

p. 21-22

紀の川市のまつり・イベント

Festivals and Events

迫力・感動・見どころ満載。紀の川市のまつり！

Powerful, impressive, promising festivals in Kinokawa City!

This festival is one of the biggest festivals in Kishu.

粉河祭

Kokawa Festival (During the month of July)

Kokawa Festival is one of three major festivals in Kishu. This festival is held for a guardian god. Gorgeous Danjiris (decorative portable shrines) line up on Tonmaka Street from Kokawa Station to the great outer gate of Kokawa Temple. Lanterns are lit up on each Danjiri at night on the eve of the festival and bright Danjiris are carried around on the street. Every other year Kokawa Temple holds a special festival called the Togyo Ceremony. 400 people in total who are in traditional Japanese clothes parade from Kokawa Ubusuna Shrine on the festival day.

Open days: The last Saturday and Sunday of July

Kinokawa City Commerce, Industry, and Sightseeing Department

0736-77-2511

市民祭り

Citizen Festival (August)

フィナーレの花火は圧巻

The finale fireworks are fantastic

Citizen Festival’s theme is full-participation of citizens. It is held in August for the purpose of local vitalization. Stage shows including dances and music concerts get really lively. The festival welcomes some popular people in the media every year as guests. Enjoy a Japanese-style summer festival!

Citizen Festival Executive Committee Office

0736-77-2511

桃山まつり

Momoyama Festival (April)

“A hundred thousand trees at a glance” is what they call this place. The mountain is covered in pink with peach blossoms in April when the Momoyama Festival is held. You can try local foods of Kinokawa City and see stage shows.

Momoyama Festival Executive Committee Office

0736-77-2511

桃源郷ハーフマラソン

Togenkyo Half-Marathon (April)

This marathon is popular because of its course. You run underneath full bloomed peach trees.

Many people join every year.

Kinokawa City Togenkyo Half-Marathon Executive Committee Office

0736-77-2511

Seishu Festival (October)

It is a festival for the memorial of Seishu Hanaoka. There are food stands, stage shows and so on. The historical pageant parade which is a demonstration of the marriage ceremony for the Hanaoka family in the late Edo era especially attracts many people every year.

Seishu Festival Executive Committee Office

0736-77-2511

産業まつり

Industrial Festival (November)

It is held for the purpose of expansion of agricultural knowledge and offering opportunities where producers and customers can communicate directly. There are producer exhibitions, direct-sale stores and other events on the day.

Industrial Festival Executive Committee Office

0736-77-2511

いい湯だな

Just great

紀の川市の温泉

Hot springs in Kinokawa City

こんこんと湧き出る良質の源泉掛け流し場

Hot springs filled with a high-quality warm water fountain

神通温泉

Jinzu Hot Spring

Jinzu 150-1 Kinokawa-shi Wakayama-ken

0736-77-7553

The hot spring is located in the mountain chain of Izumi-Sankei. The water allows you to experience the osmosis bactericidal effect. It has a good effect on your skin and health. It is famous for the color change of the water with the times. There is a restaurant inside the building.

11:00-21:00

Closed on the third Monday each month

Payment necessary

About a ten minute drive North from prefectural road Izumisano-Uchita-Shigeki Intersection or about 15 minutes (about 8 km) from Kaminogo IC (Interchange)

龍門山温泉

Ryumonzan Hot Spring

Arami 645-1 Kinokawa-shi Wakayama-ken

0736-73-2632

Ryumonzan Hot Spring is a saline spring. The quality of water is highly recommended. There are outdoor hot springs, saunas made of Maifan Stones and places to have light meals. You can reserve a private hot spring.

