

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.21
2013

特集

the creationism

和歌山 食の創造力。

知事対談 清家 篤×仁坂吉伸

世界遺産フォトエッセイ [時が流れる音を聴く]

伝統の巧手 (紀州へら竿)

Cool! Deep! Wakayama (湯浅港・湯浅町)

プレミアム和歌山 生姜丸しばりWakayama Ginger Ale

日本人の食のルーツは和歌山にあり!

13世紀、中国より和歌山に金山寺味噌が伝来。その製造過程から醤油が生まれ出された。鰯節の製法も和歌山で生まれ、後に土佐に伝えられる。日本食の代表、梅干しは和歌山が日本一。

the creationism

特集

和歌山 食の創造力。

美味しいものは美しい。

それは食材であれ、料理であれ

色彩りも姿形も、皆、美しい。

自然の大きい創造力が造形した

自然の恵みに感謝しながら

人々は大地を耕し、工夫を重ね、

更なる創造力を働かせる。

時には自然に寄り添い、時には対話しながら…。

日本の食の源風景、和歌山には

自然と人の創造力に満ちている。

あらぎ島／有田川町(旧清水町)
扇を広げたような姿が美しいの干枚田。300年以上前に新田として
開発され、今も付近の農家が耕作し続けている。未来へと受け継が
れる郷土は、日本の棚田百選にも選ばれている。



the Creator
植田 克己
UEDA Katsumi

神戸市出身の料理長は、小さい頃から何度も和歌山の白浜等には観光で訪れたことも。和食一筋20年の生粋の職人。



近畿大学水産研究所
住所 / グランフロント大阪 ナレッジキャピタル6階
電話 / 06-6485-7103
<http://kindaifish.com/>

和歌山ならではの、
梅酢エキスたっぷりの魚！

●梅マダイ



●梅クエ



和歌山が誇る「南高梅」の梅酢エキスを餌に配合し育てた梅マダイと梅クエ。もちろんその肉は梅の味がするわけではない。健康で病気に強いので不要な薬を与えなくても、オレイン酸等の栄養が豊富。さらにその身は歯ごたえがあり、さっぱりとした脂で上質な旨味にあふれている。黒潮洗う南紀の綺麗な海で育った和歌山産の新しい特産品で、東京などの飲食店からの問い合わせも多い。

株式会社 岩谷
住所 / 東牟婁郡串本町大島216番地の1
電話 / 0735-65-8011
<http://iwatani-umemadaiume.jp>

近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所

ルビーのように美しく輝く黒鮪は、 長年の夢と幾多の情熱の結晶。

大島の海でマグロが力強く泳ぐ姿を見て感動しました。水産研究所という料理店とは思えない名前ですが、大学が研究の成果として自ら生産したものを、消費者に直接提供し、その声を次の研究に生かそうという日本の大学では初めての試みです。大学生生まれの魚たちと和歌山県産の新鮮な食材をふんだんに使った料理を是非お楽しみください。

本マグロトロかつ

トロの脂は少し熱を通すことで、より一層うまみが増す。上質な近大マグロのトロをパン粉を付けサッと揚げる。外はサクサク、中はお刺身状態の贅沢な逸品！ 限定商品のため売り切れ必至。



回遊魚であるクロマグロの生態に合わせた丸い生簀。海面に網生簀を浮かべて行う養殖手法(小割式養殖)は第2代近畿大学水産研究所長の原田輝雄により開発された。

生簀から水揚げされる丸々と太ったクロマグロ。



大島から串本の街を望む内海には、多くの生簀が浮かんでいる。美しく波穏やかな島影の海、降り注ぐ陽光。魚の養殖には最適なロケーションだ。

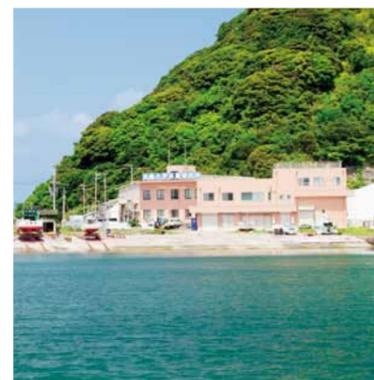
海を耕す。

誕生、世界発の完全養殖クロマグロ

「海を耕せ」。新宮市生まれの世耕弘一(近畿大学初代総長)は終戦直後の食糧難を憂い、さらには将来の食糧需要の拡大を見据え、魚の養殖に挑んだ。当時は遠洋漁業が中心で、養殖技術はほとんど確立されていない時代。何度も重ねる失敗に、大学の財政も圧迫され、研究からの撤退も懸念された。しかし転機が訪れる。現在の養殖技術の主流である網生簀、原田輝雄による「小割式養殖」との出会いだ。この発明により同大学の養殖研究は飛躍的に進み、1970年、日本人が最も愛するクロマグロの養殖に着手する。まず天然マグロの稚魚を生簀に生かして入れ

るだけでも数年、二夜のうちに全滅ということもありました」と岡田事業場長は当時の苦労を語る。そして研究を始めて32年、ついに天然の稚魚を必要としない世界初のクロマグロ完全養殖に成功する。それは味や品質の管理、安定供給だけでなく、地球規模の生態系を守るという観点からも大きな一歩となり、世界各国から注目を集める結果となった。

大いなる和歌山の自然と近畿大学の技術と情熱により生まれた完全養殖マグロ。今では天然マグロにはない特徴を持った、天然より美しい養殖マグロを目指しさらなる改良を重ねている。



