

和歌山 人・もの・地域

和

n a g o m i

Vol.60
2026

特集

nostalgic emotions

古き良き和歌山

知事対談 栗飯原理咲×宮崎 泉

【聖地リゾート】Artistic Wakayama

JR紀伊有田駅

【わかやまFUNBASE】後工務店

【和歌山一番星】紀州 梅真鯛梅

【世界から見る和歌山の魅力】Adam Baran

江戸時代から使用していた総本家駿河屋に伝わる菓子木型。



特集

nostalgic emotions

古き良き和歌山

古き良き和歌山とは、
懐かしさだけではない。

長き時間に育まれた、
人々の生き方の積層である。

海と山と町の記憶であり、
静かに磨かれ、今も暮らしに息づく
受け継がれる文化そのものである。

それは地域の誇りでもあり、
未来へと続く和歌山の時間である。



和歌山県内唯一である湯浅町の重要伝統的建造物群保存地区の一角。麴屋はかつて、醸造に用いる麴の製造販売店だった。



今も黒江の町並みのなかで漆器を取り扱う老舗漆器店。
池庄漆器店
住所／和歌山県海南市黒江 692
電話：073-482-0125

狭い路地を曲がった瞬間、ふと時間の感覚が揺らぐ。初めて訪れたはずなのに、なんだか懐かしい。和歌山の古い町並みが人を惹きつけるのは、建物の古さそのものではない。その風景の奥にある、人々の暮らしを支えてきた産業や文化の記憶が、何かを語りかけてくるからだろう。

海南市黒江は、日本三大漆器の一つ、紀州漆器で栄えた町である。室町時代に始まった漆器づくりは、江戸時代には紀州藩の保護を受けながら発展し、全国へ販路を広げた。川端通りには、職人の住居兼工房や問屋が軒を連ね、連子格子を備えた町家が多数、並んでいたという。その町並みは、時の流れとともに少しずつ姿を変えてきたが、今も残る路地の雰囲気から当時の面影を感じることができる。

また湯浅町は醤油醸造発祥の地である。鎌倉時代、中国・宋から伝わった金山寺味噌。その製造過程で生まれた上澄液が、醤油の原型になったといわれている。やがて紀州藩の保護を受け、湯浅で醤油醸造が本格化し、世界にも認められる



築約180年の元塗師職人の工房兼住居をリノベーションした古民家カフェ。

黒江ぬりもの館
住所／和歌山県海南市黒江680
電話／073-482-5321



江戸時代に創業した銭湯。経営者の名前から「甚風呂」という愛称で呼ばれていた。【湯浅町】

職人技と伝統が、色濃く残る町並み

海南市・黒江 湯浅町・重要伝統的建造物群保存地区

漆器

川端通りには、漆器職人の住居や作業場などが規則正しく立ち並び、江戸時代には約2000人もの漆器職人が暮らしていたという。黒江漆器は、丈夫で実用的なものから、多彩な加飾が施されたものまで、バリエーション豊かなのも特徴だ。

うるわし館（紀州漆器伝統産業会館）
住所／和歌山県海南市船尾222
電話／073-482-0322

醤油



醤油醸造発祥の地といわれる湯浅。1535年にはすでに、湯浅から大坂に醤油が出荷されるようになっていたと伝わっている。

湯浅町観光協会
住所／和歌山県湯浅町湯浅1982
電話／0737-22-3133



世界農業遺産、 四百年以上続く 和歌山の里山

みなべ・田辺の梅システム

有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム

風がそよぎ木々が揺れる。時の流れは絶えずして、留まることがないにもかかわらず、昔と変わらない懐かしさを感じてしまふ里山の風景。それは山に手を入れ、斜面に木を植え、道を敷く。人々が長い時間をかけて育ててきた、日本の風景である。

全国の約6割のシェアを誇る和歌山県の梅の産地、みなべ・田辺。寒さ残る早春の頃、梅の花はミツバチに蜜を与え受粉し、6月にはまるまるとした果実をたわわに実らせる。また梅園を囲む雑木林と山の斜面が崩れないように守りながら、択伐したウバメガシは炭作りに活用されてきた。この一連の流れは、住民たちの生活そのものであり、世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」の景色そのものである。

「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」もまた、世界農業遺産に認定されている。重機のない時代に人々は自ら石

を運び積み上げ、急斜面の土地をみかん畑に変えていった。石垣は斜面を支えるだけでなく、日中の熱を蓄え、その反射光は果樹を照らすもう一つの太陽となった。また年末に収穫したみかんを貯蔵箱で熟成させ、年明けに出荷する蔵出しみかんも古くから伝わる和歌山の知恵だ。

