



和歌山県・紀の川市
合併20周年記念特別事業
貴志川高校で“かきまぶり”づくり開催！
～20年後に残る郷土料理を考える～



■写真出典：農林水産省ウェブサイト(URLは下部に記載)

紀の川市(市長：岸本 健)では、合併20周年を記念し、20年後の未来に残したい「郷土料理」を市民とともに考えるプロジェクトを始動しています。その取り組みの第2弾として、10月8日(水)に和歌山県立貴志川高校で家庭部に所属する学生たちを中心に「かきまぶり」づくりを実施します。

貴志川高校では、高校2年生を対象とした家庭科の授業で、郷土料理である「かきまぶり(=ちらし寿司)」の調理実習に取り組み、和歌山の食文化継承や現代社会でも調理しやすいアレンジ等を学んできました。

この学習は令和4年度から実施されており、今年度で4年目を迎えています。紀の川市では、この取組を「紀の川人 vol.2」等で紹介し、学生たちの取組を未来に繋いで参ります。

ぜひ取材くださいますようご案内申し上げます。(高校へお越しの際、事務室へお声がけください。)

【開催概要】

- 日程 : 令和7年10月8日(水) 午後1時00分～午後3時00分
■場所 : 和歌山県立貴志川高校(〒640-0415 紀の川市貴志川町長原 400)

【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 企画部 地域創生課 担当: 西川・宮本・森本
TEL: 0736-77-2511 E-MAIL: k030800-001@city.kinokawa.lg.jp



笑顔で
歩んだ20年
輝く未来へ
紀の川市