

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.43
2020

特集

神々しくも 美味な、 和歌山の食。

知事対談 コシノジュンコ×仁坂吉伸

Colors of TRADITIONS [小雲取越・百間ぐら]

Wakayama Active Woman

郷土の味覚 [なれ寿司・江川ちゃんぽん]

プレミア和歌山 [近大キャビア]

瑞々しい食材で作られた色鮮やかな精進料理。
まるで宝石のように美しく輝く。

黄金色の稲穂が垂れ下がる稲刈りの時期。金色の命は青空に映える。

特集

神々しくも 美味な、 和歌山の食。

神々が在わす地、高野・熊野。
人々は、その大いなる存在を敬い、
芳醇な四季に育まれた恵みを捧げる。
風が吹き、雨が降り、
月は満ち欠け、陽はまた昇り
川は流れ海に注ぐ。
神に捧げる和歌山の美味しい食材は、
煌めくような命に満ちていた。

人々の信仰心が 支えてきた雑事登と 高野山の精進料理。



總持院の精進料理

人里から遠く離れ、鬱蒼と繁る樹々に囲まれた山上盆地に位置する高野山。平安時代の最盛期には2000もの堂舎が建ち並び、その後1200年以上の長きに渡り多くの僧たちが修行し、日本中の人々からの信仰も厚い天空の聖地である。

温暖な和歌山においても、標高約800メートルという高所にある高野山の冬は厳しい。さらには密教修行の場でもあったことから、民家はもちろん田畠もなく、僧の食事や参拝者のために必要なモノは、高野山麓周辺の人々の信仰心や思いやりに満ちた「雑事登」というお供えによって賄われていたという。そして現在の「雑事登」として高野山金剛峯寺に奉納されているひとつが「高野山麓精進野菜」だ。

「高野山麓精進野菜」は高野山麓農産物産地化協議会により定められた基準に達していなければならぬ。また宿坊で精進料理の食材として使用されるために、五辛^{ごしん}という香りが強いものは避けられる。

「やはり精進料理ですから出汁にしても鰹節など動物性の食材は一切使えません。とはいえ一口目に感じる旨味が料理の印象を決めますから、出汁にはこだわっています。昆布だけでは単調なので、干し椎茸やかんぴょうの戻し汁。またはそれらを炙ってから使ったりと、料理ごとに変化を出すように工夫しています」と語るのは、總持院料理長の河上徹^{こうかみとほる}さん。

温かいものは温かいうちに。冷たいものは冷たくして提供するのをおもてなしの心。「日本料理の中でも精進料理は特に手間がかかります。制約が多い分、工夫と想像力が必要です」。そして最も重要なのは使用する野菜そのものの味。素材の持つ甘味や旨味を損なうような調理はできないという。

手間ひまかけて栽培された高野山麓精進野菜と、生産者の思いを料理人がしっかりと受け止め調理した美しい精進料理は、おもいやりの結晶のように輝いている。



雑事登^{ぞうじのぼり}

高野山麓に住む人々が地域の産物を高野山金剛峯寺に奉納する民間行事を雑事登という。お供えされた食材などは各寺院に分配し、精進料理だけでなく、僧たちの食材として余すことなく大切に使われている。

高野山麓精進野菜は、精進料理の食材として使うことができる野菜であり、橋本市内で生産され、高野山麓農産物産地化協議会の栽培基準を満たし、かつ目揃え会を経て色形など出荷基準をクリアしたものだけが名乗ることができる。高野山をイメージしたロゴシールが貼られ、近くの産直市場などでも購入することができる。

高野山麓精進野菜



門前には壇上伽藍、東は金剛峯寺に隣接する總持院。特別室は、手入れの行き届いた庭をじっくりと楽しめる豪華な部屋。料理にもこだわった極上の宿坊。

總持院

住所／伊都郡高野町高野山143 電話／0736-56-2111

「路地では里芋やさつまいも、大根などを作り、ハウスでトマトやキュウリなどを作っています。もともと学校給食の野菜を作っていたので、それほど苦労はありませんでしたが、土づくりと品質管理にこだわった「高野山麓精進野菜」は手間がかかります。それでもやりがいがありますね」と語るのは生産者の池田泰子（いけだやすこ）さん。

高野山麓農産物産地化協議会

住所／橋本市東家1-1-1（橋本市役所 農林振興課内）
電話／0736-33-6113



「富貴」のホップをたっぷりつけた クラフトビール「天空般若」誕生！

高野山の麓の活性化として、プロジェクトが開始されたのは2018年。特に富貴地区は、耕作放棄地も多く、次代の担い手もいなかった。しかし年間の平均気温が20度前後と涼しく、ホップの栽培に適していたこともあり栽培を始め、2018年にはクラフトビール「天空般若」の試作品ができあがった。その後、徐々にホップの収量が増え2020年には「宿坊に泊まらないうめなビール」として販売を開始。また期間限定で、ふるさと納税の返礼品としても登録しているという。今後はホップの栽培を確立することで新規就農者を呼び込み、さらなる高野山麓地域の活性化を目指している。



「天空般若」の特徴は、なんといってもフレッシュなホップをたっぷり使用していること。香りはフルーティで、女性でも飲みやすいように、麦汁を濃くして少し甘く仕上げられている。2018年から毎年、雑事登として金剛峯寺に奉納されている。



