

和歌山 人・もの・地域

Vol. 58  
2025

# 和

n a g o m i

## 和歌山の発酵食

特集

### 和歌山の発酵食

【金山寺味噌】【醤油】【酢】

知事対談

秋竹新吾 × 宮崎泉

聖地リゾート！和歌山  
十五社の樟樹

わかやま“ツウ”巡り旅  
紀伊路（有田エリア）

well-being 和歌山  
くだもの和紙

掛け合わせの妙を探せ！  
高校生 × 商品開発プロジェクト

金山寺味噌の材料となる米などを蒸す「甑蒸（こしきむし）」



# 和歌山の発酵食

和歌山は、日本の発酵文化の源流ともいえる土地である。

中国から伝来、和歌山で製法を確立した金山寺味噌は、  
やがて醤油の製法へ進化し、多彩な発酵食品の礎となった。

発酵文化は、豊かな自然に恵まれた環境の中で、清らかな水などの資源や  
流通に適した地の利により、各産地で育まれてきた。

今も昔ながらの製法が受け継がれ、職人たちが発酵により生み出される  
香りや味わいを技術と知恵で守りながら、磨き上げ続けている。



具沢山な金山寺味噌は  
食べ応え抜群。



## 鎌倉時代から続く、伝統の発酵食品 米・麦・大豆の麴と野菜の マリアーヂュが旨味を引き出す

**金** 山寺味噌は米・麦・大豆に麹菌を混ぜて、最初に製造工程は約70にも及ぶという。麴に刻んだウリやナス、シヨウガ、シソなどの野菜や調味料を混ぜ、発酵のため数カ月熟成させて完成する。金山寺味噌は味噌汁に使う味噌とは異なり、そのまま食べる「おかず味噌」の一つ。鎌倉時代、禅僧覚心が中国で習得した製法を日本に持ち帰り、自身が建立した興国寺(由良町)で保存食として製造したことが起源とされる。和歌山の温暖な気候や豊富な水が製造に適していたことや、冷蔵技術がない時代に食材を常備できる利点から製造が根付き、寺から周辺地域の家庭へ広まっていった。江戸時代に産業化され、湯浅町や御坊市などを中心に製



①原材料となる麴は麦麴、米麴の2種類を使用するのが変わらない定番。②作業場で発酵した麴を持つ久保さん。



樽にたっぷり詰め込まれた熟成された金山寺味噌は、上澄のほうにたまりが溜まる。

### 問い合わせ先

紀州味噌工業協同組合  
住所 / 和歌山市美園町5丁目6番12号  
FAX / 073-422-4703  
Email / k-miso@forest.ocn.ne.jp



### Column

## 味噌で全国初！ 「紀州金山寺味噌」が GI(地理的表示)として登録



2017(平成29)年8月10日、「紀州金山寺味噌」が和歌山県の産品で初めてGI登録された。「紀州金山寺味噌」は、原料が国産であることや、具材の種類、配合、刻み方など規定に沿って製造し、香りや味、食感等の製品検査を受けたもののみが冠を付けられる。

### 【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。

### 紀州金山寺味噌の定義



う」と語るのは、紀州味噌工業協同組合の理事長・久保公一さん。金山寺味噌は発酵食品の代表格・醤油の起源である。久保さんは「醤油のルーツである金山寺味噌は、和食の源流。文化的な価値もあるため、伝統の製造技術や味を守り続けています」と話す。GI(地理的表示)登録されるなど、文化的価値を保護する取り組みが進む一方で、食文化の移り変わりにより、若年層を中心に金山寺味噌を口にすることがない人も増えている。また、和歌山県が発祥の地である認知度も

低く、情報発信が課題となっていた。金山寺味噌の良さや歴史、技術を継承する取り組みを伝えるため、大阪・関西万博でPRするなど、県外へも積極的に発信する。金山寺味噌は、多くの工程を経て熟成される。方、手軽に発酵食品と野菜を摂れる便利な食材だ。「食の多様化が進む現代、金山寺味噌の食文化が失われつつあります。ただ、文化的価値があるため、今後も伝統的技術や昔ながらの味を次世代へ継承していきたいです」(久保さん)。

# 金山寺味噌

和歌山の発酵食

醤油の源流・金山寺味噌が伝来した紀州  
温暖な風土と豊かな食材で根付いた  
和歌山発祥の発酵文化

木製の甕に入れた材料を蒸気で蒸していく。





## 蔵に棲みつく菌が味の決め手 目に見えぬ菌とともに、発酵を支える職人の技術

に棲みつく、目に見えない菌ですが動き回っているのです」と語る。醤油は麹を塩水に浸けて発酵させ、熟成してできる食品だ。菌は麹の発酵を助け、その蔵でのみ造り出せる独自の味を育てる。醤油の熟成は1年半から3年に及ぶ。職人は木桶の中の発酵の進み具合を確認し、2〜3日に一度、木桶の中を攪拌し、発酵と熟成を進める作業を行う。「菌を支え、角長の味に向けて発酵させていきま

す。判断基準は、味と色、香り。紙のマニユアルはなく、先代の背中を見て覚えた経験と感覚が頼りです」。蔵内の環境は自然任せで空調による温度調整はしない。気温は日々変わり、発酵が早まる時期もある。目に見えない菌と向き合い、麹の発酵を見守り、休まない菌に合わせて職人が自然をサポートする。近年は気候の変動もあり苦労も多いが、味を守るために環境を変えないことが必須だという。職人が整った」と判断すれば木桶から取り出し、搾り、薪火で炊き上げて仕上げ作業に入る。