果樹王国といわれる和歌山。とりわけ梅とみかんは、和歌山県が日本一の生産量を誇る。そしてこの二つの農業システムが魅せる里山の風景は、四百年ほど前から始まる。世界最大級の暖流・黒潮が沖合を流れ、太陽は燦々と大地を照らし、一年を通じて温暖な気候の紀伊半島。しかし沿岸部は山が海に迫り平地は少なく、地質的にも水捌けが良すぎて田畑などの農業に適していない。そこで名君と名高い紀州藩初代藩主徳川頼宣は、農民たちの生活を守り、藩の経済的な安寧を測るために、急斜面でも栽培が適している梅とみかんの栽培を奨励・保護したという。

雲がたなびき日陰が移動する。目の前に広がる懐かしくも美しい里山の風景。特徴ある農園と、そこに住む人々の暮らしや伝統、そして森に住む生き物たちとの共生関係が見事に調和しているこれらのシステムも、最初から完成された仕組みだったわけではないだろう。自然を相手にした試行錯誤は、何代という膨大な歳月を積み重ねる必要がある。それは山と向き合い続ける人々の人生そのものである。



nostalgic
emotions
古き良き和歌山



みかんを栽培するために築かれた世界的にも珍しい石積み階段園。

咲きほころぶ梅の木とそれを囲む雑木林が印象的な里山の風景。



世界農業遺産があって、今の私がある。
160年続くみかん農家6代目

「自然が相手ですから、収穫の前日に台風で全滅することもある厳しい仕事です。しかし、みかん作りが地域の生活を支え、続けていくことが地域の文化を守ることに基づき、6代目として頑張ることを決意しました」と語る小澤光範さん。

みかんのみっちゃん農園
住所／和歌山県有田川町市場77 電話／090-2047-9590



可愛い箱に詰められたみかんのみっちゃん農園のみかん。オンラインで購入可能。



梅干しではなく、あえて
梅酒のために梅を育てる梅農家

有本陽平さんは、梅酒づくりを見据えて梅を栽培する全国でも珍しい農家。厳選した自園の梅を使い、栽培から製造まで一貫して手掛ける梅酒ブランド「Plumity」を展開。「梅の新たな価値を追求し、その魅力を世界へ届けたい」と語る。

有本農園
住所／和歌山県みなべ町東岩代872-3 電話／090-5164-4659



梅酒「Plumity」は、全部で4種類。そのうち3種類は有田川町の「高垣酒造」の日本酒で造る。

本州最南端・串本の澄んだ空と海の狭間に浮かび上がる、白亜の潮岬灯台。内部の螺旋階段を登り沖合を望むと、雄大な水平線と大小さまざまな船が行き交うのが見える。その景色は、今も昔と変わらず、串本が海上交通の要衝であることを実感させてくれる。

潮岬灯台は、紀伊大島に建つ檜野埼灯台とともに、「日本の灯台の父」と呼ばれる英国人技師リチャード・ヘンリー・ブラントンの指導のもと建設された江戸条約灯台のひとつだ。江戸条約灯台とは、幕末の1866年（慶応2年）に米・英・仏・蘭の4カ国と結んだ改税約

書に基づき、外国船の安全航行を確保するため整備された8基の洋式灯台群のこと。そのうちの2基が串本に築かれた事実は、この地が当時の日本、そして世界を結ぶ重要な海上交通の結節点であったことを物語っている。また東西に長い日本を行き来するうえで、太平洋に突き出た潮岬に隣接する紀伊大島は風待ち港として、多くの船が立ち寄り、串本の町は大いに栄えていたという。

そして2021年。串本に新たな「路」が開かれた。日本初の民間ロケット射場「スペースポート紀伊」である。串本は南と東に広い海域

ロケット

海路から宙路へ



©スペースワン

小型ロケットによる人工衛星の打上げを、商業ベースで提供することを目的として建設された射場。顧客が求める宇宙利用ニーズに対応すると、日本中から注目を集めている。

スペースポート紀伊

住所／和歌山県東牟婁郡串本町田原



旧古座分庁舎を改修した施設。ロケットミュージアムやスペースシアターのほか、オリジナルグッズが購入できるミュージアムショップも併設。

宇宙ふれあいホールSora-miru

住所／和歌山県串本町西向359
電話／050-8881-7897

江戸条約灯台が照らす 日本近代化の未来

本州最南端の灯台 串本町・潮岬灯台



全国に16基しかない「登れる灯台」の一つ。初代潮岬灯台は1870年（明治3年）、日本初の洋式木造灯台として建てられたが1878年（明治11年）に石造灯台として生まれ変わった。

灯台横には資料展示室があり、潮岬灯台や檜野埼灯台について学ぶことができる。

海路の要衝地に点在する 紀伊半島の港町



約400年の歴史を持つ「古式捕鯨発祥の地」の町。くじらの博物館や古式捕鯨の史跡めぐりなどが楽しめる。

太地町

住所／和歌山県太地町太地
電話／0735-59-2335（太地町観光協会）



山の斜面に家々が密集して建ち並ぶ景観から「日本のアマルフィ」と称されるノスタルジックな漁村。

雑賀崎の町並み

住所／和歌山県和歌山市雑賀崎
電話／073-433-8118（和歌山市観光協会）

nostalgic
emotions
古き良き和歌山



参勤交代の際の携行食 殿様に愛された味

米麴で発酵させた生地でこし餡を包み、表面に「本」の字の焼き印されている饅頭。せいろで蒸し上げられるためふっくらモチモチ。江戸時代には紀州藩主の参勤交代の携行食としても重宝されたという。

