

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.13
2010

紀州食の **特集**
マリアージュ
Mariage

知事対談

小泉武夫×仁坂吉伸

プレミア和歌山
ごぼう巻

トルコ交友120周年

パワースポットエッセイ
中辺路[福定の大銀杏]

田舎でみつけた(TAMA CAFE)

紀州食の Mariage

マリアージュ

特集



収穫された黒豆の天日干し風景（紀の川市納剥）

万葉からの景勝地、和歌の浦を望む和歌山マリーナシティロイヤルバインスホテルに昨年、スコ腕料理長がやってきた。

「東京や大阪で長年料理人を務めてきましたが、和歌山に来て、味のカルチャーショックを受けました。驚くほど魚種が豊富で野菜も力強い。築地でも見たことがないような魚がたくさんある。それも目の前で獲れる。料理人にとってこんな素晴らしい所は滅多にないと思います。魚はもちろん、野菜も新鮮さが命。収穫して時間が経つと、野菜本来の苦みとは別にえぐ味が出てきますからね」。

「それと和歌山の食材からは郷愁を感じます。物語があります。生き生きとした『旬』があります。最も美しいその瞬間を見極め、調理する醍醐味を楽しんでいます。高価で珍しい食材より旬のものにこだわる。私はこれが究極の贅沢だと思います」。

「料理人は食文化の担い手である」と真剣に食と向き合う佐々木料理長。海も山も光も空気もいい。もっと美味しい和歌山を探していくのが楽しみだと語ってくれた。



和歌山マリーナシティロイヤルバインスホテル
日本料理 四季彩
住所／和歌山市毛見1517
電話／073-448-1139

佐々木 生剛

山口県で生まれ、数々のホテルで日本料理長を歴任。日本屈指の料亭「新ぼし金田中」の料理長を経て、和歌山マリーナシティロイヤルバインスホテル日本料理長に就任。

日本一の梅の里で生まれた「紀州うめどり」。

梅どり

梅のトップブランドとして知られる紀州南高梅。最高級品の梅干しを作る過程でできる大量の梅酢を何とか再利用できないか。その思いで開発した梅酢を飼料に混ぜて育てた紀州うめどりは、とっても健康。「健康な鶏だから肉の旨みが深く、ドリップも少ないのでみずみずしいと喜んでいただいています」と語る平松さん。ほかにも梅に関するブランドは、梅たまご、梅まだい、梅くえ、梅ぶたなど。育てる産業にも梅は貢献している。



紀州南高梅の天日干し風景



平松重人
有田養鶏農業協同組合 代表理事
大学卒業後、家業である養鶏の道に進んだ。美味しさのために朝びきにこだわっている数少ない養鶏場。

ぶどう山椒

爽やかな緑色のぶどう山椒は、風味豊かでピリリッと辛い。大粒のスパイスは、イタリアンやフレンチにも合う。

Pick Up spices



ぶどうのように房なりになっているぶどう山椒。発祥の地は和歌山県有田川町清水地区。一般的な山椒より大粒で辛みも強く、清涼感のある香りが特徴。江戸末期、清水地区に自生していたのが発見され、栽培が始まった。清々しい緑色の状態で収穫し、実山椒として調理に使う。



実山椒として収穫するのは5月頃。爽やかな緑色で、直径5ミリぐらいで収穫する。7月から8月になると実は成熟し、乾燥させた後粉末にして香辛料に使用される。

和歌山の厳選食材アラカルト。

和歌山は知る人ぞ知る、上質な畜産物の宝庫。松阪牛にも劣らない肉質の熊野牛をはじめ、梅どり、梅たまご、イノブタや、「食鳥の女王」と呼ばれるほろほろ鳥がある。最近では、ベーコンやソーセージに加工された猪肉など、ジビエ料理の商品開発も進んでいる。



熊野牛

- イノブタ
- イノシシ
- ほろほろ鳥
- 梅どり
- 梅たまご など

ぶどう山椒を使った梅どりのロースト。



紀州食のMarriage

和歌山の絶品素材が紡ぐ、フレンチの枠を超えたコソット料理。

都会の喧噪のなかでも、家づくつろぐ感覚でお酒や食事を楽しんで欲しい。そのために、全国各地に美味しいものを探しに行きます。HOUSEでは、食材の旨みをぎゅっと閉じ込めたコソット料理が人気なんです。梅どりは素材の旨みがしっかりと、火を通して地鶏のように固くなり過ぎず、ふんわりとした食感がとてもいいですね。有名な地鶏はたくさんありますが、ヘルシーな梅どりは大人気でしたよ。まろやかな旨みを損なわないようオレン

ジ風味のキャラメルソースにしました。そして、何よりのお気に入りのが和歌山産のぶどう山椒。爽やかなグリーンが映えるし、清々しい辛さが最高のアクセントです。あまり東京では知られていない様子が存在感ありますよ。那智勝浦の生マグロやかつらぎの猪も絶品。クエや熊野牛は使ってみてみたいですね。和歌山は、海も空も明るい南国リゾートなイメージ。自然が豊かで食材の宝庫ですね。どれも旨みが濃厚でお日様の恵みたっぷりという感じが好きですね。



塩田 真也

ホテルオークラで長年本格派フレンチに携わったシェフ。今後は和歌山産のクエや熊野牛を使って、新しいメニューを開発したいと語る。

HOUSE
住所 / 東京都港区西麻布2-24-7
電話 / 03-6418-1595

recipe

- 梅どりとさつまいものロースト・オレンジキャラメルソースぶどう山椒風味
梅どり/さつまいも/かぶ他季節の野菜/
オレンジキャラメルソース: グラニュー糖/ブラウンシュガー/コアントロー/
ブイヨン/塩胡椒/コンスターチ/バター/ぶどう山椒
- ① ココットで梅どりを軽くソテーし取り出しておく。
 - ② ココットに残った油で野菜を炒め、取り出していた梅どりを戻しオープンでローストする。
 - ③ グラニュー糖とブラウンシュガーをキャラメル状にし、コアントローを入れアルコールを飛ばしブイヨンでのぼしソースを作る。塩胡椒で味を整えコンスターチでとろみをつけ仕上げにバターを入れ風味を出す。
 - ④ 梅どりにほんのり焦げ目がついたら仕上げにソースをかける。

