

和歌山 人・もの・地域

# 和

n a g o m i

Vol.16  
2011



Chef meets  
wakayama

特集

# 和歌山食材との スロ〜な出会い。

知事対談 濱口道雄×仁坂吉伸

サウンドエッセイ 本宮[奥熊野太鼓]

地産地消のわかやまカフェ  
(ペーカリーテラスドーシェル)

MADE in WAKAYAMA

プレミア和歌山 紀州うめたまご

～紀伊半島大水害～

## 「まけるな!!和歌山」

和歌山県では台風12号被害からの一日も早い復旧復興に向け全力で取り組んでいます。  
皆さま安心してぜひ和歌山県へお越しください。

和歌山自慢の果実、みかんとびわを使った絶品パフェ。  
「プレミア和歌山カフェ」にてお待ちしております。(P10～11)

特集

# 和歌山食材との スロウな出会い。



Chef meets wakayama



歴史と文化が出会う。  
人と人が出会う。  
シェフと和歌山の食材が出会う。

海と山と川と。  
豊かな自然の中で、時には向かい合い、  
時には寄り添いながら  
暮らしてきた紀州人は、工夫を凝らし  
日本人の食に大切な  
数々のものを生み出した。

その場所で、このタイミングで。  
どれひとつとしても欠かせない、  
自然や人や歴史や文化さえも、  
相互に引き合うように出会い、  
食の楽園和歌山が生まれた。

写真左から  
金山寺味噌 / 13世紀に中国から和歌山に伝わった野菜たっぷりのおかず味噌。  
醤油 / 和歌山発祥。金山寺味噌の製造段階の上澄みから醤油が生まれた。  
ぶどう山椒 / 江戸時代末期に現和歌山県有田川町清水地区で発見された大粒の山椒。収穫量日本一。  
梅 / 収穫量はダントツの日本で梅干しのトップブランド南高梅も和歌山産。  
鰹節 / 和歌山県印南町が発祥地で、カツオの漁法とともに土佐藩に伝わった。



Chef meets  
wakayama



毎朝買い付けに立ち寄る魚屋。威勢のいい店主、活気のある店内は職人気質の緊張感が漂う。上の写真は湯浅の岩牡蠣。手島料理長おすすめの食材だ。



吉野 建  
yoshino tateru

ミシュランガイドで一つ星を獲得したパリ「ステラマリス」をはじめ、和歌山のオテル・ド・ヨシノなどのオーナーシェフ、フランス政府の要請でグボス会議の料理長も務めたフレンチの巨匠。

手島 純也  
teshima junya

オテル・ド・ヨシノ料理長。地元山梨のレストランで修行後、渡仏しステラマリスで吉野建に出会う。平成19年に帰国しパークホテル芝「クテルヨシノ」料理長に就任。

tokyo

ラ・トルチュ  
la-tortue  
住所/東京都渋谷区広尾5-14-14 1F  
電話/03-6459-3713



キュートな大人たちのカジュアル使いのピストロ。ガーデンテラスで吉野シェフがハーブなどを栽培し、お店のメニューにも出されている。



wakayama



関西からグルメな人たちがわざわざ訪れる和歌山では数少ない店。全てにおいて洗練された上質な時間と空間を提供してくれる。

オテル・ド・ヨシノ  
hôtel de yoshino  
住所/和歌山市手平2-1-2  
和歌山ビッグ愛12F  
電話/073-422-0001



熊野牛のステーキ



ドレッシングとは調理の仕上げの段階。手島料理長が熊野牛のステーキにソースを掛ける瞬間、厨房の空気が張りつめる。ひとつの料理が出来上がる。

# 新鮮な和歌山の食材が二人のシェフを繋ぐ。

オテル・ド・ヨシノの料理長・手島シェフは、魚貝類を使ったフレンチに挑戦するため和歌山にやって来た。出勤前には必ず魚屋に立ち寄り近海物を買って付ける。「さすが海の国、和歌山。他では見たことのない魚が店先にズラリと並び、恐る恐る店主に名前や調理方法を聞いたものです(笑)。それにしても和歌山の食材は本当に凄い。夏場は魚貝類、秋から冬はジビエ、中でも岩牡蠣やアジアカエビ、熊野牛やホロホロ鳥、猪、鹿などの品質の高さは日本でもトップクラスじゃないですか。こんなところはあまりない」と語る。

吉野シェフは手島シェフをジュンと呼び、料理だけでなく挨拶をはじめ生活態度も厳しく教え込んだ。「料理長は厨房の指揮官、技術だけでなく組織を引っ張る力も必要なんだよね。ジュンにはそんな人を惹きつける心があるんだな。料理だけじゃなく色んなことを二子相伝的に伝えられた一人だと思ふ」。さらに「根っからの料理人なんだよねジュン。興味ある食材を見つけたらどこへでも行く。彼が見つけた食材を東京の店と半分ずつすることもある。銀座で新鮮な和歌山の食材を使えるわけ」と笑う。

「すぐそばに畑があつて採りたての野菜を目の前で料理する。そういうベクトルに進んでいるね」とさらなるステージを見据えるフレンチの巨匠。手島シェフ目利きの和歌山食材が、美味な食を求め飽くなきチャレンジを続けるシェフの熱い思いを繋いでいる。





