

令和5年度第三回「食を通じた地域のプロモーション・交流事業」を和歌山県有田市・湯浅町・広川町・有田川町で開催しました！

クレアでは、株式会社 ABC Cooking Studio（以下「ABC 社」という。）と連携し、韓国・中国・東南アジア各国の ABC 社料理教室に通う生徒等を招聘、日本国内で FAM ツアーを実施する事業を平成 30 年度より実施しています。

本事業は、SNS 等で発信力のある ABC 社料理教室に通う生徒等に、日本各地域の「食」をテーマとしたツアーに参加してもらい、フィードバックを得るとともに、SNS や各種メディアでの情報発信を通じ、地方自治体の海外販路開拓やインバウンド促進につなげることを目的としています。

本年度第三回目のツアーは、料理教室を展開する株式会社 ABC Cooking Studio のタイスタジオに通う生徒 3 名を和歌山県有田市・湯浅町・広川町・有田川町に招き、2023 年 10 月 30 日（月）～11 月 2 日（木）の日程で実施しました。

今回のツアーでは、日ごろから食を中心に SNS で情報発信しており、タイ国内で影響力の大きいインフルエンサーを 3 名（※Instagram 総フォロワー数 50 万人超、TikTok 総フォロワー数 150 万人超）招聘し、有田市・湯浅町・広川町・有田川町の食や文化等を発信してもらいました。

ツアーの様子をまとめた動画も公開しておりますので、URL よりぜひご覧ください！

【<https://youtu.be/H-ujGZ4ui-o?si=BCFHPNUmzCtf0nyL>】

ツアーの詳細については、以下のとおりです。

1 日目

<JR 箕島駅（ツアー開始）>

関西国際空港から電車を乗り継ぎ約 1 時間、JR 箕島駅から令和 5 年度第三回ツアーが始まります。

和歌山県の中部に位置している有田地域は、一年を通して温暖な気候で雨が少なく、霊峰高野山を源として紀伊水道に注ぐ有田川の両岸や風光明媚な景色が広がる海岸沿いには、水はけの良い急斜面を利用した段々畑が広がっており、太陽の光をいっぱい浴びた甘さとコク、酸味のバランスが良い「有田みかん」が名産です。

今回のツアーでは、太刀魚の漁獲量が日本一の有田市や、醤油醸造発祥の地である湯浅町や、「世界津波の日」の由来となった逸話「稻むらの火」の舞台となる広川町のほか、国登録有形文化財に登録された酒蔵を有する有田川町を訪問します。

<魚捌き・寿司握り体験>

本ツアー最初の訪問先は「紀州地魚料理 民宿 松林」です。

毎朝、松林社長自らが市場に出向き、魚を直接仕入れているとのこと、味と鮮度は折り紙つき。

今回は、松林社長のご指導のもと、魚捌き・寿司握りを体験します。普段から料理教室に通うインフルエンサーの皆さんですが、実際に魚を捌いた経験がある方は1名だけ。最初は不安そうな面持ちの皆さんでしたが、松林社長の明るい人柄と分かりやすい説明に、楽しく調理を進めていきます。出来上がった刺身とお寿司を前に皆さん興奮気味の様子。大ぶりのネタが乗ったお寿司を一口いただくと、「アロイ！（=タイ語で「美味しい」の意）」と笑顔が弾けていました。

松林社長にお話を伺ったところ、この料理体験を気に入って、延泊を希望される外国人旅行者が多いとのこと。松林社長の人柄が大変魅力的な魚捌き・寿司握り体験でした。



(松林社長とインフルエンサーの皆さん)



(寿司握りを体験する皆さん)

<みかん選果作業見学>

次の訪問先は「JA ありだ ありだ共選」です。こちらでは、有田市の名産である「有田みかん」の選果作業を見学します。

「JA ありだ ありだ共選」では、みかんのサイズ、色、糖度等の測定が全自動化されており、選果から梱包までの行程を機械が担っています。特に、サイズ・色の測定に当たっては、機械が上下左右からみかんを撮影し、コンマ数秒の間に選果作業が行われるとのこと。ハイシーズンには、毎日大型トラック2台分のみかんが出荷されており、総出荷量は年間8,000トンにも及びます。

