

ふるさと再発見！

vol. 22

ふるさとわかやま

巻頭
特集

海運と風土の贈りもの

～ 発酵文化と和歌山の深い関係 ～

散策

ものづくりat和歌山

わかやま魅力発信人

I♥WAKAYAMA 私の和歌山

醤油の香り、波の音 湯浅

紀州のサカキ ～日本一の誇り 木の国ブランド～

三浦ちあきさん ～「明るい和歌山」をレポート～

『醤油と歴史の町』湯浅町 ～湯浅町長～
上山 章善

海運と風土の贈りもの

～発酵文化と和歌山の深い関係～

和歌山には、今も昔も発酵文化が息づいている。醤油や金山寺味噌、かつお節は和歌山が発祥だ。源五兵衛西瓜はこの地の特産品。昔から日本酒醸造も盛んに行われ、最近ではビール醸造所も増えている。今回は、和歌山「発祥」の発酵食品に焦点を当て、その魅力を掘り起こしてみよう。

発酵の魅力

発酵とは、酵母、カビ、細菌などの微生物が有機物を分解してエネルギーを得る過程で起こる。微生物はこの時、乳酸や有機酸、アルコールなどを生成する。お米から日本酒ができるのも、牛乳からチーズができるのもこの微生物の活動のおかげだ。

発酵食品の最大の長所はその保存性にある。今のようになかなか食材や冷蔵庫がなかった時代には、発酵食品は厳しい冬や夏の腐敗を乗り越えるための重要な食料だった。そして、保存の効く発酵食品は「海を渡る」。和歌山にも、外部から伝わったり、逆に外部に伝えたりすることで生まれた発酵食品が多くある。

また、発酵には地域性があり、その土地の「風土」ができあがる発酵食品の特徴に大きく関係する。和歌山は程よく

温暖で湿気もあり、寒い季節でも0度を下回することは滅多にない。微生物たちが活動するにはもってこいの環境で、この気候が和歌山独自の発酵食品が生まれた理由でもある。

金山寺味噌

「あらため」（きんざん）金山寺味噌

金山寺味噌は、鎌倉期の禅僧「覚心」が中国の宋より、その製法を持ち帰ったのが始まりだ。もともとは、径山寺味噌と呼ばれ、これは覚心が修行



漬け物のような味噌と称され、醤油誕生のキッカケともなった



金山寺味噌が作られ、醤油発祥の地といわれる由良・興国寺

した、宋の径山興聖万寿禅寺^{きんざんこうせいばんじゅぜんじ}に由来する。

当時、新しい文物のトレンドは仏教と密接な関係にあった。覚心も臨済宗の僧侶として建長元年（1249）に入宋。修行を重ね、禅宗の教えにとどまらず、金山寺味噌の製法や尺八を由良・興国寺に持

ち帰った。

紀州では丘陵地が多く、瓜や茄子、生姜などの栽培が盛んだったこと。そして、温暖な気候が発酵に適していたことによって、金山寺味噌の製法は由良にとどまらず御坊や湯浅にまで広がり庶民の間でも親しまれた。

醤油の起り 〜発祥と原料の謎〜

醤油の発祥として、もっとも有力なのは、先述の由良・興国寺で生まれたという説だ。醤油は金山寺味噌の製造過程で桶樽に沈殿した液汁が溜まってできたものとされている。試しにその液汁をすくい取って調味料として煮炊きなどに使ったところ美味しく、その後、醤油の製法が発達していったそうだ。けれども、天正13年（1585）、豊臣秀吉による「紀州攻め」の際、興国寺の大半が焼失してしまったことにより、正確な記録は

残っていない。

そして、醤油にはもう一つ謎がある。その「原材料」だ。醤油の発祥は金山寺味噌からだと言われているが、現在の醤油の原材料は、大豆と小麦が基本。けれども、和歌山でこれらの原材料を大量に生産するのは難しい。小麦や大豆はもともと寒冷な土地で育つものだからだ。では、どうやってこれらの原材料を手に入れたのであろうか。答えは、「海運」だ。