カーロ・エ・カーラ CARO E CARA  
住所/和歌山市毛見1517 和歌山マリーナシティロイヤルバイズホテル  
電話/073-448-1111



**【厳選素材】**

【クエ】「去年日高町で鯛を食べ、白身なのにしっかりとした味わいの和歌山のクエの美味しさに驚いた」と齊藤シェフ。カーロ・エ・カーラでは今年のクリスマスメニューにも使われる予定だ。



齊藤 実  
saito minoru

和歌山マリーナシティロイヤルバイズホテル カーロ・エ・カーラ料理長。東京のホテルでフレンチを学ぶも、旅行中に体験したイタリアンに感銘を受けイタリア料理に転向。9月には帝国ホテル大阪で開催されたわかやまジビエのPR活動にも協力。



仔イノシシロース肉のグリル

# 海の国、山の国の二人のシェフが料

のでついつい飲みすぎてね」と笑う齊藤シェフ。帰国してからも二人の親交は続く。最近はお偶然にも二人と和歌山が近くなった。神戸出身の日高シェフは和歌山産の鮎をはじめ、ぶどう山椒や黒あわび茸、そしてクリスマスメニューにも使った煮崩れにくいアジアカエビなどがお気に入り。柑橘類は友人に贈ったりもした。一方、齊藤シェフは昨年、和歌山マリーナシティロイヤルバイズホテルにあるカーロ・エ・カーラの料理長に就任し和歌山で腕をふるう。「海の印象が強いけれどバイクで走ってみると、和歌山は海の国でもあり山の国でもあることがよく分かるんだよね」。今年5月には日高シェフを招いてグルメフェスタを開催。二人の絆が和歌山に幸せをもたらした。美味しい料理にはいい食材、そして食材は鮮度が命だという。海に囲まれた半島に位置し、山も川も近接した和歌山は食材の宝庫。イタリア同様、まさしくスローフード王国だ。



アジアカエビの Pasta

# 和歌山。理で語る

イタリア料理が今ほど一般的でなく、料理修行に訪れる日本人も珍しかった80年代、日高シェフと齊藤シェフはイタリアのペルージャで出会った。二人は程なく友人となり、ライバルとなり、イタリアの名店「エノテカ・ペンキオーリ」をはじめ、10数店で武者修行をする。その間も連絡を取り合いイタリア各地へ旅し、料理とワインに舌鼓を打ちながら素材や調理方法など料理に対する情熱を語り合った。当時、イタリアンと言えば北部の肉料理が一般的だったが、魚介類中心の南部へも齊藤シェフを誘った。「そこで、初めてアクアパッツアを食べました。感動しましたよ。まだ日本では馴染みがなかったからね。その美味しさが忘れられず店名にしたぐらいですよ」と当時を懐かしそうに語る日高シェフ。旅先のホテルでは夜を徹して語り合うこともあった。「でも、料理のことを語り出すと日高シェフは僕より熱かったね。その点、僕はワイン好きだった



日高 良実  
hidaka yoshimi

リストラテ・アクアパッツァ オーナーシェフ。調理師学校卒業後、神戸のホテルでフレンチの道に。高校時代に食べたカルボナーラの味を思い出し銀座のイタリア料理店で修行後本場イタリアに渡る。



**【厳選素材】**

【黒あわび茸】弾力があり野趣溢れる味わいの黒あわび茸は炊き込みご飯やマリネ、ソテーするのもおすすめ。アクアパッツァでは乾燥させてパウダーにし料理に深みを与えるためにふりかけたりもする。



リストラテ アクアパッツァ Ristorante ACQUA PAZZA  
住所/東京都渋谷区広尾5-17-10 EASTWEST 1F&B1F  
電話/03-5447-5501





【鯛茶漬け：和歌山市加太】

綺麗で流れの速い加太の海で一本釣りにこだわったその身はキュッと締まり臭みもなく絶品。明石鯛、鳴門鯛と並ぶトップブランド。(取材協力/大阪屋ひいな湯)



【たち重：有田市】

海中で立って泳ぐ全身銀色に輝く白身の太刀魚は有田市が水揚げ日本一。淡白で身も柔らかく、刺身や煮る焼くはもちろん「ほねく」と呼ばれるすり身の揚げものも美味。(取材協力/橋家)



【しらす丼：湯浅町】

目の前の湯浅湾で獲れたイワシなどの稚魚を水揚げ後すぐに漁港近くで茹で上げた釜揚げしらすは、新鮮ふわふわ。(取材協力/かどや食堂)

【かつお茶漬け：串本町】

ケンケン漁で釣り上げられ、船上ですぐに活け締め氷温保存される串本のカツオは「しよらさん鯨」と呼ばれ、鮮度抜群モチモチ食感。(取材協力/料理 萬口)



【クエ丼：日高町】

クエを食べたら他の魚は食えんとまで言われる白身の高級魚。豊かな紀伊水道に育まれる日高町の磯では30kgを超える大物が釣り上げられることも。地元「クエ祭」は江戸時代から続く由緒ある祭。(取材協力/お食事処 くえ屋)



【生まぐろ丼：那智勝浦町】

とろけるようにモチリとした食感は絶品この上なし。生マグロ水揚げ日本一の勝浦ならではの安さと新鮮さにビックリ。(取材協力/和風炭火焼・居酒屋 母犬 bodai)