問い合わせ先  
株式会社角長  
住所 / 有田郡湯浅町湯浅7 (本店)  
電話 / 0737-62-2035



Column

「最初の一滴」  
醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅

2017(平成29)年に登録。醤油の醸造業で栄えた町並みには、重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子(こうし)が印象的な町家や、白壁の土蔵が今も建ち並ぶ。和歌山県で唯一「重要伝統的建造物群保存地区」に指定され、国内外から観光客が訪れる。構成文化財には今も現役で使われる醸造関連の施設として「加納家(角長)」が指定。「角長」が運営する「醤油資料館」も文化財の一つだ。長い歴史を持つ醤油醸造発祥の地ならではの散策が楽しめる。

日本遺産  
JAPAN HERITAGE



圧縮も加熱もしていない商品「濁り醬」。名の由来は、酵母の影響で通常の醤油より濁った色になることから。

江戸時代の醸造法が今も息づく  
醤油発祥の地・湯浅町

和歌山の発酵食  
醤油

吉野杉の木桶に仕込まれた醗が並ぶ「角長」の蔵。長年、蔵で生き続けてきた菌は蔵固有のもの。「菌の形が違い、それによって蔵独自の味が生まれる」という。

日本の食卓で愛用される調味料・醤油は、金山寺味噌の上澄み液から着想を得て、改良を重ねた結果生まれたといわれる。金山寺味噌製造時、桶底に溜まった液体に旨味が多く美味しかったことから調味料として利用された。現在の醤油は金山寺味噌をルーツとして誕生したのだ。醤油を製造する技術は鎌倉時代に生み出され、産業として発展。金山寺味噌が伝わった「興国寺」から少し北にあり、交通の要所として栄えていた湯浅町を中心に醤油蔵が増え、全国へ広がった。1841(天保12)年に創業し、湯浅醤油の老舗である醤油蔵「角長」は、創業から180年以上経った今も当時の蔵を活用し、江戸時代から変わらぬ環境と昔ながらの手法で醸造を続ける。同じ蔵を使い続ける理由は、この蔵に付着している特有の菌を守ることで、「角長」にしか出せない味を貫くため。過去に天井板を張り替えただけで、その下の木桶に仕込んだ醤油の発酵が乱れた経験があり、建て替えや改装をしないことを決めたという。加納恒儀さんは「醤油の味の決め手は、『蔵酵母』と呼ばれる酵母菌です。蔵内に菌が梁や桶



# 受け継がれる古式醸造で仕込む、こだわりの酢

## 創業当時の土間・土壁の蔵と技術を守る



(写真上) 熊野那智大社の別宮・飛瀧神社のご神体である那智の滝は、落差133mで日本一を誇る。日本三名瀑の一つで、垂直の岸壁を流れ落ちる様は迫力がある。  
(写真右) 菌が弱った際、3代目が法螺貝を吹いて菌の活性を折った。



### 水温16度の軟水・熊野山系の伏流水と熊野杉の木桶が育てる、まろやかな味



和歌山の発酵食

# 酢

南部の熊野エリアは、川や滝、巨岩に神が宿るとする自然崇拜を起源とし、「よみがえりの地」と呼ばれる場所。熊野三山を背にし、豊かな自然の恵みを活用しながら酢の醸造を続ける蔵がある。1879（明治12）年創業の「丸正酢醸造元」だ。創業のきっかけは初代・小坂庄七さんが那智山から流れ出る水が醸造に向いていると気付き、那智山のふもとの大門坂で酢の醸造を始めたこと。4代目の小坂和子さんは「創業当時から蔵も醸造方法も変わっていません。職人が持つ技と惜しまぬ手間、そして蔵で生きた菌の力も借りながら発酵させた無添加の酢を製造しています」と語る。

「丸正酢醸造元」では古式醸造法と呼ばれる、昔ながらの製法を今も受け継ぐ。熊野杉の木桶で米を蒸して麴を作り、直径、高さともに2m以上ある木桶に材料を入れ、アルコール発酵させる。種酢を入れた後は蔵や木桶に付く菌の働きで発酵が進み、職人が見守りながら90日から500日熟成させる。「自然発酵は仕込んだ季節や水温、材料、菌の動きにより発酵状態が変わります。温度が低いと酢酸菌が活発化しないため

れています。酢の口当たりの良さは水のおかげでしょう」。丸正酢醸造元の敷地内には清らかな水が流れ続ける。味の決め手となる重要な水は、これまで枯れたことがないという。米など他の材料も地元産にこだわりの、地域とともに歩む商品を守っている。

1950年代に機械化の波が押し寄せた頃、価格競争の始まりや消費者ニーズの変化により、売り上げが伸びず苦戦したが3代目の晴次さんは一念発起し、都市圏の物産展へ出展。味や熊野の自然の恵みで育まれた酢であることを知ってもらい、販路拡大やターゲット獲得を目指した。こだわりの酢はニーズが幅広いことがわかり、1980年代には海外へ輸出を開始。

製造量は限られ、品不足になることもあるが、今後と同じ醸造法を続ける。「少しでも変えるとコクや味に違いがでます。先代から受け継いだ酢を誇りに、信念を突き通していきます」と小坂さん。



