

清流と高原、星降る里、紀美野町。

紀美野町は、平成18年に旧野上町と旧美里町が合併し、紀州の「紀」と美里町の「美」、野上町の「野」を取り、「君の町」の意味をかけて誕生しました。和歌山県の北部に位置し、町の面積の約75%を森林が占め、貴志川や真国川をはじめとした澄み切った清流が流れ、アマノコ、アユ、ホタルなど、清流特有の生き物たちが生育しています。また、自然の豊かさはもちろん、県立自然公園に指定されている生石高原は標高870メートル、高原に自生する一面のススキ野原は、春から秋にかけて雄大な広がりを見せます。ほかにも、国内最大級の反射望遠鏡を備えた「みさと天文台」からは、満天の星を観察できます。四季折々の風景や自然に抱かれた紀美野町は、人々も素朴で人情味にあふれた町です。



おーじとすくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

紀美野町特集



紀美野町へのアクセス

車の場合

- 「大阪・名古屋・京都方面から」
- 松原JCT
- 阪和自動車道 和歌山方面
- ↓海南東IC(約60分)
- ↓高野西街道(国道370号)
- ↓紀美野町(約20分)

電車の場合

JR新大阪駅から、JRきのくに線特急(オーシャンアロー)スーパーくろしおなどに乗り、JR海南海駅まで約70分。海南海駅前で大十(だいじゅう)オレンジバスに乗り、曲谷バス停下車、約30分。



夏の山麓に 鮮やかな花火。

毎年8月15日に、紀美野町文化センター木の温もり広場で行われる「きみの夏祭り」では、盆踊り(きみの首頭)や周辺校の生徒による和太鼓、吹奏楽の演奏、伝統芸能の披露など、老若男女問わず楽しめるイベントが盛りだくさん。祭りの終盤には、約1500発の打ちあげ花火が山あいにはつき誇り、まさに夏の風物詩です。

室町の息吹を感じる社殿。

創建は欽明天皇時代にさかのぼるといわれる野上八幡宮は、本殿、拜殿など重要文化財を6点所有しています。1年を通じ、春祭りや秋の例祭、七五三や節分などさまざまな祭典が行われる、旧野上町の伝統文化の聖域です。



旬の味覚を 楽しく堪能！

「紀美野柿の市」と合併して「ユニオールした」紀美野町農林商工まつりでは、毎年11月下旬、町産の美味しいうる農産物や商工業品の販売会のほか、木の温もり広場のステージでは、柿種飛ばし大会や柿の皮むき大会、餅投げなどの楽しいイベントも盛りだくさん。



星降る里の みさと天文台

標高370メートルの山頂にある天文台。世界屈指の口径を誇るカセグレン式反射望遠鏡が自慢。105センチメートルの望遠鏡や小型望遠鏡を使つての星空ツアーや、季節ごとのプラネタリウムも圧巻。ほかにも、星空の下でのライブイベントも。豊かな自然の中で、星のロマンに触れてみては。

星の動物園 みさと天文台
〒640-1366 和歌山県海草郡紀美野町松ヶ峯180 【お問い合わせ】073-498-0305
休館日/毎週月・火曜日(※祝日にあたる場合は翌日)、年末年始(12月27日～1月4日)
開館時間/午後1時～午後5時



本州初の試み、癒しのメロディ。

国道370号は、世界遺産である高野山への参詣道「癒しの道」として、車で走るとメロディが聞こえる不思議な道路。道路の上にある一定の溝と音符マークの特殊な切れ目が音源だそう。メロディロードは北海道標津町に続き、本州では初の試み。どんなメロディかは、走ってみてのお楽しみ。

蛍光の競演。 風流を愛でる。

毎年5月下旬から6月中旬にかけて、貴志川と真国川上流でゲンジボタルを鑑賞できます。ホタルは、風がなくて生あたたかく感じる、月明かりも無い暗い夜に多く見られるそう。気象条件をよく調べ、マナーを守って鑑賞しましょう。