右 / 魚が好きでこの世界にどっぷり。1978年に大学の卒業論文のため白浜水産研究所に来て以来ずっと和歌山に住む岡田貴彦事業場長。休みの日もついつい研究所に来てしまうのだとか。 上 / 海中を悠々と泳ぐクロマグロ。 左 / 串本町大島にある近畿大学水産養殖種苗センター。



the Creator
齊藤 実
SAITO Minoru

フランスから転向し29歳でイタリアに渡り、4年に渡りミツ星レストランなどで武者修行し帰国。3年前からロイヤルパインズの料理長に就任。現在57歳。



カーロ・エ・カーラ
住所 / 和歌山市毛見1517(ロイヤルパインズホテル)
電話 / 073-448-1119

めっけもん広場が繋ぐ 農家と消費者のいい関係

●めっけもん広場

住所 / 紀の川市豊田56番地3
電話 / 0736-78-3715
http://www.ja-kinosato.or.jp/01_mekkeomon/
定休日:毎月第1火曜日

朝採りのトマトやキュウリから果物、花、加工品まで約1500品目の農産物がとこ狭しと並び直売所「めっけもん広場」。平成12年のオープン以来、「新鮮で安い」と評判を呼び、県外客を含め年間約80万人が訪れる。

新鮮さの秘密は、POSシステムを使ったリアルタイムな在庫管理。約1600人の契約農家をネットワークでつなぎ、売れ行きに応じて即時連絡。生産者はすぐさま畑で収穫し、自ら店頭で補充する。IT時代の流通スタイルは、産直の未来を担う成功例として全国から注目された。

「農家の顔の見える安心安全な野菜を、手に取って確かめてほしい」店長の岡田芳和さんは語る。



色とりどりの和歌山産の農産物がズラリ。店内は周辺の住民だけでなく、県外からの買い物客で賑わう。

和歌山マリーナシティ ロイヤルパインズホテル

鮮やかなビタミンカラーの ミニトマトは太陽の恵み。

南イタリア料理ではよくトマトを使いますが、こんなに甘いトマトはさすが和歌山ですね。太陽の恵みがギュッとつまっているような旨味です。その上種類が豊富ですから、組合せることで色んなバリエーションのデザートが楽しめます。

和歌山産ミニトマトのコンポートと ふわふわマスカルポーネ

和歌山産ミニトマトの美味房と甘えんぼうを湯向きし、梅シロップと白ワインに漬けたコンポートに。ふわふわのマスカルポーネとトマトとパプリカのジュレをたっぷり乗せて。自然な甘さに僅かな酸味。フルーツを超えたミニトマトのベジタブルスイーツ。



真っ赤に熟した「アイコ」を手に、「これが甘くておいしいんよ」と目利きを教えてくれる山下さん。紀北は日当たりも良く、災害も少なく、消費地である京阪神に近いので農業に適した場所だと言う。



瑞々しく輝くトマトベリー。トマト特有の青臭さもなく、野菜とは思えないほど甘い。ハート状の実が可愛いと大人気。

ぶっくらした中玉トマト、シンディースイーツ。酸味が少しあり、甘さとのバランスに優れている。



和歌山で栽培されている様々ミニトマト。「真っ赤な真珠」とも呼ばれるキャロルセブンやフルーティな甘さと肉厚の果肉のアイコ、完熟房どりで糖度が8.5度以上の赤糖房や優等星、美味房などどれも甘くて、見た目もキュートで元気の野菜たち。

「私も夫もトマト専門の農家です。元はみかんを作っていました。特徴ある野菜を作らないと生き残れないと感じ、ミニトマトの作付けを始めました。しかし当時は市場に出しても安価で、経済的にはなかなか大変でした」と語る紀の川市の山下栄子さん。転機が訪れたのは2002年

大地を耕す。 キラキラ輝く元気印のベジタブル。





「もうすぐ田植えを始めます」と嬉しそうに苗を持つ勇夫さん。

毎日が楽しくて仕方がない 夫婦で始めたはじめての農家暮らし。

昨年、熊野古道沿いの田辺市中辺路町で、新しい農家が生まれた。夫婦が農業を始めたのは中辺路に移住してからのこと。「僕たちの栽培方法は除草剤や農薬だけでなく肥料も与えない自然栽培です」と語るのは堤勇夫さん。農家になったきっかけは、たまたま中辺路に立寄り、「Cafe朴」さんで中峯さんと話しをし、そして野中の一方杉に触れた途端、「あ、私はここに住むだろう」と妻の雅子さんが直感したからだと言う。

「とはいえ住む家を借りるのも、畑をする土地を借りるのも信頼関係が大切

です」。4年前から中辺路に住み始め、近所付き合いを通じて人間関係をゆっくり築き、その縁から空いている耕地を幾つか借りることができ、ようやく専業農家に。今ではマルシェ・ドゥ・小月という名前で近所のAコープや、レストランなどに直接納品するなど少しずつ顧客もでき始めた。「はじめたばかりなので、まだまだ学ぶことと反省することばかりです。虫も動物もそして植物も一生懸命生きています。そういうことを感じられる毎日が愛おしいです」。農業を気負わずライフスタイルに取り込んでしまう二人が素敵だった。



自然に囲まれた場所に佇む「田舎ごととカフェ 朴」。中辺路町近露はオーナーの中峯幸美さんの生まれ故郷。築100年以上の古民家を改築し6年前にオープンして以来、ほっこりとした時間を求めて多くのファンが訪れる。ランチのメニューに使われている無農薬の農作物は、中峯さん自身が店前の畑や田で作ったものも。



二人で話しをしながら楽しげにカモミール(カモマイル・ジャーマン)の花を収穫する。自分たちで乾燥させハーブティーにして販売。



「産休で1年半ほどお店を閉めていましたが、再オープンするとまたお客さんが戻って来てくれた時は本当に嬉しかった」。そんな「cafe 朴」のおすすめは、天然酵母の無添加パン。素朴だが噛めば噛むほど、小麦の旨味を感じる本物のパンだ。

marche' du 小月
住所 / 田辺市中辺路町野中304-2 電話 / 090-4302-8405
http://marcheduaduki.cart.fc2.com

田舎ごととカフェ 朴
住所 / 田辺市中辺路町近露203 電話 / 0739-65-0694



畑の農作物を見つめるおばあちゃんとゆうさん。「今年もおおきゅう育ったなあ、来週収穫せんとな」。ゆうさんは現在はフードスペシャリストコースで食品加工について勉強中。



田植え中の千枚田の前で。家族三人揃うと自然と笑顔がこぼれる。



やっぱりおばあちゃんの野菜が一番美味しいっ!

