

# 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中

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、醤油や鰹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」を開発しました。

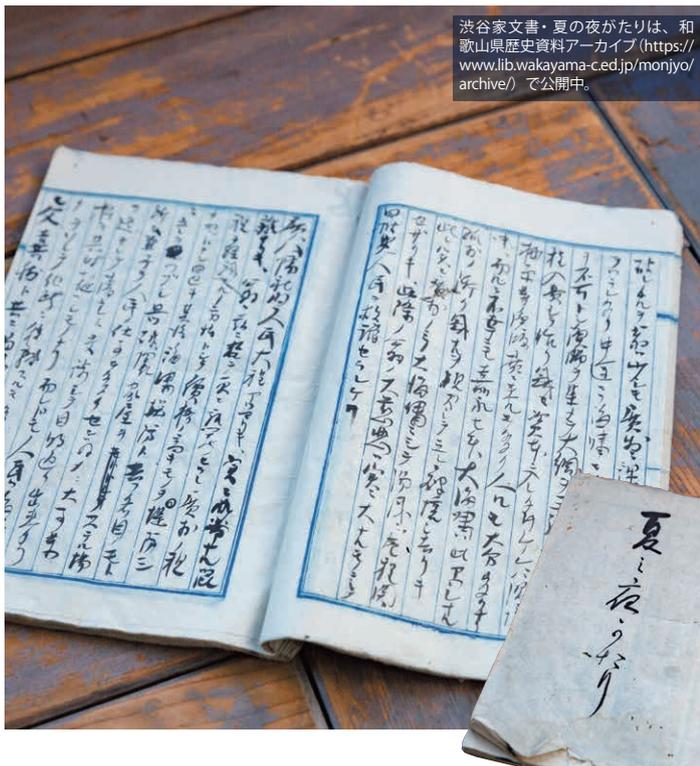
当サイトでは県内事業者の通販サイトとリンクしていますのでお取り寄せすることができます。また農産物、水産物、畜産物やお菓子といった県産品の紹介はもちろんのこと、本県が生産量

全国一位を誇る梅などの県産食材を使った料理動画や県産食材の機能性情報なども掲載しています。皆様のご自宅での食事に活用できるサイトですので、是非アクセスして下さい。



問い合わせ／和歌山県食品流通課 電話／073-441-2820

## 発見!! こんなところに和歌山!? 人物編



渋谷家文書・夏の夜がたりは、和歌山県歴史資料アーカイブ (<https://www.lib.wakayama-c.ed.jp/monjiyo/archive/>) で公開中。

### 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」の解読が進み、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。



濱口家の実家は現在、記念館として公開されている。

**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年足らずで竣工した。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。