

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.46
2021

TASTE of WAKAYAMA

和歌山の味覚が
進化する

奇跡のクラフトビール

お母さんに届ける無添加こどもグミい

串本のロケットグルメ

世界に誇るわかやま布引だいこん



知事対談 中須賀真一×仁坂吉伸

和歌山の素晴らしき逸品 [紀州漆器]

Wakayama Active People

おうちで楽しむ! WAKAYAMA [和歌山を楽しむ身の回りの品編]

プレミアム和歌山 [KOGUCHIツール]

ノムクラフトブリューイングのぶどう山椒が入った
クラフトビール。(季節商品)

TASTE of WAKAYAMA

人と出会い、
人と出会う、
和歌山の味覚は
進化する

一年中、優しい日差しが降り注ぐ、温暖な気候の和歌山。
果実や野菜の鮮やかな色は、
眺めるだけで元気になりそうなビタミンカラー。
それはまるで和歌山の空や山、川や海の彩りを
取り込んだように鮮やかだ。
そして人と人が出会い、人が和歌山と出会うと、
和歌山の味覚が進化を始める。
キラキラと色鮮やかに。



和歌山の刺激に感動した 奇跡のクラフトビール

ぶどう 山椒



毎月4~5種類の新しいビールを作るノムクラフト。今まで100種類ぐらいを造ってきた。右からベンさん金子さんアダムさん。

有田みかんで有名な有田川町に誕生したクラフトビール醸造所「NOMCRAFT Brewing」が今、注目を集めている。誕生のきっかけは、まるで奇跡的に組み合わせたジグソーパズルのようである。日本一住みたいまちを目指す有田川町は、米国ポートランドを参考に学ぶプロジェクトを立ち上げ、2016年にAGWのメンバーを中心に現地を視察した。そこに偶然居合わせたのが愛知県出身の金子巧さん。メンバーと意気投合し、帰国した際には有田川町で再会することを約束する。

また大阪で英語講師をしていたポートランド出身のベン・エムリックさんとシカゴ出身のアダム・バランさんは、有田川町とポートランドがまちづくりで提携していることを知り、AGWにクラフトビールによるまちづくりを提案するために有田川町を訪れる。その時、通訳をしたのが、たまたま有田川町に遊びに来ていた金子さんだった。さらに出会いは重なる。「ここにはビールの副原料となる柑橘類が豊富にあります。中

でもフルティーでシトラスのようなアロマを持つぶどう山椒との出会いは刺激的でした」とベンさんとアダムさんが声を合わせて語る。こうしてノムクラフトというジグソーパズルが組み合わせられた。

「ブルワリーの立ち上げ前に、ベンはポートランドでビール造りを、アダムはシカゴやポートランドでソムリエの勉強をしました。そして2019年5月、保育所をリノベーションした「THE LIVING ROOM」に店を出しました」と語るのは金子さん。当初は不安もあったが、ビール造りを始めると様々な人たちが来るようになり、今では「今度はどんなビールなの」と常連さんが飲みに来るようになったという。「私たちノムクラフトのミッションは、クラフトビールでコミュニティをつくることです。家族でも友人同士でもいいんです。美味しいクラフトビールを飲むと笑顔になる。そんな空間って素敵でしょう？」そこには楽しそうに働く三人の笑顔があった。

※「AGW」とは「Keep Aridagawa Weird」の略。暮らして楽しい有田川町を実現するために、2040年を中心とする新世代のリーダーが集まったプロジェクトチーム。

むりょうざん きつど
無量山シリーズは、紀土の中でも
最高ランクのこだわりのお酒。

Global reputation



「当社では入社一年目から、酒造りの全ての工程を学べるようにと1タンク毎に担当を決め酒を仕込んでいます」と語るのは杜氏の柴田英道(しばたひでみち)さん。

IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)は、世界で最も大きな影響力を持つワイン品評会の一つ。2007年よりSAKE部門が設定され、紀土無量山純米吟醸は、IWC2021純米吟醸酒部門にてGOLD賞を受賞。さらにGOLD賞受賞酒の中から特に優れたものに贈られるトロフィー賞も受賞した。紀土の原点である紀州の柔らかで綺麗な水を用いた酒は、清らかな香りとふくよかな飲み口が、幾重にも重なったような立体感のある味わい。

平和酒造株式会社
住所/海門市溝ノ口119 電話/073-487-0189



- 1 有田川町はビール醸造に向いているという。「その秘密は高野山から流れる水の綺麗さ。PHはほぼ中性の7.0に近く、主原料であるホップはもとより、副原料のアロマも際立つんです」と金子さん。
NOMCRAFT Brewing
電話/070-4211-5114
- 2 ノムクラフトの隣にある出来立てクラフトビールが飲めるビアカフェ。美味しい料理も自慢。
GOLDEN RIVER
電話/0737-53-3005
- 12 共にTHE LIVING ROOM敷地内
住所/有田郡有田川町長田546

ぶどう山椒

さわやかな香りに、穏やかな辛味としびれるような刺激があるぶどう山椒。まるでぶどうの房のようなのが特徴で、和歌山県有田川町が発祥の地といわれている。

SANSHO NOMCRAFT IPA
得意とするIPAにぶどう山椒のアロマをプラス。ベンさんの地元ポートランドのビアレストランでも「クール!」と評価は高い。



世界中のお母さんに届けたい お元気ママの素?



