

第45回全国高等学校総合文化祭
紀の国わかやま総文2021

**新聞部
 全国大会
 徹底レポート**



←新聞部員集合 優良賞の賞状とともに

八幡工高新聞 年間紙面審査賞 優良賞を初受賞

高校文化部のインターハイと呼ばれる「第45回全国高等学校総合文化祭2021わかやま総文」が7月31日から8月6日まで開催された。昨年のこうち総文は中止され、今年も直前に主要都市で緊急事態宣言が出る中、コロナ対策を徹底したうえで開催だった。8月4日～6日の3日間で行われた新聞部門に本校からは新聞部2年生部長(竜)・副部長(川)の2名が参加した。遠出もままならない昨今、和歌山の街を味わい尽くす2泊3日の総文旅ができたことに感謝するとともに、皆さんに和歌山の魅力をお届けしたい。

新聞部門の開会式と表彰式は感染対策のためzoomで各会場をつなぎ実施された。本校新聞部は年間紙面審査賞優良賞を初受賞した。

全国から集まった高校生はランダムに班編成され、和歌山県の観光地や名所を取材し、交流新聞を作成した。B4両面の新聞を7名ほどでつくる。担当記事を持ち帰

り、ホテルで夜な夜な作成している人も大勢いた。ちなみに自分もその中の一人だった。

班の仲間といえど初対面の間柄。最初はみんな遠慮がちなもの、新聞作成を終えるころにはすっかり打ち解けて、気兼ねなく言葉を交わすことができた。(川)



←陽に当たった白がまぶしい和歌山城



←メイン会場前で無表情を決め込む2年生コンビ(川)と(竜)



↑完成した交流新聞

和歌山城は小高い丘にそびえ立ち、街の各所から見る事ができる。白亜の天守閣と呼ばれ、市民から親しまれている。和歌山城は何度も無くなっていて、現在のものは昭和に建設されたもの。木造ではなく鉄筋コンクリートだ。滋賀にある国宝彦根城は、築城から現在まで一度も建て替えられていない。勝ち負けがあるかは知らないが、勝ったなと思った。

そんな和歌山県民に聞かれたら怒られそうなることを考えながら天守閣に登る。炎天下、目の前に続く階段と坂。階段は行く手を阻むかのように急で、やる気を削ぐには十分すぎた。地面はゴツゴツ、段の間隔は少しずつ違う。登っていくリズムがつかめない。これが城の防御策・・・！と感心しながら汗だくでようやくたどり着いた天守閣。海からの風も心地よく、和歌山市内を一望できた。

灼熱の白亜の天守 和歌山城

和歌山市に来る前に「滋賀と同じくらい田舎だろう。どうせ行くなら紀南に行きたい」などと思っていた。しかし「和歌山市の方が都会じゃないか」と現地でしみじみ感じる我々一行。高2の夏の良い思い出となった。そうぶん期間中に「まん防」が発令された滋賀。帰ったらハードな編集作業が待っているとは、この時はまだ知らない。



↑最上階から大阪湾方面を臨む

**記者(川)の
 = 和歌山グルメレポート =**

和歌山城近くの裏通りにある隠れ家的なお店。周囲には醤油ベースの和歌山ラーメンを提供する店が数多くある中、ここでは豚骨ラーメンが味わえる。豚骨では珍しいさっぱりとしたスープは極細の麺と相性が良い。とても食べやすい豚骨ラーメンだ。少し脂身が多めのチャーシューがさっぱりめのスープによく合う。柔らかくて口の中ですくられる。スープと白飯の相性が非常に良い。しかし炭水化物と炭水化物なので罪悪感がすごい。でも美味しい。このジレンマはどうしようか。

まる万ラーメン



和歌山駅にほど近い井出商店。昭和28年創業の老舗。スープは豚骨と鶏ガラに醤油を合わせたもの。この系統のスープは「井出系」と呼ばれる。ダウンタウン、LISAの他、そうそうたる芸能人のサインが壁一面に張られた超有名店である。若干のとろみがあるスープは見るからに濃そうだが、思ったよりくどくない。麺は中細のストレート。もっちりとした食感でスープがよく絡みつく。チャーシューは赤身がメインでさっぱりしているが適度に脂身があり柔らかい。

中華そば専門店 井出商店

男子高校生で嫌いな人はいないであろうラーメン。和歌山県にはご当地ラーメンとして和歌山ラーメンがあり、地元では単に「中華そば」と呼ばれる。醤油がベースになっているスープがメジャー。待ち時間には煮卵や巻き寿司を食べて待つ習慣がある。今回はスープの種類が違う二店舗を訪れた。



↑店構えがすでに美味しい井出商店

←記者の性



万葉ゆかりの和歌浦

和歌浦というのは、和歌山県北部に広がる美しい海岸の事である。この景色には数多くの旅人が魅了されてきた。大仏をつくったことで有名な聖武天皇もその一人。長い時間をかけて都から訪れるくらい魅了された。確かにこの景色は美しいと思った。しかし、都から長時間かけて訪れるほどだろうか。それはおそらく、僕が和歌山までくるのに特急を使ったからだろう。時間にして二時間半ほど。昔は長旅の道中でまだ見ぬ景色を想像しながら旅をしたのだろう。実際に景色を見た時の感動は相当だったに違いない。山部赤人もその旅に同行し、景色に感銘をうけた。そして短歌二首長歌一首を遺した。昔の人の豊かな感受性が羨ましいと思った。
 若の浦に 潮満ち来れば 瀉をなみ
 葦辺をさして 鶴鳴き渡る
 万葉集巻六・九一九 山部赤人

**海なし県民
 くじらを食べる**

何の変哲もない竜田揚げ。見た目的なインパクトはない。しかし口に入れた瞬間、魚やお肉とは全く違う風味がいっぱいに広がる。たとえるならば、馬肉のような赤身の濃厚な味わい。食感まるである肝のように柔らかく、少しねっとりとした感じ。昔食べたくじらは鶏のようなパサパサとした感じだったので、本場はこうも違うのかと驚いた。なにせよ滋賀では味わうことのない美味しさだろう。



くじらを初めて食べた記者(竜)は、味のインパクトの強さにしばらくの間フリーズしていた。



↑木材を多用したモダンな雰囲気の外観



↑紀州白とんかつ 〆のごはんセット 海苔とネギが良い