

ふるさと再発見！

vol. 10

ほろぼわかやま

FREE

巻頭
特集

紀ノ川が育んだ 川上酒と紀伊忍冬酒

幻の薬酒

●紀州の歴史・文化
おもしろいわして

お国ことば和歌山弁 第二弾

●散策

2・7 kmの私鉄でゆく

ごぼう寺内町

●施設紹介

捕鯨の歴史を知る

「太地町」くじらの博物館を訪ねて

●I ♥ WAKAYAMA 私の和歌山

「皆さん『せち焼き』って

ご存知ですか？」

川上酒と 紀伊忍冬酒

日本酒の歴史は古く、三世紀に書かれた古文書「魏志
東夷伝」^{とういでん}の中にも飲酒に関する風習の記録があり、古く
から酒を愛していたことがうかがえる。一説によれば、
日本は古くから「民族の酒」ともいうべき民間伝承の酒
があり、一方、大和朝廷の確立とともに、中国の文化や
技術を取り入れた「朝廷の酒」ができたといわれている。

平安時代には、現代とほぼ変わらない製法で、いろい
ろなタイプの酒がつくられていたことが「延喜式」^{えんぎしき}（900
年代）に記されており、江戸時代に入ると、商人の酒と
して商品化されるが、これは各地伝承の酒の技法と朝廷
の技法とが交流して生まれたもので、現代にも通じる「酒
屋万流」の時代が到来した。

その当時、和歌山で、全国にその名声が聞こえた「川
上酒」があったことをみなさんはご存じだろうか…



小田井用水

大和街道に沿って流れる総延長 32.5km の小田井用水。途中の河川を横断するために設けられた水道橋、龍之渡井（たつのとい）・木積川渡井（こづみがわとい）・小庭谷川渡井（こにわだにがわとい）、川の下を通るサイフォン式の中谷川（なかたにがわ）水門は登録有形文化財に登録されている。



紀ノ川が育んだ

川上酒

紀州の「川上酒」とは、江戸時代の半ば 300 年前から、紀ノ川の上流でつくられた風味豊かなお酒の総称である。

で潤った 1000 町歩の田んぼから取れる米、これらが酒造りに適していたのである。

川上酒造りは 200 年あ

「川上酒」の由来は、江戸時代、和歌山の城下町から見て領内での上流（川上）にあった為で、今も川上と呼ばれている。この辺りが酒造りに適している理由は、八代將軍徳川吉宗が紀州藩主だった宝永 4 年（1707）に、橋本市学文路の庄屋・大畑才蔵が高野口町小田から水を引いて小田井用水を造ったことに始まる。和泉山脈から紀ノ川に流れる伏流水に恵まれ、その水

より前の文化文政のころから段々と盛んになり、小田井用水により米作りも進み、米を使う酒蔵が、当時は大和街道に沿って（橋本／粉河）三十三軒もあったという。紀ノ川には、長さ 10 m、幅 26 m の杉で造った「川上船」があり、酒以外にも、杉板、高野紙、凍豆腐、川上木綿などを和歌山へ送り、帰りは紀三井寺の塩、木綿の原料の総糸、イワ



般若湯

お釈迦様は飲酒を禁じていたため、お寺ではお酒を「般若湯」と隠語でよばれていた。「般若」とはインドの古い言葉パーリ語「パンニャー」の音を写した言葉で「知恵」という意味をもっている。寒いときに熱燗にして飲めば、身体が暖まり血のめぐりが良くなり、「知恵」が生まれてくる。お酒は知恵の源として親しまれていた。また、弘法大師は「塩酒（おんしゅ）一盃これを許す」と認めていたといわれる。



杉玉

杉の葉を固めたもので、新酒が出来たときに軒先に吊るす。吊り下げるときは葉が青く、やがて枯れて茶色になっていく。



初桜酒造

和歌山県伊都郡かつらぎ町中飯降85
TEL 0736-22-0005

シヤニシンを干した干鰯^{ほしか}という飼料を川上へ運んでいた。当時、一日300隻の船が行き来し、遠くは大阪・京都・江戸にまで送られ、その名声は全国津々浦々に聞こえていた。また、京都市の松尾大社の大鳥居正面には、天保9年（1838）紀州伊都郡酒造中が寄進した立派な一對の石灯籠があり、その財力と繁栄ぶりがうかがえる。