⑥本ノ字饅頭

住所／和歌山県和歌山市小倉25
(総本家駿河屋善右衛門本社工場小倉店)
電話／073-488-1187

今もお地域を潤す農業用水路 世界かんがい施設遺産



紀の川右岸の水田のために、徳川吉宗の命令を受け設けられた小田井用水。中でも穴伏川の谷を渡る龍之渡井は、本水路中最も難工事であったとされる。当初は木造であったが大水より大きな被害を受け何度も改修され煉瓦造りとなった。現在の施設は大正8年築造。

⑧龍之渡井

住所／和歌山県かつらぎ町高田～紀の川市西野山



平安時代の浪漫漂う 甦った本宮・音無茶

平安時代に始まった`熊野御幸。の際、都の殿上人のために本宮で栽培され始めたと言われる由緒あるお茶。生産者の減少とともに消滅しかけるも現在は復活。いにしへの香りが楽しめるお土産として購入可能。

⑨音無茶

住所／和歌山県田辺市本宮町大居956-1
電話／090-7766-1046(Natsumi Chatsumi)

夏目漱石が講演した 文明開花の香りがする議会堂



和歌山城の東側に1898年(明治31年)に建設された和歌山県議会の議事堂。木造和風意匠の県議会議事堂としては日本最古であり、現在は`ねごろ歴史の丘。に移築・保存され、国の重要文化財に指定されている。

⑦旧和歌山県議会議事堂

住所／和歌山県岩出市根来2347-22 電話／0736-61-1160

江戸時代から海外へ輸出 波佐見焼の醤油瓶

コンブラ瓶とは、当時長崎の出島から醤油や日本酒を海外へ輸出する際に用いられた磁器製の瓶のことで、和歌山の醤油もこの瓶に入れられて海外に輸出されていたという。ポルトガル語のコンブラドル(仲買人)が語源。

⑥コンブラ瓶

住所／和歌山県御坊市蓮743
(写真は堀河屋野村の三ツ星醤油)
電話番号／0738-22-0063



紀州の殿様が開窯、 日本のブルーオニオン

陶工・崎山利兵衛が、紀州藩10代藩主・徳川治宝の全面的な支援のもとに窯を開いた。大規模な登窯などもそなえ、最盛期の生産量は紀州一に。美しい青白磁の染付で描かれているのは、和歌浦の名勝、観海閣と海禅院多宝塔。

②南紀男山焼

住所／和歌山県和歌山市吹上1-4-14
電話／073-436-8670(和歌山県立博物館)

和歌山県立博物館は
改装工事を終え、8月11日から
再オープン予定

nostalgic emotions

古き良き和歌山

平安時代から江戸、そして明治、大正と
時を経て語りかける

建築物やモノ、祭りや食文化など

まだまだ忘れてはならない古き良き和歌山を紹介。

今も昔も変わらない 熊野に春を呼ぶ歴史ある火祭り



毎年2月6日の夜、熊野速玉大社の摂社・神倉神社で行われる例祭。白装束に荒縄を締めた約2000人の上り子が、燃え盛る松明を持って急な石段を一気に駆け下りる勇壮な火祭り。国の重要無形民俗文化財に指定されている。

④御燈祭り

住所／和歌山県新宮市神倉1-13-8
電話／0735-22-2533
(熊野速玉大社)

昭和レトロを感じる 元小学校の木造校舎



昭和28年に建てられた旧上秋津小学校の木造校舎をリノベーションした施設。地元の食材を活かしたバイキングレストランや宿泊施設などで構成され、都市と農村の交流を楽しむことができると人気。

①秋津野ガルテン

住所／和歌山県田辺市上秋津4558-8
電話／0739-35-1199



大正モダンを感じる 現在の建築家も注目の邸宅



文化学院の創設者である西村伊作が自ら設計した自宅。大正・昭和期に日本人の生活スタイル改善を目指した建物で、現在は記念館として公開され、家具や陶器など伊作の作品を展示している。国の重要文化財に指定されている。

③旧西村家住宅(西村伊作記念館)

住所／和歌山県新宮市丹鶴1-2-14
電話／0735-22-6570

和歌山の「一番星」が照らす 全国、そして世界への挑戦。

申請数117商品。その中からたった20品を選ぶ。伝統か？革新か？
知事自らが応援団長として伝える、作り手の想いとその軌跡。SNS・A時代には選ばれる逸品へ。

宮崎知事（以下宮崎） ● 本日は「和歌山一番星アワード」の審査委員長、栗飯原理咲さんが経営されているアイランド株式会社にお邪魔し、和歌山県との連携や一番星アワードのお話などを聞いていきたいと思っています。