おばあちゃんからお母さんに そしてさらなる未来につながる“ココロ”

自宅前に広がる美しい龍神村の千枚田。「昨日東京から帰ってきたのですが、久しぶりに聞いたカエルの合唱。やっぱりいいですよ」と笑顔で話す原ゆうさんは現在東京農業大学栄養学科に在籍中の20歳。「物心ついた頃から祖母の畑仕事姿を見て育ち、自然と手伝っていました。今でも休みの度に帰って来ては、おばあちゃんと一緒に農作業を楽しんでいます」。

農大に進学したのも地元で根付いた仕事をしたいと思ったからだ。「母が起業した“龍神は〜”は、女性たちが地元で働ける場所を作る事が目的で

た。母の仕事をする姿勢に憧れ、色々な地域の手伝いができるような仕事をしなくなりました」。そう語るゆうさんの横顔を、目を細め嬉しそうに、そして頼もしそうに眺める母のさださんと祖母のいせさん。三代続いた本物のアグリガールたちだ。

「東京の大学に通うようになり、龍神村の野菜の美味しさを知りました。今では東京の世田谷区に友人たち8人で小さな市民農園を借り、キャベツやブロッコリーなどを作っています。女子はお気に入りの可愛い格好して農作業を楽しんでいます」。



“龍神は〜”は、ゆうさんの母、原さださんが代表をつとめる特産品販売所。「龍神の豊かな自然から生まれる品々のやさしさを届けたい」そんな願いから龍神在住の女性だけで設立し、“柚べし”をはじめ、様々な新しい地元の特産品を開発・販売している。ゆうさんも小さい頃から、よくお店番をしていたとか。

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

和歌山には積極的に農業に関わるようとする若者たちがいる。それは新しい価値観を持った上で自ら選んだライフスタイル。ナチュラなその横顔に憧れてみた

未来を耕す。



南高梅

地域ブランド第一弾として、認定された南高梅。生産量はもちろんみなべが日本一。実は大きく、果肉は厚くて柔らかいので梅干しには最適。みなべ町役場には、梅に関するあらゆる業務を行う全国で唯一の“うめ課”がある。

みなべ町役場うめ課
住所 / 日高郡みなべ町芝742
電話 / 0739-74-3276



南高梅と糖度8度以上のミニトマト優糖星。2つの地域産品のコラボにより誕生した「とまと梅」は、ミニトマトの果汁で漬け込んだ新感覚のデザート系梅干。可愛いパッケージも好評。
JAみなべいなみ
住所 / 日高郡みなべ町気佐藤321-6
電話 / 0739-72-2650



まりひめ

さちのかを父に、あきひめを母に誕生した和歌山県オリジナルいちご。平成15年和歌山県農業試験場で研究を開始し、7年の歳月経て品種登録された。12月上旬から収穫でき、収量も多く、現在では県内いちご農家の20%が栽培を行っている。

和歌山県農業試験場
住所 / 紀の川市貴志川町高尾160
電話 / 0736-64-2300

大粒で糖度はさちのかと同程度ながら酸度が低いので、より甘さを感じることができる。イチゴ本来のココのある甘さとジューシーな果汁が口中に広がる。東京の有名百貨店でもお目見え。



大いなる自然に恵まれた和歌山。山と海に抱かれながら、四季が織りなす気候風土の中、先人たちは知恵をしぼり、努力を重ね、それぞれの地域に合った農産物を探し、作り出した。その情熱を継承しながら、新たな工夫を重ね、より広い市場に挑戦する紀州人たち。そこには旬の美味しさを多くの人に知ってもらいたい、という生産者ならではの純粋な想いと、さらなる地域の発展を願う人々の想いが込められている。

地域を耕す。



じゃばらを手軽に味わえると人気の「じゃばら給」。



じゃばら

じゃばらとは、日本で唯一の飛び地の村・北山村に、自生していた幻の柑橘。今でも北山村周辺で多く栽培されている。ビタミンやカロチンが豊富で、最近では花粉症に効果があると注目を集め、果実はもちろん加工品も売り切れ続出。

北山村じゃばら村センター
住所 / 東牟婁郡北山村大沼42
電話 / 0735-49-2037

じゃばらをふんだんに使ったばん餅「じゃばん」もおすすめ。

新生姜

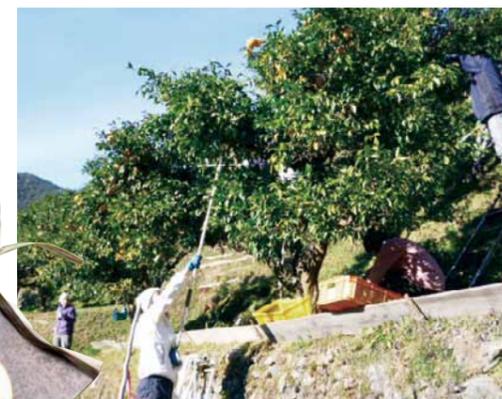
砂地で育てられる和歌山の新生姜は全国第2位の生産規模を誇る。地中で熟成された土生姜とは異なり、白く美しい表面と瑞々しい歯ごたえが特徴。甘酢漬けのほか、炒め物やサラダの具材としても人気。

生姜本来の味が楽しめる幅広い年代に人気の生姜丸しぼりわかやまジンジャーエール。梅果汁を加えた梅ひと雫も新登場。ギフトとしても人気が高く、郵便局のカタログでも販売中!

