

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.19
2012

紀州のチカラ

The power of Nature

特集

知事対談 島 正博×仁坂吉伸

世界遺産フォトエッセイ [祈り]

カフェ日和 (かさ國カフェ)

Cool! Deep! Wakayama (南海電鉄・加太線)

プレミアム和歌山 海の生ハム

昔と変わらない製法で作られる角長の醤油。醬が仕込み桶の中で1年以上かけ
ゆっくりと力強く熟成してゆく。麹と蔵つき酵母の共同作業だ。



The power of Nature

特集

紀州のチカラ

輝きが違う。色つやが違う。

和歌山の農産物に触れた人々は、

その力強さに感動する。

爽やかさが違う。香りが違う。

和歌山の野菜を食べた人々は、

その新鮮さに感動する。

燦々と輝く太陽。清らかな流れの河川。

そして豊潤な大地に宿る紀州のチカラは

神々しさに満ちた自然のチカラ。

野菜のチカラ

The power of Nature



減農薬の和歌山野菜、アスパラ、かぼちゃ、ゴーヤ、白ゴーヤ、インゲン、オクラ、ミニトマトなど10種類以上の野菜を、オリーブオイルにニンニク、カブラ、キャベツ、カブ、ジャガイモ、セロリなどをピューレにし、温めた塩こうじのソースで食べる。「和歌山野菜の塩こうじバーニャカウダ」はランチでも頂けるたまな食堂の看板メニュー。

野菜なんてどこのものでも一緒？ とんでもない大間違いです。

「野菜なんてどこのものでも一緒でしょう？」って思っている人が結構いますが、それは大間違いです。和歌山の野菜は美味しいですが、寒暖の差が激しい山間部の野菜はキメが細かく、気候が穏やかな沿岸部で育った野菜は力強い。また、収穫する場所や時期によって甘み

新鮮さが違います。そして最も大切になっているのは、農家の方との信頼関係。収穫するタイミングや栽培方法など、信頼できる農家さんだからこそ安心して任せられます。和歌山の太陽の光をたっぷり受けた野菜たちのカラフルな彩りを見ていただけで楽しくなる。

や酸味が全く違うのも面白いですよね」と語る公文料理長。しかしやはり何よりも新鮮さが一番の魅力と言います。

生産者さんに感謝しながら素直な気持ちで食す。素材ごとに異なる芳醇な味わいは、野菜だけでは思えない食べごたえのある一皿だ。細胞ひとつひとつに滋味が染み入り、身体が活性化していくようだ。和歌山の野菜には人を元気にするチカラに溢れている。

from wakayama
to Tokyo

公文紀一(くもんきいち)シェフは和歌山生まれ。有名ホテルやレストランで活躍し、2012年たまな食堂の料理長に。フレンチ出身のシェフだからこそ出来上がった料理はカラフルで芸術的。

たまな食堂

Natural Food Studio
住所 / 東京都港区南青山3-8-27 1F
電話 / 03-5775-3673



消費者が近くなった分、 ヤル気も出てきますね。

一日に何度も送られてくる紀菜柑さんからのメールを読み、時間が許す限り新鮮な野菜を畑から直接店頭へ届けに行きます。消費者の皆さんが喜ぶ顔を見れるような距離感がいいですね。だからより望まれる野菜を計画的に栽培するようになりました。ヤル気はもちろん高まりましたが、緊張感も高まりました。野菜という直接生で口にする食品を扱っていますので、安心安全には特に気がついています。農業は自然が相手。作物や天気も全て人間のいうことは聞いてくれません。だから和歌山の穏やかな天気は、私たち農家にとってありがたいものです。

紀菜柑近くで畑を営む鈴木寿志さん



結球前の白菜で、田辺では「バラ白菜」と呼び出荷している



JA紀南 / 紀菜柑(きさいかん)
住所 / 田辺市秋津町752-1
電話 / 0739-81-0831





香味のチカラ

The power of Nature

豆とエビの生姜の香りスープパスタ

淡いトマトスープに生姜の香りがふんわり
ココロほっこり温まるスープパスタ。



材料(2人前)
 新生姜 薄切り…5〜6枚分
 すりおろし…小さじ2
 (根生姜の場合は半量〜3分の1量に)
 トマト水煮缶…200g
 豆…1カップ分
 (缶、ドライパックなど)
 エビ、パナメイなど…10尾
 玉ネギ…1/8個
 イタリアンパセリ…1枝
 (普通のパセリでもOK)
 塩…小さじ1
 オリーブオイル…小さじ2
 ペンネ…100g
 他にスパゲッティを折っていたり、
 小さなスープ用パスタでもOK

作り方
 ①豆はザルなどにあげて水を流して洗い、水を切っておく。玉ネギは薄切りに、イタリアンパセリは粗く刻んでおく。②鍋に水を4カップ、オリーブオイル、トマト缶、玉ネギ、パセリの半量、塩を入れて火にかける。沸騰したら豆とエビを加えて弱火で煮る。(エビに火が通ったらいったん取り出しておく)③強火にしてパスタを加えてゆでる。(スープが煮詰まるので塩は最後に味をみて調整)④煮えばなに生姜のすりおろしを加え、火を止める。

鶏挽き肉とゆずの pasta

鶏挽き肉の優しい旨味に
ゆずの爽やかな酸味がパスタと好相性。



材料(2人前)
 ゆず皮…小さじ1程度
 ゆず果汁…小さじ2
 鶏挽き肉…100g
 白ネギ(長ネギ)…4センチ分
 白胡椒・塩…適宜
 オリーブオイル…小さじ1
 ブロッコリースプラウト…1/2パック
 (他のスプラウトでも)
 ファルファッレ…160g
 他に細めのスパゲッティでも

作り方
 ①ブロッコリースプラウトを半分に切り、オリーブオイル少々(分量外)をふりかけておく。白ネギは刻む。ゆずは半分に切り、小さじ1程度の皮をむいて細切りにしておく。②フライパンにオリーブオイルを熱し、ネギを入れて軽く炒め、挽き肉を加え、色が変わったら塩と胡椒をふり、柚子皮を加えて香ばしく焼き色がつきはじめるまで炒める。③ゆず果汁を加えて大きく混ぜる。④ゆで上がったパスタをザルにあげ水分をよく切る。⑤に加えてまぜ、なじませ、スプラウトを散らす。

