

和歌山 人・もの・地域

# 和

n a g o m i

Vol.49  
2022

**Vitamin  
Wakayama**

## 元気になる 和歌山の ビタミンカラー

ついに和歌山でバナナ？露地栽培で特産品化を目指す  
和歌山のみかんと福祉の連携で果実の幸せUP  
収穫量日本一の和歌山で梅のスーパーな実力に迫る  
梅のスーパーな力に迫る

知事対談 山本雅史×仁坂吉伸

空海の見た景色 [生身供]

Wakayama 移住定住ストーリー

和歌山美味物語 [和歌山梅酒(紅南高)×クラフトビール(レッドエール)]

プレミアム和歌山 [いちじくプリンセス]

その力強さに、見ているだけで元気になれそうな和歌山のみかん。

Vitamin  
Wakayama

元気になる  
和歌山の  
ビタミンカラー

まるで陽の光にも意思があるかのように、  
和歌山の太陽は、全ての生物に均等に降り注ぐ。  
季節になり色づいた樹々は、豊かな実を蓄え、  
周囲を色鮮やかな風景に変える。  
健康的なビタミンカラー。  
和歌山の四季には、  
全てのひとを元気にするパワーが満ちている。

収穫されたばかりの和歌山の梅。一粒一粒がまるで宝石のように眩しく輝く。



Vitamin Wakayama

観音山フルーツ

撮影協力/観音山フルーツパーラー  
イメージ写真用に特別製作

# ついに和歌山でバナナ？ 露地栽培で特産品化を目指す

フルーツ王国とよばれる和歌山。なかでも紀の川沿いの紀北地域は、水捌けの良い地質に穏やかな気候で、特に紀の川市は「バナナとパイナップル以外、どんなフルーツも採れる」といわれていた。そんな紀の川市に、西野仁さんが横浜市から移住してきたのが11年前。当初は一般的な野菜などを栽培していたが、2018年から「バナナ」の栽培にも挑戦している。

「バナナといえば熱帯で採れる果物ですが、栽培しているのは耐寒性のあるアイスクリームバナナです」と語る。しかし温暖な和歌山とはいえど、冬はそれなりに寒い。本来、ビニールハウスでの栽培が望ましいが、初期費用と維持管理費用を考慮し、露地栽培に決めた。さらに自然農法にもこだわる。「気候風土の違いからか、日本では深刻な被害を与える害虫も少なく、消毒の必要もありません。だから、バナナは自然栽培向きの果

実かもしれません。農薬を使用していないので、皮まで食べられるんですよ。チャレンジするからには希少価値のあるモノを栽培し、高値で取引されるような新しい特産品にしようと考え。さらに前職時代、24時間運用可能な関西国際空港に輸出され、いろいろな商品が輸出されていくのを見た。農地が関空の近くなら、収穫したその日の深夜便に載せ空輸することができると。翌朝にはアジア圏のスーパー

に、日本の高品質な農産物を並べられることに気づいた。「東京で開かれた新規就農者フェア（現新・農業人フェア）に参加し、関西国際空港へのアクセスがよい和歌山県紀の川市に移住を決めました。これからはバナナだけでなく、アジア圏向けの野菜や果実も栽培していきたいと思っています。」

小さな農園に、大きなバナナの葉が生い茂る。チャレンジは今、始まったばかりだ。



観音山フルーツパーラー 銀座店  
観音山フルーツガーデンが運営するフルーツパフェの専門店。行列を作るほど大成功を収めた和歌山県紀の川市にある店舗の味をそのままに多店舗展開。2021年10月に東京へ進出し、1号店として銀座店、引き続き11月に表参道店をオープン。  
住所/東京都中央区銀座4丁目10-5 東急ステイ銀座1F  
電話/03-6264-2684  
営業時間/平日:12~19時(ラストオーダー18:30)  
土日祝:11~18時(ラストオーダー17:30)  
定休日/無休(年末年始を除く)



バナナの花である「バナナハート」。中心部にある白くて柔らかい部分が蕾で、開花後、花の付け根にバナナの実がなり大きく成長する。



「下草を刈るぐらいで、肥料として鶏糞を与えるだけで消毒もしません。自然栽培は難しい試みですが、バナナの付加価値をあげることができるのでは?と考えています。研究はまだこれからです。」

## ファームウエスト 代表 西野仁

住所/岩出市西野194-4  
電話/070-5569-9048  
農園地/紀の川市

## バナナの健康ポイント

カリウムは、体液の浸透圧を調整して一定に保つ働きがあり、高血圧予防になります。食物繊維は、糖の消化・吸収を遅れさせ、食後の血糖値の上昇を抑制したり便秘を予防します。

別名 Blue Java banana と呼ばれるアイスクリームバナナ。一般的なバナナの実に比べ、小さく太いのが特徴。味は若干酸味があり、果肉は柔らかく、その名の通りアイスクリームのようなソフトな食感。凍らせるとアイスの代わりとしても食べられるほど。



「木と思われがちですが、バナナは多年草の一種で、1本の茎から一度しか実が採れません。幹のように見える部分は葉が何層にも重なったもので、今はバナナハートと呼ばれる蕾は手の辺りにあります。」

これから旬を迎える果実のみかん。和歌山県は18年連続で収穫量日本一位を誇る。とはいえ他の果実栽培と同様に、耕作地と担い手の維持には多くの課題がある。「みかん畑は斜面にあることが多く、栽培や収穫は重労働です。高齢の生産者には農地の管理は大変なんです。さらに継承者の不足などで、耕作放棄地が増えています」と語るのは早月農園施設長の泉秀和さん。



