

有田川を基盤とした、豊かな自然の町。

有田川町は、和歌山県中央部の有田郡にある町です。

人と自然、山と町、農業と林業が調和し、これらをつなぐ統一的なイメージは有田川で、山から町にいたる流域のつながりを表象しています。この有田川を中心、山間部には高野龍神国定公園や生石高原（おいしこうげん）県立自然公園、棚田百選に選ばれている「あらぎ島」など、豊かな自然景観が広がります。多くの観光地にも恵まれ、古い歴史に育まれた保田紙（やすだがみ）の紙づくりなど、ご家族や友人らと楽しめるスポットも満載。

町を代表する特産品として、有田みかんや山椒など、生産量、品質ともに全国有数の味覚も豊富です。

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.01 有田川町特集



400年以上の歴史がある有田みかんは、和歌山を代表する地域ブランド品。県内のいたるところで作られているみかんですが、その生産量の6割を有田川町が占めており、全国の市場に発送されています。町内ではほかにも、八朔、いよかん、ネーブルなど、さまざまなお柑橘類も生産されています。



和歌山代表、
有田みかん！



山椒の生産は、
日本一！

有田川町の山椒は町内全域に約50ヘクタールの作付面積があり、日本の生産量を誇っています。清水地区のぶどう山椒は大粒で香りもよく、最高級の品質といわれています。ぶどう山椒は有田川町遠井が発祥で、約180年前に栽培が始まつたそう。高山植物の山椒にとって、標高約600メートルの同地は栽培に適していたのであります。

JR藤並駅からしまず温泉方面までの間、町内観光施設を巡る「有田川町観光施設巡回バス」が平成21年に運行開始しました。何どこのオシャレなバス、無料なんです。愛称を一般公募した結果、「せせらぎ号」に決定しました。また、町内施設には、観光客向けに電動機つき自転車のレンタルサービスも行っています。



無料観光バス。

平成14年に吉備（きび）金屋（かなや）、清水（しみず）3町合併研究協議会を発足、約3年間にわたり合併に関する協議が行われ、平成18年に吉備町・金屋町・清水町が合併し、新町として有田川町に生まれ変わりました。

満開の
コスモスたち。



かわいらしい
二川歌舞伎。



男たちの舞。
屈強な

雨錫寺阿弥陀堂（うじやくじあみだどう）で、隔年の2月11日に行われる「杉野原の御田舞」は、豊穣満作を祈願する行事。屈強な男達が裸体で肩を組み太鼓を打ちながら唄囃子に合わせて揉み合い押し合いで踊る「裸苗押し」は非常に勇壮です。

移りゆく四季を
その雄大な姿に映して…。

卷之二十一

日本の棚田百選に選ばれています。『毛島』。扇状に広がる美しい棚田は江戸時代に開墾され、今もほぼその形状を保つていて、町のシンボル的景観です。季節ごとにその姿を変え、田植えや稻刈りの季節に地元の保育園児や一般の人々が作業体験をしたり、毎年9月6日には約1700本の竹灯籠にキャンドルを灯す「キャンドルライトイルミネーション」が行われたりと、地域の人たちに愛されています。年間を通じての体験参加の詳細は「有田川町ふるさと開発公社」のホームページをご覧ください。町の雄大な自然に出会い、3人はこれから旅に胸を躍らせるのでした。



足元丸見え!
ゲンキでサクサクの足橋体験。

足元が見えない
足元が見えない



緑の山々に映える真っ赤な吊橋は、全長約一六〇メートルの藏王橋（ざおうばし）。よく見たら足下は鉄骨だけの頼りなさで、格子状だから真下の湖面が丸見え。昔は自動車が走っていたそうですよ。春になると桜が満開になり、一川ダムの綺麗な景観を楽しめるそうです。

昔も今も変わらずに、
人々を見守り続ける老樹。



国指定重要文化財に指定されている白岩丹生神社(ひのいわのくじんじや)。宮司の江尻さんによると「この神社には色々な神さまがいらっしゃいますが、主祭は水の神さまといわれていて、この地の農業復興を祈願してきました」とのこと。

注目すべきは本殿の装飾。上部が幕股(かえるまた)といわれる意匠で、建物正面は松と鳳凰、左右には牡丹、雲水に竜など、当時の匠の技をしのばせる精美な彫刻は、桃山文化を代表する優れたものとして、昭和30年に国の重要文化財に指定されました。



境内には、樹齢約500年以上のネズの老樹が成長の遅い樹だといわれているけれど、この立派さ。

その名も「宝来宝来神社」、
パワースポットで開運祈願！

その名も「宝来宝来神社」



続いて、わらぞうり作り。わらを編むのは難しそうに感じたけど、おばあちゃんたちが分かりやすく教えてくれました。4本のわら束を縦軸に、横軸はわらをうえから通し、したから通し…を繰り返して編んでいきます。足の指に挟んだ方と、手前で編んでいる方とをしっかりギュウッとひっぱりながら編まないと、緩んでしまいます。「力を込めて作れば作るほど、丈夫なぞうりができるやんや」

あむこと数時間、わらぞうりができあがりました。そして、最後に自分好みのカラフルな紐結を選んで、完成です。

しゃべりもすてきな旅の思い出になりました。

町内にある「体験交流工房わらし」では、清水地域の伝統文化である「紀州保田紙」の紙すき体験や、わらぞうり作り、「木工等体験センター」では木工体験など、各種手作り体験を地元の方々が指導してくれます。まずは紙すき体験にチャレンジ。「紀州保田紙」は、今から約400年前に作られ始めたといわれています。楮(こしき)の木の繊維ごとろのあおじの糊、清水の真水を混ぜ合わせたものを、すき舟を使ってしていくきます。ぬめりのある水の中で、すき舟を縦横に動かしてすき、お口さまの光にあてて乾かせば完成。和紙は光にあてればあくるほど白くなっていくのです。



日本有数のパワースポット「大神力石」当選若さま」を有する宝来玉来神社の御神体は熊本県、紀州宝来宝来神社は、その分身として伊勢と高野山のライン上に位置し、陰陽四魂の力をバランスよく受けるこの有田川町に建立されました。宝くじの当選祈願社として有名。また、人との縁祈願のご利益もあるそうです。お参りの仕方は、当選岩に向かって、目の前の岩に向かって、夢を掴むよう、写真のように手を合わせて左右に引き寄せ、「ホギギギ！」と二回唱えると、いうとてもユニークなもの。絵馬には、和歌山県ならではのお願いごとも…。



ふるさとの偉人、明惠上人を訪ねて

明惠上人は鎌倉時代に活躍した、有田川町出身の華嚴宗(けんしゅう)の高僧。町内には、上人の誕生地である『吉原遺跡』や、26歳までの3年間、修行を重ねた『筏立(いかだち)遺跡』など、ゆかりの遺跡が4カ所あり、国の史跡に指定されています。

建永元年(1206年)、上人が34歳のとき、後鳥羽上皇から京都の梅屋(とがのお)の地を賜つて高山寺を建立、またその翌年に東大寺の学頭になりました。たくさんの方々に慕われた上人は、自らが育てた優秀な弟子たちに見守られ、高山寺で60年という生涯に幕を閉じました。



西行、芭蕉と並ぶ
連歌の巨匠、宗祇法師。

漂泊の詩人である宗祇法師(そうぎほうし)は、文学に志をたて、時の將軍から「歌吟所奉行」、朝廷から「花の下(はなのもと)」という称号を賜つた、室町時代を代表する文化人です。有田川町出身といわれる宗祇の屋敷跡には、石碑と井戸跡が残されております。



町の特産、
ぶどう山椒。

ウナギにかけただけではな
い、町では色々なアイデア
で加工品がうまれています。
特にオスマヌの2品、「山
椒カレー」は、カレーと山
椒の風味が絶妙。「山椒塩」
は、天ぷらなど普段の料理
にピッタリと上品な辛味を
与えます。クセになる風味
と香りをお楽しみください。



晩年、夢で上人の足許に黒い子犬がまとわりついた。清つかなイメージの白い子犬ではなく、煩悩や我欲を表す黒い子犬。それを見たとき、上人は「厳しい修行を賣き、いくつも「僧」と呼ばれても、やはり自分はひとりの人間だったんだ」と悟るのです。後年、名譽と利益を離れ、純真無垢にその生涯を生きた上人の人生に、川端康成や湯川秀樹など、多くの著名人が感銘を受けたそうです。

物と骨董、先生の知識の源を垣間見る思いです。伺いました。うつそうとした山莊風の書斎に山積する書
「上人は19歳から亡くなるまで、すつと夢を記していくました。当時、夢は特別な意味を持つと考えられていました。そして、上人は、幼い頃に亡くなった両親を慕う気持ちが強く、子犬を見ては両親の生まれ変わりだと思った



富士山のお宿におじゃまして
郷土料理をいただきました！

町で昔から食べられている郷土料理秋のお祭りの季節によく作りれていた「なれ寿司」と「鎌倉漬け」を、宮地さんに作つていただきました。

なれ寿司には、早なれ寿司と本なれ寿司があり、和歌山県の中華そば屋さんにあるものが早なれ寿司。本なれ寿司とは、お寿司を醸酵させたもので、今はすっかり作る人も減ったんだそう。宮地さんはなれ寿司はあせの葉で巻いてあり、「ハン」は梅酢を使つているそう。なれ寿司はご家庭でそれぞれ味が違うそうです。

かつて、有田川町の女性は、寿司桶をお嫁入りのときに持つていつたそう。この地域の人たちの暮らしに根づいた食べものだったのですね。

昔々、鎌倉から江戸に送られた魚たちから作られた「鎌倉漬け」とは、しめサバ、にんじん、れんこん、だいこん、昆布、しょうがを塩でしんなりさせて、甘酢に漬けたもの。自家製のしょっぱがが効いて美味しく、どこか懐かしい味わい。

味風味豊かな郷土料理で、3人は大感激するのでした。



編集後記

有田川町での取材で、まだオレンジ色になっていた
秋の訪問を告げるような大雨が降ったときに、
「あのみかんたちば大丈夫かなあ?」
今までにはそんな忐忑思いもなかつたのに。
これから2町村を訪れていく内に、私の心中に
までは違う何かが生まれていくのかなあ?
来月は高野町に行こうとまーす! たゞち



町内の宿泊施設は、町内2カ所の温泉施設をはじめ、古民家の宿や「ミケージ」「アウトドア」を楽しめるトレーラーハウスなど多彩。宿泊の際は、ダウンロードページのリンクからお宿を調べてね。詳しくは、有田川町役場にお問い合わせください。



町の有田川 お宿紹介

高野町へ、自分を見つめ「心を癒す旅」に。

今から約1200年前、弘法大師は「八葉の峯」と呼ばれる山の上に囲まれたこの地を蓮の花に見立て、真言密教の根本道場として開創しました。高野町のある紀伊山地は、神話の時代から神々が鎮まる特別な地域と考えられています。

平成16年7月7日、「紀伊山地の霊場と参詣道」としてユネスコの世界遺産に登録されました。和歌山、奈良、三重の三県にまたがる紀伊山地の自然がなければ成立しなかつた「山岳霊場」と「参詣道」、及び周囲を取り巻く「文化的景観」は、世界でも類を見ない資産として価値の高いものです。さらに平成21年3月、フランスのミニュアン社が発行する緑のガイド日本版において最高の三つ星評価を受けました。

国宝、重要文化財などを多数有する高野山は、標高約850メートルにある紀有数のパワースポットとして、宗派や階層を超えて大勢の信者の方や世界中の人々が参拝に訪れます。

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅 Vol.02 高野町特集



新緑の頃に、 青葉祭り。

毎年6月15日に全山をあげて催される青葉祭りは、なみどうときよというハーレードは、地元の子どもたちによる鼓笛隊を先頭華やかな花御堂渡御は、年に、町民たちに曳かれた山車に乗つた若葉娘による散華が行われ、鳴り響く大師音頭に合わせて、日本各地から踊りや太鼓も加わり、メインストリートを練り歩きます。

高野町への アクセス	
車の場合	国道4号→笠田
JR西日本でお越しの際は、新今宮駅、橋本駅で南海電鉄に乗り換えてね！	国道4号→高野山
なんば駅(南海高野線)→極楽橋駅	JR西日本→高野山
特急で約1時間20分、急行で約1時間40分	かつらぎ町笠田から約50分
→ケーブルカーで高野山駅	国道371号の橋本→高野山は狭い山道なので480mの方がオススメ☆



毎年3月の第二日曜日、高野山の山開きと四国靈場開き、招福厄除祈願として紫燈大護摩供（さいとう）おおぎまくの法要「高野の火祭り」が、高野山の僧侶により厳廟に営まれます。



高野山に春を告げる山開き。



聖域に灯る、幻想的な光。「みつくり祭り」は、ご先祖さまをはじめ、奥之院に眠るすべての御靈をお盆の季節にお迎えし、供養するお祭りです。毎年8月13日の夜、この橋から奥之院・燈籠堂までの約2キロメートルに約10万本のろうそくの光が灯されます。

高野町の耳ヨリ情報局

南海電鉄「天空」で 高野山へ行こう！



詳しくは
高野町観光情報センターにお問い合わせください

バスを利用して 賢く高野山を巡る。

山内全域を往来する南海りんかんバスを利用すると便利。高野山の散策に便利な高野山内1日フリー乗車券を800円で発売中です。

「紀伊山地の霊場と参詣道」と、20世紀を代表する古典的自動車との融合をテーマに毎年11月に行われる「エトロモントーヤ高野山」。今では珍しいクラシックカーが全国から300台に集まり、毎年たくさんの愛好家が集まります。



雄大な自然と クラシックカー。

高野山の秋。 ますます美しい



高野山では、10月中旬から11月の中旬にかけて紅葉の見頃を迎えます。山内にある各宿坊寺院境内のモミジやイチヨウのほか、高野龍神スカイライン沿いのブナやミズナラも美しく、高野山へ訪れる参拝者の目を楽しませます。



音声ガイド機も。

金剛峯寺、壇上伽藍、奥之院、高野町の町家など、山内の103ヶ所の見所を約90分の音声で解説する音声ガイド機を、1日500円でレンタルしています。

参拝者を導いた巡礼の道 町石道から高野山入り。



高野山へあがるための道は山に近づくにつれて合流し、7つに集約されます。その中で九度山町の慈尊院から壇上伽藍の根本大塔に続く表参道を「高野山町石道」と言い、弘法大師が開山の際に木製の卒塔婆を建てて道しるべとした道です。今では、鎌倉時代に建て直された石造りの五輪塔形の町石が一町(約1.09メートル)ごとにあります。



金剛峯寺。

金剛峯寺は高野山の本坊であり、山内の多くの塔中寺院と全国の高野山真言宗諸寺の総本山です。境内の面積は48.295坪、屋根は檜皮葺きの大建築。屋根のうえには防火用の天水桶が、大広間のふすまには斎藤等室の筆といわれている群鶴の絵(ほかの間にも狩野探幽の筆といわれているふすま絵があります)ほかにも、弘法大師御入定(150年)御遠忌大法会の際に造園された、雌雄2頭の龍が奥殿を守つて取り囲むように配された500坪余りの石庭「蟠龍庭」は国内最大の大きさ。



金剛峯寺正面



長い廊下



持仏間



弘法大師を導いたと言われる犬たち



花鳥風月を表した網代天井

2,340平方メートルの石庭「蟠龍庭」は、国内最大級



たなづちが気になつたのはお台所。多勢の僧侶を賄つていた「石釜」という大釜があり、一度に約2石(280キログラム)のお米を炊いたとか。そしてその昔、天皇・上皇の応接間だった「上壇の間」は総金箔押し、天井は折上式の格子天井書院造り。写真は上壇の間左側の天井。贅を尽くして作られた花鳥風月を模した格子天井は、許された人のみの贅沢だったんですね。



高野山町石道には弘法大師ゆかりの場所があります。その昔、弘法大師の母公が弘法大師に会いたくて女人禁制の高野山にコソソ入ったコトがあったとか。それに気づいた山が怒って、火の雨を降らせました。母公を守るために、大師がむんずと持ちあげた岩だと言い伝えられている「押ししあげ石」、よく見ると、石に手の力タチが刻まれているような。。「押ししあげ石」の手前には石碑があり、ここには「ねじり石」というのがあったそ

う。それは弘法大師の母公が高野山に入れない「トト」を悔しがつて石をねじったとい

う伝説が。親子揃って何て力持ちなんだ…。

弘法大師の伝説を垣間見ながら歩みを進めると、ようやく大門に到着しました!

これから高野山内にいっていきよ。

う伝説が。親子揃って何て力持ちなんだ…。

弘法大師の伝説を垣間見ながら歩みを進める

めると、ようやく大門に到着しました!

これから高野山内にいっていきよ。

う伝説が。親子揃って何て力持ちなんだ…。

弘法大師の伝説を垣間見ながら歩みを進める

ここまで洗われるよう、静寂の園に説教が流れます。



「僧が修行する静寂の園一壇上伽藍は、弘法大師が真言密教の思想を具現化した聖地。大日如来を本尊とする高野山は、根本大塔を密教宇田の中心として展開するスピリチュアルな世界。総本堂である「金堂」や、高さ50mの多宝塔「根本大塔」などの建物が立ち並んでいます。目に映る建物やふすま絵、仏像などには国宝や重要文化財も多く含まれ、見応え充分。世界遺産高野山の四季折々の豊かな自然を背景に、伽藍全体が強く大きなパワーとなつて迫ってきました。」



こうやくんと
夢のコラボだよ

こうやくんと根本大塔をバックに!



