

わかやま  
お取り寄せ  
本舗

有田川町  
「ぶどう」  
山椒

# 紀州しみず

# 日本一のぶどう山椒。



扇形に広がる美しい棚田の「あらぎ島」



「山椒と聞いて、まず最初に皆さん思い浮かぶるのは鰻の蒲焼きとか焼き鳥にふりかける粉山椒ではないでしょうか。うちでもこの粉山椒は定番商品としてよく売れているんですが、最近山椒の需要をさらに拡大するために、役場の方々もJAの皆さんも力を入れて新商品の開発に取り組んでおられます。ここに粒山椒を入れたパウチ(アルミ製の小袋)がありますが、これにミル粉砕器をお付けして売りましたら、お客様からたいへん好評を頂戴しました。あの乾山椒(ひんしんしょう)の香り高い風味をできるだけ長く楽

志が集まって「山椒料理開発クラブ」を結成し、山椒を使った加工食品の試作や新たな料理の試みも進んでいます。もちろんその他にも、栽培農家の人々や地元JA行政の担当者たちもそれぞれのアイデアづくりに協力したという。

「もともと、しみずのぶどう山椒は、ある地区の一角で自生していたものを長い年月をかけて大事に栽培してきたものなんです。今でも収穫するまで手間を惜しまず、「二房一房ていねいに育てていまして、それだけに当地域のぶどう山椒の品質には自信があるんですよ。」とお話しいた

すが、粉山椒とか山椒佃煮などはお土産として京都見物の帰りに買い求められる場合が多く、くに関東の方など山椒といえは京都だと思いいんでおられる節があるような気がして、私たちが私たちが「山椒は和歌山県、それも有田川町にあり」という事実をもっと多く多くの消費者の皆さんに知っていただきたいんです。そのためにも地道にPRを重ねて、知ってもらう努力をいかにとあかぬかと日々思っております。」と、頭をかく北林さん。

「先日、JAさんに協力いただいて田植え体験のイベントを開催したんですが、その時に山椒のPRコーナーも加えたんですよ。岩塩とか天日塩など、参加者の皆さんにお好みの塩を持ってきてもらいましたね。小さなすり鉢で乾山椒の粒をガリガリとすりつぶしながら塩と混ぜ合わせてオリジナルの山椒塩をつくったんですけど、これがなかなかいけるんですよ。野菜サラダにはもちろん、天ぷらやパスタなんかにもかけても美味しいんですよ。この山椒塩もそうなんです。さきほど北林さんもおっしゃっていましたが、山椒は工夫次第でいろいろな料理に応用が利く、非常に奥の深い香辛料なんです。ですからまずは「有田川町ふるさと開発公社」しみず農林産物振興センター」や「農林産物加工直売所あらぎの里」までお問い合わせください。是非しみずのぶどう山椒をお買い求めいただき、その豊富なバリエーションの魅力を知っていただきたいですね。」と、二澤店長はコメントを締めくくった。



農林産物直売所  
あらぎの里 店長  
保江厚子さん

## 小粒でびりりと辛い

蛇行する有田川の流れにそって青々と扇形に広がる有田川町しみずの「あらぎ島」。いまも川の水を引き入れて稲作を営むその美しい景観には、どこか懐かしい独特のフォルムがあり、「日本の棚田百選」にも選出されるなど、四季折々、自然と共存し暮らす地域の人の営みに、多くの人々が感動と共感を覚える。そのしみず地域にあって、日本一の生産量を誇るのが「ぶどう山椒」。

「好みはあると思うのですが、香りが濃いうか、この辺りで穫れるぶどう山椒はひと味風味が違ふんですね。味わい比べてみれば一目瞭然です。四国とか静岡あたり、近年はとて山椒栽培を始めていると聞きますが、お客さまがいちばん良くご存知なんですね。わざわざ当地の山椒を取り寄せられて、「やはりしみずの山椒はよそとは違う、日本一や、美味しい。」と喜んで食していただいています。」とお話くださったのは財団法人有田川町ふるさと開発公社「しみず農林産物振興センター」の澤克聡氏。木工品や竹製品、保田和紙、菓細工、そして山菜や米、野菜、こんにゃく、干し椎茸、漬物など山里で穫れる産品や加工品を中心に、約200種類ほどの地域の特産品を幅広くそろえて販売している同センターの若き店長である。

「好みはあると思うのですが、香りが濃いうか、この辺りで穫れるぶどう山椒はひと味風味が違ふんですね。味わい比べてみれば一目瞭然です。四国とか静岡あたり、近年はとて山椒栽培を始めていると聞きますが、お客さまがいちばん良くご存知なんですね。わざわざ当地の山椒を取り寄せられて、「やはりしみずの山椒はよそとは違う、日本一や、美味しい。」と喜んで食していただいています。」とお話くださったのは財団法人有田川町ふるさと開発公社「しみず農林産物振興センター」の澤克聡氏。木工品や竹製品、保田和紙、菓細工、そして山菜や米、野菜、こんにゃく、干し椎茸、漬物など山里で穫れる産品や加工品を中心に、約200種類ほどの地域の特産品を幅広くそろえて販売している同センターの若き店長である。



(財)有田川町ふるさと開発公社  
しみず農林産物振興センター 店長  
二澤 克聡 さん

## いろいろな料理に応用

平成16年、しみず地域のぶどう山椒の新たな利用方法を全国的に広げたいと、地元の有

市場出荷されていくわけですが、当地域が出荷する山椒のほとんどは天日干し、機械干しによる乾燥させた乾山椒です。また、実山椒はこれまで業者の方が購入され、おもに佃煮などに使っておりましたが、最近では一般の方も実山椒をお買い求めになられて、ご自宅で佃煮やイカナゴの釘煮などの味つけ、肉や魚の臭み抜きに利用されるようになってきました。実は出荷量で言うと、和歌山県下での山椒の生産量は、全国規模の約75%を占めています。その多くを有田川町で出荷していますので、ぶどう山椒の産地としては名実ともに日本一ということになるでしょう。実山椒と乾山椒をあわせて、当地域だけでも年間80トンの山椒を出荷しているんですよ。ところで、以前から思っていた事なんです。関西の人には馴染みの深い山椒も、関東方面ではあまり召し上がり方を、ご存知ない方が多いんですよ。正直、鰻の蒲焼きに粉山椒をふりかけて食すくらいなんです。七味唐辛子(しちみとうがらし)にも山椒が入っていま

【注】  
※1 平成17年産(2005年産)の山椒を指します。  
※2 平成17年産(2005年産)の山椒を指します。



■山椒ミルセット (950円税込・送料別)  
名称:粒山椒  
原材料名:乾燥粒山椒果皮(和歌山県有田川町産)  
内容量:10g(粒山椒)  
内容:粒山椒(10g)、ミル、アイデアレシピ  
保存方法:直射日光を避け、冷暗所に保存して下さい。  
製造者:ありだ農業協同組合城山農産加工所



■山椒の佃煮 (400円税込・送料別)  
名称:さんしょう佃煮  
原材料名:山椒の実(和歌山県有田川町産)、  
しょう油、みりん  
内容量:70g  
保存方法:要冷蔵(0℃~10℃)  
製造者:ありだ農業協同組合城山農産加工所



■山椒詰め合わせセット  
※ご希望の詰め合せ承ります。  
写真は3000円セット、5品入り。(税込・送料別)  
内容:山椒佃煮、やまぶき佃煮、山椒塩、  
山椒梅酒、山椒ミルセット

◎お取り寄せご希望の方は下記までご連絡下さい。TELは午前9時~午後5時受付、FAXは24時間受付。  
◎お取り寄せの際は、郵便番号(住所)、氏名(フリガナ)、電話番号・商品名、数量をお知らせ下さい。受付後、約10日以内にお届けします。  
◎お支払い方法は、下記までお問い合わせ下さい。  
◎返品・交換は食料品の為にご遠慮下さい。(不良品の場合は、必ずお電話でご連絡の上、商品到着後7日以内に、送料着払いにてご返送下さい。)  
※お客様の個人情報、紹介者が管理し、商品・サービスの提供以外の目的には利用いたしません。

お取り寄せ・お問い合わせ先  
**(財)有田川町ふるさと開発公社** 農林産物加工直売所  
**しみず農林産物振興センター** あらぎの里  
〒643-0521 和歌山県有田郡有田川町清水1224-2  
TEL.0737-25-0221 和歌山県有田郡有田川町三田664-1  
FAX.0737-25-1317 TEL.0737-25-0088  
FAX.0737-25-0078  
◎お取り寄せ受付日/ 毎週木曜日を除く、月~日曜日◎ ◎お取り寄せ受付日/ 毎週火・土・日を除く、月~金曜日◎

## 豊かな自然と温暖な気候が育んだ、自慢の特産品。

有田川町は紀伊半島の北西部、和歌山県のほぼ中央部に位置し、高野山を源流とする有田川が町の中央部を西に蛇行しながら有田川流域を形成しています。その風土に育まれた豊かな自然に恵まれ、幾多の歴史文化と伝統に彩られた農林業が自慢のまちであります。



有田川町長  
中山正隆 さん

気候は瀬戸内気候区と南海気候区に属し、平野部と山間部においては、若干気象状況に差異がありますが、比較的温暖な気候に恵まれています。山間部の斜面と気候を利用して栽培されている「ぶどう山椒」は大粒で香りも長く、トリリとした辛みは格別でまさに日本一を誇る最高級品であります。

「ここ有田川上流域の「しみず地域」は、「ぶどう山椒」発祥の地でもあり、その歴史は古く江戸時代より栽培されています。広大な作付け面積を有し、年間の出荷量はしみず地域だけで年間80トンを超え、日本一の生産量を誇ります。

また、有田川下流域は全国的に有名な「有田みかん」の生産地の一角を担っており、適度な酸味と糖度を兼ね備えた「まるどり」「味」などの「有田みかん」は全国の市場に発送され好評を得ているほか、みかん以外にも柑橘類などの果実や野菜、バラやスプレー菊など花弁栽培も盛んです。

豊かな自然に恵まれ、温暖な気候と地形を活かして栽培された、有田川町の特産品をどうぞお試しください。



# 磨き抜かれて 圧巻の旨さ本マグロ。



水揚げ後すぐに解体して 鮮度を保ったままお届けします



取組役員 丸水産(有) 吉田 俊久 さん

くつたという経緯があります。ほんとうはもつとメディアにもどんだん登場して、精神的にPRしていかんとだめなんです。ぼく自身ほかにやらなアカンこといっぱいあるから、正直なところ、なかなか大変ですわ」と、日焼けした顔をくしゃくしゃとさせて吉田さんは少年のように笑ってみせた。

ランチ時だったこともあって、夏の平日にもかかわらず二階の食事コーナーは座敷席、テーブル席ともすべて満席だった。団体の観光客はもちろん、地元の人たちにもファンが多く、生本マグロの刺身や漬けマグロ、生本マグロの寿司炙りトロ丼などはじめ、その朝

を伏せ獲れた時期 部位などはまったく同じ条件にそろえ、昨年暮れ、百五十人ほどに協力してもらってモニター調査したんやけど、うちから提供したヤツが断トツで高得点をもらいました。内心自信はあったけれど、やっぱり嬉しかったですね」と、笑う吉田氏。「いま、とくに中国や欧州などで定着しつつある海外の魚食ブームによって本マグロなど高級魚の天然ものはみんな取りあいですからね。さらに本マグロにかぎらず、マグロの漁獲についてはこれから世界的にどんどん規制がかかってきます。乱獲に対する規制やね。天然マグロはますます品薄になっていきますよ。いま日本では冷凍の輸入ものとはよく

たちがやってくる養殖マグロとの比率は10対1ぐらいますが、これからは養殖マグロに対するウエイトはどんどん上がっていき、とくにマグロといつても、ミナミマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ、ビンナガマグロなどがあるが、

本マグロ(クログマグロ)はマグロ属のなかでもっとも大きく立派で、体重約四百キロ、全長三メートルを超える。もつとも美味しく、もつとも高価。その魚体の色ツヤと希少価値から「黒いダイヤ」と呼ばれている。そのほとんどが冷凍で流通され、大形のとくに国産の生モノは一般のスーパーや小売店などではまったく流通されない。築地や関東方面の仲卸業者でもクログマグロ、しかも生を扱えるのは一握りの業者にかぎられると、吉田さんは話す。

「うちで扱っているマグロは生の国産クログマグロです。この貴重なクログマグロを焼けば起らないよう秘伝の活

方などそのへんのノウハウも地元漁師ならきっちり持ってますよ。マグロの旬は冬やね。うちではマイナス60℃で凍らせてますけど、一般家庭の冷凍ストッカーに入れて置けばけっこう日持ちしますよ。どうでしょう、別に十日ぐらいいなら問題ないかなあ。たとえばですね、マグロの切り身を一キロ贈ってもらったと。一度で食べきれますか。でもうちの冷凍パックなら部位ごとに何個か小分けして詰めますから、きょうは赤身を刺身にして百グラム食べようとか、お好きなときに好きな量だけ解凍して召し上がっていただくことができます。これは重宝すると実際、お取り寄せくださったお客様からそういった声もずいぶんお聞きしてまして、大きく頷く吉田さん。欄どりにした大トロ、中トロの美しいサシに思わずクリ……。刺身醬油に浸した途端、ぱつと脂が散り、口の中に入ると脂の甘さを残して、さつと舌先で溶けてゆく。そんな本マグロならではの絶妙な旨みをお取り寄せでじっくりと味わっていただきたい。