※写真はイメージです。

自然を愛し、求め、紀美野に暮らす人々。

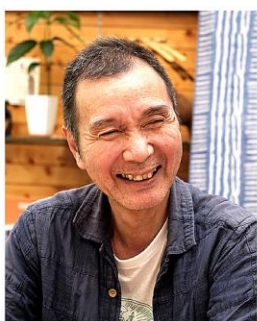
「ターン、Uターン...経緯は違っけれど、紀美野町に暮らして、食に携わりながら「紀美野町まちづくり推進協議会」に参加している人々は、口を揃えて「自然が好き、自然の中で暮らしたかった」と語ります。お店や料理に対する考え方はまったく違っけれど、紀美野町カフェマップを制作したのも、ふるさとへの「想い」が共鳴したからこそ...」



紀美野町
カフェマップは
各店舗などで配布中。



受け継がれていく、親父のこだわり。



チャイとカレーの店ガネーシュ (kimimo's CAFE)
赤川 純二 さん

ふれあい公園内にあるナチュラルアジアンテイストのお店。本格カレーを中心に、オリジナルレシピのチャイや、スリランカ直輸入の紅茶、ラッシーなど、楽しいバラエティ。

私は元々、大阪でチャイの専門店をしていて、紅茶葉を仕入れにスリランカによく行っていました。あちらの食べ物ほとんどカレーなので、行くたびに勉強し、店でもやり始めました。東南アジアのカレーはスパイス系ものが多く、日本人には馴染みにくい。今の味は現地のもを自分なりにアレンジして、試行錯誤の末、行き着いた味です。紀美野町に移住したキツカケは、昔遊びに来た時、本当に自然がきれいなのが強く印象に残っていて、それからこちらに土地を買い、しばらくは行ったり来たりしていたんですけど、紀美野町のみなさんの素朴なあたたかさを感じて、移住を決意しました。

紀の川市で、息子が2号店をオープンしました。大学を卒業してすぐ、3年くらいうちの店で修行したんですけど、覚えも早く、生懸命やっていたみたいね。するとある日「目立ってやってみたい」と言い出したんです。息子が「お父さんがやっていることを、自分もやりたい」と言うてるけれど、反対はいけれど、反面責任もある。頑張ってくださいね。



意欲全開、自らの手で生み出すもの。

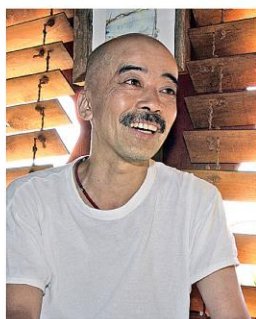
私は北海道出身ですが、マリンスポーツが好きで沖縄に長くいて、平成元年、白浜町に新しくできるホテルの料理長をやらなかったかとの話を聞いたとき、静かなところから、自分の生き方として、静かなところで暮らしたいと思っようになったんです。約14年紀美野町に暮らして思うのは、四季折々、山菜、きのこなどの山の幸や、生石山の天然の水をいただける。今では欠かせないものだし、とても気に入っています。



森のパン屋さん
三浦 末治 さん
元フランス料理シェフが営む、洒落たログハウスのパン屋さん。国産小麦で丁寧に作られた素朴な甘さが自慢のパン。ほかにも、ピザ、パスタなどの軽食も堪能できる。

山奥でパン屋をして、徐々に自適な暮らしをしていくと思われがちだけど、現実は結構ハード。もう少しゆとり田舎暮らしをしたいと思っけれど、やりたこともないし、はいあるんですけど、麦や野菜も自分で育てているし、珈琲が好きだから、自分で焙煎してお店に出したいし、石窯を作ったげを振る舞えるようにもしたい...お客さん店づくりに関わってほしい。お宮さまも自分で建てたんです。木が好きで、木と触れていると楽しい。この暮らしをもっと楽しみたいですね。

面倒なことが楽しい、そんな毎日を。



ドーセル
戸田 晶 さん
カラフルなお花が咲く玄関先から、すでにパンの良い香りが。緑の風が吹き込む店内では、国産小麦+天然酵母のバリエーション豊富なパンたちがお出迎えてくれます。

ドミク・アレンさんによく仕事を依頼しています。ある日、フランスの田舎で食べていたんですけど、作ってくれたことがありました。あっさりした塩気の少ないパンで「あ、美味しいな。こういうパンもあるんだって教えられ、それを今お店で「ドミク・アレン」という名前でお出しています。色んな人たちが刺激を受けて新しいメニューを考案するの、楽しいですね。」



