

紀の川人

Powered by 歴史人

フォー キッズ
for Kids



きょう ど
紀の川市の郷土料理を
つくってみよう!

いくつ知ってる?
おく ぶか
実は奥深い、
れき し
紀の川市の歴史



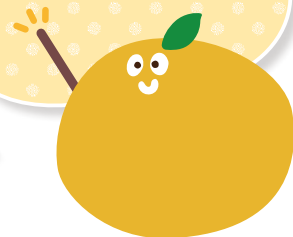
Q.1

紀の川市は
いくつの町が
合併してできた？



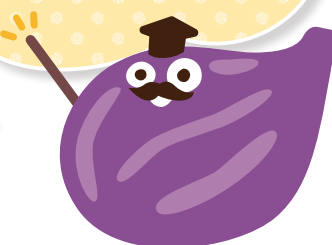
Q.2

紀の川市の
面積は？



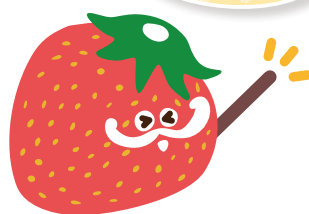
Q.3

紀の川市の
ものの産出額は、
全国何位？



Q.4

「かきまぶり」の
「まぶる」って、
どういう意味？



Q.5

国宝の絵巻物が
あるのは、
なんというお寺？



Q.6

世界ではじめて
全身麻酔の手術を
成功させた人物は？



ウォーミングアップ・クイズ

紀の川市の基本を知っておこう！

答え

A.1 5つ

A.2 約 228 平方キロメートル

A.3. 3 位 (令和 5 年産)

A.4 まぜる (→ 7 ページ)

A.5 粉河寺 (→ 10 ページ)

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反面、

家庭ではなかなかつくらな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、郷土の絆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。



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

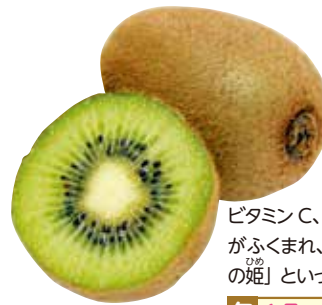


いちご

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

季節ごとに楽しめる フルーツ



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



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渋柿「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も、おいしくいただくことができます。

旬 4月～6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



ちぢみほうれん草

葉っぱがちぢれているのが特徴。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



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の特徴です。

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。

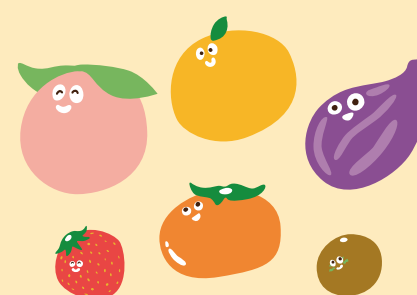
旬 12月～3月



名産のフルーツをPR!

紀の川市
フルーツキャラ

紀の川市が誇るもも、かき、はっさく、いちじくなど、生産量が全国トップクラスの6種類のフルーツをモチーフにしています。市のゆたかなめぐみと魅力を広く伝えるため、さまざまな場面で活躍しています。



紀の川市の農業を支えた 「治水の神様」大畑才蔵の技術

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。紀の川の水を田畑に引いてきても、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

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、大畑は知恵をしぼりました。たとえば、水路が川を越えなければならぬ地点には、川の上に水路橋（渡井）を渡したり、川の地下を水が流れるように、トンネルのような水路（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ってよく働きました。10年あまりの歳月をかけて完成した用水路は、「小田井用水路」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



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。

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。



おかげで水が行きとどき、紀の川市はおいしいフルーツや野菜がたくさんとれる土地になりました。その貢献から、大畑才蔵は「治水の神様」ともよばれています。

※治水：人々のくらしのために、水をコントロールすること。

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。



楽しく、おいしく食事をすることは、いきいきと輝く未来の自分につながっていきます。

和歌山信愛短期大学
准教授 森岡美帆先生

紀の川市の食文化を 次の世代に伝えよう

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した。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、魚がだんだんとなくなってきました。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、地域の飲食店のなかには、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かあります。古くから受け継がれてきた郷土料理がなくなってしまうまいと、