「栽培や消毒、肥料などは専門の職員が行い、収穫や出荷を利用者が行います」と社会福祉法人有田つくし福祉会早月農園施設長の泉さん。

「福祉施設として、障害がある利用者の支援はもちろんです。地元の人たちの役に立つことも重要です。だから地域の農地を維持するという意味も兼ね、何らかの理由で生産者が農業を続けられなくなった場所を施設で借り受けたりしています。こうした取組は農福連携といわれ、農林水産省と厚生労働省の主導で進められてきた。地域の課題を福祉の力でカバーする、ウィンウィンのいい取組



自然の中で楽しそうに働く利用者たち。屋外での農作業で、これまでよりよく眠れるそう。

のように思うが、当初の認識は違ったという。「農業という大変な仕事を障害がある利用者押し付けるのか?」と思いました。しかし実際には全く違い、今までの作業と違って、農業などの仕事をしている時の方が楽しそうなんです。また、雨や風で収穫などができないと寂しそうなんです。もちろん人それぞれなので、他の仕事を楽しんでいる人もいます。どちらにせよ利用者には「仕事をする」という形で、

社会福祉法人 有田つくし福祉会 早月農園  
住所/有田郡有田川町尾上13-1  
電話/0737-34-2008

#### みかんの健康ポイント

抗酸化作用のある水溶性ビタミンであるビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに美肌効果も期待できます。また、β-クリプトキサンチンは、カロテノイドの一つで、骨代謝の働きを助けるといわれています。

一般的にみかんと呼ばれているが、多くは「温州みかん」を指すことが多い。和歌山県は収穫量日本1位で、特に有田地方は400年の歴史と伝統を誇るみかんの産地として有名である。

# 和歌山のみかんと福祉の連携で果実の幸せUP



早月農園では、温州みかんの他、八朔や夏みかん、三宝柑などの柑橘類を栽培。他にも5~6月の主力として、南高梅やぶどう山椒など、和歌山らしい農産物を栽培している。また、春にはブロッコリーや玉ねぎ、ジャガイモなど、そして夏野菜としてなすやきゅうり、ししとうなど多品目を栽培している。社会福祉施設の利用者たち自ら手作業で収穫し出荷する。



日本人にとって親しみのあ  
る梅。昔から優れた保存食と  
して知られ、身体に良いとい  
われてきた。実際、平安時代  
に編纂された日本最古の医  
学書『医心方』にも「梅は三毒  
を断つ」と記され、食中毒や日  
射病、水あたりに効果がある  
ことが知られていた。そのよ  
うな言い伝えが大学で研究さ  
れ、梅の優れた機能が科学的  
に明らかになってきた。

和歌山県立医科大学の研  
究では、梅に含まれている特  
定の成分が、ヘリコバクター  
ピロリ菌の運動能力を阻害  
または抑制に効果的な働き  
をする(2009年)や、  
インフルエンザウイルスの増  
殖を抑制すること(2010  
年)が発見された。さらに最  
近では複数の大学で研究が進  
み、梅の新型コロナウイルスへ  
の阻害機能についても報告さ  
れている。

和歌山県の梅の収穫量は、  
57年連続日本一位で全体の  
約7割を占める。梅の最高級  
ブランドである和歌山県生  
まれの南高梅。「種が小さく  
て皮が薄く、果肉が柔らかい  
ので梅干しに最適です」と語  
るのは梅農家の瀧川裕司さ  
ん。とはいえ、樹上完熟させ  
るために収穫は非常に大変  
だという。「毎年2月頃に花  
が咲き、5月には地面にネッ  
トを敷いて収穫に備えます。  
6月には収穫し塩漬けをす  
るんですが、南高梅は樹上完  
熟どころか、完熟して自然に  
落果したものを収穫しなけ

ればなりません。そのままだ  
とすぐ痛みますからね。だか  
ら収穫のピークである1週間  
は大変です。南高梅は、完熟  
させるので実も大きく、単位  
面積当たりの収穫量が多く、  
収益性の高い果実なんです  
よ」。

食べて身体に良く、農業者  
産性も高い。梅干しに加工す  
ると賞味期限も格段に伸び、  
ジュースやジャムなどの加工  
品としても活用される。まさ  
しくスーパーな果実である。

# 梅のスーパーな実力に迫る

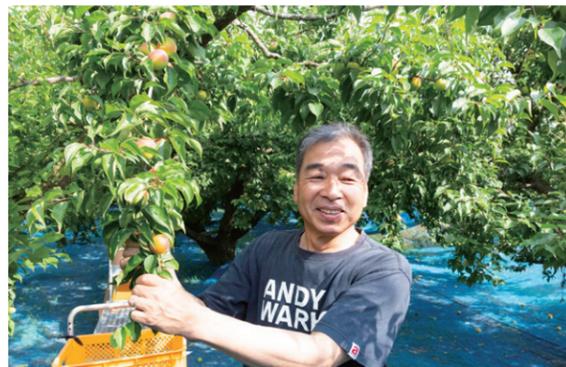


贈答品としても人気の個包装された南高梅。お手軽なものから1個数百円以上する高価なものまで、バリエーションも豊か。



## 中田食品株式会社

疲労回復などに効果的だということで、スポーツ選  
手にも人気の梅干し。2004年のアテネ五輪から日  
本選手団に南高梅を提供しているのが中田食品。  
個包装された梅干しは、携帯性にも優れ、手軽に食  
べやすいと多くの選手に親しまれ、大会後はお礼の  
手紙などが、同社に多数届いているという。  
住所/ 田辺市下三橋1475-130  
電話/ 0739-22-2486