拡がる醤油ブーム 〜醤油の発展と海運〜

醤油文化が発展したのは江戸時代だ。大都市・江戸でさまざまな物資の消費需要が高まった。

紀州は徳川御三家というところもあり、紀州廻船によってみかんや木材、醤油などを運んだ。また、江戸から船が戻ってくる際に紀州にはない物資が積み込まれた。その中の一つが大豆や小麦というわけ



麹菌を繁殖させたしょうゆ麹が味の決め手。微生物の働きが大切なのだ

に廻船で運ばれる醤油は「くだり醤油」と呼ばれる重宝されていた。同時に、江戸では寿司、天ぷら、そば、蒲焼きなど日本独自の食文化が花開き、それらに醤油は欠かせないものとなっていた。

だ。今回、お話を伺った堀河屋野村もルーツは紀州藩の商品を江戸に運ぶ廻船問屋。1700年前後には10数隻の船を動かしていたそう。

江戸時代後期、長崎の出島を通じてオランダにも輸出されていた。そこからヨーロッパ中に広まり、宮廷や王室専用の

1800年代に入り、醤油製造は紀州だけでなく、様々な地域で行なわれるようになった。だが、品質は本場のものが一番とされ、上方（関西）から下方（江戸）



県内でも珍しい木樽仕込み。醤油はふた夏かけて出来上がる

調味料として重宝されたという。その際、醤油は樽でなく、「コンプラ（金富良）瓶」に詰められた。この瓶はオランダの商人が、長崎の波佐見焼職人と共に開発したと言われ



江戸時代、オランダとの貿易に使われていたコンプラ瓶

ている。当時は、1年間に約40万本が輸出され、醤油文化はヨーロッパにも広まった。

ダシの王様「鯉節」
～印南の漁師はパイオニア～

「ダシの王様」鯉節は、和歌山の印南町が発祥の地である。鯉節の原型となるものが西暦700年頃から作られていたが、現在の製法を確立したの

が、江戸期の漁師・角屋甚太郎だ。

当時、印南では出稼ぎ漁が盛んで漁船団を組んで遠方へ漁場を求めることもあった。その中で、甚太郎は鯉が豊富に生息する足摺岬での漁を行い、土佐（高知）に鯉節の製法「燻乾法」を伝えた。それまでは、煮る・干すのみであった鯉節の製造に、薪の煙で燻す工程を加えることで、保存性を高めたのが燻乾法だ。その後、甚太郎の息子である、2代



印南町の海岸沿いには、鯉節製法の功績者を称える記念碑がある

目甚太郎によって、鯉節に青カビをつけ、より防腐・保存性を高めた「燻乾かび付け法」が考案された。

江戸中期には、印南漁師・森弥兵衛によって枕崎（鹿児島）に江戸後期には、同じく印南漁師・印南與市（通称・土佐の與市）によって、安房（千葉）、伊豆（静岡）に鯉節の製法が伝えられた。現在でも鯉節の産地として有名な、土佐節、薩摩節、伊豆節はいずれも「印南の製法」が源流にあったのである。

源五兵衛西瓜
～あのスイカが漬物に!?～

最後に、和歌山の西瓜を使った漬物に触れておきたい。源五兵衛西瓜は奈良漬けに代表される酒粕漬けの一つであり、300年ほど前に和歌山で酒屋の杜氏をしていた源五兵衛が花落ち大の西瓜を拾って酒粕に漬けたのが始まりとされている。その製法は収穫後すぐに酒粕と塩をブレ

ンドしたものに西瓜を漬け、調味した酒粕に何度も漬けかえるというものだ。この工程によって、酒粕の旨みを西瓜の中に凝縮させていくのだという。

この漬物は、和歌山市は西脇地区を中心に生産されている。西脇地区の土壌は、西瓜の栽培に適した砂地だ。発酵に向いた気候と合わせ、これも風土の贈りものと言えるかもしれない。そして、西瓜の種は自家採取でこの地独特のものである。和歌山の気候と土壌、そして種子。この三つが揃うことによってできる特産品が源五兵衛西瓜というわけだ。