以前は個人で出荷する個選や集落ごとの共選が一般的で、みかんの品質にばらつきが生じていたとのことですが、糖度と酸味のバランスを計る「糖酸センサー」が導入されたことにより、品質の均一化が図られ、より質の高い、美味しい有田みかんが各家庭に届けられるようになりました。

参加者の皆さんに見学の感想を伺ったところ、「選果作業がハイテクで、システム化が進んでいることが驚きだった」とのコメントが寄せられました。日頃、スーパーで目にする有田みかんがこのように選果されているのかと、大変勉強になりました。



(選果作業の様子)



(見学時に有田みかんをいただく皆さん)

<みかんジュース試飲ほか>

次に訪問したのは、「株式会社早和果樹園」です。直営ショップ「早和果樹園本社店」でお土産を購入したほか、みかんジュースをいただきました。早和果樹園さんは、有田みかんの大産地において「おいしいみかん栽培」と「おいしいみかん加工品」の製造にこだわり、「生産者ならではの」意識を大切にしながら、生産・加工・販売の各産業を充実させた「有田みかんの6次産業」に取り組む企業です。通常のみかん農家では、みかんの生産（一次産業）のみを担うことが多いのですが、早和果樹園さんは、みかんの生産、加工（二次産業）、販売（三次産業）までを一貫して行う6次産業化に取り組まれているとのこと。また、雇用にも注力されており、地元志向の新卒大学生等の受け皿やシルバー人材の雇用など、積極的な地域人材採用に取り組まれています。

こちらで特筆すべきは、なんと言ってもみかんジュース。渋みがなく、みかん本来の甘さを堪能することができるのがその特徴。他にはない味わいの秘密は、みかんジュースの製造方法にあるとのこと。この日は特別に製造過程を見学させていただきました。こちらの工場では、みかんの皮を取り除いてから果実を絞るチョッパーパルパー方式を採用しており、果実本来の美味しさを味わうことができます。お伺いしたところによると、この方式を採用している事業者は日本全国でも10に満たないとのこと。参加者の皆さんからは「今まで飲んだことのない、体験したことのない甘さ」との感想が寄せられました。また、ジュース加工で使われなかったみかんの皮も漢方（陳皮）として二次利用されており、「持続可能なみかん産地づくり」への配慮を見て学ぶことができました。



(みかんジュースを試飲する皆さん)



(お土産を選ぶ皆さん)

<夕食・宿泊>

本日夕食をいただくのは、有田みかん海道の山頂にあるイタリアンレストラン「Testi Mone (テストイモーネ)」。

地元逢井漁港で水揚げされた新鮮な魚介類や柑橘類など、地元の食材を使ったイタリアンを、厳選したワインと共にいただくことができます。自慢のお料理もさることながら、レストランから見渡す外観はまさに絶景。海に沈んでいく夕日を横目にいただくディナーは非日常的で、ここでしか味わえない限定感、高級感を味わうことができます。



地元で水揚げされた魚介類、柑橘をふんだんに使った料理

2 日目

<セリ見学・朝食>

2日目の朝は、逢井漁港でのセリ見学から始まります。

見学当日は、漁獲量日本一の太刀魚のほか、マグロ、カツオ、シイラ、アジ等、様々な種類の魚が水揚げされていました。地元の漁師の方に、なぜ豊富な魚種が水揚げされるのかお話を伺ったところ、沖合と内陸にそれぞれ定置網を張っており、異なる漁場で獲れた魚が逢井漁港に集められているとのことでした。

早朝にも関わらず、セリには20人ほどの仲買人が集まっています。その中には、昨日お世話になった松林社長の姿もありました。昨日の陽気な様子とはうってかわって、真剣な表情で魚を見つめています。掛け声を合図に一齐にセリが始まり、仲買人の間にも緊張が走ります。独特な雰囲気の中、瞬く間に魚が競り落とされていく様子を参加者の皆さんも固唾をのんで見守っていました。

セリを見学した後、逢井漁港に水揚げされたタイやイカのお刺身のほか、あら汁とお寿司を朝食としていただきました。特に、青みかんの果汁を混ぜたシャリと、地元で獲れた魚をネタに使った「有田ならでは寿司」は絶品で、皆さんあっという間に完食されていました。