JAわかやま
場所 / 和歌山市栗栖642
電話 / 0120-222-866



酒の肴やご飯のおかずとしても食べられる梅ひと雫。柚子をくりぬき美味贈やごまなどを詰め蒸し、寒風の半年乾燥させて作る手造り伝統特産品。
龍神は〜と
住所 / 田辺市龍神村龍神165
電話 / 0739-79-8068



柚子

県内では古座川町で最も多く栽培され、柚子酢やジュース、ジャムなどに加工されている。龍神村では自宅の庭で柚子を栽培し、それぞれの家庭で「梅ひと雫」を製造していた。今では龍神は〜とだけが、その伝統を守り製造販売している。

左 / あら川の桃ジャム(市場農科婦人大学) 右 / ももコンフィチュール(桃りゃんせ夢工房)



一年中「あら川の桃」の美味しさを楽しんでもらいたいと、周辺の婦人会メンバーで作った「桃ジャム」と「ももコンフィチュール」。新鮮な桃を贅沢に使用。桃そのものの味が楽しめるどピーター。桃の産直市場でも購入可能。
桃りゃんせ夢工房
住所 / 紀の川市桃山町神田526-2
電話 / 0736-66-3454

温州みかん

日本一の生産量を誇る温州みかん。穏やかな気候と燦々と降り注ぐ陽光が美味しさの秘密だが、さらに美味しく安定的に作るため、地表を白く覆い、反射光を利用するのだとか。自然の恵みと人々の努力の結晶だ。



濃厚なみかんの旨みを凝縮した「味-ジュレ」と、小粒のみかんをまるごとビン詰めにした「てまりみかん」。は贅沢な本物の味。



早和果樹園
住所 / 有田市宮原町東349-2
電話 / 0737-88-7279



あら川の桃

最高級ブランドとして知られる「あら川の桃」。おいしさの秘密は、紀の川市桃山町の温暖な気候と排水性の良い土質。さらには実を保護するため、ひとつひとつ袋をかけるなど生産者の手間を惜しまない栽培方法。毎年4月上旬、桃山町は「ひと目十萬本」といわれる桃の花に埋めつくされる。巨大な桃の看板が桃源郷の目印!

ぶどう山椒

果実は美しい緑色でぶどうの房のようになり、ピリリッと辛く、フルーティーで爽やかな香りが特徴のぶどう山椒。旧清水町原産と言われ、今でも有田川町を中心とした地域で多く栽培されている。和歌山県の生産量は全国の70%以上を占め日本一。

山椒の楽しみ方は山椒粉だけではない。未成熟の山椒を白で染めたものや、完熟したものを染めたもの、果実の水蒸気やちりめんと一緒に炊いたものなどバリエーションは豊富。

かんじゃ山椒園
住所 / 有田川町富川129
電話 / 0737-25-1315



和歌山には、 伝統の力と 新しい力がある

変化し続ける社会やマーケットに対応する、和歌山の底力。
それは地方都市だからこそ持ち得たポテンシャル。
生涯現役社会の未来像を探ってみた。



知事対談 清家 篤 × 仁坂吉伸

慶應義塾長

和歌山県知事



左／慶應義塾大学三田キャンパス図書館旧館前に建つ創立者・福澤諭吉像。右上／2011年竣工した近代的な三田キャンパス南校舎。伝統と革新が共存したキャンパス内の象徴として、塾生たちの新たな拠点となっている。右下／図書館旧館の裏手に建つ和歌山出身の望郷詩人佐藤春夫の詩碑。

仁坂知事(以下仁坂) ●慶應義塾と和歌山県は古くから縁が深く、かつて紀州藩は中津藩、長岡藩と並んで慶應義塾三藩と呼ばれていたようですね。

清家篤氏(以下清家) ●慶應義塾は1858年、福澤諭吉により創設されました。当時、入塾する学生が多かったのがその三藩でした。一つは当然福澤の地元である中津藩ですが、紀州藩からの学生はそれよりも多く、一時は紀州藩の学生のための寄宿舎が塾中に作られ、紀州塾と言われてきました。さらに紀州藩からは立派な塾長も多く輩出されました。大学制度を取り入れた当初の塾長である小泉信吉も、中興の祖とも呼ばれ、後に文部大臣にもなった鎌田栄吉、また、幼稚舎(小学校)を作った和田義郎も紀州藩出身です。

仁坂 ●紀州藩主徳川茂承公は福澤先生と親交があり、優秀な藩士の子弟を意識して入塾させたと聞いています。また初代郵政大臣であり、耐久舎(現在の和歌山県立耐久高等学校)を創設した「稲むらの火」で有名な濱口梧陵も、文通するなど非常に親交が深かったそうです。

清家 ●紀州には教育熱心な方が大勢いたようです。慶應は日本中に森を所有していますが、和歌山県有田川町(旧清水町)にも「清水の森と呼ぶ森を所有しています。これは平成9年、慶應のOBで和歌山の林業家である海瀬亀太郎氏が福澤記念育林会に寄附して下さったものです。

他にも田辺市で実施した「田辺キャンパス」という学生のプロジェクトや、和歌山三田会奨学金などでも和歌山には大変お世話になっています。

進む高齢化と 生涯現役社会への転換

仁坂 ●清家さんが提唱する「生涯現役社会」への転換の必要性について、お聞かせいただけますか。

清家 ●日本は65歳以上の高齢者が4人に一人、世界で一番高齢化が進んでいます。そういう状況の中で日本の経済社会の活力を維持するために、働く意志と仕事能力のある高齢者の方々が、元気に働き続け、日本の経済社会をささえる側になってくださる事が大切です。