「海運」を通じて、製法や原材料が伝わり伝えられ、和歌山の「風土」のおかげで独自の発酵食品が生まれた。単体で取り上げられがちな和歌山の発酵食品たちであるが、「なぜ和歌山で生まれ、広まったのか」という視点から見ると、共通の背景を持っていることが分かるだろう。和歌山という地理・風土だからこそ生まれた発酵食品は、この地域にとどまらず日本、そして世界中からも愛されている。

左が収穫後すぐ酒粕に漬けたもの。
右は調味した酒粕に何度も漬けて
できあがった源五兵衛西瓜



次々と実がなる西瓜を
6月下旬から8月にかけて収穫

チーズを通して和歌山の魅力を発信

コパン・ドウ・フロマージュ

紀の川市にある、コパン・ドウ・フロマージュは、和歌山県唯一のナチュラルチーズ専門店。オーナーの宮本喜臣さんは元サラリーマン。ワインと共にチーズを楽しむうちにチーズの魅力にのめり込んでいきました。「チーズプロフェッショナル」の資格を和歌山県で初めて取得し、オリジナルチーズの製作とチーズセミナーなどのイベントを開いています。

2013年には普及活動が認められ、フランスチーズ鑑評騎士の称号を授与されました。チーズの本場、北イタリアでチーズ作りを学んだ職人から「チーズと共に暮らせ」とのアドバイスをもらい、本格的な保管庫を設置した住居兼店舗を2014年にオープン。2017年にはイタリアの工房と湯浅醤油の醸造を使用したモロマッジョを共同開発し、和歌山とイタリアの文化を融合させたと高く評価されました。

宮本さんの作るチーズには湯浅の醤油や、ぶどう山椒、金柑、紀州備長炭など和歌山の特産品を使用し



たものが多くあります。これには宮本さんのある思いがありました。

和歌山県は全国でもチーズの普及率が低い県でチーズの根付かない県民性があるといえます。しかし、様々な活動を通して宮本さんは「和歌山人はチーズが嫌いではない。ただ楽しみ方を知らないだけ」と気付いたそうです。そこで和歌山人たちにもチーズに親しみを持ってもらおう、またせっかくならオンラインワンの商品を作り、チーズを通して和歌山の魅力を世界に発信しよう、と、特産品を使用したオリジナルチーズ作りに励んでいます。



和歌山県紀の川市桃山町調月769-136
営業時間：10:00-16:00
定休日：日・月・木
<https://www.copain-f.com/>

現代の醸し人

外界の文化を取り入れ
独自ものを作りだすことが和歌山の魅力。
ここでは、和歌山と海外の発酵文化を
「融合させた」職人たちをご紹介します。

地元の産品を生かしたオリジナルビール

ブルーウッド ブリュワリー

ブルーウッドブリュワリーは、有田川町にある青木屋酒店が2017年に開業したブルーパブです。

オーナーの児島章さんは酒屋の経営を続けていくには他店との差別化が必要と考え、オリジナルブランド商品の開発に興味をもちました。

児島さん自身が無類のビール好きであり、和歌山の地酒は各地にあるが、地ビールを扱っているお店は少ないことから、新たな名物とすることを目標に、ビールの開発に取り込むことにしました。また有田にはみかんや山椒、いちごなどの産品があり、これらをビール造りに生かして地元をPRする狙いもあったと言います。

始めは製造を委託して販売する事も考えたそうですが、自分自身が取り組む方がより力が入ります。ビール造りの勉強には、仕事の合間をぬって岡山県まで通いました。それから2年、酒類等製造免許（発泡酒）を取得し、店の隣のテナントを改築して醸造設備を入れ、併設の直営パブ「ブルーウッドブリュ

ワリー」をオープンしました。
さまざまな特産品で風味付けしたビールは評判も上々で、これからは改良を重ねてより美味しいビールをたくさんの方に味わってほしいと意気込んでいます。



オリジナルビールは、青木屋酒店でも販売

有田郡有田川町天満67
営業時間：17:30-22:30
定休日：日・月・火・祝
<Facebookページ>
「ブルーウッドブリュワリー」で検索



醤油の香り、波の音 湯浅

湯浅町は、古くから水陸交通の要衝であり熊野古道の宿場町として栄えてきた。昨年4月には醤油醸造発祥の地として日本遺産に認定され、ますます注目を集めている。ノスタルジックな風景に足を止めながら重要伝統的建造物群保存地区（以下伝建地区）をぶらり。少し足をのばせば、海沿いの眺めも満喫できる。