食料不足で米が酒より食料として使われたこと、酒蔵の多くが大地主で、農地改革により土地が減って酒米が少なくなったこと、さらに、大手メーカーのブランド酒が全国的に流通したことで、現在、川上酒を継承しているのは「初桜酒造」一軒のみとなった。

歴史を今に伝える酒造

蔵の歴史は古く、明和2年（1765）に木下家が酒造株を得て酒造業を開始。その後、木下家の跡継ぎが途絶え蔵主が変わる。昭和15年（1940）に現在の蔵元、笠勝家が蔵を引き継ぎ、現在の「初桜酒造」に至る。当初、蔵から100mほどの所に渡し場があり、中飯降から対岸の九度山を渡し船に馬と酒樽を乗せ、紀ノ川を渡り高野山へと川上酒を運んでいた。平成18年（2006）、母屋、囲い蔵が国登録有形文化財に登録された。蔵の大きな柱と重みのある重厚な造りは、歴史を感じさせてくれる。大和街道に面した母屋もまた、杉玉が吊るされた格子戸、その脇の馬止めの横木、そして、300年前から続く小田井用水の流れが、まるでタイムスリップしたかのように思わせる。

見などの大手と比べなかなか商業ベースにはならない。しかし、小さい蔵だからこそできる「こだわりの酒」を造る。それだけに但馬（兵庫）杜氏と丹精込めた手作りの酒造り続けることができた。「安心、安全、真心」が笠勝社長のコットーである。今や酒造業界では酒米は他所から仕入れるのが常。そんな中、歴史と技を守りながら、地元の水、地元の米で、「ほんまもん」の地酒を作りたいという強い信念で、この川上酒の歴史と伝統を継承し、守り続けている。

お神酒発祥の地

丹生酒殿神社

かつらぎ町三谷に位置する丹生酒殿神社。神社名は木の川（紀の川）の水でお酒を醸造した事に由来しているとも言われ。また、丹生都比売神がこの地に降臨した時、地主神の龍門明神が酒を造り神前に供えた、お神酒の発祥の地であるとも言われている。





スイカズラの花

幻の薬酒

紀伊忍冬酒

近世の紀州の銘酒としては、和歌山城下の「麻地酒」・「延命酒」、那賀郡打田の「長生酒」、有田郡湯浅の「紅梅酒」・「白賢酒」、田辺には「蓬萊酒」などがあるが、中でも江戸時代中期の儒学者である太宰春台が「苦辣芳烈、海内無双、一滴咽を下り、直ちに嚥下に至る、痛快言うべからず」とまで評した「紀伊忍冬酒」というお酒があった。

忍冬とは常緑の木本性ツル植物スイカズラのこと、寒い冬を耐え忍ぶことからその名前がついた。スイカズラは漢方薬としても使用され、そ

のスイカズラをみりんや焼酎に漬けこみ作られた薬酒を「忍冬酒」と呼ぶ。

「忍冬酒」には「尾州芍薬酒」（愛知）や「遠州忍冬酒」（静岡）など各地に存在するが、『和漢三才図絵』（正徳元年刊）に、「忍冬酒」の代表として「紀伊忍冬酒」を挙げている。かいばらえきけん 貝原益軒の『大和本草』（宝永5年刊）にも「忍冬酒では紀州候のを最高」としている。このように「紀伊忍冬酒」は元禄頃には、天下の逸品として名高い薬酒だった。

紀州では『紀伊名所図会』に次のように述べられている。

「忍冬酒 いにしへより驚森御堂の裏門前、酒屋源次郎大夫が家に製する所にして、其名四方に高し、其味辛甘相半して能く胸間をすかせり、薩州の沱盛に比する香氣一段の風味をまし、いとも佳品なり、しかも永く酔をたもちて容易くさむることなし、彼の中山の千日酒といへるは此のたぐひにやと思はる、就中毎歳国君より禁裏御所、仙洞おはすますときは某御所、および関東へ献じたまへり」

