

和歌山 人・もの・地域

Vol. 57
2025

和

n a g o m i

産和歌山の

特集

和歌山の産業

【和歌山ニット】【高野口パイル】【紀州筆筒】

知事対談

富山和彦 × 岸本周平

聖地リゾート！和歌山
宇久井半島 地玉の浜

well-being 和歌山
炭琴

わかやま“ツウ”巡り旅
紀伊路

掛け合わせの妙を探せ！
胡蝶蘭農家 × SDGs

円形に編み針が配置された「丸編み機」

和歌山の産業

和歌山の産業は、輸送に適した雄大な川の流れや、

江戸時代の紀州徳川家・歴代藩主の活躍などにより発展を遂げた歴史がある。

今も息づく伝統の技術と、それぞれの職人が磨いた匠の技、

そして大自然と向き合う中で芽吹いた粘り強く挑戦を続ける精神。

それらが多彩に組み合わさって土台となり、

それぞれの産地が伝統を重んじながら、新しいものづくりに果敢に挑んでいる。

和

歌山のニット産業は江戸時代後期、紀州藩が足袋生産を奨励したことから始まる。足袋の生地には綿花を起毛させた「紋羽織り」生地が使用されていたが、改良を重ね、「紀州フランネル（紀州ネル）」と呼ばれる新たな起毛繊維生地へと進化をしていく。その後、丸編み機によって編まれる丸編みニット（メリヤス）が主流となり、現在の『和歌山ニット』へと発展し、和歌山市を中心とした産地内で広がっていった。

「洋服は完成品ですが、我々はそのパーツとなる生地を作っています。」

「和歌山ニット」は安心して素肌に身につけられる「柔らかさ」「伸縮性」「軽さ」といった風合いが特徴です」と語るのは、和歌山ニット工業組合の理事長・山下智広さん。その生地は国内外の顧客に選ばれ続け、全国シェア1位を誇る。

『和歌山ニット』は、スイス製の丸編み機を導入したことにはじまり、その歴史は100年以上。外国製の機械であったため、当初は使い方も手探りであったが、職人たちが粘り強く生地の製造を追求、その技術は現在へと受け継がれている。

「この世界ではトレンドは変わり続け、求められる生地は常に変化します。クライアントからのオーダーに因應する生地を編みだすためには、抽象的な注文も具体化していく技術が必要。ボタンひとつで生地ができるのではなく、糸の太さや編み機のスปีドで全く異なった生地が編みあがります」。そこには、試行錯誤を繰り返しながら編んでいく職人たちのこだわりがあった。

歴史が長く、伝統を持つ産地であることは、産地内の機械にも現れる。約100年前に製造されたヴィンテージマシンなど、全国でここにしか残らない機械から最新機まで稼働しているのは大きな特徴だ。

商品企画から製品作りまで一貫通貫 顧客ファーストで全国シェア1位の産地へ

①柔らかく肌触りが良い生地に仕上がる加工技術も国内外から評価されている。②編み機の改造や、糸の開発、染色方法の考案等、技術のアップデートで、多様性が求められる時代となったファッション界のニーズに答える。



世界中に顧客を持つ丸編みニットの聖地 独自開発生地で服作りのプロを支える 和歌山ニット



円形に編み針が配置された「丸編み機」は各企業で独自の進化を遂げる。職人の経験が生きる環境設定マニュアルと日々のメンテナンスで大切に使う。

大阪・関西万博 Report

大阪・関西万博の関西パビリオン和歌山ゾーンでは、スタッフユニフォームを担当。未来の繊維といわれる人工のタンパク質から生み出された生地「ブリュード・プロテイン」を使用し、和歌山ニットの持ち味が生きるゆったりシルエットデザインのセットアップを制作した。



せない生地を製造し続けている。国内随一の集積地として高いシェアを維持し、活気が途切れないのは、ためまぬ努力と顧客ファーストを続けてきた結果だ。近年ではどこで誰が作っている」といったストーリー性にも注目が集まっている。「大量生産大量消費の時代から付加価値を重視する時代へと変わる中で、いつまでも着続けてもらえる製品を作っていきたい」と山下さんは語る。

今後は、持続可能な社会への貢献に向け、地球環境に負荷をかけない新素材の開発にも着手する。『和歌山ニット』の未来へ向けた挑戦は広がり続けている。

問い合わせ先

和歌山ニット工業組合
住所 / 和歌山市ト半町 36 番地
電話 / 073-422-0470





①高野口パイルの生地は国内外の多くのブランドで採用され、ブランドを陰から支える存在だ。

②岡田さんが代表取締役を務める株式会社岡田織物で導入された自動裁断機。他企業の製品も裁断を請け負い、産地全体の業務効率化に繋がっている。



“ここにしかない生地”が生まれる仕組みがある



「立体の生地は触って初めて分かる違いがあるので、触れてもらう機会を増やしていきたいです」と岡田さん。

生地を裁断しモール状に加工して再び織り込む「再織」が創案され、この立体的な特殊織物が、『高野口パイル』の原型となる。

『高野口パイル』は三次元構造を持つ立体的な織物で、伸縮性に富み、摩擦に強く、柔らかい肌触りが特徴である。時代とともに発展を遂げてきた『高野口パイル』の生地は唯一無二であり、洋服やバッグ、帽子などのアパレル製品や、寝具、ソファカバーなどのインテリア用品、車両用シートなど、多岐にわたるジャンルで活用され、世界各国の高級メゾンにも採用されている。「肌に触れて気持ち良い生地作り」にこだわるのは、かつての川上ネルのような肌触りの良い防寒着がルーツにあるから」と岡田さん。

大阪・関西万博 Report



和歌山ゾーンで来館者を迎えるスタッフが身に付けるバッグと、ほっと体を休めるキューブ型ソファに高野口パイルが活用された。

近年、繊維業界全体が海外生産へとシフトする中でも、『高野口パイル』は産地の力を結集し地元根ざしたものづくりを貫いてきた。展示会などを通じて国内外のニーズに応えながら、品質と機能性に優れた付加価値の高い生地を開発し続けている。そして、「産地としてリクエストに応えたいと一致団結して挑戦を続け、ここにしかない生地を多数作れる産地へ成長しました。今は、産地のファンを一人でも増やそうという意識で活動しています」と岡田さんは話す。

