

ダブル
[W世界遺産のまち] 田辺WEEK

PLAY UMEBOSHI



©radio wada

2017. 2.6 mon - 2.12 sun Supported by
Me/RO MIN
at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

PROGRAM 梅干しの面白さを発信する「BambooCut」プロデュースで、田辺市の梅干しで遊び尽くすイベントを開催。食べて、飛ばして、梅干しの魅力を味わい尽くしましょう。

PLAY UMEBOSHI

PLAY 1 お茶とのペアリングを楽しむ！
「立ち喰い梅干し屋」

梅干し×お茶のペアリングを提案し、一昨年の表参道ヒルズでの開催が話題を呼んだ「立ち喰い梅干し屋」がイベント期間限定オープン。多彩な14種の梅干しとそれぞれに合う日本茶をセットで、なんと無料を提供します。



【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

PLAY 2 これは、遊びの原点かもしれない
「梅干しの種飛ばし」

一見簡単そうな梅干しの種飛ばしですが、実は意外と難しいんです。会場で提供される梅干し、もしくは丸の内ハウスのお店で食べた梅干しの種(こちらは何個使ってもOK!)で参加できるので、ぜひ挑戦してみましょう。



【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

田辺市の本気の梅干しを
楽しんでください！



プログラムを考えた人
BambooCut
竹内順平さん(右)、切替福太さん(左)の大学の同級生2人組が、2014年に結成した「伝える」をプロデュースするチーム。現在は、「日本の梅干し展」や「立ち喰い梅干し屋」などを日本全国やフランス・パリなどで企画し、「食べることで以上に魅力がたくさんある」(竹内さん談)梅干しの面白さを発信している

梅干しの種飛ばして
遊んでみよう！

美味しく食べた梅干しの種を「ぶっ」と、次ぎ出す梅干しの種飛ばし。果たしてあなたの記録は、日本記録と比べてどのくらい？

種飛ばし日本記録

16.63 m

あなたの記録

m

※今回は床布団の上で飛ばした記録になります。

about TANABE

和歌山県田辺市の世界遺産といえば「熊野古道」ですが、実はもうひとつあるんです。それは、「梅を栽培するための農業システム」。ここからは、そのW世界遺産をご紹介します。

PLAY UMEBOSHI

ダブル
[W世界遺産のまち] 田辺市を知ろう！

和歌山県田辺市とは

紀伊半島の南西部、和歌山県の南部に位置する田辺市。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、近畿で最も広い市です。田辺の海は黒潮の影響によって、水産資源が豊富。また梅をはじめとする農作物にも恵まれており、温暖湿潤な気候を活かし栽培されるみかんは、ほぼ1年間収穫されています。

世界文化遺産：紀伊山地の霊場と参詣道

熊野三山と呼ばれる熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社の3つの霊場に通じる参詣道・熊野古道。平安時代に上皇たちによる熊野御幸が行われるようになったことから熊野信仰が広まり、時代の経過とともに武士や庶民にも信仰されるようになりました。その熊野へと続く紀伊路、大辺路、中辺路などのいくつかのルートの内、往時のままの道が紀伊半島内に残る信仰拠点とともに、2004年7月に「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録されました。そして2016年10月には追加で関渡遺跡や参詣道が登録され、現在でも多くの人が訪れています。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人気です。



右/熊野古道は、現在も「パースポット」として人気。左/田辺市内に位置する熊野本宮大社。熊野三山の中でも伝統的な廟がある

世界農業遺産：みなべ・田辺の梅システム

和歌山県の沿岸部に位置するみなべ・田辺地域で400年前から受け継がれてきた「みなべ・田辺の梅システム」が、2015年に世界農業遺産に認定されました。梅システムでは、炭焼きのための薪炭林を周辺に残し山全体を梅林にしないことがポイント。これにより雨水が地中に貯まり崩落や洪水を防ぐだけでなく、地中の水が農分を蓄え、農業や生物多様性に貢献しています。また、この地域の梅は自家受粉できない品種が多く、他種の梅を近くに植え「ニホンミツバチによる受粉」をさせなくてはなりません。ニホンミツバチにとって梅は、この時期の貴重な蜜の供給源。そんなニホンミツバチと梅の共生関係も梅システムにとって重要なポイントです。



左/この地域の梅のほとんどが自家受粉できない品種のため、他種の梅を近くに栽培。右/ここでは、梅の生産者が白干し梅を行っている

【図解】生態系を守る、梅の農業システム



薪炭林を残し、梅林を前面に作ることで崩落防止、水源涵養などに効果。自然環境や生態系が維持され、さらに上質な梅ができる。

世界農業遺産とは

伝統的な農林水産業や、それにより育まれた文化や生物多様性などが一体になった農林水産業システムを認定。日本は「みなべ・田辺の梅システム」など8地域が認定されている。

レストラン 田辺

作：和田ラテラ



和田ラテラ氏、プロフィール

1964年愛媛県生まれのギャグ漫画家。「イナドリ」(週刊ヤングジャンプ)でデビュー。2000年11月の「梅干しの種飛ばし」全国大会・男性の部で優勝した経験を持つ。最高記録は16m63cm。

PLAY UMEBOSHI

at. (marunouchi)HOUSE (新丸ビル7F) 2017. 2.6 mon - 2.12 sun

PLAY
3

梅干しを使った今だけのメニューを囲もう!

丸の内ハウスの9店舗とBambooCutと一緒に
考案した、期間限定梅干しメニューが登場!
王道から奇抜な!? ものまで「真面目に遊び心
を持って」作った品々は、新たな梅干しワールド
へとあなたを誘います。



全
34
メニュー

ORIGINAL UMEBOSHI MENU



ソバキチ

「塩昆布さんごめんさい」
お汁粉と梅干しのあふないデザート
600円 [17:00~L.O.]