JR湯浅駅から「文平の像」を通り過ぎて、熊野古道である道町通りへ向かう。熊野古道と高野山への道の分岐点であったことを示す「立石道標」や向かい側の「立石茶屋」に立ち寄りながら先へすすむ。散策の道すがら、古い「せいろ（蒸籠）」の中に飾ってある民具や、木製の行燈が町並みの演出に二役買っていた。

散策を再開すれば独特の甘い香りが鼻をくすぐる。「太田久助吟製」の金山寺味噌だ。次の曲がり角で小路に入り、独特な佇まいの元銭湯「甚風呂」では、明治から昭和初期の生活様式を垣間見られた。小路から浜町通りに出ると、創業から170年以上も続く老舗「角長」の醤油の香りが漂ってくる。近隣の醤油資料館と職人蔵では、醤油について色々と知ることがができる。角長本店の裏手にまわると「大仙堀」がある。かつては、ここから船で全国各地に醤油が運ばれたのだ。

ほど歩けば、しらす専門店の「前福」がある。みかんの段々畑などを眺めながら約700mすすむと、「栖原海岸」にでた。古くは万葉集にも詠まれている穏やかな海岸から望む夕日は、「和歌山県の朝日・夕日100選」にも選ばれているようだ。海岸線を歩いて山田川まで戻り、「湯浅美味しいもん蔵」に立ち寄って帰路に着いた。歴史と伝統が生き続ける湯浅の町は、見る、食べる、買う、すべてを満喫できる。地元の人々の笑顔が印象的で、まだまだ見どころはありそうだ。



湯浅町湯浅2708-5)
元産の旬の野菜や果

アクセス

JR電車で
JRきのくに線
湯浅駅下車
車で
阪和自動車道
有田ICより約5分
湯浅御坊道路
湯浅ICより約5分



①文平の像

文平（湯浅出身とされる紀伊国屋文左衛門の幼名）が荒海に船を漕ぎ出そうとする雄姿。

栖
原
海
岸

● 施無限寺



⑨ しらす屋 前福〔湯浅町栖原407〕

創業明治36(1903)年の老舗。湯浅湾で水揚げされたしらすを炊き上げた「釜揚げしらす」をはじめ、メイドイン和歌山にこだわった「ちりめん山椒」などを販売。日曜休み



⑧ 醤油で種着場並ぶを伝



栖原海岸

● 正明寺

● 恵美須神社

● 有田オレンジ
ユースホステル ● 幸神社

前福
⑨



⑦ 角長〔湯浅町湯浅7〕

天保12(1841)年の創業、現在も創業当時の製法を守って醤油づくりを続けている。
醤油資料館や職人蔵では、醤油づくりの歴史や醸造方法・道具などを展示。古文書や資料などを交えて係員が解説してくれる。職人蔵は、慶応2(1866)年の建築で仕込蔵として使われていた。