今後もエコファー（毛皮の代用品）のような新しい機能や特性を持たせた生地の開発、生地生産だけにとどまらない製品化や情報発信にも活動の幅を広げ、産地のさらなる発展に向けてチャレンジを続ける。

問い合わせ先

紀州繊維工業協同組合
住所 / 橋本市高野口町倉 1067
電話 / 0736-42-3113



多様な製法と新素材開発で

高野口パイル

世界から選ばれる特殊織物

パイル織物は、織物の基布に毛（パイル糸）が織り込まれ、三次元構造で立体的な有毛布地のこと。伸縮性に富み、摩擦に強く、柔らかい肌触りが特徴。

高野口 野山へ参詣する人たちが賑わった橋本市（旧高野口町）、かつらぎ町を中心に発展してきた『高野口パイル』。世界的なハイブランドからの注文も絶えない、和歌山が誇る繊維産業である。多彩な製法を駆使し、ここにしかない独自の風合いと機能性を備えた生地を長年にわたり作り続けている。

高野口は、日本で唯一、すべての生産工程を同一産地内で完結できる総合パイルファブリック産地である。工程ごとに分業化され、それぞれの企業が研究し高度な専門技術を培ってきた。「高野口には異なる編み機による4つの製法が集積しており、多様な生地を生み出せることが産地の強み。リクエストされる生地によって機械を使い分け、産地内のどこかは要望に応えられる」と語るのは、紀州繊維工業協同組合の理事長・岡田次弘さん。

『高野口パイル』の起源は江戸時代、この地域で盛んに栽培された綿花を用いた「川上木綿」に始まり、明治時代に入ると、「川上ネル」と呼ばれる起毛布へ発展した。川上ネルは、防寒性と肌触りの良さを兼ね備えた織物で、防寒着として重宝された。1877（明治10）年には、平織りの



①摩擦に強い特性から、車両のシートへの採用実績も多い。橋本市高野口町の施設「裁ち寄り処」では高野口パイルを使った新幹線の座席を展示中。



②生地染めや糸染め、プリント加工など多くの工程を経て、多彩な生地が完成する。

産地発展へ向けて美と新規性を追求
創造性で道を切り拓く

伝統工芸の技と感性を職人の魂に込めて
次世代へ繋げる

紀州 箆 筒

「一に材料 二に仕事」をモットーにし、素材選びに注力する。限られた資源と向き合い、人にしかできない仕事を施す。

紀州箆筒の主な製造工程は、造材から仕上加工まで15に分かれる。加工は全て職人の手仕事だ。

若 い世代の育成を継続して行っている、1891(明治24)年創業の「家具のあづま」は桐の木の切り出しから製材、企画製作、塗装等の全工程を自社で行う、箆筒製造の総合メーカーだ。5代目で伝統工芸士の東福太郎さんが、国内外から集まる若い志願者を継続して育成する。技以外にも職人や経営者としての心構えや製品を磨く美的感覚等、自身の知識と経験を余すことなく教えている。東さんは人材育成に力を入れる理由について、「紀州箆筒は先

木 の国・和歌山」で育まれた紀州箆筒は、国の「伝統的工芸品」にも認められる逸品だ。選び抜かれた木材と代々受け継がれてきた職人技によって生み出される。その歴史の最も古い記録は、江戸時代末期に和歌山城再建のため徳川家の道具類を制作したと記された文書。木材で箱を作る技術が、人々が日常生活で使う箆筒製造へ転じ、現在へ継承されてきた。紀州箆筒の特徴は、軽く柔らかな桐の木の切断から木釘作り、仕上げの塗りまで職人が手仕事



で行うこと。伝統から生み出された箆筒には気密性があり、収納する物を保護する役目を果たす。紀州桐箆筒協同組合の理事長・志賀啓二さんは「偶発的に技法は生まれにくい。今も伝統技術が残るのは、箆筒を作り続け、技を継承してきたから」と話す。紀州箆筒は1987(昭和62)年、国の伝統的工芸品に指定された。技法はそのままに、生活環境の変化に合わせて、箆筒の仕上げ方や形を変えてニーズに応えている。これまでは白い木肌を生かす砥の粉仕上げのみだったが、木目を模様として見せる焼き桐仕上げ技法も考案し、インテリアとして選択肢を広げた。「伝統工芸も伝統を守ることと新しい価値を生み出すことで、選ばれる品になります」と志賀さん。技法の保存のため、20年かけて一人前の伝統工芸士を育成する。「修行期間を安心して過ごせる産地であり続けます」と、後継者育成への意欲を語る。

現代建築や周囲の家具と合う仕上げ方にも力を入れる。洋服やカメラなど「大切な物の保管に使ってほしい」(志賀さん)。

大阪・関西万博和歌山ゾーンで和菓子のスイーツセットを並べる器を製作。1つの切り株から切り出して作り上げた。



人たちの美学の結晶。伝統の技と特別な加工技術で作られた箆筒は100年後も使い続けられます。そんな箆筒を再現できる人材を増やし、業界を発展させたい」と目を輝かせる。

発展には、時代に合わせた変革も必要だ。「伝統工芸にアート要素を取り入れれば世界が広がり、産地の可能性を伸ばせる」と進化の方向を見定める東さん。それは自身が2017(平成29)年、伝統技術と自由な発想を掛け合わせた製品を作るプロジェクト「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」で「注目の匠」に選出された経験に裏打ちされている。「桐箆筒製造で培った技術で美を追究し、誰にも作れない製品を生み出したことが評価された。箆筒以外の物を作ってほしいとの依頼が増え、今までになかった需要が生まれている」と語る。育成する人たちに、自身の背中と成果で伝統工芸の次の形を見せている。ここにしかない技と新しい価値を生み出す創造性を持ち合わせる紀州箆筒の未来は明るい。