和歌山産太刀魚と 野菜たっぷりパスタ。



イタリアンの調理方法は、
魚の旨みを惜しみなく引き出す。

和歌山県の紀州日高漁協から送られて来た箱を開けると、見慣れない新鮮な魚がぎっしり。スタツフもこんなに色々な魚は見た事なかったと言っていました。でもそれぞれの魚に合った調理方法を考えるのは、料理人冥利に尽きますね。今年4月に和歌山産の食材を使ったフェアを開催し、期間を延長するほど好評でした。パスタに選んだのは太刀魚。素材が新鮮だから、柔らかい身と弾力のある皮から旨さがジワジワとじみ出てきます。他にも青魚

やイサキ、鯛も味が濃くイタリアンには最適です。それに野菜の鮮度もいいですね。このパスタに使っているナスの食感も、トマトの酸味と甘みのバランスも素晴らしい。醤油も取り寄せましたが、味がとても深いですね。一般の醤油とは全く別物で驚きました。まかないでパスタにかけると大好評。さすが発祥の地の醤油だと、スタツフみんながひと目惚れです。それと南高梅は皆の好物です(笑)。



山崎 誠
Masahiko Yamazaki
これからも色々な食材で色々な料理を展開していきたいと語るイタリア料理のシェフ。オリーブオイルに湯浅の醤油を合わせるなど想像力に驚かされる。
銀座イタリー亭
住所/東京都中央区銀座1-6-8
電話/03-3564-2371

recipe

- 太刀魚とナスのスパゲティ ルッコラ添え
太刀魚/ナス/トマト/ルッコラ/スパゲティ/
塩胡椒/んにく/鷹の爪/オリーブオイル
- 1 オリーブオイルをフライパンになじませ、しんなりするまでナスを炒める。
 - 2 火が通ったらんにくと鷹の爪を入れて香りを出す。
 - 3 サク切りのトマトを入れ軽く火を通し、あらかじめ火を通した太刀魚の身を崩さないように戻す。
 - 4 アルデンテにゆであがったパスタを混ぜ、味を整える。

近海魚

瀬戸内と外洋の魚が捕れるという、
和歌山は贅沢な環境に恵まれている。

和歌山では、太刀魚をはじめ、鯛、イサキ、カサゴ、鯉、マグロなど多くの種類の魚が捕れる。紀伊水道が、瀬戸内海へと向かう魚の通り道になっているから魚種が豊富。そのうえ、漁場が漁港の間近にあるため、水揚げされる磯魚は驚くほど新鮮。漁法も一本釣りから巻き網漁まで、対象魚や時期によって変える。「これからは豊富な魚種をセールスポイントに、色々な魚を詰め合わせし、個人や飲食店に直接販売していきたい」と大畑さんは意欲的に語る。



大畑 佳久
紀州日高漁業協同組合
事業部長
この道30年のベテランで入札を取り仕切る札親も務める。札に書かれた数字と、買い手の表情を読み、落札価格を見極めるという。

醤油

和歌山生まれの醤油は、soysauceと呼ばれ
世界中の調味料となった。



醤油の発祥地、和歌山県。13世紀の中頃、覚心という僧が中国から伝えた金山寺味噌の上澄みが、醤油の始まりだと言われている。醤油蔵も今では湯浅町や御坊市などに残っているだけだが、昔ながらの製法にこだわった手造り醤油が造られている。



バージンオリーブオイルに濁り醤油を垂らす。量を調整し程よくかき混ぜると、美味しいソースになる。バゲットにつけてリサラダにも合う。イタリアンと醤油のマリアージュは結構いい。

Pick Up spices

和歌山の海の食材アラカルト。

和歌山のリアス式海岸にはいくつもの良港が栄え、とれたての魚が並ぶ。1000mにも及ぶ紀伊山地から海へ流れ込む何本もの大河や黒潮の恵みが魚種豊富で豊かな漁場を形成している。マグロ、クエ、イセエビをはじめとし、青魚や磯魚、ヒロメやヒジキなどの海藻類までまさしく海の幸の宝庫となっている。



- | | |
|-------|---------|
| ●イセエビ | ●アジアカエビ |
| ●太刀魚 | ●姫ひじき |
| ●ハマ | ●鯨 など |

食材の魔術師が創り出す、
豪快さと繊細さの境界線。

今まであまり馴染みがなかったのですが、和歌山の食材は、知れば知るほどおもしろいですね。春には和歌山メニューの料理教室も開催しましたが、イノブタが好評でしたよ。今日使ったイノシシのベーコンなどもクオリティが高いですね。ケモノ臭さがなく、イノシシ本来の味が凝縮されていますから、ミジョテのようなシンプルな料理にぴったりですね。野菜も生産者のこだわりと優しさを感じられ、太陽の香りがしそうな贅沢なミジョテに仕上がりました。

和歌山の柑橘もいいですね。みずみずしい晩柑をスープ仕立てにしたデザートは料理教室でも好評でした。うちはフレンチですが、味噌も自分でつくるほど、発酵ものにはこだわりがあります。南高梅も自分で漬けていますよ。

自慢のワインを楽しんでもらえるよう、これからおいしい食材をどんどん発掘したいと思います。

紀州良の Mariage



和歌山の厳選食材アラカルト。

生産量全国一のみかんや柿、梅などの果樹だけでなく、野菜などの農産物も種類が豊富であり味が濃厚。独特の風味と食感の黒あわび茸や、「がんこ農家」がこだわって作った大粒の黒豆、糖度 8.5 度以上のミニトマトをはじめとする和歌山の農産物には自然の恵みと農家の方の愛情が感じられる。

- 黒あわび茸
- 黒豆
- うすいえんどう
- ミニトマト
- 白菜・大根・ブロッコリー など

野菜

冬も温暖な和歌山の野菜には、
太陽の恵みが凝縮されている。

和歌山県は大きな平野が少ないが、温暖な気候と変化に富んだ地形のため、多品種の野菜が作られている。インターネットでみかんを販売している台丸谷さんは、「顧客への心づくしとして少しでも野菜を入れたところ、その野菜が美味しいと好評で、お客さんから新たなお客さんを紹介していただくようになった。今では数種類の野菜を作り、個人や料理店に直接通信販売をしているんです」と言う。箱に詰める野菜は、その時期の旬のものだけを送るので新鮮でみずみずしいと評判だ。



