

ふるさと再発見！

vol. 29

ほろほろわかやま



巻頭
特集

日本一の産地“ジャパニーズペッパー”

ぶどう山椒で爽やかに

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

潮騒かおる煙樹ヶ浜 -美浜町-

和歌山育ちの5本指で健やか -ニッテイド株式会社-

大北啓介さん ~地域活性の拠点、全国に誇れるクラブに~

美浜町長 藪内美和子さん

日本一の産地
“ジャパニーズペッパー”

ぶどう 山椒で 爽やかに

小粒でもピリリと辛い、と言えば、古くから利用されてきた和のスパイス山椒。

和歌山県は日本一の産地で、国内生産量の約7割を占める。香辛料や漢方生薬の原料としての国内需要だけでなく、近年は「ジャパニーズペッパー」として海外での評価も高まっている。

縄文遺跡からも

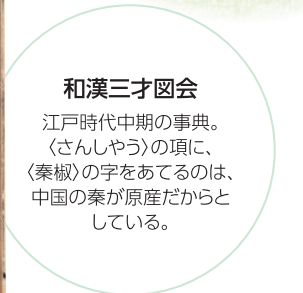
山椒は日本原産で、沖縄を除く全国各地に自生している。ピリッと辛く爽やかな風味が特徴の、日本独自の香辛料だ。その歴史は古く、各地の遺跡で山椒の痕跡が発見されており、なかには縄文時代初期のものもある。約3千年も前から日本人の食生活に深く根付いてきた。

日本の山椒について記録が初めて登場するのは、中国の歴史書『魏志倭人伝』（3世紀後半）。「薑（シヨウガ）・橘（タチバナ）・椒（サンシヨウ）・囊荷（ミヨウガ）が自生しているが、倭人はその滋味を知らない」と記されている。

中国では、山椒は生薬・香辛料・酒などに利用され、その強い芳香は邪気を払い、たくさん実をつけることから子孫繁栄につながる吉祥の象徴だった。

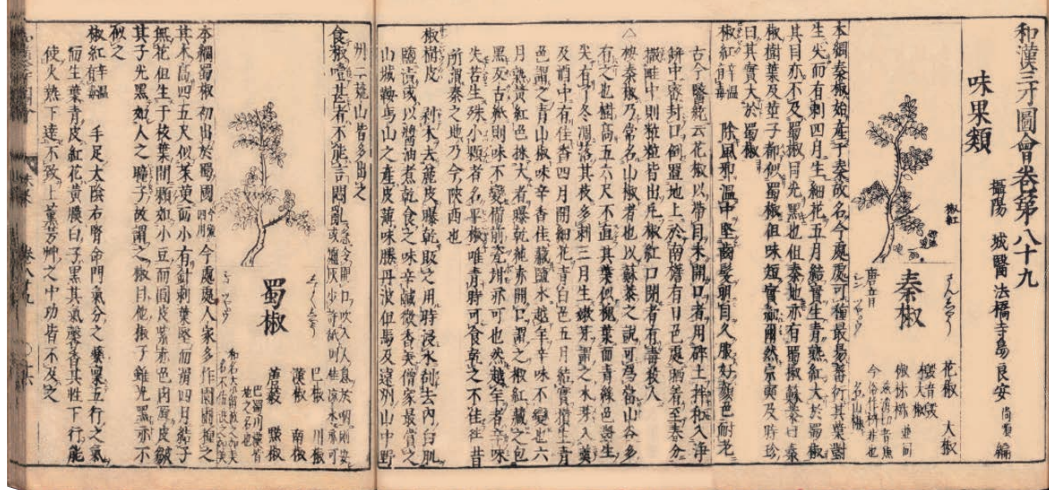
辛みがあれば「はじかみ」

奈良時代には、中国の医学書などを通じて利用方法が普及しており、古事記（712）や日本書紀（720）などに山椒の古名「椒（はじかみ）」が登場する。中国の思想を反映して、皇后の住まいが「椒庭」や「椒房」と呼ばれたことや、壁に山椒を塗り込めたことなどが記されている。「はじかみ」は、はじかみ



和漢三才図会

江戸時代中期の事典。
〈さんしやう〉の項に、
〈秦椒〉の字をあててるのは、
中国の秦が原産だからと
している。



らの略で「ハジ」(はぜる実)＋「ガミラ」(ニラの古名)ニラのように辛いことが由来と言われる。しかし、「はじかみ」は辛いもの全般の総称であり、味が辛くて「歯がしかむ」とかはしたからみ(歯舌辛み)など諸説ある。