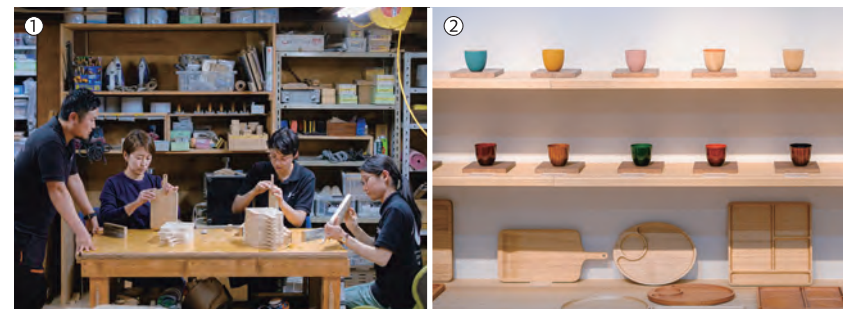
和歌山の産業

問い合わせ先

有限会社家具のあづま
住所 / 紀の川市名手市場 1169-1
電話 / 0736-75-3600

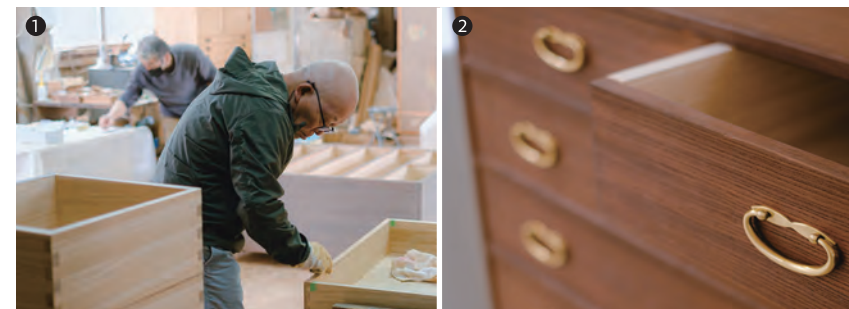
問い合わせ先

紀州桐箆筒協同組合
(株式会社シガ木工内)
住所 / 和歌山市延時 13-4
電話 / 073-452-2011



①「作ったもので人を喜ばせる、アーティストのような職人になってほしい」と願う東さん。県外から移住した2人(写真右側)は工芸が好きで、熱心に取り組んでいるという。②紀州箆筒製造技術を使い、生活雑貨も開発。クラウドファンディングにも挑戦し、消費者へのアプローチ方法も変化させている。

「注目の匠」に選出された桐のピア杯。
1本の桐の無垢材を1mmまで削り上げ、美しさと軽さを両立させた。

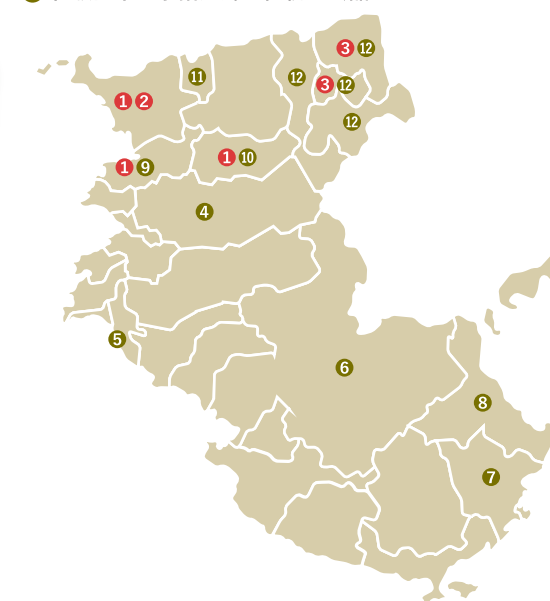


①長い経験と身に付けた技、繊細な見立てで、木材の美しさが最大限に際立つように仕上げる。②本体と引き出しの間に隙間がなく、気密性が高い。中の空気が抜けないため、引き出しを入れたと別の引き出しが押し出される。

同じ物がない天然素材だから、切り出し方も職人技。一つ一つ違う木目が見える表情に注目だ。

和歌山の伝統工芸品

● 経済産業大臣指定伝統的工芸品
● 和歌山県知事指定郷土伝統工芸品



④ 保田紙

山と川に囲まれる自然豊かな山里、有田川町清水では、あちこちに紙の原料となる「楮」の木が育っていました。これに目をつけた紀州徳川家の初代藩主の命により、今から400年ほど昔、紙の製造が始まりました。保田紙の特徴は、白くて破れにくく丈夫であること。1950年頃には最大400もの漉き屋が軒を連ねていたと言われていました。

昭和63年指定
有田川町



昭和63年指定
御坊市



⑤ 御坊人形

無病息災を願う子供の節句。日本ではお祝いとして人形を送る風習があります。和歌山県御坊市周辺では、古くから「御坊人形」が伝わってきました。天神さんや依持ち、鯛神、三番叟などさまざまな種類の御坊人形が仲良く並び、子供達の健やかな成長を見守っています。

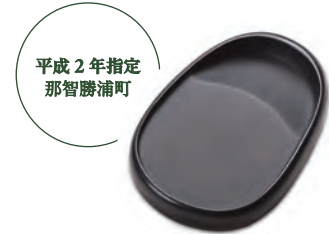
平成2年指定
田辺市



⑥ 皆地笠

うっそうとした森が幾重にも重なった熊野の山々。その山間にひっそりと佇む集落が本宮町皆地。この地で古くから作られている伝統工芸品が「皆地笠」。素材である熊野の松は、香り高く、ねばりがあり折れにくく、それでいて軽量で光沢があり、年月が経てば艶色のいい艶を出します。松の油分が水を弾くため、雨具はもちろん日よけにも最適。熊野詣での参詣者も愛用したと言われていました。

平成2年指定
那智勝浦町



⑦ 那智黒硯

和歌山県でも有数の観光地として知られる那智勝浦町。世界遺産でもある熊野古道、熊野那智大社、那智山青岸渡寺を始め、落差133mと日本一を誇る那智の滝。かつてこの地を訪れた旅人は、熊野詣の証として黒色で光沢ある那智黒石を持ち帰ったと言われています。それが時代を経て、人の技が加わり「那智黒硯」として生まれ変わりました。国内外の書道家を中心に高い評価を受けています。

平成14年指定
新宮市



平成16年指定
海南市



⑧ 紀州雛

1960年頃、和歌山が日本人の新婚旅行の定番として知られた時代があります。風光明媚な万葉の地・和歌浦や温泉旅情にあふれる白浜、那智勝浦など、各地を訪れるカップルの和歌山土産が「紀州雛」でした。海南市黒江の伝統の木地と漆芸を活かした大小、形も様々な雛人形がお土産として珍重されました。今もその名残をとどめ、紀州を代表する工芸品になっています。