JA紀南梅部会会長(令和4年8月時点)も務める田辺市の梅農家、瀧川裕司さ  
ん。「収穫のピークである6月ごろは朝5時から畑に出ます。そして昼から梅  
を大ききで分け、その日のうちに塩漬けにします」。収穫作業をしている途  
中でも、背後で熟した南高梅が落果するため、収穫作業は時間との勝負だ。



南高梅は熟すと黄色になり、赤い部分は日焼けしたところ。果  
実を蓄え垂れ下がった枝の下に潜り込み、地面から実を拾う  
のは腰にもかなりの負担がありそうだ。

## 梅の健康ポイント

多くのクエン酸が含まれており、疲労防止、疲労回復に  
効果があるといわれています。また梅から抽出した梅  
ポリフェノールは、インフルエンザウイルスの活動抑  
制にも効果的だという研究報告がされています。

梅干しの賞味期限は、およそ3か月～  
6か月といわれているが、一般的に塩  
分濃度が高いほど賞味期限も延びる。  
現存する日本最古の梅干しは、400年  
以上前に漬け込まれたもの。保存性  
の高さも、梅干しの大きな実力のひと  
つだ。





# 梅のスーパーな 力に迫る

大阪医科薬科大学 医学部 微生物学・感染制御学教室

Report-02



01

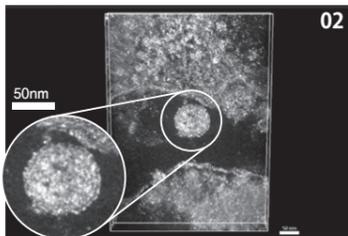
## 新型コロナウイルスに対し 阻害効果を持つ 梅ポリフェノールの秘密



3次元像の詳細はこちらから

大阪医科薬科大学医学部の中野隆史教授が、紀州田辺うめ振興協議会からの受託研究として取り組んでいるのが、梅ポリフェノール(以下UP)の新型コロナウイルスに対する阻害効果だ。梅から抽出したUPを、和歌山大学が開発した技術で粉末状にした研究が始まった。

「実験は2種類。ひとつ目は、新型コロナウイルスとUPを混ぜた溶液を培養細胞にかけ、不活化を調べるといふもの。ある特定の濃度で98%以上の新型コロナウイルスが減少しました。これによりUPは、新型コロナウイルスの感染性を不活化する効果があると確認できました。もうひとつの試験は、ウイルス複製阻害試験。新型コロナウイルスを感染させた細胞にUP溶液を加え、新型コロナウイルスが増殖するかどうかを調べる実験です。その結果ある特



02

定の濃度で新型コロナウイルスは65%以上減少し、UPが複製を阻害することがわかりました。これは、新型コロナウイルス感染後にもUPは効果的であるということです。また、通常、濃度が濃いほど効果がありそうですが、ウイルス不活化試験では、UP濃度が0.1mg/mlの時に、最も効果が高いことがわかりました。さらに中野教授の教室では、電子顕微鏡・超薄切片法で新型コロナウイルスの3次元像の構築に成功し、内部構造を立体的に明らかにすることができました。ウイルスは目に見えませんが、電子顕微鏡でその姿が明らかになり、新型コロナウイルスは「目に見える敵」になりました。新型コロナウイルスの攻略につながるか注目の研究

である。

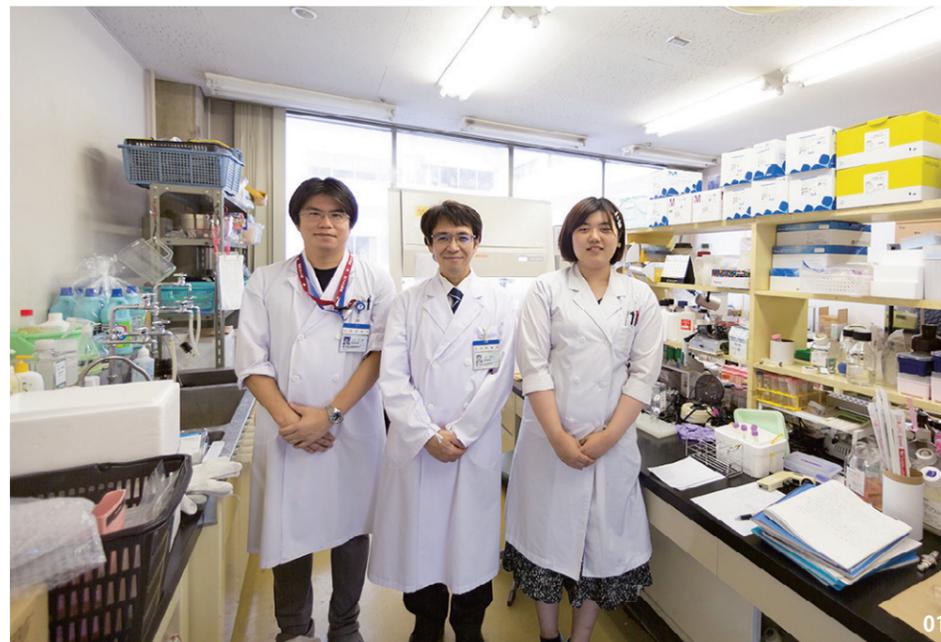


01>最新式の電子顕微鏡の前に立つ中野教授(右)と一緒に研究する講師の鈴木陽一(左)さん。02>新型コロナウイルスの3次元像。03>新型コロナウイルスの研究ルームで実験に取り組む鈴木さん。

昔から身体にいいといわれ、その機能の研究が進む梅。そのメカニズムは？なにか特別な成分があるのか？新型コロナウイルスの感染予防や治療に対しても効果があるのか？梅の収穫量日本一を誇る和歌山から、梅研究の最前線をレポート！