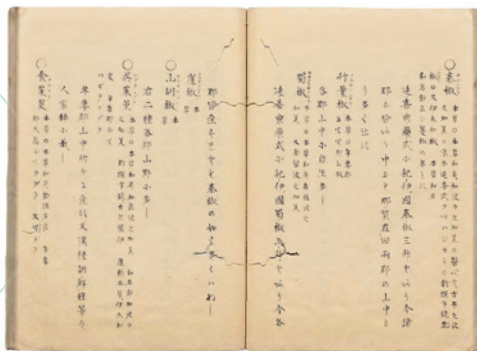
また漢字の「椒」は、叔(小さい実)のなる木という意味があり、山にある小粒の実がなる木「山椒」の名が定着するのは江戸時代前期となつてからだ。

ぶどう山椒発祥

平安時代の『延喜式』(律令の施行細則)によると、紀伊国(和歌山県)から蜀椒五升や秦椒三升が都に納められていた。主に油や薬として利用されていたようだ。お馴染みの鰻と山椒の組み合わせは室町時代のレシピ本『大草家料理書』に登場する。
山椒の品種は多く、江戸時

代の百科事典『和漢三才図会』(1712)や植物図鑑『本草図譜』(1828)には品種のほかに薬効・食べ方などが説明されている。

現在、生産量1位を誇る和歌山県で栽培されるのは主に「ぶどう山椒」。大粒の実がぶどうの房のようになり、ほかの品種よりも果皮が厚くて種が小さく、香りが強いことが特徴で、和歌山県の有田川町が発祥の地だ。



紀伊続風土記 第三輯の物産の部
〈サンシヤウ〉の項に、
(今諸郡に皆あり
中にも那賀在田(ありだ)
両郡より多く出す)
とある。



本草図譜
江戸時代後期の植物図鑑。
〈さんせう〉の項に、
〈毒を解すと云り〉とあり、
薬効がよく知られて
いたことが
うかがわれる。

天保年間に遠井村の勘右衛門が、大粒の実をつける山椒が自宅の庭先で自生しているのを発見し、栽培して増やした。山椒が「医用の木」とも呼ばれたため、勘右衛門は屋号を「医要木」とした。
当地が高野山の領地で、漢方生薬や精進料理などの需要によって、山間部で平地の少ない地域の貴重な収入源となり、山椒は現在まで続く特産品となった。

シビレの効果

山椒の魅力は何と言っても、ピリリとしびれる辛さ。このしびれは、辛味成分である「サンシヨオール」の麻酔作用によるもので、消化器官の働きを活発にし、新陳代謝を活性化する効果がある。

また近年注目されているのは、脳の味覚野に刺激を与えて味覚を鋭敏にする効果。甘いものはより甘く、旨みも塩味も強く感じるようになるので、山椒を食事の前に少し口にしたたり、前菜に加えたりすると、調味料レスでも美味しく食べられる。食材の持つ風味を引き出す山椒は、減糖・減塩を心掛けている人にとつては救世主のようだ。
また香り成分「シトロネラル」は、神経系に働きかけてリラックス効果や不安の緩和、集中力の向上などの効果がある。

香りごとめしあがれ♪



赤山椒



乾燥山椒



実山椒



葉山椒



花山椒

地域を支える産業

森林が76%を占める有田川町では、山間部がV字型に切り込んだ地形と、日照時間の短い気候が山椒の栽培に適しており、田畑や傾斜地を利用した栽培が行われてきた。

戦後、山椒は香辛料や薬品原料として需要が増加したことに加え、減反政策によって稲作に代わる作物が必要になったことから、栽培面積が広がった。

「しみず山椒生産組合」が結成されたのは昭和43年（1968）。それ以降、栽培技術や生産、収穫、乾燥、出荷の各段階での品質管理が統一され、有田川町のぶどう山椒は高い評価を受けるようになった。ぶどう山椒の生産は高齢化が進む山間地域において、地域を支える重要な産業となっている。

自然のなかで栽培

ぶどう山椒は接ぎ木した苗木を定植してから、収穫まで約10年。その後、約5〜10年間は収穫できるが、徐々に樹勢が衰えていく。1本の木の寿命は、20年から25年だ。

山椒は雌雄異株の植物なので、受粉をするためには雌木10本に対して雄木を1本植える必要がある。花粉の運搬はミツバチなどの昆虫が行うが、花が咲く時期に好天が続かないと活動が活発にならず、収穫に影響が出る。

