

知事対談

和歌山の魅力と潜在力

食通としても知られる俳優の辰巳琢郎さん。少年時代から和歌山をよく訪れ、ドラマでもゆかりの人物を演じるなど、何かと和歌山に縁が深い辰巳さんと和歌山知事が、食の魅力・地域の魅力について語り合う。



和歌山の魅力と潜在力をアピールしていくための「プレミアム和歌山」(和歌山県優良県産品推奨制度)シンボルマーク。和歌山県章のシルエットの上に和歌山の「わ」と「山」の文字をモチーフにしている。



にさか よしのぶ
和歌山県知事

個々のブランド力の追求というより
全体的なレベルアップをしたい

辰巳…いろいろな仕事のオフアワーをいただいで断れないですね(笑)。

辰巳…食べ物に対するこだわりはいつ頃かから？

辰巳…大阪の人間ですから、子供の頃からでしょうね。お好み焼きを焼くにしても、焼きソバを焼くにしても、周りの子供たちもみんなこだわりを持っていましたねえ。

辰巳…それがどんどん進化して、現在の辰巳さんに？

辰巳…今から思えば、僕はずっとモノづくりに興味があったようです。芝居もそうですが、料理もワインも基本的にモノづくりでしょう。モノづくりの現場は、農産物でも工業製品でもとても面白い。今日はこの対談の前に「辰巳琢郎の家物語」リモデル★

辰巳…大阪が減った分、奈良が…。

辰巳…関西全体の人口は変わらないんですよ。そういう状況の中で和歌山はどうやってアピールしていくべきかを考えているんですよ。辰巳さんの和歌山の産品に対する印象はどうですか？

辰巳…和歌山は特に海のモノが豊富ですね。白浜で食べに行った寿司屋は、地方の中ではトップレベル。それから梅干はお土産にいいですね。日持ちがするし、美味しいし、便利なものだと思います。ミカンや柿もいいなあ。そう言えば熊野古道にも柿の木がいっぱいあります。

辰巳…どんな認定制度なんですか？

辰巳…安全安心・品質保証は当然ですが、できるだけ県内の材料・県内での生産、さらには県独自の技術製法など、和歌山らしさにこだわって、それに歴史、伝統など、和歌山らしい物語があるもの。例えば、梅干しなら「南高梅に代表される県内産の梅のみ」を使用したものであったり、醤油であれば、「自家製のもろみと昔ながらの製法」にこだわっているものだけになります。最後に、最後はセンスも審査されます。

辰巳…一回目の認定を昨年十二月に行って、百八十一の推奨品を認定しました。

辰巳…どういった風に売り出すんですか？
辰巳…マスメディアに広告を出すのもいいんですが、費用対効果もありますから、バイヤーやプロが集まるイベント、例えば食品だ

辰巳琢郎 × 仁坂吉伸

全国的にみてもポテンシャルということでは、和歌山はかなり上位にくる



たつみ たくろう
1958年大阪市生まれ。京都大学卒業後、NHK朝の連続テレビ小説「ロマン」で全国区デビュー。以来、知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として、テレビ、舞台、映画、クラシックコンサート司会、海外旅行プロデューサー、執筆活動など、さまざまなジャンルで活躍。食通・ワイン通としても知られる。

辰巳…今、人口はどれくらいですか？

辰巳…今、人口はどれくらいですか？
辰巳…今、人口はどれくらいですか？

辰巳…今、人口はどれくらいですか？
辰巳…今、人口はどれくらいですか？



とFOODEXやスーパーマーケット・トレドショー、工芸品だと陶磁器市などに、和歌山県産品としてまとめてブースを出しています。個々の企業としてはなく「プレミアム和歌山」として売り出すんです。

辰巳…一般の人が買えるようなショップはあるんでしょうか？

仁坂…東京・有楽町の交通会館の地下1階に県のアンテナショップ「わかやま喜集館」があります。もう十年くらいになります。

辰巳…試食したりもできるんですか？

仁坂…はい、できます。「プレミアム和歌山」認定期品に限らず。

辰巳…それはいいですね。



辰巳…それはどうしてなんででしょう。

仁坂…昔の温泉ブームがすぎた頃のマイナスイオンが尽きたというのがあるし、行政も企業も積極的に動いた面があるからだと思います。例えば、クエ鍋を売り出して差別化するとかね。和歌山の良いところにまた気付いてもらえるようになってきたんじゃないかなと思うんです。

