

東京で見つけた和歌山の食



故郷・和歌山の味覚を大切に守り続けたい。

和歌山出身の店主・北田昌利さんは、元在シンガポール日本大使館公認料理人。和歌山オリジナルラベルの酒も自慢。

器ながや(きながや)

赤坂の食通に親しまれ13年目を迎える「器ながや」。故郷和歌山から鰹や鯖などの海産物をはじめ、野菜や果実など多くの食材が毎日直送される。なかでも「クエ鍋」コース(8500円)は、脂も程よく乗った5~10kg程度の和歌山産クエを堪能できると大人気。また店主の実家から届く橙(だいだい)で作った手づくりポン酢は絶品。

紀州直産釜揚げしらすがたっぷりの釜揚げ鰹は手打ち蕎麦とごま豆腐などがセットで1200円▶

Data ▶ 器ながや
住所 / 東京都港区赤坂9-1-7
赤坂レジデンシャルホテル1F
電話 / 03-3408-8877
営業時間 / 平日11:30~14:00・17:30~23:30
土曜17:30~23:30
定休日 / 日曜・祝日



すさみ町の大褶曲(左)、古産川の一枚岩(上)、串本町の橋杭岩など、火山活動や地殻変動によってできた地質名所が数多く存在する。

自然豊かな紀南地域、ジオパーク認定を目指しキックオフ!!

ジオパークとは、科学的に見て特別に重要で貴重な、あるいは美しい地質遺産を複数含む一種の自然公園のことです。自然豊かな和歌山県紀南地域の特徴は、海洋プレートが大陸プレートに沈み込んでできる3つの重要な地質、「四万十付加体(しまんとふかたい)」「前弧海盆堆積体(ぜんこかいばんたいせきたい)」「中期中新世火成岩類(ちゅうさきちゅうしんせいがいせいがんるい)」をすべて含んでいる点です。それら3種類の地質を揃って見ることができるのは紀南地域だけです。

こうした貴重な地質や地形を有する紀南地域のジオパーク認定を目指して、県や市町村、教育委員会、地元の小中・観光関

係団体、地質研究者等の産学官が連携し、「南紀熊野ジオパーク推進協議会」を設立。今後基本計画の作成、見どころとなる地質や地形の選定、ジオガイドの養成やジオツアーの開催などを計画。さらに景観の保全、教育や観光の振興などを通じて地域の活性化を目指しています。

日本国内では、洞爺湖・有珠山(北海道)、室戸(高知県)など5地域の世界ジオパーク、20地域の日本ジオパークが認定されています。

問い合わせ / 南紀熊野ジオパーク推進協議会事務局(和歌山県自然環境室内) 電話 / 073-441-2780

世界遺産に触れる「第1回 空海・高野山検定」開催!



目にも鮮やかな朱塗りの根本大塔。多宝塔様式としては日本最初のものといわれ、真言密教の根本道場における中心的存在。

【第1回空海・高野山検定】

検定料 / 3級4,500円
2級5,500円
2-3級併願9,000円(全て税込)
申込締切 / 5月7日(火)
主催 / 空海・高野山検定委員会
監修 / 総本山金剛峯寺、高野山大学
http://www.kentei-uketsuke.com/kukai/

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします
2013 vol.20

注目度アップ! 和歌山県北山村原産のジャバラ、花粉の季節に大人気!



和歌山県北山村は、三重県と奈良県に囲まれた日本唯一の飛び地の村。その村で栽培されている柑橘「じゃばら」は、今、花粉症予防にいいと注目を集めています。実際に成分を調べたところ、アレルギー抑制効果のある柑橘フラボノイド「ナリルチン」が一般的なみかんの10倍以上含まれることがわかりました。こうした科学的な研究が進むにつれ人気が高まり、村では多くの方の要望に応え、数年前に通販サイトを立ち上げました。予約段階で売り切れる果実だけでなく、日持ちのする加工品も多数ラインナップしています。問い合わせ / じゃばら村センター 電話 / 0735-49-2037 http://www.kitayamamura.com/