● こんなのもあるよ。

● 珍しい郷土グルメ！

● あんろくめ寿司

● 申本町古座地域に伝わる郷土料理。めはり寿司に似ているが、この「あんろくめ寿司」を一口ほおばれば、海草「ひろめ」の香りととろっとした食感が珍味でおいしい。旬は春先。地元でも知る人は少なく、じつは「水門まつり」の隠れメニューである。ぜひ一度ご賞味あれ！

## 地元ファンも認める

紀伊山地を背にして茫洋たる太平洋に大きく張り出した本州最南端のまち、南紀串本町。古くから海との関わりが深く、黒潮が直接打ち寄せる海岸沿いには全国屈指の漁業のまちとして大小幾つもの漁港が栄え、連日新鮮な魚介類を水揚げしている。昨年五月三日にオープンした串本都市交流海洋施設「水門まつり」(以下「水門まつり」)は、同町串本の漁港近くにあり、約二キロほどの沖合には県下最大の島、紀伊大島の島影が大きく浮かんでいた。本土と大島をつなぐ「くしもと大橋」の橋桁がすぐ近くに見える。同施設「水門まつり」の管理者で、和歌山東漁業協同組合代表理事組合長でもある吉田俊久氏にお話をうかがった。



くしもと大橋を背にし はまだ夜明け前のうす暗い海にでる

「和歌山県が県内の水産試験場を統合して、これからの時代に対応できる開かれた研究施設をテーマとして新たに水産試験場をつくることになったとき、その試験場と隣接して、都市と漁村との交流を目的とした交流基盤施設をつくりましよう」と串本町が働きかけて誘致

したんです」と、吉田氏。「昭和五十三年に串本町が日本一といわれる大型の浅海養殖漁場を完成させ、それまでの獲る漁業から育てる漁業へと大きくシフトチェンジさせました。その後もさまざまな漁業の可能性をめざして、われわれ漁師と行政官民が一体となっていて、いろいろな仕掛けを考えていったわけですが、こうした水産振興のために発想した一つのカタチがこの都市交流海洋施設だったのです」

「平たくいえば串本町で獲れた魚介類や海産物などを全国の皆さんに広く知っていただきたいという思いからアンテナショップ的につ

に地元漁港にあがった新鮮な魚介類を刺身や天ぷらなどにして盛り合わせる日替わりのおまかせ定食なども人気がある。テラスではマグロのあら焼きやシーフードバーベキューなど、豪快な自慢の漁師料理がリーズナブルな値段で堪能できる。というのも、この施設の運営は吉田氏も取締役を務める丸水産という水産会社が携わっており、同社では本マグロやマイダイなどの養殖事業を手がけている。当然「水門まつり」のテーブルには人気の本マグロメニューなどは、本社が管理する海の生け簀から供給されたものであった。

「うちの本マグロ(クログマグロ)は、餌つけとか畜養環境の保持とか、長年にわたる研究によって天然ものに近い品質にまできっちり仕上げられていますよ。外国産の冷凍ものをふくめ、国内でもマグロの水揚げ地として有名な北の漁場と、もう一ヶ所大がかりな養殖地として知られたところのマグロをぜんぶ産地名

舌の肥えたあの方も、思わず唸るこの旨さ！



- 本マグロ(養殖)冷凍パック50 5,000円(税込・送料別)
- 本マグロ(養殖)冷凍パック100 10,000円(税込・送料別)
- 本マグロ(養殖)冷凍パック200 20,000円(税込・送料別)

※本マグロ(養殖)冷凍パック100で、目安として約1キログラム前後の本マグロを冊どりして真空包装し、クール宅急便・冷凍タイプでお届け致します。大トロ・中トロ・赤身など部位についてはご希望の詰め合せ承ります。※お召し上げの際は、ご家庭の冷蔵庫内で自然解凍(6～8時間)させて下さい。お届け当日がいちばん美味しくお召し上がり願います。※再冷凍不可

ぎっしり海の詰め合わせ！朝とれ定置網 鮮魚うまいもんパック



- 鮮魚うまいもんパック30 3,000円(税込・送料別)
- 鮮魚うまいもんパック50 5,000円(税込・送料別)
- 鮮魚うまいもんパック100 10,000円(税込・送料別)

- 干物詰め合わせ 3,000円(税込・送料別)

◎お取り寄せご希望の方は下記までご連絡下さい。TELは午前9時～午後9時受付 FAXは24時間受付  
◎お取り寄せの際は、郵便番号・住所・氏名(フリガナ)・電話番号・商品名・数量をお知らせ下さい。受付後、約10日以内にお届け致します。  
◎お支払い方法は、下記をお選び下さい。  
◎返品・交換は食品の追加ご連絡下さい。(万が一、不良品の場合はお電話下さい)  
※お客様の個人情報、商品・サービスの提供以外の目的には利用致しません。

お取り寄せ・お問い合わせ先  
**串本町都市交流海洋施設 水門まつり**  
〒649-3503 和歌山県東牟婁郡串本町串本1557-20  
**TEL&FAX.0735-62-7787**  
●お取り寄せ受付日/年中無休●

## 黒潮のめぐみ豊かな「漁業の町・串本町」

申本町は、本州最南端に位置し、黒潮に洗われ変化に富んだ海洋線を有する漁業の町です。近年、漁獲量の減少や魚価の低迷、更には養殖の増大等、漁業を取り巻く環境は極めて厳しいものがあり、全国的に漁家経営は危機的な状況であります。このような現状を改善し、漁業の町申本町の復興と町の経済の活性化を目指して都市交流海洋施設を建設しました。施設は「水門まつり」として地元の水産会社が指定管理者となり運営を行っており、当施設を核として漁獲物の販路開拓や販売促進が図られるものと期待するところであります。当町では、ケンケン漁(曳網漁)で一本一本丁寧に漁獲される新鮮で高品質な鮮魚「しらすん鯉」のブランド名で売出し好評を得ていますが、豊以外にもイセエビやアヒレ、トビウオ、アジなど、四季折々に様々な魚が漁獲されます。また、日本一を自負する浅海漁業周辺には養殖が盛んで、世界で初めて完全養殖に成功した近畿大学の「本マグロ」を始め、マダイやアマジのほか、幻の魚と言われるクエも味わうことができます。「水門まつり」では、これらの新鮮な魚介類を格安で提供しており、評判は上場です。特に、本マグロは指定管理者自身が養殖しているの、他では真似のできない鮮度と値段が好評です。豊かな食材を育むラムサール条約に登録されたきれいな海、日本と「く」の友好の礎を築いた「下川」(重宝漁船)、「田山」(長年、長沢雪の漁船が並ぶ日本赤十字館など)自然・歴史文化に囲まれた串本町に是非一度お越しください。



申本町長 松原 繁樹 さん

確かな目

# わかやま お取り寄せ 本舗 「柿酢と あんぽ柿」

橋本市・伊都地方

## 秋の恵みを まるごと凝縮して。



とじて使い、水を一滴も加えない独自の醸造製法でつくるので、柿本来に含まれる栄養分と旨味がギュッと濃縮された「すぐれモノ」であり、風味豊かな味わいを十分に楽しんでもいただける。

「うちの柿酢はほんとうにまろやかで、味に癖がなく、いろいろなお料理にお使いいただけます。たとえば、野菜と漬けてピクルスや酢の物、このあたりの郷土料理として知られている柿の葉寿司の酢飯や酢豚の調味料など、和・洋・中華なんでもすっきりと料理に合いますよ。ほかにも青梅や山桃、イ



「柿の葉寿司」柿酢を調味料として使用する。写真上は柿の葉寿司の酢飯に柿酢を使用している。写真下は、パンフレットのイラストに柿酢を使用している。

### とろ〜り甘いあんぽ柿

人気上昇中の「あんぽ柿」。「もともと私らはかつらぎ町四郷の大久保という地区で正月の縁起物である串柿をつくっておたんですが、このご時世、だんだんと鏡餅や橙、串柿を飾るお宅が減ってきた。それでその代替え策として、あんぽ柿をつくるようになったんです」と、お話しに加わってくださったのが「かつらぎ町あんぽ柿加工組合」代表の場延武氏。「本格的にこれに取り組み出したのは十年ほど前からでしょうか。それまではメインの串柿づくりにばかりながら、その合間に干し柿をつくっておたんです。あんぽ柿も干し柿の一種なんやけど、その水分含有率がぜんぜんちがう。これ、実際に食べてもらったら一目瞭然なんやけど、あんぽ柿の方がとろ〜りとジューシーでゼリー状になってます。食感が違えば当然味覚もちがう。あんぽ柿はもともと東北地方が主産地で、なかでも福島県は有名なやけど、むこうが雑柿をいろいろ使うのに対して、こちらは地元の特産品として柿一本で勝負します。衛生管理、品質管理についても徹底してます」と、お話しされる場延武氏は四郷地区で代々続く柿農家の十四代目であった。「いまは専用の機械で皮を剥いたあと、一個ずつ剥き残しがないか調べ、剥き柿を蒸籠に並べて乾燥室に入れ、温度、湿度、乾燥時間など計りながらコントロールして四、五日間かけ、三十パーセント近くまで水分を飛ばします。これで味が締まって濃くなるんよ。生の状態なら十五度ぐらいの糖度が一気に四十〜六十度まで跳ねあがる。乾燥のあとさらに独自の手作業で加工して、出荷時には中身が半生状態になるような技術的にもってつくってんです」と、にこやかに笑う場代表。これも四百年ほど続いているという四郷の串柿づくりの自信と伝統の賜物か。



かつらぎ町あんぽ柿加工組合 代表 場延武 さん

「古く書物などをみても京都の清水寺にうちの串柿が漬って献上されたとか、高貴な方々がお参りの和菓子として干し柿を召し上がったとか、いろいろと認めてありますけど、それほどに干し柿は日本人にとって馴染み深いドライフルーツなんです。最近国内だけでなく、香港や台湾、シンガポールなどが召し上がっていることで、生産者の私たちとしては、もっと広く日本中の皆さんに紀北のあんぽ柿を知ってもらい、とくに若い人にも美味しく食べていただき、ファンになってもらえたらと願っています。正直、包装など手間がかかるけれどがんばらんとねえ」と、横に座るご主人を見つめながら、あつさんには明るく語り切った。

### 確かな目



橋本市長 木下善之 さん

### 秋を味わって下さい。「橋本市の柿」

橋本市は和歌山県の北東部、紀伊半島のほぼ中央に位置し、市の中央部を紀の川が東西に流れる自然豊かなまちです。高野山のふもとにあり、古くから交通の要衝として栄えてきました。近年は大阪のベッドタウンとして北部の開発が進んできましたが、新たなまちづくりを自指して平成18年3月1日、橋本市と高野町が合併し、新橋本市が誕生しました。時間ゆたかに流れるくらしを創造都市「橋本」を本市の将来像と掲げ、新しい橋本市の実現に向け、取り組んでいます。

本市では、柿づくりにすもも米、ばれいしよ、鶏卵と、様々な農産物を生産しています。なかでも平核無柿と刀根早生柿が名産で、1万トン以上の収穫量を誇っています。最近、地球温暖化の影響もあり、9月の夜の気温があまり下がらず、柿の色づきが遅くなりかすですが、本市から出荷される柿は、品質・味覚とも最高級と自負しています。是非ご賞味下さい。

その地元の柿を原料とした柿酢とあんぽ柿は、JA紀北川上農業協同組合が自信を持って生産していただいた逸品です。併せてお話しします。

本市は農業の他に、全国の90%のシェアを占めるへら半作り、パイル織物が盛んで、自然が豊かで東に万葉集で歌われた飛越え石、西に一杉ハイキングコース、南に玉川峡やどり青少年旅行村、北に不動山の巨石があります。文化的遺産も多く、隅田八幡神社、利生園寺、学文路如意堂、旧家の町並み、中津姫旧蹟、葛城館、小田井用水等数多くあります。味覚の秋のこの時期是非橋本市へお越し下さい。

### ヘルシーな柿酢を

フルーツ王国和歌山県の中でも、北東部に位置する「JA紀北かわかみ」はたねなし柿日本一の生産量を誇る。「平核無（ひらたねなし）」刀根早生（たねせ）などの渋柿が主流です。年間約二万二〇〇〇トンある収穫量のなかで、九十パーセント以上が生食用として出荷され、残りをあんぽ柿用や加工品などに利用します」と、今回お話しいただいたのは「JA紀北かわかみ」販売部直販課長の森下忠彦氏。本格的な収穫期を前にしたこの季節、「JA紀北かわかみ」の主力産品である柿とその加工品販売のために、全国各地の消費地間を文字とおりに精力的に飛びまわる日々が続く。