台丸谷久実
ダイヤル農園

実家がみかんと花木農家だった。結婚後、自らも農業に携わり、現在では15種類の農産物を作っている。



ume - dressing

紀州南高梅ドレッシングの作り方

梅酢…30cc 練り梅…30g 水…30cc オリーブオイル…100cc



1. 練り梅をボールに入れ水を加えて素早くかき混ぜる。
2. 良くかき混ぜながら梅酢を少しずつ加えていく。
3. オリーブオイルを加え、分離しないようにひたすらかき混ぜる。
4. 程よく混ざり合ったらそのまま野菜に。お好みでぶどう山椒を入れてもいい。

イノシシと野菜の 贅沢なミジョテ。



坂田 幹靖 *Shikigasa Sakata*

御茶ノ水のホテル「山の上ホテル」、フランスでの修業などを経て開店。テレビや雑誌などでも知られる有名オーナーシェフ。

GINZA kansei

住所 / 東京都中央区銀座5-6-13 電話 / 03-3573-5721

recipe

和歌山産イノシシのベーコンとチャーシュー、ソーセージのミジョテ
イノシシのベーコン、チャーシュー、ソーセージ / タマネギ / キャベツ /
オクラ / ジャガイモ / ニンジン / パプリカ

- ① 野菜をザックリ切りイノシシと一緒に鍋に入れる。
- ② ヒタヒタの水に、塩胡椒、タイム、ローリエを入れる。
- ③ 火にかけて沸騰させたら、蓋をしてオーブンにいれる。
- ④ 約15分、素材に火が通ったら出来上がり。