ツナとミニトマトの山椒風味

トマトとツナの旨味を際立たせる
山椒のピリリが絶妙なアクセントのシンプルなパスタ



材料(2人前)
 乾燥粒山椒…10粒(あれば実山椒)
 ツナ…60g
 ミニトマト…10〜12個
 ニンニク…薄切り2〜3枚分
 青ネギまたはわけぎ…2本
 塩…適宜
 1.6ミリ程度のスパゲッティ…180g

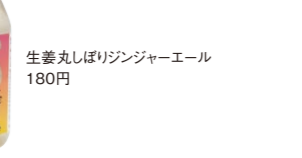
作り方
 ①ミニトマトはへたを取って縦4つに切り分ける。ニンニクはみじん切りに、ネギは小口切り、ツナは缶から出し汁や油を切っておく。②フライパンにニンニクとオリーブオイルを入れて火にかける。ニンニクの香りがたはじめたらツナを入れ、軽く炒めたらトマトと山椒の実を加え、塩をふり、弱火で2.3分炒め、塩をふる。③パスタがゆで上がったならザルに上げてよく水気を切り、②のフライパンに入れ、なじませる。④器に盛り、ミルで乾燥の山椒を挽いてかける。

farmland wakayama 古くから薬用としても珍重された香味食材!



和歌山市周辺は柔らかい砂地が広がり、土壌中で生育する生姜の好適地。ハウスと露地をあわせると、5月から12月まで出荷がある和歌山市は全国有数の産地。爽やかな辛みと心地よい食感で、寿司のガリやお漬物にも利用される。JAわかやまが発売する「生姜丸しぼりジンジャーエール」は生姜の味に徹底的にこだわった人気商品。

JAわかやま生姜生産販売連絡協議会
 住所/和歌山市栗栖642
 電話/073-471-3731



farmland wakayama 爽やかな酸味と豊かな香りが自慢。



上質な柚子が育つには寒暖の差が激しい山間の地が良いといわれるが、田辺市龍神村もその一つ。とりわけ龍神村の柚子は香りが豊かだと評判。昔は各家庭で柚餅子(ゆべし)とよばれる柚子の保存食品を作るために、それぞれの庭に柚子の木が植えられていた。今では「龍神は〜と」だけが柚餅子を製造販売している。

龍神は〜と
 住所/田辺市龍神村龍神165
 電話/0739-79-8068



farmland wakayama



食欲をそそる香りと色。和歌山原産のぶどう山椒。

大粒の実がぶどうの房の様に実るぶどう山椒は、暑過ぎず寒過ぎない有田川町(旧清水町)が原産。木の芽や果皮、果実など部位や収穫時期により利用方法が異なり、その見極めが非常に難しいという。最近人気急上昇中の生の実山椒は、初夏の1週間程度しか収穫できない。実山椒の収穫量は和歌山県が国内生産量の約7割を占めている。



かんじゃ山椒園
 住所/有田郡有田川町宮川129
 電話/0737-25-1315

乾燥粒山椒(M-8g) 420円

Profile & Book



貝谷郁子

フードジャーナリスト
 料理研究家
 イタリアをはじめヨーロッパから国内まで、料理や食文化を取材研究、レシピ開発や料理教室、レクチャー、食育の活動を行う。「ひと皿の朝ごはん」など著書多数。和歌山県湯浅町十和歌山市育ち
<http://www.kaitani-ikuko.com>



和食材と和歌山食材を使いこなす90のレシピ 「和イタリアンのレシピノート」発刊!

なんとなく懐かしさを感じる「和イタリアン」という新鮮なテーマと、和歌山食材をふんだんに使った90のレシピが美味しそうな写真と共に紹介されています。梅や味噌といった調味料からしらすなど魚介類、蜜柑やミニトマト、うすいえんどうなどの農産物、そして山椒や生姜といった香味野菜まで…和歌山県産の「食の恵み」が和イタリアンの世界で大活躍! また著者が和歌山の食を訪ねた「食材コラム」もお見逃しなく。
 著者/貝谷郁子
 発行/主婦の友社 B5版96ページ 定価1260円

果実のチカラ

The power of Nature



桃ジュース ● 紀の川市産の桃をふんだんに使ったジュース。上品な甘さと芳醇な香りは絶品。和歌山で栽培が始まったのは江戸時代で、中でも「あら川の桃」は有名。

柿ジュース ● 秋の実りの代表ともいえる柿を丸ごとジュースに。優しい甘さはまさしく日本の味。収穫量は和歌山県がダントツ1位。ビタミンCやタンニンなど栄養価も高い。

巨峰ジュース ● 大粒の巨峰を皮をつけたまま果汁もミキサーに入れてそのままジュースに。濃厚で爽やかな甘みはまるで巨峰をそのまま飲んでいるようだ。

みかんジュース ● 温州みかんをはじめ八朔、ネーブルなど和歌山ではほぼ1年中柑橘を楽しむ。それぞれ異なる酸味と甘みを試してみたい。



清見オレンジジェラート ● 清見オレンジは3月中旬以降に出回る。温州みかんと同様に清見のいいとこ取りの柑橘。ほのかな酸味と瑞々しさが凝縮されている。



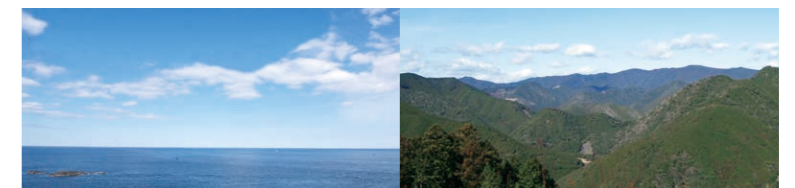
桃山ももジェラート ● 6月下旬から早生種が出回り始め7月が最盛期。中でも紀の川市桃山町の「あら川の桃」は人気ブランド。優しい甘さが人気のジェラート。



巨峰ジェラート ● 収穫は8月中旬頃から。一粒が大きいことから「ブドウの王様」とも呼ばれる。濃厚な味わいで一口食べたらずみつきになること間違いなし!