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/

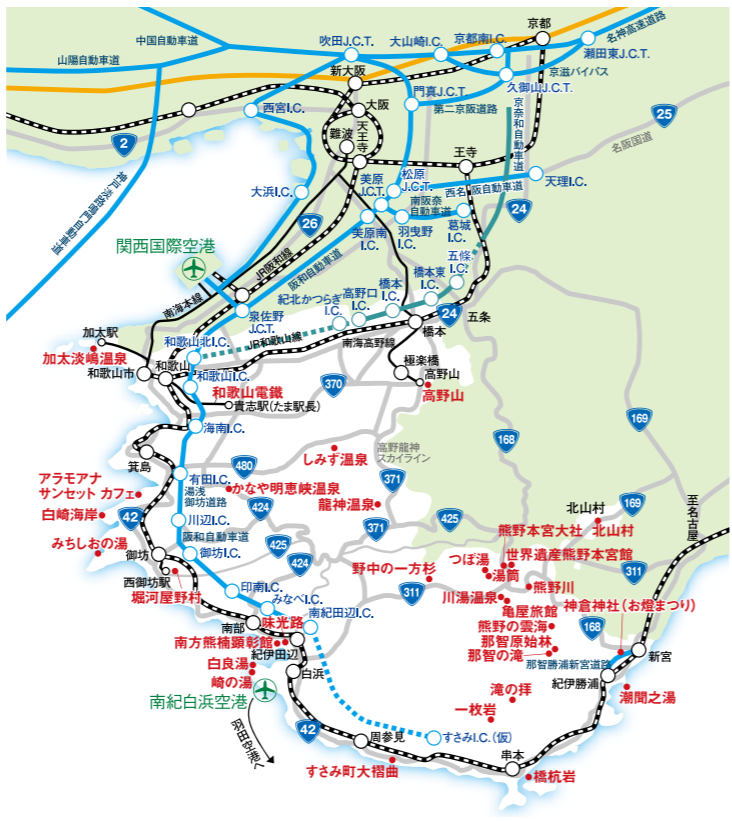
和-nagomi-バックナンバー

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 新幹線
私鉄 私鉄
高速・自動車専用道路 高速・自動車専用道路
京奈和自動車道 京奈和自動車道
主要道路 主要道路
●今号の取材先

プレミアム和歌山

醤油発祥の地・和歌山に、麴の花が咲く



三ツ星醤油(みつぼししょうゆ)
生産者 / 堀河屋野村
和歌山県御坊市園743
電話 / 0738-22-0063
http://horikawaya.ocnk.net/
HPでの購入も可能。コンプラ瓶入り(900ml)6300円、
紀醤油 星山(500ml)2100円、三ツ星醤油(900ml)1470円

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。

「醤油を造りはじめて父や新材も変える。」蒸した大豆に小麦と種麴を混ぜて13代目。300年間製法を守り続けていますが、今も発見と試行錯誤の連続です」と語るのは、商社勤務を経て堀河屋野村の伝統を引き継ぐこととなった野村圭佑さん。

大豆を和釜で炊き上げるとも薪。気温や湿度、豆の状態に応じて炊く時間

大豆に小麦と種麴を混ぜて13代目。300年間製法を守り続けていますが、今も発見と試行錯誤の連続です」と語るのは、商社勤務を経て堀河屋野村の伝統を引き継ぐこととなった野村圭佑さん。

大豆を和釜で炊き上げるとも薪。気温や湿度、豆の状態に応じて炊く時間

大豆に小麦と種麴を混ぜて13代目。300年間製法を守り続けていますが、今も発見と試行錯誤の連続です」と語るのは、商社勤務を経て堀河屋野村の伝統を引き継ぐこととなった野村圭佑さん。

大豆を和釜で炊き上げるとも薪。気温や湿度、豆の状態に応じて炊く時間

大豆に小麦と種麴を混ぜて13代目。300年間製法を守り続けていますが、今も発見と試行錯誤の連続です」と語るのは、商社勤務を経て堀河屋野村の伝統を引き継ぐこととなった野村圭佑さん。

大豆を和釜で炊き上げるとも薪。気温や湿度、豆の状態に応じて炊く時間

大豆に小麦と種麴を混ぜて13代目。300年間製法を守り続けていますが、今も発見と試行錯誤の連続です」と語るのは、商社勤務を経て堀河屋野村の伝統を引き継ぐこととなった野村圭佑さん。

大豆を和釜で炊き上げるとも薪。気温や湿度、豆の状態に応じて炊く時間

大豆に小麦と種麴を混ぜて13代目。300年間製法を守り続けていますが、今も発見と試行錯誤の連続です」と語るのは、商社勤務を経て堀河屋野村の伝統を引き継ぐこととなった野村圭佑さん。

大豆を和釜で炊き上げるとも薪。気温や湿度、豆の状態に応じて炊く時間

大豆に小麦と種麴を混ぜて13代目。300年間製法を守り続けていますが、今も発見と試行錯誤の連続です」と語るのは、商社勤務を経て堀河屋野村の伝統を引き継ぐこととなった野村圭佑さん。



「当家で作られる醤油は1種類だけですが手造りなので画一的な仕上がりになりません。『紀醤油 星山』と『コンプラ瓶入り』は、三ツ星醤油の中でも特に香りや味、色に優れた醤油を詰めています」と語る野村圭佑さん。