①超特撰 特醸 大吟醸 イチ
●大吟醸酒 ●辛口

甘く広がる香り、爽やかな喉越し。淡くふっくらとした味わいのある、山田錦100%精米歩合40%の銘酒。



①純米吟醸 南方
●純米吟醸酒 ●辛口

フルーティな吟醸香の後で、辛さとキレのよさが味わえる酒。素濾過・びん燗急冷で仕上げられている。



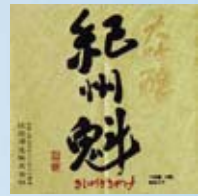
②純吟
●純米吟醸酒 ●中口

馥郁たる香り、すっきりとした口当たりで飲みやすい純米吟醸酒。



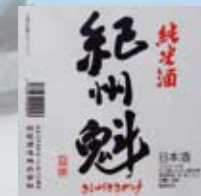
②八代将軍 吉宗
●大吟醸酒 ●辛口

すっきりとした口当たりの辛口でありながら、それを感じさせないほどのフルーティな大吟醸酒。



③紀州魁
●大吟醸酒 ●辛口

酒造好適米「山田錦」を35%まで精白した、独特の心地よい香味とコクが特徴の大吟醸酒。



③紀州魁
●純米酒 ●辛口

芳醇で豊かな味わいと爽やかな喉越し。酸味と甘味の絶妙なバランスがとれた米100%の清酒。



④羅生門 龍寿
●純米大吟醸酒 ●辛口

純米大吟醸ならではの口当たりと力強く深みのある味わい。モンドセレクション22年連続最高金賞受賞。



④さとこのお酒
●純米吟醸酒 ●辛口

旨味もしっかりとしたまろやかな味わい。和歌山県産山田錦、紀の川伏流水、和歌山酵母で醸した酒。



⑤純米酒 黒牛
●純米酒 ●中口

米の旨味をうまく引き出し、すっきりした飲み口で、麴米に厳選した山田錦を50%まで精米した純米酒。



⑤純米大吟醸 環山 黒牛
●純米大吟醸酒 ●辛口

上品な香りとキレのある後味。山田錦を45%まで精米し、長時間低温で仕上げている。



⑥御代正宗 多喜娘
●純米吟醸酒 ●淡麗辛口

優しさの中に細やかな本物の味。「喜びが多い」を願い娘を送る思いで醸出する酒。



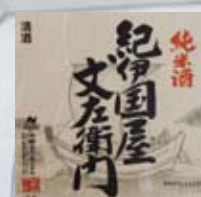
⑥御代正宗 純米吟醸
●純米吟醸酒 ●淡麗辛口

ふっくらとした中にもキレがあり、和・洋食にもピッタリな酒。



⑦大吟醸 紀伊国屋文左衛門 黒
●大吟醸酒 ●甘口

洗練された上品な香りと繊細な味。山田錦を贅沢に35%まで磨きあげ、低温でじっくりと発酵させた。



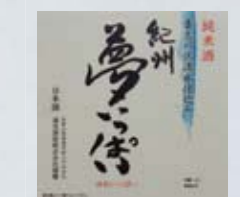
⑦純米酒 紀伊国屋文左衛門 ひやおろし
●純米酒 ●甘口

冷たい蔵でじっくりと熟成させ、米の旨味が深まった、「紀伊国屋文左衛門」の限定酒。



⑧不老鶴
●純米酒 ●辛口

米だけで作った純米酒。辛口のコクと爽やかなキレを堪能できる。



⑧夢いっぱい
●純米酒 ●辛口

貴志川の伏流水と米だけで作った純米酒。コクのある熟成の味と、米本来の香りを楽しめる。



⑨紀土-KID-純米酒
●純米酒 ●辛口

優しい口当たりと甘い香り、余韻にしっかりとしたキレもあり、燗にも向いている純米酒。



⑨紀土-KID-純米吟醸酒
●純米吟醸酒 ●辛口

滑らかな吟醸香と綺麗な味わいが特徴。素材をいかした和食に最適。キレと余韻の良いすっきりとした味。



⑩爪剥酒
●純米吟醸酒 ●辛口

一年以上低温熟成した純米吟醸酒。純米の旨味と吟醸の香りを楽しめる弘法大師に由来した酒。



⑩純米吟醸 おめでと
●純米吟醸酒 ●辛口

純米の濃厚な味わいと旨味を引き出した吟醸酒。香りのバランスに優れた逸品。祝い酒の定番商品。



⑩寿久 特撰
●特撰酒 ●辛口

さわやかな風味と、喉越しの良さが最高の辛口の酒。



⑩半十郎
●原酒 ●辛口

やや辛口で原酒ならではのコクと風味が特徴。とろりとしたコクでオンザロックでも楽しめる。



⑫特別純米 高野山 般若湯
●純米酒 ●中口

純米造りでしっかりとした飲み心地とともに、昔ながらの独特の香りが口いっぱいに広がる地酒。



⑫高野山 般若湯 聖
●純米吟醸酒 ●辛口

ほんのりとした香りとスッキリとした飲み心地。高野山のふもと「天野」で作った米を使用。



⑬純米吟醸 雑賀
●純米吟醸酒 ●やや辛口

小仕込みで、ていねいに仕込んだ、旨味とキレのバランスのとれた純米酒。



⑬純米酒 雑賀の郷
●純米酒 ●辛口

ふくよかで味わいの深さが特徴の辛口純米酒。



⑬宗祇誉
●純米酒 ●辛口

純米酒の味の深さと、吟醸仕込の呑み口のさわやかさを合わせ持つ酒。



⑬金葵 しぼりたて
●純生原酒 ●甘口

日本酒本来の味が凝縮された濃厚且つ芳醇な味と香が楽しめる。しぼりたての純生原酒。

和歌山の旨い酒

稲刈りが終わり夜風が涼しくなり出した頃、杜氏は蔵に入り年明け3月頃まで酒造りに明け暮れる。豊かな自然と良質な伏流水が育んだ、ふくよかでキレのある和歌山の地酒が旨い。

①(株)世界一統
住所／和歌山市湊紺屋町1丁目10
電話／073-433-1441

②天長島村酒造(株)
住所／和歌山市本町7丁目4
電話／073-431-3311

③祝砲酒造(株)
住所／和歌山市田中町2丁目20
電話／073-424-4141

④田端酒造(株)
住所／和歌山市木広町5丁目2-15
電話／073-424-7121

⑤(株)名手酒造店
住所／海西市黒江846
電話／073-482-0005

⑥島本酒造場
住所／海西市藤白54
電話／073-482-0017

⑦中野B C(株)
住所／海西市藤白758-45
電話／073-482-1234

⑧通宝酒造(株)
住所／海西市野上中449
電話／073-487-0144

⑨平和酒造(株)
住所／海西市溝ノ口119
電話／073-487-0189

⑩初光酒造(株)
住所／紀の川市貴志川町丸瀬87
電話／073-64-3320

⑪(株)野半の里
住所／伊都郡かつらぎ町佐野702-5
電話／0736-22-1005

⑫初桜酒造(株)
住所／伊都郡かつらぎ町中飯降85
電話／0736-22-0005

⑬(株)九重雑賀
住所／岩出市畑毛49-1
電話／0736-69-5980

⑭平松酒造本家
住所／有田郡有田川町下津野438
電話／0737-52-2009

⑮高垣酒造(株)
住所／有田郡有田川町小川1465
電話／0737-34-2109

⑯尾崎酒造(株)
住所／新宮市船町3丁目2-3
電話／0735-22-2105

協力／和歌山県酒造組合連合会 電話 073-431-2924

紀州食の
Mariage

新酒が出来たことを知らせる酒標(かほやし)。造り酒屋の軒先に吊るされる。杉(エ)または松(マ)の葉は、スギの種を先玉状にした「Sugi」。

原料や精米歩合により本醸造酒や純米酒、吟醸酒やその他に分類されることが多い。本醸造とは精米歩合70%以下の白米と米麹および水と醸造用アルコールで造る。純米酒とはアルコールを添加していないもの。吟醸酒とは精米歩合60%以下の白米と米麹、水为原料とし、少量のアルコールを添加したもの。純米吟醸酒とは吟醸酒のうち、醸造用アルコールを添加していないものを言う。大吟醸酒とは精米の歩合が50%以下のものをいい、純米大吟醸酒とは大吟醸酒の中で醸造用アルコールを添加していないもの。



和歌山は発酵文化と日本食の原点。

和歌山は発酵文化と日本食の原点。特に面白いと思うのは、発酵食品であるなれ寿司の種類です。さんまのなれ寿司や鯖のなれ寿司、それから鮎のなれ寿司。新宮では30年ものさんまのなれ寿司を食べました。あれは衝撃的でした。他にもさんま寿司、じゃこ寿司、さば寿司、きびなご寿司、いわし寿司、わかめ寿司、柿の葉寿司：こんなに寿司文化の発達した所なんて日本中ないですよ。

仁坂知事(以下仁坂) ●先生は小さい頃から、発酵の世界に深く繋がりがあつたらしいですね。
小泉武夫氏(以下小泉) ●生家が福島県で造り酒屋を営んでいまして、小さい頃から酒蔵に入りし酒粕をつまみ喰いしていました。それで発酵食品や醸造学に興味を持ち、気がついてみたら田舎に帰らないで世界中で食べまくっていました。ついには『味覚人飛行物体』。最近では『味覚面』とか(笑)。

仁坂 ●先生にとって子どもの頃から発酵は身近にあった訳ですね。和歌山県民にとっても発酵は非常に身近なものです。

小泉 ●もちろん知っています。日本人にとって最も身近な発酵食品である味噌と醤油、この二つは日本食の原点であり、そのはじまりは和歌山県ですからね。だから私は日本の発酵文化の起源として和歌山県に注目してきました。

た。特に面白いと思うのは、発酵食品であるなれ寿司の種類です。さんまのなれ寿司や鯖のなれ寿司、それから鮎のなれ寿司。新宮では30年ものさんまのなれ寿司を食べました。あれは衝撃的でした。他にもさんま寿司、じゃこ寿司、さば寿司、きびなご寿司、いわし寿司、わかめ寿司、柿の葉寿司：こんなに寿司文化の発達した所なんて日本中ないですよ。