見ているだけでも元気が出てきそうなビタミンカラー。一年中カラフルなフルーツが実る和歌山は、果樹比率が最も高い日本一の果実王国だ。またみかんや八朔をはじめポロンカン、デコポン、セミノールや三宝柑、清見など、真夏を除くと年中柑橘が食べられる柑橘王国でもある。他にも柿や梅はもちろん、最高級品として名高い「あら川の桃」や、いちじくやキウイフルーツの生産高も日本トップクラス。さらに花粉症への効果が期待される「じゃばら」は、全国で唯一の飛び地の村・北山村で生ま

れた品種。森のアイスクリームと言われるチェリモヤやマンゴーなど南国フルーツも栽培され作られていない果実を探すのが大変なほどだ。一年中キラキラと輝く太陽。その光は暖流の黒潮に反射しさらに明るさを増す。和歌山の年間日照時間も全国平均よりかなり長く冬でも暖かい。光のエネルギーをたっぷり吸収した果実は、元氣一杯に育つ。美肌効果の高いビタミン類やミネラルなどを豊富に含んだ瑞々しいフルーツは太陽からのプレゼントだ。



猫舌だけじゃなく、大人の味だにゃー!

黒豆有機栽培コーヒー ● 11月に収穫した黒豆は1ヶ月ほど天日干しされる。主な産地は紀の川市新洲地区。ふっくらと大粒で、豊かな風味が絶品。コーヒー豆に2割黒豆を混ぜたまるやかな味のコーヒー。



梅ジュース ● 和歌山の代名詞とも言える梅がゴロンと一粒入った梅ジュース。クエン酸たっぷりですら真夏の暑気払いに最適。3月から5月頃に成長し6月頃に収穫時期。



いちごジュース ● たまカフェがある紀の川市はいちごの県内最大産地。ジュースだけでなくジェラートも大人気。美容にも健康にもいいビタミンCたっぷり。

たまカフェでは他に、「柿」を使ったジェラート、「黒豆」を使ったココアなど季節のフルーツを使ったジュースやジェラートが登場します。旬のフルーツのおいしさを味わってください。※取り扱いメニューは時期により異なります。

おいしそうなおフルーツがいっぱいあるにゃー。



Tama Cafe

果実王国和歌山だから、毎年新メニューが誕生!?
貴志駅の「たまカフェ」は、フルーツのビックリ箱!



たま駅長が勤務する和歌山電鐵貴志駅内にあるたまカフェでは、紀の川市周辺の果実をふんだんに使ったメニューを提供している。メニューは全てスタッフが力を合わせて開発したオリジナルばかり。また店内は駅の待合室兼用なので気軽に利用でき、たま駅長をモチーフにしたグッズからお土産物でいっぱい。まさしくたま駅長ワールド! テーブルや椅子も温かみのある木を使用し、電車の待ち時間も退屈しない。最近では国内はもとより、海外からのお客さんもたくさん訪れる人気スポットだ。



どのメニューも紀の川市産の新鮮果実をたっぷり使用。その美味しさにビックリするよ!

季節毎のメニューが変化するのには、スタッフみんなが考えているからにゃ!



梅のチカラ

紀州の梅には、昔からの言い伝え通り病気の予防・抑制効果など、身体にいいとされる様々な効果があることが医学的にも検証されています



ひとつひとつ天日干される紀州の梅干し。ひっくり返すのもひとつずつ手作業だ。この手間を惜しまないからこそ、紀州の梅干しは日本一美味しい。

- 胃がん予防**
梅の中に含まれるシリングレシノールが、胃に障害を及ぼすヘリコクターピロリ菌の運動能力を阻害または抑制する効果を有することを発見。シリングレシノールがより多く含まれる梅製品の開発に取り組んでいます。
- 糖尿病予防**
梅の中に、血糖値の上昇、肥満等に関連づけられる酵素(α-グルコシダーゼ)の働きを効果的に阻害する成分が含まれていることを発見し、研究成果について特許を取得。糖質の消化吸収を遅らせ、食後の血糖値上昇を抑えることができます。
- 食中毒予防**
梅干しには、食中毒菌である「黄色ブドウ球菌(MRSA)」や「病原性大腸菌(O-157)」といった食中毒菌の増殖を抑制する作用(制菌作用)があり、食中毒を予防する働きがあることを実験で明らかにしました。
- 動脈硬化の抑制**
梅干しには、アンギオテンシンIIという血管収縮性作用のあるホルモンの働きを調整し血圧の上昇を抑え動脈硬化の発生を抑制する作用があります。梅干しを食べることで血液の流れがなめらかになることが私たちの研究で明らかになり、脳梗塞や心筋梗塞の予防のメカニズムを検討しています。
- 血液浄化作用**
血液中の脂質が血液中に多くなると高脂血症になり、ドロドロの血液になると言われています。梅干しに含まれるクエン酸は、ドロドロの血液の原因である酸性を中和させ、血液をサラサラにします。
- 抗酸化作用**
活性酸素は癌や生活習慣病を引き起こす原因といわれていますが、梅干しに含まれるフラボノイドには酸化反応を抑制する作用があり、細胞や組織が酸化するのを防ぎます。活性酸素は老化現象にも関連があることがわかっています。



南高梅は梅の品種のひとつで、非常に大きな実で厚くて柔らかい果肉が特徴。国内で生産される梅の6割は和歌山県産である。



宇都宮洋才(うつのみやひろし) 和歌山県立医科大学准教授

医学博士。言い伝えの域をでなかつた梅干しの効果を国内外の共同研究によって医学的に解き明かす。梅干博士として知られ、マスコミや講演でも活躍。
和歌山県立医科大学
住所/和歌山市紀三井寺811-1
電話/073-441-0600



味噌の原型として金山寺味噌が伝わったのは今から約750年前。発酵すると腐らない上に栄養価も増え美味しくなる。そこに日本独特の工夫を加え発酵文化が根付いた。江戸時代、金山寺味噌の製法は門外不出とされ、湯浅の玉井番本舗大三でのみ製造が許されていた。
玉井番本舗大三
住所/有田郡湯浅町湯浅531
電話/0737-62-3412