(漁から戻り暖をとる漁師の皆さん)



(朝食の「有田ならでは寿司」をいただく皆さん)

<お土産購入>

続いて皆さんが向かったのは、有田箕島漁協直営「浜のうたせ」です。こちらは、「海の恵みを感じられる場所」をコンセプトにした漁協直営のマーケット。箕島漁港特有の活気や鮮度抜群の魚介を味わえる、新たな漁港文化の発信と交流の拠点です。鮮魚コーナーでは、日本一の漁獲量を誇る太刀魚を中心に、豊富な種類の魚が並んでいます。また、新鮮野菜&果物コーナーには、四季折々に収穫される農作物が陳列されており、ツアーで訪問した際には、たくさんの有田みかんが店頭で並んでいました。

特に、参加者の皆さんが長く足を止めていたのはお土産コーナーです。ゼリーやジュース等の加工品のほか、お菓子等、多彩な特産品が並んでおり、参加者の皆さん、お土産は何にしようかと頭を悩ませている様子でした。



(鮮魚コーナーに並ぶ新鮮な魚介類)



(買い物を楽しむ皆さん)

<昼食・バーベキュー>

次に向かったのは「YABITSU VILLAGE (ヤビツビレッジ)」です。山と海に囲まれた町全体が隠れ家のような矢櫃(ヤビツ)エリア。このフィールドを遊びつくすための拠点が YABITSU VILLAGE です。こちらでは、キャンプや釣りのほか、SUP にバーベキュー等、様々なアウトドアコンテンツを楽しむことができます。

ツアー当日は、浜のうたせで購入した魚介類や野菜を持ち込みバーベキューを楽しみました。180° オーシャンビューの絶景のなかでいただくバーベキューは格別で、参加者の皆さん、箸を休めることなく、食事を楽しまれていました。



(BBQを楽しむ皆さん)



(180° オーシャンビューの絶景)

<みかん狩り体験>

昼食を楽しんだ後は、「株式会社伊藤農園」を訪問しました。

1897年から約120年に渡って、有田の地でみかんを作り続けている伊藤農園さんは、みかんの生産から仲卸に留まらず、みかんジュース、ゼリー、マーマレード、ドライフルーツ等、化学添加物を使わない商品づくりに力を入れています。近年は、ミカンピング(ミカン×グランピング)をコンセプトにイベントを開催する等、これまでの歴史、伝統を尊重しながら、現代に合うカタチで商品開発を進めていらっしゃいます。今回のツアーでは、人気のミカンピングと収穫したてのみかんを使ったジュース搾りを体験します。

2023年10月に開催されたミカンピングには多くの家族連れが参加され、みかんの収穫体験を兼ねた宝探しゲームが人気だったとのこと。今回のツアーでも、みかん畑に隠された宝

探しに挑戦します。お宝の目印はみかんに貼られた“シール”とのことで、参加者の皆さん、必死になってみかん畑を駆け回っていきます。何とか時間内にお宝を見つけることができた皆さん、スタッフの皆さんから景品をプレゼントしていただきました。

収穫したみかんをその場でいただきつつ、みかんを使ったジュース搾りを体験しました。ほどよい甘さに、さっぱりとした口あたりで、皆さんゴクゴクと飲み進めていきます。ここでも「アロイ！アロイ！」と皆さん連呼されていらっしやいました。

みかん畑の麓にある伊藤農園直営ショップ「みかんの木」では、みかんジュース、寒天ジュレ、マーマレードのほか、みかん七味といった珍しい商品まで、数多くの商品を取扱っています。こちらにいらっしやった際には、みかん狩り体験だけではなく、直営ショップでのお買い物も楽しまれてはいかがでしょうか。



(上空から撮影したみかん狩りの様子)



(みかん狩りの説明を受ける様子)

<夕食・宿泊>

本日宿泊するのは「小宿栖原温泉」。明治25年開業、一日5組限定の隠れ家のお宿です。湯浅湾で水揚げされる新鮮な魚介類や地元の野菜を料理に使用する等、上質な懐石料理を堪能することができます。特に、料理を盛り付ける器は、地元の陶芸家の手による趣ある陶器で、味覚だけではなく、視覚的にも食事を楽しむことができます。