ホップとはアサ科のつる性の多年草植物で、ビールに苦みや香りを与え泡持ちを良くし、雑菌の繁殖を抑えるビール造りの原料として欠かせない。

株式会社三ツ星ファーム
住所／橋本市高野口町名古曾180-3
電話／0736-25-7000

高野山と縁が深い 天野に鎮座する農耕の神



ご祭神である丹生都比売大神は、天照大神の妹神であるといわれている。空海は高野山を開山するにあたり、まず壇上伽藍に丹生都比売大神を祀った。こうしたことから日本における神仏習合の始まりの地ともいわれている。

丹生都比売神社
住所／伊都郡かつらぎ町上天野230
電話／0736-26-0102

高野山の中腹近く。水路に美しい水が流れ、田には稲穂が実る。その合間に、まるで自然に寄り添うようにひっそりと民家が佇んでいる。その風景はまるで日本昔話に出てきそう。この地に丹生都比売神社が創建されたのは、高野山開創より古く、今から1700年前と伝えられ、ご祭神の丹生都比売大神は、紀の川流域の農耕を司る神といわれる。弘法大師空海は、丹生都比売大神から神領である高野山を借り受け、真言密教の総本山を開いたとされる。

天野トンネルを抜けると目の前に広がる天野の風景。一歩、足を踏み入れた瞬間に空気が違うというか、神聖でありながら包み込まれるような、凛としたがらも優しい雰囲気を感じます」と、訪れたお客様からよく言われます」と語るのは、天野で米を作っている松下和彦さん。「実際は周囲を山に囲まれた盆地ならではのことでしょが、台風や大雨、強風など気象災害の被害が少なかつた時は、丹生都比売の神様の力を感じます。米農家にとって、非常にありがたいことです。」とも語る。ここで作られるお米は「天野米」と呼ばれ、平成16年に「総本山金剛峯寺御用達米」として認定された。

他に最も重要なのは、水の美しさです。季節になると無数のホタルが飛び交うほど澄んでいます。その水を十分に取込んだお米は甘みに優れ、粘りが適度にあるため冷めても美味しいんです」と語るのは、古民家カフェを営む客殿ひかりさん。「この家で祖母が炊いてくれた白米の味が忘れられず、6年前にオーブンしました。一番のおすすめは、米本来の美味しさを感じられる「塩おむすび」です」。天野という地域で作られる希少なお米は美味しさと人気で、早々と売り切れてしまつこともあったという。



天野米

松下さんが収穫した「天野米」は、プレミアム和歌山にも登録されており、天野の里庵で購入することができます。

里庵松下商店
住所／伊都郡かつらぎ町上天野920
電話／0736-26-0040

神々が座す 日本の原郷で 育まれた 希少な米。



丹生都比売神社近くにある古民家カフェではランチで天野米の美味しさを堪能できる。塩おむすびや白米のご飯はシンプルながらも絶品。

Cafe客殿
住所／伊都郡かつらぎ町上天野140
電話／0736-26-0372



生まぐろの町、
那智勝浦で食す、
別次元の旨さ。



勝浦漁港に併設された「にぎわい市場」。毎週行われていた日曜日の朝市が観光客を中心に賑わっていたことから常設に。延縄漁で獲れた一度も冷凍されていない新鮮なマグロを格安でいただける。他では食べられない贅沢なマグロ丼がおすすめ。

勝浦漁港にぎわい市場
住所／東牟婁郡那智勝浦町築地7-12
電話／0735-29-3500

雨が降り、美しい森を抜け、清流は海に注ぐ。黒潮が近くを流れ、温暖で豊かな自然が育まれる。海上からも望むことができる「那智の滝」。そしてその近くに鎮座する熊野那智大社には、航海の安全や大漁のために参拝をする人々がいる。紀伊半島は人と自然と神の距離が近い、美食の楽園である。

生まぐろ



毎年正式参拝を行っているのは、和歌山県漁業協同組合連合会。毎年執り行われている熊野那智大社例大祭にも扇御輿の担ぎ手として職員が奉仕し、生まぐろを奉納している。（平成28年までは勝浦漁業協同組合）

熊野那智大社
住所／東牟婁郡那智勝浦町那智山1
電話／0735-55-0321

モチモチした食感に濃厚な旨味が特徴の那智勝浦町の生マグロ。「勝浦漁港には多くの延縄漁船が入港してきます。延縄漁は資源保護にも適した漁法で、巻き網漁法とは異なり、水揚げされたマグロは傷や身焼けも少なく高品質。さらに生の状態で水揚げされるので、解凍時の温度変化などで細胞壁が壊されることがなく、ドリップも出ません。だから勝浦のマグロには旨味がたっぷりあり、食感もっちりとしているんです」と語るのは、勝浦漁港に併設された「勝浦漁港にぎわい市場」でマグロを提供する脇口水産の久保智子さん。

始まりは平安時代。
殿上人がもたらした
高貴な一番茶。

日本人にとっての「お茶」は、食事の時だけでなく、ゆったりとした時間を楽しむためにも欠かせない飲料のひとつである。そんなお茶を中国より日本に伝えたのは、高野山の開祖として有名な空海などの遣唐使たちといわれている。