「柿についてはハウス柿から始まって、富有柿の冷蔵までふくめると、六月末から十二月いっぱいまでの半年間、柿の出荷で埋め尽くされますが、とくに渋柿の代表、刀根早生と平核無は和歌山県内産で約六割、富有柿などは約八割近くをJA紀北かわかみで占めています。というのうちの管内は紀ノ川流域にそって、

フルーツ王国和歌山県の中でも、北東部に位置する「JA紀北かわかみ」はたねなし柿日本一の生産量を誇る。「平核無（ひらたねなし）」刀根早生（たねせ）などの渋柿が主流です。年間約二万二〇〇〇トンある収穫量のなかで、九十パーセント以上が生食用として出荷され、残りをあんぽ柿用や加工品などに利用します」と、今回お話しいただいたのは「JA紀北かわかみ」販売部直販課長の森下忠彦氏。本格的な収穫期を前にしたこの季節、「JA紀北かわかみ」の主力産品である柿とその加工品販売のために、全国各地の消費地間を文字とおりに精力的に飛びまわる日々が続く。

橋本市、かつらぎ町、九度山町、高野町の一市三町の生産地から構成されており、古くから全国でも有数の柿の産地です。かつて、森下課長は全国で約二十万トン以上あるという柿の販売量のうち、十割は「JA紀北かわかみ」の柿が食卓にのぼる計算だといふ。「ですから柿につきましては全国的なブランドと申しますか、その味、品質、食の安全性についてはどこにも負けないだけのノウハウがあり、生産農家の皆さんも私たちもみんな自信を持っています」と、森下課長は胸を張る。そうしたなか、これまで園地廃棄されていた規格外の柿をもう一度再利用して生かそうと、「柿酢の生産に取り組みよさになった。原料柿の洗浄から始まって、破砕、仕込み、攪拌、搾汁、火入れ、酢酸発酵、菌膜除去、火入れ濾過、熟成、仕上げ濾過、加熱充填、瓶詰め、そして出荷まで、途中でもさまざまな成分チェック、分析などを挟みつつ、二十近くある工程を一つ一つ厳密にこなしながら、貯蔵タンクのおかげでじっくりと熟成させ、きちんと製品化していく。「JA紀北かわかみ」がつくる「手づくりまると柿酢」は「たねなし柿」のみを原材料



JA紀北かわかみ 販売部直販課 課長 森下 忠彦 さん

チコなどお好みのフルーツを使って水砂糖を加え、しばらく漬けておくと、とてもマイルドでフルーティな味わい。ドライフルーツがたっぷり入ります。冷やして飲んでいただくのがおすすめです。柿酢ガイド、柿酢料理レシピ付き」という柿酢のPRパンフレット（A4版・8頁フルカラー）を目の前で開きながら、森下課長は熱心に説明してくださった。美味しそうな料理写真が満載されている。さらに、「お酢はどとうも苦手」という人には、柿酢に梅果汁、果糖を加えてさらに飲みやすくした「元気で酢」という清涼ドリンクも製造販売している。



「私にはよから嫁いできた身やから余計そう思うんやけど、やっぱりそれ

### 和歌山産たねなし柿100%使用！



■手作りまると柿酢  
720ml 2,940円(税込)  
300ml 1,365円(税込)  
◎送料別途申し受けます。

### フルーティな柿酢入りドリンク！



■元気で酢  
1パック 100ml×10本入り  
1,500円(税込)  
◎送料別途申し受けます。

### とろ〜り半熟！天然の甘みが心に染みる



■あんぽ柿  
6個入り(竹籠)360g 2,000円(税込・送料込)  
8個入り(竹籠)400g 2,000円(税込・送料込)  
15個入り(竹籠)900g 3,800円(税込・送料込)  
12個入り紙化粧箱900g 3,500円(税込・送料込)  
◎賞味期限/3週間 ◎保存方法/直射日光を避け、冷蔵保存してください  
◎柿の品種/和歌山産 たねなし柿 ◎送料/クール代金込のお届けとなります。商品はクール便にてお届け致します。◎お届け期間は11月中旬〜12月下旬になります(指定配達日可)。

お取り寄せ・お問い合わせ先  
JA紀北かわかみ 直販課  
〒649-7203 和歌山県橋本市高野町町名古曾925-1  
TEL.0736-42-5361 FAX.0736-44-2226  
http://www.ja-kihokukawakami.or.jp  
●お取り寄せ受付日/12月中旬まで



取り寄せても食べたい!

わがやま  
お取り寄せ  
本舗

日高川町  
「ホロホロ鳥と  
紀州備長炭」

# 他では真似できない。とっておきの産品づくり。



今年4月、大勢の観客と取材が見守るなか、一本の竹に串刺しをしたホロホロ鳥が焼き上がった。全国やきとり連絡協議会の審判員が21mと判定、見事焼き鳥の長さ世界新記録を樹立!



ホロホロラーメン/ホロホロ鳥がらと野菜(できる限り地元産野菜を使用)をじっくり煮込んだダシをベースに、あっさりとした中にもコクのある味に仕上げました。

鳥です。日高川のきれいな伏流水と飼料を餌に約4ヶ月、体重は四キロほどになってます。成鳥になっても七回ほど毛変わりするんですよ。最後は鮮やかな水玉模様の羽を生やした立派な姿になりますよ。肉にへんな匂いや味ついたらイヤですからね。鳥の成長具合にあわせて餌も吟味してええもんを与えますよ。けっこう飼うのむずかしくて手間かかるんです。そやからあんまり儲からんわよなあ」といって、アハハと玉置さんはまた笑った。

「昨年、キリンビールさんが日本全国、四十七都道府県から美味しいもんを選ぶという大きなキャンペーンをやった。そのとき和歌山県代表として唯一、日高川町のホロホロ鳥が選ばれたんですよ。そりゃあ名誉なことやと役場の方々はじめ、皆さんとても喜んでくださったんですが、そのあとがたいへんで、いろんな方面からインターネットや電話などで注文や問い合わせが相次いで。東京や九州、北海道からも連絡いただきました。私のところでは直販やつてまっせんで、販売については、へ道の駅 San Pin 中津さんにお任せしてあります。そしてお返事させていただきます。」



ホロホロ鳥生産者 代表  
玉置 佐智子 さん

「これ、お城のお祭り」とは、この二十三日、和歌山城の丸広場で開催された城フェスタ(8)のファイナルイベント「食祭 WAKAYAMA」(8)「城フェスタ実行委員会主催」のことで、この紙面が掲載されるころにはすでに終了している。

「はれこんどの連休に和歌山のお城でお祭りがあって、それへ向けていま、串刺しの仕込みが追われているところですよ。あと二十串ほどは持つていこうと思っておりますけど、まあ二時ごろまではたぶん売り切れでしょう。やろつね。もう少し準備せならんかあ」と、屈託のない笑顔になって玉置さんは楽しそう

「強い味わいの名物鳥」  
湯浅御坊道路の川辺インナーで降りて県道二十六号線を美山、龍神方面にクルマで約十分ほど走ったところにある「道の駅 San Pin 中津」でその女性は待つていてくださった。その人、玉置佐智子さんは日高川町を代表する特産品の一つである「ホロホロ鳥」を飼育、加工して町内の産品販売所や宿泊施設などへ多く卸している。また鶏肉では味わえないその独特のコクと旨みが評判となり、生肉はフレッシュなまま和歌山市内をはじめ、近畿や四国のホテル、レストランなどへ真空パックしたあとクール便で出荷される。仕込みの途中を抜けて作業場から駆けつけたという玉置さんは割烹着姿のままだった。早速、お話をうかがう。

「この鳥はね、キジ目の野鳥でもともと西アフリカが原産地やと聞いてます。音や光などにものすごく敏感で臆病な性格から飼育には神経使うんですよ。茨城県の農場から孵化したの雛ひなが空輸で送られてくるんですよ。最初はスズメぐらいの大きさかな。三週齢になった小さな雛を受けとって一羽一羽丁寧に餌つけするんです。そのとき体温が四十度ほどあるんですよ。赤外線電球などつけて鶏舎内を暖めてね。平素から室温を三十四度ぐらいの環境にしてやらないと弱って死んでしまふ。よく水を飲む

「玉置さんは日高川のほとりとして、お祭りなどでホロホロ鳥の焼き鳥やるとき、鳥そのものの肉質や鮮度、部位の吟味についてはもちろん、塩やうすしるしを使う塩など素材には一流のこだわりがあるんですよ。それと焼き鳥料理に欠かせないのが炭ですが、もちろん紀州備長炭、そのなかでも上等の備長炭を必ず選ばれているんですね」と、お話し加わってくださったのは、財団法人日高川町ふるさと振興公社中津地区支配人で、「中津ふるさと産品展示販売所」の「道の駅 San Pin 中津」の「所長の西和洋氏」理由はなぜか。上等の備長炭は火を熾したとき、ほじかす、炎があらがず、火力が一定して長時間燃えつづけるんで、味がそこなわず、肉の中までしっかりと火がとおるんですね。炭から出るガスや灰がより一層の味をつけてくれますよ」と、西所長。「ホロホロ鳥の手羽先の骨とて開いたら、ちようど蒲焼きみたいになるんですよ。そこへ塩あつて鉄板焼きにして一度まあ食べてみて。ごらん。もう饅頭なんか食べておれんよ」と、笑いながら何度もうなずく玉置さん。話を聞いているだけで塩味の利いたその絶妙な味わいの手羽先焼きが無性に食べたくなった。

「飼育は昭和五十六年から始めました。県養鶏試験場現、県畜産試験場養鶏研究所がこちらに移つてこれ、フランスなどヨーロッパでは古くから高級食材として知られているホロホロ鳥の肥育試験などやっておられた。で、当時の村長さんらの呼びかけもあって、そのころ生活改善の会現、生活研究グループとしておつたんですが、私も女性グループが中心となって、農家の副業としてこの地域の目玉にならんかなと、最初二十名ほどおられたんですが、結局八名ほどで養鶏試験場から百羽ずつ年三度に分けて譲りうけ、飼いはじめたんです。八年前に他界してしまいました。が、山林の仕事に携わっておつた主人が間伐した小径木を利用して休耕地だったうちの畑つづいて鶏舎を建ててくれました。ひと棟ひと棟ふやしなうが今日までなんとかやってきました。けれど、素人から始めましたからね、そりゃあ苦労もあつたよ。いまは息子と二人で力あわせてがんばつてやります。フルで飼えば鶏舎には一度に九百羽入りますよ」と、感慨深げに語り玉置佐智子さん。

「玉置さんは日高川のほとりとして、お祭りなどでホロホロ鳥の焼き鳥やるとき、鳥そのものの肉質や鮮度、部位の吟味についてはもちろん、塩やうすしるしを使う塩など素材には一流のこだわりがあるんですよ。それと焼き鳥料理に欠かせないのが炭ですが、もちろん紀州備長炭、そのなかでも上等の備長炭を必ず選ばれているんですね」と、お話し加わってくださったのは、財団法人日高川町ふるさと振興公社中津地区支配人で、「中津ふるさと産品展示販売所」の「道の駅 San Pin 中津」の「所長の西和洋氏」理由はなぜか。上等の備長炭は火を熾したとき、ほじかす、炎があらがず、火力が一定して長時間燃えつづけるんで、味がそこなわず、肉の中までしっかりと火がとおるんですね。炭から出るガスや灰がより一層の味をつけてくれますよ」と、西所長。「ホロホロ鳥の手羽先の骨とて開いたら、ちようど蒲焼きみたいになるんですよ。そこへ塩あつて鉄板焼きにして一度まあ食べてみて。ごらん。もう饅頭なんか食べておれんよ」と、笑いながら何度もうなずく玉置さん。話を聞いているだけで塩味の利いたその絶妙な味わいの手羽先焼きが無性に食べたくなった。

「玉置さんは日高川のほとりとして、お祭りなどでホロホロ鳥の焼き鳥やるとき、鳥そのものの肉質や鮮度、部位の吟味についてはもちろん、塩やうすしるしを使う塩など素材には一流のこだわりがあるんですよ。それと焼き鳥料理に欠かせないのが炭ですが、もちろん紀州備長炭、そのなかでも上等の備長炭を必ず選ばれているんですね」と、お話し加わってくださったのは、財団法人日高川町ふるさと振興公社中津地区支配人で、「中津ふるさと産品展示販売所」の「道の駅 San Pin 中津」の「所長の西和洋氏」理由はなぜか。上等の備長炭は火を熾したとき、ほじかす、炎があらがず、火力が一定して長時間燃えつづけるんで、味がそこなわず、肉の中までしっかりと火がとおるんですね。炭から出るガスや灰がより一層の味をつけてくれますよ」と、西所長。「ホロホロ鳥の手羽先の骨とて開いたら、ちようど蒲焼きみたいになるんですよ。そこへ塩あつて鉄板焼きにして一度まあ食べてみて。ごらん。もう饅頭なんか食べておれんよ」と、笑いながら何度もうなずく玉置さん。話を聞いているだけで塩味の利いたその絶妙な味わいの手羽先焼きが無性に食べたくなった。