すなわち、昔から鷲森の酒屋源次郎大夫が製造していたもので、味は辛甘相半ばし、香りのよい佳品であり、上皇や将軍家にも献上した、という。

源次郎大夫

「紀伊忍冬酒」を作った源次郎大夫とはどのような人物であったのか。

天正5年（1577）に

信長が一向宗徒を討伐するたに和歌山へ兵を差し向けた頃に下和佐に居住していた源次郎は弓の名手であった。信長軍の浅野長政はこれを知り、秀吉に推薦して弓手組に組み入れるようにした。長政は禄500石で再三交渉を行つたが、源次郎は武士を捨てることを決意しており、これを断つた。そこで、長政は源次郎の人格と手腕を惜しんで、生活の資として忍冬酒の製法を伝授したという。その後、源次郎は鷲森に居を移し、源次郎大夫を名乗り「紀伊忍冬酒」の製造を始める。

のこと、御台所のほか国内にも売ってはならないことを申し渡され、銀五貫目が下げ渡された。こうして「忍冬酒」は、全て紀州藩の買い上げ品となり、庶民にとっては幻の酒となった。

明治に入り、藩政が崩壊すると藩からの注文がなくなり市販に踏み切るが売り上げは伸びず、明治9年10月に酒造廃業届を出し、創業以来292年で、「紀伊忍冬酒」はその歴史に幕を下ろすことになった。

紀伊忍冬酒

南紀男山焼の徳利。
現在は個人蔵。





捕鯨の歴史を知る

「太地町くじらの博物館」を訪ねて

紀伊半島の南端部に位置する和歌山県太地町は、江戸時代から近代まで、日本における捕鯨のリーダー的役割を果たしてきた。その太地町にある「くじらの博物館」は、私たちが知っているようで知らない捕鯨の歴史・文化・伝統などを知ることができる博物館だ。和歌山を語るには避けられない捕鯨の歴史を海洋ロマンあふれるこの博物館で学ぼう。

捕鯨が太地に伝わる

戦国時代末期の慶長元年（1596）に、捕鯨が盛んであった尾張・伊勢地方から、鉈や槍を用いて突いて捕えた「突き取り式」といわれる古式捕鯨が、和歌山県に伝わった。その後、太地では、慶長11年（1606）に、太地浦の元締であった和田忠兵衛頼元が、組織だった捕鯨業「刺手組」を立ち上げたことで、急速に捕鯨が発達することになる。

1670年代には網と鉈を併用した「網掛突き取り法」が太地で考案され、確実性と安全性の高い捕鯨法を確立した。この捕鯨法は、大型のクジラを安定的かつ効率よく捕えることができたため、アメリカやノルウェーの「欧米式砲殺捕鯨法」が明治初期に伝わるまで行われていた。

明治以降、太地では捕鯨に関する研究が盛んとなり、明治37年（1904）には小型のクジラを確実に捕えるために、前田兼蔵が欧米式の捕

鯨銃器から着想を得て、ゴンドウクジラ漁に向く、突き取り用の五連銃を発明した。そのおかげで、太地は昭和63年（1988）の商業捕鯨の中止まで、日本における捕鯨のリーダー的役割を果たすことになる。

暮らしと文化と共に

現在でも秋から冬にかけて、伝統の「追い込み漁」が盛んに行われている太地では、捕鯨にたずさわった先人の知恵と伝統とのつながりを今の暮



せこ

太地の鯨舟の模様は一艇ごとに異なっており、鯨を追う勢子舟には様々な吉祥の意匠が施されており、刃刺の舟には鳳凰が描かれている。



網掛け突き取りの図／太地浦捕鯨絵図 和田正八 模写 くじらの博物館 所蔵

らしにも見出すことができる。

例えば、船首に立ち鉾を突く者を「刃刺」と呼び、その職は世襲され、名前の後ろに大夫をつけて呼んでいた。刃刺は背古氏という苗字で現在に残るが、漁場でクジラを追いつたり包囲して、一方に誘導する人々をさす言葉の勢子から由来したといわれている。他にも鉾や解剖用の刃物を製造する鍛冶屋の梶氏クジラの回遊を見定め船に狼煙で知らせる役目の人を遠見氏など、捕鯨に由来する苗字が数多く太地に存在する。

