jp/how-to/support/>

My Favorite Scene
 紀美野町って
 こんなところ!

都市近郊ながら空や山、川、などの豊かな自然が満喫できる紀美野町。みさと天文台やススキで有名な生石高原、パンやジェラートのお店、カフェ等が多数点在し、県外からも多くの人々が訪れる。先輩移住者も多く、安心して移住できると人気のエリア。



上/釜滝の甌穴(おうけつ)は真国川の川床に生じた鍋状の穴。水の流れは急だが、西森さんたちのお気に入りの場所。左/みさと天文台にある反射望遠鏡は、口径105cmで和歌山県下最大。



隣接する釜滝薬師さん。世間話がついつい長くなり…。朱印帳に使われているのは西森さんが漉いた和紙。



色付く木々を眺めながら自宅近くを散歩する。草木染めの原料でも探しているのだろうか。



ペーカリーテラス ドーンセル

近くには個性的なパン屋さんやカフェがあり、移住してきた当初から色々とお世話になったという。



くらとく

紀美野町は日々変化する景色が自慢です。

自然と寄り添うように暮らしてゆく楽しさ。



①天気の良い日は和紙の原料となる「楮(こうぞ)」を干す。②蒸した楮の皮を一つずつ剥いでゆく。手間暇を積み重ねて和紙は漉られてゆく。③楮を煮る大釜。④小銭入れやポーチは、こんにやく粉で耐久性を高めた和紙でつくる。



一枚一枚、表情が異なるのが和紙の魅力。

手漉き和紙 工房あせりな

住所/海草郡紀美野町釜滝119
 電話/073-488-1168
<https://www.facebook.com/aserina3yo/>



和紙の染色にも葉や花など、身近な「自然」を使用する。色や模様など全く同じものはない、それが和紙の一番の魅力だと語る三洋さん。店頭ではメッセージカードから大判の和紙まで実際に見て買うことができる。



①和紙を草木染めするために縁側でみかんの皮を干す。②お隣さんとの何気ない会話も楽しい。③庭に置かれた三洋さん自作のゴウラ。去年は蜜蜂が入らず蜂蜜が採集できなかったという。そんな日々の暮らしも和紙漉きも、常に自然と共にある。

東京で見つけた 和歌山ゆかりのお店



季節や天候によって提供される魚は変わるが、マグロやカツオはもちろん、カサゴやイギスなども絶品。

〆串本漁港、直送の美味しい魚と紀州の地酒が新宿で楽しめる

新宿西口駅前にある老舗の居酒屋。なかでも〆紀州の鮮魚、が美味しいと評判を集めている。「先代オーナーが生まれ故郷の和歌山の味が忘れられず、当初より串本漁港から仕入れていきます」と店長の奥野規之さん。1975年に開店し、その頃のお客さんが大人になった息子さんと一緒に飲みに来ることもあるという。「やっぱりマグロが人気です

が、カツオの刺身や紀州うめ鶏なども美味しいと喜んでいただいています」。



どこか懐かしい雰囲気が漂う店内はリフォームしたばかり。「和歌山出身の方もたくさん来ていただいています」と奥野さん。



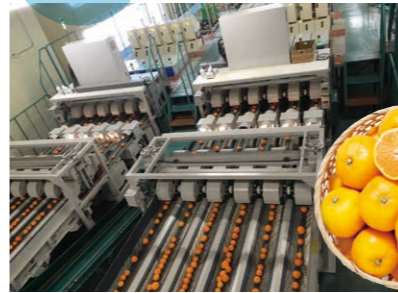
Data ▶ 酒蔵 紀州屋

住所 / 東京都新宿区西新宿1-18-1 小川ビル2F
電話 / 03-3348-4129

和歌山の魚にぴったりなのはやはり和歌山の地酒。梅酒も合わせ常に数種類用意されている。

旬の和歌山情報をお届けします 2019 vol.38

【フルーツ王国 和歌山】県産みかん、果実全体の産出額共に日本一!



また、みかんだけでなく、同じく全国約6割のシェアを誇る日本一の梅の産出額も消費拡大に向けたPRやニーズの高まりにより増加。みかんや梅、柿など果実全体の産出額は816億円となり、15年ぶりに果実全体でも日本一となりました。みかんの生産量は14年連続日本一を続けており、今後も

2017年産の県産みかんの生産量は減少したものの品質が良く、JAグループと連携した糖度選別可能な光センサー選果機を利用した厳選みかんの出荷にも取り組んだことから、販売単価がさらに上昇し、みかん産出額が過去20年間で最高となる335億円で、3年連続日本一となりました。

