

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.56
2025

果樹王国 和歌山。 その秘密

果樹王国 和歌山

スマート農業で人手不足に対応 若きみかん農家たちの挑戦
都市と地域の人を繋ぐ 梅収穫ワーケーション

若い梅農家が産地を守るため 耕作放棄地でウバメガシの森を育てる
自分の畑は自分で守る 農人と山の番人プロジェクト

研究を積み重ね、守り育てる「果樹王国」という誇り
果樹王国、和歌山のその先へ 未来を見据え戦略的な販売促進を進める

知事対談 はせがわゆうじ×岸本周平

聖地リゾート! 和歌山【嶋津の筏師の道】

Wakayama 移住定住ストーリー

well-being 和歌山【デジタルノマド×保育園留学】 異文化交流から生まれる地域の未来

プレミアム和歌山【そのまんま梅の床】

わかやま食の新発見【うすいえんどう】

穏やかな日差しに照らされる、有田川町のみかん畑。

果樹王国。 和歌山。その秘密

全ての結果には、
そこに至る原因や要素、条件が存在する。
それは奇跡かもしれないし、
必然であるかもしれない。

大きく南に開けた紀伊半島という大地には、
森蔵で急峻な紀伊山脈と美しい海という
豊かな自然がある。

果樹王国、和歌山の秘密。
それは耕作地としては厳しい環境の中でも、
大いなる自然に逆らうことなく寄り添い、
少しずつ発展を続けてきた人々の、
力を寄せ合い、工夫を凝らしてきた結果である。

果樹王国 和歌山



緑豊かな和歌山は県土の約8割を山林が占めている。その斜面を利用した果樹栽培が盛んに行われており、南北に長く起伏に富んだ地形や気候、豊富な日照量などを生かし、多種多様な果実が生産されている。その栽培の歴史は記録に残っているだけでも400年以上前まで遡る事ができ、先人たちが積み重ねてきた多くの知恵と工夫により産地が形成され、発展してきた。

和歌山の代名詞ともいえる「梅」や「みかん」、柿は日本一、桃は西日本一の生産量を誇る。また、県内農業産出額の約7割を果実が占

め、その金額は毎年、全国トップクラスに位置していることが、「果樹王国 和歌山」とよばれる所以である。

異なった品目や品種の栽培、収穫期間の延長や貯蔵方法の工夫などにより、出荷時期をずらすことで、和歌山県産の果実を一年を通じて味わうことができる。これは、柑橘などの「常緑果樹」の一大産地と、梅や桃といった「落葉果樹」の一大産地が併存するという珍しい県だからこそともいわれている。また、長年トップブランドとして君臨している「南高梅」をはじめ、「有田みかん」「あら川の桃」といった地域

ブランドや、「紀の川柿」という栽培方法の工夫により生まれたブランドも定着している。加えて、紀の川沿いに広がる「桃源郷」やみなべ・田辺地域の「梅林」など、開花期には生産地が景観を楽しむ観光地になっているのも特徴だ。

和歌山の自然や風土、そして長年にわたり取り組んできた品種や栽培方法の改良、産地を支えてきた人々の思いによって「果樹王国 和歌山」は作られたのだ。そして今も、人手不足や気候変動への対応、国内外の販路開拓といった新たな課題へのチャレンジは続いている。

梅・みかん・柿・桃の他にも自慢のフルーツがたくさん



- ①はっさく：甘みと酸味、苦みの絶妙なバランスが特徴。生産量・産出額ともに日本一。
- ②いちじく：食物繊維を豊富に含み、健康食として注目。生産量・産出額ともに日本一。
- ③いちご：県のオリジナル品種である「まりひめ」は、甘みが強く程よい酸味で、ジューシーだと人気。
- ④じゃばら：日本で唯一の飛び地の村「北山村」で発見された柑橘。

年間を通じて楽しめる和歌山の果実



和歌山県の取り組み



大手飲料メーカーに和歌山の果実を紹介するための勉強会を開催

県では産地の維持や農家の所得安定に向け、販売促進や販路開拓にも取り組んでいる。バイヤーや消費者へのPRは国内にとどまらず、拡大する海外市場への輸出も支援しており、これからも生産者と一緒に「果樹王国 和歌山」を守る事業を展開していく。



おいしく食べて和歌山モール



～和歌山県アンテナショップ『わかやま紀州館』のご紹介～

東京都有楽町にある和歌山県アンテナショップ「わかやま紀州館」にはイートインコーナーがあり、果樹王国ならではののみかんや桃、梅を使ったジェラートやソルベ、GI（地理的表示）に指定されている和歌山梅酒など、美味しい果実を使用した商品を提供している。



スマート農業で人手不足に対応 若きみかん農家たちの挑戦



450年以上にもなるみかん栽培の歴史を持つ和歌山県。初代紀州藩主徳川頼宣が、有田・下津地域にみかんの栽培を奨励し保護したのが商業栽培における始まりとされ、今では20年連続日本一の生産量を誇っている。産地の一つ有田川町では、若手農家たちが農業団体「むちころふあーむ」を立ち上げ、人手不足という課題に向き合っている。代表の小川祐司さんは農業を始めて14年目の34歳。「繁忙期であるみかんの収穫時期はアルバイトを雇うのですが、人手不足はみかん農家の多くに共通する課題です。その

ため、複数の個人事業主により立ち上げた団体では、団体内における人材や仕事のシェアをしています。それでも収穫が始まる10月から4ヶ月ほどは、休みがないほど忙しい。そこで積極的に導入するのが「スマート農業」だ。「共同倉庫に、みかんの目視選別をサポートする機械「Rakuda」を2年前から導入しています。そのおかげで傷の大小や水腐りなど果実の状態を見極めるのに必要だった人員を削減することができました。また、防除等のために行う農業散布で使用されるスプリンクラーの設置