仁坂 ●他にもめはり寿司なんていうのもありますよ。私はその中でどっぷり生活しています(笑)。しかし、どうしてそんなに寿司文化が和歌山で発達したのでしょうか。

小泉 ●一番は発酵に対する親しみがあつたのでしょうね。和歌山が発祥の金山寺味噌なんてのは一番古い味噌の原型です。発酵すると食べ物には腐らないうえに栄養価もあり美味しい。だから冷蔵庫のなかった時代に保存食として開発された。そういう知恵がなれ寿司文化を築いたのではないのでしょうか。他にも和歌山は漬物王国です。田辺市や

和歌山は漬物王国です。田辺市や

紀州で生まれし、和食の原点。

日本の食生活というのは発酵文化によって成り立ってきたわけです。味噌とか醤油がなかったら、おそらく日本の食生活というのはものすごく味気ないものになっていたと思います。



みなべ町の南高梅は高級梅干として有名ですし、江戸時代から食べられていた紀の川漬。青菜と沢庵漬けなんでも大阪などにずいぶん出荷していますよね。熊野なんかは食べ物が豊富なんですね。そういう意味でも和歌山というのにはすごく食べ物の豊かな所でうらやましいです。

和歌山の豊かな自然が深い食文化を育んだ

仁坂 ●ところで日本酒も発酵食品の一つですが、先生はご

実家が造り酒屋ということもあり、日本酒も相当好きだと聞いています。

小泉 ●もちろん大好きです。「こんなに旨い日本酒があるのか」と思ったのも、実は和歌山の地酒でした。美しい海の見える漁師町加太の料理店で平目のお刺身を食べながら、その地酒を飲んだんです。天然の平目は、しこしこした舌ざわりの中から甘みがピュルル、チュルルと出て来て、これを口の中で堪能しながら、よく冷えた地酒をピリンコンと飲むんですね。まるで天国にいるかのような気分を味わうことができたことを

農学博士 小泉武夫 × 和歌山県知事 仁坂吉伸

知事対談



今でもよく覚えています。
仁坂●なんだか聞くだけで美味しさが口一杯に広がって来ますね。でもどうしてそんなに美味しい日本酒が出来るのでしょうか？
小泉●それはやっぱり水が美味しい国だからではないでしょうか。特に紀北地方は、高野山からの伏流水があちこちに出ていて、酒蔵が結構ありますよね。
仁坂●和歌山には豊かな自然が残っているからこそ、日本酒も旨いし魚も美味しいってことなんですね。
小泉●それとやっぱり豊かな食文化を作るには川が重要なんです。和歌山には紀の川をはじめ、有田川、熊野川、日高川それから日置川や南部川がありますよね。とにかく大河が沢山流れている。そういう所ってというのは日本全国探してもほとんどないんです。紀の川を中心とした川の食文化、熊野灘を中心とした海の黒潮文化、それから熊野の山の食文化、これらが一つになっているから豊かなんですね。
仁坂●そうですね。和歌山と

小泉武夫(こいずみたけお)
 1943(昭和18)年、福島県の酒造家に生まれる。農学博士。東京農業大学名誉教授。専門は発酵学、食文化論。現在は鹿児島大学、広島大学大学院、別府大学、琉球大学の客員教授として教鞭を執っている。また、文筆家としても活躍している。著書は「鯨は国を助く」「食あれば楽あり」「食と日本人の知恵」「不味い！」など112冊を数える。

知事対談

農学博士 和歌山県知事
 小泉武夫×仁坂吉伸



仁坂吉伸(にさかよしのぶ)
 和歌山県知事

仁坂●はじめは和歌山だけ今ではそうでないのには三つの要因があると思うんですね。一つは温暖な気候。産品に恵まれて余裕があったんですね。二つ目は海上交通の要衝であった事。文化や技術の拠点であったのでしよう。三つ目は大らかな気質。和歌山人の創意工夫する能力も自分たちの技術にも固執せず誰にでも教えてしまうんです。一方で、今の若い経営者たちの間では、先人たちの知恵や技術を大切に守りながら自分たちが、世界市場に挑戦して行く

法●が重要だと考えています。
小泉●さすがは和歌山。海洋資源の将来も考えている訳ですね。それになんといつても和歌山には捕鯨と言う歴史がありますね。
仁坂●捕鯨は非常に繊細な問題ですが、和歌山や日本にとって大切な文化の一つです。
小泉●日本人はただ鯨を食べるだけではなくて、大変身近な存在として大切にしてきました。だから太地など捕鯨の歴史のある所に行くと、お寺に鯨の供養燈があったり、鯨に戒名がついていたりするんですね。そういう日本人の心の原点が和歌山にはありますね。
世界一安心できる和歌山の食材
仁坂●水産物だけでなく和歌山は農産物も自慢です。日本の農産物は世界一安全と言ってもいいと思うのですが、さらに和歌山では独自の工夫をしています。「わかやま農産物安心プラス認証制度」です。簡単に言えば収穫前と出荷段

海の恵みと海洋民族の創意工夫
小泉●なんといっても和歌山県は魚介類が美味しい所です。黒潮の海洋食文化と言いますか。さつきの平目もそうです。特におすすめの魚って何

階の二度、残留農薬を検査する体制です。ダブルチェックすることで更なる安心をお届けしています。
小泉●それは素晴らしい。食文化論者としてすごく評価できます。今日、再認識したのは紀州というのは一番お日様の当たる日本の真ん中で、山の幸や海の幸、川の幸全てが安全にしかも美味しく供給できる県だという事。和歌山県民の皆さんがうらやましく思います。食料自給という面ではこれからの日本を救っていくのは和歌山じゃないかなって気がしましたね。
仁坂●そうですね。頑張っていきたいと思えます。本日は貴重なお話を本当にありがとうございました。

仁坂●それはやっぱり水が美味しい国だからではないでしょうか。特に紀北地方は、高野山からの伏流水があちこちに出ていて、酒蔵が結構ありますよね。
小泉●それとやっぱり豊かな食文化を作るには川が重要なんです。和歌山には紀の川をはじめ、有田川、熊野川、日高川それから日置川や南部川がありますよね。とにかく大河が沢山流れている。そういう所ってというのは日本全国探してもほとんどないんです。紀の川を中心とした川の食文化、熊野灘を中心とした海の黒潮文化、それから熊野の山の食文化、これらが一つになっているから豊かなんですね。
仁坂●そうですね。和歌山と