【イセエビ丼：串本町大島】

黒潮洗う磯際で育った大島のイセエビは身が引き締まり、プリプリとした食感で甘み也十分。(取材協力/櫻野釣公園センター)

和歌山県は、生マグロの水揚げ日本一の那智勝浦町やタチウオの水揚げ日本一の有田市などに愛敬される海産物の宝庫でもある。太平洋に向かってせり出した紀伊半島は南北に長く漁場の特徴も様々。黒潮と瀬戸内海の水が混じり合う紀伊水道などでは流れが早く魚の身が引き締まるので美味と言われている。南部では外洋魚のマグロやカツオ、北部の紀淡海峡ではタイなど種類も豊富だ。さらに、沿岸が入り組んだリアス式海岸により優れた漁港が多く、目の前に広がる漁場から水揚げされた魚は新鮮この上ない。旨い魚をシンプルにがつり、これぞ和歌山のスローフード。



# 豊か な海 の 恵 み

瀬戸内海から外海の太平洋まで  
変化に富んだ魚場の紀伊半島



厳選! こんな恵も!

1.アシアカエビ クルマエビより安くイセエビにも匹敵するほど美味。 2.ヒロメ ワカメより歯ごたえがあり鮮やかな緑色が特徴。 3.姫ヒジキ 柔らかいのにコシがある手間ひまかけて作られた逸品。 4.カジキ 身はマグロほど赤くなくあっさり、刺身でもイケる。 5.クジラ 太地は日本の古式捕鯨発祥の地。刺身や鍋の他に甘辛く味付けした佃煮も人気。 6.ウツボ 海のギャングとも言われるウツボは淡白な白身が美味。刺身や天麩羅、絶品佃煮も。







わかやまの美味しいもの探しに出かけよう。



PREMIER wakayama CAFE

店内はプレミア和歌山カフェの特別仕様。パンダがキュートな観光案内のビデオも放映中。オリジナルメニューはピザやパスタ、ドリンクまでぜんぶわかやま!



まるまる和歌山で埋め尽くす「プレミア和歌山カフェ」

お待ちしておりますっ!



# プレミア和歌山がカフェをジャックする!



南紀勝浦の生マグロ、湯浅近海で水揚げされたしらすのピスタや梅酢を食べて健康に育ったうめどりのピザなどいづれも絶品メニューが勢揃い。梅酒・果実のリキュールも豊富に取り揃えています。店舗ごとにラインナップを変える「和歌山の美味」をカジュアルにお楽しみください。

世界遺産「熊野古道・高野山」に愛らしいパンダやたま駅長、癒し満点の和歌山は豊かな自然に育まれたその薬園でもある。黒潮に洗われ、南国の陽光をたっぷり浴びた食材は美味しいのはもちろん、からたの中から元気になれるエネルギーに溢れている。そんな和歌山の美味しさに出会える「プレミア和歌山カフェ」が、9月29日から約5ヵ月間、首都圏3カ所(4店舗)にて期間限定オープン。癒しの聖地・和歌山に变身した店内にはプレミア和歌山の食材や商品を使ったオリジナルメニューがいっぱい。カジュアルな雰囲気の中でたっぷり「和歌山」を感じ、「こころ」も「からだ」もキレイになれる。プレミア和歌山とは、和歌山県内で生産・製造されたもの「安心安全を重視したもの」「和歌山らしさ・和歌山ならではのもの」という観点から選定された美味しいものいっぱい、和歌山を総称したブランド。「和歌山のこだわり」がラインナップされている。

**青山** アーキテクトカフェ青山店  
http://www.architectcafe.com/  
2011.09.29(THU) ▶ 2011.11.20(SUN)  
お料理教室もできる住みよいショールーム型レストラン。

**飯田橋** トラベルカフェ飯田橋店  
http://www.travelcafe.co.jp/shop/iidabashi/  
2011.11.21(MON) ▶ 2012.01.15(SUN)  
パーティーでも人気。開放感たっぷりのシックな大人空間。

**川崎** トラベルカフェ ラゾーナ川崎プラザ店  
http://www.travelcafe.co.jp/shop/lazona/  
2011.11.25(FRI) ▶ 2012.02.24(FRI)  
ショッピングにエンタメ!1日過ごせる大人気施設のオアシススポット。

トラベルカフェミュージック ラゾーナ川崎プラザ店  
http://www.travelcafe.co.jp/shop/musiclazona/  
2011.11.25(FRI) ▶ 2012.02.24(FRI)  
シックな店内で音楽もお酒も楽しめるカジュアルカフェ&バー。



# 過去から学ぶ 未来への備え

日本人の食の原点である醤油。和歌山が原点であるヤマサ醤油。  
東日本大震災と和歌山に甚大な被害をもたらした台風12号。  
防災や復興とヤマサ醤油の接点とは？



千葉県銚子市にある工場見学センター。醤油の作り方などを知ることができる施設。  
住所／千葉県銚子市北小川町2570  
電話／0479-22-9809

仁坂知事(以下仁坂) 濱口社長は現在東京・千葉を拠点とされていますが、ルーツである和歌山に対してどのような印象をお持ちでしょうか？  
濱口道雄氏(以下濱口) 同じように半島に位置して海に囲まれ、さらにそれぞれ大阪・東京という大都会に隣接して都会的な部分とローカルな部分が混在しているという点で、和歌山は本社のある千葉と似ていると思います。ただ、やはり一番思いますが和歌山県人というのは外へ出て行くという気風気概を持った人が多いのではないのでしょうか。そういう我々一族も和歌山を出て銚子で醤油造りを始めたわけですが、元々は紀州人が鯛の豊かな漁場を求めて進出していったことがきっかけでそう、そしてそこで漁法を教え漁業の道具を扱う商売を行うな

