

あの町 この村 ぶらり旅

総集編 その2 「味わう」

# 21町村の

イタダキ



# 絶品グルメ

マース!



## すさみ町 イノブタ料理

「猪肉独特の匂いがなく、豚肉よりもジューシー。脂身がすごく甘い」すさみの名産「紀州すさみF」イノブタの恵みは、「何度でも食べたい」と思える絶品で当地グルメでした。

## 太地町 クジラ料理

「舌のうえできっとろける」とは、まさにこのことか!と衝撃を受けた、新鮮な尾の身の刺身。タルタルソースが食欲をそそる夏季限定のクジラカツバーガーは海水浴場でも販売されています。



## 自然の恵みもどっさり、たわわに実った和歌山のメジャー一級特産品



### 北山村 じゃばら

「花粉症に効果アリ」と判明し、全国に広まった北山村の名産品じゃばら。糖度と酸味のバランスが良い柑橘類です。



### 広川町 みかん

温州みかんの中でも、有田郡を中心に栽培されている「有田みかん」は、みかんのトップブランド。



### みなべ町 紀州南高梅

和歌山県の梅干し生産量は全国1位。みなべ町は県内の生産量の半分を占めます。



### 九度山町 富有柿 かつらぎ町 平核無柿

甘〜い富有柿と、脱皮作業を経て甘柿に変身する平核無柿。どちらも町を代表する特産品。



### 印南町 小玉すいか

「ひとりじめ7」は、直径約12cmの小玉スイカ。果皮が薄く、シャリ感が強いのが特徴。とても甘いスイカです。

# ふるさと味の郷土料理

地元のお母さんたちが教えてくれた

昔から、お祭りや冠婚葬祭など、人が集まるときに作られてきた料理。郷土の特産を上手に取り入れて受け継がれてきた、懐かしい故郷の味。

ご飯はまんべんなく広げるのよ

ふむふむ...

あわわ... 難しい...

ふむふむ... 上手だね

由良町  
ハリワカメ巻寿司  
衣奈産のわかめをつなぎ合わせた「ハリワカメ」の巻寿司は、高野豆腐、しいたけなど、貝たくさんのが中さん流

## みなべ町 梅の巻寿司

「梅料理研究会」の岩本さんに教わったサラダ巻。梅ひしお+マヨネーズの梅マヨソースが美味、イベントでも大人気!



## 串本町 めえの寿司

串本町付近でしか採れない海藻「あんろくめ」を煮つけ、ごはんに巻いたもの。海の町版のめりはり寿司?!



## 有田川町 早なれ寿司

あせの葉で包んだ押し寿司。宮路さん家のなれ寿司は、酢飯に梅酢を使っているそうです。



## 高野町 笹寿司

高野町の笹の葉に包んだ押し寿司。サバ、サーモン、しいたけ、エビなど、具のバリエーションも豊富。



## かつらぎ町 柿の葉寿司

サバ、桜エビ、サバのペーストの3種類が前田さん流。殺菌効果のある柿の葉に包んだ押し寿司。



## 串本町 おませ

山菜、竹の子、エンドウ、ひじきなどのませごはん。井上さん家のおませは上品な味つけでした。



## 印南町 かきませ

焼鮭、にんじん、こんにゃく、椎茸を煮込んだものをごはんにませた「かきませ」。印南特産のエンドウを彩りに。



## 古座川町 うずみ膳

古座川町平井だけに伝わる料理。椎茸と昆布のだし汁に豆腐を入れたおすましに、ご飯を「埋(うず)めて」食べるのが名前の由来。



## 日高川町 ホロホロ鳥鍋

高タンパク低カロリーでコラーゲンたっぷり、女性に優しいホロホロ鳥のお肉。あのクレオパトラも好んで食べたそう。



## 湯浅町 たきたき鍋

湯浅港で水揚げされたサバ、白菜、豆腐、しらたきなどを炊き合わせた、すき焼き風のお鍋がこの地方の郷土料理。



## 由良町 わかめしゃぶしゃぶ

ひとつかみのワカメを出汁にサツとくぐらせると、一瞬で鮮やかな緑色に変化。嫌みのない磯の香りと歯応えがGOOD。



## 印南町 こんにゃく

お料理グループのお母さんが受け継いできた、梅の木から灰汁を取った本格こんにゃく

紀美野町  
こんにゃく  
シヤキシヤキした食感が心地良く、お刺身で食べるのが至高の味わい

**高野町  
 精進料理**

味が磨いた格式を感じる精進料理。仏教では殺生が禁じられているため、肉や魚類を使用せず、穀物・豆類・野菜などの食材で、手間暇かけて作られます。



古くから伝わってきた料理や、新しい名産として考え出された料理、町を愛する人々の努力と試行錯誤の賜物に「いただきます！」

**郷土が生んだ絶品グルメ**

「いっしょか食べられな〜！」

**上富田町  
 口熊野ラーメン**

「豚骨ベース醤油味」が基本の和歌山ラーメンに、鶏ガラを加えバランスの取れたあっさり味が特徴。上富田町のご当地ラーメンです。

ご当地グルメ  
 どれもウマウマ



**日高川町  
 ジビエ料理**

イノシシやシカなど、ジビエ料理の推進に力を入れている日高川町。ギョーザ、チャーシュー、カツなど、苦手な人でも食べられるよう調理も工夫がなされています。



**日高町  
 天然クエ**

天然のクエの身は、品の良い甘味とぷりっぷりの食感が魅力。“幻の高級魚”とされる理由が分かります。日高町に宿泊すると、クエのフルコースなどが楽しくてご機嫌!