三鉢の松



六角經藏

たなっち高野体験



境内には基壇のうえの把手を廻せば一切經典読の御利益があるといわれている六角經藏や、大師が唐から帰られるとき、「伽藍建立の地を与えたまえ」と念じて空に投げられた三鉢がかかつていたという「三鉢の松」葉が3本になつて不思議何か良いコトがありそうな予感です。



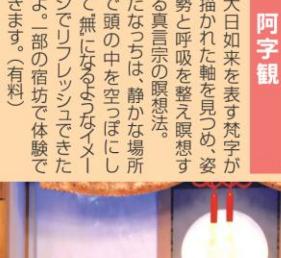
勤行と護摩行



宿坊寺院の本堂で早朝6時頃から行われる勤行は、お坊さんの読経に静かに手を合わせます。護摩行はパチパチという音が燃える音とお坊さんが操る仏具の音以外は物音もない非常に厳粛な雰囲気。



写経



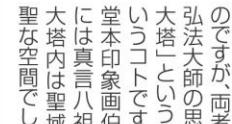
大日如来を表す梵字が描かれた軸を見つめ、姿勢と呼吸を整え瞑想する真言宗の瞑想法。

たなっちは、静かな場所で無にならぬやうなイメージでリフレッシュできます。(有料)

阿字觀

平成27年に行われる「高野山開創1200年記念大法会」の記念事業として現在は礎石だけが残っている「中門」が約170年ぶりに再建されるそう。金剛峯寺保有の寺有林から樹齢約300年のビノキ約70本を2年がかりで切り出し、大法会までに完成させる予定なんだって。

大法会にまだ来てみよう



内部には、胎蔵大日如来、四方に金剛界四仏が安置されています。本来別々の密教經典に説かれている「胎蔵界」の仏像と「金剛界」の仏像と一緒に安置するのは異例なのですが、両者は根本的には一つだという、弘法大師の思想を表わしたもので、「根本大塔」という建物名もこれに由来するということです。また塔内の16本の柱には、本印象画伯の筆になる十六大菩薩、壁には真言八祖像が描かれています。根本大塔内は聖域という名にふさわしい、神聖な空間でした。

弘法大師在世中には完成を見ず、高野山に落慶したと伝えられ、いつの頃からか「根本大塔」と呼ばれるようになったそうです。現在の大塔は昭和12年(1937年に完成)。

内部には、胎蔵大日如来、四方に金剛界四仏が安置されています。本来別々の密教

しんしんと高野の夜は更けて。
宿坊泊、憧れの精進料理。

たなっちの高野うまいもん食べ歩きリスト



口やきもち

草餅と白餅、2種類の素朴な味わい。開山当時から高野山の名物として知られています。



口のみろく石

サバ、サーモン、えびのお寿司を笹の葉巻いた高野山の郷土料理のひとつ。



初めての精進料理に感動しちゃうよ。



佛教では殺生が禁じられているため、五味五法にのつりするほど上品な味付け。

ヘルシーメニューは、うつとうつくりするほど上品な味付け。高野豆腐やごま豆腐が絶品で、たなっち感激!



持ちあげると願いが叶う奥之院の「みろく石」が由来。つぶあんがつまつた銘菓。



口巻きあんぱん

竹籠に包んであるのはよもぎを混ぜた麩。つるっとモチモチした歯ごたえがたまらない。

サバ、サーモン、えびのお寿司を笹の葉巻いた高野山の郷土料理のひとつ。

佛教では殺生が禁じられているため、五味五法にのつりするほど上品な味付け。



千二三百年前から未来へ。
水劫に絶えることのない祈り。
高野の早い朝が始まる。



2011年、NHK大河ドラマ「江～姫たちの戦国」の主人公「江姫」の供養塔
一番石だけに見あがるように大きい



一の橋から奥之院巡りスタート



眠い目をこすり早起きをした「たなっち」の
眼前を、僧侶が御廟へ急ぎます



上) 武田信玄・勝頼供養塔、下) 上杉謙信・景勝靈屋
戦国時代のライバル同士も、時を越えてこの地に

835年、空海が入定した御廟がある奥之院。空海は今も御廟で仏として祈りの日々を送っています。御廟で仏として祈りの日々を送っているとされています。朝の6時、10時30分の2回、雨の日も風の日も毎日変わらず御廟に食事が運ばれるのです。「すべての人が、すべての魂が救われるまで祈り続ける」と誓った空海。そのあたたかで広い心がこの地にしっかりと息づいているからこそ、高野山にはたくさんの人々が参拝に訪れるのでしよう。戦国武将から江戸徳川、そして現在に至る名だたる著人の供養塔や墓石の中を奥之院巡りは続きます。

ユニークな記念碑や句碑を紹介



**高野山駅からケーブルカーで極楽橋駅。
3人の「こころの旅」も終焉へ。**

大きな窓から季節ごとの景観が楽しめるレトロな魅力のケーブルカーで極楽橋駅へ。たなっちが驚いたのは、登りと下りとで車線が完全に別れることが車線が2つに交換するロープで巻きあげられてるんだって。

昭和29年架け替えられた「極楽橋」を渡つて「不動坂」を登り、高野山上の「女人堂」に出るハイキングルートも、昔の高野詣りの風情を楽しむ方たちに人気らしいよ。

開放感いっぱいの展望デッキ
ワイドな眺めが楽しめる大型窓

**高野山駅からケーブルカーで極楽橋駅。
3人の「こころの旅」も終焉へ。**

大きな窓から季節ごとの景観が楽しめるレトロな魅力のケーブルカーで極楽橋駅へ。たなっちが驚いたのは、登りと下りとで車線が完全に交換するロープで巻きあげられてるんだって。

昭和29年架け替えられた「極楽橋」を渡つて「不動坂」を登り、高野山上の「女人堂」に出るハイキングルートも、昔の高野詣りの風情を楽しむ方たちに人気らしいよ。

開放感いっぱいの展望デッキ
ワイドな眺めが楽しめる大型窓

ご予約専用フリーダイヤル 0120-151519(9:00~17:00)
ホームページ <http://www.nankaioya.jp/tenku/>

天空

御礼 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あげます。

© 和歌山県町村会 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2010年10月現在のものです。

高野山真言宗 総本山金剛峯寺
高野山開創1200年記念大法会

平成27年4月2日~5月21日



一列に並んだお地蔵さま



化粧地蔵 奥之院の風物詩 水向け地蔵



子授け地蔵 数取り地蔵



姿見の井戸

お地蔵さまに願を掛けながら…
悠久のまなざしは限りなく優しい。

姿見の井戸に……

3年以内に……

たどり

高野町の魅力が、まだまだいっぱい！

大滝地区



大滝地区では、山村の暮らしの良さを体験してもらう「おおたき山の学校」が平成22年に開校しました。さらに、秋には熊野参詣道小辺路を楽しむウォーキングイベントなども開催しています。



富貴地区では、秋の風物詩マツタケや、高地を活かしたミョウガが特産品として有名です。旬の8月~9月に大阪の市場などに出荷されるそうです。ほかにも、高野山の精進料理に使われる新鮮な野菜などを栽培している地区もあります。

日高川の豊かな自然、その恵みに感動。

和歌山県のほぼ中央に位置する日高川町は、その約9割を林野面積が占め、四季折々の変化に富んだ美しい自然環境に恵まれています。山々の間を蛇行しながら流れる日高川は、紀州の尾根といわれる紀伊山地を水源にして、その流域に点在する温泉で緑豊かな町を育んできました。古典芸能の能、歌舞伎、文楽で知られる「安珍・清姫悲恋物語」でも有名な道成寺(どうじょうじ)を始めとする文化財や歴史的な遺産、また地域における伝統的な祭礼が伝承され、みかん・梅・椎茸や、「日本」を誇る紀州備長炭の生産など、農林業が盛んに営まれています。

日高川町は、清流日高川のたゆまぬ水の流れのように、かけがえのない自然、活発な人と物の流れが暮らしを育み、情報の流れの整備により、知識と心を育む「日高川ネットワーク」による日本のまちづくりを目指しています。

日高川町へのアクセス

車の場合

「大阪・名古屋・京都方面から」

阪和自動車道 和歌山方面

↓ 和歌山IC (約50分)

↓ 川辺IC (約30分)

↓ 国道27号 → 日高川町 (約12分)

電車の場合

JR新大阪駅から、JRきのくに線特急(オーシャンアロー・スーパーくろしおなど)に乗り、JR御坊駅で降車。ここまで

約75分。

後続の紀勢本線に乗り換えてJR道成寺駅(約2分)、和佐駅(約7分)へ。



備長炭生産日本一。

毎年体育の日の直前の曜日に丹生神社で開催される丹生祭は、奇祭「笑い祭」として有名で、和歌山県の無形民俗芸能に指定されています。先達(鉛振り)が道化した衣装と化粧で町内を「笑え、笑え」と練り歩く光景は、何とも陽気で楽しいものです。

「ヤッホー!」の選手権大会。



日高川町、ココだよ!

おーじとしづくとななっつの あの町この村ぶらり旅

Vol.03 日高川町特集



日高川にお任せ!
アウドアなら
アツアツアツア
町の中央部を東西に流れ
る清流 日高川は、2級河
川では日本一の長さ。
夏はファミリー・や仲間同
士での川遊びやキャンプ
などで賑わいます。アコや
アマゴ釣りなど、釣人にも
絶好のスポットとして
知られています。

美しい藤棚に
季節を感じて。

江戸時代から続く和歌山
県特産物のひとつで最高
品質の木炭、紀州備長炭
の生産量が日本一の日高
川町。紀州備長炭は和歌
山県指定の無形文化財に
も指定されていて、火力
が他の炭に比べて抜群に
強く、長時間安定している
といわれています。



リフレッシュユエリアみやま
の里 森林公園内にある
「藤棚ロード」は、長さ
1646メートルを誇る
日本の藤棚。

日高川町の「ジビエ祭」



詳しくは
日高川町役場
まちみらい課にお問い合わせください

加工施設「ジビエ工房 紀州」を整備し、ジビエ料理の推進に力を入れている日高川町では、ジビエ料理を多くの人に知ってもらい、味わってもらうための催しとして、毎年「ジビエ祭」を開催しています。

日本一目指して頑張ってます!
紀州備長炭の良さを
多くの方に知ってもらおうために始まった
「長さ世界一の焼鳥」作り。日本一の記録
を超えるため、挑戦中です。



椿山(つばやま)ダム湖付
近にあるヤッホーボーイン
トでは、毎年「ヤッホー全
日本選手権」という非常
にユニークな選手権が行
われています。参加者は
家族や恋人への感謝の気
持ちや、普段大きな声で
思いの言葉を絶叫。その
山彦の聞こえ具合、セリ
フの内容などを審査員が
審査して上位を決めます。



お問い合わせは、日高川町役場 まちみらい課【0738-22-2041】、もしくは和歌山県町村会へ。



今から約1300年前、ある村に髪の毛がまったく生えない娘が生まれました。ある日、その娘の母親が海に魚を捕りに行くと、海底に小さい観音さまが光り輝いていました。それを海から引きあげて毎日拝んでいたところ、娘に髪が生え始め、美少女に成長。

その姿が都人の目にとまり、娘は奈良に召し出されて「宮子姫」という名前を賜り、宮中にお仕えすることに。

その美貌と才能を見込まれ、文武(もんむ)天皇の夫人に選ばれます。親族のしがらみで、実の息子である聖武天皇となかなか会えなかった宮子姫。心を病んだこともありましたが、数十年後に再会。宮子姫は観音さまや両親への恩返しとして、故郷日高川に道成寺の建設を文武天皇にお願いしたそうです。

歴史に大きく名前は刻まれていなければ、宮子姫は悩み多き人生の中でこどもを愛し奈良時代の繁栄を人知れず盛りあげた女性です。



安珍、清姫の物語を「道成寺縁起」という絵巻で伝えて続けています。安珍と清姫の物語は何百年と語り継がれ、色んな人が手を加えて今に至ります。物語の受け取り方は人それぞれだけれど、たくさんの人々が作りあげたくさんの人が感動した物語だということを改めて知りました。

おーじケン、てなは??発見!

中津郵便局の向かいの山で、とっても大きなクスノキを見つけたよ! 高さは見た感じ約30メートルを超えてる感じ! 樹齢はなんと約600年なんだろう! ボクの大先輩だね★ 日高川町の天然記念物に指定されているんだよ。

たなっちは、(186cm)
多分このくらい



本堂「千手觀音立像」像高2.4m
宝仙殿「千手觀音菩薩(本尊)」像高3.2m

道成寺の3体目の千手觀音像は、33年に一度、33日だけ御開帳され秘仏で、前回は平成17年、次回は平成50年の予定。

33年に一度、33日だけ御開帳され秘仏で、前回は平成17年、次回は平成50年の予定。

あたたかい人たちの出会い、 日高川町の風土を知る。

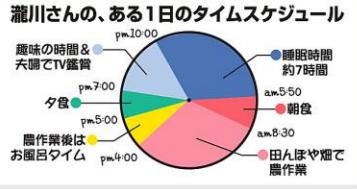
地球上にも人にもやさしい、自給自足の「田舎暮らし」がクローズアップされる中、日高川町は和歌山県内の大人気を誇る移住地として知名度をあげています。その立役者である「ゆめ俱楽部21」は、地元住民と都会からの移住者が手を組み、お米や野菜作りなどの農業体験、草木染めや木工芸作りなどの手作り体験、林伐りや川遊びなどの自然体験など「ほんまもん体験」を提供しています。さらに、リースターナーの受け入れ拡大支援も積極的に行っています。移住希望者は、数日から数ヶ月の間、町に滞在して農作業などを教わり、地元住民と交流し、田舎暮らしの良さをPRしています。また、定住を決めてもらう、「ついたた」といった安心感を体験滞在を推奨しています。今回は、「ゆめ俱楽部21」を通じて移住して来られた方々に、県外の方から見た日高川町の良さをお聞きしました。



詳しくは、
『ゆめ俱楽部21』の
HPをご覧ください



ゆめ俱楽部21
お米塾長
たきかわやすひこ
瀧川泰彦さん
大阪の積水化学工業にお勤めだった瀧川さん。平成11年、定年退職後に日高川町に移住しました。今は新たな移住者の方方に、田植えから稻刈りまで、1年を通してお米作りを実践しながら教える「お米塾」の塾長。塾生は随時募集中だそう。「あやめぐれ」は瀧川さん自慢の有機米です。



最後に、 日高川町の良さは?

決意した理由は? 移住しようと思った理由は?

だからまったく未知の状態で仲間と米作りを始めた。定年退職後の第2の人生に秋になると見渡す限りの黄金の稲穂に育つて感動しました。この気持ちを色々な人に体験してもらいたくて、良い所だと思ったらしくですよ。

お米作りを始めた キッカケは?

最初は家庭菜園で野菜を作ることで忙しかった。しばらくするとお隣の米農家のご主人がいって、真剣に考ふるようになりました。町には何度も来たことがあって、良い所だと思ったらしくですよ。

田舎暮らしになると、お米作りは魅力がありました。

元々田舎暮らしに憧れがあり、ある日たまたまテレビで日高川町の特集番組を見て、下見に来てみたんです。環境も良いし、子どもの学校も近くには移住を決めました。

パンへのこだわりについて
決意した理由は?

お料理についての こだわりは?

日高川町の良さは?

なったキッカケは?

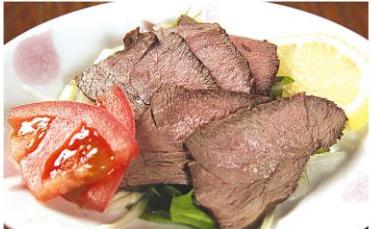
お店を開くことに なったキッカケは?

日高川町の良さは?

なったキッカケは?

日高川町のホロホロ鳥と、新たな特産、ジビエ料理を堪能。

日高川町では、「ジビエ工房紀州」という加工施設を整備し、ジビエ料理の推進に力を入れています。ジビエとは、フランス語で「狩猟によつて食材として捕獲された野生の鳥獣」といふ意味。農林作物に多大な被害を与へ深刻な問題になつてゐる野生の猪や鹿も、お料理として提供すれば高級食材。肉独特的のクセが苦手な人でも、気軽にジビエ料理を食べられるよつ、アレンジして提供する工夫がなされています。そして、町のもつひとつジビエ料理は、昭和56年から飼育を始め、今では町の特産品として広く知られるようになったホロホロ鳥。アフリカ西部原産で、かのクレオパトラも好んで食べたといわれる、高タンパク低カロリー、「ヨーロッパ」のぶりの女性に優しいお肉。特にホロホロ鳥鍋のつみれや、道の駅でも食べられる焼鳥は絶品。ほかにも、丼やフーメン、うどんといったバリエーション豊かなメニューが楽しめます。



鹿肉のロースト くさみを取るために、約1時間牛乳に漬け込んでいる手の込んだ逸品



猪肉のチャーシュー ふんわり八角の香りがして、本格中華な味わいかつともジューシー!



鹿肉の大根煮 鹿肉と大根を醤油・酒・干椎茸などでじっくり煮込んでいる中華風煮込み



猪肉の餃子 いつも食べている餃子と比べると、どことなくドッキリした味わいに感じたよ



ほくほく
ほくほく

★しづくちゃんのお料理教室★

～日高川町ジビエ料理編～



難しそうなジビエ料理だけど、ちょっとひと工夫すればご家庭でも美味しく出来るわよ! 今回は日高川町の方に教わった、美味しい「鹿肉のチーズカツ」のレシピを伝授するわ! ジビエ料理のレシピ集も発行しているので、気になる方は日高川町役場にお問い合わせせ!

材 料 (4人分)

- ★鹿肉(ロース肉) ... 800g
- ★とろけるチーズ ... 100g
- ★たまご 2個
- ★油 適量
- ★小麦粉 40g
- ★パン粉 100g
- ★塩コショウ 適量
- ★大葉 適量

※よく加熱してお召しあがりください。

- 1 鹿肉は1cm程度の厚さに切り、「肉たたき」でよく叩いて伸ばします。
- 2 ①の肉に塩コショウします。
- 3 ②の肉のうえに大葉をしき、とろけるチーズをのせてクルッと棒状に包み込みます。
- 4 小麦粉、たまご、パン粉の順に衣をつけます。とろけるチーズなので、きっちり衣で包まないととけちゃうから注意!
- 5 180℃程度の油で揚げて、完成!

「とろけるチーズ」という身近な食材を使っているから、鹿肉を食べたコトがないボクでも気軽に食べられる!
美味しいね!



椿山(しばやま)ダム湖には四季折々の美しい景観が楽しめるだけではなく、ダム湖全体が湾曲した山々に囲まれているからこそ生まれた自然の遊び場、日本楽しい山彦が体験できる「やっぽーポイント」があります。山彦が返ってくる絶好的のポイントは4つあり、写真のポイントの対岸にはお地蔵さまが並んでいて願いごとを叫ぶと叶えてくれるともいわれているそう。それぞれに特徴があるので、ぜひ試してみてください。



日本一楽しい山彦スポット、「やっぽー」でストレス発散。



日高川町のお宿紹介



とうとう藤丸は追っ手に捕らえられ、斬られてしましました。王丸谷の六地蔵は、藤丸や乳母をお祀りしたものだといわれています。ここにお参りすると不思議と治ると伝えられています。きっと、藤丸は親想いの良い子もだつたのでしょうか?