仁坂 ●日本人というのは元々すごく勤勉な国民ですからね。

清家 ●そうですね。働くことを通じ、社会と繋がりをもち社会に貢献する。そしてそこに喜びを見いだす。そういう気持ちを持っている方が多いと思います。和歌山県も日本の平均より高齢人口比率が高くなっていますが、地方の地域社会というのは、歳をとった方が社会を支える伝統が元々あります。また日本の中小企業では大企業と比べると圧倒的に高齢者の能力が活用されているんですね。特色を生かした競争力のある中小企業も地方



知事対談

清家 篤 × 仁坂吉伸
 慶應義塾長 和歌山県知事

す。もちろん医療費の抑制にも繋がります。それが生涯現役社会です。

変化するマーケットと新たなビジネスチャンス

清家 ●高齢化社会が進むということは、国内の消費者も高齢化するということです。

ですからマーケットも高齢者の方々に魅力を感じてもらえるような商品やサービスを提供していかねければならない。さらに、人口が減少する可能性を考えると、国内市場の縮小もある程度は避けられない。それならば海外からもっとお客様を呼ぶ。あるいは海外の方々にもっと日本製品を買っていただく。そのようなことも重要となってきます。

仁坂 ●時代が変わっているわけですから、

今までと同じサービスがいいとは限りません。逆にいえば高齢化社会におけるマーケットの変化は、新たなビジネスチャンスも創出するということです。和歌山県でも現在、健康をキーワードとした県産品の販路拡大に力を注いでいます。これは高齢化社会においてますます高まると思像される健康へのニーズに応えるためです。「果樹王国」と言われるように和歌山県は、果物をはじめとする農産物の宝庫。これら自然の恵みの力を活用し、新たなマーケットに対応していこうと頑張っています。

清家 ●昔の観光旅行といえば、夕食は食べきれない程の山海の珍味が並び、旅館やホテルで満腹するのが楽しみでした。しかし観光客も高齢化し、しかも様々な旅の経験を重ね、目も舌も肥えた方々は

農林水産業の分野で第一線で活躍されている方が大勢いらっしゃいます。しかしその「生涯現役社会を推進していくためには、高齢化社会にあった社会制度が必要となってきますよね。私は高齢化社会そのものより経済的牽引役といえる人たちが少なくなってしまう少子化社会の方が問題が大きいのではと思っています。

清家 ●全くその通りです。現在の社会保障制度というのは、いまほど平均寿命が長くなく、若者が多く高齢者が少ない時代の人口構造を前提に作られています。少子化が進むということは、国の将来を考えると大変なことです。ですから積極的に子育て支援などに福祉財源を回す必要があります。その時に重要となるのが、高齢者の方々が病気もせず元気で働き続けられる社会であるかということなのです。

会の喧噪に疲れた」という人たちも増えてきたように思います。特に中高年の方々の中で、のんびりとした田舎暮らしに魅力を感じている人たちも少なくないようです。そういう人たちには是非和歌山に来ていただきたい。美しい自然と温かい気候と豊富な温泉。そしてなにより美味しい水や空気、そして食材。観光だけでなく住んでいただき、さらに楽しみながら仕事をし、和歌山の良さを満喫していただきたい。もちろんそのために県としても様々な施策が必要となってきます。例えば過疎地における宅配や新聞、郵便配達の人などの力を借りた見守りなども組織的に運営していこうとしています。

清家 ●民間の力を借りた福祉サービスの充実。素晴らしいアイデアです。私は和歌山県には伝統の力と新しい力、両方

課題先進県だからこそそのチャンスがある

仁坂 ●マーケットの変化は社会に様々な変化を求めます。もちろん個人の価値観も変化してきました。一生懸命働き都市部での便利な生活を過ごしてきたが、「都

画一的なサービスに満足できなくなりません。むしろ温泉に行くのも健康的になるため「が重要で、量をたくさん食べるのではなく、少量でもいいから地元の新鮮でいい食材を使った料理をじっくり味わう。そういう旅のスタイルこそ付加価値を感じるように変化してきました。まさしく知事がおっしゃるようになります。今までのことですね。

が共存していると思います。伝統の力とは世界遺産の高野山や熊野三山、それらは観光資源としても素晴らしい。新しい力とは梅や蜜柑という非常に付加価値の高い農産物を作り、マグロや鯛など育てる一次産業の技術力などがものすごい。また製造業においても世界に誇る技術を持つ有力な企業が立地しています。もちろん慶應義塾三藩と呼ばれた時代から続く教育力がベースにあるのはいうまでもありません。よくピンチはチャンスと言いますが、和歌山県の高齢化が進んでいるということは、高齢化への対応をテコにした社会発展を実現する事ができるチャンスにも溢れているということです。

ださるのではないかと期待しています。

仁坂 ●和歌山県はある意味、課題先進県だと思えます。しかし先立ってこの高齢化社会に向かいあい、上手く課題を乗り越えることができれば、日本中あるいは世界中に「生涯現役社会のリーダーシップを示すことができるのではないかと考えています。そのためには新しい力と伝統の力だけではなく、それを支える人を育てる力「教育力」が大切です。学力はもちろんですが、豊かな心を育む道徳教育、郷土教育などにも県として一生懸命取り組まなくてはならないと思っています。本日はお忙しい中ありがとうございました。

清家 篤 (せいけあつし)

1954年東京都生まれ。慶應義塾大学経済学部卒業。博士(商学)。商学部長を経て2009年から慶應義塾長。現在、社会保障制度改革国民会議会長、経済社会総合研究所名誉所長(内閣府)などを兼務。「高齢者の労働経済学」、「高齢者就業の経済学」など高齢者と労働についての著書多数。