蔵の庭に創業当時からある井戸は大切に祀られている。

問い合わせ先

合名会社丸正酢醸造元  
住所 / 東牟婁郡那智勝浦町天満 271  
電話 / 0735-52-0038



Column

## モンド・セレクション最高金賞を受賞 2007(平成19)年から13年連続

モンド・セレクションは、お菓子の品質向上を目的に、欧州共同体(EC)とベルギー経済省が1961(昭和36)年から開始した、世界各国の食品メーカーが出品する代表的な食品コンクール。審査対象となるのは衛生、味覚、包装、原材料などの項目で、国際品評評価委員会が審査する。2007(平成19)年、丸正酢醸造元の「那智黒米寿」がモンド・セレクションを初受賞し、2019(令和元)年まで連続受賞した。その「那智黒米寿」をはじめ、さまざまな商品がヨーロッパを中心に約15カ国の料理人らに愛用されている。



「昔ながらの食事は長寿に繋がると言われます。洋食や飲み物にも使って欲しいです」と笑顔で話す小坂さん。



酢に使用する水は、ミネラルウォーターとして商品化を提案されるほど良質な硬度22度の軟水で、那智山を水源とする。





醤油を味わい尽くすため、搾り粕から調味料を開発

## 醤油粕パウダー (麺や たけだ)



「醤油を乾燥させたパウダーは塩を含みますが、醤油粕パウダーは搾る工程で塩が抜けています」(竹田さん)。

和歌山市のラーメン店・店主の竹田達矢さんは、湯浅町の醤油蔵「角長」の化学調味料や添加物を使用せずに伝統の製法を守り続ける姿勢に共感し、長年醤油を仕入れている。醤油の製造過程でもろみを搾る際に出る副産物・搾り粕も食べられること、搾り粕は廃棄処理され食品ロスとなる

ことを聞き、搾り粕の活用方法を模索し始めた。「香ばしく、旨味が詰まった味」の搾り粕をメニューに取り入れた、店で使う量は非常に少ない。廃棄費用がかかる現状も知り、一念発起して商品開発に着手。県内の企業等に打診し、2年がかりで醤油粕パウダー「粕の詩」を完成させた。

「搾り粕も『角長』ならではの香りや味が残し、独自の風味が出ています」と竹田さん。水に溶けないパウダー状だから和食以外にも活用できる。今後は商談会等に出展し、認知度アップを目指していく。



問い合わせ先

麺や たけだ  
住所 / 和歌山市和歌川町 9-43  
電話 / 073-445-0149



①細かい粉末状で「柔らかいスイーツとも相性が良い」という。②醤油粕パウダーを練り込んだ自家製麺など、自店でもさまざまな形で提供する。

後継者不足で2024(令和6)年に閉業を決めた「丸富味噌」(海南市)を継承した山本規久子さん。その背中を押したのは、山本さんが通っていた「発酵未来塾」を運営する津村千賀さんだった。津村さんが「丸富味噌」の麹を料理教室の材料に使うことから繋がった出会いだった。

二人は食事や栄養の取り方、自身の健康を見直したいとの思いから発酵食品に関心をもち、長く受け継がれてきた伝統的な発酵文化を次の世代にも繋げていきたいとの思いも共通。発酵食品に結ばれた出会いを縁に、協力しながら伝統的な食文化や魅力を広める活動が続いている。「丹精込めて作られた農産物を長く



## 発酵未来塾／丸富味噌

料理教室から広がる、発酵食品への想いの輪



津村さんは料理教室をオンラインでも実施し、全国へ発酵の魅力を広めている

問い合わせ先

発酵未来塾



丸富味噌



探究心は尽きることがない二人。「和歌山だからこそ残っている発酵食文化があります。それを絶やしたくない」と山本さん。和歌山には麹屋も多くあり、発酵食品を楽しむ人も多いという。今後は発酵食品に関心を持つ人を増やし、食卓で親しまれる取り組みを続けていく。



①「発酵食品の味は使用する素材で決まります。中でも麹が重要だと思っています」と津村さん(左)。②「丸富味噌」から受け継いだ麹は、「ほのかに甘くて栗のような味がします」と山本さん。

# 地域で自然に広がりゆく 和歌山の発酵食品と守り継ぐ人々

和歌山にゆかりある発酵食品に魅せられ、  
より広く届けたいと地域に根ざして活動続ける人たちがいる。



①試作や工夫を重ね、「丸正酢醸造元」の商品の中からケーキに合う酢を選び抜いた。②レモン果汁の代わりに「丸正酢醸造元」の酢を加えてチーズケーキを作る。

## チーズケーキ(パティスリーラル)

熊野から発信する、コラボレーションの形



「食材や料理人のネットワークを作り、地元で消費する循環を作りたい」と嶋本さん。

## 店

主の嶋本有希さんが、「丸正酢醸造元」(那智勝浦町)を訪れたのは、2016(平成28)年にパティシエとしてフランス修業などを経てUターンした後のこと。紀南地方の食材を取材するため、蔵を偶然訪れたのが出会いだった。地元・熊野地方の豊富な食材を地域で使って守り継ぎたいと思い、持ち帰った酢を自身のチーズケーキのレシピに取り入れる発案をした。

試作の末、もち米の玄米を500日熟成させる醸造法を用いる「那智黒米寿」の活用を決定。「レモン果汁の代わりに酢を加えると、酸味にキレが生まれ、奥行きある味わいになりました」。SNS等で知り、購入に訪れる人もいるという。