Report-01

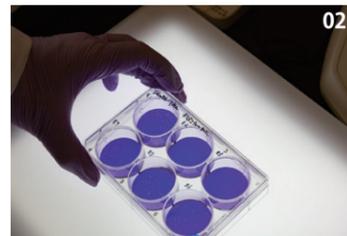
東海大学 医学部医学科 基礎医学系生体防御学



01

## 言い伝えのその先にある 梅が持つ新型コロナウイルスの 感染阻害機能に迫る

昔から風邪には梅干しが良いといわれてきた。実は梅には、インフルエンザウイルスの増殖を抑制する「エポキシリオニレシノール」という梅ポリフェノールが含まれることが、和歌山県立医科大学の研究で見られている。そのような状況を踏まえ、東海大学医学部の山本典生教授は、和歌山県みなべ町の委託により、梅干し抽出物の新型コロナウイルスへの効果を調べる研究に着手した。「新型コロナウイルスはインフルエンザウイルスとは違います。2022年5月時点での致死率は、インフルエンザウイルス0.1%に対し新型コロナウイルスは1.2%で10倍の差があるといわれています。私の実験は、梅に含まれる特定の物質ではなく、梅干し抽出物を使用しました。検証方法は、ブランク法とリアルタイムPCR法の2種。手法の違いはありますが、新型コロナウイルスと



02

へと展開できるかも知れません。科学者として研究の先にあるものを考えた時、取り組む内容は、食品の開発でも薬の開発でも、どちらでも良いと思っています。それが人々の役に立つのなら」と語った。

「梅干し抽出物から有効成分を特定できれば、食品としての梅干しの効果を科学的に解明することにつながり、さらには創薬うかは、実際に人での試験を行わなければ結論は出せませんが、有効である可能性はあると思います」と語る山本教授。



01>山本教授(中央)と助教の立石恒一朗(左)さん、大学院生の戸草内瑞生(右)さん。02>ブランク法によりウイルスの有無を確認する。03>新設されたレベル3の研究室前に立つ山本教授。



# 知事対談

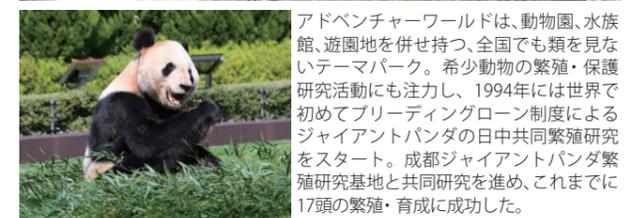
山本雅史 × 仁坂吉伸

株式会社アワーズ  
代表取締役社長

和歌山県知事

陸・海・空の140種、約1400頭の動物が暮らす、南紀白浜「アドベンチャーワールド」。  
社員一人ひとりが輝き「未来のSmile」を創造する「笑顔あふれるテーマパーク」に秘められた理念経営とは？

## 関わる全ての人を Smile (しあわせ)に



アドベンチャーワールドは、動物園、水族館、遊園地を併せ持つ、全国でも類を見ないテーマパーク。希少動物の繁殖・保護研究活動にも注力し、1994年には世界で初めてフリーディングローン制度によるジャイアントパンダの日中共同繁殖研究をスタート。成都ジャイアントパンダ繁殖研究基地と共同研究を進め、これまでに17頭の繁殖・育成に成功した。

**仁坂知事(以下仁坂)** ● 山本さんが経営される株式会社アワーズは、中国を除くとジャイアントパンダの飼育数世界一を誇るアドベンチャーワールドを運営されています。まずはパンダがやって来たきっかけなどをお聞きしたいと思います。

**山本雅史(以下山本)** ● 和歌山県と中国山東省との友好提携(1984年締結)が縁となって当園も山東省の動物園との間で協力関係を築いていました。その関係で中国の動物園協会との繋がりが深くなって、繁殖が難しいとされるチーターなどの繁殖実績があったこともあり、日中で共同繁殖を始めるきっかけとなりました。

**仁坂** ● 1993年頃でしたでしょうか。私が通産省貿易局の輸入課長をしていた時のことでした。運命的な感じがしますが、故郷和歌山のアドベンチャーワールドからパンダを輸入したいと相談を受けました。ご存知の通りパンダのように希少な動物は、ワシントン条約I種に分類され、学術目的でないこと、国家間の移動をさせてはいけないことになっていきます。それが世間に知られることになり、賛成反対が入り乱れる大騒ぎになりました。当時の中国はパンダの飼育が十分にできるほど経済的余裕もなく、「日本の動物園がパンダを引き取り繁殖に協力して数を増やすべきだ。でないといずれ絶滅してしまうぞ」といった賛成意見と、一方で「野生動物は仮に絶滅したとしても動物園などで飼育してはいけない。野生のままにするべきだ」といった反対意見もありました。両方の話を聞き、国際機関にも照会し議論を尽くし、結論を出すまでに数ヶ月かかりました。アドベンチャーワールドの飼育責任者であった林輝明さんと今の副園長の中尾建子さんが通産省へ説明に来られたのですが、若くて真摯なお二人を見ると、こんなに動物を愛している方々がお世話をされるのなら、絶対に上手くいくだろうと確信できました。歴代の飼育員が中国から飼育方法を学んで、寝食を忘れて

取り組まれてきました。今ではアドベンチャーワールドの育て方は世界的に高く評価されており、非常によかったです。と思っています。

**山本** ● 知事を始めた皆さんの方々に支えられ、ジャイアントパンダの繁殖研究を続けてこれたことを嬉しく思います。これまでに17頭の繁殖・育成に成功しました。そのうち11頭が中国に戻り、大家族を作っています。「浜家」と呼ばれているのですが、今では40頭以上の大家族になっていて、子孫は海外の動物園にも行っているそうです。