柿

大阪市内から車で約90分。自然豊かな高野山麓のまち、かつらぎ町。そこには、無添加子どもグミい〜というお菓子を全国に届ける猪原有紀子さんがいる。猪原さんは、WEBマーケティングの会社で活躍していたが、長男や次男が生まれてからは育児に追われる日々。育児ストレスでイライラが抑えられずに不用意に子供を叱ってしまうこともあったという。

そんな時、猪原さんは和歌山に出会い、転機を迎える。ご主人がかつらぎ町の風景を見て「ここで家族で暮らしたら、幸せかもしれない」とポツンと呟いた。当時、そこは原野のよゆうな状態であり、すぐには生活するイメージが持てなかった。しかし何度となく訪れるうちに、絶対ここで暮らすんだと思うようになり、2018年に移住した。「和歌山に来て感動したのは、色んなモノの豊かさです。ご近所の方からいただく果物や野菜の美味しさは、都会のスーパーでは決して手に入らないものでした。さらに自然の中で遊んで

いる子供達は虫などを見て、好奇心がボンボンと爆発しているように見えました。しかし楽しい時間だけではありません。ぐずる長男を静かにさせるために、添加物の入ったグミを与える「おやつストレス」で自己嫌悪になることもありました。それなら罪悪感なく与えられる、身体や環境にも優しい、子供のための無添加のグミを作ろうと思いつきました。

かつらぎ町に、新規事業開業の補助金を何度も申請するが通らない。しかし、いつしか猪原さんの熱意が伝わり事業化が決定。SDGsの観点も考慮し、素材として試したのは美味しいのに傷があるなどの理由で、大量に廃棄されていた裏山の柿。大阪市立大学との共同開発研究を経て、構想から4年かかりで無添加でありながら、グミのような食感の商品開発に成功した。「作っているのはお菓子ではなく、おやつストレスに悩む全国のお母さんが元気になる「お元気ママの素」だと思っています」。お元気ママ、猪原さんの挑戦はまだ続く。



ご主人がポツンと呟いたまさしくその場所に現在の猪原家が建つ。広い庭には、巨大バツヤやカマキリ、てんとう虫などがいっぱい。子供たちは生き物の多様性にも喜んだという。



①写真や雑誌の切り抜きなどを貼り、猪原さんの思いをマジックで書き込んだ、猪原さんお手製のプレゼンボード。②自宅の横に広がるのは2021年冬OPEN予定の、日本一お子様連れを歓迎する観光農園「くつろぎたいのも山々」。夏は無農薬ブルーベリー狩り、冬は原木椎茸狩りが楽しめる。



くつろぎたいのも山々。代表 猪原有紀子
住所/かつらぎ町丁ノ町1530-1
電話/050-5307-6709

柿

柿の生産量、全国1位の和歌山県。特にかつらぎ町がある伊都地方は栽培面積が県全体の60%以上を占める主要産地。また串にさして干し柿にする「串柿」の日本一の産地でもある。

Social significance

農福連携しながら
食品ロスを無くしたい。



一麦会＝通称「麦の郷」で働く利用者数は300人にも上る。様々な障害を持った人たちが楽しく働いている。猪原さんは製造にもこだわり、農福連携を視野にいれ、`和の杜`に加工を依頼した。

「無添加子どもグミい〜」の加工を請け負う`和の杜`は、障害者が働く就労継続支援B型の施設。「当施設では、以前から農業における廃棄対策や6次産業化として農産物の加工を行ってきました。廃棄果物の有効利用はこれからの重要な課題だと思います」と語るのは施設長の^{おおなかはじめ}大中一さん。また農福連携は、障害のある人の生きがいづくりだけでなく、高齢化が進む農業分野において新たな働き手の確保につながる手段としても注目を集めている。

和の杜(社会福祉法人 一麦会)
住所/和歌山市岩橋798-1 電話/073-471-4370



KUSHIMOTO ロケットルポ Test Cruise



実施されたテストクルーズ。船首でガイドするのは、南紀串本観光協会のガイド部長を務める神保圭志（じんぼけいし）さん。ジオガイドであり、ロケットガイドでもある。

漁船からロケット発射を見学！ 串本でテストクルーズ開催。

南紀串本観光協会ではロケットの発射を前に、新しい観光コンテンツの開発実験として、9月24日に漁船によるテストクルーズを実施した。コースは1.5時間程度。串本港の棧橋から出発し、橋杭岩や九龍島の間近を抜ける。そしてロケットの発射が海から眺められるエリアまで行き、大島にある金山展望台やくしもと大橋を巡る。串本の重要な産業である漁業への興味を



テストクルーズ船の行先がちょうどロケット発射地点。今回案内してくれたのは、地元水産養殖業者・岩谷水産の漁船。

持つてもらうため、串本と大島の間にある養殖生簀にも立ち寄り、養殖現場の見学や餌やり体験も実施できないか検討している。「これから何度もテストを実施して、コースの詳細を決めていきたいと思っています。実際にロケットの発射を海から見るといのは、発射の延期などがたびたび起こる事から考えると難しいとは思いますが、その臨場感を味わってもらいたいと考えています」と語るのは、南紀串本観光協会事務局長の宇井晋介さん。

また串本周辺は、南紀熊野ジオパークのエリアであり、橋杭岩の成り立ちや伝説など、興味深いポイントが点在している。実際に実施されるクルーズでは、地元のガイドや漁師さんが同乗し、説明をしてくれるので、ロケットだけではない串本の魅力を存分に味わってもらえる。（問い合わせ／南紀串本観光協会／電話0735623171）

串本から打ち上げられる
小型ロケットの機体名称が
カイロスと決定！

(KAIROS)