**那智勝浦町 生まぐろ**

にぎり、丼、かぶと焼…。『紀州勝浦産生まぐろ』は、漁港で開催される朝市や、町内の飲食店で食べられます。



**串本町 近大まぐろ**

平成14年に串本町で初めて成功した養殖本マグロ。脂が乗っていて「口の中でとろける」とはまさにこのこと。



**白浜町 うつぼ**

和歌山県南部では正月料理の食材として珍重されるウツボ。淡泊で肉厚な身、こんがり焼いた皮も香ばしい!



**すさみ町 ケンケンカツオ**

疑似鯛を踊らせ、魚を誘惑して釣りあげる漁法で釣りあげる「すさみケンケンカツオ」。鮮度の良さは格別。



**美浜町 シラス丼**

煙樹ヶ浜の地曳網漁で水揚げされたシラスに、柴漬、大葉、ゴマ、温泉玉子が乗った丼。美浜町のご当地グルメ。



**九度山町 真田そば**

名物「紀州九度山 真田そば」に向けて、平成22年にオープンした「そば処 幸村庵」で食べられる本格派手打ちそば。



**みなべ町 するめいか**

するめいかは各地にあります。みなべ町には目の前で焼いてくれるお店があります。お酒が欲しくなる絶品。



**かつらぎ町 eコロ**

その名も「eコロ」は、イノシシ肉のくさみもなく、食べごたえがあり、イベントなどで大人気メニュー。

**太地町**  
特大シュークリーム  
その大きさ、径約12cm！  
プレーン、チョコ、フ  
ルーツ、イチゴの  
4種類

和菓子や洋菓子、バリエーション豊かなパンなど  
甘党の心を揺さぶるスイーツ&ベーカリーを、  
各町村でたくさん見つけました！

# ぶらり旅スイーツ &ベーカリー

甘党なつちがオススメ！

**かつらぎ町**  
あんぼ柿  
半生の食感は、まるで  
羊羹。高級和菓子の  
ような上品な  
甘さ



**古座川町** 柚子シフォン

甘さ控えめ、しっとりふわふわのシフォン生地、ほのかな柚子の香り。



**北山村** じゃばらシャーベット

さっぱりしたじゃばらの爽やかなシャーベットは、北山村の道の駅のみ販売。



**上富田町** 口熊野ロール

「紀州梅たまご」使用の濃厚クリームとスポンジが美味。お店のお姉さんも美人！



**高野町** やきもち

草餅と白餅の2種類、香ばしくて美味！開山当時の高野名物だそう。



**紀美野町** ししまんドッグ

紀美野町のジューシーなイノシシ肉を使って作られた、ホットドッグのような肉まん。



**美浜町** しらすパン

プレーンとチーズの2種類。食べるとしつかりしらすの風味がするおかずパン。



**みなべ町** 梅まんじゅう

ほのかな酸味と甘味が特徴の梅あんがぎゅっしり詰まった、しっとりもちりまんじゅう。



**串本町** キンカンアイス

串本町大島の特産品キンカンの粒がミックスされたソフトクリームのように、蜜煮がゴロッと。

地元民しか知らない?!  
各町村に眠る  
隠れた美味!



**那智勝浦町** マンボウ

味はササミやイカに近く、食感はモキユモキユ?! 意外に美味しいので、ぜひ味わってみて!



**太地町** ヨラリ

正式名は「クロシビカマス」。黒いグロテスクな姿からは想像できない淡泊な味わい、小骨が少し多め。



**白浜町** 亀の手

磯でよく見かけますが、食べるのはこの地方だけだそう。ツルンとして、味はエビや貝柱などに近いから。



**湯浅町** シロウオ躍り食い

ピチピチはねるシロウオを口の中に放り込み、ツルンとした喉ごしを楽しむ躍り食い。なかなか経験できませんよ。



**日高川町** 姫かに

日高川で捕れた「姫かに」をそのまま焼いたものが産品所に販売していました。スナック感覚でバリバリ食べるそう。



**九度山町** おっぱい弁当

地元の奥さまたちが「高野参詣道中に…」と、慈尊院の安産・育児祈願にちなんで考案したお弁当。多彩なメニューに目移り。



**湯浅町** 醤油・麺アイス

クリーミーな醤油アイスと、醤油や味噌を作るのにかかせない麺アイス。どちらも湯浅町ならではの。