さんまのなれ寿司。ご飯に塩漬けしたさんまをのせ発酵させる。

切った断面が花の姿にも見えるごぼう巻。醤油の甘辛く香ばしい香りが食欲を誘う。おせち以外にも慶弔の引き出物として親しまれている。



ごぼう巻

価 格 / 「ごぼう巻」1本750円

生産者 / 「西山蒲鉾店」日高郡印南町印南1717

電 話 / 0738-42-0033 <http://nishiyamakamaboko.com/>

紹介した商品の購入はHP内のオンラインショップから。

電話での注文も可能。



PREMIER WAKAYAMA

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。



新鮮な魚と、昔ながらの製法。
味の決め手は牛蒡と秘伝のタレ。

包丁を入れると断面が花が咲いている様に見える。和歌山で「ごぼう巻」といえばこれが定番。おせちにも欠かせない存在となっている。

和歌山のかまぼこと言えは、南蛮焼が有名。ぷるぷるで独特の食感。真っ白い肌は、丁寧に新鮮な白身だけで作る。「南蛮焼で使わない魚の皮は、栄養価も高く、皮と身の間には旨みが多い。それを無駄にしているのがもったいない。何とかして美味しく食べられる方法がないか」という発想から「ごぼう巻が生まれたと言われています」と西山さん。

新鮮な近海物の魚（エソやグチ等）を直接漁港で買い付け、職人たちが三枚におろし、御影石の臼と専用の杵で丹念に練り上げていく。国産の牛蒡を柔らかく煮込み、先ほどのすり身で一本一本形を整える。



南蛮焼とごぼう巻を贈答用に色々詰め合わせることもできる。



シンプルな味わいの南蛮焼は、わさび醤油でいただく。



西山蒲鉾店を切り盛りする西山敏生さんと奥さん。

トルコ
交友
120周年



右／串本町から貸し出されたトルコ軍艦エルトゥールル号の復元模型。企画展終了後は串本のトルコ記念館で見る事ができる。

左上／エルトゥールル号の歴史や国内線の地などが紹介された。

左下／船の科学館外観

場所／東京都品川区東八潮3-1

電話／03-5500-1113



「トルコにおける日本年」のために訪土中の和歌山県知事。メルシン市の串本通りをパレード。多くの市民に歓迎された。

日本とトルコの友好の歴史を紐解く企画展

日本への親善使節を乗せたトルコ軍艦「エルトゥールル号」の沈没から120年。海を越えて今も続く両国の友好関係。しかし日本人でこの事件を深く知る人はあまりいない。

そこで日本とトルコの交流史を知るきっかけになればと、東京台場の「船の科学館財団法人日本海事科学振興財団」で、8月7日から9月23日まで、エルトゥールル号に関する企画展が行われた。

「日本人はトルコに関してあまり知識がありませんが、トルコでは小学校の教科書に遭難の話だけで

なく、日本について多く記述されています。来場したお子さんに興味を持ってもらえる様に、遭難事件のビデオを流したり、分かりやすい展示を心がけました。そうして日本とトルコの良好な関係を次の世代にも受け継いでもらいたい

と言うのが、今回の大切な趣旨です。今年6月串本町に移設されたアタチュルク像の修復場所となったのも船の科学館でしたので、何か和歌山にはご縁を感じます」と今回の企画を担当した学芸員の齋藤さんは笑顔で語った。

串本町が自治体では初の外務大臣表彰を受賞



国際関係の様々な分野で活躍し、我が国と諸外国との友好親善関係の増進に特に顕著な功績のあった個人および団体の功績を称える「外務大臣表彰」。地方自治体としては全国で初めて串本町が受賞した。同町は明治23年トルコ軍艦エルトゥールル号遭難事件以来、日本・トルコ関係における「両国友好関係の原点の地」として、120年の長きに渡り友好親善の促進に貢献。この功績が高く評価された。

2010
2010年トルコにおける日本年

「トルコにおける日本年」とは、トルコ国内において日本の魅力を紹介する事業と共に、交流事業を通じて両国の友好関係をより一層深めようとするプロジェクト。また今年「トルコ交友120周年」の大きな節目の年である。今後のイベントスケジュールなどは外務省HPで確認できる <http://www.mofa.go.jp/mofaj/area/turkey/2010/index.html>

福定の大銀杏 [田辺市中辺路町]

熊野古道・中辺路の山間、宝泉寺境内にそびえる大銀杏。神々しいまでの存在感、その余りの雄大さに距離感を見失ってしまう。人の営みを眺め続けて来た推定樹齢は400年。高さは22メートル、幹周りは5メートルを優に超える。葉を散らし始めるその一瞬、眩いばかりに黄金色に輝く。



田辺市の天然記念物に指定されている大銀杏。
和歌山県田辺市中辺路町福定(宝泉寺)

金色の 大銀杏



田舎でみつけた

TAMA CAFE (たまミュージアム貴志ステーション内)
営業時間/9:00~17:00(第3水曜定休)



待ってるにゃー



日本で一番かわいい電車と「たま駅長」で有名な和歌山電鐵。連日「たまファン」が押し寄せる貴志駅が、8月4日に全面リニューアルした。利用者にとって念願だった休憩所もでき、その一角に『たまカフェ』が併設された。

たまカフェの一番の特徴は地元産フルーツへのこだわり。現在東京で活躍する和歌山県出身の鈴木シェフにアドバイスをお願いし、カフェのスタッフによるオリジナルメニューが完成。早くも大人気となっている。「紀の川市は果実の生産が盛んな所。この地域性を是非活かしたいとフルーツ100%のジュースとジェラートを作りました。カップのデザインも好評で、飲み終わった後は、お持ち帰りになる方もおられます」と和歌山電鐵の山木さん。駅長室もリニューアルされ、人気のたま電車とともに、キーンとすぎるローカル線から目が離せない。



季節の果実をそのままジュースに。写真は大好評のイチジクを丸ごと3個使ったジュース(300円)。



季節のジェラートと、定番のミルクと貴志川イチゴのジェラート(各300円)。現在次の季節の商品を開発中。

紀州材を多く使った木造の屋根裏には、たま駅長のシルエットが…。何匹いるか探してみよう!



