

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.25
2014



和歌山 テロワール

知事対談 田中理恵×仁坂吉伸

フォトトレイン [JRきのくに線・見老津駅]

WAKAYAMA GEO! (ゴトビキ岩)

今も昔も美味しいもん・地域限定B級グルメ (せち焼×ちゃんぽん)

プレミアム和歌山 山椒香味油

和歌山の太陽の恵みを受けた野菜たち。
完熟こどもピーマン、甘長とうがらし、丸茄子、長茄子、きゅうり。

特集

和歌山 テロワール

テロワール。

その土地の気候や風土がもつ魔法。

豊潤な香りや爽やかな風味、

時に洗練され、時に甘く懐かしい。

和歌山の果実はどこか豊かだ。

和歌山の野菜はなぜか優しい。

澄んだ水と空気と太陽と、

紀州人のこだわりや千年の歴史、

清涼な聖地の風。

すべてが、作物に力を与えてくれる。

そう、和歌山の美味にはわけがある。

秋空に映えるイチジク畑。主な産地は、紀の川市を中心とした紀北地域。カルシウム、マグネシウムのほか、食物繊維のペクチンも多く含み、美容・健康食として注目の果物。



畑は創作のための アトリエでもある

わざわざ行きたい地方のレストランとして、全国の食通が訪れる「Villa AiDA」。

自家菜園で採れた新鮮な野菜やスパイス、そしてハーブをふんだんに使った二皿は、爽やかに吹き抜ける風と大地を感じさせてくれる。食材それぞれの豊かな旨みの組合せは、互いを強調しつつも一つに融合されている。

そして何よりもシェフが愛情を込めているのが野菜だ。時間があれば畑に出て野菜やハーブの面倒を見ながら、地元魚や肉とどう合わせればお

もしろいかを畑で考える。「修行したイタリアでは地産地消が当然。だから特別なことをしているとは思っていません」と小林寛司シェフは語る。

「和歌山は一年中、色んな種類の美味しい素材が採れます。こんな場所は日本中どこにもない。だからアイデア来ると「和歌山は今、こんな季節なんだ」と感じられる料理を提供したいと思っています。年中ふんだんに採れる柑橘類は、ちよつとした香り付けから隠し味まで、実は多くの料理に使っているんですよ。」



紀の川が流れる岩出市や紀の川市などの紀北地域は、採れない作物がないと言われるほど、米や野菜、果樹などの生産が盛んな地域。瀬戸内気候に属し、県内の他地域に比べて気温がやや低く雨も少ない。粒子の細かい水はけの良い土壌は紀の川が生み出した。



⑤ハーブやオリーブの木など緑に囲まれた一軒家。1日1組だけ宿泊もできる。⑥店内はシンプルで落ち着いた雰囲気。窓から見える庭も可愛い。⑦併設するショップ、ルビリエで自家菜園の野菜やフルーツのコンフィチュールを販売。⑧食べごろ野菜を一つずつ丁寧に収穫する小林シェフは、平成25年、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受賞した。

Villa AiDA
住所／岩出市川尻71-5 電話／0736-63-2227



①すさみのイノブタと自家製カボチャのグラッセ。優しい甘さと柿酢のソースのコントラストが絶妙。②ドライとフレッシュのハーブの組み合わせが面白い。ふんわりとしたサワラは舌の上でとろける。③ナスとイカのオゼイユソース、キヌア添え。彩りも軽やかな一皿。④イチジクの葉の血がかわいい、イチジクのコンポートとジェラート。黒胡椒のメンゲがアクセント。



甘みも苦みも 素材そのまま 農家のジェラート



「この辺は昔、紀州藩ではなく高野山領でした。なんと高野山に年貢を納めるため千年前に開墾された田んぼもあるんですよ」と語る宇城哲志さんは、県外に就職したが6年前に紀美野町に戻り、代々続く農家を継いだ。

高野山麓に吹く川風が周辺の空気を入れ替え、紀美野町の夜は夏でも涼しい。「野菜や果物の成熟期のこの寒暖差がいいんです。味が濃く、栄養もたっぷり含んだ健康的な作物に育ってくれます」。そして父や祖父に教わりながら、様々な作物を育てる宇城さん

が始めたのがジェラートの店、キミノーカだ。

「採れたての野菜や果物の美味しさは、農家だからこそ知っている。それをそのまま伝えたい。だから余計なものは何も加えていません」。素材の持つ甘さや苦み、酸っぱさなどそれぞれの個性がジェラートに閉じ込められている。「これからの農業は作るだけでなく付加価値をつけるなど、どんな工夫もしていかないと」。聖地から吹く、清浄な空気に満ちた土地。千年の歴史を受け継いだ新しい感性が、頼もしい。



①ベンチの前に広がる農村の風景。②契約している大阪のレストランへ発送するため農作物を収穫する宇城哲志さん。③④季節ごとに異なる味が楽しめるジェラートは、毎日6種類ほどが日替わりで出される。⑤山椒とホワイトチョコのジェラートは爽やかな山椒の刺激が全く新しい味。⑥ゆったりとした時間が流れる紀美野町の田畑。

開店は平成25年の4月。真夏のピーク時には一日に600人近いお客さんが訪れた。旬の野菜や果実を収穫してすぐジェラートにする。季節によって使われる素材が変わるので、いつ行っても新しい味に出会うことができる。