「発酵は見えない微生物の働きが、素材にない新しい香りや旨味を生み出します。時間が味を育てる点にも魅力を感じます」と嶋本さん。今後も「丸正酢醸造元」の酢からインスピレーションを得た商品開発に力を入れる。その原動力は、食材との出会いの楽しさ、そして地産地消を守りたい強い気持ちだ。熊野の風土が育てた食材に敬意を持ち、地域で繋ぐ。「未来へ繋がる価値ある消費に力を注ぎたい」と将来を見据える。

問い合わせ先

パティスリーラル  
住所 / 新宮市大橋通 3-1-1 日光ビル1階  
電話 / 073-529-7167





# 知事対談

## 秋竹 新吾 × 宮崎 泉

株式会社早和果樹園会長

和歌山県知事



## 有田みかんから広がる地域と人を繋ぐ力が 和歌山県の発展を支えていく

和歌山県農業のブランド力強化や若者の就農促進、こどもと地域の関わりづくりなど、地域の未来を見据えた活動が続ける地域づくりの第一線で活躍する実践者に展望を聞いた。

**宮崎知事（以下宮崎）**◆秋竹さんが会長を務める早和果樹園は2000年に設立され、有田地域特産の温州みかん「有田みかん」を栽培しているらしいやいます。私自身も長くその活躍を拝見してまいりました。

**秋竹新吾（以下秋竹）**●みかん栽培に携わり60年余りになりますが、これまで「みかん」一筋に生きてきました。まさに「みかん色」の人生でした（笑）。振り返ると、2000年に法人化したことが大きなターニングポイントでした。それまでは生産一筋でしたが、加工や販売にも挑戦するようになったんです。現在は生産（一次産業）だけでなく、



糖度12度ある「味いしぼり」は濃厚なみかんの味わい。

く、加工（二次産業）から販売（三次産業）の全てに携わる「六次産業化」に取り組んでいます。当時はまだそんな言葉も広まっていなくて、まさに手探りの状態でした。世の中では濃縮還元ジュースが主流でしたが、どうしてもストレートジュースにこだわりたいと考えていました。美味しいみかんを育てることには自信があったので、その強みをジュースにも活かしたいと考え、思い切って糖度12度以上の有田みかんだけを厳選して搾ってみました。ようとなつたんです。試飲していただいた百貨店のバイヤーさんや有名なホテルの料理長さんから「こんなジュースは初めてだ」と絶賛していただきました。その一方で、今度はこの商品をどうやって売っていくかという壁にぶつかることになりました。

**宮崎**◆これまでにない新しい商品を販売する際には、最初はなかなか受け入れられないこともありますよね。どのように商品の魅力を伝えていかれたのでしょうか。

**秋竹**●どうしても値段が高いことがネックでしたが、ある時、観光地で販売したら本当にたくさんの方が手に取ってくださって。販売するターゲットはここだ！と感じました。また、とにかく一度飲んでもらおうと年間65万人のお客様と向き合い続けてきました。PR効果もそうですが、そこでお客様との結びつきも生まれ、自信にも繋がったんだと思います。

### 和歌山県全体の発展を支える一次産業

**宮崎**◆和歌山県にとって一次産業はまさに基幹産業であり、その発展



早和果樹園本社内にある店舗ではジュースの販売や試飲を行う。

なくして県全体の発展もないと考えています。ただ一方で、担い手不足や高齢化といった課題も深刻です。ブランド化や新しい販路開拓といった取り組みは、若い世代が就農しやすい環境作りにも繋がりと感じました。早和果樹園ではICTやドローンを早くから取り入れていると伺いました。

**秋竹**●今は全国の農業者の7割以上を65歳以上の高齢者が占めている時代です。有田地域でも団塊世代が引退すれば担い手が一気に減ってしまうと予想されるので、後継者





# 知事対談

秋竹 新吾 × 宮崎 泉

## 人が産地へ訪れる 工夫を凝らす

問題は早くから対策を考える必要があると思いました。どの仕事にも共通することかもしれませんが、みかん作りも就農していきなり一人前の仕事ができるかというと、なかなかそうはいきません。技術を身に付けるまでに10年ほどかかると言われています。そこで、私たちの経験や知識をICTでデータとして集約し、振り返りができる形にまとめておくことで、習得までの時間を短縮できるのではないかと考えました。

**宮崎◆**新しくオープンしたカフェ「果汁と果実」ですが、とても明るい雰囲気で、若い方が本場にたくさんいらつしゃってましたね。秋竹さんはこのお店にどのような思いを込められているのですか。

**秋竹●**やはり一番の思いは、みかんを直接販売できる場所が欲しいとい

うことでした。京阪神から来られるお客様も多く、「生のみかんが欲しい」という声に応えることができて本当に良かったと思っています。今は若い社員がSNSでの発信を積極的に行ってくれているので、現地まで直接お越しくださる方が多く、私自身も驚いています。夏場はみかんがないため、パフェなどのスイーツや加工品を中心に販売しています。実際にみかんの産地を訪れていただき、現場で手に取ってもらえる、そんな場所を目指しているところです。

**宮崎◆**新しい分野に挑戦される姿勢や、若い人たちが働きやすい環境づくりへの思いが強く伝わってきます。早和果樹園には遠方からのお客様だけでなく、地元の小学生もたくさん訪れているそうですね。

**秋竹●**小学校の社会見学で来てくれるんです。ふるさと教育の一環として、地元の特産物を学ぶ取り組みをしてくださっていて、県内各地の小学校から多くの子どもたちが見学に來ています。いただいた感想は廊下いっぱいに掲示させてもらっています。選果場が手狭だったこともあり、カフェの隣に新しい選果場を整備し

