

今も昔も、愛あふれる歴史の町。

脈々たる歴史と、その文化的遺産が受け継がれている町、印南町。かつて、熊野詣の要衝とされた五体王子のひとつ、「切目王子跡」があるほか、印南漁民で作った角屋甚太郎（かどやじんたろう）が現在の「かつお節」の製造法を考案したといわれるなど、多くの伝承が伝えられています。

そして、農業立町の町として、温暖な海岸部ではハウス棟が建ち並び、豆類、野菜・花卉類などが栽培され、中でも最近では、厳しい施設管理の中で生産される高い糖度の赤糖房（あかとんぼ）というミートマトが注目されています。また、山間部の冷涼な気候を生かした「干両」の生産は、量・質ともに関西。真妻地区は「真妻わさび」の原産地として広く知られています。

全国に類を見ない形の「かえる橋」のある町としても、話題になっています。

印南町へのアクセス

車の場合

松原JCT

阪和自動車道 和歌山方面

↓ 和歌山IC (約50分)

↓ 印南IC (約30分)

↓ 印南町 (約8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御坊駅で降車。ここまで約75分。後続の紀勢本線に乗り換えてJR印南駅へ約20分。



おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.18 印南町特集



かえる橋

「かえる」「人をかえる」「町をかえる」「古里へかえる」「栄える」という5つの「かえる」にちなんだネーミングされた、印南町のシンボル「かえる橋」は、人々を招き入れ、町の発展への願いを込めたモチーフが見せられます。それらを探しながら、町内を散策するのも楽しいかもしれませんね。

町の花であり、お正月の縁起物としても知られる干両。赤や黄色のブチとした実が凛として可愛らしい。印南町は関西の冷涼な気候を生かした「真妻の干両」は、優良作品として知られています。



関西有数の产地 町の花、千両。

江戸時代中期、印南町から土佐に出漁した漁民団のリーダー角屋甚太郎は、足摺岬に絶好の漁場を見し、そこでかつおを燃やす「標乾法（くんかんほう）」を試行しました。その後、2代目甚太郎が「燃乾かけ法」を考案。日本の出汁文化の最右翼、かつお節を完成させたのです。印南町出身者だったの



かつお節の発案者、 角屋甚太郎。

毎年10月1日（宵宮）、2日（本宮）の2日間、山口八幡祭りと、印南八幡祭りの2つの祭りが、印南港との周辺で同時に行われ、「印南祭」として毎年多くの人が賑わいます。

【山口八幡神社】計7区の祭り屋台が、港まで勇壮にねり合いながら御渡りし、御旅所前で屋台が激しくせめぎ合つ勇壮な祭り。4台の屋台ごとに統いて、神輿が水音を立てて川に飛び込み対岸からのロープに引かれて川を渡る「お渡り」が見物です。

**印南町
お宿紹介**

町内には、「辻井旅館」「今又旅館」「さつき旅館」「民宿印南嶺」の4つの宿泊施設があります。各宿とも、イセエビやタイなどの旬の海の幸や趣向を凝らしたお料理でおもてなし。詳しくは、印南町役場までお問い合わせを。

印南祭

【山口八幡神社】計7区の祭り屋台が、港まで勇壮にねり合いながら御渡りし、御旅所前で屋台が激しくせめぎ合つ勇壮な祭り。4台の屋台ごとに統いて、神輿が水音を立てて川に飛び込み対岸からのロープに引かれて川を渡る「お渡り」が見物です。

伝統的な祭りですよ～
豪快だね～

優しく切ない、二愛物語

里人が言い伝えてきた伝承や信仰を、現在もなお大切に守り続けている印南町。その中でも、今回は印南町内に伝わる「愛伝説」を、印南町文化協会会長である坂下紹美さんにご紹介いただきました。

