

はじめに

和歌山県の中南部に位置する田辺市には、「紀伊山地の霊場と参詣道」という世界文化遺産、さらに「みなべ・田辺の梅システム」という世界農業遺産の2つの世界遺産があります。そして、近畿では一番広い面積をもち黒潮が流れる太平洋にも面するため、紀州南高梅をはじめ、みかんなどの柑橘類、シラスや紀州イサギなど、農産物、海産物が豊富なまちです。

そんな魅力あふれる田辺市の旬な食材を、ぜひ首都圏在住の方を中心とした多くの方にお届けしたく、田辺市とソーシャル&エコ・マガジン、月刊「ソトコト」、そして『ロハスカフェARIAKE』がコラボレートして、2018年11月の1か月間、「『ロハスカフェARIAKE・田辺市ジャック企画』」を開催することとなりました。

この期間中には、田辺市の特産品でもある梅やみかんをはじめ、地産地消のプロジェクトによっ

て生まれた「熊野米」、地域課題を地域資源にすべく結成された、若手農家が集まる狩猟チーム「チームHINATA」の鹿肉を使った、週替わりの特別メニューを提供いたします。

店内では、メインビジュアルである大きな黒板の書き換えや、そして、「ソトコト」編集部と共に何度も田辺市に通っている、フォトグラファー永井克さんによる田辺市内で撮影された写真展も開催。また、11月17日（土）には、田辺市の生産者や、実践型・関係人口育成講座「たなコトアカデミー」メンターの『高垣工務店』石山登啓さん、「ソトコト」編集長・指出一正さん、梅干しエンターテイナーの竹内順平さんによるトークイベントも開催予定です。

このイベントをきっかけに、一人でも多くの方が田辺市に触れ、興味・関心を持っていただけると幸いです。

田辺市×ソトコト
たなコトアカデミー
www.sotokoto.net/tanakoto



永井 克 写真展

「あいた いこら TANABE」

今年に入り雑誌「ソトコト」での取材で、『ロハスカフェARIAKE』のメニューとしても使われている田辺の食と、その生産者たちに出会いました。

農産物に被害を与える鹿や猪を捕獲し、食肉用として活用し、新たな食文化を創出、ジビエが地域資源となるように活動する若手農家さんたち、

昔ながらの栽培方法で、手間と時間をかけ、

ていねいに柑橘と梅干しを作り続ける5代目の園主、

県外のブランド米に負けない、地域でおいしいお米を作りたいという思いから

和歌山のおいしい空気と綺麗な水で作られた熊野米、

それ以外にも田辺にはおいしい食材がたくさんあり、

一つ一つの食材に田辺の人の思いが詰まっています。

その食や生産者たちとの出会いがきっかけで私は、

取材以外にも田辺に足を運ぶようになり、人と関わり、

海と山がある綺麗な田辺の風景を見たりして、共に日常を過ごすようになりました。

写真展のタイトル「あいた いこら」とは、

田辺地方の方言で『明日行きましょう』という意味。

まだまだ、知らない田辺……。

もっとこのまちと関わり、もっと知りたいと思います。



永井 克

Katsu Nagai

1981年 兵庫県生まれ
都内スタジオでアシスタントを経て、
フォトグラファーとして独立。
2009年、富士フォトサロン新人賞受賞。
現在、雑誌、カタログ、広告等で
フォトグラファーとして活動中。