



## 田辺市龍神村は果樹と人の縁があふれてる

金丸弘美

食総合プロデューサー

長男・知弘が結婚後、妻りさ、娘ちなをとともな  
つて和歌山県田辺市龍神村へ移住した。

和歌山県の中心部。田辺市内から、およそ車で  
1時間の山間地だ。すぐ近くには美人の湯で知ら  
れる温泉がある。

住まいは木造住宅「アトリエ龍神の家」。6棟  
あり、龍神村が合併前にアーティストの家として  
紀州材を使い建てたところだ。すでに映像作家、  
染め物作家、エアブラシアーティストなどで5棟  
が埋まり、空いていた1棟に入居した。

住まいをお隣さんたちの力も借りてリノベーシ  
ョンし『食品工房CONSERVA』を創った。

和歌山は梅やミカンなど果樹が多いことで知ら  
れる。それらを材料にしてジャムを中心に加工品  
を作り始めた。ミカンとリンゴにシナモン。ゴー  
ルドキウイと柚子で綺麗な黄色のジャム。キウ  
イ・リンゴ・サツマイモにジンで香りづけ。極早  
生ミカン・ニンジン。ミカン・タンカン・ポンカン  
サツマイモと柚子にアクセントで梅酒。バナナと  
早生みかん、香りづけにカシスリキュール。イチ  
ゴにこしあん。基本の食材は、近くの農家から分  
けてもらったもの。十数種類が生まれた。

果実の食材は地域を中心に。手に入らないもの  
は、町まで購入にでかけている。食材専門店や農  
産物直売所もある。

周辺の農家では、みかん、ダイダイ、レモン、  
タンカン、キウイ、ポンカン、柚子、甘夏などが  
ある。柑橘だけでも80種類はあるだろう。組み合  
わせを変えていけば、ジャムは四季ごと多彩に生  
まれることとなる。

ジャムだけではない。好評は梅の甘露煮。梅の  
産地なのに甘露煮がなく、作ってみたら人気商品  
となった。

お店ではコーヒーを出す。食事を求められたら、  
イタリアの平たいパン・フォカッチャにレタスや  
ベーコン・トマトソース・柚子。エビの揚げ物・  
キャベツのサンドイッチなども作る。

妻りささんが作る「さまざまれべーグル」も評判  
だ。いちじく・ク  
リームチーズ。ア  
ールグレー。ココ  
ナッツ。こしあん。  
リンゴ・クリーム  
チーズ。黒糖チヨ  
コ。抹茶ホワイト  
チョコレート。揚  
げべーグル・きな  
粉砂糖。ときには  
マフィン。フレン  
チトーストも。



「食品工房 CONSERVA」の店内

彼女は、東京・目黒生まれの目黒育ち。田舎暮らしにあこがれていた。でも、移住してみたら大好きだったベーグルを売っているところがないでは、自分で作っちゃおうと、試行錯誤で自家製ベーグルを作り週一回販売もするようになった。ご近所さんがコーヒーを飲み、そして買いものにもきてくれたりする。

山の中。販売はどうするのだろうかと思っていたら、月一度の美浜地区のお祭りに夫婦で出店したり、地元の直売所「ぎてら」に出したり、町の家具屋さんが置いてくれたりもしているのだとか。

それと大きかったのが、田辺市が2016年から始めた「たなべ未来創造塾」。この塾生に田辺市熊野ツーリズムビューロー会長・多田稔子さんが長男を推薦してくださったのだ。熊野古道が世界遺産になったのをきっかけに海外客に対応ができ、情報発信と宿の予約ができるようにした組織の会長さん。海外客の利用が大幅に増えた。多田さんは塾の講師もされた方。

塾は地域で事業をする若い人を支援するために生まれた。熊野古道の世界遺産で海外客が増えていることから、新たなビジネスを生みだして



金丸知弘さん、りささん夫妻

い地域をより豊かにしようとは始められた。20代から40代12名が参加。農家、流通、工務店、家具店、介護福祉士、デザイナーなどで、連携して仕事につながるメンバーが集まった。

このおかげで長男・知弘は、役場

商工会、金融機関、大学、地元事業者の人たちと一気に知りあいが出て、その人たちがお店まで訪ねてきたり、タウン誌やウェブで紹介したりしてもらったりと、ネットワークが広がった。そこから口コミで販売先も広がった。

塾を立ち上げた、たなべ営業室企画員の鍋屋安則さんに伺うと、「熊野古道が世界遺産となつて、そこに向けてビジネスをできる人をとということで塾メンバーを選しました。金丸君は推薦というのもあるけど、塾生が旧市街地の人が中心。山間部の人もほしい。それと食品は、なにより幅があるし、必要なものだったので入ってもらいました」とのこと。

そもそも知弘は、なぜ和歌山だったのか。彼は、結婚前、トリノに本店のある「イタリー」代官山と三越本店でイタリア料理を学んだ。そのあと日本を一周。そのとき和歌山にも寄つて、果物が豊富で、ここで食品加工をすれば、いいものができると思っていたらしい。そのあとイタリアに留学し料理を学んだ。帰国後、東京のレストランで働いた後、和歌山へと移住した。イタリアのレストランで、旬の野菜や果物などの食材を自分たちで加工し、それを料理に使うことを学んだことが刺激になったようだ。

大きなきっかけとなったのが、和歌山県が東京・有楽町「ふるさと回帰センター」で開いた移住のセミナー。そこに移住した人として登場したのが、田辺市龍神村に住んでいる映像作家の中島英介さん。彼が体験談を話した。実際に現地を訪ねるツアーがあり、夫婦で参加をしたあと移住を決めた。そしたら、中島さん家族とお隣同志となり、家族付き合いも始まったというわけ。

実際、現地に訪ねたら、市と地域の人たちの応援によって、素敵な広がりになっていた。