金山寺味噌の製造過程で捨てていた上澄み汁を嘗めてみると非常に美味しい。それが醤油の始まりだったといわれている。その後醤油造りにも工業化の波は訪れるが和歌山では当時ほとんど変わらない製造方法で作る醤油蔵がわずかながら現存している。
株式会社角長
住所/有田郡湯浅町湯浅7
電話/0737-62-2035



角長の醤油造りは、1年以上かけて蔵で発酵させた後圧搾し、生揚げ(生醤油)と呼ばれる絞り汁を、手作業で灰汁もすくいながら薪で炊きあげて手回ひまを惜しまない伝統品。「濁り醤油」は圧搾も加熱も行ってない深紫色の手作り醤油。

発酵のチカラ

The power of Nature

和歌山は、日本の味の原点である。味噌の原型とされる金山寺味噌、その副産物として生まれた醤油。数多くのなれ寿司や鰹節など多くの発酵食品のルーツである。発酵という不思議な力は、食品の味や匂いを変化させるだけでなく保存性を高め、さらには食材が持つ「体に良い成分」をより多くする。

また、究極の機能食品と呼ばれる、日本の伝統食である梅干しも和歌山を抜きに語ることはできない。これらの食品は、日本人の長寿や健康に深く関わってきた。日本食の根幹をなすこれら伝

山はいにしえの都への入口であり、異なった文化が出会い、熟成する場所でもあった。

豊かな海は温暖な気候とともにに大らかな気質を醸成し、様々な文化・風習を受け入れ、日本流にカスタマイズしてきた。まさしく食文化の発酵の地といえる。

黒潮が運んできた神々の食材。日本人の食文化は和歌山で発酵する。

和歌山は、日本の味の原点である。味噌の原型とされる金山寺味噌、その副産物として生まれた醤油。数多くのなれ寿司や鰹節など多くの発酵食品のルーツである。発酵という不思議な力は、食品の味や匂いを変化させるだけでなく保存性を高め、さらには食材が持つ「体に良い成分」をより多くする。

また、究極の機能食品と呼ばれる、日本の伝統食である梅干しも和歌山を抜きに語ることはできない。これらの食品は、日本人の長寿や健康に深く関わってきた。日本食の根幹をなすこれら伝

山はいにしえの都への入口であり、異なった文化が出会い、熟成する場所でもあった。

豊かな海は温暖な気候とともにに大らかな気質を醸成し、様々な文化・風習を受け入れ、日本流にカスタマイズしてきた。まさしく食文化の発酵の地といえる。

和歌山は、日本の味の原点である。味噌の原型とされる金山寺味噌、その副産物として生まれた醤油。数多くのなれ寿司や鰹節など多くの発酵食品のルーツである。発酵という不思議な力は、食品の味や匂いを変化させるだけでなく保存性を高め、さらには食材が持つ「体に良い成分」をより多くする。

また、究極の機能食品と呼ばれる、日本の伝統食である梅干しも和歌山を抜きに語ることはできない。これらの食品は、日本人の長寿や健康に深く関わってきた。日本食の根幹をなすこれら伝

山はいにしえの都への入口であり、異なった文化が出会い、熟成する場所でもあった。

豊かな海は温暖な気候とともにに大らかな気質を醸成し、様々な文化・風習を受け入れ、日本流にカスタマイズしてきた。まさしく食文化の発酵の地といえる。



和歌山県には発酵食品であるなれ寿司の種類も豊富にある。サンマのなれ寿司をはじめ、鯖のなれ寿司や柿の葉寿司など古くから紀州の人々の生活になくてはならないものだった。他にもきびなごやわかめ、じゃこの寿司など季節や地域によっても様々。サンマのなれ寿司に使われるサンマは、秋から冬にかけて三陸沖から熊野灘に下り、脂肪が抜けてさっぱりとしたサンマを頭をつけたまま開き、ダイダイ酢でしめ、すし飯を抱かせる姿ずしで、紀南地方の名物料理だ。



無縫製ニットを編む横編機「MACH2X」と企画・デザインから生産・流通までのワークフローをフルサポートできる3Dシミュレーション搭載のデザインシステム「SDS-ONE APEX3」。世界的にも注目を集める画期的な発明である。



ピンチこそ チャンス。 きつかけに。

和歌山を代表する企業「島精機製作所」。
世界で高い評価を得るその原動力は、
発明力と洞察力と不屈の精神にあった。

仁坂知事(以下仁坂) ●この度は、世界最大級の繊維関係博物館である米国繊維歴史博物館において、アメリカ人以外で初めて殿堂入りを果たされました。おめでとうございます。

島正博氏(以下島) ●ありがとうございます。当社設立50周年という節目に、伝統ある博物館に外国人として初めて殿堂入りしたことは本当に光栄に思っています。

仁坂 ●社長は若い頃から発明に熱心に取り組んでいたとお聞きました。

島 ●60年前、世界にないものを作れば特許が取得でき、優れたものならビジネスに繋がるということを知りました。昔話ですが、高校時代の担任の先生から「島君、下駄はカタカタとうるさい音を出すから学校に履いて来ては駄目だ」と注意されましたね。だったら音の出ない下駄を作ってやろうと思ひ、二日で製作し、わざわざ先生の前を横切ったのです。先生から「まだ下駄履いてるんか?」と言われたので「先生、これは音が出ない下駄です。底にゴムを貼るような簡単なモノではなく、クッション自体を埋め込むためのドリルも自作しました」って(笑)。

考え、モノづくりの世界にのめり込んでしまったようです(笑)。実は自動車の方向指示器を最初に作ったのは私なんです。昔、フォードの副社長が来社された時、「島社長、あの方向指示器で世界特許を取っていたらとんでもない大金持ちになっていたにね」と言われました。

仁坂 ●ええ!? 方向指示器は社長が発明されたのですか? 驚きです。

島 ●そうなんです。その後、「繊維だったらそれに絞ってやれば絶対成功する」と先生に言われ、現在に至っています。

仁坂 ●それでどこにもないものをつくることを目標に会社をスタートさせ、全自動の手袋編機の開発に挑戦されていますが、その当時苦労されたことやその後全自動手袋編機の完成に至るまでのお話をお聞きしたいと思ひます。

島 ●昭和20年代後半、手袋は熟練工一人が1日に2ダース編むのが精一杯でしたが、連続して編める方法を15歳の時に発明しました。機械自体は職務発明でしたが、手袋は自分の名前の特許出願し、その特許料で結婚する時には3千万円ぐらい貯まっていた。「こんなもので特許取れるんだったら、毎日でもいけるわい」と大口を叩いていました(笑)。

仁坂 ●それで先生は何と言いましたか?