当時のお茶は非常に貴重であり、国内で口にできたのも、皇族や貴族、僧侶といたった限られた階級の人々だけだった。「そんなお茶ですが本宮町に伝わったのは平安時代と早く、都に住む身分の高い人々が「熊野詣」で本宮に訪れた際に伝えたといわれています」と語るのは、熊野本宮大社営繕課長の坂口利生さん。そして今年も毎年、宮司自ら各方面にお渡ししているのが、「音無茶」である。

お茶の栽培は、比較的温暖で適度な降水量がある本宮町に適しており、「町内で栽培収穫、加工された一番茶の煎茶を「音無茶」と呼んでいます。熊野本宮大社の近くを流れる音無川から命名され、黄金色のすっきりした味わいで人気があります。当社の畑で作ったお茶の販売量は多くなく、発売からしばらくしないうちに売り切れてしまうんです」と坂口さん。昔は100軒を超える農家がお茶を栽培していたが、今ではそれほど多くない。それでも「やっぱり本宮町で作る音無茶が一番美味しい」と、自らお茶を栽培するお年寄りもいるという。

お茶が伝わる都との1000年を超える歴史に、熊野の奥深さを感じた。



道の駅では音無茶のペットボトルだけでなく、茶葉も手に入れることができる。
道の駅 奥熊野古道ほんぐう
住所／田辺市本宮町伏拝904-4
電話／0735-43-0911



熊野本宮大社の真裏に広がる大社所有の10アール程の茶畑。茶樹の成長が止まる10月に長さを揃えるように剪定を行い、4月10日頃、本格的な収穫を前に、巫女らが新芽を摘み取り神前に供える新茶祭が営まれる。

熊野本宮大社
住所／田辺市本宮町本宮
電話／0735-42-0009

音無茶

リキュール類では日本初の認定！
地理的表示「GI」とは？



今年9月、和歌山梅酒。が、念願だった酒類の地理的表示(GI:Geographical Indication)の指定を受けた。酒類の地理的表示は国税庁長官が指定するもので、和歌山梅酒の指定は全国13例目であり、和歌山県内では初めて。リキュールとしては全国初の指定となる。今後は、和歌山県とGI和歌山梅酒管理委員会とが一体となって大阪国税局や関係事業者とともに、関連イベントなどを活用し、和歌山梅酒の魅力を世界に発信していく。



GIとは、産地ならではの特性が確立され、その地で生産し、基準を満たした商品だけが産地名(地域ブランド)を独占して名乗ることができる制度。産地を名乗ることによって他の製品との差別化を図ることができ、消費者の信頼性向上にもつながる。

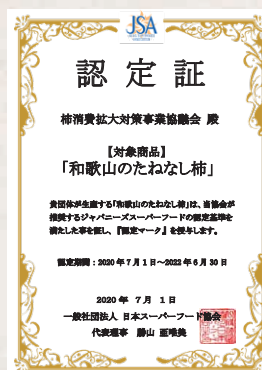


「和歌山梅酒」の生産基準は、県内で収穫された新鮮な青梅や完熟梅のみを原料に使い、県内で蒸留酒や清酒、ウイスキー、ブランデー、スピリッツなどに漬けて造った梅酒のこと。酒1キロリットル当たり梅の実を300キログラム以上使い、90日以上漬込むことなども定められている。爽やかな風味の酒というだけでなく、古来より発酵食品の製造が盛んな地域で造られたという特性も含め、GIとして認められた。

GI和歌山梅酒管理委員会
住所／和歌山市雑賀屋町16
(和歌山県酒造組合連合会)
電話／073-431-8689

柿の生産量 全国1位の和歌山県。中でも県北部に位置する伊都地域は、県内生産量の3分の2を占める柿の産地である。高野山から降りてくる冷気と、紀の川に沿って吹く風が絶妙に交わり、寒暖差の大きな気候が作られる。また丘陵地帯であるため、傾斜に沿って畑の隅々まで陽光が降り注ぐ。そんな豊かな自然や気候、立地条件に恵まれた和歌山県は、柿だけでなく多くの果実が豊富に育まれるフルーツ王国でもある。また柿といえば甘柿である富有柿が有名だが、和歌山県では渋を抜き甘くする渋柿の生産量も多い。

昔から「柿が赤くなれば医者」が青くなるという諺にあるように、柿は栄養が豊富な果実として有名。特に皮膚や粘膜の健康維持を助けると共に、優れた抗酸化作用を持つビタミンCを多く含む。柿1個食べること、1日の摂取推奨量を十分に摂取することができる。他にも美容にもいいと知られているカロテンやミネラルを多く含む、また渋味の元となっているタンニン、アルコールの吸収を穏やかにするため二日酔いにもいいといわれる。さらに柿に含まれる糖質は低分子で吸収性が早く、エネルギーになりやすいという。まさに柿は、優れた機能を多く持つスーパーフードである。



令和2年7月、和歌山のたねなし柿がスーパーフードに認定！

食物繊維がたっぷり含まれる柿。体内の有害な物質を排出する機能を助けたり、腸内環境を整える働きがあり、日本スーパーフード協会からもジャパニーズスーパーフードとして認定され、その栄養価の高さがますます評価されている。抗酸化成分もたっぷり含まれ、美容面での効果にも期待が寄せられている。