収穫時期は種類によっていろいろ。収穫後はせん定作業や堆肥の投入を行って、次のシーズンに備える。

種類はいろいろ

ぶどう山椒は収穫時期の違いによって、花山椒、葉山椒、実山椒、乾燥山椒、赤山椒などの種類がある。

花山椒は4月中旬に収穫され、甘く上品な香りが特徴。雌花は摘むと実にならないため、特に貴重とされる。日本料理で「木の芽」と呼ばれる

葉山椒は4月から5月に収穫され、独特の香りと美しい色合いが特徴。実山椒の収穫は5月から6月で、ちりめん山椒や佃煮に加工される。

7月から8月に収穫される乾燥山椒は、乾燥させて粉末状に挽かれる。赤山椒は9月下旬から10月中旬に収穫される。完熟した山椒で、上品ですっきりした辛みと芳醇さが特徴。



生まれ育った故郷を守りたい

かんじゃ山椒園の代表 永岡冬樹さんが、旧清水町にUターンしたのは平成16年(2004)頃、過疎化がすすむ故郷のために尽力したいという思いからだ。地域に根を下ろすため平成18年(2006)に始めたのが「かんじゃ山椒園」だ。

当時は生産農家の増加と豊作が重なったため供給過多が発生していた頃で、山椒の市場価格が暴落していた。そんな時期のチャレンジには、近隣の農家たちは反対の声が多かった。地域では、いくら収穫しても利益にならずに焼却処分される年もあり以後低迷が続き、山椒の生産をやめる農家もあった。



かんじゃ山椒園

山椒と山の暮らしを発信

山椒の潜在的魅惑に驚く

そんな状況を何とかしたいと考えていた時、収穫したての瑞々しい山椒を料理に使い、爽やかな柑橘系の香りとしつかりとした辛味に驚く。その頃、市場に出回っていた山椒は香りも少なく、食感もあり良くなかった。このフレッシュな味わいを届けることができたなら需要が高まるのではないかと、新鮮で品質の良い山椒を販売した。

山椒味噌や佃煮、ジャムなどを商品化し、生産・加工から製造まで行う6次産業となっている。



世界に羽ばたいたぶどう山椒

平成22年(2010)には「田舎Cafe かんじゃ」をオープンさせ、山椒の食べ方を提案。チーズなどの乳製品やパスタ、スイーツなどとの相性の良さを発信し、初めての味わいに驚いた顧客が家で使うために商品を購入するという連鎖も生まれた。

平成28年(2016)にはベルギーで開かれたぶどう山椒のプロモーションイベントに出展し、一流シェフやパティシエから称賛を受けて、ベルギーのレストランやフランスの香辛料店との取引が始まる。かんじゃ山椒園では、堆肥と高配合の有機肥料で栽培し、農薬の世界基準をクリアしており、EUを中心に取引先は増加している。海外での評価が日本にも伝わり、山椒の再評価と価格上昇につながる相乗効果となった。



10年先を描く山の暮らし

日本の農業が抱える生産者の高齢化と後継者不足は、有田川町でも大きな課題だ。現在ある山椒の畑を次世代に受け継いでいくには、若い世代の就農と定着が欠かせない。かんじゃ農園では、県の事業に連携して移住希望者のサポートを行ない、移住を決めた若者も増えている。また地域の若い農家を巻き込んで提携農家・契約農家として仲間を増やし、切磋琢磨することで地域に根差した産業の基盤づくりをおこなっている。

安定した持続可能な山の暮らしを实践する「山村社会の自律的な再生」を目指して、チャレンジは続く。



株式会社 かんじゃ山椒園

和歌山県有田郡有田川町宮川129
TEL 0737-25-1315
<https://www.sansyou-en.com/>

騷潮 かおる

煙樹ヶ浜

— 美浜町 —

美浜町は、和歌山県の中央部に位置し、美しい海と近畿最大規模の松林が広がる「煙樹ヶ浜」が町のシンボルだ。

その名の通り、美しい浜を持つ美浜町は、昭和29年（1954）に三尾村・和田村・

松原村の3つの村が合併して生まれた町で、町名は当時の公募により決定した。町民の誰もが自慢する煙樹ヶ浜は、日高川河口から西へ弓なりに約5kmのびている。潮の流れが速く、水深が急に深くなるため遊泳禁止だが、浜沿いには遊歩道が整備され、休日ともなれば釣り人や家族連れで賑わう。