キミノーカ
住所 / 海草郡紀美野町三尾川785-3
電話 / 073-495-2910



海南市を東へと長峰山脈を上り、高野山へと続く紀美野町(旧野上町と旧美里町)。みかんや柿、桃、キウイフルーツやぶどう山椒などバリエーション豊富な農作物が採れる。高野山への交通の要所としても栄え、平安から鎌倉時代に建てられた寺社が点在する歴史深い地域でもある。

〔和歌山の食の歴史〕

和歌山における食の歴史は、日本の味の原点ともいえる。真妻わざびやぶどう山椒の発祥の地であり、750年前の鎌倉時代には醤油が生まれ、鰯節の製法を考案したのも紀州人である。さらには日本書紀にも登場するお菓子の神様も、海南市の橋本神社に祀られている。上の写真は天保時代から続く、角長の醤油蔵。

- 人口/440人(平成26年9月1日現在推計人口)
(本州で一番、離島を除き全国で2番目に少ない)
- 面積/48.21km²
(東西約20km、南北約8km)
- 森林割合/97%
- 高齢化率/47.2%(県内2位)
- 75歳以上高齢化率/34%(県内1位)
- 特徴/三重県と奈良県の間に立地する、全国唯一の飛び地の村。明治4年の廃藩置県の際、木材業で結びつきの深かった新宮が和歌山県に編入されたことから、和歌山県への編入を選択した。平成の大合併の際も、飛び地を解消することなく、町民投票で73%という高い支持を得、「飛び地の和歌山県」を選択した。



- 道の駅おくとろ/電話0735-49-2324
- 宿泊・温泉施設 おくとろ温泉 やまのやど
電話0735-49-2575
- レストラン じゃばら食堂
- コンビニ ヤマザキショップじゃばら屋



宿泊客以外でも入浴可能なおくとろ温泉。

観光筏下り

林業の村として栄えた北山村の文化であり、伝統産業でもある「筏流し」。木材需要の減少やダム建設など様々な理由で600年の伝統を閉じたが、昭和54年、観光筏として生まれ変わった。予想できない大自然のスリルが評判を呼び予約が殺到。年間6千人が体験するという、北山村の重要な観光ツールに発展した。
問い合わせ/北山村観光センター
電話/0735-49-2324



「じゃばら」を 大ヒット商品にした 北山村の戦略



山々を削るように流れる北山村。その上流のダム湖に寄り添うように全国唯一の飛び地の村、北山村はある。花粉症の緩和に有効な「ナリルチン」を多く含むじゃばらが自生していた唯一の村で、激流の北山村を下る「観光筏下り」も日本で唯一、北山村でのみ体験できる。過疎と高齢化が押し寄せるなか、3つのオンリーワンを武器に、北山村は今や全国の地域再生の手法となり、その柔軟な発



想は大きな話題を呼んだ。全国から注文が殺到するじゃばらの栽培から加工品製造、販売。さらに、観光筏下りや温泉施設の運営から、村を支える産業のほとんどを村直営で行い、多くの村民がそれらの仕事にかかわりながら暮らす。まさに行政と村民が一体となり、これらの事業を成功に導い



「じゃばら」は、「邪(じ)を払う」というのが名前の由来で、地元では正月の縁起物だった。カボスを大きくしたようなかんきつ類で、そもそも北山村に一本だけ自生していた自然雑種。酸っぱさの後に残るほんのりとした苦味が独特で、一言で表現すると「にがうま」。これを特産品にと取り組み始めたのが約30年前。しかし商品化が思うように進まず、まるで売れなかった。平成12年に就任した

北山村村長 奥田 貢



奥田村長も、「とにかく2年、やれることは全てやろう。それでダメならやめよう」と腹をくくった。



そこで取り組んだのがインターネット販売。やがてリピーターの口コミで「花粉症に効果がある」という評価を見つけ、1000人のモニターを募集したところ、1万8000人が殺到。約46%のモニターから「花粉症に効果があ

る」という回答を得た。これを機に、テレビでも紹介されるようになり、年間2千万円程度だった売り上げが翌年に5千万、その翌年は1億円に倍増した。ともすれば見逃してしまいそうになる購入データや反応を発見し、モニター調査を実施する。それを短期間で判断し行動に移したところに成功の鍵があった。「村役場の職員数が少ないから、意思決定が早い。素早い決定はビジネスの面では優位に働きます。小さな村だからこそのことです」。

小さな村だからこそできることがある

しかしネットの世界は変化のスピードも早い。粗悪な類似品も出

Wakayama Terroir





桃

栽培の中心は砂礫を含んだ水はけの良い地質の紀の川流域。中でも「あら川の桃」は和歌山を代表するブランド。

注目成分	果糖、ナイアシン
主な機能性	疲労回復、エネルギー補給、腸内環境を整える
主な産地	紀の川市、かつらぎ町
旬	6月上旬～8月中旬

山椒

全国シェア1位の生産量の山椒。「山椒香味油」は、どんな料理にもあう調味料として人気上昇中。



注目成分	サンショオール、シトロネール
主な機能性	消化不良の改善、基礎代謝の向上、血圧降下
主な産地	有田川町、紀美野町
旬	5月中旬～8月上旬

マグロ／カツオ／サバ／アジ／タチウオ

瀬戸内海や太平洋に面し、リアス式の海岸線の紀伊半島の漁場は変化に富み、水揚げされる魚も、マグロやカツオなどの回遊魚からサバやアジなど沿岸で穫れるものまで多種に渡る。