カイロス (KAIROS = Kii-based Advanced & Instant ROcket System) という機体名には、『時間を味方につけて市場を制する』という強い意思を示し、ギリシア神話に登場する時間神カイロスの神名から命名したという。また、カイロスには、ギリシア語でチャンス(好機)という意味も含まれており、変化の激しい市場環境に即時に対応し、自ら好機を掴みとり、宇宙輸送サービス事業を成功に導くという意志も込められている。

提供：スペースワン株式会社



まるごとロケット

ロケット発射場建設を機に、名物を作ろうと、羊羹専門店紅葉屋本舗の坂井良雄（さかいよしお）さんが発起人となり、地元の飲食店10店が力を結集し「まるごとロケット」を開発。串本の特産品である干物をはじめ、カレーやぜんざいなど、長期保存が可能なレトルパウチの商品10点がロケット型のケースの中に。クラウドファンディングでの支援も成功し、新しいお土産物として人気を集めること間違いなし。

串本町ロケット観光組合(有限会社紅葉屋本舗)
住所／東牟婁郡串本町潮岬470 電話／0735-62-3960
<https://www.kushimoto-rocket.com/>

[参加企業]うすかわ饅頭 儀平・M's cafe & dining・おざきのひもの・串本海中公園センター・串本旬彩 おおはし・四季彩園・タイヨウのカフェ・松すし・紅葉屋本舗・レストラン空海

ロケットの町・串本で 宇宙を丸ごと食べ尽くす



串シーフードロケットフライカレー

串本町で大人気の洋食店「サンドリア」が、試行錯誤しながらおよそ3年かけて開発。ロケットが飛ぶ「フライ」と、揚げ物の「フライ」を掛け、多彩な海の幸のフライを「串」にさしてロケットに見立てている。今にも空へ飛び出していきそうなダイナミックなメニューで、「ロケットを見に来た方に、串本ならではのグルメを食べて喜んでほしい」という思いが込められている。

サンドリア
住所／東牟婁郡串本町串本2505
電話／0735-62-5667



ロケットサイダー

日本初の民間ロケット発射場がある串本町を多くの方に知ってもらいたいという思いで誕生した「ご当地サイダー」。ラベルには大漁旗とロケットがちょっとレトロな雰囲気でも描かれており、思わず「パケ買い」したくなるようなかわいさ。シュワとしたサイダーの発泡感がロケットのイメージにぴったりで、地元の特産物、ポンカンをイメージした味に仕上がっている。

南紀串本観光協会
住所／東牟婁郡串本町串本33 電話／0735-62-3171



令和2年、新たに認定された日本農業遺産



1 みかん栽培の礎を築いた 有田みかんシステム

認定地域：有田市・湯浅町・広川町・有田川町(吉備・金屋)

本システムは、みかん生産者による優良品種の探索と農家による苗木生産の組み合わせによる自立性の高い産地形成、多様な地勢・地質の組み合わせに応じた栽培技術の開発及び日本初のみかん共同出荷組織「蜜柑方」を起源とする多様な出荷組織の共存を核とした、持続的農業システムである。有田地域の400年以上にわたる持続的な発展は、みかん栽培の礎を築き日本一の生産量となるとともに、他産地の発展も牽引してきた。



2 聖地高野山と有田川上流域を結ぶ 持続的農林業システム

認定地域：高野町・かつらぎ町(花園)・有田川町(清水)

高野山を支えるとともに、平地の少ない有田川上流域の暮らしを発展させた持続的農林業システムである。高野六木制度により100を超える木造寺院を維持し、傾斜地での仏花栽培や畦畔を利用した多様な農林産物の栽培により、平地の少なさを乗り越え、高野山の需用にも応え、地域の暮らしを発展させてきた。人々は高野山への信仰で結ばれており、豊作を高野山に祈念する「御田」など、当地ならではの農耕祭りが生まれている。

和歌山に点在する世界農業遺産と日本農業遺産の位置図



布引地区に広がる大根畑。都市部に近い平地にあるため、山間部に比べて畑の規模も大きく、後継者も育っている。



JAわかやま 営農生活部
住所/和歌山市栗栖642 電話/073-473-9402

わかやま布引だいこんが認定されたGIとは?



GI保護制度は、地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その品質などの特性が生産地と結び付いている農林水産物や食品の名称を知的財産として保護するものである。和歌山市の布引周辺地域で生産される「わかやま布引だいこん」は、2021年、県内の農産物で初めて登録された。県内でのGI認定は「紀州金山寺味噌」、「和歌山梅酒」に次いで3件目。GIマークを表示することでブランド価値が高まり、今後、海外でのブランド保護に向けて有効になると考えられる。

大きさがそろいヒゲが少なく、肌のがきめが細かい大根
大根栽培に向いている布引地区。地下水が豊富で粘土の少ないその砂質土壌を形成したのは古代の紀の川の蛇行が要因といわれている。「この大根の特徴は、まっすぐで白く、柔らかくて瑞々しいこと。それは紀の川の恵みである土壌のおかげです。砂地であるため水はけがよく、大根がストレスなくスクスクと育ちます」と語るのはJAわかやま南ブロック大根生産販

売協議会会長である吉田謙二さん。「9月中旬から順次播種を開始し、11月中旬から3月中旬にかけて収穫します。それぞれ収穫する日程が決まっています。布引では他所より早く成長させて早く収穫します。そこには長年培ってきた布引の知恵と栽培のテクニックが詰まっています。わかやま布引だいこんが他の大根より、きめが細かく水の含有量も多いと言われているのもこの若取りのおかげだといふ。ほっこり煮たわかやま布引だいこんの美味しい季節がまたやってきた。

和歌山市近郊では有名な布引大根だが、昭和60年頃をピークに、80軒ほどあった農家が今では50軒ほどになり、作付け面積も減少。品質では絶対的な自信があるものの、市場には他の産地の大根が並ぶ