カフェがある駅の待合室は、木造のやさしい雰囲気と心が和む。

ジュースに使われる新鮮な季節の果物が並ぶ。

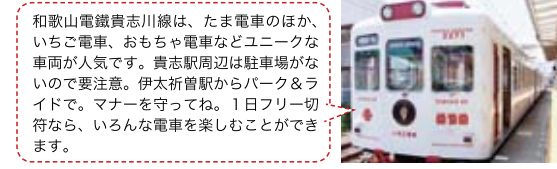


たま駅長のオリジナルグッズが、とことろせましとディスプレイされている。お土産として大人気。



世界初の檜皮葺の駅舎。高野山の職人さんが、「たま駅長」のためならと多忙なスケジュールを削いで暮してくれました。もちろん外観のモチーフもたま駅長。デザインは、たま・いちご・おもちゃ電車のデザイナーでもある水戸岡鋭治さん。

たまミュージアム貴志ステーション(貴志駅)
住所/紀の川市貴志川町神戸803
電話/073-478-0110(和歌山電鐵株式会社)



和歌山電鐵貴志川線は、たま電車のほか、いちご電車、おもちゃ電車などユニークな車両が人気です。貴志駅周辺は駐車場がないので要注意。伊太折曾駅からパーク&ライドで。マナーを守ってね。1日フリー切符なら、いろんな電車を楽しむことができます。



地元の素材にこだわった和歌山ならではのカフェに

たまカフェの企画に協力した鈴木鉄士さんは、成城をはじめ都内に5店舗を展開するオテル・ドウ・スズキのオーナーシェフで和歌山県新宮市出身。じゃばらや橙などパンチの効いた和歌山産柑橘を使って、東京で人気スイーツを次々と展開している。



摘果みかんを使った天然水ゼリーは、若々しい酸味とほのかな甘さの爽やかスイーツ(400円)。もちろん摘果みかんは和歌山産。

オテル・ドウ・スズキ・フルーツ
住所/東京都世田谷区成城 6-5-34
電話/03-5490-6251



桃
「あら川の桃」は食通もうならせる最高級ブランド。大きくジューシーな甘さは天下一品。



みかん
和歌山の代名詞とも言われるみかんは、生産量全国1位。温州みかんだけでなく柑橘類の宝庫。

キウイフルーツ
全国3位の生産量を誇るビタミンCたっぷりなキウイ。

いちご
新品種「まりひめ」は和歌山オリジナルブランド。



ぶどう
実に張りがあり、軸が太く、ぎゅっと詰まった甘さが特徴。

チェリモヤ
甘く柔らかい味わいから「森のアイスクリーム」と呼ばれる。

和歌山フルーツ王国



ドラゴンフルーツ
実はサボテンの果実。あっさりとした味でシャキシャキした食感。



マンゴー
最近人気のマンゴー。陽光溢れる紀南地方で栽培が盛ん。

いちじく
食物繊維が豊富で、ほのかで自然な甘さが人気のいちじく。ハウス栽培で5月から出荷される。

小玉スイカ
小さいながらも糖度12~13度のかわいいスイカ。



びわ
和歌山のびわは大粒で甘みが強くとにかく美味。



柿
日本人なじみの深い柿。こちらも生産量全国第1位。

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします



交通アクセス

- JR 新幹線
- 南海電鉄
- 高速・自動車専用道路
- 京奈和自動車道
- 主要道路
- 今号の取材先

●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

メディア関係の皆さまへ
和歌山県では、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
- 和歌山県広報課東京branch (和歌山県東京事務所内)
千代田区平河町2-6-3 都道府県会館12階 (東京メトロ 永田町駅直結)
TEL. 03-5212-9057 FAX. 03-5212-9059
広報専任スタッフがおりますので、お気軽にお問い合わせください。

観光物産

東京 ■わかやま喜集館
千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002
e-mail / wtkankou@sepia.ocn.ne.jp

名古屋 ■和歌山県名古屋観光センター
名古屋市中区栄4丁目1-1 中ビル4階
TEL. 052-263-7273 FAX. 052-265-0327
e-mail / wakayama758@crocus.ocn.ne.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-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」を通じてサポートしてください
和歌山県では、世界遺産や文化財の保全、2015国体開催、美しい海づくりなどに活用させていただきます。選択肢の中から活用方法の指定もできます。どうぞよろしくお願ひします。

ふるさと和歌山応援サイト
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>
※クレジットカードもご利用可能です。

和歌山 人・もの・地域

和
nagomi

2010 vol.13

企画・発行 / 和歌山県
発行日 / 平成22年10月1日
企画編集 / サンケイ広告(株)
制作 / (有)YSpros
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。

05 第4回熊野学フォーラム 『僕は君が文明をわらふ』開催



和歌山県新宮市・明治大学は平成23年1月22日(土)第4回熊野学フォーラムを開催する。今回のセミナー講師は宗教学者 山折哲雄さん、音楽家 谷村新司さん、熊野速玉大社宮司 上野顕さん。入場無料(事前申込制)。全席自由、先着1000名【申込先】明治大学リバティアカデミー事務局 電話 / 03-3296-4423 FAX / 03-3296-4542 E-Mail / academy@mics.meiji.ac.jp

【問合せ先】新宮市文化振興課 電話 / 0735-23-3368

06 食の楽園わかやまが首都圏でもPR



優れた食材に恵まれている和歌山だが、首都圏での認知度はまだまだ低い。そこでレストランとのコラボやPR活動などを通じて、和歌山食材の売り込みに取り組んでいる。

- 10月24日(日)JR山の手線(品川・渋谷・有楽町駅(予定))で、和歌山日本一トリオのみかん・梅・柿を時代絵巻風にPR。
- 「和歌山美味紀行」10月20日(水)～26日(火)高島屋東京店で開催。