熊野の雲海と星空

sea of clouds with starlight of KUMANO

熊野の山間に雲海が広がる

澄み渡った夜空に、さんざめく星々

地球の自転さえ感じる、神々しい静寂のとき

もうすぐ夜が明ける

そうして熊野は永遠の命を紡いでゆく。



「紀伊山地の霊場と参詣道」は、和歌山県・奈良県・三重県にまたがる3つの霊場と参詣道を登録対象とする世界遺産です。

世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」

The World Heritage

■登録年月/2004年7月 ■種別/文化遺産

■登録資産/

霊場＝熊野三山(熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社)、高野山、吉野・大峯

参詣道＝熊野古道(中辺路(川の参詣道「熊野川」を含む)、小辺路、大辺路、伊勢路(七里御浜を含む))、大峯奥駈道、高野山町石道、



紀州へら竿

まばゆいばかりの漆で仕上げられたへら竿。緑や赤の握りに、現代的なセンスが光る。まさに釣り道具の芸術品だ。

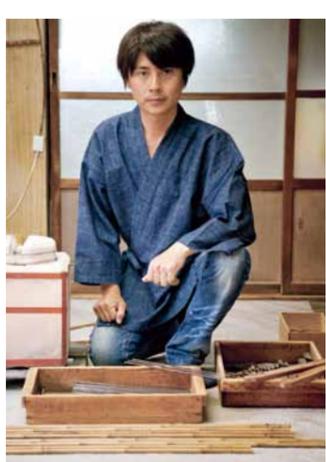
磨き上げられた竹の美学 意のままにしなる1本を求め

しなやかさの中にも芯が通ることで、釣り人をうならせ、釣り師の意に従う。竹とせる1本が生まれる。明治期という素材を、極限まで研ぎすに初代竿正が創業して以来約130年。紀州の素材と、竿。愛好家なら一度は手にしたい憧れの逸品だ。

七輪であぶりながら添えるばかりで、今年3月には、木をあてがいくせを取る火入れ寸分の狂いも許されない。継ぎ目の削り…。約300に上る工程を経て、1本を仕上げるには半年から1年、時には数年かかることもある。

欠かすことのできないのが地元の高野竹。堅さの中にも粘るような腰があり、穂先に使う真竹などと組み合わせると顔をほころばせた。

「紀誠集」の竿銘を持つ若手実力派の匠、和佐成記さんは「しなり具合など数字で表せない注文を、いかに形にするかが腕の見せ場。『これや、こんな竿がほしかった』と言われるときは、職人冥利に尽きます」と顔をほころばせた。



和佐成記 職人歴15年
紀誠集 / 橋本市市臨3-7-7 (魚集工房内)
電話 / 0736-32-4490

子供のころから、手先が器用で、もの作りと釣りが好きだった。いったんは東京の建築関係の会社に勤めたが、「やはり、手仕事が好き」と27歳で、「魚集英雄作」に弟子入り。「親方は父のような存在。竹運びの目など、まだまだ学ぶところは多い」と話し、親方も「後継者として、次の世代の産地を支えていってほしい」と期待を寄せている。42歳



この伝統マークを使った伝統証紙が貼られている工芸品は、産地組合等が実施する検査に合格した経済産業大臣指定伝統的工芸品です。



繋がる歴史と託す未来。

世界遺産への登録は、地元住民の理解と新たな価値観の創造であり、活用して保全することで、歴史は歩み続ける。



道普請ウォークの様子。企業のCSRや社員研修、学校教育の一環としても人気が高く、平成21年度より通算で17000人以上が参加。

を異にする3霊場と、さらにそれらを結ぶ道があり、利用し合いながら生まれた風景は、世界に比類なき資産として評価された。

有形資産に伝説や伝承が結びつき長い時間をかけて築いてきた風景を文化的景観という。つまり、形ないものが大切な資産であり付加価値となるのだが、見慣れた風景の中で暮らす住人がその価値を見いだすことは難解なこととなる。「世界遺産についての認知度も低いなかで、古道の地権者に対する説明ですら大変でした」と当時の県世界遺産登録推進室長の辻林氏(現世界遺産センター)は、苦労を振り返る。単に文化財を守るだけでなく、周辺の生活や風習、神秘的な空気感を

住民生活も大切な文化遺産

本州最南端、太平洋に大きく張り出す紀伊半島。豊かな降水量が深い森と複雑な地形を育み、滝や巨木に神が宿るといふ自然信仰が息づいた。神々が籠もる特別な地域といわれ、日本人の精神文化の原郷と呼ばれるこの地が、「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録され9年が過ぎた。

同一の山岳地域のなかに、起源



が、古道の維持補修

古道を歩くことは未来へのメッセージ

登録後、観光客が急増し、周辺のゴミや古道の傷みが課題となった。「ゴミはマナーの徹底で少なくは防ぎようがない。そこに大雨が降れば土が流され、でこぼこになる。熊野古道は老若男女、信不信を問わず、誰をも受け入れてきた寛容の地。歩行者を制限するようでは、文化の本質を見失ってしまう。活用しながら保全することが大切だし、やはり古道は歩いてもらうのが一番なんです。」と当時世界遺産センターに出向していた速水氏(現新宮市立緑丘中学校長)は語る。その解決の一助



「登録されてほっとしたというより、今後はどんな風に情報を発信していけばいいのかと身の引き締まる思いでした」と話す辻林浩センター長。世界遺産センターは情報発信の場であると同時に、地域住民との交流、情報交換の大切な場所である。

を行うボランティアを組み合わせる。「道普請ウォーク」である。生活者も来訪者も分け隔てなく歴史の伝承者になれる参加型の保全活動は、人類共通の宝物を未来に紡ぐひとつの答えとなった。