栗飯原理咲社長（以下栗飯原） ● 弊社は、2003年から「みんなの暮らしをもっと楽しく、わくわく心地よく」をビジョンに掲げ、主に食と暮らしの領域でメディアとコミュニティの運営をしています。そして今日お越しいただいているようなリアルスペースなどを創造する企業です。具体的には、主に三つのサービスを運営しております。一つ目が「おとりよせネット」。その名の通り全国の美味しいお取り寄せグルメをご紹介するサービスで、全国から約6000品の商品、もちろん和歌山の美味しい逸品もたくさんご紹介しています。これが私の脱サラをするきっかけとなり、今年で23年目になりました。

た。二つ目が「ブーティストノート」、三つ目が「朝時間.jp」です。今この三つを合わせての公式SNSの総フォロワー数は約700万人になります。企業や地域のSNSなんかのお手伝いもさせていただいています。

宮崎 ● 色んな取組をされておりますが、これからもどんどん増えていくのでしょうか。

栗飯原 ● そうですね。最近ではふるさと納税をされる方も増えているので、ふるさと納税「ちそうアワード」という取組も開催しています。

宮崎 ● 栗飯原さんの取組は、和歌山県産品のブランド化を進めるために大変参考になっていますが、特に成果に繋がった事例を教えてください。

栗飯原 ● 最初にご紹介した「おとりよせネット」では、年に1度、ベストお取り寄せ大賞を発表しております。これが書籍として発売され、過去には年末に1時間まるまるテレビで放映されま

した。受賞された店舗が飛躍的に売上を伸ばしたというケースがありました。このベストお取り寄せ大賞は今年で20周年になりますが、和歌山のみかんジュースは、3年間連続受賞され、殿堂入りしています。

県産品に光を当てる 和歌山一番星アワード

宮崎 ● 和歌山一番星アワードは、加工食品や工芸品、生活雑貨などの県産品を厳選して、県が認定し推奨する新しい制度です。和歌山には、伝統的な技や作り手のこだわり、想いが込められた大変魅力的な県産品がたくさんあります。その一品一品にもっと光を当てたい。そういう思いから「和歌山一番星アワード」が生まれました。認定商品は和歌山の誇りであり、魅力でもあります。全国、そして世界へ発信をして行こうという取組で、栗飯原さんには審査委員長として立ち上げの頃か

ら、様々なアドバイスをいただいています。改めてこの制度に対する思いや期待などをお話をさせていただきたいと思っています。

栗飯原 ● 今回、僭越ながら審査委員長という大役をいただき、すごく緊張しながら務めさせていただきました。ところで知事は以前、優良県産品のお仕事をなさってらっしゃったんですよね。

宮崎 ● そうなんです。県職員時代に関わっていましたので思い入れもあります。ただ数が増え過ぎてしまい、本当の逸品として厳選しにくい状況に陥り、栗飯原さんに助けていただくことになりました。

栗飯原 ● 実は前の制度の時にはこのスタジオで実食審査をさせていただき、ランキングを発表するというプロモーションのお手伝いをさせていただいたことがあります。その時、制度としては素晴らしいのですが、認定商品が多くなり過ぎ、より厳選した商品をわかりやすく見せた



アイランド社出版の雑誌の数々。

知事対談

栗飯原理咲 × 宮崎 泉

アイランド株式会社
代表取締役社長

和歌山県知事



方が良いという声がありました。そのようなご縁もあり、このアワードに携わることになりました。初年度の認定は20商品に絞ることになったのですが、この作業は非常に難しく、夢でうなされるほどでした(笑)。厳選するために掲げた審査の基準は三つ。まずは「共感性」。その商品の背景にある物語や想いが、人の心を動かすものかどうか。そして「独自性」。その商品の魅力や技術がしっかりと光るものであるかどうか。そして「可能性」。その商品が和歌山の未来を輝かせる力を持っているものかどうか。この三つを基準に、バイヤーや経営者、食品ECなど各分野のプロフェッショナルが、全ての商品に触れ、食品を全て実食し、審査をしました。全てが素晴らしい商品で、選ぶのに非常に難航しました。

宮崎 ●先日開催されたイベントで、審査員の皆様と少しお話をさせていただきましたが、こんな方々に選んでいただいたら本当にいい施策になると思います。目の前には、グランプリなどの5品が並べられていますが、やはり商品が進化することの大事さを感じました。これらの認定商品が世界中に知られるようになり、また新しい商品もどんどん生まれてくる。一番星アワードがそういう取組になればいいなと思っています。

ら、和歌山の方は必ず「はしっ子」のお話をされるんです。そういうのって口コミで広がり、それを体験したいから和歌山に行ってみたいなって思わせるようなエピソードもまた素敵です。