Open: Saturdays, Sundays, and holidays. (28 December – 5 January)

11:00-21:00

Closed: Monday to Friday

Payment necessary

About 40 minutes (25 km) from Hanwa-do Wakayama IC (Interchange) via National Route 24

紀の川市の宿泊施設

Hotels in Kinokawa City

Business Hotel Kokawa

Kokawa 781-2 Kinokawa-shi Wakayama-ken

0736-73-8003

Maruasa Ryokan Hotel

Kokawa 2071-1 Kinokawa-shi Wakayama-ken

0736-73-2246

Oike-So hotel

Nagayama 1287 Kishigawa-cho Kinokawa-shi Wakayama-ken

0736-64-2076

# 祭

## 紀の川市のまつり・イベント

迫力・感動・見どころ満載。紀の川市のまつり！

### 紀州三大祭りにも数えられる勇壮な祭り

#### 粉河祭

【7月開催】  
こかわまつり

渡御式

粉河祭は紀州三大祭のひとつとされ、粉河寺鎮守「粉河産土神社」の祭礼で、粉河駅前から粉河寺大門前までの「粉河とんまか通り」にきらびやかに飾り付けられた「だんじり」が並ぶ。宵祭の夜にはそれぞれの「だんじり」の提燈に火が灯り、勇壮にだんじりが運行される。2年に1回、本祭に「渡御式」が執り行われ、古式ゆかしい武者姿の稚児や袴をつけた行列が、粉河産土神社を出発し、総勢400名以上で練り歩く。

開催日：7月最終土・日曜  
☎紀の川市商工観光課  
☎0736-77-2511



フィナーレの花火は圧巻

市民まつり

【8月開催】

市民総参加がテーマの地域活性化イベントとして、毎年8月に行われる。ダンスやライブなどのステージは毎年好評で、ゲストも多彩。フリーマーケットも開催され大人から子供まで世代を問わず楽しめる。

☎市民まつり実行委員会事務局  
☎0736-77-2511



桃山まつり

【4月開催】

「ひと目十萬本」を誇る桃源郷がピンクの花に彩られる4月初旬に桃山まつりが開催される。紀の川市の特産品販売やゲストを招いてのステージなど多彩なイベントが行われる。

☎桃山まつり実行委員会事務局  
☎0736-77-2511



桃源郷ハーフマラソン

【4月開催】  
とうげんきょうハーフマラソン

満開の桃の花を楽しみながら走る爽快感が人気。毎年多くのランナーが参加する。

☎紀の川市桃源郷ハーフマラソン実行委員会事務局  
☎0736-77-2511



青洲まつり

【10月開催】

華岡青洲の偉業を称え、多彩なステージイベントなどが催される。特に江戸時代後期の嫁入りの風景を再現した「青洲時代行列」は華やかな雰囲気の中にも歴史を感じさせてくれ、毎年大勢の人々で賑う。

☎青洲まつり実行委員会事務局  
☎0736-77-2511



産業まつり

【11月開催】

農業を広く理解してもらい、生産者と消費者の交流の輪を広げることを目的に開催される。農産品展示品評会や農産物直売コーナー等様々なイベントが催される。

☎産業まつり実行委員会事務局  
☎0736-77-2511

### いい湯だな。温泉

### こんこんと湧き出る良質の源泉掛け流し湯

#### 神通温泉

じんづうおんせん

MAP C-1

和歌山県紀の川市神通150-1  
☎0736-77-7553

和泉山系の山間にこんこんと湧き出る温泉。湯には浸透性殺菌成分が含まれており、美容と健康に大変効果がある。また泉水の色が変わるなど不思議な現象が見られることで有名。食事も可能。

☎11:00～21:00  
☎第3月曜  
☎有料  
☎県道泉佐野打田線重行交差点から北へ約10分、または上之郷ICから約8km/約15分

#### 龍門山温泉

りゅうもんざんおんせん

MAP D-3

和歌山県紀の川市荒見645-1  
☎0736-73-2632

豊富に湧き出る、塩類泉を掛け流している温泉施設で、泉質には定評がある。露天風呂や青麦飯石サウナ、貸切風呂や軽食スペースもある。

☎土・日・祝(年末28日～正月5日)  
11:00～21:00  
☎月～金  
☎有料  
☎阪和道と歌山ICから国道24号経由で約25km/約40分

紀の川市の宿泊施設		
ビジネスホテル粉河	和歌山県紀の川市粉河781-2	☎0736-73-8003
丸浅旅館	和歌山県紀の川市粉河2071-1	☎0736-73-2246
大池荘	和歌山県紀の川市貴志川町長山1287	☎0736-64-2076



紀の川うまいもん図鑑  
Kinokawa City local produce  
自慢の逸品  
Check our out great fruits and veggies.

