

紀伊民報

発行所 © 紀伊民報社
和歌山県田辺市秋津町
100番地 〒646-8660
電話・0739 (22) 7171 (代)
営業FAX・0739 (26) 0077
編集FAX・0739 (25) 3094
振替口座・00930-2-21977

和歌山支局
電話 073 (428) 7171

串本支局
電話 0735 (62) 7171

新宮通信部
電話 0735 (31) 7174

処方せんは

花み

田辺市たきない町28-33
(てんてん店)

世界市場にPR

紀南から梅や墨など4点

経産省
選定 日本が誇る地方産品

日本が誇る優れた地方産品として経済産業省が選定する「ザ・ワ
ンダー・ファイブハンドレッド」に、紀南地方から梅酒や梅干し、
マグロ、墨の商品4点が選ばれた。関係者らは「世界市場にPRし
たい」と意気込む。

地域活性化を進めるため、
同省が「ふるさと名物発掘・
連携促進事業」として初めて
取り組んだ。全国で500点
を選んでおり、今後、日本が
誇る優れた地方産品として販
路開拓や情報発信をして海外
に広く売り込む。

選定にあたっては海外での
販路開拓やPRに知見を持つ
専門家が全国で発掘したほ
か、公募もした。「作り手の
思いやこだわりが込められて
いる」「日本固有のものづく
り、サービスを支えている伝
統的な価値観を組み合わせ、

革新性がある」などが基準と
なった。

選ばれた500点の内訳は
観光10点、キッチン雑貨12
9点、生活雑貨68点、文具37
点、インテリア33点、ファッ
ション75点、食115点、飲
料33点。

県内では8点が選ばれ、そ
のうち紀南地方からは▽中田
食品(田辺市下三栖)の「紀州
南高 完熟梅酒 樽(たる)」、
▽トノハタ(みなべ町西宮代)
の「紀州アيس梅」▽ヤマサ
協口水産(那智勝浦町築地)
の「海桜鮭(かいおうまぐろ)」
▽紀州松煙(田辺市鮎川)の
「彩煙墨(さいえんぼく)」
の4点。
商品をPRするため、東京
や大阪だけでなく、主要な地
方都市で展示イベントを開
く。世界ではフランスやイギ

【紀州南高 完熟梅酒】

梅の優良品種「南高梅」
の完熟玉を使い、伝統の技
と独自の製法で作った梅
酒。洋酒用のオーク樽に詰
め替えて熟成させ、フルー
ティーな香りに仕上がって
いる。

【紀州アيس梅】梅の優

良品種「南高梅」の冷凍品。
梅干しらしい酸味をほどよ
く残し、甘口に仕上がって
いる。しよっぱさが苦手な
外国人も味わえる新しいタ
イプの梅干し。

【海桜鮭】勝浦港に水揚

げされる脂の乗り切った旬
のマグロを特殊な技術で冷
凍させている。流水で約10
分解凍すれば、桜の花が咲
くようにぱつと赤く色づ
く。

【彩煙墨】伝統的な「障

子焚(た)き」で松の木か
ら煤(すす)を集め、そこ
に膠(にかわ)と顔料を混
ぜて作った墨。日本で唯一
ともいう技術で40種もの色
があり、独特の色合いを表
現できる。