世界遺産の巡礼道は、過去と未来、人と人をも繋いでいる。



DATA
■和歌山県世界遺産センター
住所/田辺市本宮町本宮100-1
電話/0735-42-1044



店内で
ゆったり
本でも読んで。

ちよっといっぷく。 のんびりタイム

北町通りの中ほどにあり、散策途中に「いっぷく」するのにも、ぴったりなカフェ。建物は江戸時代の古民家を改装したもの。コーヒーやスイーツだけでなく、楠山商店の焼き魚を持ち込んだランチもおすすめ。

北町茶屋いっぷく

住所 / 有田郡湯浅町湯浅23
電話 / 0737-62-3300

白玉あずきは200円。歩き疲れたらちよっといっぷく。



まだ
現役やてえ

昔は廻り、
売ってましてん



湯浅港の 新鮮な魚やで。

昔懐かしい風情の魚屋さん。店頭には湯浅周辺で穫れた新鮮な魚が並んでいる。なかでも釜揚げされたばかりのシラスは、甘みもあってふっくら。湯浅醤油をちよっとかけてご飯をいただく。絶品この上ない!

楠山商店

住所 / 有田郡湯浅町湯浅31
電話 / 0737-62-3521

真っ白なシラスは新鮮な証。



昔懐かしい赤ポスト。

懐かしい時代に タイムスリップ

北町、鍛冶町、中町、濱町を中心とする醤油醸造業が最も盛んであった町並み。伝統的な建造物がよく残されているこの地区は平成18年、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定された。

問い合わせ / 湯浅町役場
電話 / 0737-63-2525



町並みを彩る行灯アート。

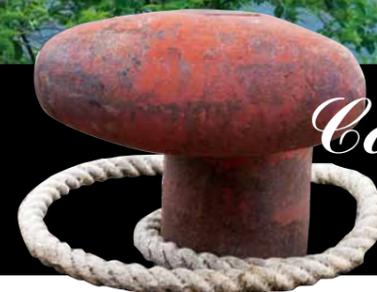


山頂から湯浅広港を望む。美しいリアス海岸。

Cool! Deep! YUASA!



この町並みだけ、時間がゆっくり流れている。そんなノスタルジックな気分させる湯浅の町を是非歩いてみたい。



Cool! Deep! Wakayama

クール! ディープ! ワカヤマ

日本の食の原点・醤油発祥の地、湯浅町でタイムスリップ?



ようおこし! 熱々食べてみい。

古くから「ごんため」の愛称で親しまれるたこ焼き屋さん。角長の濁り醤油を使った醤油味や甘口のソース味が、大人から子どもまで大人気。きさくなおばちゃんとの会話も楽しい。

大黒屋

住所 / 有田郡湯浅町湯浅623
電話 / 0737-63-4067



和菓子おぐらや

住所 / 有田郡湯浅町湯浅1033
電話 / 0737-62-2434
一口ほおばると口の中に広がる醤油の香りとほんのり甘いコシあんがベストマッチ。醤油饅頭1個100円。

醤油の故郷、 湯浅で今も続く 伝統の醤油蔵。

建物にも
歴史が
染み込んでる



創業から160余年、頑に製造方法を変えず、今も創業当時の味を守り続けている老舗醤油蔵。火入れをしない「濁り醤油」は香りと旨味が際立つ逸品。醤油の作り方を知ることができる職人蔵は見学可能。

角長

住所 / 有田郡湯浅町湯浅7
電話 / 0737-62-2035

熱いから
さいつけやあ



お好みでマヨネーズもトッピング。夕方になると学校帰りの学生で賑わう。

とち利

住所 / 有田郡湯浅町湯浅676
電話 / 0737-62-2202
地元ファンおすすめのとち利焼き。甘さ控えめのあんが刻まれた栗、そしてなんといっても虎柄が可愛い!



とち利

紀伊水道に面したゆったりした漁港で歴史とうまいもんに出会う。



江戸時代から続く醤油蔵。往年の繁栄を色濃く残す、湯浅町。紀伊水道に面したのどかな港町。

【湯浅港としらす丼】

紀伊半島のほぼ中央部に位置し紀伊水道に面した湯浅町。海岸線は海と陸が入り込み、湯浅広港は、天然の良港として古来より物流の中心地として栄えてきた。また湯浅町は昔からしらす漁が盛んで、町内の食堂で食べる、ふわふわの「釜揚げしらす丼」は絶品。

平安時代は熊野参詣の宿駅として、江戸時代には醤油醸造で栄えた。その面影を残す大仙堀付近は、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。古くて懐かしい町並みのんびり歩いているとどこからか醤油の薫りが漂う。「どこからきたんええ、喉乾いてないか? みかん食べんか?」。商店のおばあちゃんが声をかけてくれる。歴史も人情もたっぷり残っている町だ。

新鮮な釜揚げしらすを熱々のご飯にたっぷり。秘伝の醤油ダレが絶品。

かどや食堂 住所 / 有田郡湯浅町湯浅1109-1 電話 / 0737-62-2667



しらす山盛り
いただきます!

東京で見つけた 和歌山ゆかりのお店



和歌山産ヌミイカを使ったカスミアエリヤは絶品。

バルセロナの食文化と和歌山産魚介類との出会い。

和歌山市生まれのドスガドスオーナーシェフ高森敏明さんが、スペイン料理レストランをオープンさせたのは1986年のこと。大学を中退しバルセロナへ渡り修行を重ねた。「当時はまだ、吉祥寺も今ほど賑やかでなく、店周辺は商店街から離れた静かなところだったんです。故郷和歌山の魚介類の美味しさは格別。イカや

蛸、太刀魚などをパエリアやオードブルに使ってます」と語る。



Data ▶スペイン料理レストラン ドスガドス

住所／東京都武蔵野市 吉祥寺本町2-34-10
電話／0422-22-9830
営業時間／12:00~14:00 17:30~22:00(LO)
定休日／月曜・第3火曜
雅賢崎の太刀魚と蛸を使った温かいオードブル。素材の旨味だけを取り出して凝縮されたような前菜。



旬の和歌山情報をお届けします
2013 vol.21

「田中3きょうだい」が「おいしい!健康わかやま産品応援隊」に就任!