「登録まで足掛け7年かかりました。大根という日本では非常に一般的な野菜に、布引という地名をつけての登録は、かなり努力を要することでした。ましてや似たような名前もあったので、登録が難航しました。しかし取得が厳しいからこそ意味があります。GIマークを付けられるということは、国が認めてくれた産地という意味でもありますからね」と語るのは、JAわかやま代表理事組合長の坂東紀好さん。

NAGOMI NEWS

46th

わかやま布引だいこん



すくい上げた手からこぼれ落ちるほどサラサラの土壌。水はけもよく柔らかいため、大根はストレスなくまっすぐに育つ。上/右が吉田さん、左が坂東さん。



和歌山の特別な土壌と農家の思いが実を結んだGI

大根づくりという歴史を継承してきた農家

練馬大根、桜島大根と有名な大根はあるが、和歌山で最もポピュラーな大根といえば「布引大根」である。その大根が2021年、地理的表示(GI)保護制度において「わかやま布引だいこん」として、県内の農産物で初めて登録された。



青首大根で、まっすぐで白く、ヒゲの少ないわかやま布引だいこん。江戸時代中期の参勤交代の際に、江戸から持ち帰られたことが始まりとされる。おでんや大根おろし、漬物など幅広い調理法で楽しめる。

知事対談

中須賀真一 × 仁坂吉伸

東京大学大学院教授

和歌山県知事



和歌山から宇宙へ、 ロケットから広がる未来

本州最南端・串本町での日本初の民間ロケット発射場の建設、そして小型人工衛星の打ち上げ。宇宙に最も近い和歌山から始まる、様々な可能性。それは世界中からも注目を集め、自然豊かな和歌山をアピールできるチャンスでもある。

仁坂知事(以下仁坂) ●中須賀さんは、東京大学大学院の航空宇宙工学専攻教授で、超小型人工衛星開発の第一人者として知られ、内閣府宇宙政策委員会委員も務められています。まずは、航空宇宙工学に進まれたきっかけなどからお聞きたいと思います。

中須賀真一(以下中須賀) ●生まれは、和歌山県の隣・大阪府です。小さい頃から飛行機が好きだったので、宇宙に魅せられたのは、1969年のアポロ11号の月面着陸。そのテレビ中継を見て衝撃を受けたことが宇宙との出会いとなり、飛行機と宇宙の両方を学びたいと思い、東京大学の航空学科に進学しました。

仁坂 ●それからずっと小型人工衛星の研究をされてきたんですか？

中須賀 ●当初はコンピューターでシミュレーションをしたり、理論の研究などを

やっていました。しかし当時は、ある意味、宇宙というのは非常に保守的な世界で、我々の研究が宇宙で使われるのは10年以上も先だといわれました。私は関西人ですから、使ってなんぼ、役に立ってなんぼという意識が強かったので、ラストレーションが溜まりました。それで一時、宇宙は面白くないなと思うようになり、全く違う分野の日本IBMでAIの研究をしていたのですが、2年後にはまた大学に呼び戻され宇宙の研究を再開。そんな中、1999年にスタンフォード大学で人工衛星を作っている学生を見た時に、「人工衛星は設備の整った場所で技術の高い人たちが作れるもの」という誤った先入観に気付きました。そこで汚いクリーンルームで、きちんとした服も着ないで、下手なハンダ付けもしているんですよ(笑)。しかしそ

の研究室ではすでに何基も衛星を打ち上げていました。それを見て「これだから私たちの方がもっといいものを作ることができると確信したんです」。

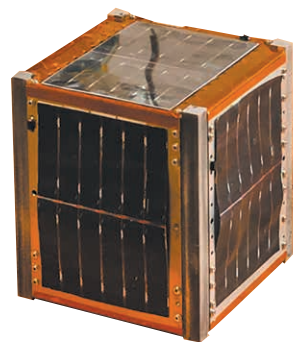
仁坂 ●それはどうしてですか(笑)。

中須賀 ●やっぱり、我々の方が器用なので、もっとコンパクトに機能の高い衛星を作れると思ったわけです。そして帰国してすぐ、学生たちに「人工衛星を作ろう」と声をかけました。それが私と人工衛星の関係の始まりですね。

コンパクトで高性能、そして安価な人工衛星

仁坂 ●そして日本に帰国してから、学生たちと人工衛星作りを始めるのですね。

中須賀 ●そうです。まずアメリカと連携し、学生たちのトレーニングとして空き



現在も稼働中のキューブ衛星と同型のもの。

缶を用いて衛星の基礎を学ぶというプロジェクトが始まり、アメリカの砂漠で実験を始めました。そこで経験と技術を身につけ、2003年には、わずか10センチ立方の四角い人工衛星「キューブ衛星」を世界で初めて打ち上げることができ



宇宙という過酷な環境の中、高速で地球を回り続ける人工衛星を日々、研究している衛星開発室。

ました。従来の人工衛星は、小さなプレハブぐらいの大きさで、重さも数トン。費用は数百億円にもなり、開発期間も5年以上かかると言われています。しかし私たちの人工衛星は、重さはわずか1キログラムほどで、費用も秋葉原で購入できるような民生品を使うことで、300万円程度で作ることができます。その上開発期間も短く1年から2年ぐらいでした。実はこのキューブサット、当初は半年ぐらい動けば上出来と思っていたんですが、すでに18年経った今も活躍しています。安価でかつ短期間でもしっかり作れば、宇宙でも通用することがわかったことで、これまで遠かった宇宙がかなり近くなり、世界中のベンチャー企業や大学、新興国が人工衛星の開発に参入するよ