土曜日だけ逢える、自然派美食・パン。



岳人(かくじん)
川上 武 さん
箕六の澄んだ天然水と自家製天然酵母を使用し、薪で焼きあげた自然派のパン屋。古民家を改装した店内は、ほっこりとしていて、どこか懐かしさを感じさせる。

夫婦で田舎暮らしに憧れていたのがきっかけで、大阪府岸和田市から紀美野町に移住して約7年。元々は普通の会社員をしていました。移住するにも、場所を探すだけで2年かかりました。今はもうやっていないけれど、紀美野町の「民宿ひらひら」のご主人に相談して、役場を通じてこの場所を紹介してもらったんです。10年以上空き家だった古民家でしたが、雲田さんが良く、縁側からの景色も良いので気に入りました。パン作りに関しては独学。小麦についている酵母を増やして使ったり、果物を酸酵させたりして自家製酵母を作ります。小麦も国産にこだわっています。

1番の自慢は手作りの石窯。耐火性と蓄熱性の良い石を集めて、自己流で粘土で組んで、特に設計図もありません。約1ヶ月程度で作りました。土曜日のオープンに向けて、金曜日昼後でも自分たちの夢は実現しているのだから、今はこの成長が一番の楽しみですね。このスタイルを維持していきたいです。



レポリューションする料理を目指して。



Chez みなみ
南 雄介 さん
森の中に行む、静かでおしゃれなフランス料理店。安全で新鮮な地元食材を使って「安全なもの、本当に食べたいと思う良質なものをお出したい」それがシェフのこだわり。

元来、このお店は親がやっていた。僕は1年間フランスで修行して紀美野町に帰ってきました。厨房を仕立て約10年、いつもお客さんの反応を見て、喜んでもらえそうなものを考えてきました。フランスでやって来たことにこだわり、我々を通して、これをこのままやれていなくて、ある意味、僕の料理はお客さんに鍛えてもらったんだと思っています。

かつらぎ町の豚肉や、紀の川市の農園の野菜など、地元の食材にこだわっています。仕入れ先の人たちと積極的に話し、「美味しいものを作りたい」という気持ちが強かったり、作り手の考え方に共感できたり、僕との相性が良い素材を使っています。最近紀美野町に「ターン」して野菜作りを始めた方々の野菜も使っています。将来の夢は、よりあえず続けること。続けるということは、古くなるということでもあるけれど、それをどうレポリューションしていくか。お料理も今よりもっと色んなバリエーションを作りたいし、生産者の方ともしっかり関わりたいです。



もの作りを通して、人と人との繋がりに刺激を受け続けることにより、無限に広がる創作意欲。
紀美野町を代表するパワフルなアーティストたちに、お話を伺ってみました。

Masanori Izawa 井澤 正憲氏

紀美野町出身の陶芸家、大阪芸術大学出身。「ものを作るなら生まれ育った場所が良い」と、紀美野町に戻ったのは約13年前。現在も制作活動を続け、「八幡工房」というギャラリーには、カフェ「Hachi*Labo(ハチラボ)」も併設。



器を通して何を表現するのか？

学生時代、現代陶芸の第一線で活躍されている先生に「器を通して何が表現できるか、常に考えなさい」と言われ続けてきました。土と対話しながら制作していくのが焼き物の世界。だからこそ、僕は生まれ育った土地の土を使いたかった。紀美野町の土は火に弱く、全然言うことを聞いてくれない。だからこそやめられないし、続けていける要素のひとつなのかも。

作品が言葉となり、人を呼び、繋げてくれる。

カフェのことを、我々は「器研究所」と呼んでいます。器の可能性を研究したかったのと、器の面白さを色々な人に知ってもらいたかったんです。年に何度か、イタリア人のジャーナリストやフランス人の建築家など、全然知り合いでもない外国の方が家に居候してきます。僕たち夫婦は紀美野町に引きこもって制作活動をしているけど、作品がどんどん人を呼んで来てくれるんです。僕は、作品は「言葉」だと思っています。今、自分が伝えたいことが形や文様になっていく。僕たちのように、とことん好きなことができる時間があるなら、その分、人の3倍は苦しんで発表し続けたいといけません。ものを作るというのはエネルギーがいるけれど、作り続けることで、作品が旅をして人と人との繋がりを広げてくれるんだと思っているんです。