宮崎 ●他にも、胡麻豆腐やみかんジュース、キャビアなど、魅力的な商品がたくさんあります。それぞれの店や企業が競い合って、それぞれの特徴を生かした商品を作っていますので、和歌山に来て、色々とご賞味していただけたらと思います。

栗飯原 ●最近、ローカルガストロノミーと言って、地域にわざわざ出かけて行き、その地域でしか食べられない一品を食べようというムーブメントもあります。本物の商品が多い和歌山だから、そういう面でもすごく期待しています。

SNS・AI時代のEC対策

宮崎 ●小さい町でも特徴のある商品がたくさん生まれれば、その地域を訪ねたくなる特色になると思うので、県内の皆さんにも頑張っていたきたいと思っています。また栗飯原さんはECとかメディアに詳しいと思いますが、現在のトレンドとかニーズはどこにあり、どんな風に変わってきているんでしょうか。

知事対談

栗飯原理咲 × 宮崎 泉

アイランド株式会社
代表取締役社長

和歌山県知事

伝統と革新のバランス 喧々諤々の熱い論議

宮崎 ●一番星アワードに認定した商品はどれも印象的ですが、伝統の技で作られたモノから、試行錯誤を繰り返して生まれた新しい商品まで、あらゆるものが凝縮されているなと思います。

栗飯原 ●そうなんです。審査会でも、その伝統と革新のバランスをどういう風にするかというのが議論になりました。伝統的で本当にいいものを届けたという審査員と、新しい挑戦をしている事業者さんに光を当てたいという審査員もいらっちゃって、本当に喧々諤々の中、最終的に誰もが納得する逸品の20商品を選ぶことができたと思っています。

宮崎 ●審査員の皆さんは素晴らしいので素敵なお品が認定されたと思います

が、さらにグランプリ、準グランプリはユーザー投票によって決めたという取組にも感心しました。

栗飯原 ●今回、初めての試みとして、和歌山一番星アワードの認定20商品の中から、審査員特別賞という商品五つを選ばせていただき、会場ですべての事業者の方にプレゼンをしていただきました。そして当日会場に会場された皆さんにそのプレゼンを聞いてもらい、商品を実際に体験していただいた上で、グランプリを投票で決定するという、参加型の開かれたイベントにしました。

宮崎 ●あの場は凄かったですね。

栗飯原 ●緊張感と高揚感があつて、普通ならさらっと聞き流すようなところも、自分が投票者なんでしっかりと聞いて、しっかりと悩んで、その商品のファンになって投票してくださいのなかったというふうになっています。

宮崎 ●私自身、グランプリを取った梅真鯛梅をお土産として色んな所に持って行っています。またご存知だと思いますけどデラックスケーキには「はしっ子」という商品があつて、これがハワイトチョコレートがいっぱい付いていてお得なんですけど、店頭でしか販売されておらず、直ぐに売り切れてしまっています(笑)。

栗飯原 ●デラックスケーキの話をした

者視点での推薦がすごく重要な判断基準になっています。そういう時にこそ、この一番星アワードのような情報は非常に貴重になってくると思います。

宮崎 ●なるほど。AIも然りSNSも然り。そういうところをしっかりと取り込んで行かなければならないということがよくわかりました。7月から一番星アワードの第2回目の募集がはじまりました。2回3回と進むごとに盛況になっていけばいいなと思います。

栗飯原 ●自分はやっぱりこれが好きだという商品があったり、この商品は本当に和歌山を代表する逸品だと思いがら一番星アワード認定商品を選ぶ。本当に悩ましいことが多かった選考会でしたが、2回目も楽しみにしています。

宮崎 ●それぞれの地域では、自分たちの商品が本当に一番だと思っていて作っていると思います。そんな商品に対して順位をつけるのも大変な話ですが、みんな和歌山の一番星アワードを発信し、和歌山の美味しいもの、素晴らしいものを全国、そして世界に広められたらいいなと思っています。一番星アワードを広めていきたいと思っていますので、栗飯原さん、ぜひよろしくお願います。



栗飯原理咲 (Aihara Risa)

大阪府育ち。2003年7月、アイランド株式会社代表取締役社長に就任。お取り寄せ情報サイト「おとりよせネット」やSNSで料理と暮らしを発信する「フーディストノート」、朝のライフスタイルマガジン「朝時間.jp」を運営。2012年にはキッチン付きイベントスペース「外苑前アイランドスタジオ」をオープンした。



アートを感じる駅舎

JR紀伊有田駅

住所／和歌山県東牟婁郡串本町有田469
電話／0570-00-2486 (JR西日本お客様センター)



串本西小学校近くに佇むJR紀伊有田駅。各駅停車に乗らないと見過ごしてしまうような小さな無人駅だが、近くに寄るとビックリ。海中のようであり宇宙のようでもある不思議な模様が天地左右、全ての方向に描かれたアーティスティックな駅舎だ。駅そのものが2016年に開催された「紀の国トレイナート」で製作された作品で、串本方面に来たならば是非立ち寄りたい人気スポットだ。