かつては日高浜と呼ばれており、煙樹ヶ浜という名前は大正十四年（1925）にこの地を訪れた日本画家の近藤浩一（えんどうこういち）が、霧の立ち込めた松林を描

き「煙樹ヶ浜」と題して新聞掲載されたことが由来だ。

この松林がいつからあるのか定かではない。約400年前の初代紀州藩主である徳川頼宣の頃にはあったと考えられ、延宝6年（1678）には「御留山」（藩に管理された山林）として伐採が禁じられており、防潮のためにクロマツが植林されていた。

現在では町が主体となって保全活動が行われ、近畿最大を誇る約5万本の松が美しい景観を保ちながら、潮害や風害から地域を守り続けている。町では毎年約10トンも集まる松葉を堆肥にして育てた農作物を松野菜（松キュウリ・松



③ 松原王子神社（美浜町吉原771）
熊野詣で海路をとった参詣者が、比井湊に上陸して陸路を行く際の要衝の地。天然林の社叢は、県指定天然記念物。

煙樹ヶ浜へのアクセス

自動車

阪和自動車道・湯浅御坊道路
御坊ICから約15分

電車・バス

JRきのくに線御坊駅からバス約10分
紀州鉄道 西御坊駅から徒歩約15分



美浜町でみられる
海浜植物たち
海浜植物



ハマノオモト(通称ハマユウ)
見頃:6月~9月 生育地:砂地



ハマナデシコ
見頃:7月~10月 生育地:岩上・礫浜



ハマボウ
見頃:7月~8月 生育地:砂地



ハマゴウ
見頃:7月~10月 生育地:砂地



キノクニシオギク
見頃:11月~12月 生育地:断崖・礫浜



② 御崎神社(美浜町和田1788-1)
平安時代の「三代美録」に記載される、日高地方で最も古い神社。現在の地に遷座した貞観元年(859)に植えられたウバメガシの老樹がある。

トマト・松いちご)としてブランド化し、地域農業の活性化に取り組んでいる。
周辺には松原王子神社や御崎神社があり、秋の例祭では浜にある御旅所(おなひしよ)にむけて渡御(おわたり)する。
心地よい波音や、潮騒に揺れる松葉を感じながら、ゆったりとした時間を過ごしてみてはいかが。



① 煙樹ヶ浜(えんじゅがはま)
煙樹海岸県立自然公園の中核をなす砂利浜。松林は広いところで幅約500m、長さ4.5kmにおよぶ。遊泳禁止。



欧州生まれの「5本指」は、和歌山のパイオニア企業にはぐくまれ、多くの愛用者を持つスタンダードへと成長した。一流アスリートにも愛される新たな文化として、存在感を高めている。

スペイン生まれ

野球の大谷翔平に、サッカーの本田圭佑。一流のプロスポーツ選手も愛用する5本指ソックスは、冷え性が緩和される、悪臭が予防できるなどの効果があると言われており、健康グッズとしても人気が高い。一度足を通せば、すべての指を包む心地よさの虜になる人も多いのではないだろうか。

5本指ソックスが開発されたのは、昭和45年（1970）、スペインにて。しかし、指先のバランスが悪く、材質も良くなかったために、生産はす



ぐに途絶えた。その「失敗例」に注目したのが、ニットaid株式会社（海南市）の創業者、井戸端隆宏さんだ。当時、手袋メーカー

和歌山育ちの5本指で健やか

の役員だった隆宏さんは、手袋のノウハウを足に生かすことを考え、現在の履きやすいバランスの良い型に再開発した。

地域の新しい文化に

とは言い、最初から順調に売り上げを伸ばしていったわけではない。ソックス自体も、当初は軍手ならぬ「軍足」といった出来で、そこから少しずつ改良を重ねていった。平成に入り、かと付きの編み機を導入。普通の靴下以上と言ってもいい品質を実現できるようになった。その間には、5本指ソックスの重ね履きによる冷えとり健康法の大ブームなどもあり、認知度を高めていった。

チャレンジを続けられたのは、創業者の「人のやらないこと、人のやれないことをやろう」という思いが

あったから。下津に「5本指」という新たな文化を根付かせる。それが目標だった。

手作業は外せない

現在、海南市下津町の工場は、24時間体制でフル稼働している。5本分の複雑な工程で編み上げるため、普通の靴下のようなスピードでは生産できない。指先に残った糸を処理する工程など、手作業で行う工程も多い。