東京大学工学部研究棟屋上に設置されているパラボラアンテナ。この上空を衛星が通過する際にコマンドを送信したり、衛星の健康状態の情報や画像データを受け取る。

うになり、新しい世界を切り開ききっかけとなりました。

仁坂●それは凄い。そしてこの小さい人工衛星が、世界のビジネスモデルを変えようとしているわけですね。そして和歌山県ではスペースワンという民間企業が、ロケット発射場を建設中です。それはまさしく小型の人工衛星をターゲットにしたもので、年間20機程度を打ち上げる予定です。それは宇宙ビジネスの大きな変換点でもあります。当事者の一部として、その大変な時代に居合わせていると考えるだけで感激しています。

使つてなんぼ、役立ってなんぼの精神

仁坂●今後、日本における宇宙開発は、どのようになっていくのでしょうか。

中須賀●今、一番力を入れているのは、本当の意味で、社会に役立つ宇宙の利用法についてです。これまでの宇宙開発は、大きなロケットで大きな人工衛星を打ち上げるような技術開発自体が目的だったくらいがあります。しかし、やっぱり宇宙も使つてなんぼ、なんですよ。例えば地球観測の写真を撮って災害を監視す

知事対談

中須賀真一 × 仁坂吉伸

東京大学大学院教授 和歌山県知事

るとか、海の状態を調べ漁業に役立てるとか、人工衛星の利用方法は様々です。2006年に打ち上げられた「だいち」という地球観測衛星は高性能なのですが、一基では数日に一度程度の衛星写真しか撮れません。しかしそれでは災害の情報としては遅いわけです。もっと早く、もっと頻繁に情報が得られるようにしなきゃいけない。そのためには人工衛星の数を増やす必要があります。しかし人工衛星が大きいとロケットも費用も大きくなり、現実的ではありません。数多く打ち上げるには、人工衛星のサイズを小さくしないとイケない。これがこれからの宇宙開発の方向性だと思います。

仁坂●そのためには申本のロケット発射場が重要になってくる訳ですが、その建設地を決めるのは結構難問だったようですね。まず、資材等を陸送できる交通アクセスがあること。次に赤道の方に打ち上げることが多いため、南方に海が開け周辺には民家が少なく、さらに公共事業ではないので、地元の方々全員の合意が絶対条件でした。そして関係者が全国を行脚し、それらの厳しい全ての要件を満たしたのが、申本町の荒船海岸だったんです。

中須賀●実は大阪生まれなので、小さい頃は毎年、和歌山を訪れ橋杭岩の近くなどで泳いだり、釣りなどを遊んでいました。そんな子供の頃の思い出が詰まった申本で、僕らが作った人工衛星が打ち上

げてもらえるかもしれない。こんなことってあるかなと喜び、驚いています。

仁坂●ロケット発射場が完成し、ロケットの打ち上げも軌道に乗れば、新たな発射場をとということになるかもしれないし、その発射場に付随してロケットや人工衛星といった宇宙関連の先端産業が集積され、そういった所で働く新たな雇用創出の機会など、産業面でもいい影響が出ることを期待しています。さらにやはり楽しみなのは打ち上げですね。そうすると、それを見るために多くの観光客が来てくれるということも期待できます。実際は安全面も考慮され、発射場は谷間にあり、打ち上がる瞬間は見えませんが、少し飛び立つと、丘の上にロケットがひょっこりと出てくるのを見ることが出来ます。また、実際の発射風景を大きなビジョンで見てもらえるようなパブリックビューイングなども企画しており、それはもう興奮することは間違いないと思います。一方、課題となるのが交通渋滞です。関心が高まるほど無秩序に観光客を受け入れると大混乱になることから、地元の方々と県が中心になって、どこからどんな風に見てもらおうのか、そのための駐車場の確保、電車やバスといった公共交通機関との連携など、具体的な検討・準備を進めています。

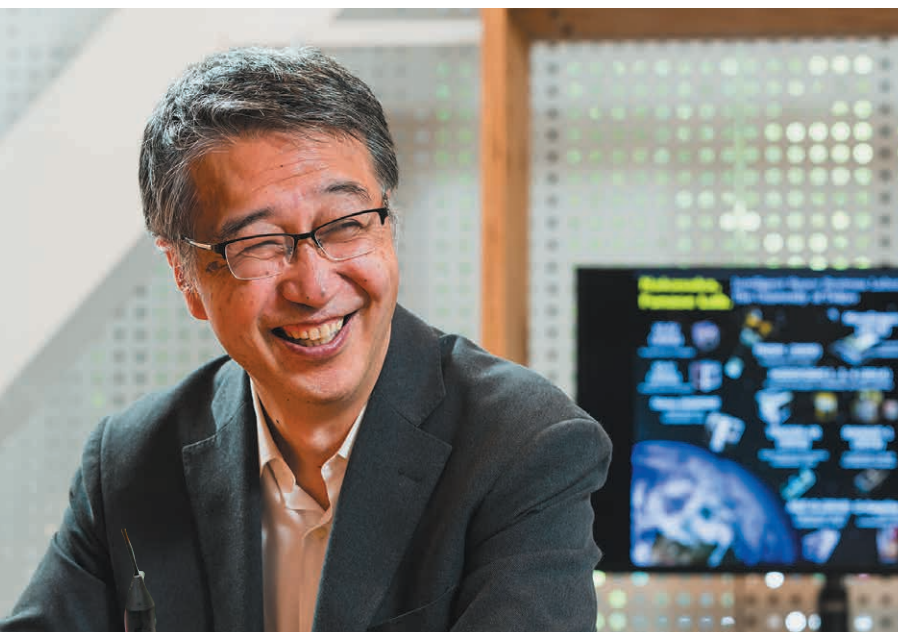
中須賀●今、おっしゃった観光客以外に、人工衛星やロケットに関係した方々もた

くさん訪れることになると思います。衛星の技術者たちは、大体打ち上げの2〜3週間ぐらいから現地に滞在し、燃料を入れたり最後の点検をしたりという作業を行います。この人たちが打ち上げごとに世界中から申本に集まるわけです。私たちもロシアなどにある発射場へ行き、何週間も滞在しました。その時に、地元の人たちとの交流であるとか、或いは土日の息抜きをする時に、気軽に触れられる自然があるとか、そういうのがすごく嬉しかったんですね。そしてそんないい体験があると、またここで打ち上げた