「玉置さんは日高川のほとりとして、お祭りなどでホロホロ鳥の焼き鳥やるとき、鳥そのものの肉質や鮮度、部位の吟味についてはもちろん、塩やうすしるしを使う塩など素材には一流のこだわりがあるんですよ。それと焼き鳥料理に欠かせないのが炭ですが、もちろん紀州備長炭、そのなかでも上等の備長炭を必ず選ばれているんですね」と、お話し加わってくださったのは、財団法人日高川町ふるさと振興公社中津地区支配人で、「中津ふるさと産品展示販売所」の「道の駅 San Pin 中津」の「所長の西和洋氏」理由はなぜか。上等の備長炭は火を熾したとき、ほじかす、炎があらがず、火力が一定して長時間燃えつづけるんで、味がそこなわず、肉の中までしっかりと火がとおるんですね。炭から出るガスや灰がより一層の味をつけてくれますよ」と、西所長。「ホロホロ鳥の手羽先の骨とて開いたら、ちようど蒲焼きみたいになるんですよ。そこへ塩あつて鉄板焼きにして一度まあ食べてみて。ごらん。もう饅頭なんか食べておれんよ」と、笑いながら何度もうなずく玉置さん。話を聞いているだけで塩味の利いたその絶妙な味わいの手羽先焼きが無性に食べたくなった。

「玉置さんは日高川のほとりとして、お祭りなどでホロホロ鳥の焼き鳥やるとき、鳥そのものの肉質や鮮度、部位の吟味についてはもちろん、塩やうすしるしを使う塩など素材には一流のこだわりがあるんですよ。それと焼き鳥料理に欠かせないのが炭ですが、もちろん紀州備長炭、そのなかでも上等の備長炭を必ず選ばれているんですね」と、お話し加わってくださったのは、財団法人日高川町ふるさと振興公社中津地区支配人で、「中津ふるさと産品展示販売所」の「道の駅 San Pin 中津」の「所長の西和洋氏」理由はなぜか。上等の備長炭は火を熾したとき、ほじかす、炎があらがず、火力が一定して長時間燃えつづけるんで、味がそこなわず、肉の中までしっかりと火がとおるんですね。炭から出るガスや灰がより一層の味をつけてくれますよ」と、西所長。「ホロホロ鳥の手羽先の骨とて開いたら、ちようど蒲焼きみたいになるんですよ。そこへ塩あつて鉄板焼きにして一度まあ食べてみて。ごらん。もう饅頭なんか食べておれんよ」と、笑いながら何度もうなずく玉置さん。話を聞いているだけで塩味の利いたその絶妙な味わいの手羽先焼きが無性に食べたくなった。



■ホロホロ鳥肉(冷凍肉)  
1パック500g入 1,980円(税込)  
◎約半分の量を真空パックしています。◎配達料/和歌山県内は3パックまでは850円(クール代金含む)、関西地区=3パックまでは950円(クール代金含む)。



■乾椎茸  
1箱 150g入 2,000円(税込)  
200g入 3,000円(税込)  
◎配達料/和歌山県内は乾椎茸の箱入りは700円となります。関西地区は乾椎茸の箱入りは800円となります。



■備長炭飾り  
1個 800円~(税込)  
◎紀州備長炭の産物です。玄関やお部屋のインテリアに、◎1個当たりの配達料/和歌山県内=700円、関西地区=800円、複数個の場合はお問い合わせ下さい。



■ホロホロ鳥アクセサリー  
1個 1,300円~(税込)  
◎ホロホロ鳥の羽根(水玉模様の)をアクセサリーに仕上げています。◎配達料/和歌山県内=500円(3個まで)、関西地区=700円(3個まで)、3個以上はお問い合わせ下さい。

お知らせCheck!  
紀州備長炭について  
学ぼう・体験してみよう!  
現在、日高川町中津地区にある「製炭研修施設」では、紀州備長炭の作業工程の見学やその一部を体験することが出来ます。興味のある方はぜひお立ち寄り下さい。要予約。  
お問い合わせ先◎TEL:0738-56-0324  
日高川町役場林業振興グループ

日高川町へのお泊まりは...  
中津温泉 きのくに中津荘  
和歌山県日高郡日高川町高津尾1049  
TEL:0738-54-0082  
FAX:0738-54-0090  
http://fd.furusato-hidakagawa.jp/nakatsusu/

お支払い・お取り寄せ先  
道の駅 San Pin 中津  
〒644-1111 和歌山県日高郡日高川町大字船津820番地  
TEL.0738-54-0541 FAX.0738-54-0177  
http://fd.furusato-hidakagawa.jp/sap\_nakatsu/

## 備長炭とホロホロ鳥で「焼き鳥日本一」への挑戦



日高川町長 筈 朝一 さん

「日高川町は和歌山県のほぼ中央部、日高川の中流域に位置し、東西に細長い形をしており、気候は比較的温暖、自然豊かな地域で、歌仙俊や能といた古典芸能がよく演じられ、安珍清姫伝説で有名な古刹道成寺をはじめとする歴史・文化のまちとして、たゆまぬ歩みを続けてまいります。」  
平成17年5月に旧美山村・旧中津村・旧川辺町が町制合併したことから、紀州備長炭の生産量が日本一になりました。炭の最高峰とも言われる紀州備長炭を大勢の皆さんに知っていただきたいの思いから、町観光協会が「長き世界一の焼き鳥に挑戦」イベントを企画開催したことがきっかけで、今では全国の市や町に飛び火し、串の長さや鳥のサイズにこだわって、今では生産量が追いつかないくらいです。

「肉でありながら牛肉に匹敵した自身の濃いつまみ、焼き鳥の神髄を味わいたい。おいしくいただくには、先ほどの紀州備長炭と同じように「長き世界一の焼き鳥に挑戦」イベントで焼き鳥の材料として使ったことから、ホロホロ鳥のおいしさや今までの以上に皆さんに広がり、町を訪れてくださったお客様からたいへん好評を博しています。」  
ほかに、日高川町の温暖な気候を活かして、400年以上前から長い歴史の中でミカン栽培も行われていました。今や近畿地方で生産量トップとなった「トーヤ」など他にもまだまだ紹介しきれない特産品がたくさんあります。

ぜひ皆さん、豊かな自然、清涼な日高川のある日高川町へお越しください。そして私ども町でとれた特産品の数々を、ぜひお試しください。

企画制作/株式会社和歌山毎日広告社

広告

# わかやま お取り寄せ 本舗

和歌山市  
「鯖の  
棒寿司」

## 味わうほどに 感動の鯖棒寿司。



は鮮度が生命で足が早いですからね、切り身じゃあかん、それじゃあって、サバの棒寿司を考えた。使うサバはすべて田辺漁港で水揚げされた地元産のものです。もともとえび三陸沖ならもう少し季節が深まってから獲ったほうが脂の乗りがよいが、いいと思うんですが、この辺りなら九月に入ったころからそろそろよい具合に脂のつってくる。棒寿司に

使うのになら、適した美味しいサバが獲れ始めるんですね。あまり脂のり過ぎてギトギトして脂はなくなると駄目なんです。その加減がむずかしい。現地で信頼できる仲買さんにうちの店用に厳選してチェックした魚だけを獲り落としてもらってそこで保存してもらいます。我々からオーダーが入ると順次加工して頂く。丸のままから頭や内臓を取って、冷凍で殺菌したものを三枚に下ろしたあと、水切りして、オリジナルで仕上げた甘酢に銅路産の昆布を浸したブレンド酢に漬けて、鮮度のよいサバをしっとりさせていきます。山口氏のお話はつくづく。

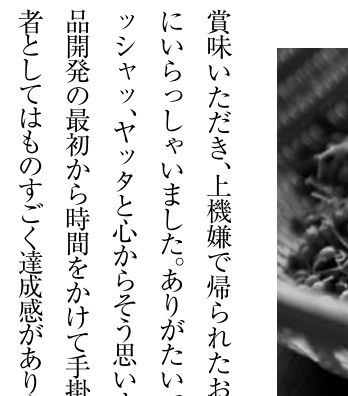
「マニユアルどおりに向こうで、捌きからまできっちりやってもらうんです。衛生管理の行きとどいた加工場でそれを真空パックして我々のセントラルキッチンまで運ぶ。この近く、次郎丸のほうにあるんですが、そこへ一括して納品してもらい、いろんな食材、トッピングにつかう白ネギとかオニオンライスとか野菜類が多いんですが、それらと一緒にセントラルキッチンで一時保管したあと、オーダーがあるとき、自社便で各店舗へ振り分けて届けます。寿司ネタになるほかの魚介類についてはすべて水揚げされた状態のまま配送され、切り付けとか捌きなどはそれぞれ各店舗で賄います。」

「サバの棒寿司はさきほど実際に召しあがっていかがでしたか。意外とさっぱりしてて、しょう。ありがとうございます。そうなんです。その点についてが、いちばん苦心致しました。サバには旨みもあるけど、独特の臭みもある。とくに青魚特有の臭みが苦手だと仰るお客さまもいらっしゃいますので、臭みをおさながらサバ本来の旨みはしっかりと残す。そのためにシャリのなかにペースト状態にした梅干しを少し混ぜ込んでみたり、大葉を刻んで入れてみたり、いろいろ試みてみたりです。で、最終的にこれと辿りついたのが有田



株式会社ウイルバーン商事  
常務取締役  
山口 勇 人 さん

川町清水地区のぶどう山椒でした。山椒といふのは初めて候補として入ってましたが、山椒と言えどもやっぱり有田川の清水やろと、私共のお米をお願いしているJAさんからのつながりでご紹介していただき、地元産のぶどう山椒をシャリのなかに少し混ぜてみたんです。味が締まって絶妙の食味が生まれましました。ぱりりと山椒の風味がよく利いて、サバの



本コーナーの第1回目(今年7月掲載)で紹介した有田川町清水地区のぶどう山椒。シャリにまぜると独特の旨味を醸し出す名脇役だ。

賞味いただき、上機嫌で帰られたお方も実際にいらっしやいました。ありがたいですね、ヨッシャ、ヤッタと心から思いました。商品開発の最初から時間をかけて手掛けてきた者としてはものすごく達成感がありましたよ」と、山口氏は満足げに目を細めて笑う。「幾人ものお客さまに前からお褒めのコトバを頂戴していたのですが、お前さんの寿司はまず一番に米(シャリ)が旨いと。これには自信がありまして、寿司という料理の土台となる米についてはホントにいろいろと調べ尽くしました。最終的に福島産コシヒカリにササニシキをブレンドして、いわゆる弥一用スペースのオリジナルブレンド米をJAさんにつくっていただきました。季節によって多少その割合を替えたり、日々の天候によって炊き具合も店の方で調整しています。米の配合率などについてはもちろん企業秘密です。自信の持てる酢飯をつくるため、寿司酢は江戸の昔から寿司にいちばん相性がいいと云われてきた無添加の赤酢(粕酢)を使っています。ちなみに赤酢も他では手に入らない「弥一」オリジナルの物です。サバの棒寿司なんですが、もともとの発想はそれほどまでに評判良く、美味しいと褒めていただくお客さまのために、このシャリとあわせてなにか今までになかった新商品をつくってみたいと思いついたのがコトの始まりでした。ならば本式にマサバの棒寿司で勝負してやろうと。」

「この商品は店頭に出してからまだ一ヶ月ほどなんですが、ご賞買客の皆さまへご案内してみたいところ、店内で早速オーダーくださって、こりや旨いもって食べたいから一層のこと丸ごと二本持つてこいと仰いまして、その日はサバの棒寿司のみをたっぷりこ

「他県から有名処のサバの棒寿司など取り寄せて食べ比べもしてみました。それなりに美味しかったですが、いずれも三万円近く、下手すると四万円ほどまで値のつく高級品です。私達の物は一本、税込みで千五百円です。商売人としてみたら、これが三千円、かけっこう手間もかかるるんやろうけれど、この一切れ、幾らになるんだろ?、って職人をまじえて話しあったとき、私たちがしてみたらその値段とバランスが逆に信じられなかったですね。『我々がしなければ他処の誰がする、品質にして頂いていただくお客さまに喜んでい

「サバの棒寿司はさきほど実際に召しあがっていかがでしたか。意外とさっぱりしてて、しょう。ありがとうございます。そうなんです。その点についてが、いちばん苦心致しました。サバには旨みもあるけど、独特の臭みもある。とくに青魚特有の臭みが苦手だと仰るお客さまもいらっしゃいますので、臭みをおさながらサバ本来の旨みはしっかりと残す。そのためにシャリのなかにペースト状態にした梅干しを少し混ぜ込んでみたり、大葉を刻んで入れてみたり、いろいろ試みてみたりです。で、最終的にこれと辿りついたのが有田

「サバの棒寿司はさきほど実際に召しあがっていかがでしたか。意外とさっぱりしてて、しょう。ありがとうございます。そうなんです。その点についてが、いちばん苦心致しました。サバには旨みもあるけど、独特の臭みもある。とくに青魚特有の臭みが苦手だと仰るお客さまもいらっしゃいますので、臭みをおさながらサバ本来の旨みはしっかりと残す。そのためにシャリのなかにペースト状態にした梅干しを少し混ぜ込んでみたり、大葉を刻んで入れてみたり、いろいろ試みてみたりです。で、最終的にこれと辿りついたのが有田