坂下さんは、印南の歴史や伝承を研究し、それを後世に伝えるべく、語り部や講演などで、幅広く活動されております。

いつの時代も変わらずに、蕩々と流れ続けていく愛の形を紐解いていきましょう。



2人が会った瀧法寺の滝

瀧姫愛染明王堂

瀧法寺本堂



印南原の里に住む明るく働き者の夫婦は、なかなか子宝に恵まれませんでした。信心深い夫婦が、瀧法寺の金龍満願不動明王に祈願すると、念願の女兒が誕生。「愛」と名づけられた女の子は、美しく利発に育つてきます。しかし、お愛が16歳の時、両親は亡くなってしまいます。高野山へ参拝して弔い、村に戻ると、愛は明るく里人たちを癒し続け、いつしか瀧法寺の申し子「瀧姫さん」と呼ばれるようになります。

里人に愛された瀧姫ですが、縁談の話となるとなかなか首を縦に振りません。そんなある日、瀧法寺の滝の前で修行をしていた瀧姫の前に、1人の男性が現れます。名を「聖」。滝の前で語り合っている内に惹かれていき、2人はやがて良縁を結ぶのですが…。

「実は、私は金龍満願不動明王の化身で、人々を救うために有る身。君とこの世で添い遂げるにはできない」と言い残し、聖は光となって滝の中へ消えていきました。

瀧姫はすべてを察し、愛で導く愛染明王の悟りを開き、滝に身を投げ、愛する聖の君の元へと昇天するのです。

「愛には色々な形があります。瀧姫さんは穢れなき信仰に生きた人・信仰の愛」ですね」と坂下さん。後に建てられた瀧姫愛染明王堂には、良縁のご利益があるといわれています。男女問わず良いご縁に恵まれるよう、聖の君と瀧姫さまが、今も見守つてくださっているかも知れませんね。



小栗判官物語
読ります
印南町に
教わったよ

かつお節発祥の地として知られる印南町。その立役者が、あの角屋亮太郎の弟、甚三郎の5代目に与とう一人息子がいました。当時の角屋は、かつお節製造を幅広く営んでおり、「印南片荷か角屋片荷か」(印南全体と角屋とを天秤にかけても、同じくらい大金持ちという意味)と謂われるほどの大豪商でした。

与は桶屋の一人娘であるヲサナという女性と恋に落ちました。しかし、ヲサナは角屋に奉公に出ていた女中、身分違いの恋が許される時代ではなく、2人の関係は周囲に猛反対されてしまいます。

「君と一緒に生れないなら、僕はいつまでも、ヲサナは生きじき幸せにならねえ」と言いました。

「あなたのいない世界なんて嫌! どうか私も一緒に…」

2人は印南町の高岩(海螺の崖)から抱き合ひ、心中を遂げたのです。与が遺した「世を照らせ。月も十夜の道あかり」という辞世の句が、切なく心に響きます。

明和7年(1770年)、10月のことでした。

「両親からの反対でもヲサナ以外の女性を愛するることもできず、板挟みになった与は辛かつたろうと思いますよ。まさしく、悲恋物語ですね」と坂下さん。

与の両親は深くショックを受け、家督のすべてを甥に譲り、印定寺に2人の永代供養を任せて土佐へと移りました。

印定寺には、与とヲサナの供養のために「比翼塚」が建てられています。切ない悲恋物語ですが、それほどまでに愛する人と出会えた2人は、幸せだったかもしれませんね。



萬葉歌碑
首を傾げ、右手で頬を支えている姿が「モモラス」な観音さま。元々は道標として立てられたものですが、いつの頃か里人から歯痛の御聲音さま」と呼ばれるようになったそう。印南町には、こういったご利益のあるお地蔵さんが数多く点在しています。

切目王子跡
鬱蒼と茂った森に抱かれた、神聖で厳かな社殿は、九十九王子の中でも格の高い五体王子のひとつ。平成24年度NHK大河ドラマでお馴染みの平清盛が、熊野詣の途で源義朝挙兵の報を受け、京に引き返したのがこの王子だといわれています。和歌山県の史跡に指定されています。

川又の觀音さま
昔、熊野詣の修験者が、この一寸八分の観音さまを発見。祠を設けて祀ったのが、現在の奥院。本堂のすぐ隣には「葵の滝」。滝の形状からその名がついたそう。伊半島自然100選にも選ばれています。毎年4月18日に会式が行われます。