2024年3月末をもって、飲食業専門店にリニューアルされるとのことですが、ぜひもう一度いただきたいお食事です。



(小宿栖原温泉の外観)



(ツアー当日いただいたお食事)

3 日 目

< 歴史散策 >

3 日目の朝は、糸我地区の歴史散策からスタートします。

参加者の皆さんが最初に訪れたのは、日本最古の稲荷神社として有名な「糸我稲荷神社」です。来日経験豊富な参加者の皆さんですが、神社への参拝は初めてとのことで、職員の方から参拝のお作法を学びます。二礼二拍手一礼といった所作のほか、なるべく参道の真ん中を歩かないようにするといった、参拝に当たっての留意点を学ぶことができました。

続いて皆さんが向かったのは得生寺です。得生寺は中将姫（藤原鎌足の孫にあたる豊成卿の娘）の寺として有名で、姫の命日に当たる 5 月 14 日には、毎年、来迎会式が執り行われています。地元の小学生たちが 25 菩薩に扮して練り歩く様子から、仏教文化の一端に触れることのできる貴重な機会となっています。



(糸我稲荷神社でおみくじを引いた皆さん)



(得生寺外観)

< 昼食 >

本日の昼食は創業明治 36 年の老舗料理旅館「橘家」にある「割烹 花梵天」でいただきます。地元川口水産のうな井やみかん鶏の照り焼き井など、参加者の皆さん、思い思いに食べたいものを注文していきます。井とともにセットで「にゅうめん」を注文できるのですが、お値段以上のボリュームに、皆さん「もうお腹いっぱい！」と嬉しい悲鳴を上げていました。



(有田市のご当地グルメ「太刀重」)

<ワイナリー見学>

続いて皆さんが向かったのは、「和歌山湯浅ワイナリー」です。

醤油醸造発祥の地として日本遺産に認定された湯浅町の重要伝統的建造物群保存地区から歩いて約 10 分の場所に位置する和歌山湯浅ワイナリーでは、イタリアやフランスから最新の醸造設備を導入しており、湯浅町の発酵の伝統と融合した革新的な施設となっています。

こちらのワイナリーのおすすめは、和歌山県産の果物を使った「勺果(ほうか)」というリキュールです。有田みかん、和歌山もも、紀州南高梅、和歌山ゆず、和歌山じゃばら等、和歌山産の果物の美味しさをギュッと閉じ込めたお酒で、ツアー当日にも試飲させていただきました。参加者の皆さんからは「フルーツが香る、とても飲みやすいお酒」との感想が聞かれました。

ワイナリー見学を通じ、ワインの製造工程を学ぶとともに、ワイン造りへの造詣を深めることができました。



(ワインの製造工程について説明を受ける皆さん)



(勺果のPR動画を視聴する皆さん)

<甘味・小休憩>

続いて参加者の皆さんが訪問したのは、湯浅町にある重要伝統的建造物群保存地区です。和歌山県唯一の伝建地区で、近世から近代にかけて建築された醸造業に関わる町家や土蔵が建ち並び、醤油や金山寺味噌の醸造で栄えた昔ながらの町並みが残ります。

本日はそんな古い町並みに佇む「北町茶屋 いっぷく」にお邪魔します。こちらは、古民家を改装した喫茶店で、日本の古き良き生活を身近に感じることができます。抹茶ぜんざいやパフェ、ケーキ等がおすすめとのこと、甘味をいただきながら小休憩しました。



(小休憩を楽しむ皆さん)



(レトロな雰囲気とともにいただく甘味)

<職人蔵見学>

湯浅は醤油醸造発祥の地として知られており、その起源は鎌倉時代にまで遡ります。紀州の禅寺「興国寺」の開祖「法燈円明国師」が南宋から持ち帰った嘗味噌を母体とし、醤油造りが始まりました。

その醤油醸造の発祥地である湯浅で昔ながらの製法で醤油造りを続けているのが、天保12年創業、180年余の歴史を有する「角長」です。180年以上経った今も使用されている角長の仕込蔵は、天井や梁や桶等、一面に酵母が付着しています。この「蔵付き酵母」こそが角長の宝であり、醤油の美味しさの秘密です。

