

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.41
2020

瑞々しい果実と* 和歌山の達人たち

特集

知事対談 神崎亮平×仁坂吉伸

Photo Geo [ゴトビキ岩]

Wakayama Active Woman

おいしいわかやま [ジャム編]

プレミア和歌山 [黒あわび茸]

果実王国和歌山に実る様々な柑橘。

特集

瑞々しい果実と 和歌山の達人たち

燦々と降り注ぐ陽光と温暖な気候、
そして大いなる自然に祝福されるかのように、
多種多様なフルーツが実る、果実王国・和歌山。
さらに手間ひまを惜しまない紀州人の努力と知恵が、
その実りをより豊かにしてきた。
そんな和歌山の達人たちの
軌跡と戦略に触れてみた。

満開の桃の花(紀の川市桃山町・桃源郷)

温州みかんだけでも10種類程度、まだ名前のない新品種まで合わせると約60種類の柑橘を栽培する紀州原農園。元は温州みかんを中心に栽培する一般的なみかん農家だったが、昭和40年代、価格暴落に直面。経営の危機を回避するために多品種栽培へと転換したという。「海から4キロほど離れ、標高100メートル前後にある日当たりのいい当園地、さらに冬でも温暖な気候と穏やかな陽光が降り注ぐ和歌山は、一年を通して様々な柑橘の栽培に最適な場所なんです」と語るのは、七代目の原拓生さん。

多品種栽培は価格暴落などのリスクヘッジだけでなく、経営の安定という利点もある。「当園では9月の極早生みかんからはじまり、冬には温州みかんやシークワーサー、年明けのポンカン、そして5月の甘夏などの収穫。また6月から8月は南高梅の収穫や梅干し作りなどの作業があり、一年中アイドルタイムがありません。それにより経営は安定し、常勤の従業員を雇用することができます。また消費者目線で考えると、いろんな品種があるということは、選択肢が豊富にあるといえます」。しかし思いつきで品種を選び栽培しているわけではない。「全国のようなジャンルの料理人と直接取引していますが、甘いだけでなく苦味や酸

味が強いもの、火を通すことで美味しくなるものなどニーズは様々で、それらに応じるように栽培を始めた品種もあります。全ての要求に応えられる訳ではありませんが、誰も知らない種類の柑橘を育てるのは楽しいですからね」と微笑みながら語った。とはいえ多品種栽培は、言うことを聞かない子もいれば大人しい子もいるような小学校の教室みたいなもの。剪定や肥料のやり方など、それぞれの個性に合わせる必要があり大変だという。「それがやり甲斐でもあるんですね笑」。そして今後も和歌山の豊かな自然が育てた柑橘の「楽しさ」をもっと多くの人に伝えたいと思います」と戦略的な農業経営とともに和歌山の柑橘への思いを語る原さん。その眼差しはまるで樹上完熟したみかんのようにキラキラと輝いていた。

柑橘が好きなみかん農家の多品種栽培という戦略と未来



太陽の光たっぷり温暖な和歌山。柑橘好きの農家の苦労は、楽しみでもある。

①大学卒業後、自ら農園を継いだという園主の原拓生さん。多品種だけでなく、新品種の栽培にも積極的に関わる。②関東から来県し、原農園で働く夫婦。「天気がいいと収穫も楽しい」と語る。③小さい方が紀州みかんで種があり、大きい方が九年母(くねんぼ)といい、皮が硬くあまり美味しくない。これらが自然に交配し、今の美味しく種のない温州みかんが生まれた。④樹上完熟の柑橘はまろやかな味わい。葉を付けて収穫するのでより美味しそうに見える。⑤原さんの後ろのビニールハウスは特に珍しい品種を育てている、お気に入りの場所。

紀州原農園
住所／田辺市上秋津932-3
連絡／taku.harafarm@gmail.com



全国の食通が注目するヴィラ アイダ。ハーブや野菜は自ら育てたものを使うことが多く、他の食材も地元和歌山産にこだわる名店。店主である小林寛司(こばやしかんじ)さんは年に何度も原農園を訪れる。「料理に合う柑橘を探しに行くこともあれば、味見をしながら料理を考えることもあります。原農園さんは種類が多いというだけでなく、全てが丁寧に作られています」と語る。知り合いのシェフを連れて行くこともあり、品種の多さと柑橘の瑞々しさに感激するという。写真は原農園の紅まどかを使ったホロホ鳥鳥レバー、ごま油のサラダ。

Villa AiDA (ヴィラ アイダ)
住所／岩出市川尻71-5 <http://villa-aida.jp>

もう1人の
＊達人



注文が入ってから収穫するため、どれも信じられないほど瑞々しい*柑橘詰め合わせセット。収穫する時期により箱詰めされる柑橘は違う。あまりにも品種が多いので、柑橘には*名札が付けられ、説明書も添付されている。

小さな村を支えた じゃばらの軌跡と 新たな挑戦

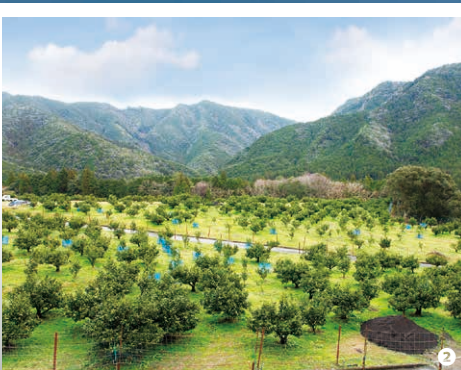
四方を山と他県に囲まれた日本で唯一の飛び地の村・北山村。人口430人ほどの小さなその村には、日本中から注目を集める果実がある。それは世界でたった1本だけ北山村に自生していた幻の香酸柑橘「じゃばら」だ。「邪気を払うから「じゃばら」と呼ばれたその柑橘は大事に育てられ、今では8千本ほどが栽培されている。その収穫と加工品の販売が村の基幹事業のひとつだが、当初から順調だった訳ではない。