* 藤(しば)は、鹿や鹿をもじって名づけられた地名。元は「藤原」といって、その姓を地名にしたもの。

日高川町には数ヶ所の温泉のほか、ジビエ料理専門の食材を使ったお料理などが食べられるお宿や、自然を楽しむバンガローなど多彩な宿泊施設があります。

ご宿泊の際は、ダウントロードページの「日高川町役場」や「日高川町観光協会」などのリンク先でお宿調べてみてください。



御礼

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あげます。

昔々、牧野兵庫頭という武士がいました。六千石の大禄を賜った立派な人間でしたのが、罪人として捕らえられ住んでいた場所を放逐されてしまいました。兵庫頭には千代丸と藤丸という2人の息子がいます。兵庫頭が捕らえられてしまったので、その乳母は兵庫頭の兄が住んでいた美山村の李の里に隠れ住もうと、千代丸と藤丸の2人を連れて山を越え、逃げてきました。李の里がすぐ近くという所まで来たときです。藤丸は持病の癪(しゃく)がこつこつと苦しめました。追っ手はすぐそこまで迫っています。

美山村 王丸谷の六地蔵

おまんだし

おまんだし

町を愛する人たちの真心にふれる。

九度山町は和歌山県の東北部に位置し、北には紀の川が悠然と流れ、南には靈峰高野山がそびえる、豊かな自然と歴史遺産に恵まれた町です。平成16年7月には「紀伊山地の霊場と参詣道」として、町では弘法大師ゆかりの慈尊院(じざんいん)・丹生官省符神社(にうかんしょくぶじんじゃ)、そして高野山までの表参詣道である高野山町石道が世界遺産に登録されました。以来、多くの観光客が訪れています。

また、戦国の智将、真田幸村が隠棲していた真田庵もあり、毎年5月には町を挙げて、盛大に「真田まつり」を開催されます。町の主要産業である農業面では、恵まれた地質と気候の中で生産される富有柿は、味も日持ちも良いので、確かな品質を誇っています。

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅 Vol.04 九度山町特集



毎年11月中旬、町民を中心として開催される大収穫祭では、富有柿の直売や、チャリティーオークション、富有柿の皮むき大会など、確かに富有柿をメインとしたイベントのほか、フリーマーケット、ステージイベントなどが開催され、毎年多くの観光客で賑わいます。

九度山の恵み、 大収穫祭！

JR新大阪駅から、地下鉄でなんば駅へ(約15分)。南海電鉄に乗り換え、南海高野線(極急行で橋本駅(約51分)、南海高野線(極楽橋行)に乗り換え、九度山駅へ(約50分))。国道370号→九度山町(約10分)。

電車の場合

九度山町への アクセス



丹生川名物 初夏の風物詩。



毎年4月から5月の上旬にかけて、町内の丹生川の約100メートルの川幅(ひばい)に150匹のこいのぼりがスイスイと泳ぎます。河川敷でバーベキューを楽しめるので、ご家族や友人と風情を楽しみながらワイワイしてみては？



町家の人形めぐりin九度山

毎年4月上旬～5月5日の「真田祭り」までの期間開催



毎年5月5日に行われる「真田まつり」に向けて、毎年5月5日から「町家の人形めぐり」を開催しています。町内の民家、商店など約60軒を利用し、五月人形、雛人形(つるし雛)創作人形、自作甲冑など、自慢のお宝人形を午前10時から午後4時まで玄関や店頭に展示。古いものでは、明治元年の貴重な人形もあるとか。入場見学は無料。

「九度山町住民くらぶ」の方々が主催しているこのイベントは、「おもてなしの町づくり」がテーマ。ご訪問頂いた方に人形を見学していただくだけ説明してくれます。

裸足で笠の葉をくわえた裸足で笠の葉をくわえた
奉仕から、笠ばやしと
も呼ばれています。



毎年8月16日に行われる「椎出鬼の舞(しいでのまい)」とは、天災や悪疫の退散、五穀豊穣を願って奉納される椎出厳島(しいだいごんじま)神社の伝統の神事。県の無形民俗文化財に指定され、髪の赤い鬼が長い棒を振りかざし、太鼓や笛にあわせて踊ります。

五穀豊穣願い、 鬼が舞う。

古沢嚴島神社、 傘鉾の夏はゆく。



戦国を駆けた英雄 真田家と九度山町



勇敢な真田十勇士に、あなたも仲間入り？！

戦国動乱期に活躍した戦国武将 真田幸九度山町には、真田幸村とその父昌幸で隠棲した屋敷があり、真田家の縁の地として知られています。

そんな町の一大イベントは、毎年5月5日開催される「真田まつり」。かつて真田幸が備えたという真っ赤な甲冑に身を包んで、武者たちが練り歩く武者行列を目当てて、沿道には毎年多くの観光客が訪れます。

昌幸、幸村、大助以外の、真田十勇士と足軽10名は毎年一般公募して行列に参加してもうつそう。猿飛佐助や霧隠才蔵などになりきつゝ行列に参戻したことあるが、いま度支

幸村の甲冑はそばに「幸村庵」は展示していますが、ほか2体は、真田まつりの時以外は、九度山町役場に保管されています。さらに、幸村の真つ赤な甲冑を実際につけてみようという「甲冑作り教室」も実施中。材料はボール紙ですがとても立派で丈夫な仕上がり。完成したら自分が作った甲冑を着て真田まつりの行列に参加しようという流れです。こちらも、詳しくは九度山町役場まで。

九度山町は真田家出生の地と知られる長野県上田市と姉妹都市提携し、情報交換や協力をしあっている。上田市では「NHK大河ドラマ『日本の兵 真田幸村』」の制作放映実現の署名に力を入れている。実現されるように、ワタシも協力しちゃうわ♪

九度山での隠棲生活1年目、父昌幸はこの地で息を引き取りました。その後4年後、幸村とその子大助は大阪城に入城、大阪冬の陣へと歴史は流れていきます。小勢力にすぎなかつた真田家が大勢力の間を渡り歩きながら勢力を拡大し、あの徳川家康に刃向かえたのは、兵の大小だけでは考えられない知謀や策略。そして天文兵法や暦を上手く使ってきたから。「真田家を絶やしません!」という強い想いを、この九度山の地で知り、真田庵に祀られている真田地主大権現に、そつと手を合わせるのでした。

真田父子が隠棲した「真田庵」。



姉妹都市提携をしてゐる長野県の名物である信州そばを、九度山町でも食べられるよう平成22年11月3日にオーブンした「そば処 幸村庵」。この幸村庵のそば打ち職人たちは一般公募で選ばれた方々で、長野県上田市でそばの技術や知識をしっかりと学びました。そば粉も当面は上田産のものを使用しつつも、ゆっくりは町内で栽培に取り組んでいる原材料を使っていけたらと計画中。

紀州九度山真田そばを新たな特産品にしていくと、町ぐるみで力を入れているのです。

そばと天ぷら、柿の葉寿司と出し巻きたまご、そしてそば豆腐がセットになつた贅沢な「幸村御膳」をいただきます。

この真田そばは、本当に絶品。口に入れた瞬間ふわふわと香ばしさが、ばの香り、舌触りも良く、とっても美味しい！ 幸村庵は連日大好評で、お庵時の客席は満員なんだとか。建物も古民家を再利用、お庭の眺めがとてもステキ。九度山町で自慢の本格そばを、ぜひご賞味くださいませ。



名物「紀州九度山 真田そば」に向けて。

A woman with long brown hair is eating from a small bowl with chopsticks. She is wearing a grey top. In the background, a large, ornate red samurai armor statue stands prominently. To the right, there's a red pepper mill and some other kitchen items.

ワタシのオススメは、
真田鉄砲弾というお菓子よ。
香ばしさとソースの甘辛さが
絶妙で、一気にパリパリ
食べちゃうわ♪
リーズナブルで
ウマウマよ!



のオススメは、
田Tシャツだよ!
たなっちが持ってる
イン、胸に「兵」だよ。
でくシブいよねっ!

A cartoon character with a large, round face, wearing a green flower headband and a yellow necklace. The character is smiling and has a small tuft of hair. A pink speech bubble is positioned to the right of the character.

真香絶食リウ

お問い合わせは、九度山町役場 企画公室【0736-54-2019（代）】、もしくは和歌山县町村会へ。

煙樹ヶ浜の壯觀、美しい浜が魅せる町。

和歌山県のほぼ中央部、日高川河口右岸から海岸線に沿つて展開する美浜町は、県内で太地町に次いで面積が小さい町です。北は日高町、東は御坊市に接し、南は黒潮踊る太平洋に、西は紀伊水道を隔て、四国徳島を望む瀬戸内海の南の入口となっています。漁業が盛んで、この地で行われる地曳網漁では、シラスなどが水揚げされます。

太平洋に面する砂州海岸には、日本有数の松林「煙樹ヶ浜」があり、大正末期にこの地を訪れた近藤浩一郎（こんどうこういちろう）画伯が、雲煙模糊（うんえんもふ）ことなる長い浜と青松の景観を見て、この名前をつけたといわれています。この浜には、休日ともなると多くの釣り客やハイキングの家族連れが訪れ、人々の憩いの場となっています。

おーじとしづくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.05 美浜町特集



元気いっぱい、

毎年7月上旬、町内の尾大賀池で行われる「大賀バス観蓮会」では、バスの葉でお酒を飲む象鼻杯(そひびはい)や、町民による催しなどで観光客を楽しませます。

昭和26年、バス研究の権威である大賀郎博士が千葉県で日本最古(約二千年前)のバスの実を発見しました。中国やアメリカなど、日本でも數十ヶ所に分根移植された大賀蓮が美浜町にも根づいています。

神秘の花、
大賀蓮を愛でる。

州の祭りの代表です。
美浜町からは浜ノ瀬地区
が氏子として参加し、奴
踊や獅子舞、四ツ太鼓な
どを奉納します。



人を見たけりや
御坊祭において。



御崎神社のお祭り

御崎神社では、毎年10月第4日曜日には「和田祭」が行われます。



平成24年9月に開催された「第1回 煙樹ヶ浜ノワールディバール」では、まつりんによるジャンケン大会、ラムネ早飲み競争、お笑いライブやダンスパフォーマンスなどが催されたほか、地元特産品の模擬店や屋台なども出品され、多くの人が賑わいました。



豊穰を祈願する、
勇敢な吉原祭。

毎年10月中旬に行われる吉原王子神社の秋の例祭。町内の4地区からなる獅子舞や四ツ太鼓など、本祭の浜までの御渡行(ごとうこう)が見どころ。祭りの1ヶ月前頃に各地域の若衆が練習を始める、と次第にお祭りムードが高まります。



そして12月中旬には「火焚祭り」が行われます。昔々村人たちは大雪が続き凶作で悩んでいました。ある者が年貢の軽減を雪に嘆願に出かけ、残った村人たちが鹿ヶ背で火を焚いて彼らを出迎えた…といふ話を記念して行わるようになったといわれています。その雪にちなんで白粉餅を供え、訪れた人にふるまい、獅子舞も華麗に舞う真冬のお祭りです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、美浜町役場 総務政策課【0738-22-4123（代）】、もしくは和歌山県町村会へ。

伝統の漁法、地びき網で 美浜町の朝が始まる。

和歌山県中部、日高郡の西端にある美浜町。紀伊水道と太平洋の合流海域で、好漁場に恵まれた煙樹ヶ浜沖では、昔からの伝統漁法である地びき網漁が、じつは各地で行われています。この漁法は、かつては朝の海でしか見られないといわれています。漁師の人たちは、「天気が快晴だから大漁が期待できる」ものではなく、「風波の高さ、空の様子などから大漁の予感を感じるのであります」。

さうそく、伝統的漁法を見学させていただきます。



新鮮シラス。 美浜名物

シラスは色々な魚の仔稚魚の総称ですが、美浜町のシラスはイワシの稚魚を指します。頭から骨まで食べられるので、カルシウムなど成分がたくさん摂取できます。半透明の透き通った体に日の光が反射してとてもきれい。この日も10箱以上のシラスが水揚げされました。

釜揚げシラスの加工場におじゃました。シラスは塩茹でして加工されますが、水分量の違いで名称が変わることを存じてしまふ。水切りした85%程度の水分量の多いものを釜揚げシラス、50~60%程度に乾燥したものシラス干し、25~30%程度まで乾燥させたものをちりめんというんだって。美浜町の釜揚げシラスは、煙樹ヶ浜で生きたまま水揚げされたものを15分以内にホイルするから、鮮度が良くて「シラスがつる」といわれるほど美味。主に関西圏へ出荷され珍重されています。



この地びき網漁で使用する網の左右の長さは、数百メートルにおよびます。浜から約1キロメートル先の沖合に小舟で向かい、網を半円状にして海上にセット。浜に戻り、網の端につけたロープを浜の巻きあげ機にセット。約2時間後、2つの巻きあげ機を同時に可動させて魚が入った網を水際まで巻きあげた後に、漁師の人たちが、かけ声を合わせて浜にひきあげます。



私たちが訪れた1月の町では、カツオやタイ、スズキやサワラなどのお魚が水揚げされていました。そして煙樹ヶ浜を眺めながらの最高のロケーションの中、漁師のおじさまにいたいたタイを捌いて食べてみます。タイの新鮮で引き締まった身は、ぱりぱりの歯ごたえ。そして濃厚な旨味と甘さが口いっぱいに広がります。新鮮な海の幸に、大興奮の3人でした。

美浜町名物 シラスメニュー

シラスパン

プレーンのパン(右)と、チーズ味のパン(左)。

食べるといっしりシラスの風味がして、おかずパンとして、とてつもレベルの高い逸品。

しらす御膳

シラス丼とシラスのかき揚げがセットになった御膳。丼には柴漬けとコマと大葉、そしてこんもり盛られたシラスのうえに温泉卵がトントン! 豪快にまぜて食べると…美味しい~!

詳しくは美浜町役場へお問い合わせを!



煙樹ヶ浜の松林に抱かれた美浜町。



松葉を堆肥に再利用した、美浜の『松キユウリ』。



平成19年の秋から煙樹ヶ浜松林の松葉（落ち葉）を利用した松葉堆肥で「松キユウリ」を栽培しています。「松葉もたくさん取れるものではないから、松キユウリもたくさん生産はできないんですよ」と農家の方が教えてくれました。松葉をかけて整備すると、松林が美しく元気になる。その松葉を堆肥に再利用して地域の特産品であるキユウリの栽培に活用する。特産品に附加価値がついたら町のPRにもなり、農業の振興にも繋がる。美浜町は未来を見据え、そんな循環型の地域農業を目指しています。



さっそく、松キユウリに金山寺味噌をたっぷり盛つてただいてみます。お野菜でもお魚でも採れたてで新鮮な内に生でいただくのが一番美味しい、贅沢な食べ方ですね！



西山ピクニック緑地公園から見た煙樹ヶ浜



美しい海岸の景色を表すこの言葉がふさわしい煙樹ヶ浜と、その背景に広がる松林は、町民の自慢。この松林は、紀州初代藩主徳川頼宣（よりのぶ）公が、日高平野を潮害や風害から守るために伐採を禁じ、保護した経緯を持ち、この地の人々のためのため努力により受け継がれてきました。

幅は最大で約500メートル、長さは4.6キロメートルにもおよび、近畿最大の規模。台風や津波など、海に関する災害を防ぐ役割を担い、地域の防災資源として高く評価されています。特に和歌山は地震が起きたやすく、海側の町は津波の被害が出やすい地域でもあります。そんな有事に備え、人の手でしっかりと松林を守り、整備し、強い松林に育てています。歴史に培われた松林は、防風林、防潮林として日高地方全域を守っているのです。町では、2月第2日曜を「松の日」と定め、町花であるひまわりをモチーフにしているそ



夏は煙樹ヶ浜でキャンプを楽しもう！

「煙樹ヶ浜海岸キャンプ場」は、煙樹ヶ浜海岸沿いにあります。このキャンプ場は、GWや夏休み期間にオープン。炊事棟、管理棧、シャワールーム、トイレなども完備しているから、アーリーキャンプ場の近くには木漏れ日が降り注ぐ松林のトンネルが、サイクリングやウォーキングに、松林浴でリフレッシュしてみては？



海のオナ、しづくちゃんよ！釣りのことならお任せあれ！この煙樹ヶ浜は最近人気のスポットで、休日になると多くの釣り客で賑わうわ。煙樹ヶ浜では、投げ釣りでマコチ・カツオ・ヒラメ・グレ、カゴ釣りヤルバーでは、青ものが釣れるのよ！ちなみに日高川河口ではチヌ・キス・スズキなどが釣れるみたいよ。あ、ただしこの浜は遊泳禁止だし潮が早いのでくれぐれも気をつけてね！



教訓：釣りは良いが天候の日を選んで計画的に楽しむべし！

この日は悪天候だったけど、立派なグレ！おじさま、やるわね…。

風が強いこんな日に釣れるはずがないわ…。釣り初心者のたなっちは撃沈ね！

遠い異国の思い出を抱く、
三尾の風情ある町並み。

町を西進すると、二尾地区に辿り着きます。

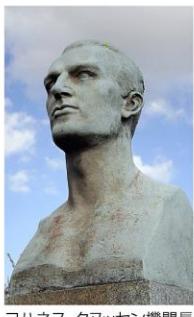
三尾地区は「アメリカ村」とも呼ばれ、明治・大正時代、カナダに多くの移住者を送りました。江戸末期から明治初期にかけて貧しかった漁村は、移り住む人々によって急速に発展しました。

ソチックな村へと変貌を遂げました。町の変遷には、「ガナダ移民の父」と呼ばれる工野儀兵衛氏(ぐんきのいえ)の存在が大きいといえます。明治21年、工野氏はガナダへ渡航し、バンクーバー郊外の漁村スティーブストン付近にある「レーザー」川で行われていた鮭漁業に先見を見出し、三尾地区に住む家族や親戚、友人などをはじめ多くの移民をガナダへ招き入れました。時期、スティーブストンの約4割が日系人、そのほとんどが旧三尾村出身者だった時もあったそうです。三尾地区の住民は、カナダを東京よりも近くに感じ、そして憧れ学校を卒業したらガナダへ行くのが当たり前の思ふようになっていました。

現在のアーリカ村に、当時のエキゾチックな風情を推し測ることはできませんが、漆喰の屋根が連なる古き良き漁村の町並みが残っています。



**岬を照らす灯と、
見守る海の勇者。**



ヨハネス・クヌッセン機関長

A colorful illustration featuring a girl with blue hair and a pink headband, and a boy with brown hair and a tan cap. They are standing behind a decorative banner with the text "旅で出会った おともだち" (Friends met on a trip) and a small airplane icon.