ツアー当日は、職員のご案内のもと、角長の職人蔵を見学しました。角長は、冬季のみの寒仕込みを頑に守り、機械化に頼らぬ昔ながらの手づくりを続けているとのお話に、醤油一滴を造るまでの大変な苦勞を伺い知ることができました。見学後、醤油を一口いただいたのですが、とろりとした醤油はまるやかな味わいで、またぜひリピートしたいと思わせる美味しさでした。



(醤油造りの説明を受ける皆さん)



(見学後に角長の職員さんと記念撮影)

<夕食・宿泊>

本日宿泊するのは「有田川温泉 鮎茶屋 ホテルサンシャイン」です。有田市唯一の温泉がある宿泊施設で、大浴場だけではなく、備長炭サウナや湯舟を独り占めできる露天つぼ湯等も充実しています。

本日いただくのは、漁獲量日本一の太刀魚を使ったお料理です。天ぷらにお刺身、押し寿司等、様々な調理方法で太刀魚を満喫いただきました。



(太刀魚を満喫できる「太刀魚味楽膳」)

4 日 目

<歴史散策>

「世界津波の日」制定の由来となった逸話「稲むらの火（いなむらのひ）」の舞台となる広川町から4日目がスタートします。

1854年、安政南海地震津波が広村（現広川町）を襲いました。この大津波が襲った際、濱口梧陵は、収穫したばかりの稲を積み上げた「稲むら」に火を放って、津波の到来を村人に知らせ、その命を救いました。この逸話は戦前から戦後にかけて、国語教科書に掲載され、今でも広く語り継がれています。

その濱口梧陵の功績のひとつである広村堤防を訪問しました。こちらは、安政南海地震津波を受け、濱口梧陵の指揮のもと築かれた長さ約600m、基底約20m、高さ約5mの堤防です。ツアー当日は、「稲むらの火の館」の崎山館長から「濱口梧陵は、堤防工事に被災者を雇用することで、生活困窮者の支援に繋がった」とのお話をいただきました。

続いて参加者の皆さんが訪れたのは「耐久社」です。こちらは、濱口梧陵らが開いた剣術や槍術、国学や漢学を教える稽古場です。梧陵没後も、その教育にける熱意は、現在の広川町立耐久中学校、和歌山県立耐久高等学校に受け継がれています。

参加者の皆さんが最後に訪問したのは「稲むらの火の館」です。ツアー当日は「世界津波の日」の直前ということもあり、「濱口梧陵国際賞」のお祝いに向けた準備が進められていました。同賞は、2015年の国連総会で「世界津波の日」が制定されたことを受け、津波防災をはじめとする沿岸防災技術分野で顕著な功績を挙げた個人や団体を表彰するため創設されたものです。館内には令和5年度受賞者を紹介するパネルが展示されており、参加者の皆さんは展示内容を食い入るように見つめていらっしゃいました。

今回の訪問を通じ、「稲むらの火」で多くの村人の命を救った濱口梧陵の功績と現代に残る津波対策について学ぶことができました。



(稲むらの火の館の崎山館長から説明を受ける様子)



(稲むらの火の館の展示を見る皆さん)

<昼食>

本日は稲むらの火の館に隣接する「道あかり」で昼食をいただきます。こちらのレストランは、2022年1月にオープンした比較的新しい施設で、広川町ならではのバラエティに富ん

だ食事を楽しむことができます。当日は、道あかり定食や広川丼等、地元要因だお食事をいただきました。

また、物産販売施設では、広川町内の採れたて新鮮野菜・果物の直売コーナーや、ジャム、ジュース、アイスクリーム、味噌、干物などの加工特産品のほか、広川町名物の醤油ソフト、塩ミルクソフト等を購入することができます。珍しいものでは、広川町内で収穫したじゃばらを使った加工品や、みかんの香りがする蚊取り線香、ヒノキのエッセンシャルオイルといった製品も置いているとのこと、広川町にお立ち寄りの際には、是非、足を運んでみてはいかがでしょうか。



(ツアー当日いただいたお食事)



(物産販売施設)