1985年に村営の加工場を作り商品の販売を始めるが売れず、赤字は増えるばかり。平成の大合併の前には、事業の撤退も検討されていた。そこで2001年、起死回生の策としてECサイトへ出店。モニター調査のキャンペーンを実施し、それがテレビで取り上げられた。「山奥の小さな村がインターネット上で特産物を販売することが珍しかった時代でしたから、それよりも注目されたのはアンケート結果。1000名にモニター調査をし、約47%の人々が花

粉症などのアレルギーに効果があったというもので、それが大きな反響を呼びました」と語るのは、当時じゃばらを担当し、ECサイトへの出店に取り組んだ役場職員の池上輝幸さん。その後、健康ブームに乗り年間売上が大幅に増加したが、紀伊半島大水害の影響により売上は減少した。しかしそれで終わらないのが「北山村」。「HPやパッケージのリニューアル、メディアへの働きかけなど様々な対策を行いましたが、最も重要なのは、スタッフと目標を共有することでした。彼らの「頑張り」なくして、V字回復はなかったと思います」と池上さん。売上は現在、過去最高を更新しているが、北山村の「じゃばら」はさらに新しいステージに進もうとしている。今年4月には、池上さんが役場職員から転身して代表を務める100%村出資の「株式会社じゃばらいず北山」が本格始動する。それはもう小さな村の単なる農業ではない。明確な目標を掲げ、それに向かいワンチームで挑戦する「北山村サクセスストーリー」だ。



①三重県と奈良県に囲まれ、和歌山県の他の市町村に接していない全国唯一の飛び地の村。国道沿いの北山川は、両端がダムに挟まれているダム湖でもある。湛えられた水は閑かで美しく、この下流で行われる観光筏下りは、日本では北山村でしか体験できず、年間8千人が訪れる人気の観光プログラム。②じゃばらが整然と植えられている村営の相須(あいす)農場。村内の全作付面積は8haで、収穫量は村が管理する農園で60トン、一般の農家が40トン、合わせて100トンになる。③「除草剤を撒かないので、収穫よりも胸まで伸びた夏場の雑草刈りが大変です」と語る宇城公揮(うしろこうき)さんは、農園の管理者となって10年経つ。じゃばら産業や観光、ライフラインの管理を請け負う100%村出資の北山振興株式会社の社員で、5月からは役師としても活躍する。



じゃばらの売上が向上することで村の収益は増え、村民へのサービスも手厚くなり、若者の定住にもつながった。現在は18歳までの医療費など子育て関連費用が無料になり、中学校では海外への修学旅行と米国への語学研修が2年ごとに行われる。山奥の村だが、村の保育所もほぼ満員だという。新会社の売上目標は加工品で5億円。「村の収益を支える会社を、自分たちが支えるというプライドと責任をしっかりと感じています」と池上さん。

株式会社じゃばらいず北山 (4月1日より始動)
住所／東牟婁郡北山村下尾井335
電話／0120-928-933

じゃばらに含まれるナリルチンは、カボスの約13倍！



じゃばらに多く含まれるフラボノイドの一種。フラボノイドとは、抗酸化作用を持つポリフェノールの一つで、じゃばらでは青い皮に多く含まれる。じゃばら NRT-32は、果皮エキスを蜂蜜と濃縮果汁を加えた栄養補助食品で、北山村一番のおすすめ。



あら川の桃に秘められた 熱い想いとプライド

6月中旬から夏にかけて、紀の川左岸の小さい町が甘い香りに包まれる。そこは全国的にも有名な桃のブランド「あら川の桃」の生まれ故郷・紀の川市桃山町。当地の桃栽培の歴史は古く、1782年に桃山町段新田の村垣弥惣八が始めたという記録が残されており、日本で最も古い栽培記録ともいわれている。ちなみに「あら川」とは、荒川または安楽川という当地の古い地名を意味する。気候が温暖で地質的にも水はけが良く、桃の栽培に適していた「あら川」地域は、全国5位、西日本最大の桃の産地である和歌山県において、500戸ほどの桃農家が密集する一大産地に成長した。

果汁たっぷりで瑞々しく、香りも甘みも濃厚な「あら川の桃」。その美味しさの秘密は、桃の栽培に適した地質や気候だけではない。摘蕾・摘花や摘果、果実への袋掛けなど先人たちの様々な努力と技術も重要な要素である。さらにPR活動の重要性に気付き、1994年「あらかわの桃」、あら川の桃の商標登録を行った。当時、産地や農産物の名称が登録された前例がなく、取得には4～5年を要したが、登録されたことで「あら川」で作られた桃の認知度と市場価値は上昇。桃農家は、ブランドに対するプライドと責任感を背負うようになり、より上質な桃を栽培するようになった。「あら川の

桃」というブランドは、先人たちが守ってきた宝です。だからこそ「美味しい桃を作らなければならない」という責任感是非常に大きいです」と語るのは、丸駒農園の稲垣吉一さん。一軒の農家の桃が悪いだけで「あら川」ブランド全体の評価が下がる。だからこそプライドをかけて手間を惜しまない。「収穫時期が近づくと、雨ひとつ風ひとつが気になります。雨に濡れると変色する品種もあり、実についた水滴を拭くことも。ブランドを守ることは大変ですが、美味しかったよという一言を聞くだけで報われます」。ブランドという地域の「宝」を守る生産者のプライドは、消費者の笑顔に支えられていた。

もう1人の
＊達人

「あら川の桃は他でつくった桃とは美味しさが違います。またこんなに桃の花を見れるところは他にはないので、ぜひ見に来て欲しい」と語るのは桃農家の数本梓（やぶもとあずさ）さん。旬の短い桃を他の季節にも食べてもらいたいと、果肉のソースと果肉のものがふんだんに入った桃ミルクジェラートを自宅横のカフェで製造販売。