ました。地元の子どもたちが見学しやすいように配慮もしています。

## 食をきっかけに 自然な交流を

**宮崎◆**新しく社員食堂「なでしこ食堂」をオープンされました。どのような思いで始められましたか。

**秋竹●**なでしこ食堂は、創業時から支えてくれている女性たち7名が中心となり、「株式会社早和なでしこ」を立ち上げて運営してくれています。早和果樹園には100名ほどの従業員がいますが、そのうち約4割が20代で、地元出身者だけでなく県外から来てくれている人も多いんです。一人暮らしをしている従業員の食生活を見ていると、この地域は飲食店が多くないこともあり、どうしてもコンビニ弁当やインスタント食品中心になりがちなのが気になりました。せめて1日3食のうち1食だけでも健康的なごはんを食べてもらいたいという思いから始めました。従業員にはやはり健康で元気に働いてもらいたいですからね。また、食堂は普段顔を合わせない社員同

士のコミュニケーションの場にもなっているんですよ。

**宮崎◆**社員の皆さんにとっては、本当にありがたいことだと思います。さらに今年からは社員専用食堂の調理場を利用して、こども食堂「みんなのなでしこ食堂」を始められました。

**秋竹●**以前から会社として地域貢献に取り組みたいと考えており、具体的なアイデアを検討していく中で、こども食堂をやってみようという準備をしてきました。スタッフは自ら志望してくれたボランティアだけで構成されていて、

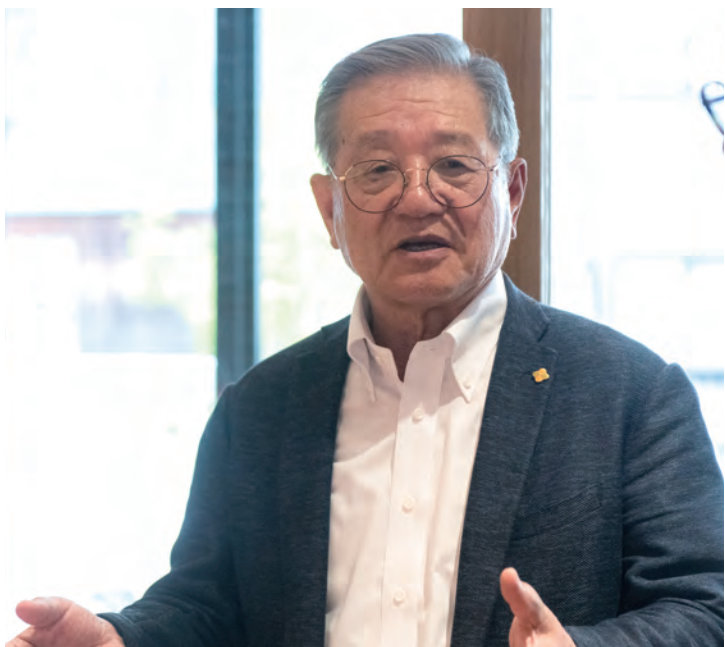
今は15人ほどが活動してくれています。また、社会福祉協議会の方々にも協力していただけることになり、地域の方々と力を合わせながら、運営を続けていきたいと考えています。こども食堂の開催をSNSで告知すると、先着50名があつという間に満員になって、その盛況ぶりがとても嬉しく、やりがいを感じています。

**宮崎◆**本場に素晴らしい取り組みだと思っています。和歌山県としても、全ての小学校区にこども食堂を設置することを目標に掲げており、今

年7月末の時点で131ヶ所が開設されています。地元のこども食堂を応援する企業は着実に増えてきていますが、企業自らが主体となって運営するケースはまだ少ないのが現状です。そうした中で、秋竹さんの取り組みは大変心強く、ありがたく思っています。今後は「みんなのなでしこ食堂」をどのような形に発展させていきたいとお考えでしょうか。

**秋竹●**若い世代の人たちがボランティアで積極的に活動してくれている姿を見ると、本当に嬉しく思います。地域の皆さんがこの食堂に来てくだされば、食事をきっかけに自然と交流が深まり、仲良くなれるのではないかと感じています。地元の方々が集い、みかんとともに良い形で広がっていつてくれたら”そんな思いを持っています。

**宮崎◆**こども食堂の活動は単に食事を提供するだけでなく、こどもたちが地域の方々と交流できる居場所づくりにも繋がっていると考えています。和歌山のこどもたちが地域で健やかに成長し、一人ひとりの個性を生かして活躍できる社会を、県全体



## 秋竹 新吾 Akitake Shingo

1944 年和歌山県有田市生まれ。県立吉備高校（現有田中央高校）柑橘園芸科を卒業後、実家の果樹園を継承して就農。1979年、7戸のみかん農家が集まり早和撰を創業。2000 年に法人化。2005 年に株式会社早和果樹園へと改組して社長に就任。2014年、6次産業化優良事例で農林水産大臣賞を受賞。2017年、会長に就任。旭日単光章受章。