辰巳…東京に住んで発見したのは、白浜は空港があるからすごく便利だということ。小さな空港ですけど、街まで近いし、いいですよ。

仁坂…私は、東京の人にとって白浜は一番目に近い温泉地だと言っているんです。

辰巳…二番目？

仁坂…一番目は熱海で、東京駅から五〇分くらい。白浜は羽田空港から七〇分、南紀白浜空港から温泉街まで五分です。これは、二番目に近いということになります。他は時

梅酒、梅干、鮭、寿司：

仁坂…今日は「プレミアム和歌山」の認定商品を少し持ってきたので、試食してみてください。

辰巳…これは、オーク樽につけた梅酒で、香りが良いでしょうか？

仁坂…観音開きの桐箱に入っている梅酒は、最後まで樹で完熟させた梅を使っています。三年間くらい熟成させて造ったものです。

辰巳…なるほど。深い味わいがありますね。

仁坂…梅酒ってヨーロッパでもすごく売れるんじゃないかなと思うんです。

三年前に、和歌山の梅酒を売り出すのに、県内の梅酒製造・販売会社で「本場・紀州産梅酒の会」というのを結成したんです。梅を焼酎に漬けて飲むのは昔から各家庭でやっていたが、梅酒をブランド化して売り出すようになったのは、ここ最近なんです。

辰巳…うちの母も毎年漬けていました。子供の頃から大好きで…。梅干もいただいたいいですか？

仁坂…どうぞ。

辰巳…あまり辛いくないですね。うん、これは食べやすい。でも梅干つぼくないなあ…。思い出すだけでだ液が出てきてご飯がいつぱい食べられそうっていう昔ながらの梅干しが好きですね。

仁坂…大きくて柔らかいでしょ。

辰巳…これは南高梅ですね。

仁坂…ええ。

辰巳…南高梅のことを「なんこうばい」と言う人がいますけど、「なんこううめ」というのがあるんです。

〓元気が地域の魅力

問的にもっとかかりますね。

辰巳…ああ、なるほど。

仁坂…そう、その時間的な近さです。それを東京の人にどれだけ分かっていただいているかという点はまだなんです。

〓元気が地域の魅力

仁坂…辰巳さんは全国各地を旅していらした。そんな辰巳さんが魅力を感じる場所、地域って、どんなところなんですか？

辰巳…その地域のみなさんが元気なところが何と言っても魅力的ですね。住んでいる人たちが地元を愛している。そういう言葉や行動に出会うのが一番嬉しい。逆だとやっぱりアカンなつて悲しくなります。

仁坂…自分を卑下するようではダメですね。誇りを持たない。

辰巳…日本人はそれが下手なんです。例えばヨーロッパではとんでもない田舎でもみなさん地元を愛している。「あの山は俺の山だ。この川も俺のもんだ」とか。日本人の謙譲の美德もわからないではないですが。たまには大げさに言ったり、商売つ氣も必要。もちろんやり過ぎるのは良くないと思いますが。

仁坂…和歌山はその商売つ氣が無さ過ぎだったかなと思います。これではいかんと思ってるんです。商売つ氣がないのもええ加減にせんと、つて。そういうところが現在の和歌山が抱えている問題なんです。

辰巳…売り込むためには、その場に来てもらうのが一番ですよ。例えば、満開の時期の梅林を見てもらうとか。南部の満開の梅林つて実は僕見たことがないんです。あの南

うのが本当だつて地元で聞いたことがあります。これを開発した 南部高校のことを地元では「なんこう」って言うんで、その「なんこう」の「うめ」だから「なんこうばい」はおかしい、「なんこううめ」でないとして。テレビ番組で扱う場合に、「なんこうばい」と言う人と「なんこううめ」と言う人がいると、やっかいなんです。

