

おーじとしずくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.07 湯浅町特集



古き良き伝統と、歴史を現代に紡ぐ町。

湯浅町は、熊野詣の宿場町として発展した歴史ある町で、かつて熊野詣の人々が往来した熊野古道が通っています。県内で唯市街地を通る熊野古道周辺には、名産品である手作り醤油や金山寺味噌の老舗、軒を並べる商家の町家や迷路のような細い小路などが今も数多く残り、情緒あふれる雰囲気。これらの北町、中町、鍛冶(かじや)町、浜町を中心とする帯は、平成18年に国の『重要伝統的建造物群保存地区』として選定されました。

また、魚種が豊富な湯浅湾は沿岸漁業が発達し、中でもシラスは高い漁獲量を誇っており、現在はアジアやサバのブランド化、シロウオ漁の復活を目指しています。湯浅町は醤油、金山寺味噌、みかん、三玉柑(さんぼうかん)など全国的に誇る「食」の伝統産業の継承、発展を目指しているのです。



湯浅町へのアクセス

■ 車の場合
 「大阪名古屋・京都方面から」
 松原JCT
 阪和自動車道 和歌山方面
 ↓和歌山IC(約50分)
 ↓有田IC(約20分)
 ↓国道42号
 ↓湯浅町(約10分)

■ 電車の場合
 JR新大阪駅からJRきのくに線特急(オアシヤアロー)スーパーくろしおなどに乗り、JR湯浅駅まで約90分。



夏を彩る祭り、花火大会。

毎年8月に行われる「湯浅まつり」。町内のなぎ公園では、親子映画会やダンスなどの出し物、大通りでは湯浅そめぎ(と)と呼ばれる踊り、商店街では琴・三味線・尺八などの演奏会など、町ぐるみでお祭りを盛りあげています。そしてクライマックスは湯浅広港で打ち上げられる約2000発の花火。まさに夏の風物詩です。

行灯がつくる夕暮れの情趣。

毎年4月中旬に行われる「ゆあざ行灯アート展」では、町内の重要伝統的建造物群保存地区の町並みに一般応募した行灯を展示し、さらに写真コンテスト撮影会も同時開催。期間中、湯浅の夕暮れの町並みに、ほっとする行灯の明かりが灯ります。



秋の例大祭。顯國神社の秋の例大祭。

秋の例大祭は、古くから顯國神社で行われている一番大きな祭です。25基の町内神輿と武者行列が御旅所まで奉納され、途中3ヶ所で獅子舞が奉納されます。境内は、たくさんさんの夜店が出店し、ハッピを着た多くのごともたちで賑わいます。



紀州湯浅の鯖と鰯まつり

毎年10月に湯浅港で行われる「鯖と鰯まつり」は、紀伊水道に面した良好な漁場湯浅で獲れる美味しいサバ、アジなどを県内外の人たちにPRするお祭りです。会場では、鯖と鰯のグルメリレー、湯浅特産エアフリーマーケットなどが催されます。



美味しい、湯浅の味覚狩り。

町内にある「二の丸ぶどう園」では、8月中旬から9月上旬までぶどう狩りが楽しめます。ぶどうのしたでお弁当などを広げてくつろげるので、ご家族や友人たちと夏の楽しい思い出作りにも。7月中旬からはブルーベリー狩りも。



幻想的な光を、「ほたるの園」で。

毎年5月下旬から6月上旬まで、町内の二の丸温泉近くの「ほたるの園」では、きれいな水のある環境でしか育たないとされるゲンジボタルが飛び交う幻想的な光景を見ることが出来ます。見頃は、気候などによって異なりますので、事前にお問い合せください。





まるで過去にタイムスリップしたかのような伝建エリアの町並み



「大仙堀」ここから多くの醤油が出荷されたんでしょね



古くは醤油と漁網を販売していた建物



レトロな看板がかわいい雰囲気



「北町ふれあいギャラリー」



「北町茶屋いっぶく」のおしゃれな店内



ほんのり香る麴に誘われて、
ゆつくりと流れる私時間。

湯浅町のワンポイント！

伝建エリアのアイドル犬だわん！
「重要伝統的建造物群保存地区」をはじめとした湯浅町マップは、町内の各店舗やギャラリー、休憩所などで無料配布しているので、町内散策に、ぜひゲットしてわん！