たねなし柿



代表的な品種は刀根早生や平核無で、渋を抜いて出荷される。甘みが強く果汁も豊富で、程よい果肉の食感が人気。なんといっても種がないのが特徴。



シワがでにくい部門、1位獲得！

日本女性の肌を研究するポーラが行っている「ニッポン美肌県グランプリ2018」で、和歌山県が「シワがでにくい部門」で1位に。また「くすみがない」でも2位を獲得。果実王国、和歌山は美肌県でもある。

日本女性の肌を研究しているポーラが全国47都道府県、2017年9月1日～2018年8月31日の1年間で集めた女性の肌データ(564,608件)を分析し県別に集計したものからランキング



日本唯一の飛地、和歌山県北山村が原産の柑橘。名前は「邪気を払う」ことに由来。主な栄養素の働き●ナリルチン／花粉症の緩和等



和歌山県北部を中心に県下全域で栽培。和歌山県オリジナル品種「まりひめ」は、酸度が低くジューシーな甘さ。主な栄養素の働き●葉酸／動脈硬化予防●アントシアニン／抗酸化作用等



※参照:和歌山県産 食材機能性ガイド
HPアドレス>>https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kinousei/d00156528.html



伊都郡かつらぎ町にある「四郷」は、串柿の里として有名。秋が深まると山々の紅葉と共に、至る所に串柿が吊るされ、里中が赤く染まり牧歌的な風景が広がる。

なかなか見分けるのは難しいですが柿にも色んな種類があるんですよ！



紀の川柿

たねなし柿を樹上で袋をかけて脱渋させ、長く熟させたもの。タンニンの粒で実が黒いのが特徴で、甘味も強い。

紀州てまり

平成31年に品種登録された和歌山の新品種。10月下旬から出荷される早生の甘柿で、実は大きくジューシーで果汁がたっぷり。

富有柿(ふゆうがき)

甘柿の中でも一番ポピュラーな柿。果肉は柔らかく日持ちもよく、11月上旬から出荷される。

他にもたくさんあります。美味しくも身体にいい和歌山の果実をご紹介します！

other Fruits



うめ

生産量は全国1位で全国の3分の2を占める。特に「南高梅」は最高級品として有名。主な栄養素の働き●クエン酸／血液浄化作用●梅ポリフェノール／インフルエンザ感染予防等●アントシアニン／抗酸化作用等



もも

西日本最大級の桃の生産量を誇る和歌山。紀の川流域で栽培される「あら川の桃」は和歌山を代表する桃のブランド。主な栄養素の働き●カテキン／生活習慣病予防●ビタミンE／抗酸化作用等



みかん

生産量は全国1位。特に「有田みかん」は日本を代表するブランド。主な栄養素の働き●ペクチン／腸内環境改善●ヘスペリジン／生活習慣病予防等

仁坂知事(以下仁坂) ●コシノさんといえ
ば、誰もが知る世界的なデザイナーです
が、お生まれは和歌山にも近く、だんじ
りで有名な大阪府岸和田市です。どのよ
うな幼少期をお過ごしだったんですか？
コシノジュンコ以下コシノ ●小中高校と
岸和田で過ごしました。また実家は呉服
屋で、反物がいつも転がっていました。
ある時、母がミシンを見て「これだ」と閃
き、洋服店に変わったそうです。三姉妹
のヒロコ・ジュンコ・ミチコの内、姉のヒ
ロコが跡継ぎと決まっていたので、私も
妹も全く違う方向に進んでいました。妹
なんてテニスの学生チャンピオンで、日
焼けて真っ黒。ファッションなんて程遠
かったんですよ(笑)。一方、私は油絵を
やっていました、ある日東京から画家の
先生が我が家に遊びに来た時に、私の油
絵を褒めてくれたんです。当然、美太へ
の進学を勧めてくれるものと思っていた
のですが「どうしてお母さんと同じ方向に
行かないの」つてもう凄い本気で言うん
ですね。それから突然将来の方向性がぐら
つとして、東京の文化服装学院に進学し
ました。でもやっぱり絵に執着があり、東
京に出てきてもまだ描いていました。で
も絵が描けたものだから、コンテスト
で絵を出すとか、通るんですね。だか
らあの当時は、コンテストマニアってい
われるほどコンテストに参加し、けっこ
う稼いでいました(笑)。あの先生に出会っ

センスとアートが呼応する 和歌山の絶景。

まるで不思議なアートのように見る者を魅了する和歌山の絶景。
そしてその景色に感動する世界的デザイナー、コシノジュンコ。
類まれなふたつのエレメントは、徐々にまた自然と引き寄せられる。

ていなければ、売れない画家になっていた
かもしれない(笑)。人との出会いって不
思議なものです。結果的には洋装もまず
はデザイン画でそれを洋服にしてショウ
に出して、二位を決めていくわけです。そ
してデザイン科在学中に、新人デザイナー
の登壇門といわれる装苑賞を最年少の19歳
で受賞しました。その賞を獲得とプロと認
められるということもあり、学生である私
には早すぎかなと思いました。またそれが
すごくプレッシャーでしたが、プロとして
活躍することに、背中を押されたような感
じでした。卒業後、仕事を始めた頃は、ちょ
うどグループサウンズが流行りだした時代
で、最初にタイガースの衣装をデザインし、
他のグループからも注文がドンドン。そん
な経験があるものだから、今でも舞台衣
装のデザインは大好きで、ブロードウェイ
やオペラの衣装も手掛けたりしています。