厳選出荷の取組をはじめ、優良品種への改植やマルチ栽培など高品質生産を推進し、みかんの生産量、販売単価、産出額の3冠日本一と果実産出額日本一の堅持をめざします。



問い合わせ / 和歌山県果樹園芸課 電話 / 073-441-2902

Topics 2 南紀熊野ジオパークが日本ジオパークに再認定されました。

南紀熊野ジオパークは、プレート沈み込みに伴う大地の形成過程を物語る「橋杭岩」など特徴的な地質遺産に恵まれ、また、熊野信仰や筏流しなど、数多くの文化が育まれています。このことが評価され、2014年日本ジオパークに認定されました。

を評価する4年ごとの現地審査の結果、「教育・保全・ガイドツアーなどの様々な活動を繰り返し、多くの関係者がその活動を楽しんでおり、2014年の認定からの活動で自然や文化などを保全し、その価値を伝え、地域の経済活動を活性化するための持続可能な観光へ向けた土台ができてきている」として、再認定されました。

ジオパークの活動には、地質遺産を保全するとともに研究や教育、観光に活用する取組が含まれ、それ

2019年7月には、串本町潮岬に総合案内施設として「南紀熊野ジオパークセンター」がオープンする予定です。(開館時間9:00~17:00、入館料無料、年末年始のみ休館)



問い合わせ / 和歌山県自然環境室 電話 / 073-441-2690

取材について



取材をバックアップします!

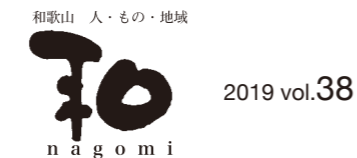
和歌山県では、メディア関係の皆様へ取材への積極的な協力・現地情報の提供等を行っています。

- 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://wave.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-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。

企画・発行 / 和歌山県
発行日 / 平成31年3月8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)

プレミア和歌山



わさび寿司

販売者 / 赤玉(あかだま)
住所 / 有田郡有田川町清水337-7
電話 / 0737-25-0371
http://akadama-kishu.com/ オンラインショップでも販売



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。



シャキシャキとした歯ごたえの後、新鮮なわさびの香りがツンと鼻に抜ける。古来、和歌山の海で獲れた鯖を、山間部の村々へ運ぶ街道が通っていた清水の町。わさび寿司は、江戸時代に地域の郷土寿司として生まれ、今も祝い膳には欠かせないという。米やわさび、酢なども地元産を中心として使用。しめ鯖と鮎の甘露煮、わさびのすりおろしの3種類の具が、さっぱりとした寿司飯によくあう。「わさびの葉の歯ごたえを残しながら、香りよく、色鮮やかに、ほじょい辛さを残すのに苦心しました」と3代目の西林和歌さん。二口大のサイズで3つ4つとついでに手が伸びる。

わさびの葉で包んだ、地域伝統の味



春はわさび、春が過ぎると青い柿の葉、秋になるとハンヨウの葉。昔は季節ごとに包む葉も変わっていたという。殺菌作用の強いわさびで包むのは、木こりや山仕事の弁当に持つべくにもちぎらなかつた。

「ニタマ駅長」と 「よんたま駅長」が ダブル昇格!



ニタマ駅長は普段と変わりなく落ち着いて、よんたま駅長は緊張で興奮して「ニャー、ニャー」と賑やかに叫びながら辞令交付を受けていました。

1月22日にはニタマ駅長による「たま名誉永久駅長」や「ニタマ駅長」をモチーフにしたパレンタインチョコのPRイベントが行われ、約一週間で完売いたしました。



2019年1月5日、和歌山電鐵貴志川線の貴志駅でニタマ駅長とよんたま駅長のダブル昇格辞令交付式が行われました。ニタマ駅長は「たまII世駅長」として、「たま駅長」の偉大な功績を立派に引き継ぎ、その貢献が大として新設の部長職「マネージャー駅長」に、よんたま駅長は、ニタマ駅長の厳しい指導にも耐えて伊太祈曽駅長の傍ら貴志駅長代行も務めた功勞により課長職の「スーパー駅長」に昇格しました。

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.09



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!



2018年12月17日に命名された「彩浜」。ケーキに見立てられた木の遊具で元気に遊んでいます。

丈夫な体づくりのための日光浴や母親「良浜」と親子揃っての屋内運動場デビューをするなどスクスクと元気に成長しています。

2018年8月14日(火)に誕生したジャイアントパンダの赤ちゃん「彩浜」が、無事に生後6か月を迎えることができました。これからも健やかに成長できるよう願いを込めて、ハーバースデーの2月14日(木)、ケーキに見立てて飾りつけた遊具等がプレゼントされました。今後も木登りの練習をする姿や、母親「良浜(らうひん)」に甘える様子などスクスクと成長していく「彩浜」を温かく見守ってください。

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/>

「彩浜(さいひん)」が生後6か月を迎えました