湯浅町の旧市街地の北西に位置する「重要伝統的建造物群保存地区」は、「伝建(でんけん)」と略されて親しまれています。ここは北町、鍛冶町、中町、浜町を中心とする醤油醸造業が最も盛んだった帯。大仙堀は、醤油の材料や商品が積みあおろされた内港。湯浅町が商業都市であった歴史を伺わせます。
町中に入れば、通りと小路が入り組んで、まるで迷路のよう。その中に重厚な竹まいの醤油蔵や古い民家など、伝統的な建築物が息づいています。「北町茶屋いっぶく」や「北町ふれあいギャラリー」のような、古民家を利用したカフェやギャラリー、無料の休憩所なども、町を歩いていると、ノスタルジックな雰囲気を肌で感じるすることができます。

伝建エリアの南東にある道町通りは、町内を通る熊野古道。道の途中に立つ「立石道標」は、天保9年に建立された熊野古道で一番大きな道標。四角柱の東面には「さみのでら(紀三井寺)」、北面には「すぐ熊野道」、南面には「いせかうや右(伊勢高野は右)」という文字が刻まれています。古くから多くの熊野参詣者たちを導いたのでしょうね。この道標は、天保8年の飢饉で犠牲になった人々の供養塔ともいわれています。
道標の対角には、江戸時代後期の町屋を改修した「お休処 立石茶屋」が、レトロな町家では、焼物や手作り小物の販売も行っています。



「すぐ熊野道」「さみのでら」「いせかうや右」
この道標は、天保8年の飢饉で犠牲になった人々の供養塔ともいわれています。

熊野古道せいろミュージアム

伝建エリアでは、辻行灯や昔の蒸し器であるせいろを家々の軒先に取り付け、古道具や古民具などを展示しています。湯浅町の古い町並みそのものを、美術館に見立てているんだって。この写真のほかにもたくさんあるので、見つけてみてね！



江戸時代のお医者さんの道具です。 珍しくてしげしげと鑑賞しちゃいます。



せいろの中にひとつの物語があります ミニチュアお神輿、木彫りの細工がお見事

湯浅町の 特産品・お土産コーナー



三宝柑(さんぼうかん)



醤油アイスと麴アイス



醤油飴

三宝柑は、全国の9割以上が県内で生産され、その内の約2/3が湯浅町で生産されています。
クリーミーな醤油アイスと、醤油や味噌をつくるのに凝縮したかのような、のりかかせない麴アイス。素朴な味の醤油飴。どちらも湯浅町ならでは。

世界にたった1本の自分だけのお醤油を作ろう！ 手作り「My醤油」キット！



「自分だけの醤油を作りたい！」という、湯浅の小学校のこどもたちの意見からできた手作り醤油キット。中には醤油の素になる麹と塩などが入っているので、それを500mlのペットボトルで熟成させます。仕込みにかかるのは、たった1日。それを半年以上熟成させれば、自分だけのオリジナル醤油が完成です！

これを仕込んでみるよ！
完成をお楽しみに！



外観の角の飾りは「トンガリ」というそう



コチラは男湯、昔の映画のポスターが



ポフ、面白いの見
つけました！
昔の時代の手書き
書は、人が手書き
してました。
五七五の短歌が
たからJUDGE
の「かたはな」
はなはな。



伝建エリアの小路にある、一風変わった外観の建物は、昭和末期まで実際に営業していた「戎湯(えびすゆ)」という大衆浴場。経営者の名前から「甚風呂(じんぶろ)」と呼ばれ、地域の人人々に親しまれてきました。今は当時の古道具、古民具などを展示している資料館です。
暖簾をくぐると脱衣所、その中央に番台が。当時でも珍しいオリジナルの洗面器もレトロです。建物の奥にある資料館では、明治から昭和の暮らしを彷彿させる古道具、お金や手くし、かんざしや煙管などを多数展示されています。古いものだけでなく、ひとつひとつが目新しく、当時の人々の生活が目に浮かぶようです。

たなっちオススめのスポット！
レトロでノスタルジックな大衆浴場。



湯浅の水と歴史、天然本醸造醤油。

天然本醸造醤油を製造しているお醤油屋さんに見学に来ました。古い木の壁の蔵は、長い歴史を彷彿させます。

江戸時代、一番多い時で町には醤油蔵が92軒ありました。それらの醤油を湯浅港から江戸の方に多く出荷していました。製その品質が認められて大ブームになり、製造が追いつかないほどだったそう。多くの湯浅の人たちが千葉の方に移り住み、醤油の造り方を広めたそうです。

醤油を造る過程は、まず大豆を蒸し、小麦を煎り、粉に挽きます。それに麹菌(こうじきん)を入れます。麹菌とは、食品発酵に有効な菌、カビのこと。それらを混ぜたものを、25〜30度の温度、湿度95%以上に保たれている麹室(こうじむろ)で4日間寝かせます。醗酵すると大豆の周りに毛が生えたようになり、これを四日麹(よっかこうじ)といいます。