美浜町の お宿紹介

ながいお車名にこの場を借りて厚く御礼申しあげます

礼 取扱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あげます。

詳しい内容の紹介をお問い合わせは、[共済行政課【0738-22-4123（代）】](http://www.mext.go.jp/stf/seisaku/soumu/soumu-keizai/soumu-keizai.html)もしくは和歌山県町村会へ

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.06 みなべ町特集

日本一の梅、豊かな海の恵み、
歴史ある備長炭の町を巡る。
そして何といっても、みなべ町といえれば日本一のブランド
を誇る紀州みなべの南高梅(なんこううめ)。江戸時代に藩
の奨励を受けて栽培が盛んになり、品種統一が進められて
豊かな自然に恵まれた町です。黒潮寄せる豊かな海の
資源を生かした沿岸漁業も盛んに行われ、さまざまな漁
法で水揚げされる魚種は、実に800種類。林業では、最
高級品である紀州備長炭の生産が盛んに行われ、日本有
数の備長炭の里として知られています。

そして何といつても、みなべ町といえれば日本一のブランド
を誇る紀州みなべの南高梅(なんこううめ)。江戸時代に藩
の奨励を受けて栽培が盛んになり、品種統一が進められて
豊かな自然に恵まれた町です。黒潮寄せる豊かな海の
資源を生かした沿岸漁業も盛んに行われ、さまざまな漁
法で水揚げされる魚種は、実に800種類。林業では、最
高級品である紀州備長炭の生産が盛んに行われ、日本有
数の備長炭の里として知られています。

香り十里」といわれています。
梅はみなべ町の経済を大きく
支えている大黒柱です。



みなべ町民にとって、馴染みの深い須
賀神社。10世紀の後半に京都の祇園
御陵(現在の八坂神社)から勧請して
建設されたといわれ、町民から「ざりよ
うさん」と呼ばれ親しまれています。
本殿3棟が県文化財に指定されており、毎年10月9日に行われる秋祭り
では、神輿渡御、山車、獅子、馬駆けが
行われます。

■ 電車の場合
JR新大阪駅からJRさくのく
阪和自動車道 和歌山方面
↓ 和歌山IC(約45分)
↓ みなべIC(約5分)
↓ みなべ町(約2時間)

■ 車の場合
JR新大阪駅からJRさくのく
阪和自動車道 和歌山方面
↓ 和歌山IC(約45分)
↓ みなべIC(約5分)
↓ みなべ町(約2時間)



毎年体育の日の前日に開催される東岩代・西岩代八幡神社の秋祭りでは、県の無形民俗文化財に指定されている「岩代の子踊り」や獅子舞が奉納されます。こどもたちによる踊りは、元禄時代に創始された歴史あるもので



可愛らしい
秋の子踊り祭。



毎年春になると、ソメイヨシノが咲きそろい、美しい
島ノ瀬ダム湖のうえを、春風に乗り
て気持ち良さそうに泳いでいる鯉のぼりは、町民
が家庭で使わなくなつたものを提供してもらつて
いるそう。みなべ町は、冬には梅、春には桜も楽し
めます。



地域の人に
愛される獅子舞。

鬼と獅子が
舞い踊る。

優雅に泳ぐ
鯉のぼり。

みなべ町のキャラクター
プララとウーちゃんがお迎え！

みなべコミバス



「みなべコミバス」とは、
予約をするだけでJRみなべ駅や
鶴の湯温泉などの基本停留所以外でも、
コミバスの路線上であれば、どこでも乗り降り可能なデマ
ンドタクシー方式のコミュニティバ
スのことよ。
上手に利用すると、とても便利ね♪

まず、電話でコミバスセンターに予約を入れます。すると、他のご利用客の有無を確認し、予定停留所への到着予想時間をお知らせします。(※予約者が定員(9人)に達している場合は乗車をお断りする場合があるので注意!)予約時間に停留所で待っていると、コミバスがお迎えに来てくれます。料金は、1回のご乗車で、大人(中学生以上)300円、小学生150円。詳しいお問い合わせは、みなべ町役場総務課[0739-72-2051]まで。

ご予約はお電話で!(当日でもOK!) コミバスセンター [0734-72-3675]

高城天宝(たかぎてんぽう)
神社では、毎年10月第4
日曜日になると、秋の終
盤を迎える祭りが行われ
ます。天狗のよくな面を被
た「オニ」と、獅子舞の奉
納が見所。



鼻先をくすぐる
梅の里から春便り。

**和歌山県を代表する
名産品、梅干しを知る。**



日本の生産量と品質を誇る梅は町の基幹。特に梅の生産量は全国でも和歌山県がダントツ一位、2位との差は歴然で、県内でも、みなべ町での梅の生産量は約半分以上を占めています。

町内で育てている梅の種類は主に、白い花が綺麗な南高梅。南高梅は梅酒にも使えるし、熟したら梅干しにも使える万能な優良品種として栽培されているのです。

岩代大毎木



梅干しのことをもつて知りたくて、製造工場へ見学に来ました。田の前でじんじん梅干しがぱく詰められてこきます。



町を心から愛する、
農家のお母さん。

「梅を作つてじる人へどうんな人だろ?」
みなべ町で梅農家をしている(葉美智子さん)にお話を伺うことに。「葉さんが梅作りに携わつて25年、「私は農家の仕事ばかりしたくなくて、色々なことを楽しみながら人生を送つていただきたい」と思っています。それが私たち夫婦の生活スタイル。だから、2人で管理できる範囲の畠の畠の広さで南高梅を作つています」と、こじやかに話す二葉さん。

二葉さんの「うつらうつらやんの梅十」が大がけい
「一町に来てくれる人へ、
に花梅を植えました。
みなべの南高梅はこ
ういう場所でこうい
う人たちが作ってい
るんだって分かっても
らえた良いいなと思つ
て」とおもてなしの
心を忘れません。

最近は、地区の人々と力を合わせて沿道に花梅を植えました。



に梅干しをつくります。梅干しをつくることにして、通常の梅干しは18~20%の塩分量ですが、体験では脱塩して食べやすい8%の梅干しを使用するそう。お姉さんから作り方の手順などの説明を受けます。まず、5種類ある味の中から、自分が好みの味を見つけます。まずは試食から。

一番酸っぱい「ごくせん」と「あかね」は、しそ漬け。食べやすくなる「さわら」は、こつね風味。一番甘い「スイート」と「みつ」は、ちちみつ漬け。

この5種類の味の原液の配分、分量によってできあがりの味が違ってくるからこそ、これは熟考。全部で600ミリリットルになるように計算して、液を選びます。



A photograph showing a large, irregularly shaped piece of dried, reddish-brown fish, possibly salted or pickled, resting on a shallow bamboo tray. The fish has a textured, slightly wrinkled appearance. In the background, a person's hands are visible as they work on a traditional loom, weaving fabric. The scene suggests a rural or traditional setting.

二葉さんは、農家の落ち着く時期に、大阪の天神橋筋商店街でスペースを借りて自家製梅干しを販売に行くそう。 「みつちゃんの梅干し」は、優しくあなたがいのお母さんの味よ。

二葉さんは、農家の落ち着く時期に、大阪の天神橋筋商店街でスペースを借りて自家製梅干しを販売に行くそう。 「みつちゃんの梅干し」は、優しくあなたがいのお母さんの味よ。

A photograph showing a large, irregularly shaped piece of dried, reddish-brown fish, possibly salted or pickled, resting on a shallow bamboo tray. The fish has a textured, slightly wrinkled appearance. In the background, a person's hands are visible as they work on a traditional loom, weaving fabric. The scene suggests a rural or traditional setting.

A photograph of two women standing side-by-side. The woman on the left is wearing a light pink blazer over a white top and has her hair pulled back. The woman on the right is wearing a maroon top and a black beanie, and is holding a white plastic container with a lid featuring a red floral design. They appear to be in a shop or exhibition setting, as there are informational displays and other people in the background.

ほかにもたくさん！梅料理のメニュー



ご家庭によって味も違う梅干し



梅びしおを使ったサンドイッチ



ほっこりさつまいもの梅煮

しづくちゃんのお料理教室 ～みなべ町、梅料理編～

今回のレシピは「トマト梅のソースを使った鶏のサンドイッチ」トマト梅とは、みなべ町の梅干しを印南町のトマトで漬けたコラボレーション商品のことよ。梅料理のレシピ集も多数発行しているので、詳しくはみなべ町役場まで！

材料（4人分）

- ★とり（胸肉）……………2枚
- ★サンデイッチ用食パン……………8枚
- ★トマト梅ソース……………適量
- ★レタス……………適量
- ★好みで、スライスたまねぎ、カイワレなど……………適量

- 1 とり胸肉を梅酢に30秒間漬ける。
- 2 梅酢をふき取り、フライパンで軽く両面を焼き、水を50cc入れて20分間蒸し焼きに。
- 3 火が通ったら、トマト梅のソース大さじ2杯をとり胸肉の両面に塗る。
- 4 とり胸肉が冷めたら、削ぎ切りにして、さらにソース大さじ3杯をからめる。
- 5 パンにレタスを敷き、鶏肉を並べて挟む。好みのお野菜をサンドしてみてね！



おーじ、しづく、たなっちの3人がオススメします！ みなべ町のお土産



梅の種のストラップ

『うめ振興館』で梅の種に装飾を施したストラップを見つけたよ！ 小さい種に、にわとりサンや犬サンなどの干支が彫られているよ！ すごいね、匠の技だね！



トマト梅シリーズ

梅料理の部分でも紹介したけど、ソースはバスタに絡ませても美味しいし、ホントにオススメよ。

「JAみなべいなみほんまんふるさと産地直営所」などで購入できるわ！



炭アイス

『紀州備長炭振興館』で炭アイスを見つけちゃいました！味はゴマと米粉クッキーの2種類。ちょっとしたおやつ感覚で、とても美味しいで♪



詳しい内容の紹介、お問い合わせは、みなべ町役場【0739-72-2015】、もしくは和歌山県町村会へ。



健康的な食膳を。
産地からもっと梅に関する情報を発信し、たくさんの人に梅を食べてもらいたいとの願いをこめて、今から約30年前、梅農家の女性たちが梅料理研究会を発足し、梅を使ったさまざまなレシピを考えています。今回は、「梅マヨのサラダ巻」の作り方を教えてもらいました。材料は酢飯や海苔のほか、具材はレタス、キウイ、カ「かもぼ」、玉子焼き、大葉。そして梅びしお（調味練り梅）にマヨネーズをませたものを中に巻き込みます。お子さんでも食べやすく、イベントなどでも人気の料理なんだとか。彩りも華やかで、とても綺麗にできあがりました。梅料理研究会の方々は、現在は約30名で活動されています。南部梅林の梅祭りでは、観梅客に梅料理をふるまつたり、お料理教室を開いたりと大忙し。岩本さんは「今の若い人も、梅料理を教えていきたいのよ」とお話してくださいました。



最高級ブランド、 紀州備長炭。



紀州備長炭の歴史は、江戸の元禄時代まで遡ります。ウバメガシやアフカシなどを原木とする紀州独特の土窯で製造される木炭作りは、長い経験が要求されるため昭和49年に県の無形文化財に指定されました。紀州備長炭は、火力が強いうえ火持ちも良く、微妙な火加減の調整ができるので、料理人に愛され重宝されている炭の最高級ブランド。

ほかにも除湿効果やマイナスイオン効果があるので、お部屋のインテリアなどにも加工されています。みなべ町にある「紀州備長炭振興館」では、歴史紹介を始め、備長炭を使った炭夢などを展示しています。キンキンと金属音が美しい炭夢は、チューーリングが非常に難しいんだとか。備長炭を使って、炭風鈴や、楽しい工芸品作りなども体験できますよ。炭作りの行程は、とても大変。原木を切り出して窯に木をくべて点火し、精錬して窯出しをするまで約10日間かかります。奥行き、幅3メートル、高さ2メートルの窯に、3トンの木を入れても、炭に出てくるのは1/10なんだとか。町出身者だけではなく、この歴史を伝承すべく町に移住し、炭焼きをしている方もいらっしゃいます。



はてな
おーじん
発見!



鹿島と鹿島神社

鹿島は町の沖合に浮かぶ島で、ある角度から見ると三つの鍋が並んでいるように見えることから「みなべ」という地名になったとの由来があります。毎年10月第3曜日に開催される鹿島神社の秋祭りでは、御神輿や獅子舞が見物客を楽しめます。



有間皇子(ありまのみこ)の結松

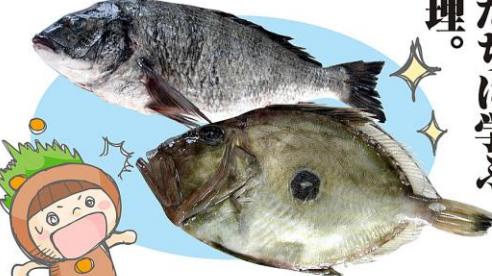
磐代の浜松が枝を引き結び
真幸くあらばまた還りむ
王位継承の渦に巻き込まれ命を落とした有間皇子が、無実の罪に問われ護送される途中、岩代で松の枝を引き結んで詠んだ歌です。皇子を偲び、そして熊野古道の名所として、今でも松の枝を結んでいく人がいるそうです。



南部峠のお地蔵さま

国道42号線から約100メートル、ひっそりとたたずむお地蔵さま。南部峠は熊野古道の要地で、峠を往来する人々はこのお地蔵さまにお祈りを捧げました。歴史は古く、骨づきに靈験あらたかだと伝えられています。

豪快な海の料理。
紀州灘に面しているみなべ町は、黒潮海流の影響で豊かな漁場。伊勢エビ、シラス、イワシ、カツオ、アジなどをはじめ、漁港で水揚げされる魚介類は800種を超える、まさに海の幸の宝庫。また、水産加工も盛んで、メザシやイカの一夜干し、シラスちらりめんなどの乾物も有名です。梅や備長炭だけでなく、海の幸も豊かなんですね。



みなべ町では「漁師料理体験」を実施しており、漁師の奥さまたちがお魚の捌き方や調理方法を伝授してくれます。実はたなづち、お魚を捌くのは初めての経験。今回は、ウロコのないハゲというお魚を捌きます。



(1)エラの部分に包丁を入れ、次はお腹の部分を切ります。(2)骨の少ない難易度の低いお魚のようです。(3)上手に捌けました。お腹の中にキモがギッシリ、これが美味しいんですね。(4)皮と身の間に包丁を入れ、滑らせるように皮を剥がします。(5)キレイに切れた身は、半分は漬け舟にするので、しょわねに漬けます。

(6)もう半分はスタンダードな海鮮丼にするので、美しく盛りつけます。

大葉と梅干しを乗せると、みなべの海鮮丼が完成です! 今捌いたハゲのキモそしてチヌとホウボウのアラでじつからお出汁を取ったお味噌汁の味つけは、お酒とお味噌だけ。それでもしっかりとお魚の旨味が出ています。海鮮丼も、3種類の淡泊な味わい、身はぱりっぷりです。どちらも美味しい! 魚を捌いたことのないなつちでしたが、奥さまたちが丁寧に教えてくれました。体験してみたい方は、みなべ町役場までお問い合わせを。感激の連続でした。



Enjoy the Sea!

みなべ町では、マリンブルーの海を求めて、年間約5000人のダイバーが訪れます。みなべ沖には8ヵ所のダイビングポイントがあり、全国でも珍しいオオカワリソインチャクが群生しているコトでも有名。また、磯は格好の学習の場、小魚や貝、エビなどたくさんの生物を観察する教育体験も実施中!