藤桃庵
住所／紀の川市桃山町元901 電話／0736-66-8475



桃山町が一望できる最初が峰（百合山）に立つ稲垣吉一さん（左）と母の明美さん。ここ百合山は、1869年より桃栽培のために開墾が始まった場所。

こんなにある ＊桃の種類

①はなよめ／6月中旬／玉揃えがよく高糖度であり日持ちがよい。②桃山白鳳（ももやまはくほう）／6月中旬～下旬／桃山町で見いだされた品種で、白鳳の一樹変異。満開後75日前後で収穫できる早生種。③日川白鳳（ひかわはくほう）／6月下旬～7月上旬／早生系の桃として品種的に優れ、果実は丸く果皮の色は濃い桃色で人気。④八幡白鳳（やはたはくほう）／6月下旬～7月中旬／白鳳の中から発見された枝変わり品種。果実はやや扁円形。⑤白鳳（はくほう）／7月上旬～下旬／果実は丸くて大きく、「あら川の桃」の代表的品種のひとつ。⑥清水白桃（しみずはくとう）／7月中旬～8月中旬／果実は白鳳よりも大きく「あら川の桃」の主力品種。⑦川中島白桃（かわなかじまはくとう）／7月下旬～8月中旬／盛夏に収穫でき、盆需要品種として人気。
※品種名／収穫時期／特徴
※桃山町で栽培されている主な種類



①紀の川左岸に広がる「桃源郷」。3月下旬から4月上旬にかけて桃の花が満開となり、その景観は「ひと目十萬本」といわれ、桃山町の大切な観光資源でもある。②百合山の麓に建つ大きな桃の看板。③桃の花が咲く頃になると、摘花作業で桃農家は忙しくなり、農家は花見どころではないという。写真中央は若かりし頃の明美さん。④各農家は桃のパッケージにも独自の趣向を凝らす。上手く箱詰めできた時は、桃が可愛く見えて手放したくなくなることもあるという。

丸駒農園（稲垣吉一）
住所／紀の川市桃山町元77-2 電話／0736-66-0960



食の歴史を作った 紀州の男たちの物語

鯉節の生みの親は、
印南町の鯉漁師だった

かどやじんたろう
角屋甚太郎

そのままでも美味しく、出汁を取るにも欠かせない鯉節は、日本人の食生活になくはない食材のひとつ。その鯉節を江戸時代に発明したのが、印南町の鯉漁師、角屋甚太郎。初夏から秋にかけて鯉漁は最盛期を迎えるが、気温が高いため釣り上げた鯉は傷みやすい。そこで甚太郎は鯉を保存するために煮て乾かし、さらに煙でいぶすという「燻乾法」を1674年に開発したという。

残念ながら現在、印南町で鯉節を製造するところはないが、甚太郎から数えて13代目となる久保田英介さんは、ダルマ醤油として醤油醸造販売を営んでいる。「甚太郎に思いを馳せて、甚太郎浪漫」という商品の販売を始めました。当社で醸造した醤油と、甚太郎が土佐に伝えた鯉節がセットになったもので、簡単にだし醤油が作れます。400年近い時を経て、甚太郎と子孫の思いが融合したロマンあふれる商品である。



国道42号線沿いに建つ「かつお節発祥之地」の看板。足元には、印南町出身で、甚太郎とともに鹿児島県枕崎に製法を伝えた森弥兵衛（もりやへえ）や伊豆などに伝えた印南興市（いなみよいち）の名前が刻まれた「印南漁民顕彰の碑」が2015年に建てられた。

土佐清水の宗田節を製造する会社とのコラボ商品。宗田節の容器にダルマ醤油を注ぎ2週間ほどすると、美味しい出汁醤油が出来上がる。まろやかで味わい深い醤油は、何にかけても美味しい。

ダルマ醤油
住所／日高郡印南町印南2274-5
電話／0738-42-0031



鯉節や味噌、醤油といった和食に欠かせない食材や調味料から、梅干しやみかんなど日本人に馴染みのある食べ物と関係の深い和歌山。それらの誕生や発展に尽力した偉大な紀州人を紹介します。

日本一の梅産地・和歌山の
代表ブランド「南高梅」

たけなかつたろう
竹中勝太郎

和歌山県が誇る梅のトップブランド「南高梅」。その名付け親として知られているのが、旧南部川村出身で南部高等学校の教諭、竹中勝太郎だ。高校で園芸科の主任教諭として教鞭を執る傍ら、梅の研究を園芸科の生徒達と地道に重ね、最も優良な品種と選定された「高田梅」と、南部高校から名をとり、「南高梅」と命名した。「高田梅」の種由名称登録の申請者である「高田貞楠」は、

南高梅の母樹となる梅の木を大切に育て、高田梅の基礎を作った旧南部川村の農家である。現在、「紀州農協 アグリセン ターみなべ」の前に誇らしげに立つているのが、樹齢100年を超えた南高梅の母樹「高田梅」。古木でありながら凛とした姿に歴史を見ることが出来る。



記念碑の後ろに立つのが、樹齢100年近い南高梅の母樹「高田梅」の老木。残念ながら今はあまり花を咲かせることはないという。

みなべ町うめ課
住所／日高郡みなべ町芝742
電話／0739-33-9310



さすがは紀州のお殿様
みかんの栽培を力強く推奨
[徳川頼宣(とくがわよりのぶ)]