### 鯖本来の旨味が満載

「うまい鯖の棒寿司」があると聞いてさっそく取材にかけた。和歌山市太田宮街道沿いに大きく店舗を構える「江戸前回転鮓弥一」めざす「お取り寄せ」の品はそこにあった。取材に駆けつけた同店「弥一」宮街道店のほかにも、市内栄谷に「弥一」紀ノ川店、岩出市中央に「弥一」岩出店など、現在、和歌山県内に三店舗、さらに大阪難波の大型商業施設のなかに「弥一」なんばパークス店がある。それら「江戸前回転鮓弥一」の経営母体である株式会社ウイルバーン商事常務取締役の山口勇人氏にお話をうかがった。



まずは手ぬぐい等で形を整える。



熟練の包丁捌きで慎重に包丁をいれる。



一切れずつ心を込めて切り分けていく。

「サバの棒寿司はさきほど実際に召しあがっていかがでしたか。意外とさっぱりしてて、しょう。ありがとうございます。そうなんです。その点についてが、いちばん苦心致しました。サバには旨みもあるけど、独特の臭みもある。とくに青魚特有の臭みが苦手だと仰るお客さまもいらっしゃいますので、臭みをおさながらサバ本来の旨みはしっかりと残す。そのためにシャリのなかにペースト状態にした梅干しを少し混ぜ込んでみたり、大葉を刻んで入れてみたり、いろいろ試みてみたりです。で、最終的にこれと辿りついたのが有田

### お知らせCheck!

#### 思わず舌鼓！ 弥一の大感謝祭！

このときを待ってましたというファンも多い「弥一の大感謝祭」。寒ブリや生タラバガニ、活メクエハタ、鯖の白子、生牡蠣、アシアカエビ、メカジキトロ、雲丹(うに)の母煮等々、冬にこそ味わいたい海の味覚を一貫のにぎりや軍艦巻きなどにして、たっぷり味わうことのできる大感謝祭を弥一の各店舗で開催中。なかでも超目玉は大開産の本マグロを堪能できる「大開づくし」や大開産本マグロのにぎり寿司などは文字どおり垂涎もの。今月二十三日まで開催される。



企画制作/株式会社和歌山毎日広告社

お取り寄せ・お問い合わせ先

**株式会社ウイルバーン商事**

〒640-8323 和歌山県和歌山市太田540-1 <http://www.willburn.co.jp/>

TEL.073-476-5181 FAX.073-476-5182

●お取り寄せ受付日●祝日を除く月～金(午前10時～午後5時まで)※土日祝の発送はお受け致しかねます。

■江戸前回転鮓 弥一 こだわり鯖棒寿司

1セット2本 2,100円(税込) ご注文はお一人様3セットまでといたします

原材料名:鯖(和歌山田辺産)、米(福島産コシヒカリ、東北産ササニシキ)、ぶどう山椒(和歌山清水産)、粕酢、穀物酢、食塩、砂糖、昆布(北海道産)

保存方法:要冷蔵(4℃)

消費期限:到着後12時間以内

◎お取り寄せの際は、郵便番号、住所、氏名(フリガナ)、電話番号、数量をお知らせください。

◎季節物につき数に限りがあります。届切れの際は、ご了承ください。

◎お支払方法は基本的に商品代引きとさせていただきます。返品、交換は食品のためご遠慮ください。(不用品の場合は必ずお電話でご連絡の上、商品到着後2日以内に送料着払いにてご返送ください)

◎お客様の個人情報情報は商品の提供以外の目的には利用いたしません。

わがやま  
お取り寄せ  
本舗

すさみ町  
「イノブタ」



# ヘルシーで高級志向の イノブタ肉で活性化を。



↑毎年行なわれているイノブタデー。  
かわいいイノブタが目の前を元気に駆け抜けます。



## 次々の特産品UP

すさみ町は県の南西部にあり、太平洋に面した二七キロに及ぶ長い海岸線は黒潮の荒波に洗われている。年間を通して温暖多雨な地域なので昔から農林業が盛ん。なかでもレタスの生産地として有名である。「まあ、最近では地場産品のブランド化と申しましょうか、高い評価を得て、お客さまに安心してもらう、少しでも良質の商品を選んで購買していただくために、他産地との差別化が必須でして、すさみ町でもいろいろと地元の特産品をブランド化するためのプロジェクトを立ち上げ、積極的に仕掛けていっているところですよ」と、お話をくださったのは、すさみ町商工会会長の森光夫氏。



すさみ町商工会 会長  
森 光 夫 さん

「このあたりが養豚地である伝統的なケンケン漁法によって釣りあげられる『すさみケンケン』はすでに漁業関係者や仲買業者のあいだで高い評価を得ていますが、その商標を確立して、さらに地域情報を発信するために、02年、『すさみケンケン』かつおブランド化委員会(すさみ海協)すさみ町、町観光協会、町商工会によって構成される)を組織いたしま

すさみ町は県の南西部にあり、太平洋に面した二七キロに及ぶ長い海岸線は黒潮の荒波に洗われている。年間を通して温暖多雨な地域なので昔から農林業が盛ん。なかでもレタスの生産地として有名である。「まあ、最近では地場産品のブランド化と申しましょうか、高い評価を得て、お客さまに安心してもらう、少しでも良質の商品を選んで購買していただくために、他産地との差別化が必須でして、すさみ町でもいろいろと地元の特産品をブランド化するためのプロジェクトを立ち上げ、積極的に仕掛けていっているところですよ」と、お話をくださったのは、すさみ町商工会会長の森光夫氏。

「もう一つ、海の味覚でいえば、伊勢エビなどが有名で、千葉県あたりの漁場とつねに日本一を競いあっています。伊勢エビ言ったら、皆さんふつう伊勢地方を思い浮かべるんですけど、ほんとはこのあたりが木津川の荒波で採られた『すさみの伊勢エビ』がいちばん美味しい

んですよ。スルメイカやアワビ、トコブシなどもよく獲れます。いずれもわが町を代表する大切な水産資源です。スルメイカを乾燥させ、真空パックにして、宅配郵便物(はがきとして使うことができる)世界初の『すさみ』が新聞やインターネットなどで紹介され、おかげさまでこれなどもよく売れるようになりました。地元漁協の人たちが遊び心いっぱいです。地元の漁協の人たちが遊び心いっぱい考えた一つのアイデア商品ですが、そういった鯉かつおやイカ、伊勢エビと同様、すさみ町がこれから本腰を入れて売り出していきたい特産品がもう一品あるんです。それがイノブタの食肉なんです。

「昭和四十五(一九七〇)年、すさみ町にある県畜産試験場で初めて産まれたんですが、雌豚と雄豚のイノシシを交配させて作りあげた家畜です。豚のように脂っこくなく、あっさりとした風味と甘み、適度な歯ごたえが最高で、その味を作りだすまでに何度も品種改良をかさねながら試験場のほうでも随分とご苦労されたんですよ。御承知のように鯉かつおは三月から五月ごろまでが漁のシーズンでして、伊勢エビなら十月初旬の解禁日から年末まで、エビの刺し網漁が続きます。ですがどちらも季節に限られていますから、すさみ町としてはフルシーズン安定して供給が見込めるまわの特産品をもう一品として欲しかった。それで昨年七月、経済産業省地域資源全国展開プロジェクトの採択を受け、本格的にイノブタ肉ならびにその加工品を生産していくことを事業目的として、『イノブタ王国』伊勢エビと伊ノブタの産地を兼ね、町内各種団体が構成されるを立ち上げたわけですよ。森会長は話す。森氏は同活性化委員会の委員長も兼務する。

「すさみ町といえはイノブタの町と認識していただけるほど、そのイメージは県内外で多くの人たちに知られるところとなったのですが、二年ほど前から地元ホテルが、そして昨年から地元住民グループがイノブタの肉の消費を始めるようになりまして、食肉としてイノブタの美味しさにもようやく関心が高まってきました。イノブタ肉は全国的に一般の流通経路ではほとんど販売されておらず、豚肉よりもヘルシーとも言われ他のお肉と比べてビタミン類が豊富、そのあたりを売りに差別化ができるかと思つてます。とくにすさみのイノブタは、長年の研究の成果からベストの組合せとして、雌豚、豚の種なかで最も肉質のよいとされるデユロック種または、パークシヤー種と雄豚イノシシを交配させた二代種(F<sub>2</sub>)を推奨することにこだわっています。夏場、ホテルではイノブタ肉のステーキを提供しているのですが、これがたいへん好評です。その味には関係者一同みな自信を持っています。冬場ならしゃぶしゃぶとかイノブタ鍋、ステーキ、すき焼き、イノブタうどんなども美味しいですよ」と、森会長。

「当日はですね、伊賀市で農事組合法人『伊賀の里』モクモク手づくりファームを立ち上げ、いま業界で非常に注目されている同園代表の木村修さんをお招きして基調講演をやっていただきます。そのあと、木村氏にも入っていた、猪肉の産地として有名な丹波篠山関係者の皆さん、鹿児島県豊後市関係者の皆さん、そしてわれわれ地元すさみ町の関係者たちがパネリストとなって、各々地元で特産の食肉についていろいろと語り合っていたと思います。いずれの地域も食肉の取り組みについては先進地ばかり。今後、私たちがすさみ町が特産品としてイノブタをなお一層強力に売り出していくうえで、きつと貴重なヒントが聴けると今から私も楽しみにしていますよ」と、森会長は語った。

「お肉のブランドリングってどうすればいいの?」と題して、食肉の産地から関係者を招いて興味深い「お肉サミット」を開催する予定である。

「すさみ町は、伊賀市で農事組合法人『伊賀の里』モクモク手づくりファームを立ち上げ、いま業界で非常に注目されている同園代表の木村修さんをお招きして基調講演をやっていただきます。そのあと、木村氏にも入っていた、猪肉の産地として有名な丹波篠山関係者の皆さん、鹿児島県豊後市関係者の皆さん、そしてわれわれ地元すさみ町の関係者たちがパネリストとなって、各々地元で特産の食肉についていろいろと語り合っていたと思います。いずれの地域も食肉の取り組みについては先進地ばかり。今後、私たちがすさみ町が特産品としてイノブタをなお一層強力に売り出していくうえで、きつと貴重なヒントが聴けると今から私も楽しみにしていますよ」と、森会長は語った。

## 確かな目



すさみ町長  
橋本 明彦 さん

## 「イノブタの町」本格始動! 知恵と企画力でまちおこし

一年を通してブーゲンビリアが咲き誇るすさみ町は、紀伊半島の南西に位置し、黒潮を太平洋と深緑の山々に囲まれた温暖で自然豊かな港町です。農林水産、観光を主とし、世界遺産熊野古道や県立自然公園に指定されている木津川海岸、ケンケンかつおやイセエビ等の新鮮な海の幸、また釣りやダイビングの有数のスポットといった豊富な地域資源に恵まれています。

すさみ町は別名『イノブタ王国』として知られています。1970年に町内にある県畜産試験場で公的試験場では日本初となるイノブタが生まれて以来、イノブタに因んだ様々なイベント等に取り組んで参りました。毎年5月3日には皇国建国祭が盛大に開かれ、イノブタデー等を自当に2万人以上の方がすさみを訪れます。

しかし、イノブタ産生の地でありながら、20数年間、民間レベルでの生産がなく、地元民でもイノブタ肉を気軽に購入することができませんでした。そのような状況を打破し、地域の活性化に繋げたいと、平成18年から町内のホテル、平成20年から町内住民が中心となって生産組合を立ち上げるなど本格的なイノブタ生産が始まり、名実共にイノブタの町となることができました。

ここからイノブタをキャラクターにしたまちおこしの本始動、課題やリスクもありますが、これからの取り組みの仕方次第です。知恵を出し合いながら、すさみならではのイノブタを利用したまちおこし、他の町にない企画力がブランド力となると思いますので、私たち行政も産業の振興をしっかりと支援していきたいと考えております。

## すさみ町が自信をもってオススメいたします!

**イノブタフェア** 期間-2009/2/1-2/28  
イノブタウィーク/2月10日(火)-15日(日)

- ミートサミット**  
お肉のブランドリングってどうすればいいの?  
●日時/2月15日(日)13:00-15:00  
●場所/すさみ町 ホテルベルヴェデーレ・コンベンションホール  
●内容/地元イノブタ関係者ととも、それぞれの肉の良さをアピールし、食肉のブランドリングについて語り合います。  
基調講演:「モクモク手づくりファーム」社長・木村修氏  
コーディネーター/森拓也氏
- イノブタ料理試食会**  
●日時/2月15日(日)10:00-16:00  
●場所/すさみ町 ホテルベルヴェデーレ・ウッドデッキ  
●内容/イノブタ汁(先着500名様無料)・イノブタカレー・イノブタしゃぶしゃぶ(先着300名様100円※いずれも有料)。  
試食です。少量です。お一人様一膳一食までさせていただきます。
- ホテルベルヴェデーレの温泉入浴無料サービス**  
●日時/2月15日(日)10:00-16:00  
●場所/すさみ町 ホテルベルヴェデーレ・大浴場