平成19年指定
岩出市



平成16年指定
紀美野町

⑩ 棕櫚箒

かつて野上谷と呼ばれた地域の山間に、南国風情を感じさせるヤシ科の植物「棕櫚」の木が自生・栽培されていました。この木の幹を包む暗褐色の繊維は、丈夫で腐りにくく、弾力性と耐久性に富んだその特性から、縄や網をはじめ、束子やブラシなど多くの日用品が作られてきました。その一つが「棕櫚箒」。天然繊維でできた箒の柔らかい掃き心地が特徴です。

WEB サイト【ものづくり和歌山】

動画やマップを駆使し、和歌山のものづくりを詳細にまとめたWEBサイトがあります。

▶産地
▶企業
▶商品
現世代の作り手を見つけることができます。

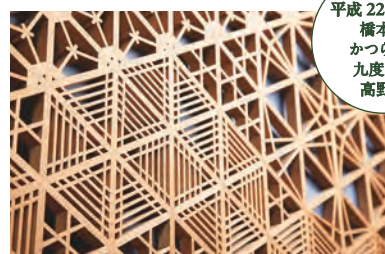
問い合わせ先

和歌山県 商工労働部 企業政策局 企業振興課
電話 / 073-441-2758



⑫ 紀州高野組子細工

世界遺産・高野山。その麓で受け継がれてきた伝統工芸品が「紀州高野組子細工」。細かく割った木材を、釘などを使わずに手作業で組み合わせ、様々な模様を編み込んでいく装飾技法。強く光沢があって加工しやすい地元の高野六木（松、モミ、ツガ、杉、高野樺）を中心とした木材が用いられ、幾何学模様から山形、波状表現など新しい技術が編み出されてきました。



平成22年指定
橋本市
かつらぎ町
九度山町
高野町

日本最大の半島である紀伊半島。和歌山県はその西側に位置し、古くから「木の国」と謳われるほど、豊かな自然を育んできました。自然と共に生き、風土や気候に合わせて生み出されてきた暮らしの道具。その一つ一つに、快適な暮らしと気持ちに潤いを与える人々の知恵が詰め込まれています。あくまで実用性を重視し、緻密な手仕事によって作られたそれらの道具は、長い歴史の中で、多くの人の目や手に触れ、使いやすさと完成度を磨き、伝統工芸品と呼ばれるようになりました。

伝統工芸品の中でも、「伝統的工芸品産業の振興に関する法律（通称：伝産法）」に基づいて、経済産業大臣により指定されたものが「経済産業大臣指定伝統的工芸品」です。

① 紀州漆器

紀州漆器の起源は室町時代（1336 - 1573）。豊富な紀州材を使って木碗を製造し、碗木地に漆を塗る技法が加わり、漆工技術が発達してきました。その後、画期的な分業制（木地、塗り、加飾等）を導入し、着実に発展を続け、常に人の暮らしに寄り添い、生活と共に発展してきました。海南市黒江地区は、会津塗の福島県、山中塗の石川県と並び称される日本三大産地の一つです。

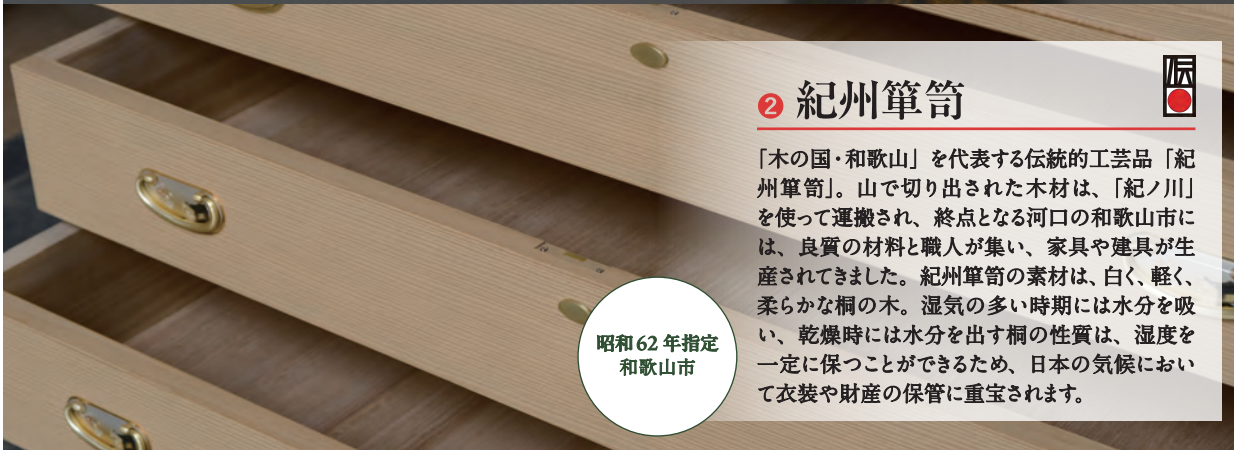
昭和53年指定
和歌山市
海南市
紀美野町



② 紀州箆筥

「木の国・和歌山」を代表する伝統的工芸品「紀州箆筥」。山で切り出された木材は、「紀ノ川」を使って運搬され、終点となる河口の和歌山市には、良質の材料と職人が集い、家具や建具が生産されてきました。紀州箆筥の素材は、白く、軽く、柔らかな桐の木。湿気の多い時期には水分を吸い、乾燥時には水分を出す桐の性質は、湿度を一定に保つことができるため、日本の気候において衣装や財産の保管に重宝されます。

昭和62年指定
和歌山市



③ 紀州へら竿

へらぶなは古くから日本各地に分布している魚。へらぶなの力強い引き合いを楽しむために専用の釣り竿「紀州へら竿」が考案されました。工程はすべてが手作業で、1人の職人が約1年がかりで仕上げます。匠の技と良質の竹で作られた紀州へら竿は、自然の中で魚との駆け引きを楽しむ究極の遊び道具です。

平成25年指定
橋本市
九度山町



グローバルとローカルを合わせた グローバルな視点で、 和歌山県の産業を活性化させていく

和歌山県のローカル産業の一つである観光産業を世界に発信し、グローバルに人を呼び込むためには。経営戦略のプロフェッショナルに和歌山県のさまざまな可能性を聞いた。



対談が行われた「六義園」(東京都文京区)には万葉集や古今和歌集などに基づいて作られた「八十八境」がある。和歌の浦の景勝が映し出され、「六義園」を通じて和歌山を感じることができる。