また、淨瑠璃の文楽人形や、からくり茶運人形の内部構造には、セミクジラのヒゲ歯が重宝されるなど、捕獲されたクジラは、食用肉としてだけでなく、日本の伝統文化にも深い関わりを持っていた。

クジラと「ふれあう」「学ぶ」

くじらの博物館は捕鯨の歴史・文化・伝統を後世に伝

え受け継ぐために、昭和44年（1969）に当時の庄司五郎町長が尽力して開設された。地元の観光の目玉として、多くの観光客に親しまれ、捕鯨だけでなく、クジラの生態に関する貴重な資料も展示している。

施設内ではイルカやクジラのダイナミックなショーや実際に触れることができるイルカにタッチなどのイベントを楽しむことができる。また、シーカヤックを体験できるカヤックアドベンチャーも人気がある。

近年では、学芸員も増員されたことで、常設展だけでなく企画展も催していく予定だそう。捕鯨の歴史、文化、伝統を学びつつ、イルカやクジラともふれあえる博物館は、大人だけでなく子どもや孫と一緒に楽しめる施設、ぜひ一度訪れてみてはいかがだろう。

（敬称略）

参考 鯨船会平成5年「捕鯨船第15号」

取材協力・写真提供

太地町立くじらの博物館



太地町立くじらの博物館

和歌山県東牟婁郡太地町大字太地 2934-2

お問い合わせTEL 0735-59-2400

<http://www.kujirakan.jp/>

【営業のご案内】

営業時間 8:30 ~ 17:00 / 年中無休 駐車場 200 台 / 無料



腹びれのあるバンドウイルカ

先祖返りしたイルカとして国内外に大きな反響を呼んだイルカです。退化した後脚の名残りである完全な形の腹びれをみることができます。



カヤックアドベンチャー



イルカショー



イルカにタッチ

おもいやり

「お国ことば

和歌山弁

第二弾

私たちにとって身近な文化である「和歌山弁」を

前号に引き続いて取り上げる。地域や年代の違いもあるが、暮らしの中にある方言には親しみや温かみを感じられる。

「こんな方言がある、あんな方言もあった」とまわりの人々といろいろな和歌山弁を再発見していただきたい。

ことばは旅しやがて方言に

交通や通信が発達した現在、新しいことばは生まれてはすぐ消えてゆく。

古の時代、新しいことばは都など人の集まる場所から地方へと広がった。

しかし伝達方法は口頭や書面と限られ、長い年月をかけた広がりであった。交通の不便な地域では、その伝播が停滞し、「周りの地域とは違うことば」つまり「方言」として残っていったのだ。

ことばの移動は、陸地を伝うばかりではない。大名や家来その家族などが一緒に移住するお国替えがあると、多くのことばが遠隔の地へ伝えられた。

また、紀州の漁師たちが黒潮にのって多く移り住んだ千葉の南房総には、

和歌山弁と共通する方言が多くある。先進的な漁法や醤油の醸造技術などとともに、ことばが海を渡ったのだ。

お国ことばは古語の宝庫

前号で、和歌山弁の特徴のひとつとして「古語の残存」を挙げた。数多い古い言い回しは、かつて文化の中心であった都から熊野詣などで訪れた大勢の人々が、和歌山の地に伝えたのだ。遷都に伴って奈良や京都のことばが中央語でなくなっても、地方で使われ続けられ方言となっている。