**すさみ町 イノブタ料理登録店 10%OFFサービス**  
イノブタウィーク期間中、すさみ町イノブタ料理の登録店で指定のイノブタ料理を通常価格の10%引きで提供。

**イノブタ・レトルトカレー モニタリング**  
イノブタウィーク期間中(2月10日の夜から15日の夜まで)、すさみ町観光協会加盟の宿にお泊りのお客様に、イノブタレトルトカレーを進呈。モニターとしてアンケートにお答えいただけます。

**すさみ町 イノブタ料理登録店 10%OFFサービス**  
イノブタウィーク期間中、すさみ町イノブタ料理の登録店で指定のイノブタ料理を通常価格の10%引きで提供。

**すさみ町が自信をもってオススメいたします!**

- カレー**  
3月に新発売! すさみのイノブタが高級レトルトカレーになりました。すさみのイノブタが高級レトルトカレーになりました。1箱1人前 700円  
○消費税込、送料別途必要(5箱以上送料無料)、代引可
- イノブタ肉**  
こだわりのイノブタ「イブの恵み」をご賞味下さい。すさみのイノブタが高級レトルトカレーになりました。1箱1人前 700円  
○消費税込、送料別途必要、代引可
- イセエビ**  
ギョギョと鳴く、生きたイセエビが宅配便であなたのお手元に届きます。1kg 7,000円程度より [在庫限り有り]  
○消費税込、送料別途必要、代引可
- ケンケン鯉**  
その日に捕れたケンケン鯉をクール宅配便でお送りします。次の日の昼食・夕食には、お刺身で! 価格は相場にて変動しますので、ご確認ください。  
○送料別途必要、代引可

お取り寄せ・お問い合わせ先  
**すさみ町商工会**  
〒649-2621 和歌山県西牟婁郡すさみ町周参見3911  
TEL.0739-55-2293 FAX.0739-55-3991  
http://www.susami.org

取り寄せても食べたい!

わがやま  
お取り寄せ  
本舗

みなべ町  
「南高梅」

# 梅の香匂う 日本一の梅の里。



梅の実の干し風景

## 梅の収穫日本一

「うちの場合ですとね、もちろん個々には温泉とか熊野古道とかありますが、主流は、南高梅に代表される地元の特産品の消費拡大、そのための告知・宣伝、それが私たち観光協会の大きな活動目的の一つです」と、お話をくださったのは、みなべ観光協会会長の中松武雄氏。この紙面が掲載されるころは、そろそろ観梅も終盤時期を迎えていると思うのですが、二月いっただら、ふっつと全国的に観光地に行きましても、だいたいオフシーズンなんやけれど、日本一の梅の里を誇るみなべ町では、この季節こそがまさにオンタイムという感じなんです。ね、やはり梅のまちなんやなあと、愉快そうに中松会長は笑う。



みなべ観光協会 会長  
中松 武雄 さん

「若い方もおいでになるけれど、まあ観梅に来られるお客さんというなら、団塊の世代以上というか、中高年層の人たちが多いわのう。岩代大梅林でも南部梅林でも入園料はいたいたいであります。それでも不思議なもので、皆さんお金払うつても大勢のひとがあつた梅林コースを散策したいんやなあと、とくに南部梅林などは開園してからすでに四十年以上と歴史も古く、その道中、自分とこの歴史などと臨時のお店だしてとんつたり、手づくりこんにやくとか、羊もち、自家製の漬物などを売った

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「平成十七年度の町勢要覧によると、梅の収穫量が申しあげれば、みなべ町一町で三万三百万トン、全国収穫量の二四・六パーセント、つまり全国の約四分の一をこの町で収穫しています」と、谷本氏は資料を手渡しながら説明してくださいました。昔から梅栽培で多いのは群馬あたりで、あとは白加賀とかね、梅の種類がちがうんやけど、最近増えてきたのは佐賀とか奈良県あたりかな。佐賀などはいままで柑類、蜜柑などついていたのを転作して南高梅を栽培し始めた。でもその栽培技術とか新品種の研究、栽培方法、あるいは新しい加工技術の開発などについては、ぜひたいこにも負けないという自信と自覚だけは、梅栽培にたずさわっている農家の方々、加工業者の梅屋さん、あるいは梅の専門研究スタッフたち、皆さんそれぞれがしっかりと持っている。後継者も根づき、梅を生産する農家もたくさんあつて、生産したものを地元で加工する梅屋さんも多い。地元で獲れたものを地元で加工できる、農産物でね、これはものすごい強みやね」と、中松会長。

「これからはですね、梅干しだけじゃのうて、他にもっと梅の美味い食べ方を提案していこうと、梅屋さんの奥さんとか梅の加工業者の奥さん、女性たちがそれぞれ梅料理の研究をすすめて、いろいろとアイデア料理を発表なさつてます。梅羊羹とか梅寒天、梅巻き、梅茶がゆ、梅サンドイッチなどは、その活動の中から生まれてきた梅料理の一部です。梅ごはんも美味いわのう。ご飯炊くときに塩漬けした梅干しを、二、三粒ほど(一)炊き

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。

「観梅ツアーでお見えになられるお客さまはひとシーズンで、だいたい五万人ほどです。岩代のほうでは地元青年団の方々が中心となつて観梅協会を結成して、ことしも開催中、音楽祭を開いたり、よここいや炭釜コンサート、餅つき、餅まきなど、いろいろと趣向を凝らした梅林祭を催したりして、たくさんの方々が集まられております。南部梅林の園内では、こちらも地元の方々が中心となつて、期間中毎日、二月の中旬、閉園予定日は三月一日です。土、日を中心にいろいろと楽しい梅祭りとかイベントを自主的に企画されています」と、お話を加わってくださったのは、みなべ町役場産業課商工観光係長の谷本忠広氏。みなべ観光協会の事務局はみなべ町役場産業課内にあつた。



梅ワンドイッチ

梅巻きずし

## 確かな目



みなべ町長  
小谷 芳正 さん

## 日本一の梅の町は宝箱

みなべ町は、和歌山県のほぼ中央に位置し、東西に流れる南部川流域の丘陵地には梅園が広がり、山間部は森林、深谷などの自然資源に恵まれています。南北には紀伊水道を臨む海岸線が伸びており、風光明媚な景観を誇っています。

歴史的にも、縄文時代中期の集落跡が発掘されたり、弥生時代の銅鐸が数多く出土したりしたことから、もろもろの知れぬように、古くから紀伊半島南部の重要な拠点でありました。また、いしえびと熊野詣での折、必ず立ち寄った岩代、千里三鐘の三王子があり、熊野古道の中で唯一海浜を歩く千里の浜があります。

町の一番の特産はもちろろん、梅も日本一を誇る梅です。中でもみなべ町で誕生し、今や梅のトップブランドとして日本のみならず世界にも名を馳せる南高梅は、みなべの先覚者たちのためめ研究と努力の文字通りの結晶です。その実はみなべの温暖な気候と風土に育まれ、果肉が厚く、皮が薄く、香りが良いのが自慢です。梅干し、梅酒、梅ジュースとオリジナルテイに利用できる、まさに超一級品です。

ほかにも、みなべで製法される紀州備長炭は、火持ちが良く独特な火力があることで古くから珍重されてきました。ウナギの蒲焼きや焼き鳥などに利用され、全国の食通の方々に喜ばれています。それから、構架受け網漁や巻き網漁など様々な漁法で水揚げされる魚は、イワシ、サバ、イセエビなど約80種にも及びます。それらの加工品である刺し、シラスちりめん、カマズやアンの開きなども大変おいしいと有ります。

自然も歴史も特産もそして町に住む人々のことも、みなべの魅力はまだまだ語り尽くせません。ぜひ、みなべ町へお越しいただきその魅力を実感してください。

### Check & Check!

#### みなべ町 温泉めぐり

目の前に太平洋を見下ろす絶景露天風呂や、緑豊かな山中の泉質高い温泉など、みなべ町では個性豊かな温泉が楽しめます。温泉めぐりで旅の疲れを癒してみたい。料金等、詳しくは各施設へお問い合わせください。

紀州南部ロイヤルホテル 日高郡みなべ町山内大字大目津1-348 TEL.0739-72-5500 <a href="http://www.dawaresort.com/jp/minabe/">http://www.dawaresort.com/jp/minabe/</a>	国民宿舎 紀州路みなべ 日高郡みなべ町路1540 TEL.0739-72-3939 (代) <a href="http://www.kishuji-minabe.jp/">http://www.kishuji-minabe.jp/</a>	鶴の湯温泉 日高郡みなべ町鶴湯1147 TEL.0739-75-2180 <a href="http://www.tsurunoyu.co.jp">http://www.tsurunoyu.co.jp</a>
---	--	---

#### みなべ町自慢の特産品をぜひお手元に

■四季の実(はちみつ漬)  
15粒入り 3,000円(税込・送料別)

四季の実(はちみつ漬)は特選紀州南高梅の中から厳選した大粒サイズの梅の実を原料としており、独自の調味法によりうす味で漬け込み、さらに良質のはちみつを加え熟成しています。しつとりとした実と酸味が特徴。お土産やお年寄りの方まで幅広く好評を頂いております。とりけるように柔らかい肉質の果肉の中に、梅本来の旨味と酸味が凝縮された個包装仕上げの梅干です。毎日の食卓に彩りを添える健康育む一品としてどうぞお楽しみください。

◎賞味期限:6ヶ月 ◎保存方法:開封後要冷蔵 ◎送料別送付します。

みなべいな農業協同組合 うめ加工センター  
〒645-0011 和歌山県日高郡みなべ町金佐藤321の21  
TEL.0120-72-4387(月~金/8:30~17:00)  
FAX.0739-72-5063(24時間)

■炭愛す  
1個 270円(税込・送料別)

名称:備長炭とごま入りアイスミルク  
原材料名:牛乳、乳製品、砂糖、水飴、黒ごま、ぶどう糖、食品用備長炭(ウナギ)、安定剤(増粘多糖類)  
内容量:1個120ml 保存方法:要冷蔵  
製造業者:(株)カワ

◎お取り寄せ希望者は、下記までご連絡下さい。TELは午前8:30~午後5:00受付、FAXは24時間受付。◎お取り寄せの際には、郵便番号・住所氏名(フリガナ)・電話番号・商品名・数量をお知らせ下さい。◎お支払い方法は、クレジットカードの代引位でお断りします。◎返品交換については、商品の状態をご確認ください。

みなべ川森林組合  
〒645-0201 和歌山県日高郡みなべ町清川1267  
TEL.0739-76-2014 FAX.0739-76-2015  
(お取り寄せ受付日/月~金曜日)

企画制作/株式会社和歌山毎日広告社

広告



わかやま  
お取り寄せ  
本舗

「いちご」&  
「いちごワイン」

みずみずしさ、  
手間ひまかけた  
味がする。



とれたて畑のルビー



JA紀の里貴志川支所 営農購買課 水谷剛也さん

北に和泉山脈、南に紀伊山地を控え、そのあいだを市名の由来でもある一級河川、紀の川が東西に貫流する紀の川市。平成の大合併によって平成十七年十一月、那賀郡打田町、粉河町、那賀町、桃山町、貴志川町の五町が合併することで新たに誕生した。そのなかで、紀の川の支流である貴志川がまちの中央を流れるところから名づけられた旧貴志川町は米、野菜、果樹栽培などが盛んな農業地域で、なかでもイチゴ栽培が有名。「畑のルビー」と称される赤く色づいたみずみずしいイチゴの生産地として名を馳せている。

「まちの主産物として、貴志川町といえは確かにイメージ的にイチゴですね。でも現実を申しあげると、生産量だけでいうと圧倒的に打田町のほうが多いんですよ」と、いねいにお話くださったのは、JA紀の里貴志川支所営農購買課の水谷剛也氏。「それで、も貴志川町といえはやっぱりイチゴで、多くの方々にそう言っていただけなのは、桃山町なら桃というのと同じ理由で、こちらへん（旧貴志川町）がほかの産地とくらべて、いち早くイチゴ栽培に取り組んできたという

経緯があるからやと思います。いまから四十年ほど前のお話ですね。新たにまちの特産品をつくるというところで、その栽培方法を学ぶため、静岡や栃木など全国の生産地に足を運んで学んだり、いまでいう地域ブランドを育てていこうと、当時、旧貴志川町の先輩諸氏はたいへん苦労されたとお聞きしています。宣伝活動というか、アピール戦略などもたいへん上手だったんだと思います」と、笑顔を見せる水谷さん。

「品種で申しあげると、いま貴志川のイチゴのメインは「いちご狩り」ですね。糖度が甘く、果実が硬め。色味も良いですね。イチゴという果実はいかに軟らかいじゃないですか。そのなかにあつて棚持ちが良いと表現したりするんですが、「さちのか」が果実が硬めなので日持ちが良い。スーパーや店舗などに置いて並べ