詳しくは、みなべ町役場までお問い合わせを。



国民宿舎 紀州路みなべ みなべ温泉

『紀州三良泉』のひとつにも数えられるみなべ温泉では、潮風が心地良いオーシャンピューラの露天風呂(岩風呂・檜風呂の2つ)を堪能していただけます。

効能は切り傷・火傷・慢性皮膚病など。
日帰り入浴料は、大人(中学生以上)600円、小人300円。



梅と備長炭の郷 鶴の湯温泉

鶴が羽を休めて傷を治したという伝説から名付けられた「鶴の湯温泉」。鉄分を多く含む黄褐色の湯は内風呂と露天風呂があり、神經痛・五十肩・関節などに効果が。日帰り入浴料は、大人(中学生以上)600円、小人300円。

ホテルや民宿、旅館などの、町内の宿泊施設では、みなべ町の旬が堪能出来ます。詳しくはみなべ町役場までお問い合わせを。

ほっこり温泉紹介

温泉も宿泊も可能な
温泉をご紹介



千里の浜の自然と歴史
長さ約1~3キロメートルの千里の浜は、伊勢物語や枕草子でもその美しさを讃えられました。熊野と都をつなぐ熊野古道の中、唯一海辺を通る道でもあり、熊野古道沿いにある参詣者の守護を祈るために、九十九王子(くじゅうくわうじ)も点在し、今でも熊野古道の方々がこの浜を訪れるそう。また、毎年5月から8月にかけて東シナ海から回遊してやってくるアカウミガメの産卵を観察できる貴重なスポットとしても有名。アカウミガメのためにも、美しく保つ努力が必要ですね。産卵の観察を希望の方は許可が必要、詳しくはみなべ町役場までお問い合わせを。

千里の浜の自然と歴史

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。県内で唯一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。これつの北町、中町、鍛冶（かじや）町、浜町を中心とする一帯は、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、中でヤシラスは高い漁獲量を誇つており、現在はアジやサバのグリーン化、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、三宝柑（さんぽうかん）など全国的に誇れる“食”的伝統産業の継承、発展を目指しているのです。



Vol.07 湯浅町特集



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「湯浅ぞめき」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。

JR新大阪駅から、JRきのくに線特急（オーシャンアロー・スーパーこうしおなど）に乗り、JR湯浅駅まで約90分。

→湯浅町(約10分)

阪和自動車道 和歌山方面
↓ 和歌山 IC (約50分)

車の場合

湯瀬町への アクセス



顯國神社の秋の例大祭。

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。ぶどうの収穫後のお弁当などを広げてつくづけるので、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。



紀州湯浅の
鯖さば
つと鱈まつり
あじ

毎年10月に湯浅港で行われる「鯛の舞り」と「竿まつり」は、紀伊水道に面した良好な漁場、浅瀬で獲れる美味しさがアジなど県内外の人たちにP.R.をおこなう。会場では、特産の珍味グルメや、フエア、湯浅特産アーティスト、マーケットなど、多彩なイベントが催されます。



「ほたるの園」で幻想的な光を、
見頃は、気候などによって異なりますので、事前にお問い合わせください。

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



湯浅町のワンポイント！

伝建エリアのアイドル犬だわん♪
「重要な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「重要な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帶。大仙堀は、醤油の材料や商品が積みあおされた内港。湯浅町が商業都市であった歴史を伺えます。

その中に重厚な佇まいの醤油蔵や古民家など、伝統的な建築物が息づいています。「北町茶屋いっぷく」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感じることができます。

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「立て石道標」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「さきぬいでら(紀三井寺)」、北面には「すぐ熊野道」、南面には「いせかうや右(伊勢高野は右へ)」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つた人々の供養塔だともいわれています。休道標の対角には、江戸時代後期の町屋を改修した「小お處立石茶屋」が。レトロな町家では、焼物や手作り物の販売も行っています。



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！



湯浅町の特産品・お土産コーナー



三宝柑(さんぽうかん)

醤油アイスと麹アイス

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が湯浅町の「まちかげな」で生産されています。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！
自分で醤油を作りたい」という、湯浅の小学校の子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！

詳しくは湯浅町役場までお問い合わせを。



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



うぶ

うぶ

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「戎風呂(じんぶうろ)」と呼ばれて、地域の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。当時でも珍しいオー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、お金や宝くじ、かみこじや煙管などを多数展示されています。古いものだけれど、ひとつひとつが古めかしく、当時の人々の生活が目に浮かぶようです。

たなつちオススメのスポット！レトロでノスタルジーな大衆浴場。

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。



これが「四日麹」、ふわふわした緑色です



たくさん的人が醤油造りに携わっているんですね

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。古い木の壁の感は、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が、その品質が認められて大ブームになり、製造が追いつかなければならなかったのです。多くの醤油を造る過程は、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)をきんを入れます。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。醸酵すると大豆の周りに毛が生えます。ようになり、これを四日麹(よつかこうじ)といいます。



四日麹を塩水とともに大きな樽に漬けます。樽の中で麹菌は生きて呼吸をしていります。そのため、櫛(くし)で混せて酸素を送り込んであげなければなりません。約1年3ヶ月以上、熟成させた「醤油もろみ」といわれるものを絞ったその一滴一滴が、醤油となります。この段階でも美味しいけれど、さらにそこから加熱すると、まろやかな味になります。になるだけでなく、日持ちが良くなるそうです。醤油ができたのは鎌倉時代だけ、加熱すると日持ちが良くなると気がついたのは江戸時代なんだとか。

170年ずっと醤油を造っている蔵には、古くから蔵に住みついている酵母菌がたくさんいます。蔵酵母は、天井から醤油梁や天井に蔵酵母(くらうすぼ)といつ、古くからその間に住みついている酵母菌がたくさんいます。蔵酵母は、天井から醤油の樽の中に雨のように降り注ぎます。それらが醸酵の手助けをし、醤油を美味しくさせることができます。だからこそ、伝統の味を作り出す決め手になっています。朝夕では発生しない蔵酵母は、まさに歴史の贈物。昔の人は、自然の力を上手く利用して美味しいものを作ってきたんですね。



「醤油職人蔵」で時流れを学ぶ。

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)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」。この大きさで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。

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、

細長い遡河回遊魚。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。



開けると…



金山寺味噌



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、シロウオをたまごとじやおきます。それで食べるのですが、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くちいし、ぱんぱんに漬けて、クイッと口の中に入りました。湯浅の春の「粹」な味。わいしかと堪能しました。

シロウオは、捕れる期間が短くて、なかなか毎年お祭りではシロウオのおどり食いを求める観光客の、長い行列ができるんですよ!



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風物詩「シロウオまつり」では、おどり食いなどが無料で、シロウオ漁やシロウ

オの観光客で賑わいます。



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「力ガニ」といって、餌色透明のシロウオを見やすくするための工夫なんや。網のうえにシロウオの魚群が泳いでいた瞬間、タイミング良く網を引きあげます。

(2)(3)網のうえでピチピチ、ピチピチ。網のうえ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、漁の一一番のピークです。

食欲をそそる香り、 湯浅町の個性的な郷土料理。

湯浅町
温泉 & お宿

湯浅の水は
育ちますよ。



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、橋原に至る陸路の要所で、江戸から明治にかけて、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、生まれてくることが男の子なら、忠盛が侍として立派に育てよ」と申しつけられました。生まれてきた子どもは男児。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が、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。糸我峠で休憩を取った際に、忠盛は、山芋の種がたくさんなっているのを見つけた忠盛は、「我が芋は這つほどにまだなりにけり」と詠みました。あの時の「ごいわは、這つ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。その子をしっ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うどりをしたと、平家物語に書かれていました。その時の、白河上皇の血を受け継いだひとも、というのが、平忠盛だという説もあります。



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(ゆあさむねしげ)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豪族がありました。

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ください」と申し出ました。歴史の意外な繋がりを感じました。

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。おーじんぐが持っている「シラス丼マップ」を町内の各所で無料配布しています。ぜひ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、ぜひ堪能あれ。



こちらのシラス丼食は、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。



町内にある宿泊施設は、旅館をはじめ民宿、公共の宿など多様化しています。夏場なら、ご家族や友人と集まって観光、海水浴、その後はログテラジでご宿泊などもオススメ。ペットOKな施設も。詳しくは湯浅町役場までお問い合わせください。

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あげます。

© 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。



国民宿舎 湯浅城

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。



二の丸温泉

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。

本州最南端、海に育まれ、自然を守る町。

母なる黒潮の恵みがいっぱいの串本町は、吉野熊野国立公園や熊野枯木灘(かれきなだ)海岸県立自然公園の指定を受けるほど美しく、世界最北限のサンゴ群落を持つ沿岸海域は、平成17年11月、国際的に重要な湿地としてラムサール条約に登録されました。

また、串本は海にまつわるさまざまな歴史と文化が根づく町でもあります。

なかでも、明治23年に当町大島沖で遭難したトルコ軍艦「トルトゥールル号」の乗組員を当時の島民が献身的に救助したことは、両国間に深い友情を芽生えさせました。姉妹都市提携を結んだメルシン市・ヤカケント町とは、今でも青少年相互訪問交流を続けています。この史実は、現在、中学校用歴史教科書に掲載されています。

学校用道德副読本など数社の教科書に掲載されているほどです。



串本町、ココだよ!

Vol.08 串本町特集



毎年2月11日の祝日に行われる「水門みなし祭り」は、和歌山県の無形文化財に指定される、大島地区の水門神社の例祭。区の水門神社の例祭。区内外で多彩な神事を行い、歴史を再現します。特に、2隻の伝馬船が水辺は、祭りの1番のハイライトです。

「ねんねこ祭り」は、毎年12月の第1日曜に田原地区の木葉神社(このはじんじゃ)で行われる例祭。子守り神事は、神功皇后の皇子愛育の故事に由来すると伝えられ、乳幼児の守り神として、多くの参詣客を集めています。



こどもを守るやさしい祭り。



串本まつりは、毎年8月上旬に行われる祭りで、夕方からは「こは串本向かいは大島、仲を取り持つ巡航船」と唱われた伝統の串本節(おどり)が賑やかに行われます。そして夜からのメインイベントは、串本港から打ちあげられる約3000発の花火。



串本まつり



町や歴史、文化、グルメ、観光スポットなど、串本の魅力をもつと知つてもらいたために主催された「串本検定1級」。厳正な試験に合格した方は、串本検定1級の認定証がもらえるんだとか。詳しくは串本町観光協会へお問い合わせを。

串本検定1級。

毎年1月下旬に潮岬の望楼の芝生で開催される芝焼きは、約10万平方メートルの芝生を焼き尽します。毎年枯れた芝を焼いて害虫を駆除し、新芽の育成を促すという目的があります。毎年多くのアマチュアカメラマンが、この炎を撮影に訪れます。

熊野水軍の勇姿を現代に伝える。

毎年1月下旬に潮岬の望楼の芝生で開催される芝焼きは、約10万平方メートルでレンタルして1日レタルしても1500円(例)なのでリーズナブル。町内6カ所の貸出ターミナルでレンタル、返却の際のターミナルは9カ所あるので気楽です。

街中チョイのりサイクリング。

町内の移動に、電動アシスト自転車をレンタルするのもオススメ。1日レンタルしても1500円(例)なのでリーズナブル。町内6カ所の貸出ターミナルでレンタル、返却の際のターミナルは9カ所あるので気楽です。

電車の場合

JR新大阪駅から、JRのくろしおに乗れば、JR串本駅まで約225分。紀勢本線に乗り換えて、町内各駅へ。

↓ 串本町(約100分)



串本町へのアクセス

車の場合

「大阪京都方面から」

↓ 松原自動車道 和歌山方面

↓ 和歌山IC(約50分)

↓ 南紀田辺IC(約60分)

↓ 国道42号を南下

↓ 串本町(約100分)



毎年1月に潮岬の望楼の芝生で開催される芝焼きは、約10万平方メートルでレンタルしても1500円(例)なのでリーズナブル。町内6カ所の貸出ターミナルでレンタル、返却の際のターミナルは9カ所あるので気楽です。

毎年1月に潮岬の望楼の芝生で開催される芝焼きは、約10万平方メートルでレンタルしても1500円(例)なのでリーズナブル。町内6カ所の貸出ターミナルでレンタル、返却の際のターミナルは9カ所あるので気楽です。

本まぐろの養殖に携わる 海の男、「兄弟船」の誇り。

弘法大師の伝承残る、 景勝地、橋杭岩。

日本人が好む本まぐろ、その養殖は平成14年に串本町で初めて成功しました。養殖体験の案内をしてくださる吉田さんは、その先駆けとして、兄弟で養殖を始めました。お話を伺っていると、吉田さん兄弟の歴史は壮絶。何年もかけて、ようやく軌道に乗り始めた頃、ダムの放流で海が濁り、何匹ものまぐろがすべて死んでしまったことがあったそう。「あの時は途方に暮れたよ。養殖を始めて、そんな大きな事故が2回ありました」と吉田さんは語ります。

心も体もほっこりあつたか、 湯の町、癒しの旅。



御船足湯

御船足湯は、よしずを屋根にした東屋風の併まい。観光客や地元住民の方とのコニコニケーションも興しました。遠く日月島を望む最高のロケーションで、身も心もほっこりと足湯につかれます。無色透明のさらっとしたお湯でした。

御船足湯だけではなく、白浜町内の足湯はすべて加水のみの源泉かけ流し。午前8時から午後10時の間、利用可能。

つくもと足湯



白良浜の南出口、湯崎つくもと温泉公園にあるつくもと足湯は、海水浴のあとに「わよつと足湯でリフレッシュ」が嬉しい立地条件。道路沿いで駐車場もあるので、南紀ベドライブ途中の休息に、気軽に立ち寄れます。

ちよつと黄色っぽいお湯は、他の足湯と比べると少し珍しいお湯になります。午前8時から午後10時の間、利用可能。

足湯横丁

愛媛県の道後温泉、兵庫県の有馬温泉、そして和歌山県の白浜温泉といえは「日本三古湯」として日本書紀、風土記などに登場する、長い歴史を持つ温泉地。町内には源泉が多数あります。が、今回は気軽に温泉を楽しめる足湯に注目。かが足湯と侮るなれ、それぞれ違う泉質とロケーション、しかもすべて無料なのが嬉しい。

浴衣を着て温泉街を満喫しながら散策してみました。



白良浜沿いにある浜通り近くに白浜銀座足湯横丁があります。昭和30年代をイメージした、レトロな风情を味わえる。長さ8メートルの足湯が2つあり、大人数でもゆったり出来ます。こちらの足湯では、もつと気軽に温泉を楽しめるよう、手湯なる伝統慶湯の釜もあります。午前8時から午後10時の間、利用可能。

温泉たまご



「崎の湯」の近くにある売店で温泉たまごを見つかりました。何とも味つけしていないのに、ほんのり塩味。ふるふるなんですが、優しいおばあちゃんの人柄にも思わずこぼれています。

美味しいおばあちゃんの手作り

美味しいたまご

美味しいたまご

MAP



たなつち一番のお気に入り、柳橋足湯。お湯の温度が熱めなので、湯底の石での足ツボマッサージが気持ちいい。透明のさりとしたお湯です。



梅ソーフトクリーム
3種類から選べます。

温泉本アイスは
絶対に外せないわ!



崎の湯

拡大版 温泉水好きたなつちの ほっこり温泉紹介



白良湯

【泉質】ナトリウム塩化物泉【効能】切り傷、火傷、慢性皮膚病【温度】75℃
行幸湯:【泉質】ナトリウム塩化物炭酸水素塩泉【効能】リウマチ性疾患、運動器障害、更年期障害【温度】83℃



【泉質】ナトリウム塩化物炭酸水素塩泉【効能】リウマチ性疾患、運動器障害、更年期障害、婦人病【温度】83℃



牟牛(むの)の湯

【泉質】ナトリウム塩化物泉【効能】慢性関節リウマチ、創傷、火傷、慢性皮膚病、慢性婦人病【温度】63℃
平成20年にリニューアルした共同浴場。無色透明で微弱硫化水素臭あり。



綱(つな)の湯

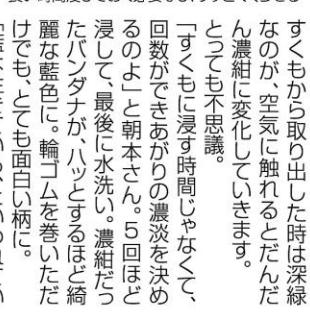
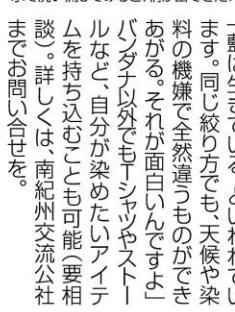
【泉質】含重曹引食塩泉【効能】慢性関節リウマチ、創傷、火傷、慢性皮膚病、慢性婦人病【温度】63℃



松の湯

【泉質】含硫酸-ナトリウム・塩化物強塩泉【効能】リウマチ性疾患、運動器障害、創傷、虚弱兒童、糖尿病【温度】66℃
『老人憩いの家』としても知られる共同浴場。微白濁で強塩味、無臭。

世界にひとつだけ、奥深い藍色の美学。



長い時間浸しておく必要なし、サッとくぐらせる
すぐもから取り出した時は深緑
なのが、空気に触れるとだんだん
濃紺に変化していきます。
「すくもに浸す時間じゃなくて、
回数ができる限りの濃淡を決めるよ」と朝本さん。5回ほど
浸して、最後に水洗い。濃紺だった
バンダナが、ハツとするほど綺麗な藍色に。輪ゴムを巻いただけ
でも、とても面白い柄に。
「藍は生きている、といわれています。
同じ絞り方でも天候や染料の機嫌で全然違うものができます。
かかる。それが面白いんですよ」

「バンダナ以外でもTシャツやストールなど、自分が染めたいアイテムを持ち込むことも可能(要相談)。詳しくは、南紀州交流公社までお問い合わせを。」

ソーセージ作り。



白浜町日置川地域にある「株(ふたかぶ)牧場」では、無添加のソーセージ作りを体験できます。

材料は、合挽ミンチが500グラム、ナツメグやパセリなど11種類のスパイスとハーブをブレンドしたものの。それを混ぜ合わせ、見慣れない調理器具「ソーセージメーカー」を使って羊腸に詰めていきます。

白浜町日置川地域にある「株(ふたかぶ)牧場」では、無添加のソーセージ作りを体験できます。

材料は、合挽ミンチが500グラム、ナツメグやパセリなど11種類のスパイスとハーブをブレンドしたものの。それを混ぜ合わせ、見慣れない調理器具「ソーセージメーカー」を使って羊腸に詰めていきます。



難しかつたけれど、何とかソーセージが完成。手作りならではのインパクトに勝る達成感。さっそく味見すると、秘伝のスパイス加減が絶妙。歯ごたえも良く、とてもジューシー。

二株さんは大阪出身で、30年前に和歌山に移住。幼い頃から農業に憧れ、ドイツで1年間農業・畜産や、腸詰めのノウハウを学んだそう。

「ドイツの町ではソーセージを安く売っている屋台がたくさんあった。色々な味があるけど、豚の腸詰めは苦手だったね」と二株さん。色々なお話を聞かせてくださいました。



日置川のキャンプ場情報



夏の白浜は海だけじゃなく、川でのキャンプもオススメ。「白浜町営向平(むかいだいら)キャンプ場」は日置川の中流域にあり、川遊びや釣りを楽しめます。さらに、シャワー、炊事場など設備が整っているのも嬉しい。詳しくは白浜町役場 日置川事務所までお問い合わせを。

道の駅 志原海岸

国道42号沿いにある『道の駅 志原海岸』。1階は日置川の特産品などのお土産コーナー、2階はお食事処になっています。



川添茶 (かわぞえちゃ)

日置川上流の山あいにある市鹿野(いちのや)の川添地区は、江戸時代初期からの伝統を持つ、県内でも数少ない緑茶産地のひとつ。「ほっとする味」「おかわりしたくなるお茶」など、全国にファンを持つ高級ブランド茶です。



地のり&わかめ

磯の香り、風味を味わえる海藻類もオススメ。鮮度が良い肉厚のわかめをお刺身でいただくなんて、ちょっと贅沢。

磯の香り、風味を味わえる海藻類もオススメ。鮮度が良い肉厚のわかめをお刺身でいただくなんて、ちょっと贅沢。

よっこり、
ソーセージ作り、
楽しくていいって、
欲しいわね♪

白浜町の“地のもん”を しかと味わう。

白浜町ほんまもん体験

海の体験

海に面した白浜町では、人気のマリンスポーツなど、さまざまな海の体験を楽しめるほか、海漁業を学ぶ絶好の機会もあります。

- 遊観船(※)
- 波止場釣り
- ウツボ漁
- 体验ダイビング(※)
- 一本釣魚
- 体验シュノーケリング(※)
- えなわ漁



PICK UP 南紀白浜 クルージング(※)

白浜町を代表する名勝を、普段見るコトが出来ない海からの景色で楽しめます。サンセットクルーズや、カッブルクルージングなどのプラン。

【クルージングコース】
白浜港→白良浜→千量敷→三段壁→姫原谷→塔島→円月島(約40分)