Dominic Allen ドミニク アレン氏

平成18年10月、イギリスから来日。木をこよなく愛し、ものを作ることを愛すカーペンター。スタンダードなものにも、珍しい風変わりなプロジェクトにも、家具や建築にも興味を持ち、オーダーを受ける。



とても楽しいよ、ここはユニークな仕事が多いんだ。

来日して英語の講師として勤めていたある日、友人の紹介で陶芸窯と作業場を建設する依頼を受けたんだ。それが来日して初の仕事。その時に紀美野町を気に入って、家族と一緒に移住を決意したんだ。町の10万人支援事業に仲介してもらって、今は元保育所だった建物を住居にしている。とてもユニークで気に入っているよ。僕は仕事する環境には、ちょっとうるさい。自然の多い場所じゃないと嫌だったんだ。そうそう、ドーシェルの戸田さんからは特にユニークな仕事を受けるよ。1番ビックリしたのは「陶器のポットのフタが壊れたから、木でピッタリのフタを作って」と言われたことかな。日本語も英語も難しい。でも、その人の好みや言いたいことは何となく分かる。それをイメージ、デザインして、制作するのが僕の仕事。完成したのを見て、喜んでくれると嬉しいよ。



叶えてきた願い。私は今、夢の中にいる。

将来の夢を聞かれると、いつも同じ「今、僕は夢の中にいる」と答えるんだ。自分が願った夢は、叶えてきた。仕事はとても楽しくて、毎日違って、毎日面白い。これからずっと自分の好きなこと...「もの作り」を続けていきたい。この元保育所である自宅も手に入れたばかりで、まだまだ色々なところをリフォームしなければならない。それも、これからの楽しみのひとつなんだ。

弘法大師の足跡



蛇岩大明神 へびいわみょうじん
大昔この場所を旅の僧侶が通りかかった際一匹の蛇が横たわっているのを気にせず踏んでしまいました。蛇は鎌首をもたげ「不作法な奴め！」と怒って大蛇に姿を変えなそう。その僧侶は陳謝し、地元の人と蛇岩大明神を建てました。ちなみにその僧侶が弘法大師だと伝えられています。そして蛇岩大明神へのお参りの仕方がちよと思議。生卵に名前や年齢などを書き込み、幣殿へいんにある箱の中に納めるといふもの。二生に度のお願いを必ず叶えてくれる「願成就」の神様なのです。
紀美野町役場 美里事務所から車で約30分



弘法の押しあげ岩
弘法大師が去る若く修行僧たち頃、生石山に登ろうと歩いていると、目の前に大きな岩がある。邪魔だと思った大師は、この大岩を「えいこ」と押しあげました。そのときの手形がくぼみとして残っているといわれています。
海南東1Cから高野西街道を東へ車で約40分

本堂アチコチに弘法大師伝説があるね。色んな場所で修行していたんだろうね。むむ。



「のかみふれあい公園」は、1万平方メートルの芝生広場や、滑り台・吊り橋などの楽しいアスレチックがあるわんぱく広場、オートキャンプ場やバーベキュースペースなど、家族全員が楽しめるアウトドアスポット。県内で初めて36ホール備えたパークゴルフ場有料)もオススメ!



のかみふれあい公園

【営業時間】
4月～9月
午前8時～午後7時
10月～3月
午前9時～午後5時
【定休日】
火曜日・年末年始
※無料施設は休日も利用可。



生石高原

有田川町との町境標高870メートルの山頂に広がるスキの草原は、ハイキングにとっても気持ちよさそうなお散歩、生石高原山頂からは、和歌山市内はもちろん、晴れた日には四国や淡路島を眺望できるそう。毎年4月末には山開きが行われ、多くの観光客で賑わいます。とんがり屋根のレストラン「ハウス」の家おいし」では、物販コーナーと喫茶を併設しています。

大自然の中で
思いっきり遊ぼう!

一自然と人とのふれあいー
紀美野町のほんまもん体験



昔の遊び体験

竹、木、シュロを使って、竹とんぼなど昔のおもちゃを作って遊んでみませんか。料金は1,500円。



星空体験

土星の環や月のクレーターなどを鑑賞します。料金は(小・中・高校生)100円、(大人)200円。



トレジャーハンティング

金属探知機で、遊歩道に埋められたメダルを探しながらウォーキング。料金は1,200円から。



陶芸教室

自由な発想で、楽しく、世界に1つだけの作品を作れます。料金は3,000円。汚れても良い服装で。

体験に関するお問い合わせは、
【紀美野町役場 073-489-5901】まで

おもしろい体験、結構上手に作れますよ...