もちろん、手作業ならではの味わいもある。作業者の熟練の技術が、ニッティドの5本指ソックスの品質を高めている。現在の社長・井戸端康宏さんは「ブランド力は高まっている。この技術と知識を次の時代に伝えていく



ためには、人を育てなければならぬ」と力を込める。近年は、5本指ソックスを地域に根付かせるため、新たな事業にも取り組んでいる。そのひとつが、JR加茂郷駅前で開催する複合商業施設「トレーラーガーデン」だ。5本指ソックスのショップのほか、ピラティ

ス等のサービスを提供するサロン・スタジオとカフェを備えており、地域住民の交流の場ともなっている。

和歌山から世界へ

そして、スペイン生まれ、和歌山育ちの5本指ソックスは、再び世界の舞台へ羽ばたこうとしている。海外の拠点となるドイツのアンテナショップをオープンし、オンラインショップでの販売も実施。展示会への出展も精力的だ。

ただし、軸足はあくまで地元・下津に。「自分たちだけが成長していくというのにはありえない。地域とともに成長することで、天変地異にも負けない盤石のブランドになる」と、康宏さんは力強く語る。目指すは「5本指ソックスと言えば下津」と言われるようなブランドの確立だ。



手作業の技が光る

ニッティド株式会社

〒649-0121
和歌山県海南市下津町丸田68-1
TEL:073-492-0077
<https://knitido.co.jp/>



アルテリーヴォ和歌山
営業部長

大北 啓介さん



地域活性の拠点、全国に誇れるクラブに

今回は大阪府（泉佐野市）出身で、株式会社アルテリーヴォ和歌山営業部長（元キャプテン）の大北啓介さんに、和歌山の魅力と地域活性への思いを語っていただいた。

選手から運営へ

Jリーグ参入を目指すアルテリーヴォ和歌山は、現在は関西一部リーグのカテゴリーで奮闘中だ。目標の「J」に到達するためには、さらに上のリーグを勝ち抜く必要がある。壁は高いが、選手、スタッフ、応援してくれるサポーター、それぞれの力を合わせて、厳しい戦いに挑み続けている。

2018年からキャプテンを務めた大北さんは、2022年のシーズンを最後にスパイクを脱いだ。現在の肩書は、営業部の部長。アルテリーヴォが地域になくはならないクラブへと成長できるよう、運営の立場でチームを盛り上げている。

クラブの活動は、チームのメンバーだけでなく、

く、サポーター、スポンサー、地域の人々の支えがなければ成り立たない。選手時代からもちろん理解していたことではあるが、引退後はさらにその意識が強くなった。「選手の経験があるからこそ、

今の選手にも応援してくれる人たちの大切さを伝えていきたい」。地域の人々や企業とクラブをつなぐのが自分の役割だと考えている。

和歌山の高校でプレイ

大北さんが和歌山の地と深くかかわるように



なったのは、高校時代。地元・大阪の高校ではなく、近大附属和歌山高校に進学した。

当時、和歌山に抱いた印象は「会話に『ね〜』が多い」「和歌山市は広い」「大阪からは意外と近い」。距離は近いのに、海が青くきれいなことに

も驚いた。大阪とは大違いだった。

進学校なので、サッカー部の練習は、サッカー漬けの強豪校のように時間をかけられない。短期集中型で密度の濃い練習に取り組んだ。大変なのは部活だけではなく、勉強も高度な内容だったので、練習で疲れていても、授業も気を抜けなかった。

ハードな高校生活となったが、それでも3年間、「勉強もサッカーも

きっちりやる」というプライドを持ってやり切ったことで、「ここまではやれる」という自分のラインを知ることができた。高校時代の和歌山で日々が、苦しいことでも「ここまでなら乗り越えられる」とひと踏ん張りできる下地になっている。

世界へのようじん

大北さんがアルテリヴォに入団したのは大学

卒業後。さらに上のカテゴリーのチームに入るチャンスもないことはなかったが、高校の先輩が所属していたこと、また和歌山への愛着もあり、アルテリヴォでプレーすることを決めた。

アルテリヴォはまだプロのチームではなく、選手の間ほとんどが別仕事を持っている状況だ。そんな状況のなか、大北さんは選手時代から運営との「二足のスパイク」をはき、ホームページの