いつて思うんです。その点、申本は自然も豊かで食べ物も美味しい。そういった意味でも申本の立地は凄くいいと思っています。

ロケット打ち上げを契機に和歌山をアピール

仁坂●世界中から人工衛星の打ち上げに申本へ集まってくるということは、世界中に申本の魅力を発信できるチャンス。だからそういう戦略もきちんと考えておく必要があります。そこで、宇宙やロケッ



1961年大阪府生まれ。1983年に東京大学工学部航空学科を卒業後、1988年に同大学院博士課程を修了。日本IBMで人工知能などの研究を行った後、1993年から同大学に。1999年、缶で作られた小型衛星「CanSat」の打ち上げに成功、2003年にCubeSat(キューブサット・サイ)の衛星運用に成功する。2012年から内閣府宇宙政策委員会委員を務める。

トレーニング用に作られる「CanSat」。様々な機能を詰め込み、地上4000メートルの高さから落下実験を行う。



仁坂●そんな子供たちの中から、中須賀少年のような未来の科学者が出てくるかもしれないですね(笑)。和歌山・申本からロケット打ち上げを一つの核として、ロケットや人工衛星といった宇宙関連産業だけでなく、観光やその他の産業の発展、さらには宇宙を題材にした将来ある子供たちへの教育にも繋げていくことで、和歌山が「宇宙に最も近い県」と世界中から言われるようになりたいですね。本日はありがとうございました。



和歌山の
素晴らし
き逸品

vol.02

Kishu-Shikki

紀州漆器



日本三大漆器と称される紀州漆器。室町時代に、紀州の豊富な木材を求め黒江に移り住んだ木地師(きじし)らが渋地椀(しぶぢわん)を造り始めたのが起源とされる。分業制により大量に生産され、高品質でありながら安く、庶民の器として親しまれてきた。

紀州漆器伝統産業会館うるわし館

住所 / 海南市船尾222
電話 / 073-482-0322
<http://www.chuukai-wakayama.or.jp/sikki-k/>



笑顔が印象的な倉谷さん。愛情込めて作るお茶に異変がないか見つめる瞳は真剣そのもの。



①収穫時期を迎え、色鮮やかに輝く茶畑。地元の人も山頂にこのような茶畑が広がっていることをあまり知らないという。②天日干しし、お茶となるのはこの先端部分。③④日々の作業は1人で手掛けているが、5、6月の繁忙期はボランティアさんに助けをもらいながら収穫や天日干し、焙煎等を行う。⑤祖父の代から使用している特注の自家焙煎機。倉谷さんにとっても愛着がある。

なっ茶について

①サッカー場ほどの広さの茶畑。今年からは土壌作りの実験も行い、無農薬栽培にも挑戦する。②本宮町にある「くまご食堂」では夏季限定でなっ茶ジェラートを販売。③最初に摘む一番茶を釜炒りして揉み、天日で乾燥し、再度釜で炒る。地域で親しまれている番茶を「特別な番茶」と位置づけているのは味に自信があるから。④オリジナルブレンド・なっ茶のパッケージは、日本の伝統的な茶摘みスタイルを装い、倉谷さん自身が登場している。



お茶をきっかけに、日本文化を伝えていきたい

Natsumi Chatsumi 代表 ● 倉谷夏美 くらたになつみ

茶畑に向かうわずかの間にも「なっちゃん！今から仕事？」とご近所さんから声が掛かる。親しみやすい雰囲気とおひさまのような笑顔が印象的な倉谷夏美さん。3年前から祖父が開拓した茶畑を継ぎ、熊野番茶の栽培を行っている若きファーマーだ。倉谷さんは、生まれも育ちも本宮町。子どもの頃から「食」に興味があり、高校卒業後、大阪の学校に進学し、管理栄養士の資格を取得した。また同時期に、クラスメイトの影響で、食だけでなく語学の習得と広い世界を見てみたいという好奇心からハワイ留学を決意。滞在先を決め、いざ出発という頃に大好きな祖父の思いがけない死。幼少期に祖父母から開拓時の苦労話を聞き、懸命に働く姿を見て育った倉谷さんが、茶畑存続の危機と心を痛めていたところ、留学先のホストファミリーからの「あなたが継げばいいんじゃない」という言葉が背中を押してくれ、これを機に茶畑を継ぐ決意が固まった。ハワイでの生活や大自然と触れ合う中で、人や環境に優しいオーガニックな食品を作りたいという気持ちも芽生えた。

帰国後、1年目は父親や隣の茶畑のお茶農家さんに習い、仕事を覚えていった。2年目に収穫したお茶で、オリジナルブランド「なっ茶」の販売をスタート。ホームページも立ち上げ、オンラインストアも設けた。また、茶畑を引き継いでから農薬を使用しない栽培方法に切り替えていき、