「そんな雅なことば、使わんでえ」と思った人でも、下記に挙げることばは、実際に使ったり聞いたりするものではないだろうか。

和歌山弁には古語がぎょーさんあるんやして

古典での意味やニュアンスとは変化していることもあるが、方言には古語が残っている。

- あが** わたし。自分のこと。複数形は、あがら。
【古語】 吾(あ)が、我(あ)が
- あかい** 明るい。「もう、あかなってきと」=もう明るくなってきた(→天氣が良くなってきた)
【古語】 明(あ)かる
【参考】 春はあけぼの やうやうしろくなりゆく山ぎは 少しあかりて (枕草子)
- ある・おる** 存在を表す「いる」。共通語では無生物には「ある」、植物以外の生物には「いる」を用いるが、和歌山弁には「ある・いる」の区別がない。
 「小さいじゅうは、川にぎょーさん魚あつたんや」=小さい頃には、川にたくさん魚がいた
【古語】 有(あ)り・在(あ)り、居(を)り **【参考】** 昔、男ありけり (伊勢物語)
- うたとく(う)い** うつとうしい。面倒くさい。嫌なこと。「うたといことのなった」=面倒なことになった
【古語】 転(うた)てし **【参考】** 人の心は なほうたておぼゆれ (徒然草)
- こまる** つまる。挟まる。「歯になんどこまっちゃうら」=歯になにか詰まっている
【古語】 込(こ)まる=中に入れる。閉じ込めること。
【参考】 雀の子を犬君(いぬき)が逃がしつる
 伏籠(ふせご)の中(うち)にこめたりつるものを (源氏物語)
- ずつない** ①(胸やお腹などが)気持ち悪い、苦しい。②(心が)切ない、苦しい。
 「ずつないから、食べれやん」=胸やけがするので、食欲がない
【古語】 術(ずち)無(な)し=為す術がない。
【参考】 惣て、翼被折て、堪難く、術無く候ふ (今昔物語集)
- はしかい** むずがゆい。「かでひいて、のどはしかいわ」=風邪をひいて、のどがチクチクする
【古語】 芒(はしか) = 稲や麦、ススキなどの先にある毛のこと。これが形容詞化したもの。



県内・県外出身者に聞きました！

理解できない和歌山弁



つれてる

一緒にいる。転じて“交際している”の意味のあり。

「あの子ら、つれてるんやってー」という会話を聞いたが、意味がわからなかった。あとで付き合っているという意味と知って驚いた。(30 代男性、大阪府出身)

どん突き

突き当たりのこと。

道を尋ねたら「そこのどん突きを右に行って、3軒目」と言われ、わからなかった。(20 代男性、東京都出身)

丁寧語を使わない

面接の途中で受験者が丁寧語で話さなくなった。

オフィシャルな会議でも「〇〇でよ〜」と丁寧語で話さないのが驚いた。(40 代男性、兵庫県出身)

通じなかった和歌山弁



へた

かさぶた。

友人に言ったら、「野菜のへた?」と勘違いされた。(20 代女性、由良町出身)

こんこ

お漬け物(特に、たくあん漬)のこと。上方古語で漬物をさす「御香々(おこうこう)」の訛り。関東では「御新香(おしんこ)」。

田辺に住んでいる祖母に「こんこよう漬かっちゃーるよ」と言われ、なんの事だかわからなかった。(20 代男性、和歌山市出身)

やにこう(い)

とても。すごい。程度の大きいこと。

(良い意味のときにはあまり使わない)

友人に「今日、やにこう寒い」と言ったが通じなかった。和歌山でも南のほうの方言かと思う。(20 代男性、串本町出身)

聞き取り調査では、「〜しか」と「〜よ(語尾)」を挙げる人が圧倒的に多かったですよ。

通じやんと行き違いになるわいしょ！



時間に関しての和歌山弁で代表格は“ななじ(7時)”や“きょうわ(今日)”だが、あいだのひい(平日)・ひんのま(昼の間⇒午前中)・先(せん)にから(以前)など、例を挙げればきりが無い。

あと

前々。先頃。前のことなのに“あと”と言う。あとつき=先月・前月「あとにから言うてたのに」=前々から言っていたのに

おそおそじゅう

遅め。共通語の「遅々(おそおそ)」(遅れる・滞る)とは意味合いがちがう。時分、頃合い。

はんじかん

「昨夜(ゆんべ) おそおそに発ったさけ、もう着くじゅうやな」=昨夜遅くに発ったから、もう着く時分だな
30 分。1時間の半分のこと。「半時間」と文字で書いてあると通じる。音声だけだと、県外の人には「3時間?」と間違えられることがしばしば。