には1haにつき1千万円以上が必要で、買い替えが数十年先だとしても厳しいかもしれない。そこで注目しているのがドローンです。産地全体において、今はまだ利用件数は少ないですが、スマート農業には欠かせない要素になると思い、当団体では、ドローンの機種や用途ごとに異なる操縦資格を分担して取得することを考えています。それは自分たちの畑だけのためではなく、今後地域で拡大するドローン需要に対応するためです」。



①和歌山の企業、(一財)雑質技術研究所が開発した外観選別装置 Rakuda (ラクダ)。手作業での目視選別の負担を減少し、選別時間の短縮にも繋がったという。②むちころふあーむ代表の小川さん。③現在は一部の園地を企業に委託し、ドローンによる農業散布を行っている。



都市と地域の人を繋ぐ 梅収穫ワーケーション

60年連続、梅の生産量日本一を誇る和歌山県。それでも生産者の高齢化に伴う担い手不足は避けられない課題である。そこで課題解決につながる取り組みとして注目を集めているのが「梅収穫ワーケーション(以下、梅ワー)」だ。「5月〜7月の間、都市部で働く人々が梅農家さんの作業をお手伝いするため、みなべ町を訪れています。青梅をいんだり、完熟して梅畑に落ちた梅の実を拾うなどの単純作業ですが、梅農家さんと参加者の双方にとって良いことがたくさんあるんです」と語るのは、(一社)日本ウェルビーイング推進協議会代表理事の島田由香さん。都市部からの参加者にとって、一次産業の現状を感じることができただけでなく、心身のリフレッシュや作業に没頭することで集中力を高めることにも役立てられるという。2022年にスタートしたこの取り組みは、翌年から企業向けの人材育成プログラム「TUNAGU」となり、他地域にも好影響を及ぼすなど、さらなる広がりを見せている。



①没頭没入の梅収穫作業で心と身体もリフレッシュ!写真は2022年度の体験者たち。②新しい剪定方法などの研究にも積極的に取り組み、島田さんも枝切りハサミをもって、農家のみなさんと技術情報をシェアしている。③1月の寒い日でも次の収穫に向けて、島田さん(右)とわきあいあいと話しながら、梅の枝を剪定していた梅農家さんたち。左から山本康雄さん、貴子さんご夫婦と、東光淑行さん。

(一社)日本ウェルビーイング推進協議会
住所／沖縄県南城市玉城船越218-1
電話／070-9061-1542

リフレッシュできるようにしました。すきま時間には参加者の方にSNSの始め方を教えてもらったりして、梅ワー後も連絡をとりあうような関係になり、今では新しい親戚が増えたような気持ちです。また、他県の柑橘農家さんが手伝いに来てくれたことをきっかけに、地域や栽培品目をまたいでの交流も始まりました」。まさしく人と人、心と心を繋ぐ体験であり、継続的な繋がりは、地域の人手不足を解決するひとつの策であるかもしれない。





鹿肉のロティ赤ワインソース



チームひなたの仲間であり、キャラバンサライオーナーシェフ更井亮介さん。レストランは、おじいさんが使っていた梅蔵を改装したもの。

Restaurant Caravansarai (キャラバンサライ)
住所／田辺市上芳養595
電話／0739-33-9990



自分の畑は自分で守る 農人と山の番人プロジェクト



① 猟師歴25年の湯川さん(右)が、農家からの連絡を受けるとすぐに現地へ出向き、獣の状態を見極めるため、新鮮なジビエが流通されている。岡本さん(左)との息もピッタリ。② 民設・民営の解体施設のひなたの杜。

株式会社日向屋

住所／田辺市上芳養755-2
電話／080-3806-2716

ひなたの杜

住所／田辺市上芳養469-2 電話／0739-33-7870

和歌山県の鳥獣による農作物被害は約2億4900万円※1で、その約8割が果樹被害である。田辺市上芳養地域でも8年前ぐらいから被害が急増したという。「猟師が減り、山に近いところから耕作放棄地が増えてきたことが大きな原因だと思っています。果実が食べられることに加え、木も傷つけられてしまうのは農家として辛い。収穫量の回復には数年かかりますからね」と語るのは、梅とみかんの栽培農家である岡本和宜さんだ。鳥獣被害の軽減を地域全体の問題と捉え、それらを解決するために平成18年に(株)日向屋を立ち上げたのだという。

「農家の傍ら罠の掛け方などを地域の先輩に教えてもらいました。でも、自らの手で処理をすることは精神的に辛く、将来、こどもたちに継がせることも葛藤を抱いたため、せめて活用しようと思いました」。そんな時、猟師の湯川俊之さんとの出会いもあり、仲間を集め、役割を分担しつつも、地域内で一連して鳥獣対策からジビエ活用までができるように「チームひなた」を結成した。そうして今、上芳養のジビエは「山の宝」として販売され、近くのフレンチレストラン「キャラバンサライ」でも提供されている。「産地を守り、動物の命も大切に。出前授業などを通じて地域のこども達にも伝えていきます。これからも力を合わせて、地域の課題解決に取り組んでいきたいと考えています」。

(※1) 和歌山県の令和5年度の野生鳥獣による農作物被害額調査結果から抜粋

2025年「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産認定10周年を迎える

日本一の梅の生産地として有名な「みなべ・田辺地域」。そこには梅を中心とした産業が広がり、様々な文化と景観、先人の知恵と工夫でつくられた、世界に誇る農業のシステムが確立され、400年以上にわたり続けられてきた。2025年、このシステムが世界農業遺産に認定され10周年を迎える。