オイカワは、体長 15 センチくらいの川魚

ように、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。

受け継がれてきた郷土料理

じゃこ寿司



じゅげむ
〒790-0131 桃山町元 319-1 ☎ 0736-66-2023

店主 藤本三由紀さん

じゃこ寿司は、ハイジャコを丸ごと焼いて煮つけ、骨をとって1〜2尾ずつシャリ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。

寿司屋の2代目として、地域の味を引き継いでいます。お店では駄菓子も売っていますよ

鮎寿司



力寿し
〒790-0106 粉河 10-6 ☎ 0736-73-6670
https://chikara-sushi.net

アユの頭と内臓を取り、焼いてからなべで1日かけて下炊します。その後、味をつけ、1尾1尾でいねいに骨を取りのぞきます。完成まで2日かけて提供される鮎寿司は、身がふっくらして口の中で溶けるようです。

「昔ながらの味を後世に残したい」と先代が作りました。多くの方々に食べてもらいたいです

店主 ちかたにあき お 力谷昭夫さん

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

2025年10月、貴志川高校の家庭部の部員が中心となって、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

こうい工程をはびいてかんたんに
つくることもできます。
なんでもすぐ買える時代だからこそ、
手づくりふるさとの味を
残していきたいと思ひます



家庭部顧問 高井真起子先生

具材は、干しシイタケや
高野豆腐、ニンジン



④細かくきざんだものももの果
肉を加え、煮込む。



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
るまで煮込む。



⑥ご飯とカレーを皿にもり
つけて、カレーの上にゆで
卵をそえる。



①タマネギとニンジンのみ
じん切りにする。



②なべに水 600ml、トマト
ジュース 1 本分、①を入れ
て煮込む。



③牛ミンチ肉を加え、火が
通るまで煮込む。



フルーツで甘みと食物繊維をプラス

紀の川カレー



完熟の果物を料理
に使えるのは、
産地だけです!

森岡美帆先生

調理時間
20分

【材料 (6 人分)】

- タマネギ 1 玉
- ニンジン 1 本
- 水 600ml
- トマトジュース 1 本
- 牛ミンチ肉 300g
- もも 1 玉
- カレールー 1 箱分
- たまご 3 個
- ※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

カフェの人気メニューが郷土の味に

紀の川鶏そぼろ丼

特産の富有柿を
つけたメニューを
アレンジしました



社会福祉法人一麦会
のなかやひろ
野中康寛さん



調理時間
20分

【材料 (6 人分)】

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

③各種調味料を加えて、
さらに炒める。



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!

④ももをくわえて、さらに
炒める。



⑤めんつゆで味を整える。



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
あらく切ると食感がアップ!

②鶏ミンチをくわえて、
さらに炒める。



季節ごとに
果物を変えても
OK!



わたしたちが作りしました!



近畿大学生物工学部サークル
「食べガク」のみなさん

紀の川市に住む児童たちとご家族のみなさん



野菜を細かく
みじん切りにします



調理



フライパンでお
肉に火を通して
いきます



楽しみだな〜

ニンジンの皮を
ていねいにむいていきます

紀の川市 合併 20 周年記念事業 郷土料理試作会 レポート

テーマ 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。

フライパンや
おなべひとつで、
手軽につくることが
できますよ



森岡美帆先生



おいしそう!



完成!

試食

みんなで楽しく、
おいしい料理が
つくれたよ!