Specialist of Vegetable

印南町 野菜作りのスペシャリストたち

自然に恵まれた印南町で、野菜作りに情熱を燃やす人々の声に耳を傾けてみましょう。普段、スーパーで見かける野菜の見方が、少し変わらかもしれませんね。

赤糖房 あかとんぼ



ひらの しげお
ミニトマト部会
部会長
平野 榮男さん

ミニトマトの最高級ブランド、赤糖房（あかとんぼ）。パックに房から入っているのが特徴ですが、違いは、糖度だけではありません。「ミニトマト部会の会長をさせてもらっているが、会社組織と同じだと思ってやっています。年功序列ではなく実力主義、みんな同じ気持ちで取り組んでいるから良いミニトマトができる。一蓮托生ですね」印南町では、部会に登録しないと赤糖房を名乗れません。ほかにも、優糖星（ゆうとうせい）を栽培している農家は赤糖房を作れないなど、部会には色々なルールがあるようです。赤糖房のブランド化をはかり、付加価値をつけるために、平野さん自らも努力を惜しません。「うちの組織はどこにも負けない、トップを走っている自信があります」そう語る眼差しは強い。

「トマトは子どもと同じ、細部まで気を配つてやらないと」最後に、優しい父親の表情を見せた平野さんです。



「赤糖房（あかとんぼ）」は印南町で生産・販売されているミニトマトの最高級品。最低糖度が8.5度、それ以下だと「赤糖房」を語れません。ほかにも最低糖度8.0度の「優糖星（ゆうとうせい）」と、ロケット形の「王糖姫（おとひめ）」があります。



「赤糖房」を栽培しているビニールハウス



印南町の海側の地域は温暖な気候を生かし、キヌサヤエンドウやウスイエンンドウなどの豆類、スイカやトマトなどの野菜、スターチスなどの花卉など、関西有数の出荷量を誇っています。一方山側は平均気温が低く、わさびや千両などの栽培に適しています。

特産品・お土産はコチラの产品所で！

フレッシュマート	まるさと产品所「みれあい」
営業時間:午前7時～午後5時 定休日:年中無休	営業時間:午前7時～午後5時 定休日:土・日・祝のみ
共栄花の里产品所	ピーンズ直売所
営業時間:午前9時～午後6時 定休日:木曜日	営業時間: 火～金 午前8時～午後1時 土・日 午前10時～午後3時 定休日:毎週月曜日・第4日曜日

真妻わさび



高級わさびとして人気の真妻わさびは、川又～松原地区一帯が発祥地。現在、印南町で真妻わさびを栽培しているのは平井さんだけ。採れる量はごくわずかで、希少です。



ひらい みつる たけし
平井 満さん・健さん

代々真妻わさびを栽培している平井家。満さんは3代目、息子の健さんは後継者です。「わさびは谷川で栽培します。夏は水が温かくならないよう気を配り、田の下には常に水が流れているようにしないといけない。わさびの栽培は失敗が多くて難しいですよ。でも、お客様が美味しいと喜んでくれるので、やりがいを感じる」と満さん。「サラリーマンをしていたけれど、ずっとわさびをやりたいと思っていた」とは、健さん。「真妻わさびには、先代から受け継いだ伝統と価値がある。自分でもすごく美味しいと思うから、これからは、たくさんの人に食べてもらえるようにしたいと思っています」健さんは、真妻わさびとは別に、わさびの葉と茎の栽培を進め、加工品にするために模索中。「息子が継いでくれるのは嬉しいですよ。でも、親父の言うことを全然聞いてくれない」と満さんは朗らかに笑いました。