みなべ・田辺の梅システムとは

養分に乏しい山の斜面に梅林を配置し、周辺に薪炭林(しんたんりん)を残し、水源かん養や崩落を防止、紀州備長炭の生産と高品質な梅を生産してきた農業システムのこと。



©みなべ・田辺地域世界農業遺産推進協議会

みなべ川森林組合により植栽されたウバメガシ植栽地



若い梅農家が産地を守るため 耕作放棄地でウバメガシの森を育てる



① ウバメガシの森を育てる一般参加の企画「どんぐりリーグ」には東京や長野などから32人が駆けつけた。② どんぐりから育てたウバメガシの苗を持つ山本さん。昨年で20000粒を拾い集めた。

「南高梅」発祥の地であるみなべ町において、梅農家の現状を変えたいと、大学卒業後にUターンし、(株)うめひかりを設立したのが山本将志郎さんだ。

担い手不足という問題に危機感を募らせた山本さんは「若者ができる農業にしていかななくては」と新規就農者を受け入れ、後進の育成に当たっていた。そんな時、「隣の農家から山の変化を聞いて、他人事ではないと感じました。梅農家は、斜面地や平地に複数の畑を所有しているのが一般的ですが、作業も大変な上に収量も少なくなる斜面地にある梅畑から手放していきます。そうした耕作放棄地が増えれば、土砂崩れなどが起きやすくなります。先人たちが梅畑を開墾してくれたおかげで南高梅のブランドがで

株式会社うめひかり

住所／みなべ町晩稲505-1
電話／0739-74-8020



研究を積み重ね、守り育てる 「果樹王国」という誇り

9月から始まる みかんのリレー出荷

みかんの生産量が20年連続全国1位の和歌山県。温州みかんだけでも10種類以上、柑橘類では100種類近くも栽培されている。みかんといえば、冬の「ごたつみかん」のイメージが強いが、和歌山では早いもので9月上旬から収穫できるみかんも自慢だ。

特に今人気で、栽培面積を増やしているのが「ゆら早生」だ。ゆら早生は10月上旬から収穫可能な品種として和歌山県内で登録。爽やかな酸味に加え、11月以降のみかんに負けないぐらゐの甘みを味わうことができる。また、県果樹試験場の研究により、ゆら早生よりも早く収穫できる「YN26」も開発されている。このようにシーズンを通じた出荷に向けて進歩し続けてきた結果、今では露地栽培だけでも、YN26やゆら早生など極早生みかんから下津蔵出しみかん、秋から春にかけてリレー出荷を実現している。こうした努力により、収穫時期を拡大し、生産量と販売額を増大させてきたのである。

なぜ日本一の柿産地に？

実は、和歌山で栽培されている柿の約8割が渋柿である。出荷には渋抜きが不可欠で、そこに誇るべき技術があった。1969年に設立された県内の研究チームにより、炭酸ガスによる脱渋法が確立さ

れ、ほどよい固さとまるやかな甘さが楽しめる柿として市場に出すことに成功。大型選果場や脱渋施設、ノウハウが揃う和歌山だからこそ、現在まで日本一の産地を維持してきた。そして近年、新たに注目されているのが「紀の川柿」だ。樹上での脱渋によりシャキシャキ食感が楽しめ、中は黒いという個性も持ち合わせていることから、輸出など今後の展開にも期待されている。



黒いつぱん(褐斑)が特徴的な紀の川柿。実は「紀の川柿」は品種名ではなく、たねなし柿のうち樹上で脱渋したものを呼ぶ。

紀の川柿

シャキシャキとした食感で中身は黒いという個性的な和歌山の柿。樹上にあるたねなし柿ひとつずつに袋をかぶせアルコール脱渋させるため、栽培には非常に手間がかかるが、単価は他の柿の2〜3倍程度で取引されているという。

和歌山県果樹試験場かき・もも研究所

住所／紀の川市粉河3336
電話／0736-73-2274



ゆら早生

1985年、由良町で「宮川早生」の枝変わりとして発見された極早生みかんで、後に和歌山県内でオリジナル品種として登録された。他の温州みかんよりも丸く、完熟しても果皮に緑色が残っているが、糖度が高い上、じょうのう膜(房になっている袋状の薄い皮)がみかんの中でも薄くて、食べやすいと人気だ。

和歌山県果樹試験場

住所／有田川町奥751-1 電話／0737-52-4320

果樹王国、和歌山のその先へ 未来を見据え戦略的な販売促進を進める



①あら川の桃とは、紀の川市桃山町で収穫された桃のことで、数百年に及ぶ歴史をもつ。見た目が美しいだけでなく、溢れる果汁と甘く柔らかい果肉が特徴的な和歌山の夏を彩る果実である。②紀の川市桃山町の桃源郷。3月下旬から4月上旬にかけて紀の川の南側に桃の花が咲き誇る。

JA紀の里

住所／紀の川市上野12-5
電話／0736-77-7801



生産者の減少や耕作放棄地の拡大など、果樹産地が抱える課題もあるなか、産地の将来を見据え、販売戦略において先進的な対策を講じているのがJA紀の里だ。「担い手の減少に、小さな選果場では取り扱う農産物が少なくなることを見越し、20年前ぐらいから選果場の統合を検討し、2005年に大型の流通センターを開設しました」と語るのはJA紀の里の常務理事中山裕之さん。今では全国トップクラスの売上高を誇り、県内外から旬の食材を求め多くの人が訪れる紀の川市の「めつけもん広場」もその頃から始めたという。「農家の収入向上に向け、市場への出荷だけでなく、海外への輸出を中心に多様な形態での販売を模索しました。東南アジアへは、航空機であれば国内流通と同じ時間での輸送が可能でした。しかし、国によって使用できない農薬があるなど、検疫という輸出ならではの難しさがありました。それでも大きなメリットがあり、和歌山の果実を受け入れてもらうのに何十年とかかりましたが、今では台湾