みかんの生産量日本一を誇る和歌山。その歴史は古く、古事記に登場するお菓子の神様「田道間守(たじまもり)」が、中国から橘(たちばな=みかんの原種)を持ち帰り、橘本神社(海南市)に植えたことから始まると伝わっている。みかんの栽培が盛んになったのは、才気に溢れた紀州藩初代藩主徳川頼宣の殖産政策によるところが大きかった。頼宣は領内の各地を巡り、平野が少なく傾斜地の多い紀州有田地域が、特にみかんの栽培にむいていることを見抜き、栽培を大いに奨励したという。その後、みかんの栽培は紀州における一大産業となり、絶大な威光を誇る徳川御三家のひとつ紀州藩の特産物として保護され、日本中にその名が広まった。



頼宣は、徳川家康の十男で、8代將軍徳川吉宗の祖父。紀州徳川家の居城であり、現在は和歌山市のシンボルである和歌山城は、豊臣秀吉の命により築城された。天守閣は第二次世界大戦中に焼失し、1958年に再建された。

和歌山市和歌山城整備企画課
住所／和歌山市七番丁23
電話／073-435-1044



食べる味噌「径山寺味噌」は
遠く中国からやってきた
[法燈国師(ほつとうこくし)]

日本人に最も馴染みの深い調味料、醤油。「径山寺味噌」とは、その醤油の生みの親ともいえる味噌のことで、大豆・大麦・米を麹にして桶に入れ、ナスや白うり、生姜、しそなどの夏野菜を刻み加え密閉し、熟成させて作られる。鎌倉時代、宋(中国)の径山寺で修行の合間に味噌の製法を習得し日本に帰国した法燈国師(覚心)が、日高郡由良町に興国寺(当時は西方寺)を開山し、その美味しい味噌を近隣の人たちに広めたのが始まりといわれている。その後江戸時代になると、水が美味しく海運にも適している湯浅で作られることが多くなり、紀州徳川家の保護の下、醤油と径山寺味噌は紀州藩の重要な産業のひとつとなった。

鷲峰山興国寺
住所／日高郡由良町門前801 電話／0738-65-0154
※冊子版の「法燈国師」の振り仮名に間違いがありました。正しくは上記のとおり「ほつとうこくし」です。



覚心が住職を務めた由良町の興国寺。尺八発祥の地であり、虚無僧の本山として知られる。法燈国師とは覚心の諡号。



知事対談

神崎亮平 × 仁坂吉伸

東京大学先端科学技術
研究センター所長

和歌山県知事

1938年に国際航空連盟規定の
周回航続距離と1万kmコース
周回平均速度の世界記録を樹
立した「航研機」の模型。

仁坂知事(以下仁坂) ●神崎先生は和歌山県のご出身ですが、思い出などをお聞かせください。

神崎亮平(以下神崎) ●生まれは橋本市高野口町で、今は校舎が重要文化財になっている高野口小学校に通っていました。自然に恵まれた高野口町は世界遺産である高野山の麓にあり、友達とキャンプをしたり川で遊んだり楽しい思い出ばかりで、ほぼ勉強していなかったたので親は心配していたと思います(笑)。

仁坂 ●筑波大学で生物学を学ばれたということですが、やはり小さい頃から生物に興味があったのでしょうか？

神崎 ●どちらかという機械いじりとかプラモデルが好きな少年でした。しかし大学で生物の進化や発生、神経や脳を専門的に学ぶようになり、こんな面白い分野があるんだと気付きました。脳波からわかるように神経は電気を運ぶんですね。それを知り、自分の頭の中でコンピュータと生物が繋がり、それらの融合を本格的に研究しようと思うようになりました。

仁坂 ●なるほど。それが昆虫をサイボーグにするという先生の研究につながっていくわけですね。

神崎 ●このサイボーグというのは、脳が発する信号を解明する手段でもあるんですね。しかしそういう信号を特定するのは、人では非常に難しいので、私たちは「カイコガ」で研究を行いました。人間にはほ

和歌山県の可能性を引き出す

融合する先端科学と熊野・高野山といったスピリチュアルな地域。
先端研と和歌山ならではの多様性との連携が、和歌山の未来を創り出す。

とんど無臭のメスの匂い(フェロモン)を、昆虫は数キロ離れていても探し出す凄い能力を持っているといわれます。その仕組みをカイコガの脳で徹底的に調べ、スーパーコンピュータの中に再現し、「匂いを認識し、それを探せ」という命令の信号を作る仕組みを明らかにしてきました。その様な研究に、昆虫とロボットを融合させたサイボーグを使うのです。

仁坂 ●面白いですね。先日、カイコガの脳と機械が融合したサイボーグのビデオを見せていただいたのですが、10万本もある細い神経と駆動する機械とをどうやって繋いでいるんだ？と想像すると、それはもう神業のような気がしました。そんな凄く研究と技術ですが、将来どのような利用方法があるのでしょうか？

神崎 ●昆虫のように匂いを探すロボットを作ろうとした場合、匂いを検出するセンサーと匂いを探す仕組みが必要となりますが、特定の匂いを感じ取るセンサーも、匂いを探し出す仕組みも現代の工学ではまだ十分に実現していません。ところが昆虫は何億年という進化の中で、そういった仕組みを小さな頭の中に作り上げています。その仕組みやセンサーを利用し、解明することで、匂いを探すロボットが出来上がります。こうして「匂いを探す」世界初のロボットの開発に成功しました。これは、被災地で生き埋めになった人を探したり、空港で麻薬や危険物を探す探



カイコガを飼育する研究室。脳は数ミリしかないが、離れたメスをフェロモンの匂いで探し出すという驚きの能力を持っている。

知犬の支援に応用できる可能性がります。また、健康食品や環境など広い分野においても安全や安心、快適な生活のために匂いの検出は役立つと思っています。

仁坂 ●すごい研究ですね。まさに生物とコンピュータの融合です。

神崎 ●生物が獲得してきたセンサーや脳などの仕組みを利用する方が、人や自然に優しい仕組みになると思っています。今までは脳などの仕組みは複雑すぎて、分からない部分が多く利用できなかったんですね。しかしスーパーコンピュータなどの発展で、仕組みがどんどん理解できる時代になってきました。生物が進化の中で作ってきた能力を工学に活用することが、人類にとっても幸せなことなんだと思います。