食べる  
EAT

かきぶる Persimmon-Puru  
 きうぶる Kiwi-Puru  
 じくぶる Fig-Puru  
 ももぶる Peach-Puru  
 いちごつぶる Strawberry-Puru  
 さくぶる Hassaku-Puru  
 私たち「紀の川ぶるる娘」よろしくね。  
 Nice to meet you. We are the Kinokawa Puru Puru Sisters.

Strawberry  
The best season: early January to March  
Kishigawa Town produces a lot of strawberries. The town is famous for strawberry picking.  
“Sachinoka strawberry” and Wakayama original brand “Marihime strawberry” are both grown here.  
We recommend you try “Marihime strawberry.” It is a little sour and juicy.

Kiwis contain a lot of vitamin C, minerals, and dietary fibers. Kinokawa City produces a large amount of kiwis and their sugar content is very high. You can try some different kinds of kiwis such as “Urehime kiwi”, and “Kinohime kiwi”.

うっとりするような甘い...  
Our peaches' smell and taste are wonderful. Please enjoy luscious peaches.

Hassaku Orange  
The best season: December to March

Hassaku Oranges contain a lot of vitamin C. Kinokawa City is one of the prefectures that produces most of the Hassaku in Japan. They are taken care of well and grown very tasty. It has a well-balanced bitter and sweet flesh.

私は全国的にとっても...  
Persimmon is one of the representatives of Japanese fruits. Persimmons in Kinokawa City are especially great. Please try this popular fruit of Japan.

いちじく  
Fig  
The best season: early July to October

ヨーロッパ生まれの私は

Fig came from Europe. Dried figs are also good.

Figs are good for your health and beauty. The temperature of Kinokawa City is ideal for them. Figs in this city contain more sugar. The juicy flesh is made into jams, cakes, etc.

豊かな自然に恵まれた紀の川市は県内屈指のフルーツと野菜の拠点！  
Kinokawa City is the place which produces plenty of fruits and vegetables in nature.

Because of the mild weather and rich land of Kinokawa City, we can produce plenty of various fruits and vegetables. We also make products from them and their quality is guaranteed. There are many direct-sale stores around the city with a distinctive feature in each district. Kinokawa City has the Mekkemon Ichiba (Mekkemon Market) which is the biggest fruit and vegetable market in Japan.

Kinokawa City Produce Calendar

Fruits

Peach

Persimmon

Mikan Orange

Hassaku Orange

Ume (Japanese apricot)

Sumomo (Japanese plum)

Fig

Kiwi

Strawberry


- Vegetables
- Daikon (Japanese radish)
- Chinese cabbage (Nappa)
- Cabbage
- Onion
- Spinach
- Spring onion
- Cucumber
- Tomato
- Broccoli
- Eggplant

紀の川市の  
うまいもん  
図鑑  
自慢の逸品

紀の川市はフルーツ王国!!

食べる。

人間は、お肉が好き。でも、お肉を食べてはいけない。



**いちご**

旬：1月上旬～3月

紀の川市貴志川町は生産が多く、いちご狩めることも有名。「さもちゃん、和歌山県産の品種」「まりひめも、果実の酸味とジュースが絶妙と人気。

**キウイ**  
旬:1月~4月

果肉が私の魅力  
朝食におひとつ  
いかが?!

23

わたしたち  
「紀の川ぶるぶる娘」  
よろしくね!!

きゅうぶる      しくぶる      ももぶる      いちごぶる  
かきぶる      さくぶる

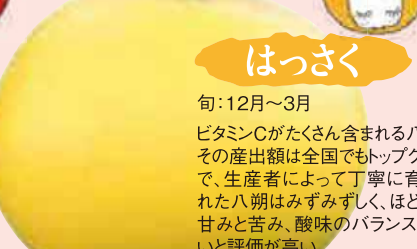
うっとうし  
するやうな甘い  
香りは和びの  
オレジナル

もも

旬：6月中旬～8月中旬

紀の川市桃山町「あら川の桃」は、土地の名前に由来するほど歴史が深く、紀の川のほとりの砂れきを含んだ水はけの良い地質と温暖な気候が桃の栽培に最適。手間をかけて育てられた良質な桃として全国的にも有名。