注目成分	EPA、DHA
主な機能性	生活習慣病予防、脳の活性化

●マグロ	
主な漁協	天然：勝浦 養殖：和歌山東
旬	11月～4月
●カツオ	
主な漁協	枯木灘～熊野灘にかけての漁協
旬	2月～5月(上り)・9月～11月(戻り)
●サバ、アジ、タチウオ	
主な漁協	紀州日高、比井崎(サバ・アジ) 有田箕島(タチウオ)
旬	秋(サバ)・通年(アジ・タチウオ)



梅

和歌山の梅といえば、みなべ町で生まれた最高級品種「南高梅」が有名。実は非常に大きく厚く、柔らかいのが特徴で、優れた機能性成分の宝庫。

注目成分	クエン酸、カリウム、オレオノール酸など
主な機能性	食中毒予防、疲労回復、血液浄化作用
主な産地	みなべ町、田辺市
旬	5月中旬～7月上旬



ミニトマト

「赤糖房」や「優糖星」など多くのブランドが開発されるなどミニトマトの生産も盛ん。



注目成分	リコピン、ルチン、γ-アミノ酪酸
主な機能性	美白・美肌効果、血流改善、高血圧予防、抗ストレス作用
主な産地	印南町、日高町、海南市
旬	通年

柚子

酸味と風味豊かな柚子。龍神村などでは柚べしに加工され、酒の肴やご飯のおかずとして親しまれている。

注目成分	有機酸、リモネン
主な機能性	疲労回復、冷え性の改善
主な産地	古座川町、有田川町
旬	10月下旬～12月上旬



生姜

和歌山は全国でも有数の産地で、最近ではJAわかやまが販売する「生姜丸しばり」和歌山ジンジャーエール」も人気。

注目成分	ジンゲレン、ジンゲロール(ショウガオール)
主な機能性	食欲増進、免疫力向上、血行促進
主な産地	和歌山市
旬	6月中旬～10月上旬



北山村でのみ自生していた幻の果実。飲料やジャムなど多くの加工品が開発され、インターネットで販売されている。

注目成分	ナリルチン
主な機能性	花粉症の緩和
主な産地	北山村
旬	10月下旬～11月下旬



邪払
ジャバラ

キウイフルーツ

絶妙な甘みと酸っぱさが人気のキウイフルーツは「栄養素の宝庫」といわれる。

注目成分	ビタミンC、カリウム、食物繊維
主な機能性	免疫力向上、高血圧予防、腸内環境を整える
主な産地	紀の川市、海南市
旬	11月上旬～3月下旬



食べて内側から健康になる!

和歌山県産食材機能性ガイド

和歌山には美味しいだけでなく、健康や美容に効果的な食材がいっぱい。心を癒し、身体を癒す。『おいしい!健康わかやま』が応援します。



和歌山県では「美味しい」だけでなく、食品の機能性にも着目した冊子、「和歌山県産食材機能性ガイド」を発行しています。

イチジク

優しく自然な甘さのイチジクは、食物繊維を多く含み、ミネラルバランスにも優れた女性に人気の果実。

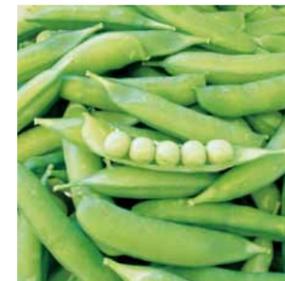
注目成分	水溶性食物繊維、カリウム、アントシアニンなど
主な機能性	腸内環境を整える、高血圧予防、眼精疲労
主な産地	紀の川市、和歌山市
旬	7月中旬～10月下旬



ウスイエンドウ

和歌山は日本有数の生産地。関西では人気が高く、春には豆ご飯が一番のごちそうとして親しまれている。

注目成分	ビタミンB1、フラボノイド、カロテンなど
主な機能性	疲労回復、高血圧予防、糖尿病予防
主な産地	印南町、日高川町、みなべ町
旬	11月中旬～5月下旬



醤油

和歌山生まれの醤油。湯浅町や御坊市には、今も昔と変わらない製法を守る醤油蔵が残っている。

注目成分	メチオノール、醤油多糖類
主な機能性	生臭さを消す、静菌作用、免疫調整機能
主な産地	湯浅町、印南町
旬	通年



シラス

前浜で穫れたイワシの稚魚を、すぐその場で茹であげ釜揚げしらすに。春だけでなく秋しらすも美味しい。

注目成分	カルシウム、ビタミンD
主な機能性	精神の安定、骨の形成
主な産地	紀伊水道
旬	4月中旬～6月下旬(春シラス)



柿

「柿が赤く色づく」と医者が青くなる」といわれるほど身体にいい果物。最近ではヘルシーで飲みやすい「柿酢」も人気。

注目成分	カリウム、タンニン
主な機能性	高血圧予防、美容と健康、抗酸化作用
主な産地	かつらぎ町、紀の川市、橋本市、九度山町
旬	9月下旬～12月中旬



仁坂知事(以下仁坂) ●田中理恵さんは生まれも育ちも和歌山で、2012年のロンドンオリンピックでは、日本体操史上初の3きょうだいで出場を果たしました。またお父さんもお母さんも体操経験者だという体操一家です。理恵さんが体操を始めるきっかけは何だったのでしょうか？

田中理恵(以下田中) ●毎日、母と体操をしている兄を迎えに和歌山県立和歌山北高校の体育館に行くのですが、兄の練習している姿を見て、「カッコイイ！私もクルクル回りたい！」って思ったのが始まりです。