岸本知事(以下岸本) ◆ 富山さんはグローバルとローカルを合わせた、グローバルな視点が大切だとおっしゃられていますね。

富山和彦(以下富山) ● 自動車産業のようなグローバル産業と、観光・交通などローカル産業を比較すると、日本を含めた多くの先進国ではローカル産業の方が高い割合を占めています。一方で、経済・産業の発展に向けた議論では、規模が大きくて派手なグローバル産業に焦点を当てるのが圧倒的に多く、ローカル産業は割と見落とされ

ます。大きな流れでみると、実際にはグローバルゼーション(国境を越えた繋がり)が進むほど立地が海外に進出していき、ますます先進国の国内におけるグローバル産業の比率が小さくなっていくと考えられます。日本全体の生活を豊かにするためには、むしろローカル産業が大事になるという構造に、ある時気づいたわけです。同時にグローバルな産業とローカルな産業は格差があつて、どう埋めていくかということを考えました。ひとつはローカルの産業は頑張ること、もうひとつは両者がうまく繋がっていくこと。観光業などはグローバルの豊かさがローカルに持ち込まれる典型です。このメカニズムに気づいた15年ほど前から、私は自分の立ち位置を、グローバルな世界からローカルに移して、グローバルな視点を追いかけていこうと思い始めました。

岸本 ◆ お話を聞いた当時の私は、財務省で国際金融の仕事をしたり、国会議員の時も東京に滞在したりするところがほとんどでした。知事として和歌山県内をくまなく歩き始めて、ようやく富山さんがおっしゃっていたローカルの大切さを実感しています。

富山 ● 和歌山にも地元の方が気づいていないグローバルコンテンツは数多く存在すると思います。普段何気なく前を通っている古い建物が、海外の観光客にとっては歴史あるお宝だったというように、価値の訴求の仕方によって非常に高い価値を生み、地域の豊かさに展開されるわけです。今はインバウンドで日本が注目されていますが、大勢の方に来てもらうよりも、和歌山の持つ魅力や価値の高さをアピールすることで、結局一人ひとりの労働生産性向上にも繋がると 생각합니다。

観光産業は数より質を追求していきたい

岸本 ◆ 和歌山のローカル産業としては観光業が主な産業のひとつとなっています。以前ホテルの誘致で東南アジアに赴いた際、観光には3つのSが大切だと教わりました。まずは精神性、スピリチュアリティ。次に持続可能性、サステナビリティ。そして最後は静けさ、セレンディティなのだそう。高野山や熊野古道はまさに3Sが揃っている場所であり、海外からの観光客を呼び込んでいくというところに、色んなチャンスがあると思うのですが、どうでしょうか。

知事対談

富山 和彦 × 岸本 周平

株式会社IGPIグループ会長
株式会社日本共創プラットフォーム(JPiX)代表取締役会長

和歌山県知事

知事対談

富山 和彦×岸本 周平



富山●仕事柄、熊野古道にはよく行くのですが、バックパッカーの方に会い、少し会話したら、なんと共通の友達がスタンフォードで習った先生だったというエピソードがあります。

富山●日本人の精神性は八百万の神ですから、包摂力を代表しているような場所ですよ。日本は文化的包摂性を持っている国なので、世界中の色々な人がきてても居心地が良いということですね。

富山●そういう観光客が集まるその場が、スピリチュアリティの雰囲気を作りますよね。

岸本◆熊野古道は「ユニバーサル・ツーリズム」の発祥の地とされています。聖地は女人禁制でしたが、熊野詣は性別の他、身分や宗教も問わず、神仏の前では全ての人は平等であるという考えを1300年前から掲げていました。そういった物語も合わせて発信していけたらと思っています。

和歌山の地域の再生

岸本◆コンセプション（公共施設や事業の運営を民間企業に任せる仕組み）による運営改革で、富山さんが代表取締役会長を務める日本共創プラットフォームの子会社である南紀白浜エアポートが手掛けた熊野白浜リゾート空港は、この10年で利用者が10万人から20万人に倍増したと伺いました。本当に

素晴らしいことです。成功されたポイントはどこでしょうか。

富山●グローバルのお話でも触れたとおり、今の日本は大規模な事業にばかり目を向けてしまう傾向があります。ローカル産業を活性化したい、和歌山地域のポテンシャルをもっと観光に生かしたいという思いからコンセプションへの参画を決めました。熊野白浜リゾート空港にも確かなポテンシャルがあると認識していて、地域の魅力的なコンテンツ、県からの支援、そして岡田信一郎社長をはじめとする意欲と能力にあふれた人材が揃ったことで、今回の成果に繋がったのだと考えています。

岸本◆現在、和歌山県と南紀白浜エアポートは二人三脚で空港振興を推進しているところですが、串本町には、日本初の民間ロケット発射場「スペースポート紀伊」があります。小型衛星の打ち上げ需要の高まりを背景に、民間企業による小型ロケット開発が進められており、去年行った2回目のチャレンジでは宇宙空間まで飛びました。このまま開発を続けられ、2030年代には年間30機程度の小型ロケット打ち上げが



2024年度利用人数が過去最高を更新した熊野白浜リゾート空港。

見込まれるとのこと。ロケット産業に伴う海外からの観光客増加に合わせて、観光面においてもうまく相乗効果がでることを期待する中で、日本共創プラットフォームには浦島観光ホテルも譲り受けていただき、まさに鬼に金棒です。

富山●那智勝浦や熊野本宮に近く、これから串本のロケット発射場が盛り上がるということで、浦島観光ホテルにもやはりポテンシャルの高さ

は感じていました。和歌山県内の奥まった位置にある観光地と観光客の窓口である空港。それぞれの点と点が線で繋がっていくイメージが浮かび、これはぜひ推進すべき取り組みだと考えました。事業を通じて那智の滝や海鮮の美味しさといった地域の魅力を知るたびに、私自身も和歌山の素晴らしさに惹かれています。

世界に発信する絶好の機会

岸本◆今年は万博の年でもあり、私も事前に行ったのですが、大屋根リングはすごいし、パビリオンもわくわくしました。私たちは、関西広域連合が設置する関西パビリオン内に「和歌山ゾーン」を設けていて、和歌山県出身の国際デザイナーの吉本氏を総合ディレクターに選びました。彼は紀州漆器の美しい塗りが施された、高さ4メートルの映像タワー「トーテム」を8本作りました。そこに動画を流すのですが、国際的な動画作家であるムラカミ氏が制作しました。それから和歌山のスイーツ。アジアNo.1のパティシエ