まだ青いみかんは、これから冬にかけて色づいてゆく。





# 樟樹くすのきの十五いご社の森の

高野山麓・かつらぎ町の山あい  
に、かつて伊勢参詣道として利  
用された旧大和街道がある。道  
中にある妙楽寺の境内には、地  
域を見守るようにそびえ立つ巨  
大な樟樹がある。近畿地方一の  
巨樹で、樹齢は 600 年以上。  
1958 (昭和 33) 年に県の指定天  
然記念物にも指定された。幹周  
りは13.4m、樹高20m、枝張り  
25m。支幹は八方に分かれ、境  
内を包むように広がる枝が森の  
ように見えることから「十五社  
の森」とも呼ばれている。



有田エリアの紀伊路は比較的平坦で、周囲に柑橘畑が広がり、山、川、海を眺めながら歩けることが特徴です。有田市から湯浅町の重要伝統的建造物群保存地区を通り、広川町で防災を学べ、和歌山の自然と文化を多く感じられる「」な旅になるでしょう。幕末まで賑わった熊野古道の歴史は随所にある案内看板で知ることができます。歴史を感じながら歩いてみてください。

有田市語り部の会  
坂本康寛氏

▶有田市語り部の会へのお問い合わせは  
有田市産業振興課(0737-83-1111)まで

糸我峠から糸我王子へ向かって山を下ると、日本一のみかん産地・有田市の町並みやみかん畑が一望できる。

“ツ”おかやま“”巡り旅

**熊野古道～紀伊路～【第2弾 有田エリア】**



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



4 さかがわ 逆川神社(王子)

「熊野九十九王子」の一つ。  
多くの参詣者が糸我峠を越  
えた後、熊野三山を目指す  
際に立ち寄った。

有田郡湯浅町吉川



③ <sup>いとが</sup>糸我峠

有田市の町並みや湯浅湾  
を一望できる絶景スポット。  
昔は茶屋があり、旅人に名  
産のみかんを振る舞った。

有田郡湯浅町吉川～  
有田市糸我町



② <sup>いとが</sup>糸我稻荷神社

白雉3(652)年創建、日本最古の稲荷神社とされる。境内には樹齢600年超の大楠がある。

有田市糸我町中番329



とくしょうじ  
① 得生寺

藤原豊成の娘・中将姫に  
ゆかりがあり、「中将姫寺」  
とも。貴重な美術品を多く  
所蔵する。

有田市糸我町中番229



6 <sup>ひろ</sup>廣八幡宮

濱口梧陵が村人を避難させた神社。本殿や楼門等が国の重要文化財に指定されている。

📍有田郡広川町上中野206



## ⑤ 稲むらの火の館

安政の大地震時に津波から村人を救った濱口梧陵の偉業や教訓、地震・津波防災が学べる施設。

📍 有田郡広川町広671



稲むらの火の館の向かいに  
道あかり



お土産購入や  
ランチにも！

[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。



熊野古道は、紀伊山地の雄大な自然に囲まれた、1000年を超える歴史を持つ古道です。熊野三山（熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社、那智山青岸渡寺）を目標するための参詣道であり、紀伊半島全体にわたって多彩なルートが存在します。中でも紀伊路は京都・大阪と田辺を結び、世界遺産の中辺路へと続く、熊野詣のメインルートとなった道です。

熊野古道沿いには、「王子」と呼ばれる熊野権現の御子神を祀った社が点在しています。王子は京都から熊野三山へ至るまでの旅路の中で、苦難苦行の信仰の道を繋ぐために設けられた神社であり、旅の安全を祈願する場所でした。主に平安時代に設置され、その数の多さから「熊野九十九王子」と呼ばれています。特に格式の高い「藤白王子」（海南市）、「切目王子」（印南町）、「稲葉根王子」（上富田町）、「滝尻王子」（田辺市中辺路町）、「発心門王子」（田辺市本宮町）を「五躰王子」と言います。当時、王子では、旅の安全を祈願するほか、歌会や芸能の奉納なども行われました。往時の参詣者に思いを馳せ、王子を巡り、歴史を感じるのも熊野古道歩きの楽しみの一つです。

熊野古道と「熊野九十九王子」





①紀の川市で栽培される柿は渋柿が中心。  
②紀の川市では年間約330tの出荷できない柿があり、畑で捨てられている。



和歌山県は全域で果樹栽培が盛んで、「果樹王国」と呼ばれる。柿や桃の産地である紀の川市で、「畑で捨てられる果物を減らしたい」と地域の農家が立ち上がり、アップサイクル商品「くだもの和紙」が誕生した。

明治時代から120年以上続く農家「まつばら農園」の6代目・松原好佑さんは農産物の生産過程で発生する規格外品等が畑で捨てられる現状を変えたいと考え、2022（令和4）年に紀の川市が主催する農家とクリエイターが協働する共創型プロジェクトに参加。果物の規格外品等を食品ロスと捉えず、アップサイクルで商品化に取り組み始めた。

「私は主に柿を栽培しているのですが、愛情を込めて育てた柿も、傷や変形があれば畑で捨てます。生産量の多い渋柿は食品加工するには渋抜き作業をしなければならず、効率を考えると畑で捨てるほかないのです」と話す。次々と捨てられていく光景を見ていくうちに松原さんは、大量のロスを生み出し続けるのは農家の課題だと捉え、次世代へ持ち越さないための取り組みに着手した。

**農家と伝統工芸士がタッグ 課題を解決し、軽やかに次世代へ**

環境に優しい素材への関心が高まっていることから、プラスチックの代替品として需要が伸びている紙に注目し商品化を目指した。食品ロス課題の深掘りや商品の試作を重ね「くだもの和紙」を開発。「特に食品として加工がしづらく廃棄量が多い柿、いちじく、キウイの3種類の果物を原料の一部にした果物の皮や果肉をすき込んだ和紙の製造は、伝統工芸士に依頼し、ホンモノにこだわっています。技法を駆使し、果物の調合方法や配合バランスを考案してもらいました」。歴史を持つ農家と伝統工芸士が手を取り合い、資源を循環させ、食品ロスの課題解決へ向けて一歩を踏み出した。