仁坂 ●それから日本体育大学に進学するまで和歌山で過ごされましたが、その頃の思い出話などをお聞かせください。

田中 ●北高校の広い運動場で遊んだことでしょうか。小・中学生時代は、毎日学校へ行き、授業が終わると母の運転する車に乗って北高校の体育館へ直行。そこで高校生の選手たちと一緒に練習していました。だから基本的には、家と学校と北高校の道しか知らないのです(笑)。

仁坂 ●小さい頃から高校生のお兄さんお姉さんたちと一緒に練習していたのは毎日だったんですね。ところで本格的にオリンピックを目指すきっかけというのは？

田中 ●小学校5年生の時、2000年に開催されたシドニーオリンピックで活躍するロシアのホルキナ選手を見た時からです。彼女は体操選手としては大柄で、どんなポーズや技を決めても絵になる選手

知事対談

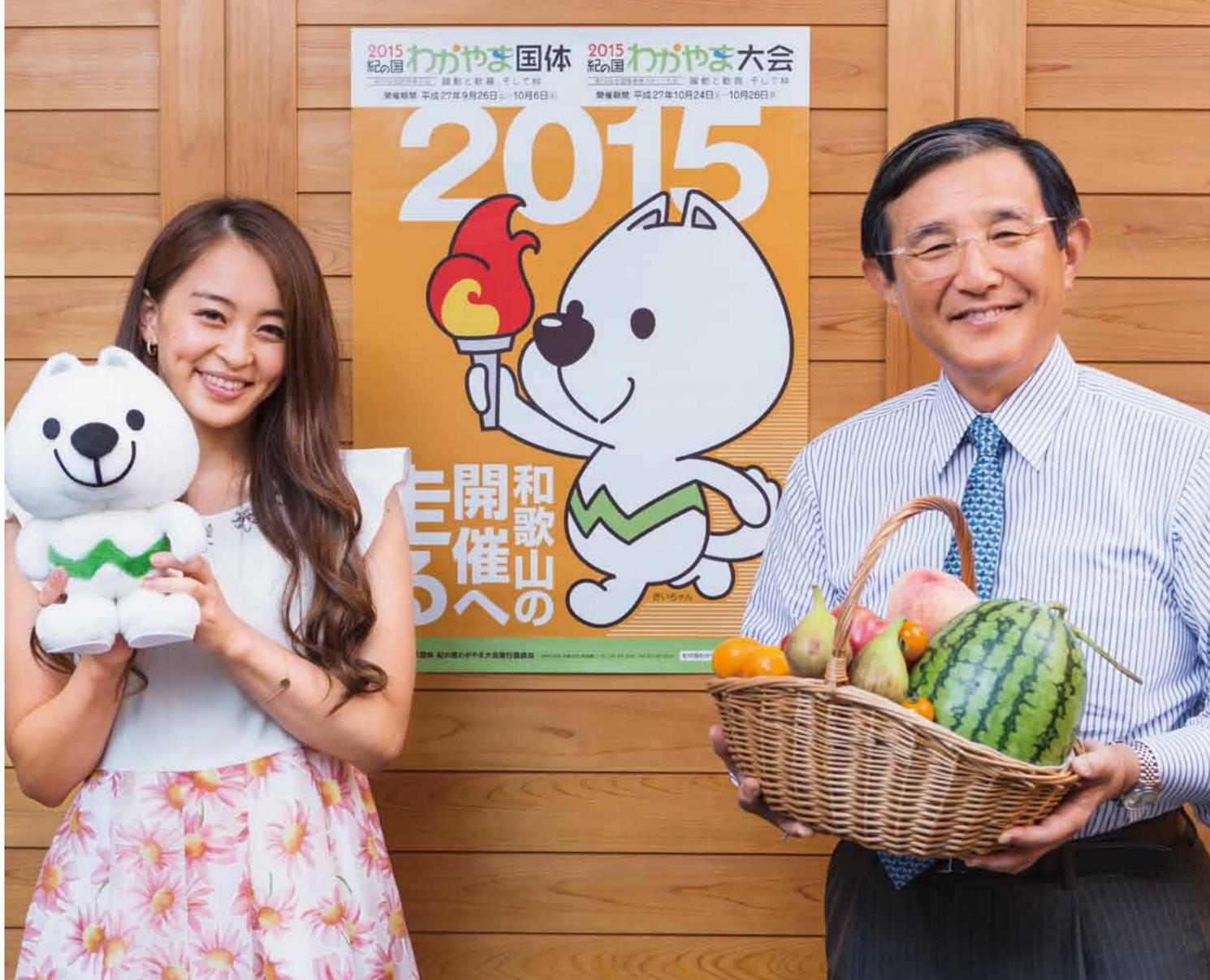
田中理恵 × 仁坂吉伸

日本体育大学
児童スポーツ教育学部助教

和歌山県知事



和歌山県産の梅と果物を使ったオリジナルデザート「わかやまポンチ」づくりに励む和歌山大学教育学部附属小学校の児童たちと田中理恵さん。



健康に美味しく。故郷和歌山は食材の宝庫

「和歌山は、美味しい果物が沢山ある私の大好きな故郷」と語る田中理恵さん。オリンピック出場の話から紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会、そして美容や健康、スポーツに対する思いなどを聞いてみました。