おうちに帰って、
ひとりでも
つくれそうだな



手順をおぼえられるか
不安だったけど、
レシピがかんたんで
楽しかった

ご家族からも「フルー
ツを使った料理はめ
ずらしいけど、おいし
かったです」とお声を
いただきました



いくつ知っている？

はじめて聞く
名前もあるね



実は奥深い、紀の川市の歴史

奈良時代から明治時代までの間、「紀伊国」と呼ばれていた和歌山県。平城京があった大和国（奈良県）がすぐとなりだったので、紀伊国はいち早く最先端の文化の影響を受けていました。

飛鳥〜奈良時代

6世紀の中ごろ、朝鮮半島にあった百濟という国の王から、日本の欽明天皇に仏教が伝えられました。それから仏教は日本各地に広まりますが、紀伊国に伝わるのは早かったと考えられています。741年には、聖武天皇が国の平和をいのるために、各地に国分寺と国分尼寺をつくるように命じたため、紀伊国にも国分寺がつけられました。



平安時代

人々の信仰をあつめた
紀の川市粉河には、粉河寺があります。『粉河寺縁起』によると、創建は770年とされています。「縁起」とは、寺や神社がどのように建てられたかが描かれた巻物のことです。『粉河寺縁起』は、12世紀後半（平安時代後期）に描かれました。当時の人々のくらしが垣間見える貴重な史料であり、国宝に指定されています。

◆粉河寺縁起

粉河寺が建てられたきっかけになったできごとや、本尊（信仰の中心）である千手観音が長者のむすめの病気をなおす話などが描かれています。たとえば、子どものすがたに変身した千手観音が、長者の家をおとずれる場面などです。

◆粉河寺本堂

本堂は、1720年（江戸時代の中ごろ）に建て直されました。ことなる形式の屋根の建物が組み合わされたため、美しい建物で、大門、中門、千手堂とともに、国の重要文化財に指定されています。



紀伊国分寺

打田地域



◆紀伊国分寺跡

紀伊国分寺は、756年には完成していたとされています。現在は歴史公園として整備され、当時の建物跡や江戸時代に建て直された本堂から、仏教が栄えていた様子を知ることができます。



月岡芳年の浮世絵「大日本名將鑑」に描かれた坂上田村麻呂。武具を身につけて白馬にまたがり、堂々としています。



アフロ提供

西行法師

打田地域

◆山家集

西行法師の歌集。左の歌は、西行が紀伊国を旅したときに詠みました。「どうか神様。雨雲を吹きはらって、空を晴れわたらせ、日の光を見せてください」といっています。



ColBase 提供

平安〜鎌倉時代

和歌の達人が生まれた
平安時代、紀の川市打田にある貴族の土地（荘園）を管理していた佐藤家に、1人の男の子が生まれました。かれは23歳のときに僧侶になり（出家）、「西行法師」とよばれるようになります。日本各地を旅し、2000首以上の和歌を詠んだ歌の名人として、いまでも人々に愛されています。



坂上田村麻呂

貴志川地域



紀の川市貴志川の周辺には、坂上田村麻呂が土蜘蛛という妖怪を退治したという伝説が伝わります。坂上田村麻呂は、平安時代のはじめに活躍した貴族・将軍で、各地で朝廷に反抗する者や妖怪を退治したといわれています。

首藤光一 / アフロ提供



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。

キーワード 華岡青洲

那賀地域

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・加恵も現在の紀の川市出身で、加恵を主人公にした有吉佐和子の小説『華岡青洲の妻』で有名です。



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 林南溪

那賀地域

林南溪は、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、南溪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、林南溪です。外科手術で有名な華岡青洲と交流があり、「外科の青洲、内科の南溪」ともいわれるほど、信頼されていた名医でした。南溪は、食事を制限する「減食」が、病気を予防し、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！



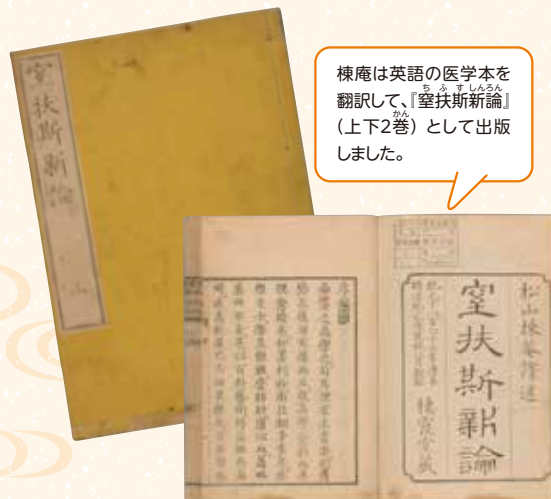
慶應義塾福澤研究センター提供

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。その実力が認められ、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。