更新や、グッズの企画、サッカースクールでの指導などを行ってきた。その経験が「多くのスタッフに支えられてプレーできていると再認識した。自分も運営側でクラブに貢献したい」と考えるきっかけにもなった。

世界のクラブやリーグのトップチームを見ると、クラブが地域盛り上げの拠点となり、またホームタウン全体でチームを盛り立てるといった関係性が出来上がっている。「自分たちも和歌山を代表するサッカークラ



東京ガールズコレクションに出演

ブとして、全国に誇れるクラブを目指したい」。サッカーを通じたまちづくり、地域連携で和歌山を元気に。地域になくはないクラブへの挑戦は、これからも続く。



大北 啓介

1990年生まれ、大阪府泉佐野市出身。近大附属和歌山高校への進学で和歌山へ。2年時と3年時の2度、全国高校選手権に出場した。近畿大学を卒業後、アルテリヴォ和歌山に入団。主将としてチームを牽引した。2022年のシーズンを最後に引退。その後は営業部長、また企業や地域とクラブを繋ぐ ARO (ARTERIVO RELATIONS ORGANIZER) として、地域とクラブの橋渡し役に。知事選のイメージキャラクターを務め、和歌山市で開催された東京ガールズコレクションでモデルに挑戦するなど、多岐にわたって活躍している。



海と緑に彩られた強く優しく美しいまち

美浜町長 藪内 美和子

美浜町は、和歌山県下2番目に小さな町ですが、近畿最大規模を誇る松林とその前には煙樹ヶ浜が広がっており、白砂青松の美しさを味わえたり、年中釣りを楽しめたりと、毎年多くの方々が訪れています。



全国各地の名松266ヶ所から和歌山県内で唯一「21世紀に引き継ぎたい日本の白砂青松百選」に選ばれた煙樹ヶ浜の松林を守るため、そして次代に受け継ぐために、2月の第2日曜日を「松の日」と制定し、町民の方々と共に松の植樹や清掃活動などを行っています。その甲斐あって松林は美しく保たれ、遊歩道で散歩やランニングを楽しむ姿が多く見られます。また煙樹ヶ浜には、海を見晴らす汐見台や夕日を楽しむことができ、そしてキャンプ場も隣接しており、自然と親しむ場、憩いの場として多くの方々に愛されています。是非、美しい浜と松林の町、美浜町へお越しください。



▲潮騒かおる煙樹ヶ浜憩いの広場

編集後記

先日、和歌山市の小学校からゲストティーチャーとしてご指名があり、5年生の授業でお話をさせていただきました。テーマは「わかのうら」。来年2024年が、和歌山市和歌浦の玉津島に聖武天皇が行幸してから1300年の記念年ということで、「わかのうら」の歴史や観光を学ぶ授業が企画されました。

うれしかったのは、子どもたちが積極的に手を挙げて、たくさん発言してくれたこと。これからの世代である子どもたちに、歴史的なもの、文化的なものに興味を持ってもらうことは、「ふるさと再発見」を掲げる『ほうぼわかやま』の目的のひとつと言えます。

そしてもうひとつ、私が感動したのは、児童の多くが『ほうぼわかやま』を「知ってる」「読んだことある」と言ってくれたことです。難しい内容になってしまうことも多々ある『ほうぼ』ですが、それでも、幅広い読者のみなさまの目に触れている。だからこそ、多くの人が楽しめるような誌面にしていかなければならない。子どもたちから刺激を受けて、誌面づくりの責任を再認識する機会となりました。

編集長 宇治田 健志

『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：和歌山市内のコミュニティーセンター、県内の図書館、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→ <https://w-i-n-g.jp> **ウイング 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)
かんじや山椒園、美浜町、ニッテイド株式会社、株式会社アルテリーヴォ和歌山

アンケートで
当たる!!

感想をお寄せいただくと...
抽選で3名様に
ニッテイド様の
『5本指ソックス・コースター』を
プレゼント!

こちらから感想を
お寄せください! →

※お葉書でもお受けいたします。

メ切 2023年10月末日



地域と企業のブランディングをお手伝いする広告・制作会社です。「ほうぼわかやま」の発行や本づくりを通じた地域文化の振興を目指しています。就職応援BOOK「COURSE (コース)」や、キャリア教育本「さくらノート」も発行しています。[沿革] 創業1972年。設立1981年。