川の体験

果無山脈の千丈山北東麓に源を発する日置川では、大自然が織りなす峡谷の空気を体全体で感じながら、自然を体験できます。

- ドラゴンボート
- 鮎釣り
- 川力二魚
- 小鷹網漁
- 川釣り
- ウナギ漁
- 川エビ漁



PICK UP リバーカヌー

大自然を楽しみながら、カヌーに乗って日置川を下ります。ライフジャケットを装着し、まずは陸上でパドリングの練習。ゆっくりくつくりの体験なので、初心者でも安全・安心。

農業・林業の体験

林業や農業などを実際に体験したり、自然食材で作る田舎料理を教わったりと、農林業をしっかりと体験できます。

- | | | |
|-----------|----------|------------|
| ●紀州備長炭の作業 | ●ウスイエンドウ | ●さつまいもの作業 |
| ●森林間伐 | ●梅の剪定 | ●大根の作業 |
| ●竹細工 | ●花卉栽培 | ●ピーマンの作業 |
| ●木工 | ●田植え | ●ブロッコリーの作業 |
| ●木の話 | ●じゃが芋の作業 | ●レタス栽培 |
| ●梅の収穫 | ●稻刈り | |



PICK UP 農家・漁家民泊

白浜町内の農家や漁家の人々に“家族の一員”として迎えられ、宿泊させてもらって田舎暮らしを体験します。現段階では教育学習をメインにおいており、観光客の受け入れはしていません。

味覚の体験

日置川地域の、豊かな自然の幸をふんだんに使った郷土料理作りを体験出来ます。古くから伝わる作り方や、お料理のコツなどを、地元の人たちが教えてくれます。

- | | | |
|----------|----------|----------|
| ●饅寿司作り | ●梅酒作り | ●めはり寿司作り |
| ●鮎寿司作り | ●梅干し作り | ●みそ作り |
| ●さんま寿司作り | ●山菜とり | ●ソーセージ作り |
| ●川魚料理 | ●こんにゃく作り | ●餅つき |
| ●梅ジャム作り | ●山芋堀り | |
| ●梅ジュース作り | ●つけもの作り | |

体験に関するお問い合わせ

(※)マークの体験に関しては【白浜町役場 0739-43-5555(代)】
その他は【南紀州交流公社 0739-53-0055】まで



貝のよう、甲殻類の仲間。
皮を剥くと、白いプリンとした身が出てきました。見た目はグロテスクですが、実際食べてみると…豊かな磯の香りと、コリコリプリンとした食感にやみつき!
新しい味覚の発見でした。

このお店は、町で採れる“地のもん”を多く提供しています。ウツボはどうですか?」と小森さん。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。「お鍋や天ぷらなどで食べる美味しさ」と、岩場に群生しています。「結構どこにでもいるけど、焼いた香ばしい皮の部分も何とも言えず美味しい。続いている「竜の子」。町では「せい」と呼ばれていて、浜町ではよく食べます。みそ汁にいれると美味しんですよ!」



お宿紹介



白浜町内には、温泉が自慢のホテルや旅館、民宿などが多いです。日置川地区の地底から湧き出る天然温泉を堪能できる「リラクゼーションスパ」などがオスマケ。詳しくは、白浜町役場までお問い合わせください。



この日、玉田さんからのクイズよ。
「右の6つの伊万里焼の中で、一番価値が高いものはどれでしょう?」
うか?」
正解はこのページの下を見なさいね!

休館時間 毎週水・木曜日
午前10時から午後4時
(祝日の換算は開館・翌日振替の場合あり)



学芸員の玉田伝一郎さんに、館内案内していただきました。「この博物館にあるものは、すべて個人のコレクションなんです。だから、陶器、浮世絵、甲冑、印籠や根付けなど、幅広いジャンルのものを展示しています」すっきりとした館内には、多ジャンルの展示品。



一人でもものでも、人間は肩書きや金額などでその良し悪しを判断してしまう。そうじゃなく、そのものの「本質」を見ることが大事なんですね」と玉田さん。何だかハッとさせられるお言葉。たまちも、物の見方や捉え方を見つめ直してみようと思いました。玉田さんは次代を担う子どもたちの教材から語り継がれている伝承「白良浜の甲羅法師」「お菊の棚」などを、自ら監修して、アニメDVDを作成しています。玉田さんは白浜町の歴史の伝道師でもあります。

玉田さんは白浜町の歴史の伝道師でもあります。

DVDを作成しています。

玉田さんは白浜町の歴史の伝道師でもあります。

山海の幸に恵まれた、すさみ町の文化。

すさみ町は、黒潮に近い地の利を活かして、古くから漁業が盛んな町です。

近船の全国屈指の基地でもあります。沿岸帯は関西随一の釣り場として有名。近年ではスキュー・バーディング、トローリング、ルアーフィッシングなどマリンスポーツの適地としても注目を浴びています。

平成16年7月にユネスコの世界遺産に登録された、熊野古道大辺路街道「長井坂」は、見津老(みづお)黒島、江須崎(えすさき)、里野二崎からなるか潮岬まで見渡せる古来文人墨客を絶賛させた眺望を誇っています。さらに、毎年5月3日には、名物の「イノブータン王国建國祭」が開催され、都市との交流も盛んな町です。

すさみ町への アクセス



すさみの 夏の風物詩。



「コロソと咲く
キイジヨウロウ。」
佐本地區で10月上旬に見
頃を迎えるキイジヨウロウ。
その季節に合わせて毎日
開催されるお祭りでは、
特産物の販売やフォトコ
ンテスト、ウォーキング
トなどが催されます。
さらに、この時期限定の
カフェもオープン。ゆった
りした秋のひとときを樂
しめます。

毎年8月15日、すみ海
水浴場(周参見漁港)で「す
み精霊供養花火大会」
が行われます。新盆の御
靈を送る精霊流し、そして
約400発の花火が打ちあ
げられ、盆の夜空を華やかに彩ります。



ギネス認定！世界初の海中ポスト



目やイカ漁の始まりとともに訪れるすみの夏。町では、6月～9月までの期間中、町内各地で魚のつかみ取りやイカ墨で描く水墨画「ンクール」、イカの皮剥きタイムトラベルなど、地元業者協賛で色々なイベントを開催。イカ、アワビ、ナガレコなどの夏の味覚をぜひご賞味あれ。



すくとたなっちの

あの町この村ぶらり旅

Vol.10 すさみ町特集



**エビとカニの
小さな水族館。**

〔大阪・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)
↓ 南紀田辺IC (約50分)
↓ 熊野街道を南下へ(国道42号)
↓ すさみ町(約60分)

コロソと送く
キイジヨウロウ。

『寒さ料』
お返しします。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、すさみ町役場【0739-55-2004（代）】、もしくは和歌山県町村会へ。

周参見駅に設置していく。
温度計が「フース」の下回
た場合、すみ町観光協
会加盟のキャンペーン券
加宿泊施設に前夜宿泊し
た方全員に「寒さ料」と
して次回の宿泊に利用で
きる「50%割引利用券(一
泊2食付き基本料金から
50%割引)」をプレゼント
しているのです。



南紀すきみが生み
育んできた美味“イノブタ”。

イノブタ その1

飼育の現場

和歌山県畜産試験場には、イノブタを気軽に見学できる「イノブタハウス」があります(午前10時～午後4時)。昭和45年、すさみ町にある和歌山県畜産試験場で、全国で初めてイノブタの交配に成功しました。さらなる研究を重ね、父親がイノシシで母親がブタ(パークシャー種かデュロップ種の一代雑種(F1))である、現在の紀州すさみF1イノブタが完成しました。



豊吉(よしよし)さんに、畜産試験場内にいるイノブタハウスに連れてきてもらいました。檻の中には、オスとメスのイノブタが2匹。「すっかり大きくなっていますよ」と、豊吉さんが檻の中に入ると、長靴の先をかじりついていたり、愛嬌がありつた。チャーミングでした。



イノブタ その2

イノブータン王国

昭和62年にパロディ国家として誕生した「イノブタ王国」。平成8年に完成した「イノブターン城」は、別名「道の駅イノブターンランドすさみ」とも呼ばれ、貴賓室にはイノブータン大王、キララ姫王、キララ王妃ご夫妻が鎮座され、王国建国の歴史などが紹介されています。町の特産品、名産品などの土産を探すならコチラ。

町内で貰えるイノブタのお土産を紹介するよ！



イノブタカレー

『ホテル ベルヴェデーレ』の総料理長が監修したご当地カレー。お好みでチーズをかけるとなお美味しいよ！



イノブタ加工食品

ハムやウインナー、ベーコンなど、無添加のイノブタ肉加工食品。お値段もリーズナブルで、ギフトにも最適。



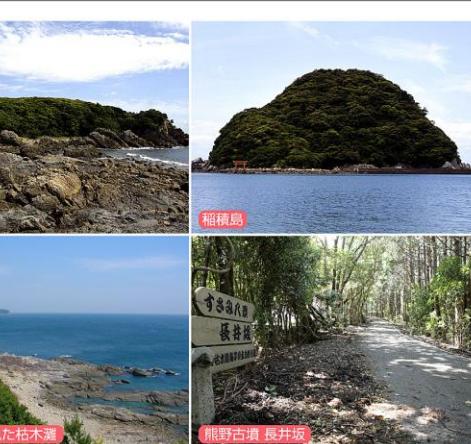
イノブータン王国
イノブータン大王、キララ姫

イノブタ その4

イノブータン王国建国祭



イノブータン王国の建国を記念して毎年5月3日に行われる建国祭では、記念式典や祝賀パレード、イノブタうどん早食い競争、イカの皮むき選手権など、バラエティに富んだイベントが開催されます。その中でも、メインイベント「イノブタダービー」は、生後3ヵ月のイノブタたちを出走馬に仕立てた珍レース。競馬と同じ要領で、連勝複式の豚券で楽しめます。



町内にある稻積島、江須崎、上三山(かみやま)古墳からの展望、陸の黒島、沖の黒島、熊野古道、井坂、潮来橋から見た枯木灘、雲の滝、広瀬渓谷、琴の滝の8カ所は、「すさみ八景」と呼ばれて親しまれています。和深川から見老津への長井坂は、平成16年に世界遺産に指定された「紀伊山地の霊場と参詣道」のひとつ。江須崎と稻積島は国の天然記念物に指定されています。

町の四季折々を映す
「すさみ八景」。

イノブタ その3

イノブタ料理



すさみ町の名産品であるイノブタ肉は、「紀州すさみF1」イノブタの「恵み」と呼ばれています。猪肉のうな臭みはまったくなく、むしろ牛肉のようにジューシーな豚肉」といった感じ。しつこくなく、脂身が非常に甘いお肉です。この「イノブタの恵み」は、町内の飲食店やお宿などで食べられます。イノブタ肉を始め、つぶんやラーメン、カレー、お寿司など、各店趣向を凝らしたイノブタ料理を提供。詳しくは「イノブータン王国」のHPをチェックしてみてね！



白煙くすぶる
森の奥の隠れ家で。



奥さんと一緒にパン生地をこねます



松下さんご自慢の窯

発酵すると生地が2倍にふくらみます



できたてパンの良いにおい

2次発酵でさらに生地が間に



すさみ町「ほんまもん体験」



体験カジキ釣り&ルアー釣り



釣り好き必見!本格的なカジキ釣り
9月の期間中、体験料15,000円。
女性やこどもにオススメのルアー

通年、体験料12,000円。

10 of 10

www.biblefunforkids.com



イノブタソーセージ作り体験



紀州材を使った木工体験

すみ町名物のイノブタ肉を使用して、手作のソーセージを作ります。できあがつたソーセージは、その場で食べられます。
体験料2,000円。

紀州材を使って本棚やベン立てなど、お好きな作品を作る体験です。木の持つ優しさや温もりを感じて、約2時間の木工体験です。体験料2,000円。

すさみ町の体験は、ほかにもたくさん！

- 体験ダイビング
 - 南紀すみさみアオリイカ釣り体験
 - 昼夜イカ漁体験
 - 南紀すみさみ五目釣り体験
 - エギ(アオリイカ用ルアー)作り体験
 - パンブーロッド・ランディングネット(フライルアー用)作り体験
 - 農業体験(かまど体験・五右衛門風呂体験オプション付)
 - 林業体験
 - サンマ寿司作り体験
 - こんにゃく作り体験
 - イモ餅作り体験

体験に関するお問い合わせ

【すさみ町役場 0739-55-2004（代）】まで



すさみ町佐本地区で、スを使つた苔玉作りもアオリイ力釣りにロッド作りも教えてくれたり、糸を巻きつけ、「葉だけですが、秋に東京生まれの飯野さんでいて、自然」といふ町に自分の家をと笑顔。佐本地区では、10月見に来てくれるのに休憩してもららるところがなくて」と飯野さんは同じ移住者の桜井さんと共に「力フエフオ」と10月上旬期間限定でオープンしています。木造の店内では、機栽培の生豆を炭火で自家焙煎したコーヒー、飯野さんらが育てた野菜や米などを使って作ったスイーツなども販売されます。

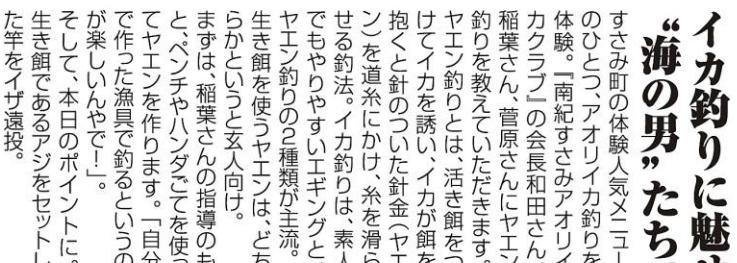




「エギングとヤエノ、2つの釣法があるけれど、僕は断然ヤエノ釣りの方が魅力を感じる。まず、活きさジをイカが抱く感覺、そこからヤエノを滑らせて釣れるかどうか待しながら、見計りつて釣りあげる……」
その二重のドキドキワクワク感がたまらないんです」と、菅原さんがにこやかに語ってくれました。
そして釣場には、思わず娘客邸。「あ、ウツボ引いた!」糸の引きで、まだ姿も見えないのにウツボだと分かる菅原さん。釣りあげてみると、案の定ウツボ。前回の白浜町編で、美味しくいただきましたね。



稻葉さんたちは、生き餌であるアジをイカが抱いた感覚を微妙な糸の引きで感知します。素人のたなつにはその感覚は分かりませんが、アオリイカはクラブの方々は長年のテクニックで分かるみたい。この日は約4時間で、合計4匹のアオリイカが釣れました。ちなみに、釣ったアオリイカは、きちんと調理して美味しくいただきました。



A woman is fishing from a rocky shore. A large white circle highlights her, and a cartoon illustration of a fisherman in an orange vest and cap is overlaid on the right side of the image. The text "やられた" is at the top right, and "嬉しいんですけどね" is written diagonally across the bottom left.



ほかにも、すさみ町の海の幸一

珍しき奇古
『韻曲の姫』とせー

「ホテルベルグエーデー」や「国民宿舎」枯木灘すさみでは、すさみの温泉を堪能できます。無色透明の硫黄泉で、肌の新陳代謝を活性化する効用があるそうです。その他、ホテルや民宿、旅館、山荘やロッジなど、町内の宿泊施設では、すさみ町の旬の味わいや四季折々の景観を楽しんでみてはいかがでしょうか。詳しく述べるまでもないことを。



すさみ町
温泉 & お宿



和深黒崎の海岸で、今から2000万年前以上の地殻変動により出現した、全国でも珍しい「褶岩（しづくいきわく）」の岩が見られます。高さ1メートル以上もある巨大な岩が「V」の字状に谷（ヤマ）と曲がっています。古座川町の「枚岩」や「虫喰岩」、串本町の「橋杭岩」などとともに、地殻変動や火山活動に起因する紀南地方の自然群は「世界ジオパーク」認定を目指しています。

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。

和歌山県農村会、本会員の認定、取扱い、イラストなどをの無断転載を禁じます。本会員に掲載しているデータは2011年6月現在のものであります。

鯨とともに400年、伝統を継承していく町。

太地町は吉野熊野国立公園の中央に位置し、雄大な熊野灘を望んだ風光明媚な大自然を有しています。とりわけ約400年の歴史を誇る古式捕鯨発祥の地として名高い町でもあります。鯨の民の、鯨による町作り、という原点に立ち返り、太地町に根ざした文化的資産と多くの先達の偉業を永く留めるため、くじらの博物館の敷地内には、シロナガスクジラ（レブリカ）の全身骨格標本を設置しています。また、鯨料理に馴染みのうすい若い世代に向けて食文化の継承のため、平成17年1月には鯨肉の学校給食導入を実現。自然溢れる、くじらの町 太地町は、より一層魅力ある町へと船出したばかりなのです。

太地町へのアクセス

車の場合

「大阪・京都方面から」

阪和自動車道 和歌山方面

↓ 南紀田辺 IC (約50分)

↓ 国道42号を南下

↓ 太地町 (約210分)



JR新大阪駅から、JRきのくに線特急くろしおに乗り、JR太地駅まで約220分。JR太地駅からは、太地町営じゅんかんバスが定期的に運行されています。

電車の場合

「大阪・京都方面から」

阪和自動車道 和歌山方面

↓ 南紀田辺 IC (約50分)

↓ 国道42号を南下

↓ 太地町 (約210分)

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.11 太地町特集



10月の体育の日に絡む連休の3日間飛鳥神社で、秋の例祭が行われます。特に、海の男たちの荒々しい攻防、御神酒を入れた樽・小樽の神輿を担ぎ、裸で町内を練り歩き、鯨の豊漁を願う「はだか宵宮」は見ものです。



飛鳥神社発! 勇壮な男祭り。

毎年8月14日、古式捕鯨発祥の地である太地町で盛んに行われていた網掛け突き捕り捕鯨法を現代に特設舞台を組んで行わる「太地浦くじら祭」であります。夜は太地漁港で約600発の打ちあげ花火大会が。毎年多くの観光客が訪れます。



古式捕鯨が
眼前に蘇る。

四季折々の景観。

電動自転車でサイクリング。



ツール・ド・熊野の舞台



ツール・ド・熊野は、世界遺産に登録されている熊野古道を舞台に、毎年5月下旬の4日間開催される自転車ロードレース大会のこと。UCI（国際自転車協議連盟）2.2カテゴリーのアジアツアーレースとして、国内チーム・海外チームが参加する自転車の国際レースです。第1ステージは熊野川の支流である赤木川、第2ステージは熊野山道、そして最終ステージの舞台がここ太地町。毎年最終ステージの舞台当日は、太地町の車道を規制して盛大に行われます。



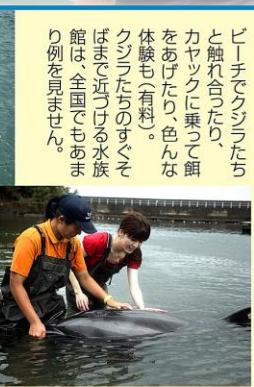
ひらみだいえんち

太地町の桜の名所、平見台園地には500本の桜が植えられ、花見客で賑わいます。さらに、展望台から見える雄大な岸壁の景色に感動、夜にはステキな星空も広がります。

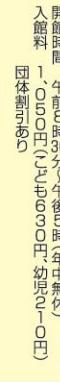
ひらみだいえんち

若きトレーナーの日々、クジラとともに。

「くじら博物館」でクジラのトレーナーを担当している岩国亞希子さんは、出会いました。スタッフの平均年齢は20代前半が岩国さんもまだ20歳。兵庫県からこちらに来てまだ9ヶ月、一人前のトレーナーを目指して日々頑張っています。今回ばかりは岩国さんの1日に密着させてもらおうと思います。



クジラたちに触れる★



博物館の本館には、クジラの生態や捕鯨に関する資料などを展示しています。館外では、イルカとクジラのショーが毎日4回ずつ行われています。イルカショーのあとにはイルカにタッチできるイベントも(有料)。マリナリコウムにして、世界にたった1頭の腹にはあるパンダウイルカも必見!