## ヤマサ醤油の原点 醤油の故郷和歌山

ど交流が深まる中で、我々も一旗揚げようとして進出していったようです。

仁坂 そうですね。漁法に関しては鯉の一本釣りなどもそうですし、鯉節や醤油など、発祥が和歌山で外へ広まっていったものがいろいろありますが、ヤマサ醤油さんはそこからどういう形で発展していったのでしょうか？  
濱口 銚子というところは醤油屋を営むのに非常に良い場所なんです。犬吠崎の沖合というのは黒潮と親潮がちょうどぶつかる場所ですが、ひとつは湿度が高く温暖で醤油造りに気候的に適しているということ。もうひとつは利根川の河口にあり水運の便に恵まれていたので江戸に醤油を運びやすかったということです。元々、江戸の醤油というのは和歌山の湯浅など関西方面から入ってきていたのですが、我々関東勢がこうして徐々に力をつけて強くなっていったというわけです。

仁坂 いわゆる現地生産に切り替えたわけですね。よく思うのですが、当時の日本というのは時間距離からしても今よりずっと広く、大よそ日本国内に全世界と言っても過言ではなかったわけ、そういう意味からするとヤマサ醤油さんは今言うグローバル企業だったのではないかと思います。銚子に江戸、大阪にも拠点があったでしょうし、もちろん地元和歌山。それを可能にしたのも、紀州沖というのは黒潮が育む海運の通り道、海の高速度道路が通う海上交通の要衝だったんですね。それで醤油など和歌山に縁のグローバル企業が世界に雄飛していったのだと思います。また、一方で和歌山はなれ寿司や鯉節、醤油や味噌など発酵文化が発展したところでもあります。そういう食文化の元を我々は大事にしながらはと思っています。

濱口 そうですね。食文化の元と言えば、先日、瀬戸内海の小豆島へ行った時に驚いたことがあります。伺った醤油屋さんが「湯浅から醤油の作り方を習った」と言うものから、「やっぱり湯浅は醤油の本場、原点である」ということを再認識させられましたね。

## 濱口梧陵の偉大な 歴史に触れる

仁坂 濱口社長は12代目ですが、7代目



# 知事対談

濱口道雄 × 仁坂吉伸  
ヤマサ醤油株式会社 代表取締役社長  
和歌山県知事



はあの「稲むらの火」で有名な濱口梧陵さんです。1854年の安政南海地震の時、田んぼの稲むらに火を付け、安全な高台にある広八幡神社への避難路を示し、押し寄せる津波から村人を守りました。その後、梧陵さんは故郷の復旧に尽力し、巨大な広村堤防を修造しました。それらは濱口家の私財で賄われ、小泉八雲は彼を「生ける神(A Living God)」と賞賛しています。

**濱口** たしかに堤防を作り村を復旧するというのは、一企業としての負担は相当大きかったようです。お金の調達に困り江戸にあった分店を閉めたという記録も残っています。しかし主人が世の為人の為にがんばっているんだから我々もがんばらなければいかんということで、銚子



「稲むらの火」の故事は64年ぶりに小学校の教科書に再掲された。

ばならないということです。最低限命だけは守るようにしなければ次の復興もできません。そこで和歌山県は地震や津波の防災や減災という面で総点検をしました。これまでは避難先として体育館など丈夫な建造物が指定されているんですが、それらは高い所にあるとは限らない。だから、津波到達時間の許す限り高い所へ逃げよう。しかし、裏山に逃げようということになっても避難のための路なども整備しなくてはいけない。さらに、県南部では地震発生後数分で津波が到来すると予想されていますので、お住いの近くの避難施設というのも考えておかねばなりません。

**濱口** 当社工場には5階建てくらいの既使用していない古い建物があります。取り壊す予定だったのですが、周辺では一番高い建物なので従業員や周辺住民の皆様のために残しておこうということになりました。

**仁坂** それは良いことですね。現代版「稲むらの火」ですね。またこの度、「津波対策推進法」という法律が成立し、その中で11月5日が「津波防災の日」に定められました。これはまさしく梧陵さんの「稲むらの火」、安政南海地震の日です。

**濱口** そうなんです。驚きました。東日本大震災の後、再び梧陵が脚光を浴びるようになり我々も非常に光栄に思っています。

の蔵人たちも力を合わせ、醤油の生産が最高石高を記録したと書いてあります。

**仁坂** それは素晴らしい話ですね。善なるもの意義のあるものに尽くしているんだというのが会社としてのモチベーション向上になったんでしょね。銚子の蔵人さんたちの協力なくして現在の広川町の方々の安全はなかったかもしれない。その後、商家の生まれにも関わらず紀州藩の勘定奉行となり財政を立て直し、当時の政府に入り初代駅運頭(えきてい)の(かみ)郵政大臣)に就任し、後に和歌山県議会議長をされました。