でした。ずっと伸びる腕や脚、それを見た瞬間、「私もオリンピックという舞台に立ちたい」という衝動に駆られました。

田中 ●それからオリンピック出場まで一直線だったのでしょうか？

田中 ●いいえ。10歳でオリンピックを目指し、日本代表に選ばれたのが23歳。すぐ時間が掛かりました(笑)。中学3年生の時に足首と腰を怪我し、やむなく練習を休止。その間に身長が10センチ、体重が10キロ増え、今まで出来ていた技が全くなさくなりました。思い通りに演技できない私とは対照的に、兄と弟は目の丸を背負い、ジュニアナショナルで活躍。「私は何の為に体操を続けているのだろう」と悩み、3きょうだいでいることが辛い高校時代でした。卒業後大学に進学し競技人生をやり直すか、和歌山で働くか、すごく悩んでいる時に弟に「ボソッとひとこと」そろそろ真剣に体操やんなよ！」って言われたんです。凄く恥ずかしかったですね。「努力する事は格好悪い事」と思っていた自分が情けなくなり、もう一度本気を出してやり直そうと、日本体育大学に進学し、左足首の手術も受けました。そこで監督やコーチ、い仲間と出会い、「もう一度オリンピックを目指しているんだよ」って声を掛けてもらっ

たことが大きな心の支えになりました。

仁坂 ●そして理恵さんが一躍脚光を浴びたのが23歳の時、2010年ロケットダムにて行われた世界選手権でのロンジン・エレガンス賞の受賞です。

田中 ●突然の受賞に自分でも驚きました。後に憧れていたホルキナ選手も受賞していたのを知り、自分の目指していた「美しく綺麗な体操」が認められたようで、本当に嬉しく思いました。

仁坂 ●そうして2012年ロンドンオリンピックに3きょうだいで出場されました。またロンドンオリンピックには理恵さんたち田中3きょうだいで以外にも、レスリングの双子のメダリスト湯元健一・進一選手をはじめとする和歌山県関係者が12人も出場しており、和歌山県人として本当に誇りに思いました。私もバブルックビューイングで大勢の方々と一緒に応援しました。会場にいる全員と感動を共有できるスポーツって凄い力があるんだなって思いました。

田中 ●競技者にとって応援の声というのは、本当に嬉しいもので力が漲ってきます。

仁坂 ●オリンピックといえば、2020年東京オリンピックの誘致活動の理恵さんのスピーチはすばらしかったですね。誘致成功は理恵さんのおかげです。

田中 ●実は英語でスピーチなんてできないからと3回断ったんです。ところがいつの間にか決まってしまう(笑)。でも決まったからには頑張るしかないと思

くつて猛練習しました。気付いたら壁に向かかって一人で英語を話していることもありました(笑)。

迫る紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会

仁坂●そしていよいよ、和歌山県では来年9月26日より、紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会が開催されます。施設の準備はほぼ整い、運営についても沢山の人がボランティアとして登録していただくなど盛り上がってきています。理恵さんには「チーム和歌山応援団」の応援団長として大会PRなどにご協力いただいています。

田中●国体は大きなスポーツのお祭りでもあります。選手のみならず、ボランティアで運営を手伝う方々や声援を送ってくださる方々に対する感謝の気持ちを忘れず、日頃の成果を精一杯発揮してもらえらるよう支えていきたいと思っています。私も子どもたちに体操を教えていると、毎回逆にパワーをもらっています。和歌山県ではゴールデンキッズ発掘プロジェクトというプログラムがありますよね？

仁坂●県内の小学生を対象に体力や運動能力に優れた子ども達を発掘・認定し、育成するというプログラムです。将来オリンピックをはじめとする国際舞台で活躍出来る競技者を和歌山県から輩出することを目的としています。



和歌山マリーナ(ディンギーマリーナ)セーリング競技のナショナルトレーニングセンター(世界で活躍するトップレベルの競技者用のトレーニング施設)として日本で唯一指定されている。

魅力たつぷりな和歌山の食材

仁坂●アスリートにとって食事は大切だと思います。和歌山には海や山の食材が豊富にあります。理恵さんは梅干しが大好きですか。

田中●そうです。梅干しが大好きで、ロンドンオリンピックにも箱ごと持っていました。オリンピックは夏ですので、夏バテしないようにとみんなで食べましたが、和



田中●小さい子どもたちが、スポーツに関する様々な教育を受けられる環境が整備されている。それは和歌山の素晴らしいところだと思います。



2015紀の国わかやま国体、紀の国わかやま大会マスコットきいちゃん

仁坂●ありがとうございます。そしてこの国体は、単なる競技大会ではなくて県民

歌山の南高梅は果肉が厚くて柔らかいって大好評でした。食べることはスポーツ選手にとって非常に大事ですが、その中でも梅干しは身体にいいですし、小さい頃から本当に助けられました。

仁坂●梅干しは非常に優れた機能性食品です。クエン酸による食中毒予防や疲労回復効果はもちろん、見ているだけでも食欲が出てきますよね(笑)。そして理恵さんには、おいしい！健康わかやま産品応援隊の美容キャブテンにもなっていたり、みかんや柿、桃など様々な果物が年中食べられます。そうした果物を使ったわかやまポンチのメニュー開発などにもご協力いた

みんなが参加しながら盛り上げる大会にしたいと思っています。今、県民の皆さんに人気なのが、紀州犬をモチーフにした元気いっぱい大会マスコット「きいちゃん」。そしてウイングスと坂本冬美さんが歌う、紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会イメージソング「明日へと」も注目を集めています。しかしそういったスポーツ熱も一過性ではなく持続可能な活動にしなければなりません。そこで和歌山県では国体の2年後には全日本マスターズ陸上選手権、その後もねりんピック、世界マスターズ大会と大規模のスポーツ大会を次々と誘致しています。また和歌山市のマリーナシ