ひとりじめ 7セブン

「ひとりじめ7」とは、直径約12cmの小玉スイカ。甘くて果皮の薄く、甘くてシャリ感が強いのが特徴。5～7月にかけて、関西圏を中心に出荷されています。



よりおか まさのり
スイカ部会 依岡 正憲さん

ひとりじめ7の栽培方法は、まずスイカの苗とユウガオの苗を接ぎ木することから始まります。その方が根が強くなるそう。「苗を植えるとき、理想的の瘤の形を頭に思い描いている。収穫期にイメージとピッタリ重なると、やりがいを感じる。そういうときは大体、美味しいスイカができるんですよ」苗を植える土は湿り気が強く、温度も高い。ハウスの中もじっとり汗が滲みます。苗が育ってくると、スイカの成長を記録する着果棒（ちゃくごうばう）という目印をつける。「僕はね、収穫のタイミングを“誕生日”と言っています。スイカはひとつひとつ成長が違うから、ひとつひとつを、ちゃんと見てあげないといけないんですよ」親心、とでも言えども、依岡さんの表情が優しくほっこりんだ。ひとりじめ7は、印南町内で30ヘクタール、年間7万ケースの生産量を誇る、西日本有数の生産地です。



自然に触れて、乗馬体験でリフレッシュ。



清涼フルーツに出逢う樂しさ。

サンシャイン牧場果樹園

印南原にあるお城のような建物がサンシャイン牧場の目印。広大な敷地内で、2月～5月下旬までイチゴ狩りができます。牧場では、農薬・化学肥料を抑える特別栽培、さらに、ひと手間をかけて有機肥料100%にこだわった栽培をしているそう。品種は「さちのか」や「まいひめ」。とても大きくて、驚くほど甘いイチゴです。ちなみに、8月～9月下旬頃は、巨峰などの、美味しいぶどう狩りができます。天候により開園日が変更する事があるので、電話で確認をオススメ。詳しくは、印南町役場まで。



旅で出会った おともだち



きゅうくん(♂)

さんちゃん(♀)

ラグレース乗馬俱楽部では、ゴルフ場の広い敷地を生かし乗馬体験ができます。現在18頭、しなやかな筋肉が美しい元競走馬たちばかり。競馬の有名な騎手が、菊花賞や皐月賞で乗った馬もいるんですよ。今回乗せてもらったのは、タレントフォールという馬。「馬も」頭頭性格が違います。この子は、従順で大人しい性格。ペテランだから大丈夫ですよ!乗馬は初めての体験でしたが、私がとても優しいし、背中が温かくて全然怖くありませんでした。女性や子どもでもきちんと指導してくれるので安心です。

明日に伝え受けたい、おふくろさんの味。

【ここにやく】ミキサーにかけたこんにゃく芋に、梅の灰汁を入れて混ぜ固めます。「灰汁をとるのは手間がかかるけれど、きあかりの味が全然違うのでこだわっています」と坂口さん。灰汁を入れたあと、手で混ぜていると色が変わってくるので、丸と四角に成形。沸騰したお湯で、30分程度茹でると完成。歯ごたえですよ!



「かきまぜごはん」焼鰯をほぐしたもの、細かく切ったにんじん・こんにゃく・しいたけを、しょうゆ・酒・みりんなどで味つけて煮込み、ご飯に混ぜます。お母さんたちは、焼鰯の骨を、食材を煮込む際に出汁に使うそう。そのひと手間が、美味しいの秘訣ですね。最後に印南町の特産品もあるエンドウを盛りつけ、彩りよく完成です。お祭りなどの人が集まる時には、必ず作られてきた料理なんだとか。



印南町で、料理研究をしているお母さんたちのグループがあります。小田さんのグループ「明日を考える会」は、米粉を使ったスイーツや、印南町の特産品のスイーツ「あじさい」は、手作りのこんにゃくを県内外のお祭りやイベントで振る舞つたりと、幅広い活動を行っています。今回は、印南町の郷土料理「かきまぜごはん」と、梅の木の灰汁で作った、本格的なこんにゃくの作り方を教わりました。小田さんは「失敗ばかりしているけど、みんなお料理が好きで続けています。若い子たちにも受け継いでもらいたい」と語ってくれました。「ちょっとひと手間」を惜しまず、料理を楽しむ気持ちをお母さんたちから教わった気がします。