日本の小篠順子から
世界のコシノジュンコへ

仁坂 ●実は私、ファッションに縁があり
まして、まだ日本が生産力第一主義だっ
た頃、ジェトロのミラノ次長として派遣
され、そこで感性で儲ける「ファッショ
ンビジネス」というのを学ばせてもらいま
した。コシノさんといえば、1970年に
開催された大阪万博の衣装デザインをさ
れたことで有名です。

コシノ ●大阪万博の3つのパビリオンの

衣装デザインをさせてもらいました。当
時はまだ20代で「あんな若い子に頼んで
いいのか？」と採めたそうです(笑)。

仁坂 ●しかしその後は、「コシノジュン
コ」のファッションデザインに世界中の
人が注目するようになりました。

コシノ ●ファッションは、パリを抜きに
は語れません。その上パリでファッショ
ンショーを一度でも開催すると、どこに
行っても通じるもうその人の保証という
か履歴になるんです。ところが私はその
真逆というか、先進国でない誰もしてい
ない場所でもファッションショーを開催
したくなるんですね。そうして開催した
のが1985年の北京。これは中国最大
のファッションショーでした。1994
年には日本人初のショーをベトナムで、
1996年には外国人デザイナーとして
は世界初のショーをキューバで開催しま
した。当時のキューバはアメリカからの
情報だけでなく悪いことばかり。でもパ
リから見ると物価も安いし景色もよく楽
しい。あんな素敵な場所はないという印
象なんですね。しかし8月のカリブは、
毎日がこの世の終わりのような台風シ
ーズでしたが、奇跡的にショーの当日だ
け青空が広がったんです。とはいえ時折
強烈な雨は降るのですが、お客さんは雨
が止めば、いつ再開してもいいんですね。
そういう「フリ」を覚えると、時間通りに
やるより、面白いことをやる方がいいん

飛花落葉 1991 200 × 450cm 今井俊満

知事対談

コシノジュンコ × 仁坂吉伸
デザイナー 和歌山県知事

んじゃないって思うようになり、その後2009年に開催したミャンマーでは、ショーの途中で停電に。しかしそれもまるで演出のように楽しみました。だってパリコレと同じでは自分が感動できないし面白くない。それでは満足もできないですからね。

どんどんと深まる 和歌山との関係性

仁坂●自分が感動しないと面白くない。いい言葉です。自分が感動するために臨機応変に一生懸命やる。そういう姿にコシノさんの力強さを感じることが出来ます。

仁坂●コシノさんは和歌山県とも大変深い関わりがあります。この法被もコシノさんにデザインしていただきました。

コシノ●私、だんじりの岸和田生まれですから、法被をデザインするのは得意なんです(笑)。

仁坂●また和歌山県では世界遺産である高野・熊野をもっと売り出し、みんなで盛り立てていこうということで、高野山・熊野を愛する100人の会というのを作り、コシノさんにも中心メンバーとして入会していただいています。

コシノ●私からは和歌山県出身のシンガーソングライター、川島ケイジさんを紹介させてもらいました。先日そのケイジさんから非常に美味しい梅干しをもらいました。ちよつとパッケージを変えた



橋杭岩

那智の滝

た。これはもう世界自然遺産に登録すべきものだと思いました。

仁坂●橋杭岩は国内最大級の写真総合エージェンシー「アフロ」においても絶景・海部門で一位になりました。まさに日本一の写真スポットなんです。

コシノ●やつぱりそうですね。白浜町の千畳敷もそうですが、和歌山の景色は不思議なアートのようです。実際に行ってみると、和歌山って見るところがいっぱいあるなと思いましたね。

仁坂●千畳敷の近くにある三段壁も凄いですよ。他にも南紀熊野ジオパークの一つ、すさみ町にあるフェニックス褶曲は、グニヤリと曲がっている大きな地層を見ることが出来ます。ここだけではなくて、和歌山には本当にすごい自然が延々とある

金と黒の屏風の世界を表現しデザインされた南高梅のパッケージ。



和歌山県のPR用にデザインされた法被。「木の国」「水の国」をイメージしている。

らかつこよくなるのにとあって「パッケージデザインしてもいいよ」ってお話したんです。そうしたら、その会社の社長さんが喜んでくださって、とんとん拍子に話が進んで、デザインをすることになりました。ちよつとしたきつかけで、和歌山との間がどんどん近づいている気がします。なんととっても梅干しは日本の食の原点で、その上美味しい。和歌山の梅干しは世界一の食べ物だと思います。

仁坂●ありがとうございます。また和歌山は南高梅の国内生産はダントツの一位なんです。2月頃になると、南高梅の主要産地であるみなべや田辺の山々は綺麗な梅の花に覆われ、多くの方々が観梅に来られます。また6月になると梅ジュースや梅酒用の青梅が出荷されます。

コシノ●私も梅酒をつけましたが、美味しいですよ。また梅は健康にもよく、

感染症に気をつける必要があるこの時代にぴったりだと思います。

仁坂●そうですね。さらに和歌山の食品の機能性が科学的にどんどん証明されつつあるんです。健康志向の現代にピッタリですね。またコシノさんは、和歌山の色々な所に行かれたと思いますが、オススメスポットってどこでしょう。