Natsumi Chatsumi
住所 / 田辺市本宮町大居956-1
電話 / 090-7766-1046
<https://natsumi-chatsumi.com/>

今は有機栽培にも取り組んでいる。「農家民宿や茶の実を使った加工品の開発など、やりたいことが山ほどあります。夢は、お茶をきっかけとしてもっと多くの人に、日本文化に興味を持ってもらうこと。取り組みの一つとして今春、茶摘み体験ツアーを開催しました。今は国内のお客様ですが、将来は海外の人にもお茶を通じて日本文化に触れてもらいたい」と想いが溢れる。倉谷さんの明るい笑顔の奥に未来を切り開く逞しさを感ずいた。

紀伊半島の中央部
神と自然が共生する
世界遺産の町・本宮町



田辺市の中心地から車で約1時間。緑深い山々の間を流れる川沿いを上りようやく辿り着くのは、熊野三山のひとつである熊野本宮大社が鎮座する本宮町。また、古より参詣に訪れた旅人の疲れを癒してきた熊野本宮温泉郷は、今も人気の観光地である。目の前に広がる郷愁を誘う風景。初めて訪れても、なんだか懐かしさを感じさせる町である。



3

うっとりとする触り心地が、多くのファンを魅了する

③ イエティ・ネコクッション

日本一のパイル織物の生産地として知られる高野口ならではのエコファーを使った、本物のようなふんわりなめらかな触り心地のインテリア雑貨。フォルムや色、毛質などにとことんこだわった、イエティとネコクッション。触れているだけで癒される。芸能人にも可愛がられ、SNSで紹介され、今じわじわ人気のもふもふインテリア。テレビを見ながら膝の上で可愛がってください。
Fabrico(杉村繊維工業株式会社)
住所/橋本市高野口町名倉619番地
電話/0736-43-0660



⑤ 棕櫚たわし

和歌山の伝統産業と言われる棕櫚だが、近年は安価な化学製品におされて衰退しつつあった。復活のきっかけとなったのが、当時大流行していた携帯ストラップのたわしだった。その後消費者側から、「懐かしい!肌触りがいい!」と評判になり、本物の棕櫚たわしにも注目が集まった。今では様々な用途で使われ、グッドデザイン賞を受賞するなど、世界的評価も高まっている。

高田耕造商店
住所/海南市棕木97-2
電話/073-487-1264

たほ復棕
わんの活櫚
しのの産業、
スの小きつ、
ストラップなかけは、



5

手間のかかる作業を積み重ねて生まれたアロマ、熊野の森の香りをお部屋に

④ 熊野の香り

熊野に自生するクロモジ、ヒノキ、芝原杉などから一枝ずつ葉を収集し、水蒸気蒸留法で抽出した自社製造アロマオイル。アロマディフューザーで楽しんだり、木や布にしみこませて玄関や寝室に置いておけば、熊野の神聖でナチュラルな香りに心が癒される。コロナで外出できなくても熊野を感じることができるかも。最近ではマスクにかけるとリラックスできると、フローラルウォーターも人気。

株式会社エムアファブリー
住所/新宮市五新1-21
電話/0735-22-0662

4



鈴木姓発祥の地、海南市のリラックス効果満点な薬用入浴剤



2

② 薬用入浴剤 鈴木

鈴木姓の発祥の地といわれている海南市のメーカーが作った薬用入浴剤。当帰(とうき)や橙皮(とうひ)、人蔘(にんじん)や生姜(しょうきょう)といったエキスが配合された薬用入浴剤で、心やすらぐ森の香りが特徴。お湯は緑色になり、保湿成分が高く、温泉に行けなくてもリラックスすること間違いなし。

紀陽除虫菊株式会社
住所/海南市下津町上1135
電話/073-492-0010

① 手打ちの銅おろし金

職人がリズムよく手打ちで目立てし、造られた純銅製のおろし金。その切れ味は刃物そのもの。細胞や繊維が潰されることなくすり下ろされた食材は、水と繊維も分離されないの、素材本来の美味しさを味わうことができる。和食の達人やミシュランシェフも注目し、すでに2回もグッドデザイン賞を受賞している逸品。ちょっと手の込んだ食事を自宅で楽しみたい。

紀州新家
住所/橋本市向副1039
電話/090-2195-2978

1



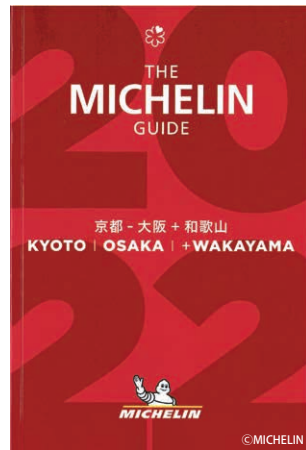
美しく輝く調理器具は、まさに芸術品。

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします!

WAI TOPICS 01

2022年度版ミシュランガイドで初めて和歌山が紹介されました!



温暖な気候と黒潮の恩恵を受け、みかんや梅などの果樹や鮭や鰹などの海産物にも恵まれている和歌山は、梅干しや醤油、鰹節といった和食の原点、発祥の地としても知られています。

2021年10月、日本ミシュランタイヤ

問い合わせ / 和歌山県観光交流課 電話 / 073-441-2789

は、「ミシュランガイド京都・大阪+和歌山2022」を発行しました。今回は2022年度版限定で毎年更新される京都・大阪版に、新たに和歌山の飲食店やレストランが掲載されています。

ミシュランガイドは、1900年から飲食店などを紹介し、今年で121年目を迎えました。その紹介内容は、現在世界31か国にも上ります。昨年の発行版から、新たな評価項目が加わり、料理はもちろん、飲食店やレストランの持続可能な取り組みを評価し、真に献身的で革新的な施設をミシュラングリーンスタールとして紹介しています。

また、訪日外国人観光客が愛用するガイドブックの一つで、ミシュランが発行する「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」では、高山山、熊野古道が三つ星の評価を受け、「わざわざ旅行する価値がある観光地」として紹介されています。

WAI TOPICS 02

自転車そのまま乗車「サイクルトレイン」実証実験中!



