

レストラン田辺

作：和田ラヂヲ



和田ラヂヲ氏・プロフィール

1964年愛媛県生まれのギャグ漫画家。1991年に「イキナリどうだ。」(週刊ヤングジャンプ)でデビュー。2000年8月にたまたま通りがかった「梅干の種飛ばし」高松大会に出場し、16m63cmの記録を出し、男性の部で優勝。さらに同年11月に全国大会・男性の部で優勝し「梅干しの種飛ばし」日本一となる。

〈世界農業遺産〉 みなべ・田辺の梅システム



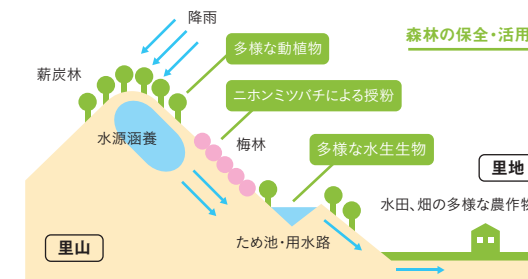
上／みなべ・田辺地域の梅のほとんどが自家受粉できない品種のため、他種の梅を近くに植えている下／この地域では、梅の生産者が白干し梅を作る。白干し梅はそのままでも美味しいが、はちみつ梅等の調味梅の原材料にも使われる

和歌山県の沿岸部に位置するみなべ・田辺地域には、400年前から受け継がれてきた農業システムがあり、それが2015年に世界農業遺産に認定された「みなべ・田辺の梅システム」。梅システムのポイントのひとつは、「山全体を梅林にしない」ということ。この土地で1000年前から続く伝統産業・炭焼きのための薪炭林を梅林の周辺に残すことで、森林が雨水を地中に貯め、崩落や洪水を防止。さらに地中で養分を蓄えた水により、農作物の栽培や豊かな生物多様性を実現している。そして、もうひとつのポイントは「ニホンミツバチによる受粉」。この地域で栽培されている梅は自家受粉できないものがほとんどで、近くに植えた他種の梅の花粉で受粉させている。その際に利用されているニホンミツバチにとって、梅の受粉の時期は他に花が少なく、梅は貴重な蜜の供給源。そのため、近年自然林での生息数が減っているニホンミツバチと梅は、共生関係にあると言える。

世界農業遺産とは

伝統的な農林水産業や、それによって育まれた文化・景観、生物多様性などが一体となった、世界的に重要な農林水産業システムが認定される。16カ国37地域、そのうち日本は8地域が認定。(平成28年11月時点)

【図解】生態系を守る、梅の農業システム



薪炭林を残しつつ、山の斜面に梅林を配置することで崩落防止、水源涵養などを行う。また、これにより上質な梅ができるだけでなく、自然環境が守られ、豊かな生態系の維持も可能に。

〈世界文化遺産〉 紀伊山地の霊場と参詣道(熊野古道)



上／熊野三山に詣るために人々が歩いた山道は、パワースポットとしても人気 下／熊野本宮大社は熊野三山の中でも伝統的な趣がある。かつては3つの川の合流地点の中洲にあったが、明治22年の洪水により移築された

熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社の熊野三山と呼ばれる霊場に通じる、いにしへの参詣道が熊野古道。平安時代に始まった、上皇たちの熊野御幸によって知られるようになった熊野信仰は、時代が経つにつれ武士や庶民にも広がり、一時は「蟻の熊野詣」と呼ばれるほど多くの人々が熊野を目指した。熊野へと続く道は紀伊路、大辺路、中辺路、小辺路、伊勢路のほか、修験道の拠点「吉野・大峯」とを結ぶ大峯奥駈道など、いくつものルートがある。そして紀伊半島内に残る信仰拠点と、それらを結ぶ往時のままの道が、2004年7月に「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産登録された。中でも田辺市を通る中辺路ルートは、熊野古道のメインルートとして、海外からの観光客も含め、今も多くの人々が訪れている人気の参詣道だ。また、2004年の登録時には調査資料が間に合わなかった闘雞神社などの関連遺跡や参詣道が、2016年10月に追加登録になったことも記憶に新しい。

TANABE COLUMN

世界遺産の周りに集まる人たち



熊野古道が世界遺産に登録されてから、観光客だけでなく、その周辺の地域に移住する人も増え、まちの景色も新しくなっている。「熊野古道のゴールデンルート」とも呼ばれる中辺路を有する田辺市もその傾向が強い。特に中辺路沿いの、近露という集落には古くからの旅館が残っていたり、都市部からの移住者が空き家を借りてカフェや工房、オフィスなどを営んでいる。世界遺産を訪れる際にはぜひ、寄り道してもらいたい注目地域。