凝固剤を入れると色が変わります



トドロに煮詰めたこんにやく芋をミキサーに

続いて、こんにやく作り体験。
(1)まず、こんにやく芋を茹でたものと水をミキサーでまぜてペースト状に。
(2)まじったものをよくこねある程度粘りが出たら、凝固剤を入れて、さらにこねます。根気と力がかかる作業です。
(3)続いて、その型に入れて四角と丸の2種類に成形していきます。
「手作りならではやから、多少イビツでも全然構わんよ」お母さん、優しいし、約30分ほど茹でる完成!



お母さんに教わりながら、型に流し込んでいきます



「コンがあるからお刺身にして食べても美味ししい、煮物にしても味がしみ込みやすいよ」お母さんたちの真心が生み出した自慢の品々はどれも素朴で優しい味わいでした。



手作りこんにやくが完成しました!



「熱いよ...? 大丈夫かなあ?」



紀美野町で頑張るお母さんたちの味。



桜の塩漬けを乗せて「きみの小町」の完成よ



桜の風味が素朴で優しい「きみの小町」 「きみの満月」の烙印は、秋はススキ、春は桜町内で採れたものを加工し、佃煮やジャム、お餅、お味噌などを作って、販売所や宿泊施設に出荷している「生石加工グループ」の方々の手伝いに来ます。今回は、主に町産の大豆を使うたろ焼き「きみの満月」と、町花である桜にちなんだ「きみの小町」、生芋100%の手作りこんにやくを一緒に作らせてもらいます。「あんこっぽいの方が美味しいからたくさん入れてあげてね」と笑う、お母さんの優しい顔に癒されます。こんにやく作りは、実際に体験できます。興味がある方、詳しくは紀美野町役場までお問い合わせを。



バリエーション豊富じゃのう!

紀美野町 温泉&お宿

夏は川遊びの後に、夏中の温泉宿へ、ついでサイコーやて

美里の湯 かじか荘

山あいの静かな宿「かじか荘」は、清流貴志川の豊かな自然の中にあり、春はあまご釣りやお花見、夏は鮎釣りやホタル観賞、秋は柿やみかん狩り、冬はぼたん鍋でご宴会など、四季折々を通して楽しめます。また、館内レストランでは猪肉を使ったお料理も食べられますよ!

藤の森不動温泉 だるま湯

名水紀の国50選に選ばれた「だるま石渓谷」の近くにあるのが名前の由来。泉質はナトリウム・炭酸水素塩・塩化物冷鉱泉。アトピー性皮膚炎に効く療養泉として知られています。

たまゆらの里

温泉つきのお部屋やキャンプ場、屋根つきの屋外バーベキュー炉、プールなどリゾートコテージ。ローストチキンやウインター、パエリアなどを作るアウトドアクッキング体験も!

紀美野町 特産品&お土産

ししまんドッグ
紀美野町のジューシーな猪肉を使って作られた、ホットドッグのような肉まん。「たまゆらの里」で食べられます。

味噌&金山寺味噌
昔から伝承されてきた手法で作られた、防腐剤等の添加物を使用していない身体に優しいお味噌です。

ミニミニたわし
江戸時代から昭和にかけて栄えた、野上谷のたわしやほうきなどのシュロ製品。用途に合わせた様々な形があります。

ブルーベリージャム
町産の完熟ブルーベリーをふんだんに使った、甘酸っぱい新鮮なジャム。『生石加工グループ』の商品。

梅みそ
紀州南高梅で作った無添加のおかずみそ。ごはんのおともにも、おつまみにも最適。『生石加工グループ』の商品。

佃煮各種
やまぶき、椎茸、クレソンなど、変わり種野菜を使った佃煮。1度食べたらやみつき。『生石加工グループ』の商品。

「ふれあい館(ふれあい公園内)」 「山の家おいしい」のほか、左記の宿泊施設でも購入できます。



取材にご協力いただいた方々に、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

©和歌山県町村会 本企画の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。本企画に掲載しているデータは2011年9月現在のものです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、紀美野町役場【073-489-5901】、もしくは和歌山県町村会へ。