そういうのをぜひ統一して下さい。呼び名を統一するだけでブランドとして力を持つんです。長野県ではいろいろな農作物やお酒に関して「原産地呼称管理制度」というのを導入したんです。僕もワインの官能審査委員を務めているんですが、世界一厳しいと言われている制度です。そうしたらワインのレベルがグンと上がったんですよ。他県でもいろいろ認定制度があるようですから、ご参考になる部分もあるかもしれませんね。

仁坂…そのとおりだと思います。ブランドを統一して皆で守っていくというセンスは必要ですよ。ね。「プレミアム和歌山」もそういう方向で頑張りたいと思います。

このマグロは、那智勝浦で揚ったマグロです。独自の方法で冷凍して真空パックされたものを解凍しました。

辰巳…うまい！本当に冷凍なんですか？

仁坂…生のマグロが面白いんですけど、普通に流通させるには冷凍せざるを得ないことが多い。でも解凍するとドリップが出て味が損なわれる。でも、この冷凍鮭は解凍してもドリップが出ない技術を開発したんです。

辰巳…それはすごいですね。

仁坂…それからこれは、あせの葉で包んで発酵させたお寿司です。あせの葉というのは、笹の一種ですね。殺菌力もあります。つかんでするすつとむけ手を汚さずに食べ

もつと魅力のアプリール

辰巳…本当に美味しいですね！

仁坂…FOODEXに出展した時に人気でした。

辰巳…本当に美味しいですね！

仁坂…もともと和歌山の食というと、温泉の旅館やホテルに泊まって宴会をしていたことがメインでした。ところが交通の便が良くなって日帰り客が多くなると、食事だけでアプリールするようなことも必要かなと思うんです。

辰巳…和歌山の温泉といえばやはり白浜ですか？

仁坂…ええ、一番大きいのは白浜ですね。その次が那智勝浦です。この二つは海沿いですが、山側には、川の中に温泉が湧く「川湯温泉」、世界遺産となっている「湯の峰温泉つば湯」、日本三美人の湯のつ「龍神温泉」とか、海にも山にもたくさんあるんですよ。

辰巳…白浜はかつてはハネムーン先としても人気でしたよね。僕の両親も…。(笑)

仁坂…ここ最近、二年くらいですがまた少し上昇気運にあります。昨年はガソリン代の高騰があつて客足が落ちるかな、と思っていたんですが、夏のデータを見ると少し増えた。秋以降の金融不安でも減ったかと思つたら、正月のデータでまた少し増えた。復活の兆しが見えてきたんじゃないかなと思つています。客単価も少し上昇気味です。パンダもいっぱいいますね。

高梅は白梅なんですか？

仁坂…基本的には白梅です。梅林の山全体がうつつらと白く見えます。南部にも田辺にも素晴らしいものがありますよ。

辰巳…それって一般にはほとんど知られていないですよ。梅林といえは、昔読売テレビで「花いちばん」という帯ドラマをやつていました。女性の二代記なんですけど、そのヒロインが南部出身という設定で、僕の役は彼女の嫁ぎ先の大阪・船場の商家の「ボン」。和歌山口ケも何度かあつて、梅林へも行った覚えがあります。NHKの朝ドラでも和歌山モノがありましたね。

仁坂…本宮町を舞台にした「ほんまもん」ですね。それから旧美山村で撮つた「純ちゃん」の応援歌もありました。

辰巳…山口智子ちゃんのこと、そう！

仁坂…ずいぶんたくさん和歌山を売り出すチャンスはあつたんですよ。

辰巳…これからですよ。「プレミアム和歌山」のような取り組みは大事です。僕も関西の人間ですし、関西全体が盛り上がりながら日本はアカンなつて思っています。和歌山つていろんな資源を持つてるやないですか。文化資源も歴史も物語も、非常に魅力がある。全国的にみてもポテンシャルということでは、和歌山はかなり上位にいくと思えますよ。

仁坂…おまけに大都市・大阪に近いですからね。

辰巳…関空から三〇分。地の利もある。

仁坂…これからそうした和歌山の魅力をアピールしていくよう頑張つていきます。

本日はありがとうございました。



「プレミアム和歌山」の認定商品を前にして