人材の“るつぼ”先端研と多様性のある社会

仁坂●神崎先生は2016年から東京大学先端科学技術研究センター(以下先端研)の所長を務めておられるわけですが、この先端研というのはどのような施設なのでしょう。

神崎●先端研の元は、飛行機の研究を行う航空研究所でした。戦後宇宙航空研究所となり、一部はJAXAとなりました。その後、先端研は人と社会に貢献する新しい科学と技術を生み出すという使命を受け、1987年に発足しました。先端研はミニ東大といわれるほど、いろんな研究分野の優れた人たちが集まり、その上で異なった分野同士が融合し、新しい科学技術を創り出そうとしています。最近ではそういう分野融合の重要性が問われていますが、先端研では30年以上前から学際的な研究を行ってきました。様々な分野の教員や研究員、事務職員、院生など学生も合わせると600人程度が所属しています。分野の異なった研究者がひとつのテーマについて討論をすると、異なった見方や考え方を持っているの、新しい考え方がどんどん生まれてくるんですね。それはまるで“るつぼ”のようなところなんです。

仁坂●先端研にはまちづくりから科学的なことまで、信じられないほど多彩な専



東京大学先端科学技術研究センター内にある木製の風洞施設。通称“3m風洞”。1930年に実験を開始し2019年には“重要航空遺産”の認定を受けた、日本の航空史を語る上で極めて重要な風洞。



門家の先生がおられ、和歌山県はすでにいろいろとお世話になっています。新しい分野が開花するきっかけは、こういう“るつぼ”の中から出てくるんじゃないかな。

神崎●科学や技術は、これまで課題に対して最適な一つの答えを出してきました。しかし美しいと感じるものが人により異なるようにいろいろな答えがあります。世の中には多様な人がいて、複雑な社会を作っています。そこに一つの答えを出すだけでは、多くの人が幸せにならないでしょう。そういう意味で今後は多様性のある答えを出せるような科学技術が求められてくると思います。一方、どこでも知りたい情報を得られる時代になりましたが、恐れているのが地方も都会も同じ均一化された社会になっていかなかったということ。その点、和歌山に

は熊野や高野山というスピリチュアルで特別な場所があります。その精神的な部分と科学技術とが融合することで、感性豊かで多様な科学技術を生み出せるポテンシャルが和歌山にあると思っています。

先端研と共に見る和歌山の未来

仁坂●先端研のように優秀な専門家が揃う“るつぼ”では、それぞれの力を融合するために誰かが方法論や哲学を語らなければなりません。そういった意味で神崎先生はびつたりなりリーダーなんです。和歌山県のいいところは、神崎先生のように自分で工夫して個性的な主張をする人が多く輩出される場所なんです。和歌山県が発展するためには、科学技術

知事対談

神崎亮平 × 仁坂吉伸

東京大学先端科学技術研究センター所長 和歌山県知事

神崎亮平(かんざき りょうへい)

1957年和歌山県生まれ。2006年より東京大学先端科学技術研究センター教授。2016年より東京大学先端科学技術研究センター所長。

致など面白い話がたくさんあるので助けてくれませんかとお願したら、先端研は何でも有りですから、いいものが生まれるんじゃないかと考えています。

神崎●まちづくりの分野でいうと先端研には地域共創リビングラボという事業があり、複数の自治体と協力をしています。様々な自治体と連携することが重要で、共通の地域課題ではよい答えをシェアできるし、独自の課題は先端研の多様な分野との結びつきによって解決しようとする流れが出てきています。先端研にはまちづくりの専門家がいてその中心になっていますが、そういう先生方と協力して、進めさせていただければと思います。

仁坂●さらに人材育成についていうと、和歌山県にも将来神崎先生みたくになる子供がいるかもしれませんが、その子達はどう

こで何を勉強すれば本当に嬉しいのか自分探しをしなければなりません。先端研にはその道の専門家がたくさんいらっしゃるの、いろんな分野の先生に来ていただいて“和歌山スーパ未来塾”でお話をしていたりしています。

神崎●私たちが子供だった頃には“和歌山スーパ未来塾”のような、研究者の話を直接聞く機会などありませんでした。こういう試みで子供達のモチベーションが違ってくると思います。そういう中から未来の日本を背負って立つような若者が、和歌山県から出て欲しいですね。

仁坂●和歌山県の可能性を広げるため、あらゆる分野をリードする先端研との連携に期待し、さらなる発展を目指していきたいと考えています。本日はお忙しい中、ありがとうございました。

と産業を上手く結びつけ、イノベーションを起こそうとする人がたくさん出てくるといいと思います。行政は、そういう素質のある人や企業が頑張れるような環境を整える必要があるんですね。それらに対応できるように和歌山県ではいろんな分野の最先端の技術や知見、ノウハウを活かそうと、去年の3月、和歌山県は先端研と包括連携協定を締結しました。その内容としては、“産業イノベーション創出支援”“地域特性を生かしたまちづくり・地域づくり”“教育開発人材育成”といった幅広い分野になっています。まず“産業イノベーション創出支援分野”では、和歌山県の研究の核である工業技術センターが開発した光アップコンバージョンフィルム”を利用し、先端研で研究されている太陽電池の発電効率を高める研究を共同でさせていただいています。

神崎●イノベーションの創出については、我々はまさに何でも有りの組織なので、ひとつの課題に対していろんな方と話をできることは問題解決の新たな切り口に繋がります。先日は工業技術センターの方にお越しいただき、いろいろとお話をさせていただきましたが、そういう形では是非進めていきたいですね。

