

報道関係者 各位
PRESS RELEASE



和歌山県・紀の川市

紀の川市が「炙り紀行」の舞台

―柿と郷土文化の魅力を、SNS とリアルイベントで発信―

このたび、紀の川市が、新富士バーナー株式会社のアウトドアブランド「SOTO」の公式オンラインストアが運営するSNSメディア「炙り紀行」の舞台に選ばれました。

「炙り紀行」は、日本各地を旅して出会った「食」を入り口に、その土地の文化や歴史、自然、人々の暮らしまで紐解いていく、Instagram を中心とした人気連載企画です。



単に地域の名物やおいしいものを紹介するだけでなく、「なぜ、この土地でこの食文化が生まれたのか」という背景にまで目を向け、実際に現地を訪ねながら、その土地ならではの物語を写真とともに紹介。食を通して、まだ知らない日本の魅力に出会えるコンテンツとして、多くの方に親しまれている人気メディアです。



▲写真提供：まつばら農園

今回、「炙り紀行」が注目したのは、紀の川市を代表する農産物のひとつ「柿」。

豊かな自然のなかで育まれてきた紀の川市の柿をはじめ、この土地で柿づくりが盛んになった背景や、柿の葉を使った郷土食「柿の葉寿司」など、柿とともに受け継がれてきた地域の文化にもスポットを当てます。

紀の川市も本企画に協力し、地域に根付く柿の文化やその魅力を、「炙り紀行」を通して広く発信していく予定です。



さらに11月14日(土)には、「炙り紀行」の世界を実際に体験できるイベント「炙りびより」が、東京・新大久保で開催されます。

イベントでは、紀の川流域の郷土食「柿の葉寿司」を現代の食卓に合うように再解釈した、「炙り紀行」オリジナルの柿の葉寿司づくりを体験できる料理教室を開催。親子でも参加でき、つくって、食べながら、地域の食文化に触れていただきます。



さらに、紀の川市の「あんぽ柿」を使った一品なども登場。柿の葉から、生の果実、ドライまで、さまざまな姿に形を変えて親しまれてきた「柿」の魅力を、ご来場いただく方々にたっぷり味わっていただく予定です。

紀の川市の柿のおいしさだけでなく、その背景にある土地の成り立ちや郷土文化まで。

SNSで発信される「炙り紀行」、そして東京で開催される「炙りびより」を通して、紀の川市の新たな魅力を多くの方に知っていただく機会となる予定です。

今後の「炙り紀行」「炙りびより」の展開にも、ぜひご注目ください。

【炙りびより 開催概要】

- 日程 | 令和8年11月14日(土)
- 会場 | K,D,C,,, 東京都新宿区百人町 1-10-15 新大久保駅ビル 4F (JR 新大久保駅直結)
- 主な内容

＜午前の部 | 「炙り紀行」料理体験教室＞ 10:00～11:30

大人 3,000円／こども 1,000円／未就学児 無料 ※事前申込制

＜昼の部 | SOTO MARKET＞ 14:00～17:00

入場無料・申込不要

＜夜の部 | 炙りNIGHT＞ 18:00～20:30

参加費 1,000円(1ドリンク+2フード) ※事前申込制

イベントの詳細は、新富士バーナー「SOTO」公式オンラインストアをご覧ください。

- ▶ 「炙りびより」イベント詳細 | SOTO by Shinfuji Burner ONLINE STORE
- ▶ Instagram 「炙り紀行」 (@soto_online_official)

【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 秘書課 東京事務所 担当: 吉田・中

TEL: 070-7963-9114 FAX: 0736-77-7290 E-MAIL: k020201-001@city.kinokawa.lg.jp