ティには、セーリング競技のためのナシ

だきましたね。

田中●和歌山大学附属小学校で試作コンペがあったとき、特別審査員として参加させてもらいましたが、これが全部美味しくて。和歌山の果実の底力を再認識しました。

仁坂●では最後に、ますます活躍の場を広げる理恵さんにとって、改めて感じる和歌山の魅力を教えてください。

田中●和歌山は海が綺麗で緑も多い。身近な所に畑や田もあり、穏やかに落ち着ける大切な故郷です。

仁坂●これからは日本や世界でご活躍ください。本日はお忙しいところ、ありがとうございました。



田中 理恵(たなか りえ)

1987年岩出市生まれ。和歌山県立和歌山北高等学校から日本体育大学、日本体育大学大学院に進学。2012年ロンドンオリンピックに兄の和仁氏と弟の佑典氏と共に出場。現在日本体育大学児童スポーツ教育学部助教。東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会理事。



田中理恵さんの大好きな梅干し。南高梅を一つ一つ天日干しして作られる



車窓からは雄々しい姿の枯木灘を眺めることができる



JRきのくに線[見老津駅]

電話/073-425-6091【JR西日本 和歌山支社】

見老津駅は一日の乗降客が20人程度の小さな無人駅。駅舎内には自動券売機も設置されていない。白浜駅と串本駅とのほぼ中ほどにあり、平行して走る国道42号の向こうには、「中上健次」の小説でも有名な枯木灘が広がる。

枯木灘を眺め、南へと向かう。

J R K i n o k u n i L i n e [M i r o z u S t a t i o n]

力強くペダルを回し、もっと遠くへ、 風を切って進め!



平成26年8月、印南町で行われた紀の国わかやま国体のリハーサル大会(第49回全国都道府県対抗自転車競技大会)で見事優勝した。

日本代表のジャージに憧れてはじめた自転車。窪木一茂選手が自転車競技を始めたきっかけは、高校時代自転車部先輩が着ていた日本代表のジャージを見て、自分もいつかは日の丸を背負いたいと思ったからだという。自転車に乗って自分の足だけで遠くまで行ってみたい。幼い男の子が持つ普通の願望だ。しかしその道は平坦でなく上りもあれば下りもある。しかも足を止めると前には進まない。「それが自転車の楽しさです。美しい海と山を見ながら和歌

山の海岸線を南下するコースは本当に気持ちいい。僕はみかんが好きなので、有田市周辺の路上販売を見つけては自転車を止め、みかんを水分補給をしています(笑)。しかし同時にアップダウンや海風の厳しいコースでもあります。それに鍛えられたからなのか、和歌山には紀北工業高校や全国高校選抜自転車競技大会で団体総合優勝を果たした和歌山北高校といった自転車の強豪校があります。現在のチームメイトで、日本大学の後輩である和田選手や岡本選手も北高出身。紀の国わかやま国体でも十分に総合優

勝を狙えると思っています」と力強く語った。
世界遺産熊野を走るツールド熊野
ツールド熊野は、国内外のチームが多数参加する国際ロードレースで、窪木選手も何度も参加した。「熊野の山間や太地半島の海沿いを走る日本屈指のテクニカルコースです。でも僕は相性がいいんですよね。厳しいながらも素晴らしい景色で走っていて楽しいコースです。日本で開催されるツールド」と名乗るレースは3つのみ、その中のひとつなんです。だからもっと多くの方に見てもらいたいですね。そうして観客が増えれば、和歌山の自転車競技のレベルはさらに向上すると思いま



和歌山競輪場でトレーニング中の窪木選手。



「ツールド・熊野(Tour de Kumano)は、世界遺産に登録されている熊野古道を中心に和歌山県・三重県を走る4日間のステージレース。1999年から3DAY ROAD 熊野としてレースを開催。2008年よりUCI(国際自転車競技連合)アジアツアー-2.2に指定されている国際レース。写真は太地町の海沿いのコース。

2015 もうすぐ国体!

[自転車] 実施会場はココ! ●和歌山市 (トラック・レース)

競技日程▶

- ・トラック/9月28日~10月1日(和歌山市)
- ・ロード/9月27日(印南町)

●印南町 ●実施会場はココ! (ロード・レース)

2015 紀の国わかやま国体
第51回全国都道府県対抗大会 運動と歓喜、そして絆

2015 紀の国わかやま大会
第51回全国都道府県対抗大会 運動と歓喜、そして絆

マグマが固まり ご神体となった、 ゴトビキ岩

★**ゴトビキ岩**とは
新宮市の神倉山・千穂ヶ峯に鎮座する巨岩で、熊野速玉大社の摂社、神倉神社のご神体。古くから磐座信仰の場として神聖視され、神の依代として崇められてきました。ゴトビキとはヒキがエレを意味する方言。



ゴトビキ岩
高さ10メートル以上のデッカイ岩!近くで見るとその大きさに圧倒されます。思わず手を合わせてしまいます。

熊野速玉大社の摂社 神倉神社

私たちに二人が「紙芝居やジオコント」で、楽しく分かりやすく、ゴトビキ岩を解説します。

今後は板状節理の状態を顕している福辻さんの

南紀熊野ジオパークガイド 西浦康代さん

玉ねぎが風化しよばれています

長い時間をかけて、玉ねぎの皮が剥がれるように風化が進み、良い岩になるそうです。

ゴトビキ岩は隕石ではありません。地下で冷えたマグマが柱状節理を形成し、横方向にも割れ目が入り(板状節理)、地表に露出することで風化が進んだ火成岩が「ゴトビキ岩」です。

