

紀の川人

き
かわ
じん
フォー
キッズ
for Kids

紀の川市の郷土料理を
つくってみよう!

いくつ知ってる?
実は奥深い、
紀の川市の歴史



Q.1 紀の川市はいくつの町が合併してできた?

5つ

Q.3 紀の川市のももの産出額は、全国何位?

さんしゅつがく 全国第2位

Q.5 国宝の絵巻物があるのは、なんというお寺?

えまきもの 金剛院

Q.2 紀の川市の面積は?

約 228 平方キロメートル

Q.4 「かきまぶり」の「まぶる」って、どういう意味?

まぶす

ウォーミングアップ・クイズ

Q.6 世界ではじめて全身麻醉の手術を成功させた人物は?

マシュー・シュジット

答え

A.1 5つ

A.4 まぜる (→ 7 ページ)

A.2 約 228 平方キロメートル

A.5 粉河寺 (→ 10 ページ)

A.3 3 位 (令和 5 年産)

A.6 華岡青洲 (→ 13 ページ)

もくじ

紀の川市の郷土料理

自然と歴史がはぐくんだ 紀の川市の食文化を知ろう 4

紀の川市の食文化を次の世代に伝えよう 6

紀の川市合併 20 周年記念事業 郷土料理試作会レポート 8

紀の川市の歴史

いくつ知っている? 実は奥深い、紀の川市の歴史 10

協賛企業のみなさま 14

紀の川市の歴史をふり返ろう! おさらいクイズ 15

© 朝日放送テレビ・ABC ARC 本誌掲載記事・写真・イラストなどの無断複写(コピー)・複製・転載を禁止します。

「20年後の郷土料理を考えるプロジェクト」とは?

紀の川市は、令和 7 年 11 月に合併 20 周年を迎えました。

みなさんと、笑顔で歩んだ 20 年——

紀の川市で生まれたたくさんの笑顔を、

次の 20 年につなげるための取り組みの一つとして「郷土料理」に着目しました。

なぜ今、郷土料理?

「郷土料理」と聞いて、何を思い浮かべるでしょうか?

和歌山県内に目を向けてみると「茶がゆ」や「金山寺味噌」、「梅干し」など。

現代の日常生活にも馴染み深い料理がある半面、

家庭ではなかなかつらくなってしまったものもあります。

「つくる」ではなく「考える」

一方、「お好み焼き」や「筑前煮」、「ゴーヤチャンプルー」など、特定の地域とひも付きながら、郷土の枠組みを越えて親しまれているものもあります。

20 年後に大人になる紀の川市の子どもたちが、胸を張って

「これは紀の川市の郷土料理!」と言えるものを、合併 20 年を迎えた今、考えたいと思います。

元来、郷土料理は「つくられてきた」ものではなく、

地域の風土や文化を背景に「生まれてきた」ものだと思います。

歴史の異なる 5 つの町が合併して生まれた紀の川市。

それぞれの地元で親しまれてきた食材や調理法に着目し、

全く新たな料理を「つくる」のではなく、紀の川市の郷土料理として

20 年後にも残る料理は何かを「考える」機会にしたいと思います。



プロジェクトに
ついてはこちら

https://www.city.kinokawa.lg.jp/006/local_cuisine_pjt.html





自然と歴史がはぐくんだ 紀の川市の食文化を知ろう

条件にめぐまれた土地と
あたたかな気候のおかげで、
紀の川市では、

いろいろな農産物が収穫されます。



穴伏川の上を水路が通るようにな
けられた龍之渡井。工事がいちば
んむずかしかったところです。

江戸時代より昔、現在の紀の川市にあ
たる地域では、農業をするための水が不足
していました。紀の川の水を田畠に引いて
きても、水が川に戻ってしまう。そんな土
地だったのです。このあたりを治めていたの
は紀伊国紀州藩の藩主だった徳川吉
宗（1684～1751年）でした。米が収穫できず、お金がない
というきびしい状況を立て直すため、
吉宗は、十分な水を確保できるよう
に、用水路の工事を命じます。その
工事を指揮したのが、地方の役人・
大畑才蔵（1642～1720年）
です。

山あり谷ありの土地に水路を通す
ために、大畑は知恵をしばりました。
たとえば、水路が川を越えなければ
ならない地点には、川の上に水路橋
(渡井) を渡したり、川の地下を水
路(伏越) を通したりしました。また、
水がスムーズに流れるように、水路の
角度も工夫しました。工事にたずさ
わった作業員も、大畑の指揮にしたがつ
てよく働きました。10年あまりの歳
月をかけて完成した用水路は、「小田
用水路」と名づけられました。
用水路の完成から、300年以
上がたちました。いまでは用水路の
名前を冠して「小田井用水路」とい
う名前で親しまれています。