世界遺産が2つあるまちを知っていますか？

田辺市の ダブル W世界遺産 ガイド

突然ですが和歌山県「田辺市」って、どんな場所か知っていますか？ 実は田辺市は2つも世界遺産を有する、世界的にも珍しいまちなのです。その1つはご存知、「熊野古道」。そして、もう1つが「梅を栽培するための農業システム」です。農業が世界遺産？と思うかもしれませんが、まずはこのW世界遺産について、ご理解を深めていただきます。そして次ページでは、田辺市の梅干しを東京で味わい、楽しみつくるイベントの開催情報をご紹介します！

和歌山県田辺市

田辺市は紀伊半島の南西部、和歌山県の南部に位置する。西寄りの海岸部に都市的地域を形成するほか、森林が大半を占める中山間地域が広がり、近畿一広い面積を持つ市。田辺の海域は黒潮の影響を受け、アジ、サバ、シラス、イサキ、カツオなどの水産資源が豊富。また、梅だけでなく温暖湿潤な気候を活かして栽培されるみかんは、ほぼ1年を通じて約80種類が収穫されるなど、海の幸・山の幸に恵まれたまちである。



PLAY
3BambooCutと丸の内ハウスの9店が考えた
期間限定梅干しメニュー

丸の内ハウスのレストラン&バー9店舗と、BambooCutと一緒に考えたオリジナルレシピの梅干しメニューがフェア期間限定で登場。“真面目に遊び心を持って”作った料理の数々は、味もインパクトも自信あり。こんな梅干しの食べ方もあったんだ！と新たな扉が開くでしょう。

ソバキチ



「塩昆布さんごめんなさい!」お汁粉と梅干しのあぶないデート 600円

甘味処の、口直しの人気者は塩昆布さん。でもある日、お汁粉さんが梅干しさんと駆け落ちしてしまったら…。しかも梅干しは3種から ☎03・5222・5133

他：驚きの梅味噌田楽(950円)、梅えたこきゅうり(650円)など全5種

欧風小皿料理 沢村



鴨ローストに梅ペースト〜紀州田辺南高梅の甘味を活かして〜 2,808円

梅干しをモダンキューズに落とし込んだらこうなった。鴨にはオレンジソースが合うことからインスパイア。梅醬が、隠し味です ☎03・3240・0033

他：トリュフ香る濃厚チーズのウメボナール(1,620円)など全5種

来夢来人



ザ・梅干しモヒート 1,296円

もはや定番カクテル「モヒート」のライムを梅干しに、ミントをシソに代えたら、違う世界が見えた…。癖になる味わいをぜひ ☎03・5218・5210

他：梅干しとレーズンの『ウメズンバター』(864円)など全3種

RIGOLETTO WINE AND BAR



リゴレットが田辺の梅でつくったはちみつ梅と自家製モッツアレラとアメーラのカプレーゼ970円

アメーラトマトと姉妹店で手作りしているモッツアレラに、自家製のはちみつ梅干しソースをONした甘酸っぱい青春風味?のカプレーゼ ☎03・6270・0520

他：ジャージー牛乳と梅干しのシェイク(650円)など全3種

MUS MUS



紀州田辺の最高級梅干し使用「MUS MUS本気の梅むすび」 1,296円

KING OF 梅干し料理。ご飯は天日干しでふっくらした山形県産のひとめぼれを、梅干しは田辺市の最高級を使用。最後の晚餐はこれにします ☎03・5218・5200

他：【禁断の食べ合わせ】スモーク鰻と梅干しのサラダ(1,296円)など全3種

SO TIRED



スッパイ、ヘルシー、ウメボシー。野菜たっぷり梅酸辣湯 1,100円

酢の代わりに酸味の強い有機白梅酢を使い、さらに細かく叩いた梅干しを加えた酸辣湯好きもうなる進化系。野菜が摂れるのもウレシー ☎03・5220・1358

他：疲れたあなたの海鮮梅ヤキソバ(1,600円)など全4種



TIKI BAR TOKYO



梅カレーナンです。 1,200円

ナンと！カレーに梅風味を加えてしまった「梅カレー」を、もちもちのナンに載せて焼き上げた逸品が梅カレーナンです。美味ナンです。 ☎03・3211・6999

他：やみつき梅ティーーヤ! (700円)など全3種

自由ヶ丘グリル



梅干しとつぶ貝の小粋なアヒージョ 950円

もはや、アヒージョに限界は無いのかもしれない。梅干しの美味しさもしっかり引き出すとは！やわらかなつぶ貝の食感がまた小粋 ☎03・5220・2351

他：紀州田辺の南高梅を使ったやさしい梅うどん(900円)など全5種

HENRY GOOD SEVEN



目立ちたがりな梅干したちのデザートアソートプレート 1,080円(ドリンク付き1,404円)