みかんや梅をはじめとする、新鮮で美味しい産品の宝庫である和歌山県。健康への関心が高まる最近では、それらの持つ機能性にも注目が集まっています。その魅力を全国に発信すべく、和歌山県出身であり、ロンドン・オリン

ピック体操日本代表として大活躍した「田中3きょうだい(田中和仁さん、理恵さん、佑典さん)」が応援隊に就任しました。委嘱状交付式には田中理恵さんが代表として出席し、「私も梅干しは毎日欠かさず食べています。体に良くて、そして何より美味しい。そんな魅力を皆さんにお届けしていきたい」と決意を表明。今後は首都圏における県産品PRイベント等への出演が予定されている。

問い合わせ／和歌山県庁農林水産部食品流通課 電話／073-441-2815

Topics 2 2015年紀の国わかやま国体に向かって! きいちゃん電車、出発進行〜!!



2015年に開催される「紀の国わかやま国体」と障害者スポーツ大会「紀の国わかやま大会」のマスコット「きいちゃん電車」をラッピングした「きいちゃん電車」が、和歌山電鐵貴志川線で運行を開始し、国体が終了する2015年10月まで続ける。運行は和歌山市と紀の川市の共同事業で、両市で開催される大会の31競技が描かれ、和歌山駅と貴志駅を1日6~13往復する予定。

6月11日に行われた出発式では、同電鐵の小嶋社長やニタマ伊太新曾駅長も出席し、東山東幼稚園とあおば幼稚園の園児たちと共に車両

の前で記念撮影後、最初の乗客となった。運行予定はHPで確認することができる。
問い合わせ／和歌山電鐵 電話／073-478-0110
http://www.wakayama-dentetsu.co.jp/timetable.html



小嶋社長と共に「きいちゃん電車」の出発を見送るニタマ伊太新曾駅長

取材について



取材をバックアップします!

和歌山県では、メディア関係の皆様へ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駐在(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。

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。どうぞよろしくをお願いします。
※郵便局、クレジットカードもご利用可能です。
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/



企画・発行／和歌山県
発行日／平成25年7月31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)

和歌山 人・もの・地域
2013 vol.21
「和-nagomi」は、古紙配合率70%以上の再生紙、大豆インキを用いて制作しています。

プレミアム和歌山



生姜丸しぼりWakayama GingerAle

生産者／JAわかやま
和歌山県和歌山市栗栖642
電話／0120-222-866(平日9:00~17:00)
http://www1.jawink.ne.jp/wky/
フリーダイヤル 0120-222-866や楽天での購入も可能。
生姜丸しぼりジンジャーエール(1本) 180円

冷え性などに悩む女性だけでなく、すっきりとした飲み心地と刺激的な味で男性のファンも多い。

職員丸となつて開発した和歌山の味
今、美容と健康にいいと女性を中心にブームになっている生姜。なかでもJAわかやまのジンジャーエールは、生姜本来の味がクセになると注目を集めている。開発のきっかけは、農産物を使った産地ブランドの確立。そこで全国生産高2位の生姜を用い、農工商と行政がタッグを組み、2011年「数人の職員を中心に、味はもろろんパッケージに至るまで多くの職員の声」が反映されています。そして「数人の職員を中心に、味はもろろんパッケージに至るまで多くの職員の声」が反映されています。そして「数人の職員を中心に、味はもろろんパッケージに至るまで多くの職員の声」が反映されています。



JAわかやまの職員が丸となつて開発に携わった商品だけに、思い入れも強い。暑い季節はキュッと冷やしてお召し上がりください!とJAわかやまのみなさん。

tama × ぼんだ with きいちゃん



社長代理
就任おめでとう!



tama



「あと4回きっぷ」応援してにゃー!

和歌山電鐵貴志川線の安定的な運営に必要なあと年間30万人の利用者増を目指し「チャレンジ250万人祈念 あと4回きっぷ」を発売中。デザインは「たま駅長」「昔の路線図」の2種類で170円切符4枚つづりで680円。コレクションしたくなる可愛さ!

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。
伊太祈曽駅のパーク&ライドをご利用
頂くと便利です。

panda



お問い合わせは、
アドベンチャーワールドインフォメーション
(ナビダイヤル.0570-06-4481)へ。
8月31日までの期間は20時30分まで
ナイト営業中。
公式ツイッター @aws_official
ホームページ <http://aws-s.com/>



優浜。もうすぐ1歳だよ!!

現在5頭のパンダが暮らすアドベンチャーワールド。4月には希少動物繁殖センター「PANDA LOVE」がオープン!今まで以上にパンダファミリーを間近で体験できる。昨年8月に産まれた赤ちゃんパンダ「優浜」も、お母さんパンダ「良浜」に見守られながらすくすく成長中。

おおきくなったワッ!



きいちゃん

2015 紀の国 わがやま国体

第70回国民体育大会 躍動と歓喜、そして絆

2015 紀の国 わがやま大会

第15回全国障害者スポーツ大会 躍動と歓喜、そして絆

「きいちゃん」は紀州犬をモチーフにした、2015年紀の国わかやま国体、紀の国わかやま大会のマスコットです。

「和-nagomi-」WEB版がご覧いただけます [和歌山県](#) [なごみ](#) [検索](#)

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>