島 ●「島君、面白いもん作ったな、ドリルの図面を書くだけでも二日はかかるだろう。しかし、これからは自分の仕事に関係するものを作りなさい」と言われて、だったら世界中の人の役に立つモノを作ろうと

仁坂 ●その後ゴム入り手袋編機の開発を経て、1962年に株式会社島精機製作所を興されました。そして、次の目標をニットの横編機に定め、新たな挑戦を続け、「コ

知事対談

島正博 × 仁坂吉伸
株式会社島精機製作所 代表取締役社長
和歌山県知事



島 正博(しままさひろ)
昭和12年3月10日生まれ。昭和37年株式会社島精機製作所を設立、代表取締役社長就任(現任)。平成8年東証一部上場。平成19年大河内記念生産特賞受賞。平成24年米国繊維歴史博物館に殿堂入り。

ンピュータ制御横編機」を開発。さらに一切縫製することなく三次元のニットを編み上げる機械「ホールガーマント」を世に出し、「東洋のマジック」と称されるほど高い評価を受けています。そうした結果、島精機製作所をコンピュータ制御横編機の分野では、世界の60%以上のシェアを占める大企業に成長させました。その間は順調だったのでしょうか？

島 ●昭和49年のオイルショックでは倒産寸前に陥りました。再建を模索するなかで、コンピュータに行きつきました。従来の繊維業界では大量生産が当たり前。生地の手配から縫製工程を考えると、採算が合うロット数は1万着程度だったのですが、コンピュータ制御だと多品種少量が可能になり、

10着でも作れる。「これはいける」とひらめき、「コンピュータ制御横編機」の開発に至ったわけです。

仁坂 ●戦後の和歌山県の産業発展史には、常に島精機さんがあります。純粋な和歌山企業で世界からこれほど高い評価を受けていることは和歌山の誇りであり、県内の多くの企業も勇気付けられていると思います。

プレミア和歌山でブランド力をアピール

仁坂 ●さて、和歌山県には優れた企業がたくさんありますが、その多くは広告宣伝費が潤沢ではない中小企業です。さらにどうすれば自社のブランド価値を客観的に

アピールできるのかと悩んでいます。そこで和歌山県では安全・安心を基本に、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」「和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)推奨制度」を始めました。安心・安全については品質表示がきちんとしているか？商品として供給量は十分か？さらには和歌山らしい夢があるか？というポイントを審査し、認定しています。その厳しい審査に通過することですらに価値を高められ、知名度が上がるといった相乗効果も期待しています。今年、御社の「MACH2X」が「SUSONE APEX3」が「プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞」に選ばれました。

島 ●島精機はヨーロッパの繊維業界では有名なのですが、地元和歌山であまり知られていませんでした。しかし、今回は特別賞をいただき、「ほう。島精機はそういうものを作っていたのか」と理解されるようになり、和歌山での認知度も上昇し、本当に嬉しく思っています。

仁坂 ●またモノづくりに対し、常に新たな挑戦を続けていらっしゃいます社長のこだわりや考え方についてお教えてください。

島 ●作る方も買う方も使う方も得をする、「三方良し」が理想ですね。縫い目がないからほころばないし、縫い代がないからゴロゴロもしない。だから着心地がいいんです。編み方と素材の組合せを変えれば、涼しい夏のニットや温かい冬のニットができます。

それは省エネにもつながります。またホールガーマントは資源を無駄にせず環境に優しい。もちろんエンドユーザーの満足感も満たさなければなりません。

仁坂 ●ホールガーマントには裁断や縫製という工程がないので、生地など捨てる部分がなく、地球環境の保護にもつながるわけですね。

日本のモノづくり復活には本当にいい物を作ることに

仁坂 ●現在国内企業の多くが不況にあえぎ、日本のモノづくりに赤信号が点滅しています。こうした状況を打破し、モノづくり日本を復活するにはどうしたらよいでしょうか。

島 ●やはり、どこにもないものを開発することではないでしょうか。しかも製品だけを作るのではなく、部品まで全部作ります。そうすれば図面は外部へ出ないので、現物を測定して類似品を作っても測定誤差が生じるので高精度なものは誰にも作れません。すぐ真似されるということにはならないわけです。

仁坂 ●和歌山は元々技術力が高く、部品や部材といった中間製品を製造している企業が多く、モノづくりの伝統を有する地域です。その反面、下請けが多く自社ブランド製品が少なく、取引先が海外生産に切り替えること立ち行かなくなる。だから単純な下請けから、自社ブランドを持つ競争力のある企業に変貌していく必要があると考えています。そのため



左/最初に作った無縫製の手袋がホールガーマントに進化した。右/見るだけではどちらが本物か分からないほどの優れた再現能力のおかげで、見本生地を作る必要がなくなり、製品化はスピードアップしコストが下がり、さらにはエコにもつながる。(手前が出力したもの。奥が実際の生地)

島 ●10月に「株式会社SHIMA」という新会社を立ち上げました。これはホールガーマントを中心にした最新のシステム機器を使って、十分採算のあうビジネスモデルを提唱する会社です。

仁坂 ●爆発的にヒットした消費財は、新しい消費生活を創造します。メーカーの方がマーケットを作るわけですね。それがホールガーマントを使うところなるんだ！というモデルを自分で実践していく。これは非常に素晴らしい企画です。日本はかつて繊維王国でしたが、コスト面で途上国との競争に負け、縫製過程の大部分は海外へ移転しました。しかし、ホールガーマントは人件費のかかる縫製過程が不要なので、購買力

のある消費国で生産できる。それは繊維産業に大きなインパクトを与えていると思います。

島 ●県からも様々な支援をいただき、ようやくここまでできました。この厳しい時こそ過去50年を振り返り、今後の指針にしなければなりません。振り返ると危機的な状況もありましたが、その度に多くの人に助けられました。

仁坂 ●最後になりましたが、成功の秘訣をお教えてください。

島 ●「ピンチこそチャンス」のきっかけにしなければならぬ」ということでしょうか。

仁坂 ●なるほど。本日はお忙しいところ貴重なお話を聞かせていただき誠にありがとうございました。ございました。

これからの展開に見える新しいビジネスモデル

仁坂 ●御社は、今年、創立50周年を迎えられました。今後の目標や新しい展開などについてお聞かせください。

知事対談

島 正博 × 仁坂吉伸

株式会社島精機製作所 代表取締役社長
和歌山県知事



仁坂吉伸(にさかよしのお)
和歌山県知事



高野山 奥之院
Okunoin/Okinoin



こうやくん 2015年4月 高野山開創1200年
©こうやくん



熊野三山 お燈まつり
Kumanozan/Oura Matsuri

世界遺産—祈り
World Heritage Photo Essay The Prayer

2014年7月 世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」登録10周年



和歌山



赤ちゃんパンダ「優浜」誕生!