甘さと  
ほろ苦や、少し  
食感のハーモニ  
をまじり


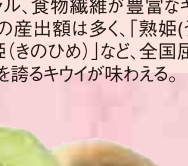


はっさく

旬: 12月～3月

ビタミンCがたくさん含まれる八朔。その産出額は全国でもトップクラスで、生産者によって丁寧に育てられた八朔はみずみずしく、ほどよい甘みと苦み、酸味のバランスが良く、と評価が高い。

ル、食物繊維が豊富なキウイの産出額は多く、「熟姫(うまきのみめ)」など、全国屈指を誇るキウイが味わえる。



**かき**

旬: 9月～11月

知名度の高い和歌山の柿。生産量だけでなく、確かな甘さにも定評がある中、手間暇かけて育てられた紀の川柿「黒あま」はブランド力が高く、黒い果肉の食感・甘さとも抜群の人気。

豊かな自然に恵まれた紀の川市は  
県内屈指のフルーツと野菜の生産拠点！



紀の川市は豊かな大地と穏やかな気候のおかげで豊富な種類の農作物が栽培されています。また、それらの素材を活かした加工品も数多く作られ、安心と本物にこだわった品質で人気を集めています。産品販売所も充実しており、日本一の売上げを誇る「めつもん広場」をはじめとし、市内各エリアで特色ある店づくりに取り組んでいます。

おいしい!!

和は全国的に  
とっても有名な  
味にも、もちろん  
自信あるわ

いちじく

旬: 7月上旬～10月

美容と健康に良いとされる  
いちじくは、この地域の温暖  
な気候と相性抜群。紀の川  
市のいちじくは糖度が高く、  
プチプチとした食感を生かし  
たジャムやケーキなど、様々  
な商品にも利用されている。

紀の川市は豊かな大地と穏やかな気候のおかげで豊富な種類の農作物が栽培されています。また、それらの素材を活かした加工品も数多くあり、安心と本物にこだわった品質で人気を集めています。産品販売所も充実しており、日本への売上げを誇るゆめっけもん広場、はじめと、市内各エリアで特色ある店づくりに取り組んでいます。

[illegible]











p.29-30  
和歌山の茶がゆ「おかいさん」  
“Okaisan” is Tea-Okayu in Wakayama  
和歌山全域で日常食として親しまれている...  
Okaisan is a food commonly eaten on an everyday basis which is made with tea. Some people eat it every day. It has been traditionally eaten as a local food.

紀の川市は食育のまち  
Kinokawa City enhances nutritional education  
宣言します！  
Announcing!  
近畿初  
First in Kinki

紀の川市では、豊かな農産物や食文化を活かし  
Kinokawa City aims to be a healthy city where citizens have lively physical and mental lives by promoting nutritional education with our dietary culture in our rich land. Our declaration of nutritional education makes it clear that our goal is to spread the knowledge of nutrition as a civic campaign for being a better city to all.

永年愛され続ける県民食  
Long-loved Wakayama’s favorite food  
歴史の分だけタイプも様々？  
A long history divides the types of Okayu.

和歌山でお粥の色を尋ねたら...  
If you ask people from Wakayama what color okayu is, most of them will probably say it is brown even though white okayu is the most common in Japan. People in Wakayama call okayu “Okaisan” and use tea to make it.  
Recipes and how it is eaten varies for each family, but typically we can categorize them into whether it is sticky or more liquid. Usually in the summer you put it in the fridge and eat it cold. On the other hand you can eat it hot in the winter. Of course you can eat it your own favorite way regardless of season. Please try the great tea scent and light tea flavor of Okaisan. It will go down your throat smoothly whether it is hot or cold.

茶がゆとの相性は抜群  
Pickles go with Okaisan very well  
一度洗ってから...漬物の洗濯！？  
Rinse it... washing pickles!?  
Pickles always come with Okaisan. Around the Kinokawa City area cucumbers and eggplant pickles are cut into pieces and soaked in water to reduce the acidity. This process is called “washing.” A gourmet way of eating it is adding grated ginger and soy sauce to them and you will eat them with shaved dried bonito or sesames.  
Eating with Kinzan-Temple-Miso, which is Wakayama’s popular local miso, is also good. This miso contains pepos, eggplants, ginger and more vegetables. It tastes sweet and sour and goes together with Okaisan.