コシノ●一番は「那智の滝」ですね。私たちの後ろにある大きな絵は、画家の「今井俊満」さんの作品ですが、フランスの文化大臣でもあった「アンドレ・マルロー」さんも日本で一番素晴らしい場所の一つと言ったそうです。私も以前からずっと行きたいと思っており、それが実現できたときはとても感動しました。皆さんは世界遺産になった所をよく見るんですけど、その時に私が一番感動したのが、那智の滝に行く途中で見た「橋杭岩」でし

んですよ。また、先ほどお話のあった那智の滝を含めた高野・熊野の世界遺産は、日本の他の世界遺産と違い、一つの建物が立派だとか、一つの歴史があるという単純なものではなく、そこには人間の2000年近い営みがあるんですね。昔から人々は生活とか仕事とかで心身がすりへりますよね。その時、奥まった神秘的な地、熊野にお参りすると蘇りができる。そういう地域だったのですね、この地域は。その営みが世界遺産になっているのです。だから熊野は日本人の精神性の原点とも言え、それを求めて、今も多くの方々が「蘇りの地・熊野」に参詣されています。熊野は何と言っても、先ほどからお話のように雄大な自然の中にあるわけで、そういう地域だからこそ、蘇りの地、熊野という文化が定着したんでしょうね。

我々もそれを十分理解した上で、その精神性やスピリチュアリティをPRしてきた結果、

果日本人はもちろん、多くの西洋の方々に受け入れられたと思っています。今は新型コロナの影響で少なくなっていますが、日本には外国人観光客が多く来られています。和歌山県は他の地域に比べると、アメリカやオーストラリア、そしてヨーロッパの国々の人たちが、特にフランスからの観光客が多く、先ほどコシノさんが仰った「アンドレ・マルロー」さんなんかもフランス人ですが、彼らは文化や深い歴史に対する憧れが強いのではないかな。

コシノ●和歌山には多くの素晴らしい所があり、それらは世界中の人々の財産にシなくてはいけないと思います。和歌山には見どころがたくさんあり、私ももっともつと和歌山をアピールしていきたいと思っています。

仁坂●力強いお言葉、ありがとうございます。本日はありがとうございます。



Colors of TRADITIONS.

美しい景色だけでなく
長い時間の中、
歴史に彩られた刹那。
そんな感動的な和歌山の風景に
出会いたい。

小雲取越・百間ぐら

こぐもとりごえ
ひゃっけんぐら

「大雲取越」「小雲取越」は熊野古道 中辺路の部で、那智と本宮の
間にある難所。その名とおり大雲取越よりは緩やかな峠道である
小雲取越。その途中に開けた百間ぐらから眺める夕日は絶景。



「パティシエとして一流を目指したい。これからもおいしさへの挑戦は続けたい」と力強い言葉が。



①元美容室を改装。予算削減のため積極的に大工さんの手伝いも。店先のカウンターとベンチ席で、古道歩きを癒したい。オリジナルTシャツも手にとって見ることができる。②フードロスなくしたいと、余すことのない個数で販売している。③本宮町の採れた卵。仕入れは地元の顔なじみから毎日、安心食材を仕入れている。④熊野古道・大日越の入り口に店を構えたのも、国内外の方に和歌山の魅力を伝えたいという思いから。⑤「カウンターから顔を出していると、近所の方が車のスピードを緩め声を掛けてくれるんですよ」。

Chouxの オリジナルグッズ

①②こだわりのロゴマーク。本宮のシンボル大斎原の鳥居と人の和を表している。オリジナルのトートバッグやマグカップは土産物として人気。③本宮町で栽培された釜炒りの番茶「なっ茶」もテイクアウトできる。④田辺市上芳養のレストラン「キャラバンサライ」とコラボレーションして作ったTシャツ。収益は、地元の学校の調理実習の材料費に。「地元の食材を大切に。食育も考えていきたい」という思いで制作したと実咲さん。



シュークリームに和歌山と熊野の魅力を込めて

パティシエ ● やぐらみさき 矢倉実咲

2020年夏、本宮町にオープンした“choux(シュー)”。オーナーパティシエは、白浜町出身の矢倉実咲さん。「小さい頃から言い出したなら聞かない子と、母から言われていました」とはにかむ。パティシエへの第一歩は、高校時代の洋菓子店でのアルバイト。その後、製菓学校で学び、東京で腕を磨いた。ある日、訪れたレストランで感動の味に出会う。「コレ、美味しい!」と思った食材が和歌山産だったんです。それをきっかけに和歌山への帰郷を決めました」と、子供の頃からの性格が顔を覗かせ即座に動いた。

まずは、地元白浜にUターン。ホテルのパティシエとして勤務しながら、農産物などの生産現場に積極的に足を運び、和歌山の食材を研究した。そんな中、本宮町で茶畑を経営する同年代の女性と出会い、意気投合。くまの食堂に転職し、生活の基盤を本宮町に移すことに。「開業したいという気持ち芽生えたのもこの頃。農家さんと繋がりも持てるようになり、自然豊かな本宮町は、生きていくうえで幸せが詰まった街」と思い、ここで働き続ける気持ちが高まりました。