もう

和歌山では時間を知りたい時に「もう何時?」と言う。「いま何時?」ではなく、時間の経過を感じさせるような“もう”を用いる。

ゆうてるま

もうすぐ。「言(ゆ)うてる間(ま)」←そうこう言っている間。
「ゆうてるまに飯やで」=もう少しでご飯だよ
「いつ着くん?」「ゆうてるまよ」=いつ着くの?もうすぐだよ

2.7kmの私鉄でゆく

ごぼう 寺内町

じ ない ちょう



①紀州鉄道

JR 御坊駅と西御坊駅までの2.7kmを結び、日本でもっとも短い鉄道のひとつである。昭和6年開業で、平均時速 20kmで全長を8分かけてのんびりと走る。1日に26往復運行する。前身は御坊臨港鉄道で、街と港を結び「動脈」として、現在も JR 線と、御坊市街を結び「庶民の足」として親しまれている。現在日本で唯一の営業用 2 軸気動車である。

常備片道乗車券

地紋入り B 型硬券。
御坊駅以外の4駅の入場券は紀伊御坊駅で購入できる。



学問地蔵

学門駅構内には、駅の名にちなんで学問地蔵が祀られている。



学門駅

昭和初期に和歌山県立日高高等学校の付属中学校があった頃「中学前」という駅名だったが、昭和16年に廃止。それから昭和 54 年に 100m ほど西御坊駅寄りに現在の「学門駅」として開業した。駅名の「学門」から入学試験のお守りとして、入場券や駅名の入ったキーホルダーなどが、隣の紀伊御坊駅で販売され人気がある。

まずはJR御坊駅から、市街地へ2.7kmを結び、日本有数の短い鉄道である「紀州鉄道」で西御坊駅へと向かう。ディーゼルエンジン独特の香りと年季の入った趣のある内装の車内、昭和の古民家のような駅舎は、過去の記憶を色濃く残している。駅を下り、200m程歩くと、境内が森に覆われ、ひっそりとした佇まいの「小竹八幡神社」がある。少し横道に逸れると、「日の出紡績のレンガ塀」が見えてくる。かつてはこの場所にも日の出紡績前という駅があり、廃線となった線路跡が現在も残されている。

本願寺日高別院の門前町として栄えた「御坊市」をのんびりと走る紀州鉄道。その列車に乗り、御坊市内の寺内町を歩くと、商業都市として栄えた大正ロマン溢れるレトロな町並みが郷愁を誘ってくれる。

戦前に建てられた和洋折衷住宅である「巽邸」を過ぎ、新町へ入る。元禄時代から続いてきた歴史のある蔵元「堀屋野村」の前を通り、中町方面へ向かう。江戸時代に建てられた旧家である「川瀬家」から、寺内町として栄えた頃の面影が残る東町の通りに入ると、「御坊」の地名の起源とされる「日高別院」がある。表門の奥では、県指定天然記念物である樹齢約400年の銀杏の太木が迎えてくれる。18mを超えると言われる樹高とその風貌には圧倒される。移りゆく時代を見守ってきた老木の佇まいに、見る人全てが荘厳さを感じずにはいられない。京都・西本願寺の別院としても有名で、浄土真宗の寺院に見られる太鼓楼も残されている。風格を感じさせる寺院だ。

その先の「元地方木材協同組合」や「菌徹薬局」、「正宗屋酒店」など江戸・明治にかけて建てられた古い建物を見ながら、市役所前駅へと向かった。



ゴール

市役所前駅

① 紀州鉄道線

スタート

西御坊駅



② 小竹八幡神社

旧御坊町及び美浜町大字浜ノ瀬神として、約2万人の氏子を持つ大神社。祭りの数ある奉納行事の中「けはん踊」は、県指定無形民俗文化財第1号で国の選択芸能にも指定されている。



③ 日の出紡績のレンガ塀

日の出紡績工場跡のレンガ塀。創業は大正2年(1913)。現在は、約200mのみ残されている。



④ 異邸

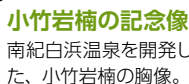
戦前に建てられた、玄関庇や欄干の純粋な和の部分と鎧張りの洋の部分からなる、和洋接合の建物である