や香港などへの輸出も順調に推移しています」。

販路開拓にはプロモーション活動も重要だと語る。「例えば「百果桃」。通常1本の桃の木から500個以上の桃が収穫されますが、そのうち匠(農家)が選んだ100個を特別なパッケージにして販売しています。また、「あら川の桃」であればGI登録されていること、そして、市場では規格外品となる傷がついた桃も、味は変わらないことを伝え、産直市場で販売するなど、商品がもつ物語や産地の背景を一緒に伝えることが重要なんです。今では桃の時期になると、出向かずともお客さんがこちらに来てくれるようになりました」。他にもインターネット販売やVRめつけもん、ふるさと納税などいくつもの販路を開拓。方向は同じでも異なる手法で、未来に繋ぐ戦略を立てている。

知事対談

はせがわゆうじ × 岸本周平
イラストレーター・絵本作家 和歌山県知事



はみ出すことを恐れない。 そして他人の靴を履く。

はみ出すこともなく、優等生的なレールに乗ってきた。今までの欠けている部分を補う教育から心揺さぶられる絵本の向こうに見える、人を思いやる気持ちと、長所を伸ばす教育へ。



岸本知事(以下岸本) ● はせがわさんは有名なイラストレーターで、絵本作家としても多くの作品を出されていますが、双子のパンダのシリーズを3冊描かれています。

パンダの聖地を目指す和歌山としてはそんな縁もあり、昨年は熊野白浜リゾート空港のポスターを描いていただきました。また「もうじきたべられるぼく」という絵本が、27万部を超えるベストセラーになっています。

私も去年、本屋さんで平積みされているその本をたまたま見つけ、タイトルとリュックサックに傘をさして水筒をもっているかわいい絵に惹かれて購入しました。世の中では食育に繋がる絵本という評価もありますが、私は全く違う読み方をしたんですね。この牛さんはもうじき食べられてしまう、食べられる前に自分を産んでくれたお母さんに会いに出かけるわけです。そしてその時、お母さんが幸せそうに自分の弟や妹たちと牧場にいる姿を見て、自分がこれから食べられること

を知らせるのは申し訳ないと思い、結局会わずに帰るんですね。私は数年前に母親を亡くしたのですが、これは私にとって、その様子が自分と母親との関係に重なるように感じました。

はせがわゆうじ(はせがわ) ● そうですね、私も母親に対する気持ちは割と似たようなところがありますが、この絵本を描いた時は母という存在をそれほど意識してなくて、自分が過酷な状態にある時に、自分よりも大事にしたい人の存在とか、自分の存在が優先順位の一番上じゃないということ表現したいと感じました。それがたまたま母だったという感じなのですが、そんな思いの絵本になりました。

岸本 ● まさに絵本では、自分が食べられてしまうという事実を母やきょうだいに知らせたくない。それを知らせると悲しむだろうからって、相手を思いやる優しさみたいなものを感じました。それは自

分より大切な人がいるから生まれる優しさなんです。また母と息子って喧嘩をするものですが、私の母は60を超えた私に「周平、ちゃんと晩ご飯食べてるか」と言ってたんですよ(笑)。カチンときますが、母にとって私はずっとこともなんでも、ご飯を食べているか心配なんです。

私は国会議員時代、真夏のカンカン照りの日でも、街頭演説をしていたのですが、そんな時「周平、外では麦わら帽子を被んなあよ」と言うわけです。でも、つい反抗してしまっんですね。母が亡くなってから、あまりにも暑いある日、帽子を被ったのですが、それが非常に楽でした。以来、夏の街頭演説では麦わら帽子を被るのですが、その都度、母を思い出しますね。母が生きている間に言うことを聞いて、被っておけば良かったなと悔やんでいます。「ありがと」も言えずじまいです。母が亡くなって時間が経つのですが、悲しみは深くなります。会ってお礼を言

いたいです。

はせがわ ● 私の母も、もう亡くなっていますが、母が入院していた時、日に一度は顔を出すようにしていたのですが、行くと必ず「こんなところに来なくていいから、早く帰って仕事しろ」と言うんです。でも他の家族からの話では、私が行くとすぐ喜んでいと聞くのですが、直接会うと「もうさっさと帰れ」と言う母でした。

岸本 ● そんなものですよ。はせがわさんはこれまでたくさん絵本を描かれています。読者層はどのように設定しているのですか。

はせがわ ● 絵本の出版では対象年齢を最初に決めるのが基本ですが、決めきれない時もあります。ただ私としては、こどもだけ視野に入れているわけではなく、お年寄りまですべての方に届くようにという思いがいつもあります。とはいえ、本当に一番伝えたい年齢層を考えると、中学生や高校生という多感なこどもたちかなと

思っています。

岸本●とても心が痛むのですが、去年の統計で小中高生の自死数が史上最悪でした。実は、和歌山県はいわゆる自殺率でいうとワーストの部分に入っているのですが、その統計にはこどもが含まれています。はせがわさんの絵本を見て、中高生が自死から逃れられるようになるといいですね。

はせがわ●それは本当に一番ぐらいの目標です。絵本の出版は、本当に大変で手間のかかる作業ですが、もしひとりでも救えるのであれば、出版する価値は十分あるかと思っています。