●渋谷エクセルホテル東急のレストラン日本料理「旬彩」で11月、和歌山メニューが登場。

Column 02・この時期気になる～和歌山の食材～

和歌山は、食通をもうならせる 幻の魚「クエ」の本場。

和歌山の中部から南部の岩礁に棲息する「幻の魚」クエ。一度食べると「他の魚はクエん」と言われるほど旨いと、全国の食通がわざわざ訪れるクエの本場。自身でありながら、コラーゲンたっぷり、鍋はもちろんの事、刺身もおすすめ。近年は養殖にも成功し、白浜を中心に一年中お手軽な値段で味わえるようになった。また例年10月中旬に行われるクエ祭は、日高町阿尾の白鬚神社の神事。大きなクエの干し物を丸太につるし御輿をめくりも合う勇壮なケンカ祭り。



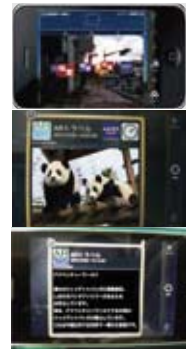
セラチン質が多くプルプルな食感。いかつい外見に似合わず、繊細な白身で、濃厚な味わい。

03 島精機社長コメントレ章を受賞 イタリア文化等発展に貢献



長年にわたり日本におけるイタリア・ファッションの普及・促進にかかる活動に貢献したとしてこの度、(株)島精機製作所(本社=和歌山市)の島正博社長(73)にイタリア大統領から「イタリア連帯の星勲章・コメントレ章」が贈られた。これまで島社長はイタリア人スタッフによるファッションショーを和歌山市で3度開催。数千人規模の国内外招待客に最新ニットファッションを紹介するほか現地デザイナーとの交流を深めるなどイタリアとの交流を積極的に展開してきた。国内ではこれまで映画監督の故黒澤明さん、元サッカー選手の中田英寿さんが受賞している。

04 スマートフォンのアプリでますます和歌山が楽しくなる



和歌山県は、普及が急拡大しているスマートフォンに対応したアプリケーション「セカイカメラ」による観光情報の提供を和歌山県内全域で開始した。

内蔵カメラで目の前の景色を写すと、エアタグと呼ばれる付加情報(文字・画像・音声)が重ねて表示され、今いるその場所周辺の宿泊施設や神社・仏閣、郷土料理など様々な情報が提供される。

01 アドベンチャーワールドで双子のパンダ誕生! すすく成長中



国内最多(現在8頭)のジャイアントパンダを飼育する和歌山県白浜町「アドベンチャーワールド」で8月11日にオスとメスの双子のパンダが誕生した。9月11日現在、体重はオス1028グラム、メス983グラムとなりすすく成長中。9月4日から一般公開されている。同園では10年間で12頭が誕生。

中国を除き飼育数世界一のパンダファミリーとなった。フワフワの赤ちゃんパンダに心も癒される。

アドベンチャーワールド
住所 / 西牟婁郡白浜町堅田2399
電話 / 0739-43-3333
<http://aws-s.com/>

02 医聖『華岡青洲』生誕250年 記念式典・シンポジウム開催



10月23日(土)、紀の川市において「医聖華岡青洲生誕250年記念式典及びシンポジウム」を開催。ゲストパネラーとして作家有吉玉青さん、脚本家古田求さんをお迎えします。華岡青洲は、世界で初めて全身麻酔による乳がん手術に成功した

紀の川市出身の医聖。その医学的な評価と功績は国内外で高い。またそのドラマチックな偉業は、有吉佐和子氏の小説や、舞台、ドラマにも取り上げられた。和歌山県文化国際課 電話 / 073-441-2050

Column 01・東京で愉しむ和歌山の食



オテル・ドゥ・スズキ ラボ
東京の閑静な住宅街の一角にあるオテル・ドゥ・スズキ ラボ。ラボと言う名前の通り、鈴木シェフの研究的存在の店舗。同店で開発された商品が、都内の各店で販売される。ショーケースに並ぶスイーツはどれも季節感と素材感に溢れている。

住所 / 東京都世田谷区千歳台2-13-6 電話 / 03-6411-9922
営業時間 / 9:30～20:00 定休日 / 無休

和歌山のみかんをそのまま、宝石のようなゼリーに。

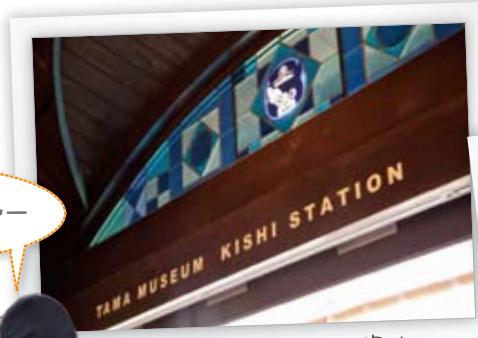
たま駅長のネコスピ

たまミュージアム 貴志ステーション

新しくなった駅舎には、「たま駅長」をモチーフにしたディスプレイやポर्टレートがいっぱい。屋根を支える大きな柱。紀州材を使った屋根組など、人に優しくそして楽しいネコロジー。



見上げて欲しいにやー



スタンドグラスにもたまちゃんの写真が...



足下にいるんだにや。



有田焼きのタイルです。



たま駅長は日曜日がお休みです

駅長代理も可愛いにやー



たまカフェは中面に掲載しているにやー



たま駅長の駅舎が新しくなりました

8月4日、貴志駅は立て替えを終え、装いも新たにオープンしました。伝統的な檜皮葺の屋根に紀州材を使った、人にも環境にも優しい駅舎です。舎内には待ち合わせにも利用できるカフェがあり、屋根裏にはたま駅長のシルエットが隠れています。貴志駅に来て探してみてくださいね。

問い合わせは、和歌山電鉄(TEL.073-478-0110)へ。駅長たまのツイッターやっています <http://twitter.com/ekichoTAMA>

フォローしてにやんご。



和歌山県ホームページ <http://www.pref.wakayama.lg.jp/>
(携帯サイト) <http://wave.pref.wakayama.lg.jp/mobile/index.php>



「エコスピ」ーそれは、スピリチュアルな視点から考えるエコロジー。
「和-nagomi」は、和歌山県に息づくエコスピ・マインドにスポットをあてながら、旬の話題をお届けします。