⑥ 川瀬家

江戸時代に建てられた、つし二階平入の建物。座敷側の窓には格子が全面を覆い、軒下の塗り壁、正面左右に袖壁が設けられている。大正、昭和にかけて林業で財を成した旧家である。



小竹岩楠の記念像
南紀白浜温泉を開発した、小竹岩楠の胸像。



⑧ 中川分家

昭和初期の建物で、複雑に設けられた重層感のある屋根の意匠、繊細な仕上げの窓格子は板を曲面に彫り込んでいる。近代建築の要素を至る所に感じさせる。



正宗屋酒店

昔ながらの町並み

菌徴薬局

中川分家

境内の大銀杏

日高別院

川瀬家



⑩ 正宗屋酒店

昭和3年築の洋風建築で玄関には持ち出し式の庇があり、上部に店名が彫り込まれている。土間の床には亀甲型の目地が入り、柱や天井には漆喰の装飾がある。



⑨ 昔ながらの町並み

日高別院前にある東町通りには、寺内町として栄えた頃の面影を残し、現在も土蔵のある古い町並みが残っている。

菌徴薬局

明治以前の本瓦葺きの建物。木製の板に彫り込まれた昔ながらの葉の看板が掲げられている。和歌山県で初めて薬剤師になられた方の薬局である。



堀河屋野村

異邸

日の出紡績のレンガ塀

紀州鉄道廃線跡

コンビニ



⑦ 日高別院

天文9年(1540)に湯川直光が建立した浄土真宗本願寺派のお寺。文政8年(1825)に現在の本堂が再建され、明治10年(1877)には、西本願寺日高別院の称号を得た。人々から御坊様と尊崇されたことが、御坊市の名前の由来とされている。

境内の大銀杏

樹高は約18m。樹齢は約400年、県指定天然記念物である。

日高別院境内の太鼓楼



⑤ 堀河屋野村

江戸時代の木造平屋作りの建物、創業は元禄年間。本瓦の大屋根が覆い、座敷窓はベンガラ格子が囲う。現在も昔ながらの、手作り一筋の伝統を受け継いでいる。



「皆さん『せち焼き』つてご存知ですか？」

by ぐっさん

今号の散策ページで紹介された「紀州鉄道・寺内町」のある御坊市は、三十数年前、私が高校生活を過ごした町で、その頃お好み焼き屋さんでよく食べたのが、「せち焼き」でした。

『せち焼き』とは、焼きそばを卵でせちがつて固め、お好み焼き状に仕上げたものです。名前の由来は、方言のせちがうから来たもので、今では御坊市でしか食べることが出来ない「当地人気グルメメニュー」になっているようです。

散策ページの取材で久々に訪れた紀州鉄道の学門駅の周りは、様変わりしていました。昔はお好み焼き屋さんがたくさんあり、高校生たちがよく食べに行っていました。私も寮に入っていたこともあり、夏休みのクラブ帰りに毎日のように行きました。

「おばちゃん、ただいま。豚せち焼いて〜。めしもつけてよ。」

注文はいつもこれ。おいしくて大好きでした。そのせいか高校を卒業する頃には、店が忙しい時などには、おばちゃんの代わりに焼けるほどになっていました。

今でもときどき家で作っていますが、子どもたちにも人気のメニューです。御坊方面に

行かれた時は是非「紀州鉄道・寺内町」を散策して、「せち焼き」を食べてみてください。おいしいですよ。私も久しぶりに焼いて食べてみようと思っています。

豚せち焼きのレシピ



焼きそばを卵でせちがつて固めるから「せち焼き」



いか、えび、牛肉などを入れてもいいです。

キャベツ	100g	うま味調味料	少々
豚肉(うす切り)	10g	かつお節	適量
塩胡椒	少々	青のり	適量
ガーリック(お好みで)	少々	ウスターソース	大さじ1
紅生姜	5g	ドロソース	70g
焼きそば麺(ゆで麺)	130g	ラード	適量
卵	2個	マヨネーズ	適量