これが「四日麹」、ふわふわした緑色です



たくさんの方が醤油造りに関わっているんですね



「醤油職人蔵」で時の流れを学ぶ。

慶応2年に建てられた蔵は、江戸から明治時代に使用されていた道具を展示するスペースになっています。

(1)は「足踏み小麦ひき割り機」。煎った小麦を粉に挽く機械で、現在既存する唯一の機械、希少です。(2)は醤油を仕込む「仕込み樽」。この大きさを1升瓶に約1500本の醤油が作れるそう。ちなみに今現在、実際に使われている仕込み樽はこの倍の大きさ。



醤油と金山寺味噌

中国で修行をしていた覚心かかくしといふ僧が、帰国後、現在の由良町にある興国寺(こうこくじ)で、中国の金山寺で学んだ味噌を模して作ったのが、金山寺味噌の始まり。醤油のルーツは、金山寺味噌を作っている際に、樽のうす(うす)にしみ出た水分を紙でとめてみる、非常に美味しく、それを調味料として使い始めたのが始まりだといわれています。



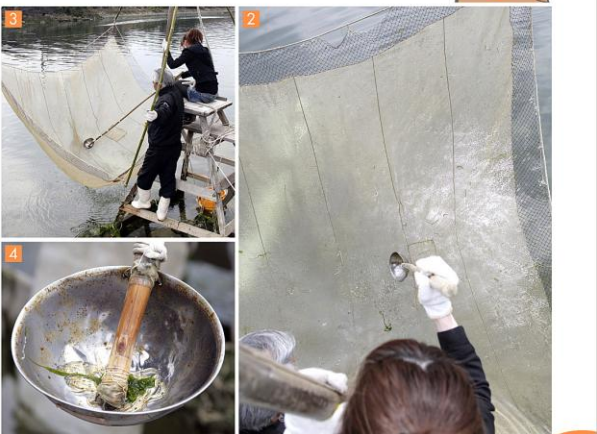
金山寺味噌



春の風物詩、シロウオ漁。



町の春の風物詩、シロウオ。シロウオは、全長4〜6センチの、体が細長い遊河回遊魚。毎年2月下旬から3月下旬にかけて、産卵のために湯浅町と広川町の間を流れる広川を遡上してきます。それを四つ手網といわれる特殊な網を使った漁で捕らえるのです。四つ手網漁のスペシャリスト塚田さんに手伝っていただき、シロウオ漁を体験してみました。



まず、四つ手網を川の中に沈めます。よく観察していると、川の中を小さなシロウオが泳いでいるのが見えます。

(1)「川底に白い紙を設置しているのは「カガミ」といって、鉛色透明のシロウオを見やすくするための工夫なんや」網のうすにシロウオの魚群が泳いできた瞬間、タイミング良く網を引きあげます。

(2)(3) 網のうすでピチピチ、ピチピチ。網のうすを軽くトントン叩き集め、杓ですくいます。(4) 無事、シロウオが捕れました。

毎年「シロウオ祭り」が催される3月中旬くらいが、漁の一番のピークです。

ピチピチ、つるん。シロウオのおどり食い初体験。



町内の飲食店では、シロウオを、たまごごとじやおすまじで食べることが多いです。その中でも、おどり食いはインパクト大。生きたシロウオをひとすくいし、ほんのりに漬けて、クイツと口のなかで。湯浅の春の「粋」な味わい、しかと堪能しました。



紀州湯浅のシロウオまつり



毎年3月中旬に行われる「湯浅の春の風物詩」シロウオまつりでは、四つ手網でのシロウオ漁やシロウオすくい(こども対象)、おどり食いやなど、無料で体験でき、無料多くの観光客で賑わいます。

シロウオは、捕れる期間が短くて、なかなか食の機会がないから、毎年お祭りではシロウオのおどり食い、長い行列の観光客の、長い行列がでるんですよ。





偉人たちも歩んだ、糸我峠の足跡。

糸我峠(いとがとうげ)は、西に道を折れると施無畏寺(せむいじ)を通り、栖原に至る陸路の要所で、江戸から明治にかけて2軒の茶屋があり、熊野参詣の人々の休息所として栄えました。今は茶屋跡の石碑があります。

時代は遡り、平安時代末期。平忠盛(たいらの)のただもりが功績を挙げた際、白河上皇から妊娠中の側室の女性を賜り「生まれてくることも男の子なら、忠盛が待として立派に育てよ」と申しつけられました。生まれきたことも男児。忠盛はそれをなかなか報告する機会を持てませんでした。白河上皇が熊