この夏、和歌山生まれのパンダの良浜がまたまた赤ちゃんを出産。動物たちの楽園アドベンチャーワールドが笑顔に包まれています!



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/0570-064481
http://aws-s.com/

母に抱かれすくすく、成長楽しみ」と飼育員。日本有数の美しい海水浴場の湯、さらには空港があるという絶好のロケーションの白浜。抜けような青空のもと、ライオンやシマウマがゆうゆうと暮らすアドベンチャーワールドに今年の8月、赤ちゃんパンダ「優浜(ユウヒン)」が誕生した。お母さんは和歌山生まれの「良浜(ラウヒン)・12歳」でお父さんは「永明(エイメイ)・20歳」。可愛い「優浜」の姿をひと目見ようと連日多くの人が訪れている。「日々大きくなる赤ちゃんパンダの世話をするのは緊張感もありますが楽しみでもありま



愛嬌たっぷりに竹をかじる「永浜と梅浜」。1頭が1日に食べる竹の量は約20%。好き嫌いがあるため時折竹の種類を変える。パンダは意外とグルメ?

うが、「お客さんの喜ぶ顔を見ると、そんな苦労も吹き飛ばさう。すでに中国に里帰りした和歌山生まれのパンダは4頭。うち1頭がお父さんになり、3頭がお嫁さん探しをしている。穏やかな白浜の気候動物たちものびのび。アドベンチャーワールドの広大な敷地には、140種類1400頭の野生動物が、自然に近い状態で暮らす。その姿を間近に見られるサファリワールドやイルカのマリンスライプなど、「人間ひとと動物と自然とのふれあい」をテーマに、園内には多様なエリアが広がり、体験メニューも豊富。「毎年来てくださるリピー

す」とパンダ担当の飼育員、陸門麻衣さん。スタッフは交替しながら24時間態勢で成長を見守っている。現在飼育中のパンダは「優浜」を含めて計9頭、故郷中国を除くと世界一の頭数を誇る。赤ちゃんパンダは菌に弱く、衛生面で気をつかうが、「お客さんの喜ぶ顔を見ると、そんな苦労も吹き飛ばさう。すでに中国に里帰りした和歌山生まれのパンダは4頭。うち1頭がお父さんになり、3頭がお嫁さん探しをしている。



母親の良浜に抱かれる赤ちゃんパンダの優浜。白黒の毛もようやく生え揃い、順調にすくすくと育っている。(9月19日撮影/アドベンチャーワールド提供)

ターも多いので、ショーや施設を常に変えていくよう心がけています」と業務課長の高濱光弘さん。6月には、ふれあい広場のサルのコナー「モンキー×モンキー」をリニューアルした。「来てよかった、と思ってもらえるよう、動物の見せ方やふれあいの方法などこれからも工夫し続けていきたいですね。」



「飼育員さん、がんばってね!」元気に育つことを祈っています。そんな応援が何よりの励み」と話すパンダ担当の陸門さん。



サファリワールドで出くわしたシマウマ。白浜の温暖な気候のもと、どこかのびのびと、気持ちよさそうに暮らしている。



復旧工事が進む滝尻、熊野古道館付近。

今年9月で和歌山に甚大な被害を与えた台風12号から1年。確実にそして迅速にその復興は進んでいます。

台風12号の被害から9月で1年。各地で犠牲者を悼む慰霊祭や復興祈願式典が催され、災害の教訓を後世に伝える重要性を再認識しました。また全国から多くの義援金をいただき、さらに個人や企業、各種団体の皆さまに復興のためのボランティアなどのご助力をいただき誠にありがとうございます。大規模な土砂崩れなどのため至る

所で寸断した国道311号は順調に復旧作業が進み、現在通行への影響はほとんどありません。また浸水で被災した世界遺産の拠点施設「熊野本宮館」は、約1.5メートルかさ上げ年内オープンを目指し緊急工事を継続中です。熊野古道や温泉郷も元気にがんばっていますので、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

カフェ日和



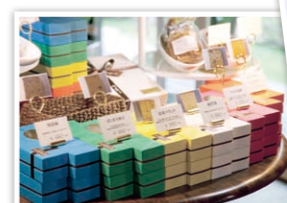
薪ストーブ一台で店内がほんのり暖かくなる。冬になるとさすがにテラス席は寒いですが、雪化粧した高野山の風情のある風景を眺めることができる。

高野山内にひっそり佇む ココロ和らぐケーキ屋さん



高野山の歴史と自然に不思議とマッチしている隠れ家のような外観。

かさ國カフェは、空海が今も息づく高野山に昨年7月オープンした高野山内唯一のケーキ店。観光客で賑わう中心部から少し離れたため、静かで隠れ家的な雰囲気を楽しめる。「観光客の皆さんには少し見つけにくいかもしれませんが、もそういう場所だからこそ高野山らしさを感じてもらえると嬉しいです。建物が完成してからも納得がいくまでじっくり計画してきました。地元の人たちがケーキでも食べながら落ち着いて話ができる空間を作りたいです。照明やインテリアも自分たちで探しに抜け、少しずつ集めて来たものです」とオーナーパティシエの小林章義さん。冬は薪ストーブが店内全体を優しく暖め、気のおけない友人宅に遊びにきたようなゆったりとした時間が流れる。小林さんは高野山の老舗「御菓子司かさ國」の5代目。「実は看板メニューの、かさ國ロールに入っているのは、かさ國のクルミ餅です。伝統ある和菓子の技術や知恵を洋菓子に応用しながらそれぞれの良さ、とらしさを大切にしたい」と語る。店内から眺める高野山の景色には、空海の1200年分の優しさが満ちている気がした。