である加藤氏が県産の上質な食材を使用し、県内の老舗店が提携して上質なスイーツを作り上げています。和歌山の魅力が凝縮された空間「和歌山ゾーン」にぜひ一度おいでいただきたい。グローバルな視点とローカルな視点でグローバルな人たちを呼び込んで、日本の良さをもう一度知っていただきたいですね。

富山●大阪・関西万博には日本全国から観光客が集まるほか、インバウンドも大幅に増加することが期待されます。グローバルな会場で地域の魅力を知っていただき、和歌山へ足を運んでもらう。グローバルな流れを作るには絶好の機会ですね。



紀伊山地の巨木をイメージした、高さ4mの映像タワー「トーテム」。紀州漆器の技術が使用されている。

富山 和彦 Tomiyama Kazuhiko

1960年和歌山県生まれ。東京大学法学部卒、スタンフォード大学経営学修士(MBA)、司法試験合格。ボストンコンサルティンググループ、コーポレートディレクション代表取締役を経て、2003年に(株)産業再生機構設立時に参画しCOOに就任。2007年株式会社経営共創基盤(IGPI)を設立。2020年株式会社日本共創プラットフォーム(JPiX)を設立し投資・企業経営に携わる。

対談の動画を「YouTube 和歌山県公式チャンネル」で配信中
<https://www.youtube.com/@PrefWakayama>



宇久井半島の地玉の浜

およそ 1500 万年前の火山活動により、大地が形成された那智勝浦町の宇久井半島。吉野熊野国立公園内にあり、マグマ由来の地層が間近で見られる陸繋島だ。地玉の浜は巨大な岩が累々と転がる磯場と、そびえ立つ断崖絶壁が圧巻。地層の境界が露出した景観は、学術的にも珍しいという。荒波が打ち寄せ巨岩が転がる海岸線と、その周囲を取り巻く自然林では多様な生き物とも出会える。



人々の生活の道として歩き続けられてきた紀伊路。さまざまな逸話が残され、昔の書物に描かれた絵と変わらぬ景色が今も見られます。「紀伊路第一の難所」と呼ばれる藤白坂は竹林に囲まれ、古道の風情が色濃く残り、神秘的です。御所の芝(③)は歴代の上皇も休息した場所で、山歩きの疲れを癒す絶景が広がります。上り坂では振り返るとより「ツウ」な美景に出会えるでしょう。熊野古道の自然や文化、歴史を全身で感じ心癒してください。

海南市語り部の会
会長 向井元治氏

▶ 海南市語り部の会へのお問い合わせは
海南市産業振興課 (073-482-4111) まで

藤白坂

森の中を続く急峻な坂道。ふもとから一丁ごとに「丁石地藏」が設置され、私たちを出迎えてくれる。

“ツウ”巡り旅

熊野古道～紀伊路～【第1弾 海草エリア】



今号から3号にわたり熊野古道・紀伊路を紹介します。次号は【第2弾 有田エリア】です。



④ 福勝寺

山の中腹に建つ高野山真言宗の古刹。高さ20m・幅30mの「裏見の滝」の周囲は清々しい空気が流れる。

📍 海南市下津町橋本1065



③ 御所の芝

江戸時代後期に刊行された『紀伊国名所図会』で「熊野路第一の美景なり」と称された景勝地。和歌の浦の絶景が望める。

📍 海南市下津町橋本



② 鈴木屋敷

平安時代に熊野から鈴木一族が移り住み、熊野信仰を広める拠点となった。鈴木姓のルーツとして知られ、全国から鈴木さんが訪れる。

📍 藤白神社境内



① 藤白神社(藤代王子)

かつて熊野詣の要所として賑わった神社(王子)。平安時代後期に造像された熊野三所権現本地仏坐像が安置される。

📍 海南市藤白448



＼お土産を買うなら！／

⑥ マルサン野田商店

乾物を中心に地元の産品を使い自社製造したスイーツやセレクト商品を販売する。

📍 海南市藤白189-1



⑤ 橘本神社

みかんの原種・橘を中国から持ち帰った「田道間守(たちまもり)」をみかんと菓子の神様として祀る。

📍 海南市下津町橋本779

熊野古道は、紀伊半島全体にわたって多彩なルートが存在しています。その中でも紀伊路(きいじ)は京都・大阪と田辺を結び、世界遺産の中辺路(なかへち)へと続く、熊野詣のメインルートとなった道です。全長約120kmの参詣道には、由緒ある社寺や万葉集などの和歌にも詠まれた景勝地が点在します。豊かな自然景観にも恵まれ、山と海、街中と田園などの多彩な風景も見どころです。

熊野古道は、紀伊半島全体にわたって多彩なルートが存在しています。その中でも紀伊路(きいじ)は京都・大阪と田辺を結び、世界遺産の中辺路(なかへち)へと続く、熊野詣のメインルートとなった道です。全長約120kmの参詣道には、由緒ある社寺や万葉集などの和歌にも詠まれた景勝地が点在します。豊かな自然景観にも恵まれ、山と海、街中と田園などの多彩な風景も見どころです。

熊野古道「紀伊路」とは？

熊野古道紹介ページ

和歌山県公式観光サイトでは、紀伊路をはじめ熊野古道の和歌山県主要ルートを紹介しています。全ページがPDFデータでダウンロードできる和歌山県街道マップを掲載しています。



秋津川炭琴サークル

和歌山の特産品「紀州備長炭」を音楽の観点から情報発信。県内外のイベントや、福祉施設の慰問などへ積極的に出演しています。

炭琴サークル
Instagram



紀州備長炭で作られた炭琴。道の駅「紀州備長炭記念公園」とJR紀伊田辺駅で触れられる。



炭琴の誕生にも深く関わる秋津川中学校の元音楽の先生から指導を受けて毎週練習している。

紀州備長炭の産地のひとつ、田辺市で生まれた「炭琴」。紀州備長炭の特徴である鋼鉄のような硬さを生かし、金属のような澄んだ音を響かせる打楽器だ。考案したのは、亡くなった現在も地域住民から愛される木下伊吉さん。1987（昭和62）年、炭焼き職人の提案のもと、田辺市立秋津川中学校と連携し、試行錯誤の末に炭琴第1号ができた。1994（平成6）年に地元の主婦が中心となって「秋津川炭琴サークル」を結成。道の駅「紀州備長炭記念公園」を拠点に県内のイベントに参加するなど、炭琴の魅力を広める活動を続けている。