※治水：人々の暮らしのために、水
をコントロールすること。



まちを流れる小田井用水
路。歩道が整備されてい
るところもあります。



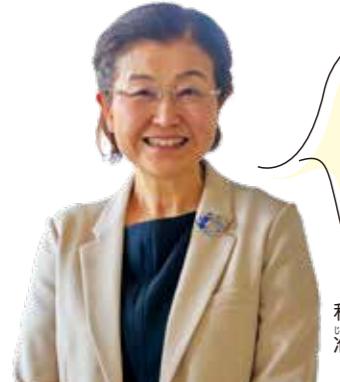
粉河寺には、大畑才蔵の
業績をたたえるための石
碑が建てられています。

紀の川市の農業を支えた 「治水の神様」大畑才蔵の技術



市民が誇れる未来の紀の川市へ! 20年後の郷土料理を考えるプロジェクト

このプロジェクトは、紀の川市がお互いに協力し合っている和
歌山信愛短期大学の先生からアドバイスをいただき、実現しま
した。先生だけでなく、地域の会社や学校、料理人など、たく
さんの方々に協力いただき、みんなで協力してプロジェクトを進
めることができました。



和歌山信愛短期大学
准教授 森岡美帆先生



いちご

つやつやした赤色が美しく、
甘くてジューシー。和歌山県
のオリジナル品種「まりひめ」
も生産されています。

旬 1月上旬～3月



キウイ

ビタミンC、ミネラル、食物繊維など
がふくまれ、栄養満点。「熟姫」「紀
の姫」といったブランドがあります。

旬 1月～4月



もも

紀の川のほとりの土地
は、ももの栽培にピッ
タリ。特に「あら川の桃」
は、全国的に有名なブ
ランドです。

旬 6月中旬～8月中旬

季節ごとに楽しめる! フルーツ



はっさく

ビタミンCが豊富にふくまれ
るかんきつ類。甘みと苦み、
酸味のバランスがよいと評
価されています。

旬 12月～3月



かき

ていねいに育てられた樹上
脱皮柿「紀の川柿」も生産
しています。果肉が黒っぽ
くて甘いのが特徴です。

旬 9月～11月

いちじく

紀の川市のいちじくは、甘さが魅力。
プチプチとした食感から、ジャムや
ケーキの材料としても人気です。

旬 7月上旬～10月

ナス

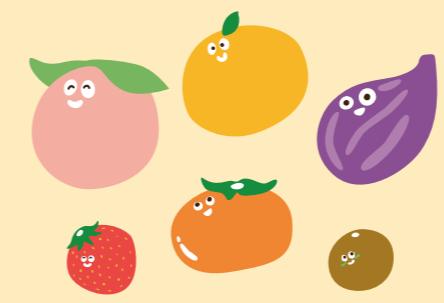
産出額が和歌山県内で
1位。煮ても焼いても
炒めて、おいしい
ただくことができます。

旬 4月～6月

ちぢみほうれん草

葉っぱがちぢれている
が特徴。寒さにたえて
育つことで、ふつうの
ほうれん草より、肉厚
で甘く育ちます。

旬 1月～2月



栄養たっぷりの 野菜



トウモロコシ

初夏になると、市内の直売所
で見かけるようになります。
新鮮なトウモロコシを生で食
べると、甘みとみずみずしさ
が口いっぱいに広がります。

旬 6月～7月

えんどう

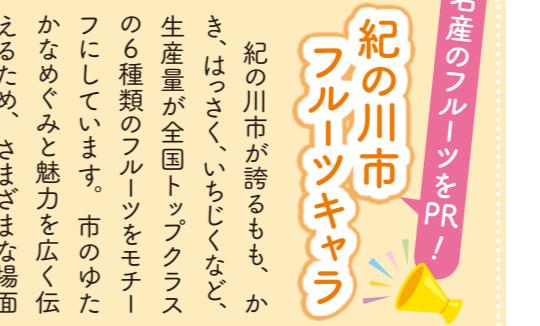
紀の川市は「紀州うす
い」とよばれる品種の
うすいえんどうの産地。
皮がうすく、ゆたかな
香りと甘みが特徴です。

旬 3月～5月

キャベツ

産出額は和歌山県
内で2位。食物繊維たっぷりで、料理
の強い味方です。

旬 12月～3月



紀の川市 フルーツキャラ

名産のフルーツをPR!
旬の時期に食べみてね!



