



2017年(平成29年)  
8月23日  
水曜日

夕刊  
関西発

金融情報3面  
スポーツ4面  
TVラジオ3,10面

朝日新聞大阪本社  
〒530-8211 大阪市北区中之島 2-3-18  
電話 06-6231-0131 www.asahi.com

学会分科会・こども発表会  
展示販売会なら…

A&Hホール 検索

TEL06-6873-2607

お土産に 関西遺産



ハンバーグも、ナポリタンも、オレンジ色のケチャップでいかが？ 実は、和歌山県有田地域特産のあの果物からできています。

2面

ライオンがいた商店街 9面

30年ほど前、大阪府門真市の商店街にライオンがいた。いま、街のシンボルマークとしてよみがえ

# 芸術祭よういそ「最先端」

## 能登半島・珠洲 来月3日から

「半島の最先端」。そんな言葉を売りにした現代アートの祭典「奥能登国際芸術祭」が、8月3日から石川県珠洲市で初めて催される。交通手段が限られた「なほはて」の地。かつて住民を二分した原発誘致計画に揺れたまちは、芸術の力で地域の魅力発信をめざす。



# 原発断念から14年 土地の魅力を発信

濃さの導く青が空と海に広がる能登半島の先端、珠洲市の外浦地区。8月上旬の週末、アーティストを手伝うボランティアサポーターが作品制作に使う海の漂着物を洗っていた。金沢市から休みのたびに通う会社員大音希希さん(30)は「作品づくりを手伝う作業は、自分の力で作っている感じがあって楽しい。やりがいがあります」。

珠洲は東京から北陸新幹線で、大阪からJR特急でそれぞれ約2時間半で着く金沢からさらに特急バスで3時間弱かかる。農林漁業が中心で人口は約1万5千人。70年代には市が原発誘致に名乗りを上げ、関西、



2万個の貝殻で船小屋を造った「サザエハウス」。奥能登国際芸術祭のアート作品の一つだ。石川県珠洲市

中部、北陸の電力3社が動いた。だが原発計画は推進派と反対派が激しく対立した末、2003年に事実上断念した。

地域振興策を模索する中で、北陸新幹線の金沢開業を控えた12年ごろ、香川・岡山両県で開かれている瀬戸内国際芸術祭などの成功に珠洲商工会議所が着眼し

た。瀬戸内のほかの芸術祭(新)の手がける北川(70)を総合ディレクターに招くことになった。要請は全国を回り、北川さんは「たというが、現状を考えを翻した。が集落を練り歩祭り」や、民家そらでもてなすの習慣が残る。島の遺言使や瀬戸の土地の力をと「は」と引き受け

国内の主な国際展・芸術祭

( )内は開始年、○は今年開催のもの

札幌国際芸術祭(2014年)

奥能登国際芸術祭(17年)

Reborn-Art Festival(17年)

# さっぱり！これも案外ありだ

## みかんケチャップ



ハンバーグやナポリタン、ケチャップライスをみかんケチャップで！和歌山県有田市、滝沢美穂子撮影

読手と  
読勝

関西  
遺産



和歌山にはトマトではなく、みかんを原料にしたケチャップがあると聞いた。色も赤ではなく、オレンジ色。みかんケチャップを開発した方に会ってみようと、みかんの里で知られる和歌山県有田市を訪ねた。

開発したのは、みかんの生産や加工品を手がける早和果樹園（有田市）社長の秋竹新吾さん（73）だった。着想のきっかけを聞くと、次の

ようなエピソードを覚えてくれた。あるとき、スペイン留学から帰ってきた長女がコメなどを黄色く色づけたスペイン料理「パエリア」を作ってくれた。とてもおいしかったのだが、なぜか、みかんでパエリアができないかと思いついた。パエリアの色づけはサフランという香辛料を使う。それを、地元産のみかんで色づけしたいと考えたわけだ。

とする説があり、海外ではマッシュルームやクルミなどで作ったケチャップもある。ケチャップの由来を知った秋竹さんは「みかんケチャップもありやな」と思ったそうだ。長男の妻、裕華さん（40）も開発を手伝った。みかん果汁にいろいろな調味料を分量を変えながら、混ぜては味見、混ぜては味見を繰り返すうちに、「案外、ケチャップ（の味）になって、ビックリした」。

2011年、試行錯誤をへて、みかんケチャップが完成した。みかん果汁のほか、酢、かつお節エキス、こんぶエキスも含まれる。1瓶750円（3880円、税込み）。ネットや敷地内のショップなどで売る。ウェブで「おいしい食べ方」としてフライドポテトやナポリタンなどのメニューを紹介する。「お肉にすこく合う。うちはよくミンチカツにかけます」と裕華さん。爆発的に売れるわけではないが、購入者から「トマトが苦手だが、これなら食べ

られる」などの声も寄せられる。記者も自宅で試してみた。トンカツにかけたほか、焼きめしに混ぜて食べた。意外に、みかんの甘さや酸っぱさの主張がきつくな、サッパリした味だった。

有田みかんも、作り手の高齢化や後継者不足などで生産量は減少傾向にある。新吾さんらは、急斜面のみかん園でドローンなどハイテク機器を栽培に活用するほか、みかんのポン酢「みかポン」、みかんの皮のエキスを配合した化粧水（龍谷大学とのコラボ）などユニークな加工品も次々と生み出している。みかんケチャップも、こうした「攻め」の姿勢が実らせた成果なのだろう。（稲垣大志郎）

デジタル版に動画

「西洋たべもの語源辞典」（東京堂出版）などによると、アジアでは、魚介の塩漬けに香辛料などを加えたものを「ケチャップ」と呼んだ



### 料理を邪魔しない味



2年ほど前、和歌山県内の道の駅でたまたま見つけ、料理に映える色だなど思い、買ってみました。味はケチャップの感じ

「エクシブ白浜」中国料理長 坂井伸也さん（56）

「ただ、最後はみかんの風味が口に残る。さわやかで料理の邪魔をしない。地元ならではの食材だし、お客様とのトークも弾むだろうと、ホテルで出すエビやホタテの揚げ物などの料理に添えたことがあります。次は、オレンジ風味の牛肉炒めを試してみようと考えています。」



絵・グレゴリ青山

■関西遺産の推薦を募ります。  
〈ファクス〉06・8229・2649  
〈メール〉do-kansai@asahi.com