わかやま FUN BASE

2026年に始まった和歌山の新たな取り組み
“わかやまFUNBASE”。
人や地域の魅力を発信し、交流できる
楽しい(FUN)拠点(BASE)になるように、
本プラットフォームを通じて、
わかやまファン(愛好家)創出をめざします。

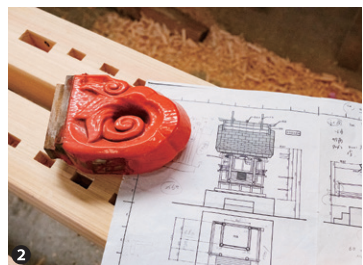


わかやまFUNBASEは
こちら



左から後さん、飽田さん、そして古民家を再生した「つなぎ間商店」を
拠点とした防災プロジェクトメンバーで設計士の沖田茂利さん。

職人が使う工具を手に技を学ぶ。
本物の体験は驚きと感動の連続！



①後さんの指導のもと、電動ドライバーを使った作業に挑戦する飽田さん。
②③企業に祀られていた小さな社の建て替え依頼にも対応する。小さくとも
伝統建築と同じ繊細な大工の技術が活かされている。

後工務店

住所／和歌山県上富田町生馬567-1 電話／0739-47-0257



①わかやまFUNBASEの前身となった取り組みに参加した大学生たち。②職人の指導のもと、カンナ掛けなど本格的な大工仕事にも挑戦。③参加者
は後工務店の職人さんが使う本物の道具を使って実際の作業を行う。



ものづくりが「つながる」 地域と「人」の新たな関わり

【上富田町】後(うしろ)工務店

和歌山県内で地域づくりに取り組む
む人や団体と、地域と関わりたい人
をつなぐウェブプラットフォーム「わ
かやまFUNBASE」。関係人口の
創出を目指し、2026年1月にス
タートした取り組みだ。

受け入れ団体の一つである上富田
町の後工務店では、大工仕事の見習
いインターンシップを実施している。
同社は、一般住宅の建築から寺社仏
閣の修復まで手掛ける建設会社。専
属大工を擁し、伝統の木組み技術
と近代建築を融合させた施工を行っ
てきた。

専務取締役の後(うしろ)棟見さん
は、「わかやまFUNBASEの前身と

なった取り組みの時から、県外の大
学生を受け入れてきました。それを
継続する形で今回もインターンを募
集することになりました」と話す。

今回、参加者第1号となったのは、
神奈川県出身の飽田由以さん。不動
産賃貸業を営む中、リフォームやア
パート管理での修繕に関わる技術を
身につけたいと参加を決めた。約1
週間、古民家「つなぎ間商店」のリノ
ベーション作業を実践。「最初は電動
ドライバーに触るのも怖かったほど
ですが、皆さんが基礎から丁寧に教
えてくれました」と飽田さん。教わっ
た技術を活かして「いつか和歌山でゲ
ストハウスを運営したい」と語る。

終了日には、地域住民との懇親会
も開催。普段出会う機会の少ない若
い世代や県外の人との交流は、地域
にとっても新しい刺激となっている。

後さんは「体験を通して、少しでも
大工の仕事に興味を持つ人が増え、
いつか建築に関わるきっかけになれ
ば」と。後工務店は、わかやまFUN
BASEを通してものづくりの魅力
を伝えながら、地域と人との新たな
つながりを育んでいる。



紀州 梅真鯛梅

本州最南端にある潮岬の隣に浮かぶのは、穏やかな日差しと黒潮の影響を受け、一年通じて温暖な気候の紀伊大島だ。美しい海に囲まれた風光明媚なこの島から、第1回和歌山一番星アワードでグランプリを受賞した「紀州 梅真鯛梅」が生まれた。

「当社のグループ企業 有限会社 岩谷水産が、紀州梅まだいの養殖を始めたのは平成14年。その真鯛を用いて、和歌山ならではの特別な商品ができなかつたと考えていました。ある日、梅を食べて育つ鯛が、梅に食べられたという発想から、商品開発を始めた」と語るのは、株式会社 岩谷さんの。ここにしかない、が具現化された和歌山の海と山の魅力が詰まった逸品だ。

本州最南端にある潮岬の隣に浮かぶのは、穏やかな日差しと黒潮の影響を受け、一年通じて温暖な気候の紀伊大島だ。美しい海に囲まれた風光明媚なこの島から、第1回和歌山一番星アワードでグランプリを受賞した「紀州 梅真鯛梅」が生まれた。

「当社のグループ企業 有限会社 岩谷水産が、紀州梅まだいの養殖を始めたのは平成14年。その真鯛を用いて、和歌山ならではの特別な商品ができなかつたと考えていました。ある日、梅を食べて育つ鯛が、梅に食べられたという発想から、商品開発を始めた」と語るのは、株式会社 岩谷さんの。ここにしかない、が具現化された和歌山の海と山の魅力が詰まった逸品だ。

