

東京で見つけた和歌山の食



使用する柑橘が美味しければこんなに美味しいジュースは作れませんとアクアヴィーノの青木直大マネージャー。

ACQUAVINO

アクアヴィーノは日高良実シェフがオーナーを務めるアクアパッツァ姉妹店。人気のオレンジ絞りたてジュースは、果実の繊維を壊さない低速ジュースで作るため、新鮮な柑橘の味わいを損ねることがなく、果実をそのまま飲んでいような味わい。季節によりネーブルや甘夏、清見オレンジなど和歌山産柑橘の様々な味が楽しめる。

季節ごとの和歌山の柑橘を丸ごとギュッとジュースに!

和歌山産オレンジ絞りたてジュースは果実丸ごと数個使用する(630円)▶

Data ▶アクアヴィーノ
住所 / 東京都渋谷区広尾5-7-10
電話 / 03-5447-5503
営業時間 / 11:30~22:30



NHK-BSプレミアム 「にっぽん縦断こころ旅」“秋の旅” 和歌山県からスタート!!



昨年春、日本人の“こころ”に迫る「にっぽん縦断こころ旅」がスタート。旅の手がかりは、視聴者から寄せられる一通の手紙。そこには誰かにそっと教えたい「忘れられない風景」が記されている。旅人は大の自転車好きで俳優の火野正平さん。寄せられた手紙をもとに、旅人が地元の人々とふれあひながら、愛用の自転車チャリオとともに日本を縦断、こころの風景を訪れる。

にっぽん縦断こころ旅

NHK番組HP
<http://www.nhk.or.jp/kokorotabi/>

そして9月24日からはいよいよ和歌山県を出発点とする“秋の旅”がスタート。県内各地を自転車で駆け抜けながら、和歌山県ならではの風景を紹介。

なお、こころ旅では、皆さんが出会った自分だけのこころの風景やエピソードを募集!!応募方法など詳しくは番組HPをご覧ください。

Topics 2

滞峡クルーズの発着観光施設がパワーアップして完全復活!



和歌山・三重・奈良にまたがる南紀随一の大峡谷、滞峡クルーズの発着点及びドライブイン志古は、昨年の台風12号で全壊したが、7月8日に「滞峡めぐりの里熊野川」として名前も新たにグランドオープン。

レストランをはじめ、和歌山の特産品などおみやげ売り場も拡大し、熊野エリアの一大拠点として注目を集めている。

問い合わせ / 熊野交通株式会社
電話 / 0735-22-5101

Topics 3

「高野山カフェ」in丸の内ハウスで世界遺産の地を都心で体感!

南海電鉄と高野山金剛峯寺が協力し開催する高野山カフェも今年で6回目。東京「新丸の内ビル7F・丸の内ハウス」で8月31日から10日間限定で行われ、本格的な写真・瞑想体験などでもできると大人気。施設内の各飲食店では精進料理の要素を取り入れた創作料理が味わえるほか、「声明(しょうみょう)ライブ」も実施予定。



アクセス / JR東京駅(丸の内北口より徒歩1分)、東京外丸の内線東京駅(地下道直結) 南海電鉄東京支社 電話 / 03-3541-5477 <http://www.nankai.co.jp/cafes>

Topics 1

中上健次没後20年 '12熊野大学夏期特別セミナー「ケンジアカデミア」



熊野大学は和歌山県新宮市で8月3日(金)~5日(日)夏期特別セミナーを開催する。熊野大学とは、新宮市出身の作家中上健次が設立した文化組織。今年は中上健次没後20年という節目の年で、柄谷行人さん、浅田彰さん、渡部直己さん、高澤秀次さんなど、熊野大学初期のメンバーが勢揃いする。また、中上健次の代表作「千年の愉楽」が若松孝二監督により映画化され、今秋公開予定。

問い合わせ / 新宮市立図書館中上健次資料収集室
電話 / 0735-22-2284

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。



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
- 大阪市内中心部から車で約1時間

■ JR
 ■ 新幹線
 ■ 私鉄
 ■ 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

プレミアム和歌山

那智の大地が生んだ、恵みの酢

琥珀色の一滴から、奥行きある、まろやかな酸味が広がる。那智の滝につながる水源の水と低農薬のもち玄米。那智黒米寿は熊野の大地から生まれた。「酢作りには、何より大切なのが良質の水」と語るのは3代目社長、小坂晴次さん。江戸時代から伝わる井戸の軟水を使い、桶を何度も移して酸味に触れさせながら醸造。手間暇かけることで深い味わいが生まれる。もち玄米は、独特のうまみがある半面、麴がつぎにくく、製品化には苦労が絶えなかった。「酢は生き物。難しいが、そこがまた魅力」。わが子のことを話すように目を細めた。



那智黒米寿 (なちくろこめす)
生産者 / 合名会社 丸正酢醸造元
和歌山県東牟婁郡那智勝浦町天満271
電話 / 0735-52-0038
<http://www.marusho-vinegar.jp/>
地方発送も可能。720ml入り 3675円、300ml入り 1785円

熟成すること500日。長い時間が奥行きある色と風味を生む。水と1/3ミツで割って飲むのもおすすめ。

熊野杉の樽が並ぶ醸造蔵。樽の一つひとつには、力士の名前が。大の相撲好きという小坂さんは、「こうしておけば愛着もわくし、どれが何の樽か忘れませんから」と笑う。



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。