**仁坂** ● 2019年に、アドベンチャーワールドの40周年シンポジウムで出会った成都ジャイアントパンダ繁殖研究基地トップの張志和さんからお誘いを受けて、山本さんや飼育員さん達と一緒に四川省を訪問しました。その時にお会いした四川省の尹力省長がこれまでの関係を高く評価してくださって、今年1月に四川省との友好提携締結に至りました。これもパンダの取り持つ縁です。

**社員一人ひとりが輝く  
理念経営とは？**

**仁坂** ● 山本社長は、関わるすべての人をSmileにする」という理念で経営されているとお聞きしています。それはどのようなものでしょうか。

**山本** ● 会社を創業した祖父から父に経営が継承され、いずれ自分が3代目の経営者になるだろうと思っていました。社長になる前に、自分にどんな経営ができるのかと悶々としていた時期がありました。そんな時にスターバックスジャパンの元CEOである岩田松雄さんの講演を聞き、**理念経営**と呼ばれるものを知りました。一人一人のスタッフが目の前のお客様に対して、コーヒー一杯だけでなく、居心地のいい時間を提供するという思いを共有している。もしかしたら私でも可能なのではと思いましたが、**理念経営**とは何かは全く教えていただけません。参加したあるセミナーで「会社の理念より先に、あなたの理念は何ですか、あなたの生きる目的や働く目的は何ですか」と逆に問われましたが、その時は全く答えられませんでした。それから、「私は何のために生きているんだろうか」と考え尽くして、至った答えが「私と私に関わる方々をSmileにする、幸せにする。そのために自分は生きていきたい」ということでした。その時、自分自身の生きる目的が明確になり「経営者になる」という覚悟ができました。

**仁坂** ● 関わる全ての人となるべくたくさんいらつしゃいますが、どのような順番で幸せにするのでしょうか。

**山本** ● まずは自分自身が幸せであることが重要で、次に家族、社員の皆さん。そ



してその先にいるお客様や社会という順番です。アワーズの理念は「ここでとを創るSmileカンパニー」ですが、Smileとは、笑顔だけではなく、「しあわせ」と定義しています。私も含めた全社員が幸せになって初めてお客様に本当の幸せを提供できると考えています。それは池に石を投げた時、波紋が広がっていくようなイメージで、その石が自分たち自身なんです。石が大きければ大きいほど波紋は大きくなります。つまり社会に大きな幸せの輪を広げていくことができます。

**仁坂** ● 今、私たちは開放感あふれるオフィスにいますが、色々と工夫が詰まっているようにみえます。

**山本** ● 私が社長になり初めて行った大きなプロジェクトが、このオフィスを作ることでした。以前は広いパーク内に各部門が点在していて、同僚の名前も知らない

## 「おもてなしの心」が優れた観光資源となる

**仁坂** ● 和歌山県では「おもてなし運動」に取り組んできました。2015年の国体開催を前に張り切っていたことですが、接客に嫌な思いをした観光客から「二度と行ってやるもんか」といった投書が届いていました。和歌山の人はおもてなしの心を表現することが下手なのです。だからホテル・飲食店の経営者やスタッフ、タクシーの運転手などを対象に接客の講習会をがんがんに開催しました。さらに7万人以上の県民が協力しますよと「おもてなし宣言」をしてくれました。それからトイレが汚いのはものすごく悪印象です。それで「おもてなしトイレ大作戦」という名前を付けて、観光客が使うトイレを徹底的に綺麗にしようという運動を始めました。観光地の公衆トイレは洋式にし、温水洗浄便座を付け、センサー付きの小便器に変えました。主要な所にはオストメイト対応トイレも設置し、熊野古道など水を流せない所はバイオトイレにするなど工夫をしました。市町村にも補助するなどしてこれまでに700箇所を整備しました。日本一、いや世界一トイレの綺麗な県になれたと思っています。これらの積み重ねがあつて今年7月に発表された「じゃらん宿泊旅行調査」の都道府県魅力度ランキングでは、和歌山県は総合満足度1位になりました。ところで山本さんは、循環型パーク」というテーマを掲げていらつしゃいます。

**山本** ● 私たちのビジョンに掲げる「笑顔溢れる明るい豊かな社会」の実現のために、4年前にSDGsを経営の軸に据えました。パーク内で排水を再処理して動物舎の清掃に利用したり、草食動物の糞を活用して堆肥を製造しています。また「パンダバンブープロジェクト」と題して、パンダの食事に里山の竹を利用することで里山の荒廃を防ぐとともに、これまで廃棄していた竹幹や食べ残しの竹、糞を資源としてアップサイクルする取り組みを進めています。竹幹を使った「竹あかり」や「竹タンブラー」など工芸品を作ったり、竹幹を集成材やチップに加工する工場の建設も計画しています。一

# 知事対談

## 山本雅史 × 仁坂吉伸

株式会社アワーズ 代表取締役社長  
和歌山県知事

ということがありました。それでは悲しいので、統合した新オフィスを作ろうと考えました。全社員を巻き込んで考え、理念を具現化した新オフィスとして完成したのが「麗しの我が家」です。コストは随分かかりましたが、約400人の社員がフリーアドレスのワンフロアで働くようになったことで、社員同士のコミュニケーションとシナジーが生まれました。当社には全国から若い社員が入社してくるのですが、以前は社員同士で結婚して子供が生まれると2人とも辞めてしまうということが起こっていました。そこで「キラボシ」という企業内保育園を作りました。出勤する両親と手を繋いだ子供たちの姿を見かけると嬉しくなります。動物がいっぱいいるパーク内が散歩コースです(笑)。健康によくくて美味しいものだけを提供する社員食堂「KOKORO」も作りました。社員のSmileを創るのは経営者の役割です。若い社員がお客様のSmileを作るイベントやアトラクションを自分たちで考えてくれるようになりました。またコロナ禍において24時間のYouTubeライブ配信を実施し、全社員を巻き込み様々なコンテンツを作り上げることで、オンラインによる価値創造の可能性を広げてくれました。現在では17万人以上のチャンネル登録があり、オンラインでもSmileの輪が広がっています。