“はみ出て” もいい
長所を伸ばす教育へ

岸本●はせがわさんは名古屋芸術大学を卒業後、イラストレーターになり絵本作家となったわけですが、自分で絵が好きだと思ったのはいつ頃ですか？

はせがわ●小さい頃から少しおっとりとしていたのか、苦手なことが多くて（笑）。でも小学校一年生ぐらいから絵だけは「すごいね」と言われました。それでちよつと調子に乗ったのだと思います。が、とにかく絵を描くことが好きで、真っ白なチラシの裏にいつも絵を描いてました。

岸本●昭和の教育では、テストで良い点を取らなきゃいけないし、得意科目も不得意科目もすべての学科をやらなきゃい

後にはくたびれ果てているんです。

はせがわ●野球などでスキルの高い子は、特待生みたいなコースがありますよね。でもスポーツだけじゃなく、あらゆる分野でそういうのがあればいいと思います。例えば、物理の特待生コースや、料理の特待生コースなど、本当に好きなことをとことんやれるという制度みたいなものを、中学ぐらいから作ってもいいんじゃないかなと思いますね。

岸本●普通科をやめて工業やデザイン、商業や農業といった専門課程を増やす方が、これからの時代には合っているかもしれません。県立高校って未だに校則があつて、髪の毛は染めたらダメとかピアスはあかんとか、またアルバイトも原則禁止の学校があり、おかしいです。私が中学で生徒会長をやっていた時、坊主頭廃止運動をやりました。先生たちと半生交渉して、廃止できたのですが、これは先生方がすごく立派で、私たち生徒に向き合ってくれた結果です。今の高校生も自分たちで校則廃止運動をしてほしいし、過剰な規制で苦しむこどもたちを何とかしなきゃいけないと思います。

はせがわ●日本は「美術や音楽の授業の時間を、数学にあててくれ」という受験に熱心な家庭もあるらしいですよ。そんな話を聞くと、クリエイターとしては悲しいですね。絵を描くのが好きなこどもは、授業の半分ぐらいが美術でも面白いと思

知事対談

はせがわゆうじ × 岸本周平

イラストレーター・絵本作家 和歌山県知事



けなかったのですが、私はそれが良くないと思っています。「好きこそものの上手なれ」と言われているように、それは絵でもいいし、歌やスポーツ、もちろん算数でも何でもいいと思うんです。これからは、自分の得意な科目や好きな事を伸ばす教育ですね、そういう長所を伸ばす教育を重視してはどうかと思っています。

はせがわ●そうですね。現在は欠けている部分を補うような教育になっている気がします。しかし、こどもというのは、欠けている部分がある反面、絶対どこかが飛び出しているはずなんです。だから、欠けている部分を補うよりも、飛び出ている部分を引っ張るような教育をしてほしいと思います。

岸本●日本の学校は生徒をしぼり過ぎま

いますね。

相手の心を思いやる
“他人の靴を履く”とは

岸本●生きづらさを感じるこどもたちも含めた読者の皆さんに対して、はせがわさんはこれまでこういう絵本を描かれてきたわけですが、これからはどんな絵本を描いていきたいと考えられていますか。

はせがわ●この“もうじきたべられるばく”が思いがけず大きな反響をいただいたのですが、できることあればやっぱり“いじめ”の問題に役に立つようなものを作りたいと思います。“いじめる側”のこどもに対して、いじめに至るまでの間にその本を読めば、何かがちよつと変わるかもしれないっていうものを作れたらいいか

す。我々の年代ですと、体育の授業で整列するために「前へならえ」をしていました。でも前にならっていると、「ズティーブ・ジョブズ」は生まれないわけです。これからの教育は“はみ出る”ということ、を、応援するべきなんですよね。

はせがわ●みんな“はみ出して”ほしいですよ。美術系の立場で言うと、フランスの美術の学生は、美術館の出入りは自由なんです。また、家で描いた作品を大学に持って行って評価してもらうなど、試験も含めて全体にすごく大らかで、フランスの大学では、学生たちの才能を見極めようとしているように見えました。一方、日本の教育は美術に限らず、少し先の準備にばかり追い立てられて、何かの準備をずつとしていくような気がします。そうではなくて、その時を生きている、生きていることが楽しいって思えるような学校生活にならないかなと思います。

岸本●私たちの頃は中学受験などありませんでした。でも今は、小学生でも一部の子は中学受験のために、中学生は高校受験のためにすごいエネルギーを使っています。私はアメリカの大学と日本の大学で教えていたことがあります。アメリカの大学は日本のような入学試験がなく、面接と小論文と内申書だけで、無駄な受験勉強をしなくていいんですね。だから、入学した後、みんな元気でくたびれていないのですが、日本の大学生は受験を終えた入学直

なっていると思います。

岸本●現在は“いじめられてるこどもたち”に対して行う、いろんなアドバイスが多いのですが、そうではなく、はせがわさんはむしろ、いじめる側のこどもに働きかけたいということなんですね。

はせがわ●あまりうまくは言えないんですが、いじめる側の子が自分の行動によって、相手がどう思うのかというのを慮れるようになってもらえよう、そういうものを作りたいと思います。

岸本●口で言うのは簡単ですが、相手の気持ちになることはとても難しいことです。イギリスのことわざで、相手の立場になって物事を考えるということを「他人の靴を履く」(Put yourself in someone's shoes.)と表現するそうですね。他人の靴を履くためには、まず自分の靴を脱ぐ必要があります。そして、他人の靴というのは大きかったり小さかったりするので、自分には合わない。でも他人の靴を履いて初めて相手のことが“わかる”あるいは“わかるようになりなさい”という意味なんです。