写真上から >> かさ國で作られた和菓子が入っているかさ國ロール/パッケージもお洒落なお持ち帰り用のスイーツも/ほっこり落ち着ける2階のカウンター席



かさ國カフェ

住所/伊都郡高野町高野山53-3
電話/0736-26-7670

Wakayama Cafe biyovi



あっつあつ
食べなあよ

漁師町加太は 海も空も 気持ちいい！

加太沖には友ヶ島や淡路島そして四国が迫る海峡で、潮の流れが早く魚の身もギュッとしまっている。漁師さんだけでなく、鯛を釣るための釣り船も多い。



加太へ来たら あげパンは 食べんとあかん

地元の小学生から観光客まで大人気のあげパン。ほぼ毎朝9時から仕込み始め11時頃から揚げ始める。先代のおじいちゃんから90年。中に入っているこしあんもパン生地も全て手作り。加太に来たら是非食べたい懐かしい揚げあんぱんだ。



淡嶋街道も 昔はえらい 人やったんよ



淡嶋さん
行くんかえ？



こっちは
あん入

淡嶋街道沿いで100年以上続く和菓子店。人気のヨモギ餅に使うヨモギは店主自ら加太の山で摘んでくるとか。今年代物の餅つき機で作っている。あん入・あんなし共に100円

先田本家
住所 / 和歌山市加太500
電話 / 073-459-0008

キシモト
住所 / 和歌山市加太1341
電話 / 073-459-0045

あげパン1個80円

Cool! Deep! KADA!



加太は和歌山県の北西端、大阪府岬町にほど近い漁師町。また古くから淡路島・四国への連絡港として栄え、淡嶋街道沿いでは今も大きな旧家や蔵などを見ることができる。



Cool! Deep! Wakayama クール! ディープ! ワカヤマ

開業から100年。和歌山の成長を見つめてきたローカル線に乗って和歌山・加太を紹介。



焼き立て
たべなあよ!

醤油とさざえの 焼けてる香り。 たまりません。

淡嶋神社境内、参道に数軒あるお土産屋さんでは一番古い魚市商店。店先で焼いているさざえやおく貝の香ばしい香りについつられて店内へ。他にもしらすやわかめうどんなど漁師町の味を満喫できる。

魚市商店
住所 / 淡嶋神社境内
電話 / 073-459-0161

さざえのつば焼き、おく貝それぞれ2つ皿で500円。

ひな祭り発祥
の神社と
いわれています

女性の病気回復に 霊験あらたか。 もちろん恋の病も?



市松人形が
すら〜り。

3月3日の雛流し神事で有名な淡嶋神社の歴史は古く、仁徳天皇の頃の創建といわれる。境内には供養のために全国からたくさんの人形が奉納されている。“女性のための神様”として信仰を集め、女性の病気回復や安産・子授けなどはもとより縁結びや恋愛の成就にも霊験あらたかといわれている。

淡嶋神社
住所 / 和歌山市加太
電話 / 073-459-0043

和歌山市駅を出て終着駅の加太駅まで、川を越え海を眺めながら約30分の旅。



地元住民から観光客の方々まで親しまれてきた南海加太線。各駅停車の短い旅のその先は、明るい空と海の町。

【南海電鉄加太線 加太】

南海電鉄加太線は明治45年、加太と和歌山口（紀ノ川西岸）を結ぶ加太軽便鉄道として開業した。その後100年間、地元の人たちの通勤・通学や、また加太や磯ノ浦への海水浴客を運ぶ行楽路線として親しまれてきた。和歌山市駅を出て約30分の各駅停車の旅の終着点、加太駅舎はクラシックでキーンと。今も開業当時のおもかげを色濃く残している。

加太淡嶋神社までは、のんびりゆくり淡嶋街道を歩く。磯の香りが漂う街道沿いには、往年の盛況を偲ぶように旧家や蔵、昔ながらのパン屋さんやお餅屋さんなどが並んでいる。町並みを抜けると青い空と海が開け、漁港に着く。淡嶋神社は目の前だ。



100年前の開業時から駅舎の屋根に乗っていた「とんがり」。

東京で見つけた和歌山の食



和歌山の美味しい食材を多くの人に知ってもらいたいと語るオーナーの長野弘さんと店長の木村和弘さんは共に和歌山出身。

BAKERY RESTAURANT TOKYO PINOCCHIO

和歌山の人気海鮮居酒屋オーナーが8月にオープンさせた“トーキョーピノキオ”。一番人気は日本三美人の湯で有名な“和歌山・龍神温泉”の源泉を使用したピザ生地に、和歌山中央市場で仕入れた新鮮な魚貝類がたっぷりのった海鮮ピザ。くつろいだ雰囲気の中で絶品ピザから本格イタリアンまで楽しめるトピーター続出のお店だ。

和歌山産のしらすやマグロ、サンマなどがたっぷりのった海鮮ピザは2180円。他にも和歌山の厳選食材のメニューが▶

Data ▶ トーキョーピノキオ
住所 / 東京都港区赤坂4-2-3
ディアシティーツ木館2F
電話 / 03-6435-5953
営業時間 / 8:00~翌3:00



東京で味わう
和歌山鮮魚のイタリアン



和歌山観光PRシンボルキャラクター「わかやま」

この秋! 首都圏で和歌山集中キャンペーン実施!

Topics 3

大水害からようやく1年! そろそろ和歌山に行ってみよう!

11月21日(水)から12月11日(火)まで「紀伊半島大水害復興御礼 そろそろ和歌山に行ってみようキャンペーン」を実施。11月21日に渋谷ヒカリエで開催されるオープニングレセプションでは、知事及び和歌山にゆかりのある芸能界・スポーツ界の方々が集まって和歌山をPRします。期間中、和歌山広告トラックの運行や都営地下鉄全線全車両へのポスター掲出をはじめ、和歌山パンダガールズによる街頭PRイベントなどを実施。首都圏各地で和歌山観光を大々的に宣伝します。問い合わせ / (公社)和歌山県観光連盟 わかやま喜集館 電話 / 03-3216-8000



ロンドンオリンピック出場選手をはじめ多くの著名人が集った昨年度のオープニングイベント。



タイムス恵比寿駅前広場で昨年開催したキャンペーンブースの様子。



美味しくて新鮮な和歌山の食材大集合!