紀の川市の食文化を 次の世代に伝えよう

紀の川市には、川のめぐみを使って、いねいにつくった料理や、おもてなしの郷土料理がありました。

**紀の川でとれる
川魚を使った郷土料理**

紀の川市では、アユやハイジャコ（オイカワの別名）など、紀の川でとれる川魚を使った料理が、家庭で食べられています。ところが、気温が高くなりすぎて魚がエサを食べなくなったり、川の水がよごれて魚が生活する環境がかわったりして、魚がだんだんとれなくなってしまいました。いまでは、川魚の料理を家庭でつくることは少なくなっています。

それでも、地域の飲食店の中には、紀の川市の伝統を守ろうと、川魚料理を提供している店がいくつもあります。古くから受け継がれてきた郷土料理がなくなりてしまわないよう、飲食店と協力することも、「20年後の郷土料理を考えるプロジェクト」の活動のひとつです。



オイカワは、体長 15 センチくらいの川魚

受け継がれてきた郷土料理

じゃこ寿司は、ハイジャコを丸ごと焼いて煮つけ、骨をとつて1~2尾ずつしゃりをそえてつくります。魚のうま味が強いのが特徴です。かつては、ハイジャコを乾燥させて保存食にしていたこともあります。



じゅげむ
桃山町元 319-1 ☎ 0736-66-2023

店主 藤本三由紀さん



力寿し
粉河 10-6 ☎ 0736-73-6670
HP <https://chikara-sushi.net>



具材は、干しシイタケや
高野豆腐、ニンジン

農作業のつかれをいや
はなやかなお祝いの料理

「かきまぶり」という郷土料理を知っていますか？「まぶる」は、この地方の方言で「まさる」を意味します。ごはんや具材をまぜてつくるいわゆる「ちらし寿司」で、かつては集落の人が全員協力して農作業をしたあと、農地の持ち主が手伝ってくれた人たちをもてなすために、ふるまつていました。具材や味付けなど、それぞれの家庭ごとにこだわりがあったといいます。

かきまぶりは、つくるのに手間がかかるため、家庭ではあまりつくられなくなってしまった。しかし、「郷土料理を守りたい！」という思いから始ました取り組みがあります。県立貴志川高校では、2年生を対象とした家庭科の授業で、かきまぶりの調理実習が続けられています。参加した生徒は、「この味をしつかり受け継いで、次の世代に残していくたいです」と話してくれました。

郷土料理を受け継ごう

かきまぶり



色あざやかなかきまぶりが完成！ 見た目がはなやかなので、誕生日や節句のおもてなしにぴったりです



レシピはこちら

こうてい
工程をはぶいてかんたんに
つくることができます。
なんでもすぐ買える時代だからこそ、
手づくりみるさとの味を
残していきたいと思います



家庭部顧問 高井真起子先生

2025年10月、貴志川高校の家庭部の部員が中心となつて、顧問の高井先生の指導のもと、昔ながらのレシピにもとづいて、郷土の味を再現するイベントがおこなわれました。授業や部活動でつくり方を教わった生徒は、「かきまぶり」の調理法を家庭に引き継いでいきます。



なれた手つきで
具材をカット

かきまぶりに使った
調味料。すし酢には、
米酢、砂糖、塩の合
わせ酢を使います

わたしたちが協力しました！



貴志川高校のみなさん

郷土料理試作会 レポート

20年後の 郷土料理を考える

2025年8月3日、

新しい郷土料理「紀の川カレー」と
「紀の川鶏そぼろ丼」の試作会を
開催。紀の川市の児童たちが
調理にも挑戦しました。

近畿大学生物理工学部サークル
「食べガク」のみなさん

紀の川市に住む児童たちご家族のみなさん

調理

野菜を細かく
みじん切りにします包丁をしっかりとぎって、
一口大にカットフライパンでお
肉に火を通して
いきますニンジンの皮を
ていねいにむいていきます

おいしそう！
試食！
完成！



8

- ④細かくきざんだももの果肉を加え、煮込む。



- ①タマネギとニンジンをみじん切りにする。



フルーツで甘みと食物繊維をプラス せんい 紀の川カレー

調理時間
20分

- ⑤いったん火を止めてからカレールーを割り入れ、ふたたび点火してルーがとけまるまで煮込む。



- ②なべに水 600ml、トマトジュース 1本分、①を入れて煮込む。



やわらかく
完熟の果物を料理
に使えるのは、
産地だけです！

- ③牛ミンチ肉を加え、火が通るまで煮込む。



【材料（6人分）】

● タマネギ	1玉	● もも	1玉
● ニンジン	1本	● カレールー	1箱分
● 水	600ml	● たまご	3個
● トマトジュース	1本	※トマトジュースは、缶の場合は 190g くらい、紙パックの場合は 200ml くらい	
● 牛ミンチ肉	300g		