<甘味・小休憩>

食後の甘味をいただきに「マル西製菓 ペンギン一番堂」を訪問しました。こちらは、2020年4月にオープンした和菓子屋で、店主の西岡晃さんが、リスクを恐れずチャレンジする「ファーストペンギン」にちなんで名付けたお店です。

ツアー当日は、お店自慢の「炙りみたらし」と「みかん大福」をいただきました。炙りみたらしには、本葛とともに地元湯浅の醤油を使用しており、ここでしか味わえない風味となっています。また、美しい切り口が特徴のみかん大福には地場産の有田みかんを使用する等、地元へのこだわりを感じることができました。

昼食に甘味にお腹いっぱいのはずの皆さんですが、お土産にと大福を追加で購入されている姿が印象的でした。



(地元の産品を使ったこだわりの甘味)



(店主の西岡晃さんと記念撮影)

<酒蔵見学>

本ツアー最後の訪問先は、天保 11 年（1840 年）創業の造り酒屋「高垣酒造」です。独自の発酵法を編み出し、手造りならではの優しい味わいは、地域の地酒として広く愛されています。また、大正 15 年（1926 年）に建てられた主屋や仕込蔵等は、有田川町初の国登録有形文化財に登録されています。

ツアー当日は、特別に酒蔵を見学させていただきました。外は晴天に恵まれ、温かさを感じる陽気でしたが、仕込蔵の中は比較的涼しく感じました。参加者から「なぜ蔵の中は涼しいのでしょうか」との質問に「土壁で温度が保たれているからです。昔ながらの知恵が今も生かされているのですよ」と、高垣社長からお話をいただきました。

また、この日は特別に日本酒を試飲させていただきました。お酒をひと口いただくと、「こんな美味しい日本酒飲んだことない！」と感嘆の声を上げる参加者の皆さん。参加者の中にはお酒があまり得意でない方もいらっしゃいましたが、あまりの美味しさにどんどんお酒が進みます。長い歴史と伝統が受け継がれた味わい深いお酒を堪能することができました。



(高垣酒造の日本酒)



(高垣酒造の皆さんと記念撮影)

<ツアー終了>

早いもので3泊4日のツアーは終わり、皆さんとお別れする時間となりました。

この度のツアー内容につきましては、皆さんのSNS（Instagram）を通じて、タイの方を中心に、全世界へ有田地域の魅力を発信していただきました。

2025年に開催される大阪・関西万博は、多様な文化、価値観の交流、新たなつながり、創造の促進など、日本・関西、ひいては、有田地域の魅力を再発見する絶好のチャンス。万博に向けて、関西国際空港を利用するアジア各国の旅行者増加が見込まれる中、本事業がインバウンド誘客促進や地域経済の発展の一助となることを祈念し、活動報告といたします。

参考（主なツアー行程）

1日目

時間	場所（内容）
11:40	JR 箕島駅（ツアー開始）
12:00 ～14:00	民宿松林（魚捌き、寿司握り体験）
14:15 ～15:30	JA ありだ ありだ共選（選果作業見学）
15:45 ～16:45	早和果樹園（ジュース試飲ほか）
	Testi Mone（夕食・宿泊）

2日目

7:20 ～9:15	逢井漁港（朝食・セリ見学）
9:30 ～10:30	有田箕島漁協直営「浜のうたせ」（お土産購入）
10:40 ～13:00	YABITSU VILLAGE（昼食）
13:30 ～16:00	伊藤農園（みかん狩り体験）
	栖原温泉（夕食・宿泊）

3日目

9:20 ～11:00	糸我地区（歴史散策）
11:10 ～12:40	橘家（昼食）
13:00 ～14:00	和歌山湯浅ワイナリー（ワイナリー見学）
14:10 ～15:10	北町茶屋いっぷく（甘味・小休憩）
15:10 ～16:30	角長（職人蔵見学）
	有田川温泉 鮎茶屋（夕食・宿泊）

4 日目

9 : 25 ~11 : 00	広村堤防・耐久社・稲むらの火の館 (歴史散策)
11 : 00 ~12 : 15	道あかり (昼食)
12 : 30 ~13 : 10	ぺんぎん一番堂 (甘味・小休憩)
13 : 30 ~14 : 35	高垣酒造 (酒蔵見学)
15 : 00	JR 箕島駅 (ツアー終了)