⑩ 和歌山県の朝日・夕日100選スポット

白神の磯として万葉集にもうたわれた海岸。「和歌山県の朝日・夕陽100選」にも選ばれ、夕暮れに染まる湯浅湾は絶景。

⑩ 和歌山県の朝日・夕日100選スポット



⑪ 湯浅美味いもん蔵〔湯浅町湯浅15〕
醤油や金山寺味噌のほか、地物を販売する直売所。

⑪ 湯浅美味いもん蔵

北町茶屋いっぽく

太田久助吟製

● 宝林寺

● 本勝寺

湯浅おもちゃ博物館

③ 立石茶屋

②

立石道標

文平の像

①

スタート

JR 湯浅



⑤ 太田久助吟製〔湯浅町湯浅15〕

幕末から戦前まで醤油醸造業を営み、戦後から金山寺味噌の製造・販売をしている。



⑥ 銭湯跡歴史資料館 基風呂〔旧戎湯〕〔湯浅町湯浅428〕

幕末から昭和の終わりまで営業していた公衆浴場を保存・復元した歴史民俗資料館。



③ 立石茶屋〔旧堀田茶舗〕〔湯浅町湯浅8602〕

元お茶屋を改装した休憩所。壁一面に全国各地の醤油がディスプレイされ圧巻。



④ 北町茶屋いっぽく〔湯浅町湯浅23〕

元醤油屋の建物を活用したカフェ。田舎の親戚の家に遊びに来たような安心感でくつろげる。豊富なメニューだけではなく2軒隣の鮮魚店で買った魚の持ち込みOK。



② 立石道標

建立は天保9(1838)年、高さ約2mの道標。北面に「すぐ(=まっすぐ)熊野道」、南面に「いせかうや(伊勢高野)右」、東面に「きみみでら(紀三井寺)」と刻まれている。



日本の誇り 木の国ブランド

全国に出回る国産品のうち、
県産はその半分以上を占める。
最近では中国産に押されて減少
傾向にあるが、それでも日本
一の生産量を誇る和歌山の名
産品、それがサカキだ。



知られざる名産品

和歌山の名産品と言え、
ウメやミカン、カキなどが思
い浮かぶ。しかし、サカキが
日本一だと知っている人は少
ないのではないか。

県林業振興課によると、国
内トップであることは間違
いないが、関東方面ではヒサ
キ（ビシヤコ）も「サカキ」
と呼ばれているため、正確に
シェア何%という数字は出な
いのだという。あまり知られ
ていないのには、そのあたり
の事情も関係しているかも
しれない。

西日本では、サカキは神棚
に供えられたり、神事に用い
られる。仏前に供えられるの
はヒサカキだ。真言宗ではコ
ウヤマキを供える。サカキが
あまり生育しない関東以北で
は、古くからサカキの代用品





県内の直売店に並ぶ龍神真榊

としてヒサカキが用いられ
た。そのため、呼称の混同が
起きている。

和歌山は山地の割合の大き
い「木の国」で、古来の信仰
の土地でもある。そのため、
これらの神仏に供える枝物の
生産はいずれも盛んだ。そし
て、日高・西牟婁地域を主産
地とするサカキが、その代表
格である。

一目瞭然のクオリティ

近年、小売店では中国産の
サカキを陳列している場合も

多い。価格は中国産の方が安
いが、その品質の違いは明ら
かで、肉質が分厚く、緑の濃
い国産サカキは見るからに立
派だ。

和歌山県産は特に評価が高
く、県内はもとより、京阪神
地方でも販売量が多い。日高
川流域のサカキを扱うJA紀
州販売課では「花もちがよく、
ツヤもあって、申し分のない
品質のものが揃っている」と
自信をのぞかせる。

美しさ追求「龍神真榊」

とは言え、中国産に押され
ているのは事実で、県内の生
産者も、それに対応すべく、
品質向上だけにとどまらない
努力を続けている。

田辺市龍神村の森林工房大
江では、自家山林の天然サカ
キのなかで特に色ツヤの良い
ものを選びすぎり、「龍神真
榊」として製品化している。
ひとつひとつの枝葉の汚れを

取り除き、手作業で組み合わ
せる。いくつもの葉が重なっ
たゴージャスな二等辺三角形
に組み上げれば、龍神真榊の
完成だ。

県は、県内産の優良産品を
「プレミアム和歌山」に認定し
ており、龍神真榊は平成27年
(2015)、奨励賞に選ばれ
た。同工房の大江俊平さんは
「サカキの良さを知ってもら
うために意味があること」と
力を込める。

今でこそ首都圏をはじめ各
地で人気が高く、注文が絶え
ない龍神真榊だが、もともと
サカキは林業の世界では価値
がなく、雑草のように扱われ
ていたという。だからこそ、
生産量が少なくても丁寧な仕
事を続けてきたという大江さ
ん。「銀座の花屋に出しても
恥ずかしくないものを」が合
言葉。これからも美しさにこ
だわってやっていきたい」と、
思いは尽きない。