調理時間
20分

- ③各種調味料を加えて、さらに炒める。



- ①タマネギをあらくみじん切りにして、フライパンに油をひいて炒める。



ひとくちコメント
一味や豆板醤で辛みを足すと、大人の味に！

ひとくちコメント
あらく切ると食感がアップ！

- ④ももをくわえて、さらに炒める。



- ②鶏ミンチをくわえて、さらに炒める。



- ⑤めんつゆで味を整える。



季節ごとに
果物を変えても
OK！

カフェの人気メニューが郷土の味に 紀の川鶏そぼろ丼

特産の畠有柿を
つかったメニューを
アレンジしました

社会福祉法人一麦会
なかむらひろし
野中康寛さん

創 -HAJIME-cafe-

粉河 853-3 ☎ 0736-60-8233 <https://hajime-cafe.jimdo.com/>調理時間
20分

【材料（6人分）】

● タマネギ	1玉	● もも	1/2玉
● 鶏ミンチ	300g	● めんつゆ	適量
● しょうゆ	大さじ 1	● 砂糖	適量
● 酒	大さじ 1.5	※鶏ミンチは、モモでもムネでも OK	
● みりん	大さじ 1.5		





キーワード
華岡青洲

華岡青洲は医者の家に生まれ、専門的な教育を受けて成功しました。青洲の妻・加惠も現在の紀の川市出身で、加惠を主人公にした有吉和子の小説『華岡青洲の妻』で有名です。

紀の川市西野山には、青洲の診療所と医塾だった「春林軒」が復元されていて、当時の様子をくわしく知ることができます。



個人蔵（紀の川市提供）

江戸時代には、紀の川市に3人の名医が生まれました。1人は華岡青洲です。青洲は母親や妻の協力を得て麻酔薬の研究をすすめ、世界初の「全身麻酔手術」を成功させました。また、いろいろな手術器具を発明し、医学の発展に大きく貢献しました。紀州藩の藩医（領主や家族を診察する医者）にも選ばれています。

キーワード
那賀地域

京都の石清水八幡宮の莊園に建てられた神社。南北朝時代には、後醍醐天皇によって高野山金剛峰寺の莊園になったこともあり、境内には大日堂という仏教のお堂が残っています。



後醍醐天皇をまもったのは、武将の楠木正成です。龍門山県立自然公園には、楠木正成がこもったといいう風穴があります。



キーワード
林南渓

林南渓は、減食、とくにイノシシやシカの肉を食べすぎないように、人々に注意をうながしました。紀の川市切畑にある林家のお墓には、南渓の功績が書かれた石碑が建てられています。



林家提供

3人目は、林南渓です。外科手術で有名な華岡青洲と交流があり、「外科の青洲、内科の南渓」ともいわれるほど、信頼されていた名医でした。南渓は、食事を制限する「減食」が、病気を予防します。健康な生活をおくることに役立つと主張したといわれています。

歴史上の有名な人物にゆかりの地がたくさん！

江戸時代
名医を生んだ

キーワード
松山棟庵

桃山地域

松山棟庵は、福澤諭吉の福澤塾で英語を学び、英語での指導をまかされるまでになりました。その実力がみとめられ、福澤がアメリカから持ち帰った医学書の翻訳をまかされています。



『塞扶斯新論』（神戸大学附属図書館所蔵）
出典：国書データベース、<https://doi.org/10.20730/100260952>

2人目の松山棟庵は、現在の紀の川市桃山町で生まれ、京都で蘭医学（オランダから伝わった医学）を学び、湯浅町で一時期開業しました。その後、棟庵は福澤諭吉に学び、日本ではじめて英語の医学書を翻訳して出版しました。棟庵は慶應義塾医学所の所長になり、また、のちに東京慈恵会医科大学となる成医会講習所を設立するなど、医学の発展のため力をつくしました。



武将たちがきそい合った戦国時代、豊臣秀長（秀吉の弟）の家臣になつた藤堂高虎は、粉河の領主になることを命じられ、粉河寺の近くの猿岡山城に入城しました。藤堂高虎は、和歌山城を築城するなど、のちに城づくりの名人と評価されます。現在、建物は残っていませんが、城の区画が残されています。葉山公園として整備されています。

人気の武将がおさめた
戦国時代

キーワード
藤堂高虎

粉河地域



さいのくに（紀州）は寺の力が強く、それをよく思わなかつた豊臣秀吉は、紀州をせました。その結果、弟の秀長は和歌山城、家臣の藤堂高虎は粉河の城主になります。高虎は、和歌山城の建築を指揮しました。



南北朝時代

1333年に鎌倉幕府がたおされるた。これを南北朝時代といいます。奈良県の吉野に1人（光明天皇）たれ、「北朝」と「南朝」に方の勢力が強かつたため、北朝側にせめられて戦場になることがよくありました。

紀の川市の歴史をふり返ろう!