野参詣の折に忠盛が同行することになりました。

糸我峠で休息を取った際、藪の中に「ぬかご」という山芋の一種がたくさんなっているのを見つけた忠盛は、白河上皇にそれを見せ、「我が芋は這うほどにまでなりけり」と詠みませた。あの時のこととは、這うほど大きくなりましたよという意味です。すると、白河上皇もピンときて、「忠盛採りて養いにせよ」と返しました。その子をしつかりと育てて養いなさい、と。これは「連歌」といって、上の句を詠んで下の句を返す伝統的な詩形。2人が糸我峠でこうした洒落たやりとりをしたと、平家物語に書かれているそう。その時の、白河上皇の血を受け継いでいるであろうのが、平清盛だといふ説もあります。

湯浅を拓いた先人たちの偉業

湯浅から有力武将の一人となった湯浅宗重(ゆあざむねしげ)という人物について、和歌山県湯浅町教育委員会 教育長の垣内先生にお話を伺いました。

かつてこの地には、熊野道を管理、修復したり、この地に訪れる権力者を護衛する湯浅氏という一族がいました。

平安時代末期、平清盛が熊野参詣に訪れた際、宗重が紀の川周辺から馬などを用意して迎え、護衛しました。それを見計らい、源義朝が京都で挙兵。宗重は機転を効かせ、騎馬を用意して「すぐに京都に引き返して下さい」と申し出ました。平治元年(1159年)の平治の乱を影で支えた宗重は、清盛に強く信頼されるようになり、清盛没後も節操を重んじていた宗重でしたが、第4子を預けて出家させた経緯のある、親好の厚い

文覚(もんがく)という僧が仲介し、源頼朝の軍門にくだることになります。頼朝は湯浅一党を非常に重要視し、丁寧に扱うよう命じたほどで、鎌倉幕府では京都の重要な警備を宗重に任せました。先には平清盛源平争乱の時代、先には平清盛そして平家没落後は、源頼朝に信頼された宗重。さらに、宗重の孫にあたる人物が、有田川町編で紹介した明恵上人(みょうえしよん)に。

歴史の意外な繋がりを感じました。



食欲をそそる香り、湯浅町の個性的な郷土料理。



湯浅港で水揚げされた新鮮なサバを使った、この地方独特の郷土料理「たきたき鍋」。たきたきとは、野菜との炊き合わせ。が語源なのか。具材は白菜、豆腐、しらたきなどずき焼きと変わりませんが、メインが牛肉ではなくサバなのが湯浅流。割りしたは、もちろん湯浅の醤油。鉄鍋で煮立てていると、甘い香り。味がしつかり染みこんだサバを、溶き卵にサツとくぐらせてパクリ。青魚独特の臭みもなく、とっても美味しく感激。たきたき鍋は、町内一部の飲食店で食べることが出来ます。詳しくは、湯浅町役場までお問い合わせください。

つれもて食べよう！美味しいシラス丼。

県内でシラスの水揚げ量第1位を誇る湯浅町では、来町客の方々に、新しい郷土料理として、シラスを気軽に食べてもらおうと、町内約11カ所の飲食店でシラス丼を提供。おしんくが持っている「シラス丼マップ」を町内の各所で無料配布しています。まぜご飯やかき揚げ天丼など、各店それぞれに特徴があるので、ぜひご堪能あれ。



こちらのシラス丼定食は、ご飯としらすの間に錦糸たまごが、シラスのお吸い物とおひたし、和歌山を代表する梅干しと金山寺味噌を添えて。

湯浅町 温泉&お宿

湯浅の水は、有をそそよわ。



二の丸温泉 宿泊不可 温泉のみ



国民宿舎 湯浅城 宿泊可



町内にある宿泊施設は、旅館をはじめ、民宿・公共の宿など多数ございます。夏場なら、ご家族やご友人と集まって観光海水浴、その後は口グコテニスで宿泊などもオケス。

湯浅城跡付近にある宿泊施設。窓外に湯浅町を望める温泉や、湯浅の歴史を知る展示室も。旬の味覚もお楽しみください。

緑たつぷりの野趣あふれる露天風呂。お食事処や、湯浅のミネラルウォーターの水汲み場も併設しています。

取材にご協力いただいた方々に、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

©和歌山県町村会 本企画の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。 本企画に掲載しているデータは2011年3月現在のものです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、湯浅町役場【0737-63-2525(代)】、もしくは和歌山県町村会へ。