社長就任後はじめての大プロジェクト「麗しの我が家」。

### 山本雅史

1977年大阪府生まれ。大学卒業後、祖父が創業し父が社長を務めるグループの中核建設会社に入社。2004年アドベンチャーワールドの運営会社であるアワーズへ移籍、2015年代表取締役社長就任。家族は妻、2人の息子(9歳と5歳)。趣味は旅行、読書、ゴルフ(平均スコア86)、eスポーツ、人狼ゲーム、ジャグリング、仕事。

昨年には、地域と一緒に資源のことを考えようと、竹をテーマにしたパンダバンブーE.X.P.O.を開催しました。

**仁坂** ● そういった自然との共生が評価されたのか、和歌山県はロンリープラネット「Best in Travel」サステイナビリティ部門で世界一になりました。和歌山県にとってアドベンチャーワールドはものすごい観光資源です。パンダを見た人がたくさん来れば、白浜で宿泊や飲食をしますし、他の地域にも周遊してくれます。JRは特急「パンダくろしお」を走らせていますし、県の観光PRキャラクターもパンダ「わかばん」です。和歌山県は本当にパンダばかりですね(笑)。最後に山本さんは、アドベンチャーワールドは地域にとってどのような存在でありたいとお考えですか。

**山本** ● 私たちが関わることで、地域の皆さんを繋げる「HUB」のような存在になりたいと思っています。コロナ禍で多くの方々に支えられていることに改めて気付かされました。恩返しするためには、私たちがもっと成長する必要があります。そして成長した私たちがお客様にSmileを提供し、未来を担う子供たちに良い社会を引き継ぐことが、私たちができることだと考えています。地域の方々に愛されるパークに成長して、未来と一緒に創っていききたいと思



# 空海の見た景色

VIEWS OF KOBODAI SHIKUKAI

## 生身供【shojingu】

生身供とは、今もお御廟にて人々のために祈りを捧げている弘法大師に食事を供える儀式のことで、毎朝6時と10時30分の2回行われている。御廟橋の手前にある御供所で調理され、嘗試（あじみ）地藏での味見を経て、維那（ゆいな）と呼ばれる僧が先頭を歩き御廟へと運ばれていく。お膳はすべて火を通した一飯一汁三菜、の合計5品で、伝統的な精進料理が中心だが、ときには洋風アレンジされた料理が用意されることもあり、入定から1000年以上にわたり、一日も休むことなく続けられている。



①離陸地点は気圧配置や風向きなどを考慮し、ベストな場所をセレクト。砂浜など平地から飛び立てるのがモーターパラグライダーの特徴。翼を広げ、風を受けるとふわっと空中に舞い上がる。②テイクオフの練習。モーターを始動後、紐を引くと浮かび上がる③翼は柔らかく軽い素材が使用されているので片手で持ち上げられる。④遙か遠くに望む水平線。吉野熊野国立公園の複雑に入り組んだ海岸線を眼下に、風に揺られながら360度パノラマの景色を満喫。大空を独り占めしているような気持ちに。この体験は一生の思い出。⑤飛行中はインカムを通じてコミュニケーションが取れるので安心。



「青い空と蒼い海、自然が織りなす奇岩など南紀熊野の絶景を眺めながら非日常を感じて欲しい」と立野さん。

家族とともに  
自然と暮らす

①畑作業の合間に小川で遊ぶ4人きょうだい。串本町の豊かな自然は子供たちにとって、絶好の遊び場。②田植えが終わったばかりの田んぼを駆け回り虫とり。季節ごとに新しい発見があり、自然から学ぶことは多い。③転んでもへっちゃら。泥だらけになりながらあぜ道を走り回る。④「命の大切さを知ってもらおうと最近、狩猟免許を取得しました」と立野さん。また妻の梨沙さんは「この人とならどこにいても生きていける」と語る。仲よし家族に笑顔が絶えない。



絶景の本州最南端で空中散歩。感動を伝えたい!

南紀パラグライダー 代表 ● 立野仁徳

「会社員をしていた時、旅先でパラグライダーにはじめて乗りました。地上から離れ空を飛ぶという浮遊感に感動し、人生観が変わりました。その感動を多くの人と共有したいと起業を決意しました。そして美しい空と海を探し回り出会ったフィールドが、ここ串本町でした」と熱く語るのは、茨城県出身の立野仁徳さん。現在、本州最南端の空をフィールドに、モーターパラグライダーでの遊覧飛行体験を提供している。

「モーターパラグライダーは一般的なパラグライダーと異なり、モーターで回転するプロペラを推進力に平地から飛び上がります。高い山から離陸する必要がなく、飛び立った地点に戻ることができるのが特徴です」。離陸した後、上昇気流を掴むと一気に高度約200mまで。パラグライダーは1年中楽しめるアクティビティだが、特に冬は空気が澄んでいるので視界が開け、格段に美しい景色を楽しめるのでおすすめです。「とにかく安全が第一。地上の天気はもちろん上空の風の状況などを入念に調べ、離陸地点も前日に決定します。お客様は県内はもとより、遠くからわざわざ足を運んでくださいます。また、年齢層も子供からシニアまで幅広く、地上に降りた瞬間の「また乗りたい」という言葉が何よりも嬉しいですよ」と笑顔が浮かぶ。