仁坂●まちづくりについては、和歌山県ではロケット射場の建設やICT企業の誘





ゴトビキ岩
「ごとびきいわ」

約1400万年前の激しい火山活動で巨大な熊野カルデラが生まれ、その時に生じた火成岩体が風化してきた巨岩。神倉山に鎮座し、熊野速玉大社の飛地境内摂社である神倉神社の御神体として崇められている。ゴトビキとはヒキガルを意味する方言。



南紀熊野ジオパークとは
プレート沈み込みに伴って生み出された3種類の大規模な地形。それらが作る独特の景観や温暖湿潤な気候がもたらす多種多様な動植物。そしてそこから生まれた熊野信仰や筏流しなど、数多くの優れた自然や文化を体感できる場所。



①早春の寒い頃、凛とした白い花を咲かせる梅の木。②6月に入ると、梅酒や梅ジュース用の青梅を直接、人の手で収穫する。③6月下旬になると、梅の実はいよいよ熟して落下し、それを集めて梅干しに加工していく。美しく肉厚の南高梅。④塩漬した後、天日干し、ふっくらいい香りの梅干しの出来上がり。⑤一年中農作業を共にしながら、イベントなどの協力も厭わない二葉さんの良き理解者であり夫である彰(あきら)さん。

活動内容

【梅林】①2月の中旬から2週間限定で開催される梅林・奥みなべ梅林・受領の里。。梅農家が暮らす小さな里のありのままの姿を見ることが出来る。売店では手作りのお餅やお寿司から、梅を使った「農家ランチ」も人気。②活動を共にする仲間達。右から5人目が二葉さん。③梅をふんだんに使ったオリジナリティ溢れる「農家ランチ」。。みんなでメニューを考えて作るのも楽しい。■開催：2月中旬～。詳細：Facebook「奥みなべ梅林 受領の里」で検索。【梅染め】④梅染め体験では、主にハンカチの絞り染めやストールを染める。■開催：通年／所要時間：約90分～120分。問い合わせ：梅染め愛好会／電話：090-8750-3284(担当：永井)



「プラムピンク」に染まったストールを干す二葉さん。生地や木、そして染める時の気温や水温によって様々な色になるのが魅力。二葉さん自身も染め終わるまでどんな色になるのかわからないという。

農業と家事に一生懸命、そして人生も楽しむ。

梅農家 ● 二葉美智子

「梅農家で生まれ育ち、農業と家事に奮闘する母の姿を見て、農家には嫁に行きたくないと思っていたのですが、気付けば梅農家に嫁いでいました(笑)。子育ても、忙しくも充実した日々でしたが、人生をもっと楽しみたいと考えようになりました」と語る二葉美智子さん。積極的に子育て世代の女性が集まるサークルに参加。そして33歳を過ぎた頃、旧南部川村が地域活性化のために開催していた「村づくり塾」に入会。そこで活躍していた女性達と、「梅」の魅力を発信する方法として「梅染め愛好会」を立ち上げ、体験プログラムや商品を開発した。「梅染めは、改植する古い梅の木を皮を剥ぎ、煮詰めてできた液で生地を染める技法です。元の木や使う生地によって仕上がりや色合いが異なりますが、みなべのきれいな地下水を使用しているのので、発色が美しいと評判がいいんですよ」。

二葉さんが暮らす「受領の里」に広がる梅林。この美しい景観を守るには、梅づくりを次世代に伝える必要があります。そのためにも梅がよい価格で売れ、所得が安定することが重要。それには「梅」のファンになつてもらう必要があります。と考える二葉さんは、受領地域の女性達と「奥みなべ梅林・受領の里」を始めた。「単なる観梅ではなく、農作業や農家の普段の日常を見ていただけてます。また売店も開設し、梅干しやお菓子、漬物などを販売しています」。

ふたば農園
住所／日高郡みなべ町東本庄1737-37
電話／0739-74-2293
<http://www.micchannoume.jp>

農業や家事、イベントと多忙ですが、忙しいからこそ時間の使い方が上手くなりました。農産物を育て、加工品を作り販売する6次産業化はもちろん、イベントの開催や関連商品の販売など、農業には多くのビジネスチャンスがあります。職住近接している農業は、働く親の姿も見ることができ、子育てをするにもいい環境だと思いますよ」。

二葉さんの眼差しには、人生を楽しむという思いと、「梅のある景色」を次世代に繋ぐという強い意志が見えた。

梅とウバメガシと 飛び交うニホンミツバチ、 世界農業遺産の地。



種が小さく果肉が豊かで、皮が薄く柔らかい、梅のトップブランドである「南高梅」。早春の2月になると白くかわいい梅の花が山一面を飾り、一目百万、香り十里。と称される南部梅林は、多くの観光客でにぎわう。400年に渡り受け継がれてきた農業システムは、「みなべ・田辺の梅システム」として世界農業遺産に認定されている。

おいしい [Oishii Wakayama] わかやま

温暖な気候に恵まれている和歌山では、色とりどりの果実が収穫されます。丹精込めてつくられた果実は、どれもおすすめしたい美味しさ！その美味しさを凝縮した、見た目にもかわいい瓶詰めのジャムをご紹介します！

いちごをそのまま
コンフィチュール
フイチュール



まりひめコンフィチュール

和歌山県のオリジナル品種である「まりひめ」を贅沢に使ったコンフィチュール。フレッシュな苺の美味しさを伝えるために、あえて実を潰さずまるごとゴロリ。酸味よりも「まりひめ」の濃厚な甘さが口の中に広がり、爽やかな香りが鼻に抜ける。