入館料
午前9時30分~午後5時(年中無休)
团体割引あり

くじらの博物館

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、太地町役場【0735-59-2335】、もしくは和歌山県町村会へ。

寄り道だらけのぶらり旅 太地町内を散策。

H 燐明崎からの景色

A 捕鯨の歴史を今に伝える。

平成24年6月に「くじら浜公園」に陸揚げされた、全長69.15メートル、総重量1.5トンの捕鯨船

公園内で外観のみ展示されています。また、その大きさがよく分かりますね。捕鯨の歴史と、それを体感することができます。



B 珍魚!「コトコト」について。
太地町で「コトコト」と呼ばれている魚、正式名称はクロシビカマスという。南紀の方ではよく食べられる魚なんだそう。太地町では漁業スーパーで販売しているメタリックなボディと鋭いキバ、そして小骨が多いので調理に手間がかかるなかなかのкус者。でも、お刺身や煮魚にして食べるところも美味しいですよ。



C 鯨の頸の骨が鳥居に?!

この神社は、捕鯨の守り神でもある恵比寿さまをお祀りした神社で、鳥居がマツコウジラの頸の骨。これは井原西鶴の『日本永代蔵』の節を再現したものなんだそう。ちなみに、西鶴の時代には今の3倍の高さのあばら骨でできていたんだって。



太地町
オフィシャルマップ



太地町のキャラクター、コビレゴンドウクジラのゴン太くんがナビゲートしてくれる太地町マップもゲットしよう!



E 民芸品の絵つけ体験も。

町内の工房で作られているクジラモチーフの陶器の民芸品がチャーミング。(一)「吉祥鯨土鉢」といつて、觀光土産推進品にも選ばれており、頭部の田の紋様は太地鯨方の宗家である和田家の紋所だそ(=)絵つけ体験もできます。

(二)「くじらのおなじ」雄のマサ「クジラの腸の中にできる黒褐色の塊」龍涎香(りょうせんこう)を成分分析し、合成した香をつけた民芸品。龍涎香を手にした人は財産を作つたと言われるほど高価なものなんだそう。

ほかにも、花器、酒器、貯金箱など、バリエーション豊富。

D 「てつめん餅」、「本味しい!」
遠方からもお客様が訪れる、連日午前中には完売してしまう幻の銘菓。ふわふわとしたやわらかいお餅の中には甘さ控えめのこじあんが。



F 岩門を抜けると
エキゾチックな町並み。

海沿いの道を歩いていると、ぽっかり口を開いた岩門(いわもん)といつて、風田の岩門(いわもん)といつて、風化作用によって自然にできた洞穴なんだそう。岩門を抜けると住宅街かつてオーストリアから移住して来た方々が暮らしていた名残が、町並みもどことなくエキゾチックな造り、まるで映画の世界に迷い込んだかのようです。



G くじらの
供養碑が。
供養碑を見つけました。

梶取崎の一角に、くじらの魂の永く鎮まりますよう」と願いが込められた碑、毎年4月29日には捕鯨関係者のOBが中心となつた供養祭も行われます。

町中にいるクジラを探してみよう!



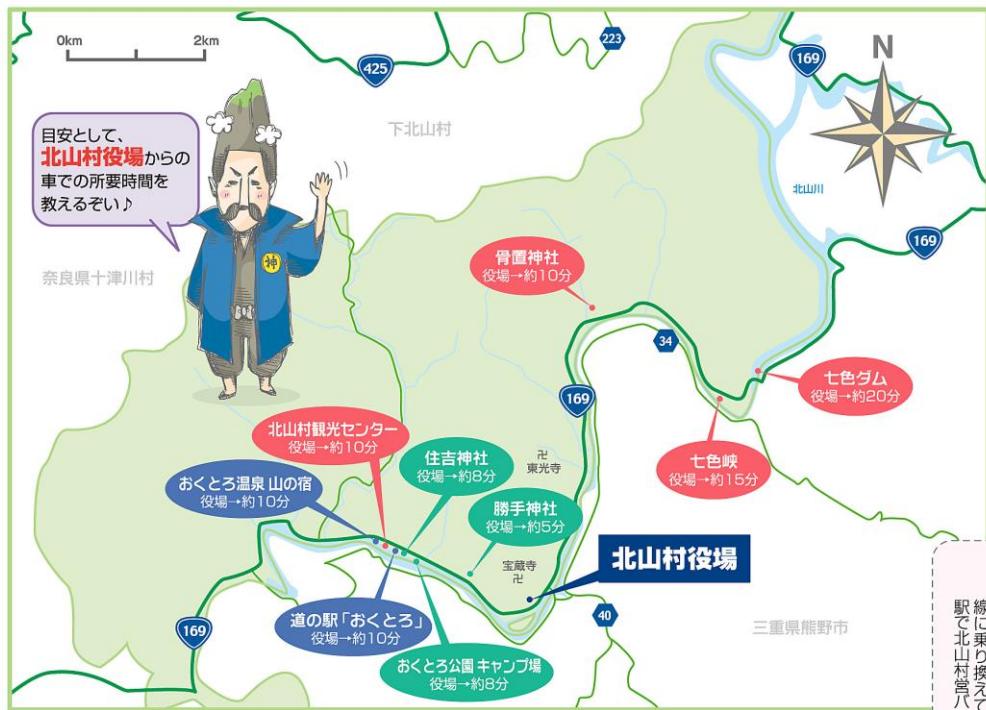
全国唯一の飛び地の村、伝統と誇りを継承。

和歌山県でありながら、三重県と奈良県に囲まれ、和歌山県のどの市町村とも隣接しない特殊な位置にある北山村は全国唯一の飛び地の村です。

昔から林业で栄え、就業人口の半数を伐師（いかだしき）が占めています。力ボスなどより果汁が豊富で独特の風味があり、糖度と酸度のバランスがとれたまろやかな味わい。現在、加工品としてドリンク、ワイン、ポン酢などバリエーションも豊かで、関西をはじめ、各方面へ出荷しています。また、近年、花粉症に効果があるとの評判があり、インターネット販売などでも売りあげが上昇しています。

今ではスリルと冒險を体験できる観光として、夏の風物詩となっています。主な産業としては、じゃばらの生産、加工、販売。柑橘類のじゃばらは、ゆずやシロップも豊かで、関西をはじめ、各方面へ出荷しています。また、近年、花粉症に効果があるとの評判があり、インターネット販売などでも売りあげが上昇しています。

おーじとしづくとななっつの あの町この村ぶらり旅 Vol.12 北山村特集



夏の夜空に立ちあがる炎。
毎年8月15日、おくとろ公園で松明を花火籠投げ入れる柱が行われます。20メートル柱が舞い上がりります。また、村民による盆踊り大会が行われます。

北山村へのアクセス

車の場合

「大阪・京都方面から」
JR新大阪駅からJRさくら線特急（オーシャンアロー・スーパーこうじおなど）に乗り、JR新宮駅で降車。そこまで約250分。後続の紀勢本線に乗り換えてJR熊野市駅へ約30分。熊野市駅で北山村営バスに乗り、北山村へ。約60分。
「和歌山方面から」
新庄IC→南阪奈道路→小房交差点右折→国道169号→和歌山自動車道和歌山方面→和歌山JCT→阪和自動車道→和歌山方面→和歌山IC（約50分）→国道311号→国道450号→国道168号→北山村（約240分）



ジャバラライダーと秋の収穫祭。



秋の風物詩、地域の例大祭。

平成21年11月から始まった「じゃばらの里の収穫祭」は、おくとろ公園で行われるイベント。大きな熱気球を飛ばしたり、獵師さんが炊いてくれる猪鍋を無料提供したり、楽しいうえに美味しいイベントがてんこ盛り。北山村オリジナルキャラクター「ジャバラライダー」も要エッグです！



北山村内にある大沼地区の勝手神社と、下尾井地区の住吉神社では、毎年11月23日に例大祭が行われ、各地区の人々が集まりて餅まきが行われます。北山村に秋の訪れを告げます。



北山村ブログポータルサイト「村ぶろ」



北山村は「村ぶろ」を通して、北海道の上士幌町と連携を進めています。上士幌町は「村ぶろ」のシステムを活用し、平成20年12月に「かみしほろん.com」をオープン。両町村が持つ通販サイトを通じて共同開発した商品などの販売や、イベントへの相互参加などに取り組んでいます。



インターネットでのじゃばら販売や、「村ぶろ」で村の人口を大きく上回る会員数を集めしたことなど、地域の活性化とともに情報通信技術の利活用の推進に多大な貢献をしたとして、平成22年「地域づくり総務大臣表彰」を受賞しました。北山村は、ほかにも数々の賞を受賞しています。

「村ぶろ」とは、平成19年6月21日にオープンした紀州熊野地域（和歌山県、三重県南部、奈良県南部）の市町村と連携した地域密着型ブログポータルサイトのこと。北山村の情報はもちろん、紀州・熊野の情報総合サイトもあります。当時、サイトを自治体で運営するのは初の試み、とても先進的でした。

安心して楽しめるアトラクション。



北山村の夏の風物詩「筏下り」は、かつては村の豊かな木材を下流に運ぶ手段でした。それからようやく観光に活かすと始まったのが昭和30年。現代まで絶えず、北山村を代表する観光アトラクションとなりました。



北山村観光センターで受付をすませ、専用バスでオトノリ（筏乗場）へ向かいます。ライフジャケットを身につけて筏に乗り込み、筏師さんの確かな操縦で、約1時間かけてゆっくり川をくだります。



流れのゆるやかなコースでは、左右にそびえる風光明媚な渓谷をのんびりと眺めて、まつり。川からは治道や民家、電柱などの人工物が見えないので、大自然をまるごと体感できます。



完全予約制 北山村観光筏下り

【乗船対象者】

満10歳以上、満75歳以下の健脚な方
妊娠中の方、飲酒されている方は参加できません。

【料金】お1人さま

〈5・6・7・9月〉大人6,000円 小学生3,000円
〈8月〉大人7,000円 小学生3,000円

【受付時間】1日2便

〈第1便〉10時20分まで 〈第2便〉12時40分まで

【運行期間】

5月3日～9月の5ヶ月間 ※定期運行日は月によって異なります。

【お問い合わせ・お申し込み】

北山村観光センター 0735-49-2324 午前9時～午後5時
(連休期間は土日祝は休業)

知られる
北山村の噂を
徹底検証！



北山村のピックアップ情報局

北山村の 噂1

北山村は 全国唯一の飛び地らしい！

北山村は、三重県と奈良県に囲まれ、和歌山県に接していない「飛び地」の村です。それなのに、何故和歌山県なのでしょう？ その理由は、和歌山県新宮市との密接な関係にあります。

昔から良質な杉に恵まれ、林業で栄えた北山村。伐採された木材は、筏で木材積み場の新宮まで運ばれます。当時の北山村の人口は、大半を筏師が占めていたそうです。林業という繋がりで、新宮の木材業者と筏師は、切っても切れない関係で成り立っていました。明治4年、廃藩置県が実施され、新宮が和歌山県に編入された際に「新宮が和歌山県に入ったのなら私たちも…」との村民の意見が聞き入れられ、北山村は和歌山県に編入されました。

北山村の 噂2

「七色峡」は、 7回色が変わるらしい！



「七色峡」は、朝には冴えた青、昼は穏やかなブルークリーン、夕暮れには鮮やかな赤、月夜には深い濃紺…などなど、時間の移り変わりとともに、川の水の色が七色に変化するということから名づけられたそう。何ともロマンチックなネーミングです。

北山村の 噂3

国の天然記念物「瀧峡」の 上流に行ってみました！

国道169号を車で20分程度走らせると、奈良県十津川村になります。和歌山、奈良、三重の3県にまたがる瀧峡は国の特別名勝で、天然記念物に指定されています。



瀧峡は、熊野川の支流北山川にある約31kmに渡る渓谷。迫力のあるそびえ立つ岩肌、穏やかな水の流れに心が洗われるようです。

北山村の 噂4

「飛び地訪問証明書」が もらえるらしい！



北山村観光センターでもらえる「飛び地訪問証明書」の裏面のアンケートに記入して応募すると、じゅばら商品が抽選で当たるチャンス！

北山村の 噂5

「骨置神社」の 変わった名前の由来とは？！

北山村に逃れてきた後醍醐天皇の皇子、護良親王（もりよしんのう）の、亡くなった若君の頭（公頭（こうず））を置いた神社というのが、骨置神社の名前の由来となったそう。



北山村の 噂6

筏師さんとお揃い！ 「オリジナルTシャツ」。

筏下りで筏師さんに惚れちゃった人に朗報！ お揃いのTシャツ（黒・白の2色）や笠を購入できちゃいます。黄色いじゅばらTシャツも可愛い。いずれも「道の駅おくとろ」で販売中！



筏Tシャツは村の
デザインなんだけれど

長年の研究の結果で判明。

じゃばらで健康！



平成13年、じゃばら村センターがお客さんの声をキッカケに「花粉症モニター調査」を実施、それがマスコミにも取りあげられ、じゃばらは一躍注目されるようになりました。

さらに平成15年、和歌山県工業技術センターの学会発表で、じゃばらにはアレルギー抑制効果のあるフラボノイドの成分(ナリルチンやナツダイン)が、他の柑橘に比べて非常に多く含まれることも分かりました。じゃばらは薬とは違った天然果汁なので、副作用などの安全面においても問題がありません。

じゃばらは花粉症で困っている人の、心強い味方なのです。



じゃばらはビタミン・ミネラルもめちゃめちゃ豊富よ。
ビタミンA・B1・B2・Cをはじめ、カルシウム、鉄など…
お肌にも良いし、女性にも優しい果実だっていうのは
言うまでもないわね～。



北山村の特産品「じゃばら」を、食べたい飲みたい！

「じゃばら」とは、柚子やカボスの仲間で、昔から北山村に自生していた柑橘類。糖度と酸度のバランスが良い、まろやかな風味が特徴です。「邪(氣)をはらう」ところからこの名前がつけられています。



これらの商品はほんの一部。
『道の駅 おくとろ』のほか、
インターネットでも購入できますよ！

北山村 じゃばら

検索



じゃばらジュース

スッキリと飲みやすい新商品の「じゃばらまる」。元祖「じゃばらドリンク」は、じゃばらの風味を活かしたスタンダード。



じゃばらジャム

本物の味にこだわった無添加ジャム。果皮の香りを残したママレードと、お子さまも食べやすい味わいを2種類。



じゃばらぽん酢

お鍋や冷や奴と相性抜群。モニター調査で大人気の定番商品は、1本1本手作りで仕上げた香りと旨味が自慢の逸品。



じゃばら胡椒

じゃばらの表皮、青い唐辛子、塩をミックスした練り胡椒。ピリッと味が引き締まるので、お肉料理のアクセントにピッタリ。



じゃばら飴

お手軽に花粉症対策、お子さまからお年寄りまで人気のじゃばら飴は、デザインがリニューアルしておしゃれに。



じゃばらシャーベット

【道の駅おくとろ 限定商品】
おくとろ温泉でゆっくりした後に、さっぱりとしたじゃばらのシャーベットがオススメ。夏期限定。



じゃばら酒

和歌山の蔵元が造った、じゃばら果汁と日本酒をブレンドしたリキュール。甘すぎない大人味は、女性にも人気です。



じゃばらガゼット

じゃばらの果汁と果実ペーストに、紀州の daiyai 果汁をブレンド。砂糖不使用なので、色々なお料理に使えます。



といいところまでようこそ、 村のおもてなしの宿。

村営の「おくとろ温泉 やまのやど」は、平成23年5月にリニューアルしました。館内は北山村長であり、建設の技術士でもある奥田貢氏のこだわりのインテリアや高知県出身のデザイナーであり、じゃばら商品などをトータルコーディネイトしている梅原貢氏のデザインで来客をおもてなしします。

木造のバンガローは全7棟、うち3棟はバス・トイレ付き。周辺には、寝袋、飯ごうなどキャンプ必須アイテムをレンタルしてくれるオートキャンプ場のほか、夜でも使用可能なテントホールや、サッカー、野球など様々なスポーツに利用できる他目的グラウンドがあり、大自然の中で体を動かしてリフレッシュ。



そしてこの宿の一番の魅力はおくとろ温泉。源泉かけ流しで、泉質は硫酸黄泉、効能は神経痛、関節痛、冷え性、慢性皮膚病、慢性消化器病など。おくとろ温泉の特徴は、間伐材などのバイオマス資材を利用したボイラーフィルターによるクリーンエネルギー。また、渓谷美に包まれた露天風呂が自慢で、広い内湯や村には、ほかにも宿泊施設が約4カ所ありますよ。



御
礼

取材にご協力いただいた方に、この場を借りて厚く御礼申しあげます。

© 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8月現在のものです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、北山村観光センター [0735-49-2324]、もしくは和歌山県町村会へ。

清流と高原、星降る里、紀美野町。

紀美野町は、平成18年に旧野上町と旧美里町が合併し、紀州の「紀」と美里町の「美」、野上町の「野」を取り、「君の町」の意味をかけて誕生しました。和歌山県の北部に位置し、町の面積の約75%を森林が占め、貴志川や真国川をはじめとした澄み切った清流が流れ、アマゾーネ、ホタルなど、清流特有の生き物たちが生育しています。また、自然の豊かさはもちろん、県立自然公園に指定されている生石高原は標高870メートル、高原に自生する一面のススキ野原は、春から秋にかけて雄大な広がりを見せます。ほかにも、国内最大級の反射望遠鏡を備えた「みさと天文台」からは、満天の星を観察できます。四季折々の風景や自然に抱かれた紀美野町は、人々も素朴で人情味にあふれた町です。

おーじとしづくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

紀美野町特集



毎年8月15日に、紀美野町文化センター木の温もり広場で行われる「きみの夏祭り」では、盆踊り(きみの音頭、炭坑節)、これから若男女問わず楽しめるイベントが盛りだくさん。祭りの終盤には、約1500発の打ちあげ花火が山あいに咲き誇ります。まさに夏の風物詩です。

夏の山麓に 鮮やかな花火。

紀美野町への アクセス

車の場合

「大阪名古屋・京都方面から」

阪和自動車道 和歌山方面

松原JCT

海南東IC (約60分)

高野西街道 (国道370号)

紀美野町 (約30分)



旬の味覚を
楽しむ堪能!