製造者／株式会社岩谷
住所／東牟婁郡串本町大島284-1
電話／0735-65-8011



この一粒に「和歌山」がギュッと 海と山の恵みが詰まった逸品



味噌・酢・砂糖を用いた独自の独自の製法で仕上げられた「紀州 梅真鯛梅」。白いご飯のお供だけでなく、お茶漬けやお酒の肴にも最適。



「共感できるストーリー」「独自のこだわり」「未来への可能性」を基準に、特に優れた県産品を選び抜き、全国、さらには世界へと届けていくことを目的とした「和歌山一番星アワード」。栄えある第1回グランプリを受賞したのは、「紀州 梅真鯛梅」。和歌山で生まれた至高の逸品と、その開発ストーリーを紹介します。

紀州 梅真鯛梅について



①令和3年に串本町内で南高梅の栽培を開始。梅も鯛も自社グループ内で生産するというオンリーワンの事業に挑戦している。②梅酢エキスと紀州備長炭を配合した飼料で育つ「紀州梅まだい」。旨味や栄養価の高さが評価され、市場でも高い支持を集めている。③和歌山一番星アワードグランプリに輝いた株式会社岩谷代表取締役・岩谷耕三さん。

紀伊大島ってこんな所



④波穏やかな紀伊大島に浮かぶ養殖イカダ。紀州梅まだい以外にも、紀州梅くえ、紀州しまあじなども養殖されている。⑤本州最南端の地・串本町と紀伊大島をつなぐ「くしもと大橋」。美しい海に囲まれた紀伊大島は、釣りやキャンプを楽しみに訪れる人も多い。



東京・有楽町にある和歌山県のアンテナショップ。旬の特産品を販売し、中でも和歌山を代表する「梅干し」は100種類以上の品揃え。イートインコーナーではジェラートや梅酒なども楽しめる。

わかやま紀州館

住所／東京都千代田区有楽町2-10-1
東京交通会館地下1階
電話／03-6269-9434
⑦ 10:00～19:00
(日曜・祝日は10:00～18:00)

今号の「和」題



旬の和歌山情報をお届けします！



和歌山発！ゲームクリエイターのためのコミュニティ『Game Grove X』



和歌山県では、2025年8月、県内外の学生・企業・クリエイターなどが交流できるゲームクリエイターコミュニティ「Game Grove X(ゲームグロブクロス)」(通称: GGX)を開設しました。

ゲームを単なる娯楽としてとらえるのではなく、プログラミングや映像、音楽など多様なデジタル技術が融合した総合的なコンテンツと位置づけ、ゲーム制作活動を若年層等の交流の機会と将来の地域経済発展につながるものとして支援しています。現在、GGXには約250名が参加しており、ゲーム制作やオンラインセミナー、ゲームコンテスト・展示会など様々なイベントを開催。さらに今年度は、和歌山県内でのゲーム制作合宿や県内企業との交流会など、幅を広げた活動を予定しています。

<こんな方を歓迎します!>

- ・ゲームが好き、作ってみたい方
 - ・プログラミング、デザイン、企画、3DCG、音楽など様々な分野に携わってみたい方
- ※経験、職業は問いません。 ※16歳以上からご参加いただけます。

問い合わせ／和歌山県デジタル社会推進課 プロジェクト推進班
電話／073-441-2405

Game Grove Xの詳細はこちら



Game Grove Xへの参加はこちら



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/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

ふるさと納税で、元気なわかやまに。
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)
●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>

和歌山 人・もの・地域

和
nagomi

2026 vol.60

企画・発行／和歌山県
発行日／令和8年7月17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。

Wakayama Through Global Eyes

世界から見る和歌山の魅力



- ①「有田川町は、みかん畑や川など自然が豊かで景色が本当にきれいだ」とアダムさん。冬になると近所の人からみかんをもらうなど、和歌山の温かな人柄も魅力だと話す。②醸造所内で語らうアダムさんと、スタッフのギャレス・ウィリアムズさん。海外や県外からの移住者が集い、ビールの醸造やプロデュースを行っている。③IBCなど、世界的なビールの品評会で何度も受賞している同醸造所のビール。「大手のビールと同様に、クラフトビールももっと当たり前の選択肢になれば」と語る。地元にある日本酒蔵とコラボした、新しいビールをテイスティング。



NOMCRAFT Brewing
(ノムクラフト・ブルーイング)
住所／有田郡有田川町長田546-1
電話／070-4211-5114



有田川町にあるクラフトビール醸造所「NOMCRAFT Brewing」。ペンドブルワーを務めるのが、アメリカ・シカゴ出身のアダム・バーランさんだ。

2011年頃来日し、英会話講師として働く中、ポートランド出身のベンさんと出会ったことが転機に。「二人ともクラフトビールが好きでアメリカでは自家醸造していたほどでした」。やがて「二人は日本でブルワリーを作るという夢を抱き、拠点を探す中で出会ったのが、有田川町のまちづくりプロジェクト。ベンさんの故郷ポートランドの街づくりをモデルにしていたという縁もあり、2019年に保育所跡地の「室でビールづくりがスタートした。