棟庵は英語の医学本を翻訳して、『室扶斯新論』（上下2巻）として出版しました。



『室扶斯新論』（神戸大学附属図書館蔵）
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。

名医を生んだ江戸時代

キーワード 納淵八幡神社

京都の石清水八幡宮の荘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荘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う風穴があります。



武将たちがぎそい合った戦国時代、豊臣秀長（秀吉の弟）の家臣になった藤堂高虎は、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、秋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

1333年に鎌倉幕府がおされると、天皇が京都に1人（光明天皇）、奈良県の吉野に1人（後醍醐天皇）たてられ、「北朝」と「南朝」にわかれて対立する時代になりました。これを南北朝時代といいます。この頃、紀の川市の周辺は南朝方の勢力が強かったため、北朝側にせめられて戦場になることがよくありました。

キーワード 猿岡山城

小高い丘にあった城あとからは、粉河寺や町のような景観が見わたすことができます。



紀伊国（紀州）は寺の力が強く、それをよく思わなかった豊臣秀吉は、紀州をせめました。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。

津・四天王寺所蔵／津市教育委員会提供



紀の川市の歴史をふり返ろう！

おさらいクイズ



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？

答えが
わからなかったら、
前のページに
もどってみてね！

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？



協

賛

企

業

の

み

な

さ

ま



「伝統の味を変えない」ことを大切にしています



食品製造部 中森康人さん

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年以上上熟成させてつくる「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://kokonoesaika.co.jp/



九重酢

九重雑賀

紀の川鶏そばろ丼にひと回しかけるとサッパリした味に♪

安全・安心な商品をお届けするように検査しています。



品質管理部 寺口友基さん

ソースやトマトケチャップを中心に、和歌山県産の野菜や果実を使用したドレッシングやぽん酢、たれ等の調味料を製造・販売しています。たくさんの方に食べてほしいから、これからも「おいしい」をいい環境でつくり続けます。

桃山町調月 1758-8 ☎ 0736-66-3388
https://k-haguruma.co.jp/



(JAS 特級)
国産野菜・果実使用
ウスターソース
(200ml)

ハグルマ

紀の川カレーにちよい足して
コクがプラス！

「肉の鬼」が選んだ和牛を味わってください



店主 松下隆紀さん

店主が厳選した和牛を提供する「ちよつ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平野地区で肥育された「熊野天空和牛」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



紀の川 天空和牛

紀の川市産の牛肉があるなんて知らなかった！

松牛

紀の川市は一年中、野菜や果物がとれるのが強みです



JA わかやまめっけもん広場店長 吉川功二郎さん

紀の川市やおとなりの岩出市産の農産物がそろった産直市場。地元の野菜やフルーツが売上の約85パーセントをしめるのが、ほかにない特徴です。休日には大阪など県外から買い物にくる人もいるほど、にぎわいを見せます。

豊田 56-3 ☎ 0736-78-3715
https://mekkemon.jp/



新鮮な野菜やフルーツ

新鮮な農作物がいっぱいあって
なやんじゃう♪

JAわかやま



クロスワードパズルにチャレンジ!!

タテのカギ

ヨコのカギ

何になる？

□に入る文字をならべかえると、

クロスワードパズル

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、(北朝の拠点)

③ 華岡青洲は、世界初の全身 (手術に成功)

④ 小田井用水をつくるよう命じたのは (吉宗)

① 藤堂高虎が最初に入ったのは (城)

② 「熟姫」紀の姫は (のブランド)

③ 「紀州うすい」は (の品種)

④ 小田井用水をつくるよう命じたのは (吉宗)

① ① ③

② ②

③ ④

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