**濱口** 醤油屋でありながら私財を費やした篤志家であり藩政にも参画し内閣の一員も務めた多方面に活躍した人なんです。が、その一方で醤油屋であるという原点を忘れず活動をしたと伝わっています。

**仁坂** 社長業もおろそかにしなかったということなんです。時々和歌山からはマルチな天才というか、なんでもできてしまうという人物が輩出されるんですね。南方熊楠さんとか濱口梧陵さんはまさしくそういう人だったと思います。そのあとアメリカを志すわけですね。

**濱口** 漫遊ですけどね。梧陵は黒船が来た時からなんとかアメリカに行く手だてはないかと画策していたそうです。その後、勝海舟と親しくなり咸臨丸に同船しないかと誘われたんですがそれも叶わなくて。それでも晩年どうしても海外へ行っ

**仁坂** 和歌山県の誇りでもありますし、我々もいたしましても日本国全体が津波に立ち向かうような勇気を持つきっかけになればいいなと思っています。また梧陵さんの物語は平成23年度の小学校の国語の他、社会科などの教科書にも掲載されています。梧陵さんの活躍が国民に対する警鐘となり勇気づけになっているはずですよ。

## 台風12号被害からの復旧復興への道

**仁坂** 和歌山県は今年9月、台風12号による大水害に見舞われました。想定を遥かに超えた大雨で川の氾濫や大規模な土砂崩れが起き、多くの犠牲者や家屋倒壊、道路寸断など各地で甚大な被害を受けました。お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りしますとともに、家や財産を失くされた方々の心痛は想像に耐えられません。ただそれで留まってはいただけません。一日も早い復旧復興に努めるのももちろん、二度と同じことを繰り返さないよう考えなければなりません。

**濱口** 私も浅からぬ縁の所ですから様々な情報で心を痛めておりました。自然災害への備えというのは、堤防やダムなどのハードウェアと、それに対する常日頃の心構えというソフトウェアの両方がバランスよく必要ですから難しいですよ。**仁坂** そうですね。だからこそ全力で取

てみたいと思い、引き止められるのを嫌いひっそりと出かけたそうです。だから皆が知ったときは海の上だったとか。(笑)

## 改めて知る偉業と未来に対する備え

**仁坂** 梧陵さんの偉業は昭和21年の昭和南海地震の際に再評価されます。この時も広村を津波が襲ったが、例の堤防のおかげで被害を減らすことができました。ただ我々が戒めなければならぬのは、あの時の津波は少し小型だったことで、もちろん防潮堤も必要ですが、堤防があるから逃げなくていいのではなく、少しでも早く少しでも高い所へ避難しなければ

り組みます。今回甚大な被害を受けましたが、みんながんばって急ピッチで復旧復興に向かっていきます。主要な道路など皆直しましたし、有名な観光地は安心して来ていただけます。皆さんにはぜひ和歌山へお越しいただきたいと思っています。本日はありがとうございます。



1880(明治13)年、和歌山県の初代県議会議長に就任。写真は和歌山県庁に建つ濱口梧陵の像。



稲むらの火の館  
住所/和歌山県有田郡広川町広671  
電話/0737-64-1760  
日本家屋の濱口梧陵記念館とその向こうに見える津波防災教育センターからなる施設。

### 濱口道雄(はまぐちみちお)

1943年生まれ。濱口家12代目当主。現在ヤマサ醤油株式会社代表取締役社長で日本醤油協会会長でもある。「稲むらの火」で有名な濱口梧陵は7代目。



仁坂吉伸(にさかよしのぶ)



# 蘇る木魂

奥熊野太鼓 「おくまのたいこ」

大斎原に夜が訪れた時、  
灯りに照らされ漆黒の闇から  
三尺六寸の大太鼓が浮かび上がる。  
聖域の清浄な空気を震わせて、  
丹田に伝わるのは、  
神々への想いと人々の誓い。

八咫(やた)の火祭りは、熊野本宮大社旧社地で行われる導きの祭。時代行列に導かれ炎の神輿が大斎原へと向かう。灯りに照らされた大小の太鼓が競演する。大斎原は9月の台風12号により全域冠水し倒木や土砂堆積の被害に見舞われたが、祀られている石祠の流出は奇跡的に免れた。そこには蘇りを期す多くの人々の固い絆がある。



ドーシエルの「ブルーベリージュース」



たっぷりの自家製ブルーベリーとヨーグルトを使ったジュースはほんのりとした酸味が美味しい。ランチに付く季節の桃サラダも人気。他にも近所で採れたイチジクを使ったパンなどが並ぶ。



優しい陽射しと爽やかな風に  
誰もが笑顔になる

オーナーの戸田晶さんは阪神大震災で被災し、同じやり直すなら、自分の理想を実現できる店を作りたいと考えた。そして生まれ故郷である和歌山で店舗の敷地を探して1年半。ようやく見つけたのが、みかん畑を駆け上る風が爽やかな現在地だった。この景色に出会った瞬間、「ここしかない」と惚れ込み、ベーカリーテラスドーシエルを平成元年に開店させた。

食材だけでなくエネルギーも地産地消。それが理想とする「エコーカーリー」だ。屋根には太陽光発電のソーラーパネルを設置し、店内の電気に用いる。暑い日には屋根に散水し建物全体を冷やす。窓を開けると風が涼しいのでクーラーも必要ない。寒くなると窓を閉め薪ストーブで暖める。自分たちで薪を割り、野菜や果物を作り、できるだけ生ゴミは出さない。「それは面倒なこと多いですが、自分が楽しんでやることだから全く苦にならないですよ」と語る。