柱状節理

火成岩類は冷却されていくと、4~6角形の亀裂が入り、やがて蜂の巣を上から見たような形になります。

南紀熊野ジオパークガイド 福辻京子さん

テレビはお燈まつりの炎

野菜は豊かな自然

ハンバーグは神倉山

ジオパークガイドおすすめ イレ・ド・フランスの「お燈まつり」をイメージしたジオパーク。

熊野の沖は、大陸プレートと海洋プレートがぶつかり合う場所。そして地殻変動と風化浸食によって現在の地形になったといわれています。

お燈まつり

お燈まつりは毎年2月6日に行われる勇壮な火祭り。神倉神社から、松明を手に538段の石段を我々はと駆け降りる。明るい層間で足がすくおこの急坂を、走って降りるとは、まさしく命がけ!神倉山はこの日だけは、女人禁制になります。お燈まつりは男のまつり。山は火の竜、下り竜と歌われるように、炎は竜のよう?

2014年8月28日、「南紀熊野」地域が日本ジオパークに認定されました!

WAKAYAMA GEO!

南紀熊野ジオパーク vol.2
ゴトビキ岩[新宮市]

南紀熊野ジオパークガイド

お手製の紙芝居で分かりやすく解説!

ハンバーグは神倉山

ジオパークガイドおすすめ イレ・ド・フランスの「お燈まつり」をイメージしたジオパーク。

熊野の沖は、大陸プレートと海洋プレートがぶつかり合う場所。そして地殻変動と風化浸食によって現在の地形になったといわれています。

お燈まつり

お燈まつりは毎年2月6日に行われる勇壮な火祭り。神倉神社から、松明を手に538段の石段を我々はと駆け降りる。明るい層間で足がすくおこの急坂を、走って降りるとは、まさしく命がけ!神倉山はこの日だけは、女人禁制になります。お燈まつりは男のまつり。山は火の竜、下り竜と歌われるように、炎は竜のよう?

Geopark Sketch Walking



御坊市

せち焼き

国内最短の単線、紀州鉄道線が「上」下走るとかな御坊市。せち焼きはその沿線に店を構える「やま」が発祥。初代の故山下夏子さんが昭和30年ごろに考案した当時、常連客だった高校生は今も孫を連れて食べに来るという。



①「ミックスせち」の材料はイカと豚肉、キャベツ、卵。キャベツはそばにからみやすいよう千切りに ②そばと具をよく焼く。千切りのキャベツは焼けるのも早い ③玉子は一人前2個 ④そして一気に「せちがう」。見る見る間にせち焼ができる ⑤元祖せち焼の3代目と2代目の看板娘

お好み焼きなのかな？ 焼きそばなのかな？

「めちゃくちゃにする」という意味の地元「こぼ」は「せちがう」から名前のついた御坊市生まれの地元グルメ。
「お好み焼き、はよ焼いてえな」とせかす高校生のために、小麦粉を抜いて、手取り早く卵を

今も昔も美味いもん
地域限定
B級グルメ

Buon appetito



田辺市 江川

ちやんぼん

江川地区は古くから漁場として知られ、最盛期の昭和40〜50年代には、1000人以上の漁師がいたという。現在でもカツオの本釣りやイワシの巻き網漁が盛ん。ちやんぼんを「こぼ」に揃える店は、やはり、地元だけでなく、遠方から来る人も増えている。



①材料はそば、うどんがそれぞれ1玉ずつ、厚めの豚バラ肉、角切りキャベツ ②鉄板で肉を炒めながら、そばとうどんも同時に焼く ③薬味のねぎや天かすも合わせる ④手際よくソースと絡めて出来上がり ⑤遠くは神戸あたりからわざわざ食べに来てくれる常連さんもあるんだとか

そばとうどんを 豪快にちやんぼん？

田辺市江川地区で、「ちやんぼん」と注文すれば、当然のように、この料理が出てくる。長崎ちゃんぽんとはまったくの別物。「見焼きそば風だが、そばとうどん、2種類のめんを一緒にまぜて焼く。だから「ちやんぼん」。漁から帰ってきた男たちの腹を満たすまかない料理として生まれたらしい。ズグッとすると、うどんのモチモチ感と、細いそばのマッチングが絶妙。合計2玉だからボリュームも満点だ。半熟の目玉焼きをトッピングすると、美味しさは倍増！

東京で見つけた 和歌山ゆかりのお店



人気の「大きな胡麻塩むすび」は120円(店内100円)。しっかりと握るので少し柔らかく目にご飯を炊くというこだわり。

ふんわり優しいおむすび、お米の美味しさそのまま。

ほおばった瞬間、お米の甘さが口中に広がる。「美味しさの秘密は金芽米です。栄養価も高くダイエットにも向いていると評判で、お昼ときは美容や健康に対する意識も高い女性で満員になることもしばしば。」と語る青木理恵店長。金芽米とは和歌山に本社を構える東洋ライス株式会社で発明された無洗米で、うまみ層(亜

糊粉層)を残しているのが特徴。美味しくて環境にもいいお米だ。



写真上はヒット商品の「ハックごはん」ニタ食堂の金芽米ごはん。



Data ▶ むすび処 金の芽
住所 / 東京都中央区銀座5丁目10番13 東洋ライスビル1F
電話 / 03-3572-3122
営業時間 / 10:00~17:00 (夜営業) 17:00~22:00(L.O.21:30) (土・祝) 11:00~17:00
定休日 / 日曜
5月から始めた夜の「おむすびバー営業」も好評です。金芽米から作ったオリジナル純米酒をウエルカムドリンクとしてサービスしています。昼とは異なったメニューで「ちょっと一杯」をお楽しみください。



旬の和歌山情報をお届けします
2014 vol.25

Topics 1. 「和歌山デスティネーションキャンペーン」開催中!