株式会社 しおん
住所／紀の川市貴志川町神戸802
電話／0736-64-2315

黄色く熟した 紀州南高梅のジャム

なんこううめジャム

樹上で黄色く熟した紀州南高梅をたっぷり使用したジャム。甘さ控えめながら、南高梅の香りとまろやかな酸味が絶妙なバランスで一体化。梅の味をしっかりと味わえるちょっと不思議でとてもフルーティーなジャム。

紀南農業協同組合加工部
住所／田辺市朝日ヶ丘24-17
電話／0739-25-4611

キウイ本来の
酸味と甘さが味わえる
プレザーブスタイル

ジャムソース キウイ

紀の川市で収穫されたキウイを、風味を損なわないようにプレザーブスタイルで仕上げたジャムソース。刻まれたキウイがたっぷり入り、それはもうジャムというよりキウイフルーツそのもの。糖度は35度で、サラッとして甘すぎないのでどんどん食べなくなる。

こかわや
住所／紀の川市井田35-1
電話／0736-73-3282

07



06

甘みの深い有田みかん、
黄金柑のリッチな味わい



黄金ジャム

有田みかんの果肉だけをたっぷり使用し、さらに香り豊かな珍しい春の柑橘「黄金柑」の果汁を加えた、新感覚のペーストジャム。滑らかなのどごしに高品質みかんの甘さ、そして黄金柑の爽やかな香りのハーモニーにうっとり。素材の美味しさを生かすように糖度40度と甘さ控えめ。

株式会社早和果樹園
住所／有田市宮原町新町275-1
電話／0737-88-7279

05

瑞々しい桃の 美味しさそのまま

あらかわの桃ジャム

春になると辺り一面、桃の花に埋め尽くされる「桃源郷」。そこで収穫される「あら川」の桃。は、桃のトップブランドとして有名。その瑞々しい甘さと上品な香りを一年中楽しめるようにと可愛い瓶に詰め込んだジャム。自園で減農薬で栽培された「あら川」の桃。に、国産のサトウキビ100%から作られた分蜜糖を使用。分蜜糖独特の香りと桃の香りのハーモニーに身も心も癒やそう。

藤桃庵
住所／紀の川市桃山町元901
電話／0736-66-8475



柚子皮のほろ苦さと 爽やかさがベストマッチ

ゆずマーマレード

清流古座川源流近くの「平井の里」で栽培されている柚子を原材料にして加工されたマーマレード。集落に住むお母さん達が、柚子の皮を手作業で刻み、グラニュー糖だけで炊きあげている。皮のほろ苦さと爽やかな酸味、そして優しい甘さ。素材だけでホッとする優しい味わい。

農事組合法人古座川ゆず平井の里
住所／東牟婁郡古座川町平井469
電話／0735-77-0123



04

山椒は小粒で
ピリ辛
でも甘
い？

山椒ジャム

果皮は厚く大粒の実がぶどうの房のようになる「ぶどう山椒」。は、有田川町発祥の今注目のスパイス。その山椒の青くて若い実を、じっくり時間をかけてジャムに加工。実はそのまま入っているが辛味は抑えられ、爽やかな香りと青みが新感覚のジャムに変身。使用されているぶどう山椒は、自家農園及び近隣農家で減農薬栽培されたものを使用。

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



03

02





黒あわび茸 平成30年度プレミアム和歌山推奨品 審査委員奨励賞 受賞

販売者／和島興産株式会社あわび茸ファーム
住所／岩出市根来75-3
電話／0736-79-3380
<http://www.forte-shokuhinkan.com/shop/> オンラインショップでも販売

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。”

残間里江子審査委員長
和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさん
あります。毎回審査が楽しみです。

プレミアム和歌山 **検索**

コリコリとした食感で油との相性も良く、焼いても天ぷらにしても美味しい高級食材の黒あわび茸。「低カロリーなのにビタミンやミネラルが豊富なんです」と語るのは、あわび茸ファーム所長の藤原勝さん。

亜熱帯地域原産なので、冬に温度が下がる国内での生産は難しく、あわび茸

容器に菌を植え付け約50日で出荷される黒あわび茸。「栽培方法のマニュアルなどもなく、手探りで行ってきました。加熱しても縮みや煮崩れが少ないのが特徴で、炊き込みご飯もおすすです」と藤原さん。

ファームでは温度と湿度が管理できる設備の整った屋内で栽培する。」とはいえ、最後は人間の感覚が重要で、温度や湿度を肌で感じ、換気扇の開閉などで外気を取り入れ調整しています。今後はさらに量を産を進め、和歌山の特産品として、多くの人にこの食感と美味しさを伝えたいと思っています。」

あわびのような食感の高級キノコ

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします！

WAI! TOPICS 01 必見! クロマグロの完全養殖の物語が動画配信



本州最南端の和歌山県串本町にある近畿大学水産研究所大島実験場では、クロマグロが完全養殖で育てられています。完全養殖とは、卵を人工ふ化させて成魚に育て、それを親にしてまた産卵させ、人工ふ化・飼育を繰り返す天然資源に頼らない養殖技術のことです。

不可能と言われたクロマグロの完全養殖を世界で初めて成功させた近畿大学の取組の裏側には、32年の歳月をかけた研究者達の戦いがありま

した。その奮闘を伝えるドキュメンタリー番組『海を耕す者たち〜近大マグロの歴史と未来〜』と、串本町や水産研究所を舞台に、元気な女子大生(小芝風花)が養殖の研究合宿を通して成長していく姿を描くスペシャルドラマ『TUNA GIRL(ツナガール)』(制作: 吉本興業・NTTぶらら、特別協力: 近畿大学)が、「ひかりTV」「大阪チャンネル」「Netflix」で動画配信されています。