平日でも多くのお客さんが訪れるのはパンが美味いだけでなく、誰もがドーシエルの気取らないのんびりとした空気感に触れたいからだろう。



大きな窓から陽射しが差し込む。木の温もりで癒される吹き抜けの店内。



人里から離れみかん畑に囲まれるドーシエル。遠くからたくさんファンが訪れる。



ベーカリーテラスドーシエル  
住所/海草郡紀美野町釜滝 417-3  
電話/073-489-5324

写真上から>>エントランス/地元の果実などをふんだんに使ったパンが多く並ぶ/駐車場の看板/オーナーの戸田晶さん/ゆったりお店番の看板猫

外国人旅行者の目線でチェック。  
利便性や、施設の使いやすさ追求

ブラッド・トルさんはカナダ生まれ。平成11年、英語指導助手として来日し、その後、官民共同の観光プロモーション団体「田辺市熊野ツーリズムビューロー」設立当初からスタッフに加わった。

「世界遺産の一部をなす熊野古道は、平安時代から三ツ星だと思いません。ただ、実際に外国人が旅をできるように努めています」そこで、地元を受け入れ姿勢を外国人の目線から見直すことに。まず手がけたのは、複数の社のバスダイヤを集めることだった。他にも日本文化ならではの「居酒屋」の紹介など、外国人旅行者の心に響いた結果といえる。

人のツボを押さえた英語マップも作成。言葉の問題から外国人に消極的な宿泊施設には、「指さすだけで、意思疎通が図れるマニュアルを作り出す」と申し出た。こうした努力は徐々に地元の関係者にも浸透し、信頼関係ができてきた。

ブラッドさんをはじめ、多くの関係者の努力の結果、熊野古道は「ミシュラン」の発行する旅行ガイド「グリーンガイド・ジャポン」の伝説版第2版で、三ツ星を獲得した。地元を愛する人たちの「おもてなし」の心が、外国人旅行者の心に響いた結果といえる。



「世界的な観光地を目指すには、外国人の目線が必要」と話すブラッド・トルさん。



熊野古道は、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の一部をなす熊野三山へと通じる参詣道の総称。滝尻王子は熊野三山の聖域の始まりといわれている。



グリーンガイド・ジャポン

**和歌山 Rupo** ミシュラン「三ツ星」の熊野古道  
田辺市熊野ツーリズムビューロー  
住所/田辺市中屋敷24-1 電話/0739-26-9025  
HP / www.tb-kumano.jp



熊野古道を紹介する海外の旅行雑誌。東京や京都に次ぐスポットとして紹介されるケースが増えている。



外国人とのコミュニケーションを円滑にするために作成された指さし会話のためのマニュアル。

400枚近い案内板の整備や  
県や地元の多くの努力が実った結果

三ツ星は、単に風光明媚というだけでは獲得できない。「知名度・人氣」に加えて、「旅行のしやすさ」「受け入れ姿勢の質」など9つの基準で行われている。

田辺から本宮、新宮、那智に至る熊野古道「中辺路」に、県や市と協力して平成19年から3年がかりで案内板の整備を進めてきた。400枚近くになる案内板には、日本語とともにすべて英語表記が添えられている。ブラッドさんは、その翻訳作業を手掛けた。こうした取組の一つが、外国人旅行者の利便性アップにつながっている。

「地元の団結なくして三ツ星の獲得は難しく、行政や地元住民、関係者の小さな積み重ねが結実したといえます」ブラッドさんは話す。

平成23年9月、紀伊半島を襲った台風12号は記録的な大雨を降らし、県内各地に甚大な被害をもたらした。紀南地方もライフラインに加え、熊野古道の寸断、社殿への土砂流入などの被害に見舞われ、懸命の復旧作業が日々続けられている。聖地熊野は蘇りの地である。この自然の猛威も多くの人々の絆で乗り越え、更なる神々しい姿を取り戻すことを信じている。