はせがわ●今のネタいいですね。“他人の靴を履く”。今後の絵本のネタにさせていただきます。(笑)

岸本●そういう絵本が発行されることを楽しみに期待して待っています。今日は本当に長い時間ありがとうございました。



はせがわ ゆうじ

1958年生まれ。愛知県名古屋市出身。名古屋芸術大学卒業後デザイン会社勤務を経てイラストレーターに。パンダのキャラクター「ぱんだもん」の作者。2022年、中央公論社から発行された「もうじきたべられるばく」は、発行部数27万部を突破。第7回未来屋えほん大賞受賞。



嶋津の 筏師の道

かつて北山川流域は上質な木材の産地として知られ、伐採された木を組んだ筏は北山川、熊野川を経て、木材集積地の新宮まで運ばれた。その筏を流すために筏師たちが歩いたのが、筏師の道と呼ばれる筏道。で、生活道として人々を支えた重要な道でもあった。この苔生した筏道は、奈良県と三重県に囲まれた新宮市の飛び地・熊野川町嶋津にあり、一歩足を踏み入れた瞬間、幻想的な風景に目を奪われる。



①家の裏の畑で家庭菜園を始め、白菜や大根など無農薬野菜の栽培にチャレンジ。②毎日薪を燃やしてお風呂を沸かす。「スイッチひとつでできることを、時間をかけて行。この暮らしを楽しむのが田舎暮らしの醍醐味」。③家族と共に由子さんのお父様もご近所に移住。おじいちゃん手作りの小屋は、三兄弟の隠れ家に。④自宅の一部屋をアロママッサージの施術室に改装して、心身の癒しを追求。⑤自宅から近露王子まではすぐ近く。世界遺産・熊野古道を身近に感じながら、近所の方と交流する日々。

木を生業にし 豊かに暮らす

①伐倒する木に印を付ける。農林大学で学んだ技術を実践し、経験を積んでいく。②植栽ができる状態にするため、獣害防止ネットを張る支柱を打ち付ける作業。③刈払機を使って下草を刈り、木を伐採した跡地を整理することで、新たに植栽するスペースを作る。新たな木々が育つための第一歩。④週に1度、自宅の庭先で薪割りを行う。熊野古道を歩く人から「頑張ってる」と声が掛かることもあるそう。



「自然豊かな和歌山に移住することを告げると、虫が好きだから3人とも飛び上がって喜んでくれた」とご夫婦。一家で田舎暮らしを楽しんでいる。

移住で叶えた夢の先、新たな家族の未来

西牟婁森林組合勤務 ● 久保田遊己さん 由子さん

遙か昔から熊野古道の主要ルートとして、熊野三山をめざす巡礼者たちが行き交った田辺市中辺路町に移住した久保田さんご家族。夫の遊己さんは、兵庫県尼崎市で家業を継ぐも、漠然と自然豊かな場所での暮らしに憧れを抱いていたという。移住に向けて動き出したのは長男が生まれてすぐ。移住するなら自然豊かな場所、その地域ならではの職に就きたいと考え、林業のセミナーを見つけ参加したが、未経験の分野に飛び込むことに不安を感じ、移住にまでは至らなかった。その後、3人のこどもに恵まれた遊己さんと妻の由子さんは、こどもたちの成長と共に、都会のマンション暮らしにストレスを感じ、再び移住イベントに参加した。「林業の学校があることを知り、安全に仕事をするための知識や技術を身につければ、転職しても家族を養っていけると明るい未来を描けました」。また、尼崎市にいた頃から何度も和歌山を訪れていた遊己さんは、和歌山の自然に癒されていたことや由子さんの後押しもあって、和歌山県農林大学校林業研修部への出願を決め、晴れて入学。2022年、久保田さんご家族は念願叶って中辺路町に移住した。

農林大学校で1年間みっちり学び、林業の技術を習得した遊己さんは、西牟婁森林組合に就職。「造林」の部門に配属され、木を植え、育てるという日々を送っている。「この木が出荷されるのは50年100年と先のようですが、未来を作る仕事だ」と思うとやりがいを感じます」と熱い思いを語る。一家の新しい挑戦はこれだけにとどまらず、由子さんは尼崎に住んでいた当時に習得したアロママッサージの資格をいかし、移住後に自宅サロンをオープン。今では近隣の人だけでなく、古道歩きに疲れた人々にも利用する癒し処となった。また、外国人観光客と挨拶を交わす機会も多く、長男は「外国語を学び、留学したい」という夢を見つけた。久保田さんご家族は、豊かな自然の暮らしの中で、新たな夢を描きながら、それぞれの未来に向かい一歩ずつ進んでいる。

スペースまんなか
住所／田辺市中辺路町近露1132
電話／050-3696-3662



今も昔も熊野をめざす
旅人を迎え入れる
自然あふれる田辺市

世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」に登録されている熊野古道には、国内外から多くの観光客が訪れる。宿場町として、旅人が休息を取り、祈りを捧げた近露は、歴史と自然が調和する日本の原風景が残り、今もなお訪れた人の心を和ませている。



①白浜町での暮らしの魅力を話すブロックウェル夫妻(リゾートサテライトオフィス"ANCHOR"にて) ②Wi-Fiなどの設備が整ったコワーキングスペースで仕事に取り組むマイケルさん。 ③ANCHORの屋上からは白良浜を望むことができる。 ④白浜のシンボル"円月島"。滞在中はレンタカーを借り、和歌山の観光も楽しんでいる。 ⑤認定こども園 立正幼稚園に通園するキンガちゃん。地元のこどもたちとともに過ごし、日本の文化や習慣、言語について実体験を通して学んでいる。