米作りなどの農作業にも勤しむ。人が手が必要な時は2歳になる末っ子をはじめ、家族全員で力を合わせる。「移住のきっかけは、東日本大震災でした。子供たちにはどんな環境でも生活できる力を身に付けて欲しいと思うようになり、自然豊かな串本にきました。先日、長男が魚を食べたいから釣りに行こうと言っています。少しずつですが逞しく育っているなど感じました」。年上の子供が小さいきょうだいの面倒を見る。家族が助け合いながら暮らす立野さん一家。小さな子供も頼りになる仲間のようだ。

- 南紀パラグライダー
- 住所 / 東牟婁郡串本町和深2009-1
- 電話 / 070-8487-5387
- 料金 / スタンダードコース(高度200m・約10分間のフライト)
- ※所要時間40分 13,000円など
- <https://nankipara.com/>

空・海・山・川の体験や  
ロケット発射場で注目  
本州最南端の町・串本



本州最南端の地に立ち大海原を一望する潮岬灯台や、ラムサール条約で保護された豊かな海を水深6.3mから観察できる海中展望塔など、美しい自然やジオパークを満喫できる串本町。観光スポットだけでなくシーカヤックやダイビングなどのアクティビティも充実。さらに民間ロケット発射場の整備が進み、最先端科学技術が集積することも期待される。

お取り寄せ  
可能な

おうち時間をさらに楽しく

# 和歌山美味物語



「社内ではビール好きで有名でした」と笑顔の高木さん。平和酒造の酒に惚れ込み東京から移住。旨い酒造りに日々挑んでいる。



■平和クラフト レッドエール(330ml) 440円

平和酒造株式会社

住所 / 海南市溝ノ口119

電話 / 073-487-0189

販売小売店運営のオンラインサイトで購入可能



高野山を源とする伏流水で造りを行っている平和酒造。酒蔵として新たな挑戦をとり、2014年にクラフトビールの製造をスタート。6作目となる「レッドエール」が、2022年春アメリカで行われたビールのコンペティション「ワールド・ビア・カップ」で世界一に輝いた。麦芽のキャラメル感と赤ワインのようなアロマが特徴。濃厚さもありませんが苦味は控え目で飲み飽きない。

「当社はビールも造る日本酒の醸造蔵です。私は両方の製造に携わることで、共通した技法や異なる工程を経験することができました。今後はそんな経験を活かし、新しい技法を取り入れた日本酒やビールを造りたいですね」とビール醸造責任者、高木加奈子さんは語る。

和歌山の名水による、個性際立つクラフトビール

新鮮な海・山の幸だけでなく醤油や梅干しなどを生み出した日本食の故郷ともいえる和歌山。

日本有数の多雨地域であり、海と山が近接する地勢は、豊かで清らかな川を生み、酒造りに適した水を蓄えた。そんな和歌山の名水に秘められた物語を紐解きながらおうち時間をもっと楽しく過ごしたい。



「梅酒や梅シロップ作り体験も開催しているのでぜひご参加ください」と山本(右)さん、広報スタッフの小川真生(左)さん。



■紅南高(720ml) 2,220円

中野BC株式会社

住所 / 海南市藤白758-45

電話 / 073-482-1234

オンラインショップ / <https://shop.nakano-group.co.jp/c/umeshu/beni>



気候や風土、土壌など生産地の特性と、長年育まれてきた伝統的な生産方法が品質と結びつき、リキュールとして初の地理的表示(GI)に指定された和歌山梅酒。その中でも中野BCの「紀州梅酒 紅南高」は、日本最大の梅酒コンテスト「天満天神梅酒大会」で初代グランプリに輝いたこともある逸品。

「和歌山の豊かな陽光を浴び、表面が紅色に染まった貴重な紅南高梅のみを贅沢に使用。梅そのものの香り・酸味・甘みを最大限に引き出した梅酒です」と話すのは、開発当初から深く関わってきた製造部長の山本佳昭さん。「シンプルにロックがおすすめです。お湯割りも寒い季節にピッタリです。濃厚な梅の香りに心も体もポカポカします」と語る。

リキュールで日本初  
GI和歌山梅酒



# 今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします!

WAI TOPICS 01

## ANA客室乗務員、和歌山に移住!!

和歌山県は、全日本空輸(ANA)の客室乗務員2人を広報業務支援員(会計年度任用職員)として採用し、令和4年8月1日に辞令交付式を行いました。2人は和歌山県に移住し、今後も客室乗務員を続けながら、ANAの業務がない週2日ほど和歌山県庁に出勤し、貴重な地質遺産や自然・文化を体感できる南紀熊野ジオパークの魅力や和歌山県の優良県産品であるプレミア和歌山、地場産業製品の魅力をSNS等で発信していきます。

新型コロナウイルス感染症により航空需要が減少する中、多様な働き方を推進しているANAに対し、県内の魅力をさらに発信するため、県職員との兼業を和歌山県から提案し採用に至りました。



問い合わせ/和歌山県移住定住推進課 電話/073-441-2930

南紀熊野ジオパークの情報発信を担当することになった職員は、「地方創生に興味があり応募し、和歌山での暮らしを楽しみにしています。幅広い層に和歌山の魅力を伝えていきたいです」と抱負を語りました。国内外の様々な地域を訪れ、その地域の文化や歴史を知る客室乗務員としての知識と経験を活かし、和歌山の魅力をSNS等を通じて国内外に発信していきます。