将来、研究者を目指す若者やマグロ好きの人、必見です。

予告編はYouTubeで公開中。
「TUNA GIRL 予告編」で検索

問い合わせ／和歌山県水産振興課 電話／073-441-3000

WAI! TOPICS 02 二大聖地を結ぶ路線バスが運行

弘法大師空海によって開かれた天空の聖地「高野山」。太古より“神々の宿る地”と言われ、「蟻の熊野詣」と表現されるほど多くの人々が訪れた「熊野」。和歌山が誇る二大聖地である世界遺産「高野山」と「熊野」を結ぶアクセスバス「聖地巡礼バス」(高野山駅前〜本宮大社前)が、今年も4月1日から運行されます。また、聖地巡礼バスを利用される方は、熊野御坊南海バスを利用して熊野三山(熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社、那智山青岸渡寺)エリアを周遊できる企画乗車券「悠遊フリー3日間」をお買い求めいただけます。便利でお得な聖地への旅をお楽しみ下さい。

運行期間：2020年4月1日(水)〜11月30日(月) ※6月7日(日)運休
＜平日1往復、土日祝2往復運行＞



HP: <https://seichijunrei-bus.jp/>

問い合わせ／和歌山県観光振興課 電話／073-441-2775
【バスの運行に関すること】南海りんかんバス 電話／0736-56-2250
龍神自動車 電話／0739-22-2100
熊野御坊南海バス 電話／0735-22-5101

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

和歌山県観光振興課 電話／073-441-2775

和歌山県観光振興課 電話／073-441-3000

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
- わかやま紀州館
東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002
e-mail: kishukan@wakayama-kanko.or.jp

- 和歌山県フォトライブラリー(写真貸出)
<http://wave.pref.wakayama.lg.jp/photo/>
- 和歌山県PR動画(動画素材貸出)
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/>
- 和-nagomi- バックナンバー
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/>

ふるさと和歌山応援寄附

ふるさと納税で、元気なわかやまに。

1万円以上の寄附で和歌山を味わえる「梅干し」や「醤油」など、プレミアム和歌山の商品207品の中から贈呈！(県外にお住まいの方が対象)
※詳しくは、ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」をご覧ください。
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000>

和歌山 人・もの・地域

2020 vol.41

企画・発行／和歌山県
発行日／令和2年3月16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。

発見!! こんなところに和歌山!?



生まれ変わった国立競技場。1964年、東京オリンピックの開会式が行われた国立競技場の招待席から、聖火台に灯される炎を眺め、和田氏も歓喜の声を上げたに違いない。

写真提供: 独立行政法人日本スポーツ振興センター

完成した国立競技場に、高まる期待感と思い出す和田勇の功績。

いよいよ今年、56年ぶりに東京で開催されるオリンピック・パラリンピック。そのメインスタジアムである国立競技場も完成し、開会式を待たばかり。

しかし忘れてはならないのが、前回の東京オリンピック開催に尽力した日系2世の`和田勇、の功績。和歌山をルーツに持つ和田氏は、一個人でありながら祖国のために私費で中南米を周り、

各国のIOC委員に東京への招致協力を依頼、東京オリンピック開催に大きく貢献した。彼を突き動かした`超我の奉仕、の精神を培ったのは、幼少期に祖父母と暮した際に和歌山で見た人々の助け合いの姿だった。



戦後、持ち前のアイデアと行動力でカリフォルニア州内にてスバー数店舗を構える実業家となった和田勇氏。

Data ▶国立競技場
日本スポーツ振興センター
【総合窓口】総務部総務課
電話／03-5410-9124
【メディア関係問い合わせ先】広報室
電話／03-5410-9121
左／御坊寺内町会館では、和田氏に所縁のある展示物を見ることができる。住所／御坊市御坊206

和歌山県
PRキャラクター
「きいちゃん」

NITAMA & PANDAS

きいちゃんレポート

元気日記

和歌山のスーパーアイドル、
ニタマちゃんとパンダちゃんたちの
ほっこり近況報告

ep.12

ニタマ駅長も自分がデザインされた電車が発表されて嬉しそう。
「みんな、是非乗りに来てほしいにゃー。」たま名誉永久駅長やニタマ駅長の
イラストをデザインしたバレンタイン
チョコの販売イベントが1月18日に
行われ、よんたま駅長がPRしました。ニタマ駅長も微笑む、
新しい電車の
デザイン発表！

「たま名誉永久駅長」が駅長に就任してから13周年を迎え、記念式典が1月5日に行われました。式典では、たま駅長の功績を立派に引き継ぎ頑張ってきた「ニタマ駅長」の就任5周年を記念して導入されるたま駅長2ニタマの「たま電車2」のイメージデザインも発表されました。黒色を基調とした外観デザインの車両の側面には、跳んだり走ったりするニタマ駅長が描かれています。正式な内外装のデザインは8月に発表される予定です。

お問い合わせは、
和歌山電鉄(TEL.073-478-0110)へ。
駅長たまのツイッター @ekichoTAMA
[よんたまちゃんの貴志駅駅長代行勤務日]
ニタマ駅長の公休日(水・木曜)に
貴志駅にて勤務しております。彩浜(さいひん)は
遊ぶのが大好き！

パンダファミリーのお父さん「永明(えいめい)」にバレンタインのプレゼントとして「健康縄はしご」と「永明雪だるま」が贈られました。これからも元気に過ごしてね。

竹のほかにもリンゴやニンジンが好物。元気いっぱい遊ぶ彩浜です。



今までにアドベンチャーワールドで誕生したジャイアントパンダの中で最も小さく、体重わずか75gで生まれた「彩浜」は元気にすくすく成長しています。現在ではなんと体重50kgを超えました。彩浜は遊ぶことが大好きで、縄はしごで遊んでいるのをよく見かけます。池のくぼんでいる場所も好きようで、水が入っていないときにはそこで竹を食べていることも。彩浜の可愛い姿を見て、ほっこりしませんか？

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 <https://www.aws-s.com/>