看板メニューはシュークリーム。長い時間をかけ、おいしさに挑み続けた結果、これでいくと決めた。本年4月にオープン予定だったもののコロナの影響で延期。SNSで情報を発信しながら、

ようやくこぎつけたオープン初日は、ありがたいことに長蛇の列。「炎天下の中、並んでいるお客様のためにテントを設置してくれたり、駐車場へ車を誘導してくれたり」と、近所の方が何も言わずに助けてくれたんです。

オープン以来、近所の方々はもちろん、県内外から多くのお客さんと賑わう毎日。電話予約の受付も困難な状態だが「さらに新しいメニューを考え、和歌山の魅力をもっと発信していきたい」と未来に向かって目を輝かせていた。

choux

住所 / 田辺市本宮町本宮1571-15
電話 / 0735-30-0801
<https://choux.cc>



熊野詣での 目的地のひとつ、 熊野本宮大社

「よみがえりの地」として信仰を集める熊野三山の一つ、熊野本宮大社。室町時代には武士や庶民にも熊野信仰が広まり、あらゆる人々が絶え間なく参拝に訪れる様子は「蟻の熊野詣」と称された。明治時代に洪水で社殿が流出し現在の地に移された。旧社地である大斎原には祠が残され、今もなおパワースポットとして多くの人が訪れる。



懐かしい味わい？新食感？
焼きそば×うどんの共演



江川ちゃんぽん
Egawa-Champon

(取材協力：浜ちゃん)

一般的なちゃんぽんとはまったくの別物の江川ちゃんぽん。熱々の鉄板でキャベツと牛肉を炒め、焼きそばとうどんを出汁で蒸すように焼き上げる。天かすや鰹節などを加えた後、目玉焼きにした玉子と濃厚ソースで仕上げる。ソースの焦げた香りが食欲をそそる。

WAKAYAMA

なれ寿司

Nare-Zushi

(取材協力：弥助寿司)

新鮮な鯖を塩漬けにし、ご飯とアセの葉で巻き、樽にすき間なく詰め発酵させて作るなれ寿司。独特の香りが鼻につんと来る本格的なれ寿司を提供する店は減ってはいるが、今なお和歌山県民に愛される伝統食だ。現代の寿司の原型になったともいわれている。

独特の風味と旨味がクセになる。
お酒との相性も抜群



味わい深い
お寿司の元祖？



①太さの違う麺の不思議な食感が楽しい。焼きそばの代わりに中華麺を使う店もある。
②土日は観光客でにぎわう、お好み焼き店「浜ちゃん」。店主の浜本広子さん。③田辺湾の北側に突き出た天神崎。日本におけるナショナルトラストの始まりともいえる場所。



焼 きそばと焼うどんが合体したなんとも不思議な「江川ちゃんぽん」。提供しているのは田辺市江川にある7軒のお好み焼き店だけという地元グルメだ。「有名なところは15年程前ですが、かなり昔から食べられており、地元漁師さんなどがお腹減つてるので、うどんと焼きそば、両方一緒に焼いて、という声から生まれたそうです」と語るのは、浜ちゃんの店主、浜本広子さん。ボリュームたっぷり、各店により味付けは微妙に異なり、味比べもおすすめ。

①肉厚の鯖はやわらかく、頬張ると口の中でホロホロ解ける。②伝統的な鯖のなれすしの製法を受け継ぐ、4代目の岩崎守さん、5代目の岩崎典明(いわさきのりあき)さん。③紀州徳川家の居城であった和歌山城。周辺は紀州55万5千石の城下町として栄えた。



明治30年創業の、弥助寿司では、昔ながらの製法で作られる。鯖のなれすしが味わえる。4代目店主の岩崎守さんは、なれすしの始まりについて「冷蔵技術のなかった時代、和歌山の近海で大量に獲れる鯖を保存するために作られた」と語る。新鮮な鯖を1カ月塩漬けにし、ご飯と塩を合わせ、空気中の乳酸菌で発酵させる。それにより生まれる、チーズのように濃厚な香りと自然な酸味、そして独特の旨味。二子相伝で受け継がれるなれすしを求め、日本各地からファンが訪れている。



近大キャビア

販売者／株式会社アーマリン近大
住所／西牟婁郡白浜町1-5
電話／0739-42-4116
https://a-marine-shop.com/ オンラインショップでも販売

令和元年度プレミアム和歌山推奨品
審査委員奨励賞 受賞



プレミアム和歌山

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、おいしいものが多いです。毎回審査が楽しみです。



「純粋種のシベリアチョウザメのキャビア生産の研究も進行中ですが、と稲野准教授。より多くの量を採るべく、採取できるような、今もなお研究は続いています。」

和歌山の清流で育った絶品キャビア

新宮市にある熊野川の支流、高田川の美しい水に育まれ元気に泳ぐ魚たち。「淡水魚の飼育・研究に最適な場所を探し、ここにたどり着きました」と近畿大学水産研究所新宮実験場・場長の稲野俊直教授。飼育されているチョウザメは、大粒で芳醇なキャビアになるベステル種。成長促進のため、水温調整や薬を使用せず、人と環境に優しい飼育法が徹底されている。

販売開始から12年を経てキャビア加工専用の作業所とクリーンルームを新設し、量産体制も整えた。一冷凍で塩分控えめ、保存料なども無添加。キャビア本来の味をお楽しみいただけます。