紙は一枚ずつ手作業で製作され、表情の違う温もりある質感に仕上がった。果物の色合いも感じられ、柔らかな風合いであり、強度もある。厚みや大きさを変えることで、ラッピングやパッケージなどさまざまな場面で活用できる紙が完成した。



「もったいない畑のくだものでつくった一筆箋」の商品名で、主にインターネット販売されている。



開発した一筆箋は、2025（令和7）年度「ソーシャルプロダクツ・アワード」でソーシャルプロダクト賞を受賞し、授与された賞状。

## のうかのしゅくだい

「もったいない!をもっとない?」へをキャッチコピーに展開する、和歌山県紀の川市生まれのアップサイクルブランド。

のうかのしゅくだい  
Instagram



り、強度もある。厚みや大きさを変えることで、ラッピングやパッケージなどさまざまな場面で活用できる紙が完成した。

2024（令和6）年、商品第二弾として一筆箋の販売を開始。ブランド名は、食品ロスの問題を農家に課せられた宿題と捉え、「のうかのしゅくだい」とした。「取り組みを通じて、地域の方々との繋がりが増えたり、海外から視察があったりと私自身の経験も増え、課題が少しずつ解決していく手応えを感じています」と松原さんは軽やかに話す。

今後の目標は段ボールの紙に加工すること。畑で実った果物を加工した箱で、消費者へ届ける未来を描く。「紙はリサイクルできるのでずっと循環し続けます。今後も良い循環を生み出せる商品を考え、健やかに過ごせるように農家自身が持つ課題とし、後継者不足の解決にも繋がれば良いと思います」と話す。

# 「くだもの和紙」

アップサイクルで命を吹き込み、  
「もったいない」果実を和紙へ

# 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。

松原さんは25歳から家族とともに、柿を中心に、柑橘や野菜も栽培する。



# 「和」題

## 今号のニ

旬の和歌山情報をお届けします！

## トルコ軍艦「エルトゥールル号」遭難事故から135年

1890（明治23）年9月16日、オスマン帝国の軍艦「エルトゥールル号」が串本町の沖合で座礁・沈没しました。この事故で587名が犠牲となりましたが、地元大島村の島民による救難活動により奇跡的に69名の命が救われ、串本町とトルコとの友好関係は現在まで続いています。

エルトゥールル号が遭難した当時、献身的な救難活動により引き揚げられた遺体は、救出され一命を取り留めた士官立ち合いのもと、遭難現場である船甲羅岩礁を真下に見下ろす檜野崎の丘に埋葬されたと伝えられています。後年になって、現在の慰霊碑が建立されました。

遭難事故から135年を迎えた今年、9月16日に慰霊碑の前で追悼式典が行われ、トルコの駐日大使や串本町長、地元住民らが多数参列しました。

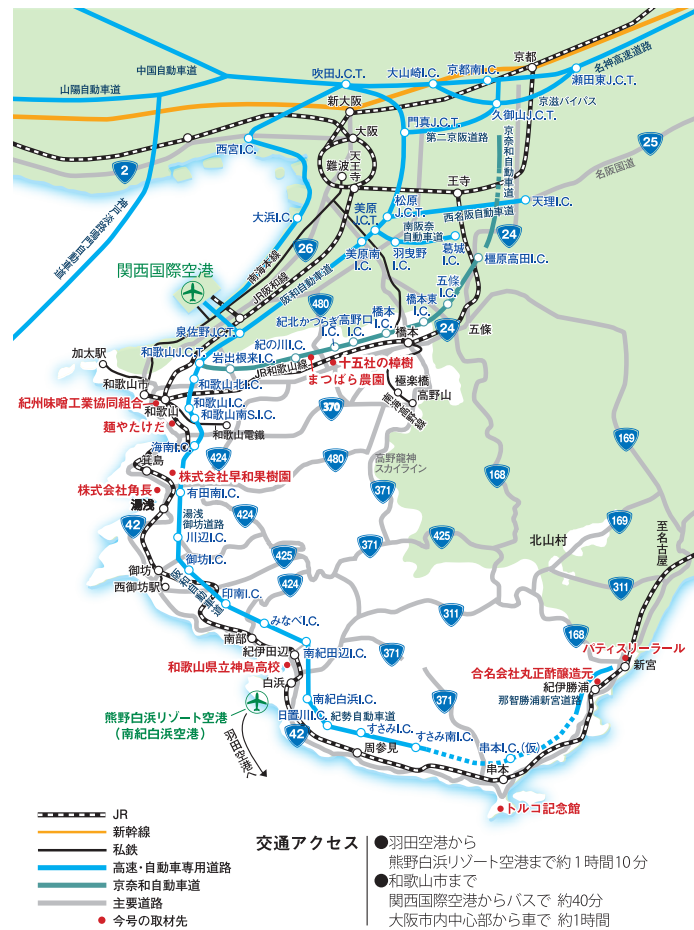
犠牲者の慰霊を通じて串本町とトルコとの交流が始まり、1964（昭和39）年11月ヤカケント町と姉妹都市縁組みを結び、1994（平成6）年にはメルシン市との姉妹都市連携の正式調印を交わしました。トルコ記念館は、国際的な友愛の精神を広く伝えることを目的に、今後一層、日本とトルコの親善を深めるとともに、友好の証として建設されました。館内には遭難したエルトゥールル号の模型や遺品、写真などが展示されており、遭難事故当時の様子を知ることができます。