全国に先駆けワーケーションを推進した和歌山県。熊野白浜リゾート空港を利用すると、白浜町へは東京から1時間で来ることができ、パンダ、温泉、白良浜といった豊富な観光資源は都市部で働く人々を惹きつけている。近年テレワークが普及する中で、ワーケーションの聖地、白浜町では、2023年新たに「保育園留学(※1)」の受入を開始。「都市部の人にとって地方での子育てはニーズがあると思いましたし、何より地元のこと、また白浜町に居ながら地域外のこと、またと交流できるようなしたいと思いました」と語るのは白浜町総務課の鳴尾豪さん。今、同町の教育への思いは国境を越え、ファミリーを対象としたデジタルノマド(※2)の受け入れに発展し、県とともに取り組んでいる。

地方創生や保育園留学の運営事業を行っている(株)キッチンハイクの白浜担当である今井美香さんは「子育て世代のデジタルノマドは日本の保育環境への関心も高く、日本の自然豊かな地域での子育てや、新しい文化を体験できることは魅力に感じてくださるのではと考え、観光滞在ではない、子ども主役の暮らし体験ができる「保育園留学」をご提案しました。和歌山には、白浜の美しい海をはじめ、世界遺産や温泉など、日本らしい文化を体験できる魅力がたくさんあるので、デジタルノマドのご家族にとっても大きな魅力になると思います」と語る。

約2か月にわたり白浜での暮らしを楽しんでいるブロックウェル夫妻は「私たちにとって、自然豊かで温泉などがある和歌山はとても魅力的です。なかでも白浜の海鮮料理は私たちのお気に入り。また娘のキンガもこども園に友達ができ、毎日通園するのが楽しそうです。和歌山のことも大変気に入っています。白浜の優しく落ち着いた雰囲気、彼女には合っているんだと思います」と語った。

場所に囚われない自由な働き方と多様性、そして人と人とのつながりに、地方の可能性が見えた。

白浜町総務課企画政策係

住所／白浜町1600
電話／0739-43-6598



(株)キッチンハイク

住所／東京都台東区東上野4-13-9
ROUTE89 BLDG. 4F



(※1) 保育園留学

子育て家族と地域をつなぐプロジェクト。家族で1〜2週間地域に滞在し、こどもは地域の保育園に通う。地域での子育てを体験できる。

(※2) デジタルノマド

IT技術を使って時間や場所に縛られず働く人々のこと。2024年に観光庁は、国際的なデジタルノマドの誘客に向けて先駆的に受け入れ体制の構築等に取り組む実証事業を実施。(株)キッチンハイクが提案した白浜町を中心としたプロジェクトが採択され、白浜町は、タイ、オーストラリア、カナダ、アメリカなどからの受け入れを行っている。

well-being 和歌山

【デジタルノマド×保育園留学】 異文化交流から生まれる 地域の未来

みんなが健康的で幸せな状態であるウェルビーイングは、豊かな自然と温暖な気候に恵まれた和歌山そのもの。そんな和歌山で生まれたウェルビーイングをご紹介します。

Share house
Shirahama sakae

ITを活用して仕事をしながら旅をするデジタルノマド。2025年1月から2か月間、リモートで働きながら白浜町で暮らしているオーストラリア人のブロックウェル夫妻と3歳の娘・キンガちゃん。Instagramで白浜での暮らしや観光情報、日本の文化を紹介している。(オーエス株式会社が運営する「シェアハウス白浜栄」にて)