おさらいクイズ

Q&A

第1問

紀伊国の仏教の中心として建てられた寺の名前は?

第2問

粉河寺に伝わる国宝の絵巻物を何という?

第3問

坂上田村麻呂が紀の川市で退治した妖怪は何?

第4問

紀の川市で生まれたといわれる歌の名人の名前は?

第5問

南北朝時代、紀の川市は南朝、北朝、どちらの勢力が強かった?

第6問

藤堂高虎が最初に入った城の名前は?

第7問

医者の華岡青洲は、世界ではじめて何を成功させた?

第8問

医者の松山棟庵は、何語で書かれた本を翻訳した?

第9問

医者の林南溪は、健康のために何をすすめた?



食品製造部 中森康人さん



品質管理部 寺口友基さん



店主 松下隆紀さん



JAわかやまけん広場店長 吉川功二郎さん

寿司発祥の地といわれる和歌山県で100年以上続く蔵元。高さ2メートルをこえる木桶で、酒かすを3年以上熟成させつくる「赤酢」が有名です。奥深いコクとまろやかさは、一流の料理人にも愛されています。

桃山町元 142-1 ☎ 0736-66-3160
https://kokonoeisaika.co.jp/



紀の川鶏そば丼にひと回しかけるとサッパリした味に♪

九重雜賀



紀の川カレーにちょい足しでコクがプラス!

ハグルマ



紀の川天空和牛

松牛

紀の川市産の牛肉があるなんて知らなかつた!

店主が厳選した和牛を提供する「ちょっと贅沢なお肉屋さん」。天空の村とよばれ、標高600mに位置する紀の川市地区で肥育された「熊野の天空和牛」を取り扱っています。地場産牛をぜひ一度おめし上がりください。

岩出市野上野 35-60 ☎ 0736-69-0505
https://www.matsugyu.com



新鮮な野菜やフルーツ

JAわかやま

新鮮な農作物がいっぱいあってなやんじゅう♪



クロスワードパズル

□に入る文字をならべかえると、何になる？

ヨコのカギ

(④) 藤堂高虎が最初に入つたのは()城
「熟姫」紀の姫は()の「ハ」ハジ
「紀州うすい」は、()の品種
小田井用水をつくるよう命じたのは()

タテの力ギ
ようかいたい
ジ

① 妖怪退治で有名な将軍は（　）田村麻呂
② 紀の川周辺は南朝（　）は北朝の拠点
③ 華岡青洲は、世界初の全身（　）手術に成功

A 6x6 grid puzzle with the following characteristics:

- Row 1:** The first column contains two red circles labeled "①". The second column is empty. The third column is empty. The fourth column is filled with yellow. The fifth column is empty. The sixth column contains one blue circle labeled "③".
- Row 2:** The first column is empty. The second column is filled with light pink. The third column is empty. The fourth column contains two red circles labeled "②". The fifth column is empty. The sixth column is empty.
- Row 3:** The first column contains one yellow square. The second column is filled with light pink. The third column is empty. The fourth column contains one yellow square. The fifth column is empty. The sixth column is empty.
- Row 4:** The first column is empty. The second column is filled with light pink. The third column is empty. The fourth column is empty. The fifth column is empty. The sixth column is empty.
- Row 5:** The first column contains one red circle labeled "③". The second column is empty. The third column is empty. The fourth column is empty. The fifth column is filled with light pink. The sixth column is empty.
- Row 6:** The first column is empty. The second column is filled with light pink. The third column is empty. The fourth column contains one red circle labeled "④". The fifth column is empty. The sixth column is filled with yellow.

- **四のカギ**

①たるおかやま	②おひこ	③えんじつ
④とくがわ		

● **タテのカギ**

①さかのうえの	②きょうと	③まかい
---------	-------	------

答え 第1問：紀伊国分寺／第2問：粉河寺縁起／第3問：土蜘蛛／第4問：西行法師／第5問：南朝／第6問：猿岡山城／
第7問：全身麻酔手術／第8問：英語／第9問：減食／クロスワードの答え：きのかわ