黒糖梅干しソースを添えたガトーショコラなど3種の梅干しスイーツをワンプレートに。小梅ちゃんたちも喜ぶフォトジェニックさ ☎03・5220・0267

他：はちみつ梅とゴルゴンゾーラの甘えん坊ピッツァ(1,458円)など全3種



ダブル

W世界遺産のまち 田辺WEEK

PLAY UMEBOSHI

2/6(mon) → 2/12(sun) 丸の内ハウスで開催!

前のページでご紹介した、田辺市の梅干しが東京・丸の内にやってきます！テーマは「PLAY UMEBOSHI」。つまり梅干しを遊び尽くす1週間のイベントなのです。プロデュースするのは、国内外で梅干しの魅力を発信する「BambooCut」のお2人。世界遺産の農業システムから生まれる、田辺の梅干しの魅力を食べて、飛ばして、楽しんでみませんか？

梅干しの楽しさを伝える「BambooCut」がイベントをプロデュース



BambooCut

竹内順平さん(右)、切替理太さん(左)の大学の同級生2人組からなるチーム。2014年結成。“伝える”をプロデュースしており、現在は梅干しの魅力を最大限引き出すべく活動中。2016年には株式会社バンパーカットを設立

2人はなぜ、梅干しに魅せられたのか

「にっぽんの梅干し展」や「立ち喰い梅干し屋」などを日本全国・バリでも企画し、梅干しの面白さや文化を発信しているBambooCutの2人が梅干しの魅力に気づいたのは、意外にも数年前のこと。居酒屋で梅茶漬けを食べていたときだと言います。「梅干して日本を代表する食べ物だと思うんです。でも、作り方とか意外と知らないことが多かった。そこで色々調べていくうちに、これだ!と思いました」と竹内さん。例えば、なぜかおばあちゃんや故郷を連想させたり、食べた時の「すっぱい顔」は人を笑わせたりと、食べることで以外にも魅力がたくさんあるのだそう。「僕たちは単に梅干しを広めるだけでなく、梅干しを通してコミュニケーションをとり、遊びたいんです。今回のイベントでは、日本でも有数の梅干しの産地、田辺市の本気の梅干しを皆さんに楽しんでほしいですね」。

PLAY
1お茶とのペアリングを楽しむ！
「立ち喰い梅干し屋」

約14種類の梅干しと、煎茶やほうじ茶など各梅干しに合わせた日本茶のセットを無料で提供してくれる立ち喰い梅干し屋がイベント期間中オープン。昔ながらのすっぱい梅干しから、焼き梅やキムチ梅、さくら梅など、ちょっと珍しいものまでバラエティ豊か。きっとあなた好みの梅干しに出合えます。



表参道ヒルズで一昨年開催された「立ち喰い梅干し屋」では、2時間以上の待ち時間になるほどの人気だったとか。各梅干しに合わせた日本茶とのペアリングも、ぜひ楽しんでください。
【開催期間】2月6日(月)〜2月10日(金) 18:00〜21:00
【会場】丸の内ハウス内「ライブラリースペース」
【参加費】無料

PLAY
2これは、遊びの原点かもしれない
「梅干しの種飛ばし」

読んで字のごとし、梅干しの種を口から「ぶっ!」と飛ばしてその飛距離を競う遊びです。単純ですが簡単ではないので、きっと遊び心に火がつくはず。参加者にはこだわりの梅干しをプレゼントしますが、丸の内ハウスのレストランで食べた梅干しの種は1個使ってもOKです！



【開催期間】2月6日(月)〜2月10日(金) 18:00〜21:00
【会場】丸の内ハウス内「ライブラリースペース」 【参加費】無料
※今回は座布団の上に座った姿勢での実施になります。

種飛ばし日本記録保持者、和田ラヂヲさんも参加します！

前のページで4コマ漫画を描いていただいた漫画家の和田ラヂヲさんが2月6日、丸の内ハウスに登場します。日本一の記録を持つ和田さんは正座すると何m飛ばせるのでしょうか？必見です！

【メニュー提供期間】：2月6日(月)〜2月12日(日) ※提供時間は各店舗により異なります。営業時間詳細は丸の内ハウスHPより
【イベントに関する問い合わせ】：スターツ出版株式会社 ☎03・6202・0387 <http://www.marunouchi-house.com/>