炭琴に欠かせない炭を提供してくれるのは、地域の炭焼き職人だ。窯出しされた備長炭の中から特に優れた音色のする炭を選別する。炭琴サークル代表の北川佳子さんは、「炭琴は一つひとつ形や太さが異なる炭を丁寧に選び、調律して制作します。温度や湿度ですぐに音が変わってしまう繊細さを持つ楽器です」と話す。今では、紀州備長炭の産地の象徴的存在として注目を浴び、大阪・関西万博のステージにも立った。地元の誇りである炭に触れ、音を心に刻む活動がこれからも大きく広がることが期待される。

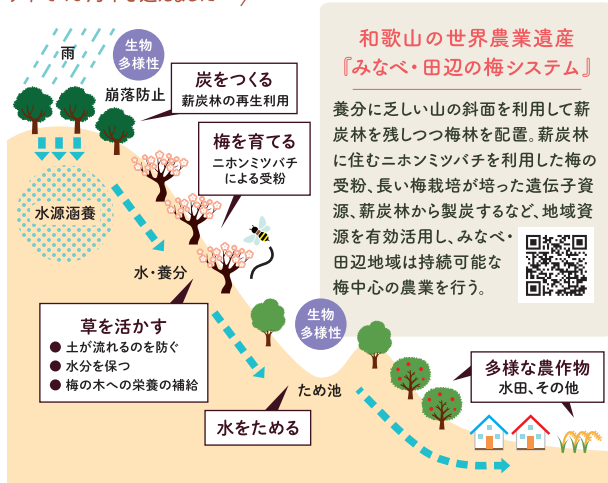
紀州備長炭の代表的な産地「みなべ・田辺地域」は、日本有数の梅の産地としても知られる。この地域には、ウバメガシの林「薪炭林」を維持し、山全体を梅林にしないという慣習がある。炭焼き職人が択伐を行うことで、薪炭林を保全し、ひいては土砂崩れなどで山が荒れるのを防ぎ、紀州備長炭と高品質な梅を生産してきた。整備された薪炭林があるからこそ、生物多様性や美しい景観は保たれ、持続可能な農林業が成り立っている。

地域で守り継がれるウバメガシの林と炭琴



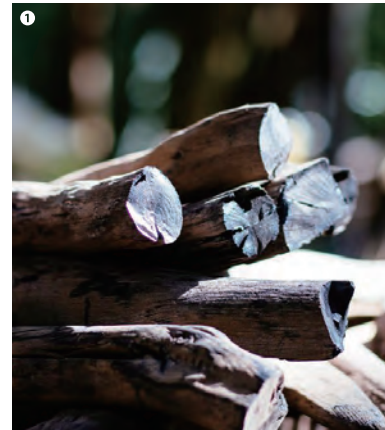
大阪・関西万博にも田辺市の代表として炭琴サークルが出演。紀州備長炭の新たな可能性を魅せた。

世界農業遺産（GIAHS）に認定され、今年で10周年を迎えました



和歌山の世界農業遺産『みなべ・田辺の梅システム』

養分に乏しい山の斜面を利用して薪炭林を残しつつ梅林を配置。薪炭林に住むニホンミツバチを利用した梅の受粉、長い梅栽培が培った遺伝子資源、薪炭林から製炭するなど、地域資源を有効活用し、みなべ・田辺地域は持続可能な梅中心の農業を行う。



①紀州備長炭は、ウバメガシなどを原料に作られる硬くて良質な白炭で、料理の加熱・焼き物に最適の材料。
②「みなべ・田辺の梅システム」は、梅林と薪炭林、人々の暮らしが一体となった持続可能な農業システムだ。

well-being 和歌山

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。

紀州備長炭で作られた たんきん 楽器・炭琴は地域の宝

楽器「炭琴」は、江戸時代から紀州備長炭の里・田辺市として知られる秋津川地区にある「紀州備長炭記念公園」内で炭焼き職人が焼いた炭を利用して作られる。

「和」題

旬の和歌山情報をお届けします！

今号の「和」題 南方熊楠記念館 開館 60 周年記念特別展開催中！ 「ミナカタ・ソサエティから記念館へ」

南方熊楠(1867-1941)は、和歌山県が生んだ博物学の巨星。国内外で多くの論文を発表し、日本に「ミナカタ」ありと世界の学者を振り向かせました。活動・研究範囲は、粘菌をはじめとした生物学のほか、民俗学、天文学、鉱物学、宗教学など広範囲にわたります。没後、遺族から資料の寄贈を受け、南方熊楠の偉大な業績と遺徳をしのび、その文献、標本類、遺品等を永久保存し、一般公開するとともに後世に伝え、学術振興や文化の進展を目的として1965(昭和40)年4月に南方熊楠記念館が開館しました。

そして今年、開館60周年を迎えたことを記念し、特別展「ミナカタ・ソサエティから記念館へ」を開催しています。

本展示では熊楠没後の顕彰に携わったミナカタ・ソサエティ(熊楠の遺稿を整理した組織)について取り上げ、そのなかでも乾元社から出版された熊楠最初の全集、そして記念館開館から今日までの軌跡を紹介。また、番所山熱帯植物園や開館当時の写真など、館を囲む環境がどのように変化してきたか古写真を交えながら展示しています。

特別展の開催期間は、2025(令和7)年9月23日まで。ぜひこの機会にご来館ください。



開館時間：9:00～17:00
(入場は16:30まで)
休館日：木曜日
※夏休み期間無休
入館料：大人(高校生以上)600円
小・中学生 300円 幼児無料

問い合わせ先

公益財団法人南方熊楠記念館
住所/西牟婁郡白浜町3601-1
電話/0739-42-2872



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 和歌山県東京観光センター

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/business/photos/index.html>

▶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

ふるさと和歌山応援寄附を通じて和歌山県を応援してくださいませんか。
下記3種類の寄附金を受付しています。

- わかやま未来応援型(返礼品なし)*令和7年度開始
 - 県産品応援型(返礼品あり)
 - 教育環境充実型(返礼品なし)
- ※詳しくは、ふるさと納税サイトをご覧ください。