有田川町の魅力は、ビールづくりに欠かれない水にある。「不純物がなく、それゆえに何にでも合う。まさに、白紙のような水で、どんなビールでも作れるんです」とアダムさん。その水をベースに、これまで柑橘やぶどう山椒など、和歌山ならではの素材を活かした個性豊かなビールを生み出してきた。

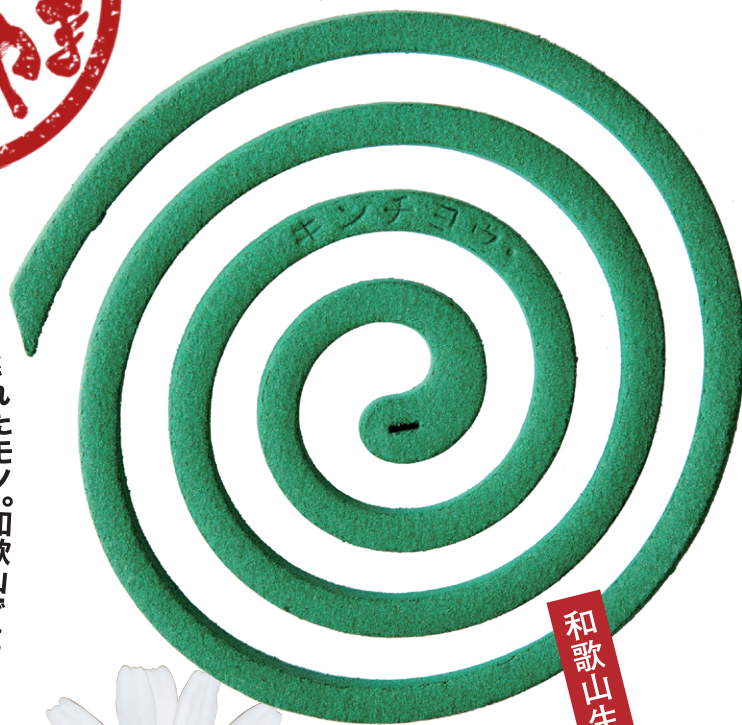
「今後も有田川町で新たな味を追求し続けたい。また、NOMCRAFTがビールを中心に人をつなぐコミュニティになれば」と思いを語ってくれた。



- ①和歌山市にある直営のタッブルーム。ラベルデザインが印象的な缶も購入可能。②常時6種類、アメリカンIPAを中心に、多彩な樽生のクラフトビールを楽しむことができる。



和歌山で生産されたモノ。和歌山で生まれたもの。
海と山と川、そして綺麗な空に恵まれた和歌山には、
こんなにも素敵なモノに溢れています。



和歌山生まれ



白い花を咲かせる除虫菊。金鳥の蚊取り線香には、
今でも香りづけのために除虫菊が使用されている。

蚊取り線香 かとりせんこう

大日本除虫菊株式会社

夫婦の努力とひらめきが生んだ夏の風景

日本の夏に欠かせない蚊取り線香。発
明したのは、和歌山県有田市のみかん農
家に生まれた上山英一郎。1885年(明
治18年)、福沢諭吉の紹介で、アメリカで
植物会社を営むアモアと出会い、除虫菊
の種子を譲り受けた。除虫菊に含まれる
天然の殺虫成分に着目した英一郎は、仏
壇にたむける線香をヒントに、1890年
(明治23年)に棒状の蚊取り線香を発明
した。

しかし当初の蚊取り線香は燃焼時間が
約40分しかない。思い悩んでいたある日、
妻のゆきが蔵の中でとぐろを巻く蛇の
姿を見た話を聞き、渦巻型にすることを
思いついた。その後も英一郎は試行錯誤を
重ね、燃焼時間約6時間という画期的な
商品を作成させた。そうして1895年
(明治28年)に発明した「金鳥の渦巻」は、
一晩中使える便利さから全国へ広まり、や
がて日本の夏を象徴する存在になる。

現在、英一郎が創業した大日本除虫菊
株式会社は、時代に合わせた幅広い商品
を展開。同時に、「100年先も愛され続
ける商品」という思いとともに、昔なが
らの蚊取り線香づくりを大切に継承して
いる。



金鳥、の渦巻型蚊取り線香は現在、有田市の紀州
工場と海南市の和歌山工場のみで製造。発売当初か
ら続くレトロなパッケージデザインも魅力だ。

大日本除虫菊株式会社・紀州工場

住所／和歌山県有田市山田原180
電話／0737-82-3281