WAI TOPICS 02

## 特急に自転車を分解せずに持ち込める「くろしおサイクル(白浜~新宮間)」を開始!



JR西日本和歌山支社は、令和3年9月より、普通電車で自転車をそのまま持ち込めるサービス「きのくに線サイクルトレイン」を実施しています。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です。これまで6,000人を超える方が利用し、好評を得ています。「特急でも使えると嬉しい」などの利用者の声を受け、令和4年10月より白浜~新宮間限定で、特急「くろしお」に自転車を分解せずに持ち込める新サービス「くろしおサイクル」を開始しました。

自転車をそのまま、専用カバーをつけるだけで愛車と一緒に移動できるこのサービスは、定期運行している特急列車ではこれまでにない試みです。1つの車両をサイクリスト専用にし、自転車持ち込み料金不要、乗車駅で貸し出している専用カバーをつけるだけで横並びの4席が利用可能です。

また、サイクルトレインに必要な自転車カバーやサイクルラックは、地元企業と共同で開発しています。利用機会の更なる創出や地元企業との連携など、サイクリング王国わかやまの進化を続ける「きのくに線サイクルトレイン」をお楽しみ下さい。

問い合わせ/和歌山県観光振興課 電話/073-441-2775

**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

和歌山県人・もの・地域

企画・発行/和歌山県  
発行日/令和4年10月21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。

## 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等375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/>



## “ゆりかご”で大切に届けられる、ふわた口完熟いちじく

和歌山県北部の紀の川市にある「ロハス農園」。同園の代名詞といわれるのは、「和歌山県が収穫量日本1位を誇るいちじく」だ。オーナー夫妻の辻慎司さんと笑さんが大切に育てるいちじくの中でも、樹上で完熟させたひと際上質なものを使い、プリンセスとして消費者に直接届けている。プロテューズを中心となつているのは、妻の笑さん。完熟具合と色づきを見極め厳格に収穫される。「完熟すると甘さが格段に増し、食感も良くなります。いちじくの本当のおいしさを知ってほしい」と笑さん。デリケートないちじくをお姫様のように扱い、ゆりかご状のケースに入れ出荷する。笑さんは「和歌山のいちじく農家も年々減少しています。でも恵まれた和歌山の自然の中で栽培する、完熟いちじくのおいしさを全国に広めることで、地元紀の川市の農業を盛り上げていきたいと思っています」と語る。



雨風や輸送の衝撃から徹底して守られた、樹上で完熟のいちじく。その希少で繊細なおいしさをぜひ味わいたい。

## いちじくプリンセス

販売者/ロハス農園  
住所/紀の川市名手上8 電話/090-3975-3975  
価格/9玉入(大玉)3,500円、12玉入(中玉)3,500円  
オンラインショップ(<https://lohasfarm.stores.jp/>)で販売

令和3年度プレミア和歌山推奨品審査員奨励賞 受賞



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。

和歌山の知名度アップの功績を高く評価された、たま駅長。和歌山電鐵課長職のスーパー駅長からナンバー2の社長代理にスピード出世し、その後、和歌山県から和歌山県勲功爵(わかやまでナイト)、そして和歌山県観光まねき大明神の称号を授与されました。

この8月、たま大明神の就任7周年を記念して、ニタマ宮司がピンクの衣装で祝意を表しました。また写真募集の一環で、よんたま駅長との写真撮影会も併せて開催され、とても賑やかな周年記念になりました。



珍しくニタマ駅長とよんたま駅長が、長い間並んで一緒にいました。ニタマ駅長からよんたま駅長にお仕事の様々な助言があったのかもしれない。

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。

たま社社に祝意と併せてコロナ禍の収束を祈念したニタマ宮司。大勢の観光客に早く会いたいと願っていました。



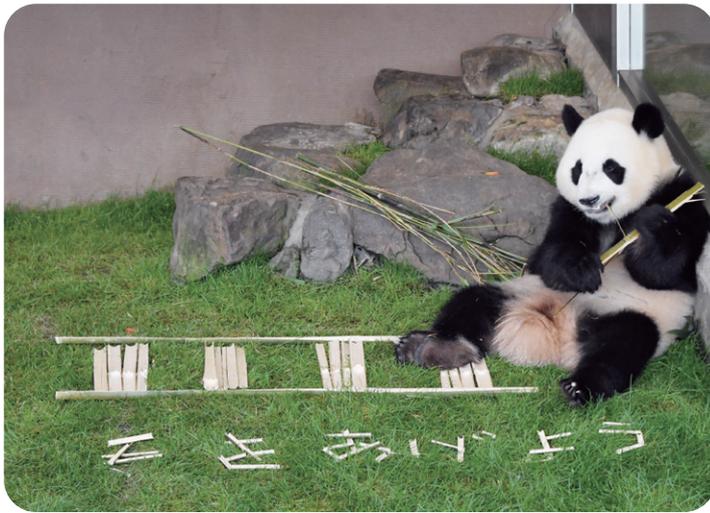
# たま大明神、就任7周年

## WAKAYAMA ep.20 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」

### 交通安全和歌山夢大使に！ 楓浜が2代目の



3年連続、交通安全和歌山夢大使として広報活動を行ってきた彩浜(さいひん)からバトンを受け継ぎ、この7月に楓浜(ふうひん)が同大使に就任しました。

和歌山県警から同大使を委嘱された楓浜には、竹で作った横断歩道と「手をあげよう」の文字が贈られました。このメッセージには、楓浜を通して和歌山だけでなく、全国の子も達が交通事故に遭わず、元気に成長して欲しいという願いが込められています。

楓浜は、左右を確認して竹の横断歩道を渡り、美味しそうに竹を食べていました。



この8月に4歳の誕生日を迎えた彩浜。氷で遊ぶことが大好きな彩浜に、名前にちなんで虹の形をした氷がプレゼントされました。彩浜、お誕生日おめでとう。

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/>