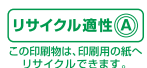
ふるさと納税で
元氣な和歌山に！

和歌山 人・もの・地域

和
nagomi

2025 vol.57

企画・発行 和歌山県
発行日 2025年7月18日
企画編集 株式会社 Crop
制作 danchi complex
印刷 東京リスマチック



「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。

掛け合わせの妙を探せ！

胡蝶蘭農家×SDGs

有限会社ヒカル・オーキッド
代表取締役社長 佐原 宏



「人と植物が共存する空間を作りたい」と佐原社長が設計した自社オフィスでは観葉植物も多く育てる。



有田市にある自社農場で年間10万株の胡蝶蘭を生産する。

2024(令和6)年、SDGsを考慮したサステイナブルな空間づくり構想を実現させ、バイオフィリックデザインを取り入れたオフィス兼ギャラリー棟を新築したヒカル・オーキッド。

生産する胡蝶蘭が贈られた後の廃棄問題に向き合う中で、人と地球にやさしいSDGs構想は始まった。一般的な胡蝶蘭は陶器の鉢に植えられ、鉄の支柱を使う。社長の佐原宏さんは、胡蝶蘭専門の生産農家でありながら、仕立てる資材に自然素材を活用できないか独自研究の末、環境に負荷のかからない世界初の不燃ごみゼロ胡蝶蘭「FOREARTH(フォアス)」を開発。

そしてSDGsな商品開発は、「空間づくり」へと発展していく。佐原さんは、自然の力を積極的に取り入れ、植物と人が調和した空間を作る「バイオフィリックデザイン」に出会った。新オフィス兼ギャラリー棟には多くの植物を配置し、自然

「農家として与えられた課題に向き合う中で、気づけば空間づくりにまで思いが広がっていました。私たちができるかたちで、お客様や地球に貢献したいという気持ちが原点です」と佐原さんは語る。

会社のキャッチフレーズは「これからのやさしいをつくる」。佐原さんは「植物は人をやさしい気持ちにしてくれます。私たちも、人と地球に「やさしいもの」「やさしい居場所」をつくる存在でありたいと思っています」と語った。

光をたっぷり取り込む設計とした。内装には空気を浄化するとされる紀州備長炭を塗布し、建物正面の屋外空間には里山の自然を感じさせる熊野黒竹を取り入れるなど、和歌山ならではの素材もふんだんに使われている。



オフィスを取り囲むのは熊野黒竹の畑。訪問者に里山の自然を感じさせるデザインを取り入れた。

胡蝶蘭農家の新たな挑戦

人と地球にやさしい空間づくり

有限会社ヒカル・オーキッド

住所/和歌山県有田市千田131-1
電話/0737-23-8701





歴史ある「あら川の桃」を守り続ける、紀の川市桃山町の丸駒農園・4代目の稲垣吉一さんと妻のまどかさん。

1939(昭和14)年から続く「丸駒農園」の4代目・稲垣吉一さんと妻のまどかさんは、「あら川の桃」の見た目は時代とともに変わってきました。

「あら川の桃は、紀の川市桃山町を中心に生産されている桃の代表的なブランドで、江戸時代からの歴史を持つ。糖度の高さと見た目の美しさが特徴で、品種によって色味や食感、味わいが異なるため、食べ比べてみるのも楽しみ方のひとつだ。高品質な「あら川の桃は、桃山町の温暖な気候と水はけのよい桃栽培に適した土壌に加え、生産者たちのたゆまぬ努力によって守られている。」

「あら川の桃は、恵まれた栽培環境のもとで育まれ、生産者たちのこだわりと深い愛情が込められている。」



2023(令和5)年7月20日
GI(地理的表示)※として
「あら川の桃」が登録されました!

※GI(地理的表示)とは?

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を地域の知的財産として保護する制度で、桃として全国初、果物としては県内初の登録。

おいしく食べて
和歌山モール

「食の宝庫」である和歌山県で、作り手たちが心を込めて生み出したおいしい「食」。それらを集めて和歌山県食品流通課が運営する紹介サイトです。豊かな自然環境と、さまざまな発酵食品のルーツとなった和歌山県の「食」をぜひご体験ください。



わかやま産品 テロワール

vol.01

テロワールはフランス語で「風土、土地」を意味する「terre」から派生した言葉。地理、地勢、気候、こだわりの栽培法や確かな技術により栽培される農作物の生育環境全体を指す。和歌山県の恵まれた自然や気候、土壌環境、生産者のこだわりが集結した産品のテロワールにも注目し、それぞれの魅力を再発見してみよう。



「あら川の桃」として販売される品種の一つ「白鳳」。乳白色の肌に紅暈(こううん)が浮かぶ上品な姿だ。



西日本最大級の桃源郷!
江戸時代からの歴史が生み出すブランド

あら川の桃

だが、高い品質はずっと変わらず守り続けてきました。水はけのよい土壌は桃の糖度を上げてくれますが、保水力と保肥力が弱い分、細やかな樹の管理が欠かせません」と話す。吉一さんは徹底して桃と向き合い、妥協せず畑仕事を続ける。「樹の生育状態を1本1本丁寧に観察し、1年かけて、摘蕾、摘花、摘果、袋掛けなどの作業をします。どの作業も手を抜かず、先祖から続く「あら川の桃」の品質を大事にしているから、お客様からの信頼も続いているのだと思います。」

主要品種の特徴



日川白鳳

果皮の赤味が濃く見た目の美しい早生(わせ)品種。酸味はやや少なく糖度が高めで、みずみずしくジューシーな味わい。

出荷時期:6月下旬から7月上旬



白鳳

果皮は鮮やかな紅色で、果肉は白く柔らかい。酸味が少なく上品な甘さ。

出荷時期:7月上旬から7月下旬



清水白桃

華やかな甘い香りをまとった白くて上品な印象。甘みが強く、柔らかな果肉と溢れ出る果汁が魅力。

出荷時期:7月下旬から8月上旬



川中島白桃

芳醇な香りの美しい大玉で糖度が高い晩生(おくて)品種。果肉はやや硬く、しっかりとした歯ごたえと日持ちの良さが特徴。

出荷時期:7月下旬から8月中旬

※出荷時期はその年の気象条件により前後します。