今年是世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」登録10周年!「和み、和らぐ。和歌山からはじまる旅。」をキャッチフレーズに和歌山デスティネーションキャンペーン(わかやまDC)を12月13日まで開催中! 期間中は、県内各地で、わかやまDC関連イベントやおもてなし企画が盛りだくさん。JRきのくに線の串本-新宮間では、サンリオの人気キャラクター「ハローキティ」をラッピングした観光列車「ハローキティ 和歌山号」も運行される。



「ハローキティ 和歌山号」
©1976, 2014 SANRIO CO. LTD. APPROVAL No. G551459

- ◆1万人のウォーク&トレッキング
- ◆フードスタイリスト飯島奈美さんプロデュースの駅弁&宿ごはん
- ◆秘宝等の特別公開や景勝地でのライトアップ など

問い合わせ / 和歌山デスティネーションキャンペーン推進協議会(県観光振興課内)
電話 / 073-441-2775
「和歌山デスティネーションキャンペーン」専用WEBサイト「わかやまDC」

Topics 2. 「高野山開創1200年記念 弘法大師・空海シンポジウム」

千年以上の時を経た今なお、人々から愛され、尊敬を集めている空海。唐へ渡りわずか2年で真言密教の奥義を修めた空海は、帰国後、紀伊山地の雄大な自然に抱かれた高野山を密教の根本道場として開いた。来年4月、空海が高野山を開いてから、1200年目を迎える。この「高野山開創1200年」を記念して、来年1月、「弘法大師・空海シンポジウム」をお大師様が御座します高野山へを開催、空海の偉業と魅力に迫る。シンポジウムでは、宗教学者山折哲雄氏による基調講演「空海、現代に蘇る」のほか、山折氏ら文化

人4人と和歌山県知事によるパネルディスカッションを行う。



- 日時 / 平成27年1月17日(土) 13:30~16:30
- 会場 / 明治大学駿河台キャンパス アカデミーコン3階 アカデミーホール
- 申込方法 / 事前予約制(全席自由、先着1,000名)
- 申込先 / 明治大学リバティアカデミー事務局
Tel 03-3296-4423
URL <http://academy.meiji.jp>

問い合わせ / 和歌山県文化国際課 電話 / 073-441-2050

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。どうぞよろしくお願ひします。
※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/>

和歌山 人・もの・地域

和

nagomi

2014 vol.25

企画・発行 / 和歌山県
発行日 / 平成26年10月3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-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。

プレミア和歌山



山椒香油
生産者 / 築野食品工業株式会社
住所 / 伊都郡かつらぎ町新田94
電話 / 0736-22-0061 <http://www.tsuno.co.jp>
百貨店や専門店、アンテナショップ、インターネットで販売。

和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)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。

残間里江子審査会委員長から一言
和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあって、おもしろいところですね。興味津々、和歌山らしい魅力の発見が楽しみです。

山椒の刺激が美味しさを際立てる

山椒の爽やかな香りと刺激がまるごと味わえると人気が上昇中の山椒香油。サラダのドレッシングやカルパッチョのソースなどに少量加えるだけで、美味しさが倍増する魔法の香味油だ。

ベースとなる油は、素材の風味を最大限に活かす、築野食品工業の主力商品「こめ油」。そして、どうとう山椒発

祥の地・有田川町のかんじや山椒園で生産され、香りを損ねないようにと臼で細かく挽いた山椒粉だ。殺菌加熱により山椒の風味が飛んでしまわないようにと試行錯誤は1年半にも及んだ。

最近では「Soup Stock TOKYO」の黒胡麻の麻辣スープ(期間限定)でも使用されるなど、料理界の注目を集めている。

様々なメディアに取り上げられ、開発当初の予想を越え年間2万本を売り上げるベスト商品になった。今後は本格的な増産体制に移行する予定だ。

tama × ぱんだ with きいちゃん

ほくが
レポートするワッ!



シアラーさんは
大の猫好き。

イギリス総領事が“表敬”

9月2日、マイケル・シアラー駐大阪英国総領事が貴志駅を訪ね、たまウルトラ駅長を表敬しました。外国政府の要人と公式に対面するナイトの姿のたま駅長も、初めての経験で少々緊張気味? シアラー氏も「こんなかわいいナイトは英国にもいない」とご満悦。

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。
伊太折曾駅のパーク&ライドをご利用
頂くと便利です。

tama



大正5年に山東軽便電鉄として開設以来、現在まで現役で使用している検査場やプラットホーム、鋼製橋梁など5件が国の登録有形文化財に指定されました。

panda

レッサーパンダの赤ちゃんも
すくすく成長中!



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。
公式ツイッター @aws_official
ホームページ <http://aws-s.com/>



優浜 2歳のお誕生日会

2014年8月10日(日)、「優浜」が2歳の誕生日を迎えました。2年前、雷が鳴り響く夏の嵐の日に誕生した「優浜」。今年も、台風11号が接近していましたが、雨もあがり、無事に誕生会を開催することができました。優浜も、大きな氷のケーキのプレゼントに大満足。

Happy Birthday
Yuhin!



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

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>