紀の川市では、豊かな農産物や食文化を活かし、積極的に食育を推進することで、市民が心身ともに生き生きと暮らせることを目指しています。食育のまち宣言は、市民運動として食育を展開し、まちづくりにも結びつけるものです。

永年愛され続ける県民食  
歴史の分だけタイプも様々!?

和歌山でお粥の色を尋ねたら、ほとんどの人は「茶色」と答えるでしょう。和歌山では粥＝茶がゆと言っても過言ではないほどで、「おかいさん」という愛称で親しまれています。

作り方や食べ方は各家庭で少し異なりますが、サラサラの粘り気がないタイプと、ねっとりとした粘り気があるタイプに分かれます。また夏の暑い時は冷蔵庫で冷やして、冬は出来たて熱々を食べるのが一般的ですが、季節によらず一貫しているこだわり派もいるようです。

お茶のいい香りとサッパリとしたのど越し、熱くても冷たくても美味しい「おかいさん」を、一度味わってみませんか？

ホット&クールどちらもうまいよ！！



茶がゆとの相性は抜群  
一度洗ってから…漬物の洗濯!?

茶がゆのお供の定番はやっぱ漬物。紀の川市周辺ではキュウリやナスなどの古漬けを刻んで水に浸し、酸味を抜いてしっかり絞ったものを「センタク」と言います。そこにおろし生姜を加え、カツオ節やゴマなどと一緒に醤油をかけて頂くのが通の食べ方とか。

また和歌山名物の金山寺味噌も人気の一品。これは瓜やナス、生姜などの野菜がたっぷりのおかず味噌で、甘じょっぱい味噌の風味が茶がゆにピッタリ。

どちらのお供も、お箸が止まらなくなる美味しさで、「おかいさん」を何度もおかわりしたくなるのです。



和歌山の茶がゆ「おかいさん」  
和歌山県全域で日常食として親しまれている茶がゆ。「毎朝食べる」という人もいます。おかいさんは郷土の味として昔も今も愛されています。

Both pickles and Kinzan-Temple-Miso are appetizing and makes you want another bowl of Okaisan.

ホット&クールどちらもうまいよ！！  
Hot & cool both are great!!

和歌山の味をご家庭で！「おかいさん」レシピ  
You can make Okaisan at home. Recipe of Okaisan.

材料

Ingredients

- Rice (approximately 160 g)
- One bag of your favorite tea
- 1500-2000 cc Water

Let’s cook Wakayama’s favorite Okaisan with a rich flavor and an appetizing smell at home. Roasted tea is commonly used but coarse tea and green tea is also used depending on the family. Therefore please choose your favorite tea. It is a simple dish made with just water and rice. Please try to make it.

1. Put water and the tea bag into pot. Extract the tea by boiling until the water becomes brown.
2. Pull out the tea bag and put the washed rice in. Stir lightly and simmer over a strong fire. Do not stir too much.
3. Simmer until the rice becomes a little round and big. If you like sticky Okaisan, simmer it a little longer.
4. It is recommended to eat cold in summer and hot in winter.

## ◎和歌山の味をご家庭で！「おかいさん」レシピ

お茶のコクと旨味、そして食欲をそそるいい香り。和歌山の味「おかいさん」をご家庭で作ってみませんか？

使うお茶は、和歌山ではほうじ茶が一般的ですが、番茶や緑茶などを使う家庭もあるので、お好みのお茶を選んで下さい。お茶とお水、お米だけのシンプルな料理。ご家庭でぜひお試しください。

材 料

- ・米 1合
- ・（お好みの）お茶パック 1袋
- ・水 1500～2000cc

1. お鍋に水とお茶パックを入れ、強火でお茶の色がよく出るまで煮出す。
2. お茶パックを取り出し、洗ったお米を入れて軽くかき混ぜ、強火で煮る。決してかきまぜ過ぎないこと。
3. お米がふっくら開いたら出来上がり。かき混ぜながらももう少し煮込むとねっとりタイプの茶がゆの完成。
4. 夏は冷蔵庫で冷やした冷たいおかいさん、冬は熱々のおかいさんがオススメです。