さらに11月23日(金)から25日(日)まで有楽町駅前地上広場で、「ココカラ。和歌山」キャンペーンを開催。県とJAグループ和歌山の主催で、本県農産物の魅力を全国へ発信するために、知事によるトップセールス、PRトークショー、県産農産物の販売を実施。また24日は、東京丸の内でも果物のもつ多彩な機能性について考えるフォーラムも開催されます。皆さん是非お越しください。問い合わせ / 和歌山県食品流通課 電話 / 073-441-2815

たま駅長が徳光さんと共演! メジャーCMに出演中!



すでにベテラン俳優の貴様を見せる「たま駅長」。撮影の合間にアヒルと記念撮影?

和歌山電鐵貴志駅の「たま駅長」とフリーアナウンサーの徳光和夫さんが共演しているアフラックCMが、現在オンエアされています。国内のCMにたま駅長が出演するのは今回が初めて。CM出演のきっかけは、ネコ駅長としての抜群の知名度と客引きの実績、さらに地域住民が一体となった貴志川線存続活動を応援したいというアフラックの想いからです。まねきねこダックはたま駅長のサポーターでもあります。

CMでは、真っ赤な外観の「おもちゃ電車」や車窓からのどかな田園風景が広がる沿線の様子、貴志駅のホームが登場。たま駅長は初めてのCM撮影にもかかわらず、ベテラン俳優並みの落ち着いた貴



様と演技の上手さには、数々のネコを撮影してきた経験豊富な制作チームも驚かされたといいます。

このCMにより、和歌山県の内外から貴志川線への来訪者が増えることがますます期待されます。

問い合わせ / 和歌山電鐵株式会社 電話 / 073-478-0110
http://www.wakayama-dentetsu.co.jp/

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします
2012 vol.19

Topics 1

第6回熊野学フォーラム 熊野vs科学 「ふるえる脳を救うもの」開催



第6回を迎える「熊野学フォーラム」は、毎年ユニークな講師が登場します。今回は、宗教学者の山折哲雄さん、日本史研究者の圭室文雄さんをはじめ、特別講演には宗教学者・植島啓司さん、脳科学者の茂木健一郎さんをお招きした豪華講師陣により実施。

【日時】平成25年1月13日(日) 13:00~17:00
【場所】明治大学アカデミーコモン3階 アカデミーホール
【主催】和歌山県新宮市・明治大学
【問い合わせ】新宮市文化振興課 電話 / 0735-23-3368

■入場無料(事前申込制)、全席自由、先着1000名

【申込先】明治大学リハビリアカデミー事務局
電話/03-3296-4423 FAX/03-3296-4542 https://academy.meiji.jp

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/

「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。



2012 vol.19

企画・発行 / 和歌山県
発行日 / 平成24年11月2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)

PRINTED WITH SOY INK 「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。



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

プレミアム和歌山



海の生ハム (うみのなまはむ)
生産者 / 株式会社ヤマサ脇口水産(本社)
和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地6-6-9
電話 / 0735-52-2991
http://www.maguro-yamasa.com/
HP (http://www.nanki-maguro.com/) での購入も可能。
3パックセット 1575円(クール便送料別)



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“和歌山らしき”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

「そのままでも美味しいですが、ドレッシングをかけて洋風に食べるのもおすすめ」と誇らしげに笑う脇口社長。

生ハムにこだわりの魔法の逸品

凝縮されたマグロの旨味と豊かなスモークの香り。黒皮カジキで作られた海の生ハムは、生にこだわりの逸品だ。生鮮マグロの水揚げ日、本県の勝浦漁港には、マグロのみならず近海で獲れた新鮮な魚介類がずらりと並び、「マグロのモチモチとした食感を残すためには絶対には、生でなければならぬ。そこで素材の新鮮さを損なわずにゆっくり冷熱熟成させる技術を2年以上かけて開発しました」と語るのはヤマサ脇口水産社長、脇口光太郎さん。「多くの人にマグロの美味しさを知ってもらいたい。そんな海の男のこだわりが生んだ結晶である。」

魚の鮮度は水揚げから3日も保てないが独自技術により新鮮さを保ったまま15日もかけて冷熱・熟成させる。もちろん抗生物質、保存料、合成着色料など一切無添加。



ニヤンともキュートな たまスイーツ!!



三毛猫様様の「たまロール」



たま駅長で有名な、わかやま電鐵貴志川線貴志駅の「たまカフェ」では、地元紀の川市の新鮮フルーツを使ったたま駅長スイーツが登場! 「たまロール」は奇数月の土日祝のみ発売中。

大きく口を開けてガブッとどうぞ!
たまロール

たま駅長の三毛猫柄そっくりの「たまロール(200円)」は、コーティングされたビターなチョコレートとふんわりスポンジ生地がベストマッチのプチサイズのロールケーキ。生クリームの中には季節の紀の川市産フルーツがたっぷり。スティックタイプなので食べ歩きにも最適。黒豆コーヒーや紅茶がセットになった「たまロールセット(500円)」もおすすめ!

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 貴志駅には駐車場はありません。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。



◆紀の川市のキウイフルーツ

キウイフルーツの原産地は中国長江沿岸。綺麗なエメラルドグリーン果肉にはビタミンCやビタミンE、カリウム、食物繊維が豊富に含まれ爽やかな酸味が特徴。1個食べると1日に必要なビタミンCを摂取することができるといわれ、風邪の予防や疲労回復に効果的だと人気のフルーツ。また果汁には肉を柔らかくする性質もあり、動脈硬化やガンを予防する効果も。和歌山県の生産量は全国3位。

「キウイ」は
マタビ科なんだニヤン!



■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/>

今回は特集でも出演しているにゃー!



「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。



2012年1月5日より、たま駅長の教育研修を受け伊太祈曾駅長に就任した三毛猫の「ニタマ」。日曜日はたま駅長に代わり貴志駅の駅長代行も務める(水・木は公休日)。