ても傷みにくく、鮮度が保たれるということですね。この「さちのか」と併行して栽培してのが「とよのか」です。「さちのか」とくらべて「とよのか」という品種は、花芽があがってくる時期が早く、その分、当然早い時期から収穫できる。集中して一時にわっと実が成ってくるのも困りますから、摘果シーズンが少しズレるのが良かったんですね。「さちのか」と「とよのか」を併行させて作るという時代がしばらく続いたのですが、より品質の良いイチゴを栽培したいというところで、二〇一七年前から「とよのか」に替えて「紅ほっぺ」という品種のイチゴを採用しています。「紅ほっぺ」も早い時期から収穫できる品種ですが、暖かくなってくればそれだけ実も軟らかくなってしまうので、早く獲って早く切り上げるイチゴです。「いまはですか、貴志川のイチゴは「さちのか」をメインとして、「紅ほっぺ」をサブ的に栽培しています。昨年あたりから、「まりひめ」という県オリジナルの新種のイチゴの苗が県の農業試験場からまわってきていますが、これはまだ苗が少ないうついで、本格的な栽培環境までには至っていません」

「ご存知かと思いますが、とにかくイチゴは手間ひまのかかる果実で、扱いがとてもデリケートな農作物です。大きく分けて実を取ることも、もう一つは育苗ですね。この二つの作業の流れがあつて、だいたい半年ずつかかります。人が口にする食べ物ですからもちろんそういう意味での安全面、衛生面で細心の対処をはかることは当然なのですが、それ以外にも、炭そ病とか萎黄（いおう）病など、イチゴの苗への病気についても十分な配慮が要求されます。「さちのか」などは一旦、実がつけば大丈夫なんです。苗のとき、とくに病気に弱い品種なので、雨除けなどしてきちんとフロアしておく必要があります。毎日、適量な水撒きも大事な作業の一つです。「ほかの作物と兼て栽培される農家の方もおられますが、ほとんどはイチゴの専業農家です。イチゴは十一月半ばあたりから収穫が始まります。だいたい三月、四月をピークとして、ゴールデンウィーク明けごろまでの季節、たくさんイチゴがとんとん実つてきますよ。貴志川名物の「いちご狩り」もいよいよ本格的なシーズンを迎えます。いちご狩りは食べ放題ですからね。貴志川特産のみずみずしく甘いイチゴの味覚を存分に楽しんでいただけたらと思っています」と、水谷さんは話す。

「いちごワインの取り組みのきっかけは、そもそも「いちご狩り」から始まったんですよ」と、そのあとお話を聞きたのは、貴志川町商工会事務局長の小嶋輝雄氏。「まちでいちご狩りが始まったのは昭和五十四年ごろ。ワインの試作を開始させたのが昭和六十一年です。ご存知の通り、収穫時期になればイチゴはたくさん獲れるんですが、天候に左右されるんです。雨続きだと、いわゆる熟してきたイチゴが「いちご狩り」にも回せない。ほかにもジャムとかジュース、いちごゼリーなどいろいろな加工品をつくってみたいんですけど、過剰生産になってしまったイチゴをどうするか、むだにせず、なんとか特微づけたい、まちオリジナルの特産品として加工、商品化できないものかという発想から生まれたのが、「いちごワイン」です。「製造のノウハウから酒造免許に関する法的なことまで、いろいろとクリアするべき問題点が多々あつて、とても思いつきだけで実行に移せるような話じゃないですからね。で、県下の大手酒造メーカーさんをお願いして貴志川の「いちごワイン」をつくっていただきました。試作を重ね、完成するまでには約一年半かかりましたよ。当時、私の知っている限りでは、北海道に一品だけ「いちごワイン」があつたよ。うですが、それだけに珍しく、発売当初は多くのメディアにすいぶんと取り上げていただきました。「その土地々々の特性を生かしたオリジナルブランドをつくらせて物産化して、町おこしの起爆剤にしよう」と全国の各町村で熱いぶんとおこりの追従商品も出てきましたよ。いざいざしチームがなくなって、さてそのあと、どれだけのものが生き残ったんでしょう。たぶん一割にも満たないと思います。販売は甘くないですね。それと、いちごワインをふくめて、いわゆる果実酒と呼ばれるものは、ぶどうや梅、プラム、りんご、レモン、みかん、キウイ、グレープフルーツなど、果実本来の酸味と適度の糖分が果汁に含んでおれば、それぞれ細かいところで製造方法に違いこそあれ、たいがい美味しくてあがつてしまうものなんです（笑）。だから競合も多い。さらに商品としては通年で販売していく必要もある。うちの場合、イチゴの生産地といつても大手メーカーとちがって全国規模で大きく流通に乗せていくには、あまりにも全体の生産量が少なすぎますし、なによりも貴志川のイチゴは「生食」で味わっていたいたいたいという思いが当然、農家の皆さんにも私たちにありますからね」と、小嶋さん。

「本格的な高級ワインとちがって、遊び感覚で飲んでいただきたいですね。なんといってもワインの色が美しいですし、開封したときに漂う、イチゴ特有のスッキリとした甘い香りが楽しめます。あつさりして美味しいです。私もお酒は嫌いなほうではないのですが、仕事仲間や友人たちとよくこの「いちごワイン」も愛飲します。地元の酒屋さんはもちろん、貴志川観光物産センターとか、JA紀の里さんの大きな直売所である「めつけもん広場」などにも置いてありますよ。これからの時期、いちご狩りを楽しんだあとの帰り道などで立ち寄っていただき、お土産として「いちごワイン」を購入される方も多く聞いています。人気あるんですね」「貴志川であればイチゴ、桃山なら桃、打田がイチジク、で、粉河が八朔などの柑橘類、那賀町も柑橘類が多いのですが、もともとこのあたりはフルーツ王国と呼ばれるほど県下でも屈指の農業地域ですからね。同じ問題意識を抱え、せっかくなのでこうして合併して一つの大きなまちになったわけで、その地域特性を生かしてさらにブランド力を高めるべく、観光とかイベントの方でも連携させながら、各町村がアイディアを出しあつて何か大きな紀の川市ブランドを立ち上げる。商工会としてもいま皆であつていろいろ将来に向けて真剣に話し合っているところですよ」と、小嶋氏はそう話した。



貴志川町商工会 事務局長 小嶋輝雄さん

確かな目



紀の川市長 中村 慎司さん

ようこそおこしなして、「果物王国」紀の川市へ。

バナナとパイナップル以外は何でもとれる紀の川市。まさに「果物王国」と言っても過言ではありません。とりわけ、紀の川市貴志川町では早くからイチゴ栽培に取組み、イチゴ狩りやいちごワインなど、イチゴを中心としたブランドづくりを進めてきました。また、最近では、貴志川の「たま駅長」が全国、いや世界的なアイドルとなり、市の観光PRに役買ってきています。廃線の危機にあつた貴志川線も、地域住民の皆さんの協力も得てよみがえり、「いちご電車」「おもちゃ電車」に続き、3月21日「たま電車」も運行を開始しました。ぜひ、貴志川線をご利用いただき、紀の川市においでください。

貴志駅前では「いちご自転車」の貸し出しもしている。春のサイクリングもお楽しみいただけます。貴志川観光いちご狩り園で新鮮ないちご狩りを家族でお楽しみいただくのもよし、貴志川観光物産センターで旬のイチゴやいちごワインのほか、新鮮な野菜や果物などをお買い求めいただくのもよし。平池緑地公園で県内最古の古墳群をめぐって悠久の歴史を感じるのもいいでしょう。

紀の川市には、イチゴだけでなく、桃、あんぼ柿など特産品がたくさんあります。ぜひ「果物王国」紀の川市においでください。お待ちしております！

Check & Check!

あまくておいしい 新鮮イチゴいっぱい！  
いちご狩りにおいでよ！

- 期間/5月中旬まで無休 ※場合により期間あり
- 予約/4月18日まで要予約  
4月19日以降先着順入園 ※団体のみ要予約
- 時間/9時～15時(受付14時まで)  
定員になり次第、ご利用時間内でも閉園となります。  
お問い合わせの上ご来園下さい。
- 料金/大人1,500円、小学生1,000円、幼児700円  
(団体割引30名様以上10%割引)

お問い合わせ・お申し込み先/貴志川観光いちご狩り協会(5月中旬まで)  
〒640-0413和歌山県紀の川市貴志川町神戸 TEL.0736-64-7212(現地案内所)

味わってください、貴志川のイチゴ



■イチゴ 1パック 300円より(税込)  
あまくておいしい朝採りイチゴ(販売期間/12月～5月中旬)



■いちごワイン 1本 720ml 1,365円(税込)  
スッキリとした甘い香り、あつさりして美味しいです。お酒は20歳になってから。

お取り寄せ・お問い合わせ先  
貴志川観光物産センター  
〒640-0411 和歌山県紀の川市貴志川町前田135-1  
TEL.0736-64-8787  
FAX.0736-64-4748

# わがやま お取り寄せ 本舗

## 和歌山市 新名物菓子 『紀らやか』

# 競作で奏でる 魅惑の新名物菓子



代表取締役  
神田隆司 さん

「このプロジェクトと申しますのは、平成十七年度のまちなか観光交流事業の一環として、本市にふさわしい新たな名物(みやげ物)をつくり、和歌山市として観光交流の活性化に役買ってもらいたい。それで、本市といっしょになって趣旨にご賛同いただけるメーカーさんと意見交換をはかりながら試作品づくりに取り組んだ次第です」と、お話しに加わってくださったのが、和歌山市まちおこし推進課 商工振興班副主任、宮下真一氏。「お願いしたいのが平成十七年のこととして、平成十八年度から順次事業をスタートさせましたので、そうですね。すでに丸二年、これから四年目を迎

性ができるよう、あえて同一のものとはせず逆に差別化をはかって、白あん、こしあん、芋あん、黄身あんなど、いろいろとバリエーションを持たせました。当初からの経緯上、私が声のかげやすかった同業者の皆さんにあつまっていたら、それぞれが持ち帰って試作品をつくりました。それともう一つ、このプロジェクトを興すとき、必須条件として私がこだわったのは参加企業リストから駿河屋さんだけはずっと外さないということでした。だって和歌山市の新名物となる菓子をつくるわけですから、バリエーションをあげたといえは進物用などで出来るだけ多くの市民の皆さんにご愛顧いただきたいですから。駿河屋さんなくしては広がりはないですね。大看板であるという以上、このプロジェクト自体を底上げさせるためにも駿河屋さんの企業力と販路の大きさはやっぱり魅力でした。で、われわれ和菓子業者でつくっている組合も別にあるのですが、組合員の内参加された皆さんの前で試作会をひらいてプレゼンテーションも実施しました。当時のようすを語る神田氏。

「とくに和菓子の場合、このお店にも蒸し器はあるのですが、焼き菓子をつくる本格的なオーブンとなると備えておられないお店もあってそのあたりがひとつのネックになりましたね。職人気質の店主が多く、生菓子をほじめ餅、団子、まんじゅうならともかく、焼き菓子という点に抵抗感を持たれた人もおられたのも事実です。うちの店も実は「晋辺最中」という白あん、粒あん、ゆずあんが入った三色最中が昔からよく出る一番の人気商品として、焼き菓子(の「紀らやか」)は厳密にいえばちょっと洋風(と)いって和菓子なんですよ。昔なじみの「最良」には最初のころは少し戸惑いがあったみたいですね。売りはじめて二年経ちますが、ようやく「紀らやか」を買ってこられたお客さまも徐々に増えてきました。どちらかというと、こちらは年配のお客さまが多いのですが、バスターを使って少し洋風に仕上げているためか、若いひとに好評です」とは、神田社長の弁。

## 新しい名物創出「紀らやか」

商品の名、形、生地は統一されていますが、焼手(パウダー)で作った生地の中は、白あん、こしあん、芋あん、黄身あん、又フルーツ入りなど、各菓子業者ごとに違ったものになっており、どれも美味く、各社の個性がいかにされています。本市では平成19年3月に商標登録を行い、より地域に密着したブランドとしての定着を目指しています。ぜひこの機会に、和歌山市の「紀らやか」の素数な味覚を満喫してください。

## 確かな目



和歌山市長  
大橋 建一 さん

万葉の昔から海岸美の素晴らしさを多くの歌に詠まれた和歌山市は平安時代に降も熊野詣の交通の要衝として栄え、江戸時代には紀州徳川家五十五万五千石の城下町として八代将軍吉宗を生むなど、歴史の舞台となってきた。

本年は和歌山市制120周年という節目の年を迎え、紀の川の悠久の流れ、青い山と輝く海に、先人が育んだ歴史文化を受け継ぐ水と緑と歴史のまちとして、個性と魅力あふれるまちづくりを進めています。

「紀らやか」は、和歌山市内の複数の菓子業者の方々と本市との協働により和歌山市の新しい名物として誕生した焼き菓子です。

商品は、自然豊かで輝く海があり、輝く白亜の和歌山城がある和歌山市のイメージから、また紀州和歌山を連想することができ、視覚的イメージがよいものといふことで「紀らやか」と決定しています。