(下準備) *キャベツは千切りに、紅生姜はみじん切りにしておく。

作り方

- 1 まずは、普通に焼きそばを完成させる。
- 2 完成した焼きそばをドーナツ状にし、中央に生卵2個を投入し、フライパン上で素早くかき混ぜる。
- 3 均等にかき混ぜたら、半熟の状態でお好み焼きの形にしてしばらく焼く。(弱火で3〜4分)
- 4 周りに流れ出てくる卵に火が通ってきたら、ひっくり返し、上にドロソース(50gほど)、マヨネーズ、かつお節、青のりをトッピングして出来上がり。

ポイント

- *②では、とにかく素早く！時間がたつと卵が固まってしまう、お好み焼き状に固まらなくなる。
- *小麦粉が入っていないので崩れやすいので、③の状態になったら、触らないようにする。
- *卵と混ぜりやすくするため、キャベツや具材は千切りかうす切りで。 *卵がこげてしまうので焼きすぎない。

編集後記

「ほうぼ」もおかげさまで、今号で10号を数えることができました。これもひとえに読者のみなさまの応援があってこそです。心より感謝申し上げます。

私は和歌山で生まれ育ち、大学から東京、そして、海外生活を経て数年前に帰郷しました。各地と比較しても、和歌山はいいところですし、その良さを伝えたい……「ほうぼ」制作に携わらせて頂きながら、毎回、そう思います。その思いは、ほうぼ編集スタッフも同じです。それが誌面を通じて読者のみなさんに伝わり、郷土愛がさらに深まれば幸いです。

今号では、前号でも好評だった「方言の続編」、紀州の「お酒」についての特集、「クジラ捕鯨の歴史」、「御坊市・寺内町」の散策と名物「せち焼き」など、手前味噌ですが、どれもステキなお話ばかりです。ちなみに「せち焼き」の語源「せちがう」は和歌山弁で「無茶苦茶にする」という意味です。

では、今号をご堪能下さいませ。そして、ご感想をお聞かせ頂けることを楽しみに致しております。

第10号編集長 岡 京子

クイズとアンケートで当たる!

クイズにお答え頂いた方の中から抽選で「学門駅のお守り入場券」(1次メ切)「紀州鉄道キハ603ストラップ」(2次メ切)のグッズを

合計10名様にプレゼント!!

ハガキ見本

- ① ご住所
- ② お名前
- ③ 年齢
- ④ 性別
- ⑤ クイズの答え
- ⑥ ほうぼVol.10の入手場所
- ⑦ 本誌のご意見・ご感想

応募要項

1次メ切: 2013年2月末日(当選人数/5名様) 2次メ切: 2013年3月末日(当選人数/5名様)

■ハガキ: 〒640-8464 和歌山市市小路153-1 紀ノ川ビル2F 株式会社ウイング「ほうぼ・クイズ&プレゼント係」
■メール: houbou@w-i-n-g.jp ※応募くださいました個人情報は、プレゼントの発送及び弊社からのお知らせ以外には使用しません。

ヒント
本号のどこかに
答えが載っています。

問題 紀州鉄道(JR御坊駅と西御坊駅まで)の長さは次のうち、どれでしょう?

① 27m ② 270m ③ 2700m

Vol.9の答えは「③つかかけ」でした。

官製ハガキまたはメールにて ①ご住所 ②お名前 ③年齢 ④性別 ⑤クイズの答え ⑥ほうぼVol.10の入手場所 ⑦本誌へのご意見・ご感想を必ずご記入の上、下記へふるってご応募ください。



株式会社ウイング/印刷物の企画・デザイン・製造を主体とし、出版サービスや印刷付帯サービス、さらにデジタルメディアなどの活用を視野に入れた「新しい印刷業」をめざしている企業です。
[沿革] 創業 1972 年。設立 1981 年。本社、和歌山市堀取。従業員 53 名。

「ほうぼ・わかやま」発行について

和歌山の歴史・文化を掘り起こし郷土愛を育む一助になればと、弊社が自費で年2回発行している情報誌です。また、この活動を通して、郷土と社内活性化の両立を図ることを目的としています。

詳しくはウェブで検索→ <http://w-i-n-g.jp>

ウイング 和歌山

ほうぼのバックナンバーは弊社ホームページからダウンロードできます。
お問い合わせ先 ☎0120-13-6700