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします！

WAI TOPICS 01

和歌山県「梅酒マッピング図」&「日本酒マッピング図」をホームページにて公開中！

和歌山県では、県産酒類の魅力を県内外の消費者にわかりやすくPRする取組を実施しており、その一環として、お酒の味を甘辛度・濃淡度などにより分類したマッピング図を作成のうえ公開しています。その第1弾として、梅酒ソムリエである金谷優氏監修のもと、県内の本格梅酒44種を酸度なども含めて分類した「梅酒マッピング図」を作成。それに続く第2弾として、県酒造組合連合会技術顧問である池本重明氏監修のもと、県内の日本酒30種を純米大吟醸酒・純米吟醸酒・純米酒の種類ごとに分類した「日本酒マッピング図」を作成しました。

令和2年9月には、本格梅酒のうち一定の生産基準により作られた梅酒「和歌山梅酒」が酒類の地理的表示（GI）の指定を受け、ますます注目を浴びることとなった和歌山のお酒。この機会に是非、マッピング図をご活用のう

え飲み比べを楽しみながら、自分好みのお酒を見つけてください。

【日本酒マッピング図】



【梅酒マッピング図】



※本格梅酒とは、梅、糖類及び酒類のみを原料とし、酸味料、着色料、香料を使用していない梅酒です。

問い合わせ／和歌山県食品流通課 電話／073-441-2814

WAI TOPICS 02

「おうちで和歌山」で和歌山県産品の魅力を発信！！



温暖な気候を活かして多種多様な果実が栽培され、山の幸・海の幸にも恵まれた「食の宝庫」である和歌山県は、醤油や鰯節などといった伝統的な食文化の発祥の地でもあります。新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、外出を控えて、自宅で食事をされる方が数多くいらっしゃいます。その方々に、和歌山の“食”をおいしく楽しく食べていただけるように和歌

山県産品魅力発信総合サイト「おうちで和歌山」を開設しました。当サイトでは県内事業者の通販サイトとリンクしていますのでお取り寄せすることができます。また農産物、水産物、畜産物やお菓子といった県産品の紹介はもちろんのこと、本県が生産量



問い合わせ／和歌山県食品流通課 電話／073-441-2820



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257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
和 nagomi
2020 vol.43
企画・発行／和歌山県
発行日／令和2年12月18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）

リサイクル適性 (A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。
VEGETABLE OIL INK
「和-nagomi-」はリサイクル適性Aランクの材料及び植物油を含有した印刷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!? 人物編



稲むらの火で村人を救っただけではない、 梧陵が行った現代にも通用する先例とは？

「稲むらの火」で有名な濱口梧陵。その偉業は数多くあるが、生誕200年を迎えた今年、広川町の民家で発見された「渋谷家文書・夏の夜がたり」の解説が進み、いくつかの新たな事実が明らかになった。そのひとつが被災した家屋などの残骸処理方法である。従来、広村堤防の築造には、近くの「濱口山」から採取された土石を使用したと言われてきた

が、被災家屋の残骸なども使っていたというもの。東日本大震災などでも課題となった「震災ガレキ」の活用方法で、現代にも通用する200年前の先例。梧陵をはじめとする紀州人の知恵と行動力に改めて驚かされる。



Data ▶稲むらの火の館
（濱口梧陵記念館・津波防災教育センター）
住所／有田郡広川町広671
電話／0737-64-1760
左／長さ約600メートル、高さ約5メートルにもなる巨大な広村堤防。復興事業として建設を進め、なんと4年足らずで竣成した。復興のためのガレキの処理と防災を同時に進めた優れた先例である。

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.14



ニタマもよんたまも、がんばっておりますニャー!

空前の大ヒットアニメ映画の放映により、貴志川線「甘志寺前駅」がにわか聖地と呼ばれ、ホームに設置された「恋みくじ」をお買い求めに多くの方が訪れています。



たま神社の御祭神
「たま大明神」
鎮座5年!

「たま名誉永久駅長」が「たま大明神」として「たま神社」の御祭神となり、はや5年となります。たま駅長は世界中に猫ブームを巻き起こし、今なお高い人気を誇っています。

今年は新型コロナウイルスの感染拡大により、他の観光地同様、ここ貴志川線においても国内外の観光客の利用は大幅に減少していますが、「たま大明神」の力を借りながら、ニタマ駅長とよんたま駅長がさらに貴志川線を盛り上げていきます。

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
[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。

元気なパンダの赤ちゃんが
誕生しました!



お父さんパンダの「永明(えいめい)」は28歳。現在の飼育下で自然繁殖に成功した、世界最高齢のオスのパンダという自身の記録を更新しました。

元気な鳴き声をあげる
赤ちゃんパンダ!



「いい夫婦の日」である2020年11月22日(日)午前11時50分、白浜町のアドベンチャーワールドでは17頭目となるジャイアントパンダの赤ちゃんが誕生しました。

「永明(えいめい)」(オス・28歳)と、「良浜(らうひん)」(メス・20歳)との間に2年ぶりとなる赤ちゃん(オス)が誕生しました。7度目の出産となる母親「良浜」は、落ち着いた様子で、鳴き声をあげる赤ちゃんをやさしく抱え、あやしており、母子ともに健康状態は良好です。

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/>