塩昆布さんごめんさい、私は、梅干しさんに出会ってしま
いました。あなたのようにしょっぱいだけじゃない、個性的な
3種の梅干しさんと駆け落ちします。お汁粉より。他:驚きの
梅味増田菜(950円)、梅えたこきゅうり(650円)など全5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
自家製モツツアレラとアメーラのカプレーゼ
970円 [17:00~L.O.]

アメーラマトとモツツアレラにはちみつ梅干しソースを
かけた、甘酸っぱいカプレーゼ。一口食べると、勉強、ス
ポーツ、そして恋に汗を流した青春の日々がよみがえります。
他:ジャージャー牛乳と梅干しのシェイク(650円)など全3種



TIKI BAR TOKYO

梅カレーナンです。
1,200円 [17:00~L.O.]

一見よくある「ナンピザ」のようなナンですが、ナンと使って
いるカレーが梅風味ナンです! 辛さの中に見え隠れす
る、ほのかな梅の酸味がアクセントになり、美味ナンです。
他:やみつき梅ティー(700円)など全3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 [17:00~L.O.]

鴨と相性の良いオレンジソースにヒントを得て、梅干しをモ
ダンキューブに、鮮やかなオレンジ色のソースは、こう見
えて梅干しと梅醬。モード系な梅干し。デビューします。他:ト
リュア香る濃厚チーズのウメボナーラ(1,620円)など全5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 [17:00~L.O.]

弁当や夜食にお母さんが握ってくれた、みんなの思い出の
梅むすび。天日干してふくららした山形県のみとめぼれで、
田辺市の最高級梅干しを包み、母の愛を具現化しました。
他:【禁断の食べ合わせ】スモーク燻と梅干しのサラダ
(1,296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 [17:00~L.O.]

「梅干しをアヒージョに!?」そう思ったアナタ、アヒージョの
限界を決めつけないで! オイルで熱し梅の旨みを引き出
しつつも、さっぱりと、小粋なウメージョ完成です。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



来夢来人

ザ・梅干しモヒート 1,296円 [17:00~L.O.]

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
にチェンジ。ちょっと抵抗がある人もYou can do it! 一口飲
めば、その清涼感が癖になること間違い無し。他:梅干しと
レーズンの「ウメズンバター」(864円)など全3種



SO TIRED

スッパビ、ヘルシー、ウメボシー。
野菜たっぷり梅酸辣湯 1,100円 [17:00~L.O.]

酢の代わりに有機白梅酢を使い、さらに叩いた梅干しを加
え…。聞いただけでもだれがじゅるりな、酸辣湯のニュー
カム。野菜がたくさんで体にやさしい、ウレシー1杯。
他:疲れたあなたの海鮮梅ヤキソバ(1,100円)など全4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) [17:00~L.O.]

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
イーツがワンプレートで競演。最後の一口に選ばれるのはどの
梅干しスイーツなのか、今ゴングが鳴ります! 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

※メニューはすべて税込価格です

SHOP LIST

① 欧風小皿料理 沢村

営業時間:11:00~28:00(L.O.27:00)
日曜・祝日11:00~23:00(L.O.22:00)
Tel:03-3240-0033
www.b-sawamura.com

② 自由ヶ丘グリル

営業時間:11:00~28:00(L.O.27:00)
日曜・祝日11:00~23:00(L.O.22:00)
Tel:03-5220-2351
www.jiyugaokagrill.com

③ SO TIRED

営業時間:11:00~28:00(L.O.27:00)
日曜・祝日11:00~23:00(L.O.22:00)
Tel:03-5220-1358
www.heads-west.com

④ HENRY GOOD SEVEN

営業時間:月・火曜11:00~26:00
(フードL.O.23:00)
水~土曜11:00~28:00(フードL.O.23:00)
日曜・祝日11:00~23:00(フードL.O.22:00)
Tel:03-5220-0267
www.heads-west.com

⑤ RIGOLETTO WINE AND BAR

営業時間:11:00~28:00(L.O.27:15)
日曜・祝日11:00~23:00(L.O.22:15)
Tel:03-6270-0520
www.rigoletto.jp

⑥ ソバキチ

営業時間:11:00~28:00(L.O.27:00)
日曜・祝日11:00~23:00(L.O.22:00)
Tel:03-5222-5133

⑦ MUS MUS

営業時間:11:00~28:00(L.O.27:00)
日曜・祝日11:00~23:00(L.O.22:00)
Tel:03-5218-5200 www.musmus.jp

⑧ 来夢来人

営業時間:11:00~28:00(L.O.27:30)
日曜・祝日11:00~23:00(L.O.22:30)
※喫茶~17:00,バー~17:00~
Tel:03-5218-5210 www.raimuraito.jp

⑨ TIKI BAR TOKYO

営業時間:月・火・土曜11:00~24:00
(L.O.23:30)
水・木・金曜11:00~28:00(L.O.27:30)
日曜・祝日11:00~23:00(L.O.22:30)
※全日15:00~17:00(CLOSE)
※03-3211-6999
www.raimuraito.jp/bar

FLOOR MAP



(marunouchi)HOUSE

丸の内ハウス

丸の内ハウス 東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7F
営業時間:11:00~翌4:00(日曜・祝日・連休最終日~23:00)
http://www.marunouchi-house.com
https://www.facebook.com/marunouchiHOUSE
info 丸の内コールセンター 03-5218-5100
(受付時間11:00~21:00、日曜・祝日・連休最終日~20:00)