サカキを

「木の国ブランド」に

古くからの信仰の地である
という土地柄を生かして、サ
カキの販売に取り組んでいる
人たちもいる。田辺市の
NPO法人熊野ワールドは、
熊野古道近辺で採取されたサ

カキを、特に「神々の宿る熊
野の榊」として製品化した。
まだまだ名産品としては知
名度の低いサカキだが、生産
者は様々な努力を続けてい
る。紀州の山が生んだ「木の
国ブランド」として、定着す
る日も近いかもしれない。



左 それぞれの「パーツ」に必要な枝葉をそろえ、龍神真榊のかたちを組み上げていく
右上 森林工房大江の大江俊平さん、順子さん夫妻
右下 最高品質の龍神真榊は葉の裏まで美しい



フリーアナウンサー
三浦ちあきさん



「明るい和歌山」をレポート

第2回目は富山県出身の元テレビ局アナウンサーで、今は和歌山を拠点にフリーで活躍する三浦ちあきさんに、他県出身者ならではの視点で和歌山を語っていただいた。

かつらぎ町の串柿の里

気候も人柄も明るい

三浦さんは、富山県の地方局で約10年間、アナウンサーとして活躍した。その後、平成26年（2014）に和歌山に移り住み、フリーアナウンサーとして活動している。

富山にも和歌山にもそれぞれ良いところ、好きなどころがあるが、なかでも和歌山の明るい空は格別だ。日本海側のどんよりした雲の下で育ってきた身には、南国の鮮やかな陽光は何よりの魅力となる。そして、その空模様と同じように、和歌山の人たちは人柄もとびつきり明るく、人懐っこい。

「富山では毎日テレビに出ていたので、町を歩けばいろんな人が声をかけてくれた。和歌山ではそうじゃないけど、そん



和歌山市の紀三井寺

なことは関係なく、みんな親しく接してくれま

す」。暖かい気候と人柄。この5年ほどの間に、そんなお国柄がすっかりお気に入りになった。

お役所も友達？

和歌山に引っ越して来た日、早速驚かされる出来事があった。手続きのために市役所で順番待ちをしていると、前では友達同士のようなやりとりが。しかし、話をしていた

のは手続きに来た人と、お役所の人。話している内容からも、知人というわけではなさそう。

この土地では敬語のな

いやりとりが普通なのだと知ったのは、それから少し経ってからだった。話にオチが必要だとか、イントネーションが違うとか、それからも慣れていくべきことはたくさんあったが、「カウンター越しのタメ口」が最初の洗礼だった。

市町村行脚は2週目に

和歌山に来てからは、各市町村に足を運び、魅力を伝えるレポーターの仕事に取り組んでいる。元来の旅好きと相まって、その「市町村行脚」も二週目に突入した。

プライベートでも北山村を二度訪れるなど、和



三浦ちあき

和歌山放送オレンジスタジオ

1979年生まれ、富山県出身。北日本放送(日テレ系列)アナウンサーを経て、2013年からフリー。2014年からは和歌山を拠点に活動している。和歌山放送「WA!ERA」「ラジオで女子旅」「県庁だより」「定期便 教育の窓」「ドリームナビ」に出演中。

若者のほうが地元好き

以前、地元の大学生と

歌山を満喫している。「和歌山には有名な観光地や、個性的なスポットがたくさんあるのに、行ったことがないなんてもったいない。まだまだ見てみたいものはたくさんあります」と、県内各地に足をのばす日々だ。

共演したことがあった。その時に感じたのは、若い人のほうがこの土地に愛着を持っているのではないかということだった。

「地元パフォーマーによる音楽イベントや、フリースタイルフットボールのパフォーマンスなど、新しい挑戦に取り組んでいる若者にたくさん出会ったんです」。そして

てそういう若者たちからは、和歌山で頑張っている、和歌山を発信しようという気持ちを強く感じた。



北日本放送アナウンサー時代の三浦さん

わかやま魅力発信人 | 三浦ちあきさん

郵便はがき

料金受取人払郵便

和歌山中央局
承認

4269

差出有効期限
2020年6月
30日まで

6 4 0 8 7 9 0

和歌山市梶取17-2

株式会社 ウイング
「ほうぼわかやまクイズ
&プレゼント」係



ふりがな					
お名前					
年齢	歳	性別	☒ 男 ☐ 女	ご職業	
ご住所	〒				
電話番号					
クイズの答え	1	・	2	・	3
本誌の入手場所					