# 和歌山メイド

和歌山には昔ながらの漆器から、新素材を使ったキッチンまわりのアイデアグッズまで、「食」を支えるかわいい、機能的なアイテムがいっぱい。

## ピカピカ細口ボトル洗い

口の狭いペットボトルでも、特殊な形状をしたポリエステル糸で洗剤なしで汚れを落とすことができる環境に優しいブラシ。

●株式会社サンコー／電話 0120-87-1149



## レンジパートナーⅡ

電子レンジで熱くなった食器も簡単につかめる耐熱グッズ。磁石付きなのでいつでも使いやすいところに収納できる。

●東和産業株式会社／電話 073-482-4421



## ティースプーン

使い込む程優しさや暖かさが増す天然木を成形し、丁寧に漆を塗ったスプーン。手作りの感触に心がなごむ。

●紀州漆器伝統産業会館  
電話 073-482-0322



## 蒔絵盆

漆器製品に加飾する蒔絵はひとつひとつ手作業で行われる日本の伝統的な技法。蒔絵により漆器は更に美しくなる。

●有限会社橋本漆芸／電話 073-482-7630



## ゆでたまごっこ

できたてのゆで玉子をケースの中に入れ冷やして成形するとかわいいゆで玉子が出来上がる。

●株式会社小久保工業所  
電話 073-487-1811



## あわもっちゃん

今ではスタンダードになっている貼り合わせたわしは1960年、和歌山のキクロンで誕生した。可愛いあわもっちゃん、は泡持ちに優れた新製品。

●キクロン株式会社  
電話 0120-72-5670



## 根来塗りの箸

黒と朱色の研ぎ出しの模様が美しい箸。根来塗りは世界に誇る漆の技法で使い込まれるほど美しくなる。

●紀州漆器伝統産業会館  
電話 073-482-0322



## 紀州のてまり

紀州手毬をモチーフにした小物入れ。蓋を開ければオルゴールが童謡「まりと殿様」を奏でる。

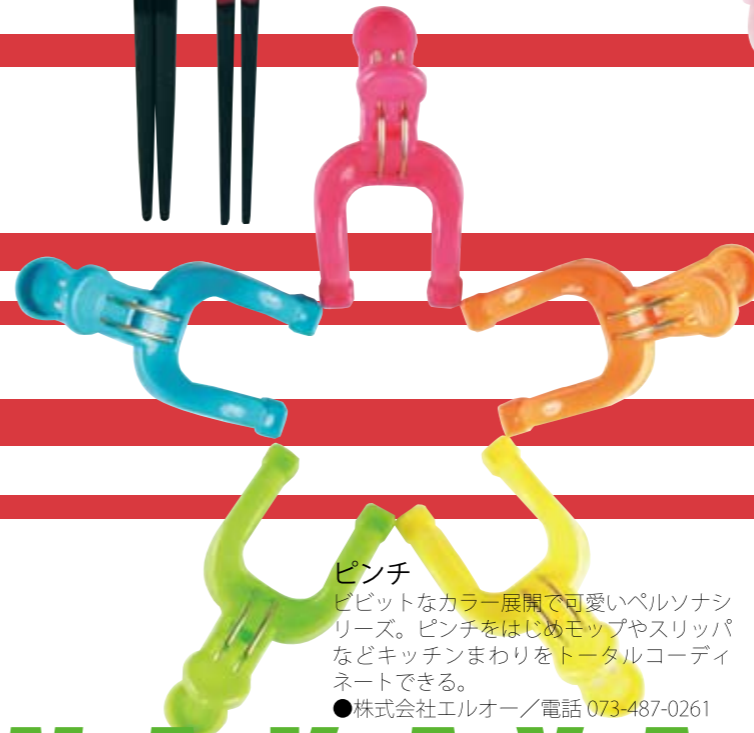
●中西工芸株式会社／電話 073-483-4000



## トレー

リサイクルPET樹脂を使用したエコなトレー。レンジに入れても熱くなりやすく滑り止め加工に漆の技術が活かされている。

●株式会社橋本達之助工芸  
電話 073-482-3414



## ピンチ

ビビットなカラー展開で可愛いペルソナシリーズ。ピンチをはじめモップやスリッパなどキッチンまわりをトータルコーディネートできる。

●株式会社エルオー／電話 073-487-0261



# MADE in WAKAYAMA



## 台風12号災害義援金について

被災者を支援するため、和歌山県では義援金募集口座を開設しています。

- 義援金名 和歌山県平成23年台風12号災害義援金
- 受付期間 平成23年12月8日(木)まで
- 口座振込 振込口座名は「和歌山県災害対策本部」

金融機関	口座番号
紀陽銀行県庁支店	普通396591
和歌山県信用農業協同組合連合会	普通0003709
きのくに信用金庫本店	普通2619533
ゆうちょ銀行和歌山店	00920-9-1125
みずほ銀行和歌山支店	普通1752664
三菱東京UFJ銀行和歌山支店	普通0132933
三井住友銀行和歌山支店	普通7122211
りそな銀行和歌山支店	普通1165111

### ○現金受付窓口

和歌山県会計課(073-441-3286)及び  
各振興局総務課民課(平日9:00~17:45)

※税の軽減を受けるためには、義援金の領収書の添付など  
所定の手続きが必要となります。

### 〈お問い合わせ〉

和歌山県会計課 電話/073-441-3286  
FAX/073-423-3502

## ～未曾有の水害 台風12号～

9月の台風12号の豪雨は、想定をはるかに超えた河川の氾濫や大規模な土砂崩れを引き起こし、県南部を中心に未だかつてない甚大な被害をもたらしました。

お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りいたしますとともに、ご遺族の皆様にも心よりお悔やみを申し上げます。また、被害にあわれたすべての皆様に対して心よりお見舞い申し上げます。

ただ、大きな爪跡を残した台風12号ではありますが、災害復旧に直後から全力をあげて取り組むとともに、たくさん関係機関やボランティアの方々の努力により、その被害の大きさからすると急ピッチで復旧が進んでいます。今後もさらに一日も早い復旧復興・被災前よりもパワーアップした和歌山を目指しさまざまな支援策を全力で推進していきます。