節目の年でもあるこの機会に、ぜひご来館ください。



①トルコ軍艦エルトゥールル号遭難慰霊碑 ②トルコ記念館 ③記念館内にあるエルトゥールル号模型

開館時間：9:00～17:00（年中無休） 問い合わせ  
入館料：大人 500円 串本町産業課  
小中高生 250円 電話/0735-62-0557



### 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付

ふるさと和歌山応援寄付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。  
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/010500/furusato>

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.58



「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。

企画・発行 和歌山県  
発行日 令和7年11月14日  
企画編集 株式会社 Crop  
制作 danchi complex  
印刷 東京リスマチック

## 掛け合わせの妙を探せ！

## 高校生×商品開発プロジェクト

和歌山県立神島高校「神島屋」



「紀州南高梅」の発信のため、イベント用メニュー開発や料理コンテストへの出場等も行う。



梅の甘酸っぱさを生かした「梅あられ」は県内外の産地直売所やイベントで販売する。

梅の生産量が全国第一位の和歌山県。主な産地の一つ、田辺市の和歌山県立神島高校では、2012（平成24）年度から授業の一環で、特産品「紀州南高梅」を使った商品開発を行い、PRする活動に取り組み始めた。特産品を地域内外に発信し、地域の人の喜んでもらうことや、地域産業を学んだ生徒が地域に関心や誇りを持てることを目標とした。

初年度に地元企業と開発した「梅あられ」は、甘酸っぱく香ばしい味わいが特徴で年間約4万袋が売れる。顧客の那須正樹さんは「味付けもラベルも生徒が考案。地域の産品を全国へ広げたい」との思いを先輩から引き継ぎ、活動を続けた結果です」と話す。現在は授業の枠を超え、課外活動「神島屋」へと発展し、参加生徒数は130人以上。「梅や

和歌山のことを全国へ伝えたい」と、東京や大阪のイベントへの参加やコンテスト出場、さらに新商品開発等も活発に行う。生徒は「地域の良さを知れる」「学年や学校の枠を超えて交流ができる」と「神島屋」の活動にやりがいを感じている。アップサイクル商品にも着手し、梅干しの製造過程で廃棄される調味液と規格外野菜を組み合わせたピクルスを開発中だ。

那須さんは「PR活動を通じて商品が愛される経験や、様々な人たちと交流する機会を持つことで生徒の将来の糧の一つとなれば」と語る。関わった生徒の気持ちを繋ぎ、全国に「紀州南高梅」を広める活動を続けていく。



梅干しの製造過程で発生する副産物・梅酢を調味料に活用した「梅やきとり」をイベントで販売する。

## 高校生の発想で「紀州南高梅」をPR 実践教育で学びも深める

和歌山県立神島高校

住所/田辺市文里2丁目33-12  
電話/0739-22-2550







「有田・下津地域世界農業遺産推進協議会」の会長を務める、柑橘農家の森田さん。

# わかやま産品 テロワール

vol.02

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。



“有田みかん”は、「極早生みかん」「早生みかん」「普通みかん」の順に、概ね9月～2月にかけて出荷される。

温暖な気候が生み出す甘味と酸味  
栽培の工夫や管理の徹底でおいしさを追求

## 有田みかん

温州みかん（以下、みかん）の生産量が日本一の和歌山県。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の始まりとされる。その歴史と文化が国際的に認められ、2025（令和7）年8月26日に「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」が世界農業遺産に認定された。

然石を積み、多大な労力を費やして造成される。石積みは畑の崩壊や土壌の流出を防ぐ他、地温上昇や排水性向上、光の反射による果実の着色向上などの利点がある。

柑橘農家で、「有田・下津地域世界農業遺産推進協議会」会長の森田耕司さんは「石を積み上げて築かれた階段園は、先人たちが自然と折り合いながら作り上げてきた知恵の結晶。石段作りの技術も継承され、階段園の景観が守られている」と話す。生産者は秋から冬の収穫に向け、不要な実を落とす摘果作業を夏の盛りに行い、一つひとつ丁寧な作業でみかんを仕上げる。「有田みかんの特徴は、甘さの中に適度な酸味があること。手間暇かけた摘果作業と夏から秋にかけての寒暖差により、一粒に旨味が凝縮されます」。

“有田みかん”は恵まれた気候等の条件に加え、品質向上に尽力する生産者の努力と代々受け継がれた知恵や技術により生み出される逸品だ。

## 世界農業遺産に認定!!



2025（令和7）年8月26日、国連食糧農業機関（FAO）により「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」が世界農業遺産（GIAHS）に認定された。「みなべ・田辺の梅システム」に続き県内2例目。400年以上前から農家の手により壮大な石積み階段園を築き上げ、自然条件を巧みに活かして多様な品種系統を導入。貯蔵技術も駆使することで、長期リレー出荷を実現した、世界的に重要なシステムです。



### ▶世界農業遺産について

世界農業遺産（GIAHS）とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった、世界的に重要な伝統的な農林水産業を営む地域（農林水産業システム）であり、国際連合食糧農業機関（FAO）により認定されます。

### 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。