※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。

『醤油と歴史の町』湯浅町

湯浅町長 上山 章善



今回掲載いただきました湯浅町湯浅
伝統的建造物群保存地区は、平成18年
12月に初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ました。
また、平成29年4月には醤油醸造の
発祥の地として日本遺産の認定も受けました。
江戸末期頃には90ほどの醤油醸造家があったと言われており、
醤油醸造業関連の町屋や土蔵等の多数の建築物が残っています。
古い町並みが残る伝建地区内では、親切で世話好きな住民の
方々が多く暮らしており、観光客の中には、そのような温かい住
民の方々との交流を気に入り、それを楽しみに何度も足を運んで
くださる方も多くいらっしゃいます。
また、伝建地区外にも古い建物
や、熊野古道、昔の道標等の歴
史的な情緒が多く残っています。
本町へお越しの際には、ぜひ伝
建地区やその近辺を散策し、歴
史ある湯浅の町を肌で感じてみ
て下さい。



古い町並みが残る伝建地区

編集後記

今号から編集長を務めさせていただきます。これまでと同じように「和歌山の歴史・文化を掘り起こし、郷土愛を育む」というコンセプトで、「あまり知られていないけどスゴイ」を皆さんにお届けしますので、どうぞよろしくお願いいたします。

さて、編集長としての初仕事となる「ほうぼわかやま」第22号が、編集メンバーに助けられて、何とか完成しました。今号は図らずも、和歌山の自然風土による恵みがたくさん詰まった内容となっています。巻頭特集のテーマのひとつとなっているように、発酵文化が根づいた背景には、それに向けた風土がありました。サカキの生産者の方の「良質の木が育つ気温や土に恵まれたのは幸運」という言葉も忘れられません。和歌山の青く明るい海がどんなに素晴らしいかということは、他県出身の三浦さんの言葉でよくわかるでしょう。そういう和歌山の良いところを伝える仕事をしている私たちも、風土に恵まれているのかもしれない。

この22号の編集期間には、ラジオ番組で「ほうぼわかやま」を紹介させていただくという出来事もありました。知っていただく機会が増えるのはありがたいことです。少しでも多くの人に読んでいただき、和歌山を好きになってもらえれば嬉しいです。

編集長 宇治田 健志



facebook いいね!

印刷物を中心に広報活動をお手伝いする会社です。「ほうぼわかやま」の発行や本づくりを通じ、文字による地域文化の振興を目指しています。就職応援BOOK COURSE(コース)の企画・制作も行っています。[沿革] 創業1972年。設立1981年。

「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2008年から年2回発行している情報誌です。また、この活動を通して、郷土と社内の活性化の両立を図ることを目的としています。

設置場所：和歌山市内の郵便局、コミュニティセンター、TSUTAYA WAYなど
詳しくはホームページをご覧ください。

ほうぼわかやまのバックナンバーは弊社ホームページからもダウンロードできます。

詳しくはウェブで検索→ <http://w-i-n-g.jp> ウィング 和歌山

協力機関 本誌を作成するにあたり、次の機関・団体にご協力をいただきました。(順不同・敬称略)
厚く御礼申し上げます。

堀河屋野村、興国寺、印南町、土橋邦夫・ひさ氏、コパン・ドゥ・フロマージュ、ブルーウッドブリュワリー、湯浅町、株式会社角長、和歌山県、JA紀州、森林工房大江、NPO法人熊野ワールド、株式会社和歌山放送

クイズとアンケートで 当たる!!



『堀河屋野村の三ツ星醤油』を
5名様にプレゼント!!

ヒント

本号のどこかに
答えが載っています

問題 金山寺味噌が伝わり、醤油が
生まれたとされるお寺の名前は?

①善光寺 ②興国寺 ③法隆寺

応募方法

Vol.21の答えは②潮岬灯台でした。

このハガキの各項目をご記入後、切り取って投函(切手は不要です)
もしくは右記QRコードを読み取り、アンケートフォームからご応募
ください。※応募はお一人様一枚限りでお願いします。

メ切 2019年3月末日



本誌へのご意見・ご感想

ご協力ありがとうございました。