和歌山県は海・山・川を楽しむながらサイクリングができる総距離約800km「WAKAYAMA800」や千葉県銚子市から太平洋岸を走り和歌山県和歌山市に至る総延長1,487kmのナショナルサイクルルート「太平洋岸自転車道」の一部を有するサイクリング王国です。

問い合わせ / 和歌山県観光振興課 電話 / 073-441-2775

から11月末日まで実施しています。予約不要で乗車台数の制限もなく、通常運賃のみで利用可能。車内では安全確保のため利用者自身がゴムバンドなどで自転車を固定する必要があります。紀勢線の紀伊田辺駅から新宮駅間(29駅)のどの駅でも乗降でき、同社の定期列車では初の試みです。

現在でも、自転車を輪行袋に収納すれば車内に持ち込めますが、今回の実証実験では収納せずに、駅から駅へとスムーズに移動できます。平日は午前9時から午後5時の乗車まで、土日祝日は終日利用可能です。この取り組みを通じて、利便性や安全性を確保し、今後のサイクルトレインの利用について検討します。



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、プレミア和歌山の商品297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をご覧ください。

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/010500/furusato/>



2021 vol.46



「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。

個性豊かな、紀州杉の表情を楽しむスツール

木製椅子で、優しく温かみのある手触り。座面に使用されているのは、和歌山の山で育った紀州杉。針葉樹ならではの滑らかな柔らかな質感が活かされている、まるで寄木細工のようなKOGUCHI(木口スツール)だ。

手掛けているのは、家具や木製小物を製作する木の工房 榎本弘さん。「杉はもともと木目がはっきりとしていて、色味の個性差が大きい木材です。中でも紀州杉は、年輪が細かく詰まり、木肌が美しいという特徴があります。その多彩な表情を主役にした椅子を作ろうと思い、このスツールが生まれました」と話す。

木口とは、丸い年輪が現れる断面のこと。切断する箇所や接着する際に「タテヨコ」を組み合わせることで、美しい格子



上 / 「田辺市に工房を構え、20年以上になります」と話す榎本さん。左 / 華やかな座面が活きるよう、脚はシンプルなデザインに。杉ならではの優しい手触りが楽しめる。他の木材を使ったスツールに比べ、軽量で扱いやすいのも魅力だ。

状の模様が浮かび上がる。色のコントラストや年輪の方向などを考えながら貼り合わせいく。「補助椅子として玄関に置いたり、サイドテーブルや花台にしたりと、使い方はさまざま。インテリアのアクセントとして親しんでもらえたら嬉しいです」と榎本さん。

表情がすべて異なり、同じものはひとつとしてない唯一無二のスツール。優しい和歌山の森林が感じられる逸品だ。

KOGUCHIスツール

令和2年度プレミア和歌山推奨品
審査委員奨励賞受賞

販売者 / 木の工房 榎本
住所 / 田辺市秋津町1595-81
電話 / 0739-26-7586
同工房またはG.WORKS(田辺市龍神村)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。

プレミア和歌山 検索



残間里江子審査委員長
審査をするごとに、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。

わかやまでナイト 和歌山県勲功爵の称号を ニタマ駅長に授与

8月21日、和歌山電鐵貴志川線貴志駅の執行役員ウルトラ駅長「ニタマ」に、日本中にわかやまを発信した功績を称える和歌山県勲功爵(わかやまでナイト)の称号が授与されました。ニタマ卿は、羽根付き駅長帽子と緑色のロングマントをまとい、胸元には徽章(きしょう)を輝かせながら「うれしいニヤ、かんばるニヤ」とおっしゃっていました。

和歌山県勲功爵は平成20年に初代猫駅長「たま」、平成23年に白浜町のテーマパーク、アドベンチャーワールドで暮らすジャイアントパンダファミリーにも贈られています。



和歌山県勲功爵は、人に限らずわかやまを全国に発信した功績者を表彰し、本県の更なる向上発展を目的とした表彰です。受賞者は名称の後に「脚」を付けてお呼びすることとなります。



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。

「次代に和歌山電鐵を繋げるよう頑張るニヤン!」と身を引き締めるニタマ卿。

WAKAYAMA ep.17 ニタマとパンダの ほっこり近況報告



和歌山県PRキャラクター「きいちゃん」

ジャイアントパンダの赤ちゃん
楓浜(ふうひん)が1歳に!



ジャイアントパンダの赤ちゃん・楓浜は11月22日で1歳を迎えます。お母さんパンダ良浜(らうひん)からの愛情を全身に受け、誕生時は157gだった体重も、今では25kgを超えました。10月21日には屋外運動場での公開も始まり、親子で仲良く遊ぶ姿を見ることができます。

背の高い遊具に上ったり芝生の上で遊んだり、白浜の穏やかな陽光を全身に受けることは、楓浜の健康のために重要なこと。時には昼寝したり転んだり、いろいろな経験を重ねて成長する楓浜にぜひ会いに来てください。



後肢の前に投げ出し、腰のあたりを地面につけて座ることを「パンダ座り」といいます。楓浜もこのパンダ座りがだんだん上手になり、座り方も様になってきました。

大好きな遊具に登って遊んでいる楓浜。

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/>