## 市(協働)の銘菓(しり)ー

県都、和歌山市。徳川御三家の五十五万五千石を誇る城下町として栄えたまちは今も歴史の陰影を色濃く残している。その代表としてよく知られる和歌山城は市街地のほぼ中央部にあって、お堀と美しい緑林にかまされた高台にはいつものように白亜の三層の天守閣が悠然として優美な姿をあらわしている。中央通りをはさんで向かい側に建つ地上十四階建ての和歌山市役所本庁舎の南面の窓から、この日、石垣越しに八分咲きの桜が艶やかに咲き競う春の花景色を存分に楽しむことが出来た。

「そもそもお話をさせていただきまして、このプロジェクトを実施するに一年半ほど前にですね、私(株)株式会社ぶらくり(さん)に呼ばれて、といますのも、たまたまその会社に知り合いがおりましたもので、お聞きすると、わかやまの新名物となるようなインパクトのあるお土産ものをつくって欲しい。みんなで検討した結果、新感覚の菓子がやっぱりええんところがあるかということになって、何か良いアイデアあるのなら、ちょっと

知恵を貸して欲しいんやけど...と相談されました。と、おたかな口調で淡々とお話しくださいました。今回は今回取りあげた和歌山市の新名物菓子として目下売り出し中の焼き菓子「紀らやか」を競作しながら製造販売する菓子メーカーのメンバーのお一人で「鶴屋忠彦」の代表取締役、神田隆司氏。先代の遺志を受け継いで和菓子づくりに励む二代目店主である「まあ最初は突然降って湧いたようなお話だったんで少々面食らいましたけれど、こちらも和菓子づくりにかけては一応プロですからね、そんな風にお話が分かったのはたいへん名誉やと思います。分かりました、とりあえずやってみますとお返事させていただきましたわね(と)」。こやかに笑う神田氏。ちなみに「株式会社ぶらくり」とは「中心市街地活性化法」に基づくTMOタウン・マネジメント・オフィス(ガゼーション)として、和歌山市の中心市街地を活性化することを目的に平成十二年三月、設立された第三セクターのまちづくり会社である。和歌山市、和歌山商工会議所をはじめ、ぶらくり丁の中央商店街連合会、金融機関などが株主となって出資、商店街活性化の支援活動を事業展開している。

えようとしています。現在このプロジェクトにご参加くださっている菓子メーカーはぜんぶで八社、いずれも市内に本社や本店、店舗を構える菓子の製造業者さんです。商品名として決定した「紀らやか」はもちろんすでに商標登録済みです。その試作会上において、いろいろと菓子メーカーの皆さんにはたいへんご尽力いただきました。その際「ご参加いただく条件としていくつかの要件をあらかじめご提示させていただきました。さきほど申しあげましたように、和歌山市内の事業者で、なおかつ菓子製造業の営業許可を取得されていること。商品名である「紀らやか」を使用すること。商品の特性を統一させるためにも基本的なレシピについては同じものであって欲しいということ。さらに加えて、菓子を包む包装紙についてもイメージの統一性を高めるため、「紀らやか」のロゴマークを商品パッケージなどで使用することなどです」と力強く説明される宮下氏。その「レシピ」については引きついで神田社長が述べた。

## 真剣勝負、美味極み

「このようなものにするか、喧々譁々けんけんがく話したのち、最終的に決まったのが焼き菓子でした。その上品な甘みが老若男女、万人に広く受けるであろうとビッグアップした焼き菓子パウダーを生地として使ったあんを包み、そのあとオーブンで焼きます。全体的な形と焼き生地を統一させたんですね。中身のあんについては各店舗の個

わかやまの新名物菓子「紀らやか」は、こちらのお店で販売しています。



あんの種類 / こしあん、つぶあん  
8個入 840円(税込)  
紫香庵  
☎073-426-3250



あんの種類 / 白あん  
6個入 630円(税込)  
10個入 1,050円(税込)  
川口屋  
☎073-455-3310



あんの種類 / 白あん+洋ナシ  
8個入 840円(税込)  
鶴屋忠彦  
☎073-431-0116



あんの種類 / 黄身あん+生クリーム  
8個入 840円(税込)  
駿河屋  
☎073-431-3411



あんの種類 / 白あん+レーズン  
10個入 1,050円(税込)  
ふく福団子 粉吉  
☎073-425-5168



あんの種類 / 芋あん+レーズン  
8個入 840円(税込)  
サブール  
☎0120-226-557



あんの種類 / 白あん  
1個 105円(税込)  
和光堂  
☎073-452-1278



※新商品開発中  
春栄堂  
☎073-444-0571

お問い合わせ先 (お取り寄せ先は各店まで).....  
和歌山市まちおこし推進課  
〒640-8511 和歌山県和歌山市七番丁23番地  
TEL.073-435-1233 FAX.073-435-1256  
http://www.city.wakayama.wakayama.jp

取り寄せても食べたい!

わがやま  
お取り寄せ  
本舗

湯浅町  
「湯浅醤油」



地域住民の意向がこらされている手作り観光地・湯浅。町並みを歩くとその工夫に驚かされる。

# 素材のおいしさそのまま生かす。世界が認めめた醤油。

その精神まで伝えたい



「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「平成十四年一月に立ち上げたので、もう七、八年くらい経ちます。よく聞かれるんですけど、なぜ新しく会社を立ち上げたのか。ぼくは湯浅もしくは和歌山の醤油というものを文化として伝えたいと思ったんです。たぶん醤油屋を営んでいる人じゃなく、いわば先進たちが築きあげてきた醤油づくり、その後ろでしっかりと伝統技術というか、その想いや意欲までをちゃんと伝えていきたい。ですからまず会社を起すときに、わかりやすく新たな会社名を考えてみました。もちろん醤油も販売していますが、本家の丸新では金山寺味噌の製造販売を中心に営業しています。あちから売っている醤油は金山寺味噌の溜まりを使った『たまり醤油』で、こちらは『諸味(もろみ)』から発酵させてつくっていくタイプの醤油つ

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。約七五〇年前鎌倉時代(一二五四年)にまでさかのぼる。虚無僧の発祥地としても知られる由良の禪寺・臨済宗法燈派・現妙心寺派の総本山・興国寺。その開祖である法燈僧師が中国(南宋)から持ち帰った金山寺味噌の製造方法がやがて湯浅周辺にも伝わっていき、そして味噌を醸造しているとき、そこで使われる瓜や茄子などの野菜から出てくる水気と混ぜて赤褐色の汁(たまり)が味噌桶の上部や底などに溜まり、それに気づいた好奇心旺盛な職人がその汁を指先につけ舐めてみたところ、その赤褐色の汁には複雑絶妙な旨みと香りがあって、驚くほど美味しさと。これをもっと精製して旨い食物に仕上げたいと思い立った職人たちが改良を繰り返していった。やがて生まれたのが今日ある醤油の原形となった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。



湯浅醤油有限株式会社 代表取締役  
新古敏朗 さん

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

湯浅おもちゃ博物館

古民家の良さを残しながら、おもちゃの展示や手にとり、地域住民や観光客の交流拠点として楽しく活用してもらおうことが目的。文化庁・NPOによる文化財建造物活用モデル事業となっています。運営は湯浅町のボランティア団体「グリーンソサエティ」(三ツ村貞範代表)。また、グリーンソサエティが開発した人気の「糖(こうじ)アイスクリーム」は、米麹と牛乳だけのシンプルな味。米麹そのものの自然な甘みが口全体にやさしく広がります。湯浅町内では湯浅醤油有限会社と千山庵で販売しています。

開館時間/金・土・日・祝日 10時~16時  
お問い合わせ/グリーンソサエティ  
TEL.0737-63-0401  
<http://green.lepo.fool.jp/>

醤油の起源は金山寺味噌にあり

■金山寺味噌(塩分7%)  
くせがなく食べやすい昔ながらの変わらない味。  
カップ/270g ~ 600円~  
折箱/300g 740円  
樽/400g ~ 1,000円~

○注文は電話及びインターネットからご注文できます。  
○お支払いは郵便振替(手数料当社負担)及び代引き(手数料お客様ご負担)の利用ができます。○送料は1回1ヶ所送りのお買い上げ総額が10,000円以上で送料無料。10,000円未満は送料実費申し受けます。○お客様の都合による返品、交換はいたしませんのでご注意ください。  
○価格はすべて税込みです。

■生一本黒豆  
丹波黒豆100%の杉樽仕込み。味・香・色とも天下第一です。  
200ml 1,000円  
720ml 3,000円

■カレー醤油  
醤油派の方はもちろん、カレーをもっと美味しく食べたい方。  
150ml 420円

■柚子梅つゆ  
ゆずの香り、梅酢のさっぱり感が最高!  
○用途:そうめん、天つゆ、冷奴、ドレッシング等  
200ml 500円

お取り寄せ・お問い合わせ先  
湯浅醤油有限会社 〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464  
TEL.0737-63-2267 FAX.0737-63-5789  
<http://www.yuasasyouyu.co.jp>

企画制作/株式会社和歌山毎日広告社

広告

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

「その会社は湯浅のまちの一角国道四十二号線沿いにある。大きく『金山寺味噌』という文字が入った看板が目印となっている。醤油の発祥地として知られる湯浅町では、いまも醤油や金山寺味噌の老舗が数多く残っている。そのなかで明治四十年の創業時より金山寺味噌や湯浅醤油を製造販売している『丸新本家株式会社(丸新本店)』。今回お訪ねした湯浅醤油有限株式の親会社に当たるといふ。丸新本家の四代目当主、新古正義氏の長男で同社の専務取締役でもある湯浅醤油有限株式社長、新古敏朗氏にお話をうかがった。

企画制作/株式会社和歌山毎日広告社

広告

醤油発祥の地  
「ゆあさ」

湯浅町のルーツは平安末期に豪族湯浅氏が紀伊でも古山城の一つである「湯浅城」を築いたときに始まります。

湯浅一族が隆盛する鎌倉時代には、中国で修業を積んだ法燈僧師によって金山寺味噌の製法が伝えられました。この金山寺味噌の製造過程で生じた液汁を改良したものが、現在の醤油の始まりとされ、安土桃山時代には既に商品として広く出荷され、江戸時代になると紀州藩の手厚い保護を受けて、湯浅を代表する産業として発展しました。湯浅で始まった醤油醸造は、関東の房総半島や九州、北海道まで湯場を開拓した漁民たちの活躍とともに全国に広がりました。

また、本町は醤油発祥の地であることとはもより、あじ、さば、しらす等の宝庫である湯浅海や三宅相などのおいしい柑橘類のとれる山々にも囲まれ、恵まれた自然環境の中に位置しています。

古来から熊野古道の宿場町としても栄え、唯一市街地を通る熊野古道として現在もその当時の町並みがたまたま見ることが出来ます。平成18年度には全国初となる醤油の醸造町として、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され、町並みや町家の修復保存に努められています。

ぜひ、歴史的な町並みが残る醤油発祥の地「ゆあさ」にお越しください。

湯浅町長 上山 章善 さん

非常に高い評価を得ている。「昨秋、当社商品を愛顧のフランス料理のミシュランスターシェフたちが経営するレストランに八軒ほど、挨拶を兼ねてフランスとベルギーに視察旅行で訪れたとき、そのうちの四軒で招待され、それぞれ自慢の料理がフルコースで出たんです。さすがにどれも美味しかったのですが、そのとき現地に行つて初めて分かったことは、ヨーロッパのどくに料理人にとって醤油とはとても貴重なフレイバー(香味料)なんです。われわれ日本人の感覚とはまた少し違つて、彼らは醤油を味、香り、色の三つに分けて見ているんです。この料理にはこの色が欲しいとかね。吃驚したんですが、あのお店なんだかよくわからないうちに、料理が出てきて、ムースをもっと荒く泡立てたような、ほとんど空気でその下の料理が透けて見えるほど透明感のある泡が乗っかっていて、いっしょにすくって食べてみると、ふわっと醤油の甘い香りがしたんですね。だいたいね、美味しい醤油になつてくれれば、醤油の味が勝つてしまふんですね。彼らが気に入ってくれたうちの生一本黒豆醤油は美味しくて、決して料理の邪魔をしない、素材本来が持っている旨みを手引きあげてくれるから素晴らしい」とある。テレビ番組でうちの商品を使っていたとき、そこに登場されていた日本人の料理人の方に教えられたのです。醤油つて熱を加えて煮詰めれば旨味はほどよいやないが、しつこく、どろどろの醤油にはそれがまったくなく、どのように調理しても味が安定している。と褒めていただきました。新古氏は楽しそうに笑つた。これ、価値的の他の醤油と比べたら高い。けれど満足度というか、炊き込みご飯にして炊いてもさらさら分かつてもらえるんです。いろいろな意匠で、ぼくは原価とか原料も知ってるから分かんやけど、ぼくは高くないと思つてます。それとあまり量産する気はないですね。今海外に向けて商品が展開しているところなんです。もって品質をあげないとアカン。何かクレームがあつて、それが海外だったら国内みたいにならないうつてからつていかんじじゃないですか。そういう意味でも、より一層の技術革新に取り組みしていきたいところなんです。新古社長はそう語った。