皆さまどうぞ安心して是非とも和歌山県へお越しください。

▶主要観光地の状況、道路・鉄道の運行状況など関連情報は  
こちらからご確認ください。

### ■和歌山県台風12号関連情報

<http://www.wakayama-kanko.or.jp/news/2011/1003-1makerunawakayama.html>

### ～紀伊半島大水害～

## 「まけるな!!和歌山」

和歌山県では一日も早い復旧復興に向け全力で取り組んでいます。  
皆さま安心してぜひ和歌山県へお越しください。

## 東京で見つけた和歌山の食



たまな食堂は「自然食のヘルシーさ+フレンチの贅沢さ+食堂の気楽さ」を兼ね備えたレストラン。

### ❁ たまな食堂

食べれば身体が丈夫になる。そんな生命力あふれた無農薬で育てられた野菜を美味しく食べてもらいたいという考えから「たまな食堂」はオープンした。また紀州梅のシャーベットの中心に無農薬・減農薬栽培の果物で作った「わかやまボンチ」は人気のメニュー。

人気のわかやまボンチにはシングルとダブルがある▶

### Data▶たまな食堂

住所/東京都港区南青山3-8-27 1F  
電話/03-5775-3673  
営業時間/11:30~15:30,18:00~22:30



安心・安全な日本のたべものを  
おいしい驚きとともに、すべての方へ

## 今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします

### パンダファミリーに勲功爵& 岡本玲さんがパンダ大使に



和歌山電鐵貴志川線貴志駅のたま駅長に続き、和歌山PRの功績を讃え、中国以外では世界一の飼育数(現在8頭)を誇る白浜町のアドベンチャーワールドのパンダファミリーに和歌山県勲功爵(わかやまでナイト)の称号が贈られた。併せて、パンダの愛らしいイメージに合う和歌山県出身の若手女性タレント岡本玲さんが「わかやまパンダ大使」に委嘱され、今後様々な場面でのPR活動が期待されている。



和歌山観光PRシンボルキャラクター「わかぼん」

**交通アクセス**

- 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
- 大阪市中心部から車で約1時間

和歌山 人・もの・地域

企画・発行/和歌山県  
発行日/平成23年11月1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)

2011 vol.16

和歌山 人・もの・地域

「和」  
nagomi

「和nagomi」は、大豆油インキを用いて制作しています。

### ■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/>  
※クレジットカードでもご利用可能です。



### 紀州うめたまご

生産者/紀州うめどり・うめたまご協議会  
事務局:日高郡みなべ町晩稲899  
電話/0739-74-2739  
<http://www.umedori.com>  
県内の大手スーパーなどを中心に販売。  
大阪府南部の一部でも販売している。



和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)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。



### プレミアム和歌山

## 梅パワーで生まれたたまご本来の旨み

「夏バテのトリに梅を食べさせたら元気になる」梅干製造会社を営む細川清さんが、こんな立ちはたらきを聞いたことからうめたまごの開発が始まった。

県の養鶏研究所で数年に渡る検証の結果、梅酢エキスを定の割合で飼料に混ぜた鶏は生存率がアップすることが立証された。

「夏バテのトリに梅を食べさせたら元気になる」梅の味が飛躍的によくなった。これを新たな特産品にと、養鶏業者らが協力、商品化にこぎつけた。「玉子本来の風味を味わうには玉子かけご飯がおすすすめ。お好みで醤油を少し垂らしてかき込む。美味しいですよ」と細川さん。シンプルにゆでたまごも絶品。

紀州うめどり・うめたまご協議会  
会長細川清さんは梅の製造、加工会社も営む。「特産の梅を生かした商品開発をさらに進めたい」と話す。





# たま駅長の カフェ自慢



たま駅長で有名な、わかやま電鉄貴志川線の貴志駅には、地元紀の川市の新鮮フルーツを使ったジュースやジェラートが自慢の「たまカフェ」があります。今が旬のメニューをご紹介します。

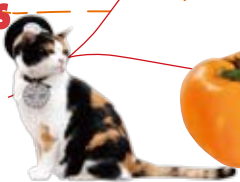
## 不老長寿の果物？ いちじくジュース

昨年も大好評だったいちじくジュース(400円)がパワーアップして再登場！ 熟した実のさらに中心部だけを贅沢に4個も使用した、優しい自然な甘みのジュース。いちじくにはカリウムなどのミネラル、食物繊維のペクチン、ポリフェノールなどが含まれ健康と美容にいいといわれる果実。牛乳を加えたいちじくミルクジュース(400円)もおすすめ！

お問い合わせは、和歌山電鉄(TEL.073-478-0110)へ。駅長たまのツイッター @ekichoTAMA たまカフェには電車でお越しください。伊太祈曽駅のパーク&ライドをご利用頂くと便利です。

## Pick up Fruits

秋の一番人気はやっぱり「柿」だけにゃ～!!



## 日本一の柿

柿の収穫量ダントツ日本一を誇る和歌山県。ビタミンCやタンニンなど、その栄養価は高く「柿が赤くなれば、医者年青くなる」という言葉があるほど。種類も豊富で、まるやかジュシーな「たねなし柿」、甘柿の代表格「富有柿」、黒い果肉が特徴的で甘み濃厚サクサク食感の「紀の川柿」など時期によっていろいろ楽しめる。また、かつらぎ町四郷地区は日本一の串柿の里。約400年前から生産加工され、正月用の縁起物として全国に出荷されている。

■特産品お取り寄せサイト  
ふるさと和歌山わいわい市場 (PC) <http://www.wakayamaken.jp/>  
(携帯) <http://m.wakayamaken.jp/>



たまの柿はおいしいから、柿の季節はたまの季節だにゃ～!!



「和-nagomi-」WEB版がご覧いただけます  
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」—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。