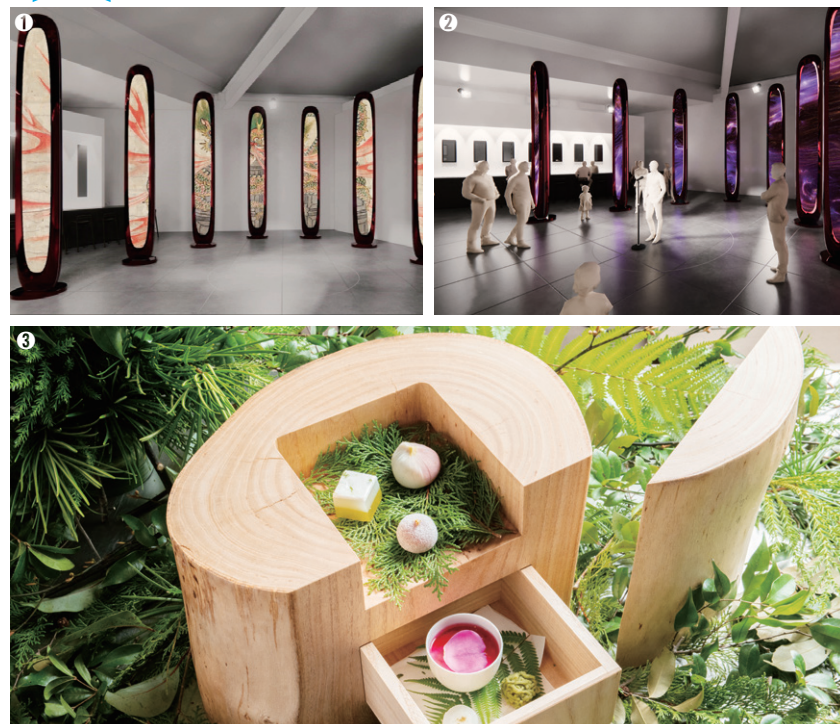
今号の「和」題



旬の和歌山情報をお届けします！

WAI TOPICS 01

本県は、「和歌山百景」をテーマに、大阪・関西万博に出展します。



大阪・関西万博もうすぐ開幕 関西パビリオン内 「和歌山ゾーン」のご紹介

テーマは「和歌山百景ー霊性の大地ー」。“上質な和歌山”にこだわり、紀伊山地の巨木を彷彿とさせる映像タワー「トータル」に和歌山の美しい自然風景や神話と、歴史にちなんだ映像(写真①)を投影し、和歌山ゾーンの空間を演出します(写真②)。カウンターバーでは、和菓子を中心に和歌山の森や野山の季節が味わえる食のアートを提供します。(写真③)「空間」「映像」「食」をテーマに3人のクリエイターが、本県の文化・芸術・自然・産業やそれに携わる人々を、精神世界と実存世界の様々な表情を、「和歌山百景」として存分に表現します。ぜひ、関西パビリオン内「和歌山ゾーン」へお越しください。また、和歌山ゾーンのメイキングムービーも公開していますので、併せてご覧ください。

問い合わせ／和歌山県万博推進課 電話／073-441-2703

万博和歌山ゾーンHP



和55号WEB



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

■和歌山県観光連盟 和歌山県東観光センター

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 / tokyo@wakayama-kanko.or.jp

和歌山県観光連盟フォトライブラリー(写真貸出)

<https://www.wakayama-kanko.or.jp/travel-agencies-and-groups/photo-library/terms-of-service/>

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。

1万3千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537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/>

和歌山 人・もの・地域

和
nagomi

2025 vol.56

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

企画・発行／和歌山県
発行日／令和7年3月14日
企画編集／サンケイ広告(株)
制作／オフィスグリーン
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。

Premier
WAKAYAMA
プレミアム和歌山



無農薬・自然農法への挑戦から生まれた“梅床”

日本最大級の梅の産地みなべ町で、無農薬無肥料の梅作りに取り組み、てらがき農園。こだわり抜いた紀州南高梅を使つて作られたのが、そのまんま梅の床だ。国産の海水塩を使用し3年以上熟成させた梅干しに、んさい糖を加えペーストにしたもので、野菜を和えるだけで簡単に一品が完成する。「細かく切った野菜は2〜3分、厚めの野菜は10分程でおいしく仕上がります」と同園の寺垣みち子さん。程良い甘みで子どもや梅干しが苦手な人でも食べやすく、特に健康志向な方に注目されているという。

そんな同園が無農薬栽培への挑戦を始めたのは2006年頃。代表の寺垣信男さんは「当時、無農薬野菜はありましたが、果樹では珍しかった。そんな中、お客様の声をきつた。けに栽培方法の転換を決心しましたが、先代からは



「元々梅床は、まかないとして家で食べていたんです」と話す姉のみち子さんと弟の信男さん。野菜や果物など漬けるものによって梅床の味わいに変化するそう。野菜を漬けた後の上澄みはスープにしたりと、アレンジ多彩な商品だ。

大反対されましたし、周囲の農家からも心配されました」と話す。それでも安心して食べられる梅を提供したい、梅そのものの価値を高め、梅農家の利益向上を図りたいという思いのもと、試行錯誤を繰り返し、約8年をかけて納得のいく良い梅ができるように。「皆さんに良いと思つてもらえるものを作つて、農業がもっと憧れられるような仕事になれば」と寺垣さんは、梅産業を盛り上げるため、先陣を切つて挑んでいく。

そのまんま梅の床

令和5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／てらがき農園

住所／日高郡みなべ町西岩代1204
電話／0739-72-5105
価格／1,863円



オンラインショップで販売



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

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、ぜひプレミアム和歌山にご注目ください。

わかやま vol.03 食の新発見



淡緑色が美しくふっくらとしたうすいえんどう。栽培は繊細で機械化が難しく、種まきからわき芽取り、収穫まで一つ一つ手作業で行われる。JA紀州豆部会は、人手不足や設備費の高騰など課題がある中で、作付面積や出荷量の減少を抑えるため、県と連携して、栽培方法の改良や新品種の開発に努めていくという。

JA紀州
みなべ営農販売センター
住所／みなべ町東吉田602-1
電話／0739-72-1174

いわるグリーンピースとは味が違う

生産量
日本一

うすいえんどう

大粒で甘みが強いのが特徴で、関西では春の野菜として親しまれている「うすいえんどう」。サヤの中に詰まった実を食べる実エンドウの一種で、一般的ナグリンピースに比べ、皮が薄く、ほくほくとした食感を楽しむことができる。

明治時代にアメリカから導入された後、大阪で栽培が始まり、より気候の適した和歌山へと広まる。全国有数の産地となっており、その結果、県の特産ブランドとして今の「紀州うすい」が生まれた。日本一の生産量を支える日高地方を中心に、多くの手仕事を経て収穫されたものが10月～6月にかけて出荷される。関西での引き合いが強く、関東に出回るのとはぐくわすのだが、地元では豆むぎ大会が行われるなど、こどもたちにも親しまれる食材として知られている。



「グリーンピースと混同されるのですが、味や香り、食味もひと味違います」と話すのは、JA紀州豆部会みなべいなみ支部長の岡田好浩さん。夏場の一時期を除きほぼ通年出荷できるよう、露地やハウスでの栽培が行われている。みなべ町では、梅づくりの閑散期に栽培できると複合経営している農家も多いそう。



豆の香りとほくほくとした食感が引き立つ、関西では定番の「豆ごはん」。サヤに焦げ目がつくまで焼き、塩をふるだけの「焼きうすい」は豆本来の味が楽しめる。お酒のお供にもぴったり。