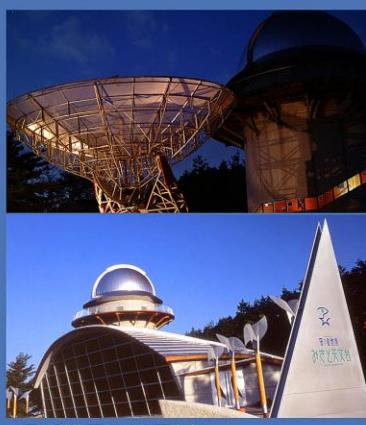
室町の息吹を感じる社殿。



創建は欽明天皇時代にさかのぼるといわれる野上八幡宮は、本殿、拝殿など重要文化財を6点所有しています。1年を通じ春祭りや秋の例祭、七五三や節分などさまざまな祭典が行われる、旧野上町の伝統文化の聖域です。

本州初の試み、
癒しのメロディ。

国道370号は、世界遺産である高野山への参詣道「癒しの道」として、車道上にある定の溝と道路に走るとメロディが聞こえる不思議な道路。道上にある定の溝と目が音源だそう。メロディーは北海道標津町に続く、本州では初の試み。どんなメロディかは、走ってみてのお楽しみ♪



みさと天文台

標高370メートルの山頂にある天文台。世界屈指の口径を誇るカセグレン式反射望遠鏡が自慢。105センチメートルの望遠鏡や小型望遠鏡を使っての星空ツアーや、季節ごとのプラネタリウムも圧巻。ほかにも、星空での星のロマンに触れてみては。

星の動物園 みさと天文台
〒640-1366 和歌山県海草郡紀美野町松ヶ峯180 【お問い合わせ】073-498-0305
休館日／毎週月・火曜日(※祝日にあたる場合は翌日)、年末年始(12月27日～1月4日)
開館時間／午後1時～午後5時



毎年5月下旬から6月中旬にかけて、貴志川と真国川上流でゲンジボタルを鑑賞できます。ホタルは、風がなくて生きられない暗い夜に多く見られるそう。気象条件をよく調べ、マナーを守って鑑賞しましょう。



螢光の競演。
風流を愛てる。

*写真はイメージです。

自然を愛し、求め、 紀美野に暮らす人々。

——ターナー、ロターン……。経緯は違つけれど、紀美野町に暮らし、食に携わるながら「紀美野町に暮らす人々は、口を揃えて「自然が好き、自然の中で暮らしたかった」と語ります。お店や料理に対する考え方にはまったく違つけれど、紀美野町カフェマップを作成したのも、ふるさとの想いが共鳴したからこそ……。みんな、それぞれ自分がしたいことを好きなようにして生きるだけ。自然体で生きることの幸せを感じます。



紀美野町
カフェマップは
各店舗などで配布中。



受け継がれていく、親父のこだわり。



チャイとカレーの店ガネーシュ

(kimimo's CAFE)

赤川 純二 さん

ふれあい公園内にあるナチュラルアジアンスタイルのお店。本格カレーを中心においしさを追求する。オリジナルレシピのチャイや、スリランカ直輸入の紅茶、ラッシーなど、楽しいバラエティ。

私は元々、大阪でチャイの専門店をしていて、紅茶葉を仕入れにスリランカによく行つていました。あちらの食べ物はほとんどカレーなので、行つたびに勉強し、店でもやり始めました。東南アジアのカレーはスパイシーなものが多く、日本人には馴染みにくい。今の味は現地のものを自分なりにアレンジして、試行錯誤の末行き着いた味です。

紀美野町に移住したキッカケは、昔、遊びにきた時、本当に自然がきれいなのが強く印象に残っています。それから、ちゃんと土地を貰い、しばらくは行つてきました。なんの素朴なたたかさに惹かれて、移住を決意しました。

面倒なことが楽しい、そんな毎日を。

私は元々、大阪でチャイの専門店をしていて、紅茶葉を仕入れにスリランカによく行つていました。あちらの食べ物はほとんどカレーなので、行つたびに勉強し、店でもやり始めました。東南アジアのカレーはスパイシーなものが多く、日本人には馴染みにくい。今の味は現地のものを自分なりにアレンジして、試行錯誤の末行き着いた味です。

紀の川市で、息子が2号店をオープンしました。大学を卒業してすぐ3年くらいうちの店で修行したんですけど、覚えた早く、一生懸命やつてみましたね。

息子が「お父さんがやつていて」と言つて、ある日自立してやつてみたい」と言い出しました。

息子が「お父さんもやつていて」と言つて、反面責任もあるですね。

——やつて、欲しくないです。

——やつて、欲しくないです

Artists of Country

紀美野に暮らすアーティストたち



もの作りを通して、人と人との繋がりに刺激を受け続けることにより、無限に広がる創作意欲。
紀美野町を代表するパワフルなアーティストたちに、お話を伺ってみました。

Masanori Izawa 井澤 正憲 氏

紀美野町出身の陶芸家、大阪芸術大学出身。

「ものを作るなら生まれ育った場所が良い」と、紀美野町に戻ったのは約13年前。現在も制作活動を続け、「八幡工房」というギャラリーには、カフェ『Hachi*Labo(ハチラボ)』も併設。



器を通して何を表現するのかー?

学生時代、現代陶芸の第一線で活躍されている先生に「器を通して何が表現できるか、常に考えなさい」と言われ続けてきました。土と対話しながら制作していくのが焼き物の世界。だからこそ、僕は生まれ育った土地の土を使いたかった。紀美野町の土は火に弱く、全然言うことを聞いてくれない。だからこそやめられないし、続けていける要素のひとつなのかも。

作品が言葉となり、人を呼び、繋げてくれるー。

カフェのことを、我々は「器研究所」と呼んでいます。器の可能性を研究したかったのと、器の面白さを色々人に知ってもらいたかったんです。

年に何度も、イタリア人のジャーナリストやフランス人の建築家など、全然知り合いでもない外国の方が家に居候していきます。僕たち夫婦は紀美野町に引きこもって制作活動をしているけど、作品がどんどん人を呼んできてくれるんです。

僕は、作品は「言葉」だと思っています。今、自分が伝えたいことが形や文様になっていく。僕たちのように、とことん好きなことができる時間があるなら、その分、人の3倍は苦しんで発表し続けないといけない。ものを作るというのはエネルギーがいるけれど、作り続けることで、作品が旅をして人と人とを繋げていってくれるんだと思っているんです。



弘法大師の足跡

蛇岩大明神
(びわだいみょうじん)

大昔この場所を旅の僧侶が通りかかつた際二匹の蛇が横たわっているのを気にもせぬ跨いでしまいました。蛇は鎌首をもたげて蛇岩大明神を建てました。ちなみにその僧侶が弘法大師だと伝えられています。

そして蛇岩大明神への参りの仕方がちうとうそう。その僧侶は陳謝して地元の人と不作法なぬめ!と怒で大蛇に姿を変えていました。蛇岩大明神に名前や年齢などを書き込み幣殿へいざに納めるというものです。一生に一度のお願いを必ず叶えてくれる「願成就」の神様なのです。



「のかみふれあい公園」は、1万平方メートルの芝生広場や、滑り台・吊り橋などの楽しいアスレチックがあるわんぱく広場、オートキャンプ場やバーベキュースペースなど、家族全員が楽しめるアウトドアスポーツ。県内で初めて36ホール備えたパーゴルフ場有り!



のかみふれあい公園

[営業時間]
4月~9月
午前8時~午後7時
10月~3月
午前9時~午後5時
[定休日]
火曜日、年末年始
※無料施設は休園日も利用可。



生石高原

有田町との町境、標高870メートルの山頂に広がるスキーリゾート。山頂からは、和歌山市内はもちろん晴れた日には四国や淡路島を眺望できるそ。多くの観光客で賑わいます。山頂からは、ハイキングとともに屋根のレストハウス「山の家おいし」では、物販「ナード」と喫茶を併設しています。

大自然の中で
思いつきり遊ぼ!

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、紀美野町役場【073-489-5901】、もしくは和歌山県町村会へ。

紀美野町で頑張るお母さんたちの味。



「きみの満月」の焼印は、秋はスキ、春は桜

町内で採れたものを加工し、佃煮やジャム、お餅、お味噌などを作って、販売所や宿泊施設に出荷している「生石加工グループ」の方々のお手伝いに来ました。今回は、主に町産の小豆を使つたうら焼き「きみの満月」と、町花でもある桜にならなだ「きみの小镇」、生芋100%の手作りこんにゃくと一緒に作らせてもらいます。うら焼き「きみの満月」と、「きみの小镇」の完成よ。

豊富じやうじやう！

特産品＆お土産



しまんドッグ

紀美野町のジューシーな猪肉を使って作られた、ホットドッグのような肉まん。「たまゆらの里」で食べられます。



味噌＆金山寺味噌

昔から伝承されてきた手法で作られた、防腐剤等の添加物を使用していない身体に優しいお味噌です。



ミニミニたわし

江戸時代から昭和にかけて栄えた、野上谷のたわしやほうきなどのシロ口製品。用途に合わせた様々な形があります。



ブルーベリージャム

町産の完熟ブルーベリーをふんだんに使った、甘酸っぱい新鮮なジャム。「生石加工グループ」の商品。



梅みそ

紀州南高梅で作った無添加のおかずみそ。ごはんのおともにも、おつまみにも最適。「生石加工グループ」の商品。



佃煮各種

やまとぎ、椎茸、クリソンなど、変わり種野菜を使った佃煮。1度食べたらやみつき。「生石加工グループ」の商品。

紀美野町 湯温泉＆お宿



美里の湯 かじか荘

山あいの静かな宿「かじか荘」は、清流貴志川の豊かな自然の中にあり、春はあまご釣りやお花見、夏は鮎釣りやホタル観賞、秋は柿やみかん狩り、冬はぼたん鍋でご宴会など、四季折々を通して楽しめます。また、館内レストランでは猪肉を使ったお料理も食べられますよ！



温泉つきのお部屋やキャンプ場、屋根つきの屋外バーベキュー場、ブルなどリゾートコーティング。ローストチキンやウインナー、パエリアなどを作るアウトドアクリッキング体験!

たまゆらの里

名水紀の国50選に選ばれた「だるま石渓谷」の近くにあるのが名前の由来。泉質はナトリウム・炭酸水素塩・塩化物冷鉱泉。アトピー性皮膚炎に効く療養泉として知られています。



藤の森不動温泉 だるま湯

名水紀の国50選に選ばれた「だるま石渓谷」の近くにあるのが名前の由来。泉質はナトリウム・炭酸水素塩・塩化物冷鉱泉。アトピー性皮膚炎に効く療養泉として知られています。



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あげます。

© 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9月現在のものです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、紀美野町役場 [073-489-5901]、もしくは和歌山県町村会へ。

世界遺産 紀伊國之宮、一七〇〇年以前創建の古社。



奥には四神をお祀りしている4つの社殿が



ユネスコは、日本古来の信仰である神道と、インドから東アジアに伝わった仏教がこの地で融合し、今までその関係が続いている点が「ユニーク(他に類がない)」だと評価しました。
「弘法大師は日本人の古い信仰と上手に融合させ、自らが唐から伝えた新しい仏教である『密教』を広めていこうとしました。その拠点を、神の山に築く。つまり、弘法大師は神々に守っていただき、自分の仏教を広めようとしたわけです。」このような考え方があるからこそ、日本では宗教での争いがないのです。丹生宿禰は、さらに「でも、弘法大師だけが偉かったわけではなく、それを現代まで約1200年以上受け継いできた人々がいる。それはもうすごいことだと思いますか」と問い合わせます。
今まで歩んできた高野山、九度山町の慈尊院、そしてかつらぎ町の丹生都比売神社、町石道。世界遺産に登録された「紀伊山地の霊場と参詣道」の価値と深い繋がりを学びました。



丹生都比売神社の宮司、丹生亮市さん

高野山と周辺の社寺とその参詣道は、平成16年に「紀伊山地の霊場と参詣道」として「ユネスコ」の世界遺産に登録されたことは、ぶらり旅で何度か紹介しました。
かつらぎ町大野に鎮座する丹生都比売神社もこの世界遺産のひとつで、丹生都比売大神(につひめおおかみほか)、四神を祀る古社。この丹生都比売神社は、お伊勢さんの妹神である丹生都比売命を祀る全国180余社の総本社でもあります。元寇の時に幕府がこの神社に祈願をかけ、大風が吹き国難を救つたことから、紀伊國の「三宮」ともなりました。
壯麗な彫刻と彩色が施された本殿四殿は、春日造りで最大の規模を誇り、楼門とともに国の重要文化財になっています。鏡池に架かる朱塗りの太鼓橋は、里山の四季折々の風景に美しく映えます。

日本最大規模、春日造りの四社殿は
厳かに凛として。

高野参詣の表参道、天野。
美しく切ない物語を紐として。



貧女の一燈、お照の墓

平家に仕えた武士、齊藤時頼(ときより)は、横笛という女性(恋)に惹かれています。しかし身分違いの恋、時頼は想いを断ち切るために、横笛で匿す、出家します。



うと「天野の里づくりの会」では、世界遺産の保全やウォーキング・マップ作り、そば作りや農業体験などに取り組んでいます。また、高野参詣の表参道であった天野は、女人禁制だった高野山のふもととして、恋しい人を想う女性の哀話もたくさん残っています。
この天野の里を守るために、町の南部、標高450メートルの、四季折々のどかな田園風景が広がる天野盆地。日本書紀に記載があり、古くは神のみが鎮座した聖地天野。随筆家白洲正子さんは、その著書「かくれ里」に「天の角に開けた広大な野原…こんな静かで、うつとりする山村を私は、知らない」と書いています。
そして近年「日本の里、100選」にも選ばれました。

丹生都比売神社の丹生宿禰にお話を伺います。
「今から約1700年前、当社は、紀伊山地の北西部、帶という広大な土地を、応神天皇から神領として寄進されると伝えられています」
そして、神々が鎮まるこの地に、真言密教の修行の拠点を求めたのが弘法大師です。
「当社は、高野山と非常に関わりが深いです。弘法大師は神さまを大事にします神の守護を願つて神社を建てたのです。丹生都比売神社の社と同じ、大きな春日造りの建物が、高野山の山のうえにも建つてある。それをお坊さんが守り、お祀りをしていくんですよ」

丹生都比売神社の丹生宿禰にお話を伺います。
「今から約1700年前、当社は、紀伊山地の北西部、帶とい

うと

イベントで大好評、ご当地グルメ「猪肉コロッケ」。

ジビエ料理で町おこし」という思いから作られた、猪肉を使った「ロツク」や「ロコモコ」。これは、かつて町観光協会が考案したご当地グルメで、食材（猪肉・野菜・揚げ油など）はすべて町産にこだわっています。すでに町外のお祭りやイベントで大好評ですが、町内で食べられるお店は、社会福祉法人 和（なごみ）福祉力エコノミー、花園ふるさとセンター、そしてかつて総合文化会館2階のシーズンカフェの3カ所。今回は和福社会で、イベントに出品用の「ロコモコ」を一緒に作りたいと思います。



町ぐるみで力を
合わせて作りあ
げた、かつらぎ町
発のご当地グル
メに舌鼓を打つ
3人なのでした。



A composite image showing the preparation and cooking of a pork cutlet. The top part shows a person's hands in white gloves holding a raw, marinated pork patty. The bottom part shows the patty being fried in hot oil, creating bubbles and sizzling sounds.



社会福祉法人「和(なごみ)福祉会」に併設さ
れている、可愛い「イヌテリア」の「フード」で、猪
肉コロッケが食べられます。ほかにもモーニング
パンやランチセットなど多彩なメニューが。
士・日・月はお休みな
ので注意。



のほか、合
修にも最適
施設でも、
「ソケ」を食べ
9。



忍竜ランドの看板、
迫力のプロント
リウルスは、実際に
見て見てみて！



恐竜ランド&極楽洞

迷路のように入り組んだ、夏でも12度くらいの
ひんやりした洞窟内で、恐竜たちがお出迎え。
また、極楽と地獄へ続く道も体験できます。
入場料：（大人）800円（こども）500円 ※団体割引

営業時間:午前9時~午後5時まで
休業日:10月~2月の毎週木曜日

はつざくらしゅぞう

主酒造初様街衢和太

はつざくらしゅぞう
「刀桜」生子



ふなおかやま
万葉集 船岡山

万葉集で「背の山に直に向へる妹の山 事許せやも 打橋渡す」と詠まれ、また映画『紀ノ川』のロケ地としても知られる船岡山。平安時代、関白藤原頼道が高野参詣の帰りに、この地で舟遊びを楽しんだそう。地元の人には「蛇島」と呼ばれ親しまれています。



蟻通神社 ありとおしじんじゃ

御礼

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あげます。
② 和歌山県側 来函の記載、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。来函にて掲載しているデータは2011年

© 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10月現在のものです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、かつらぎ町役場・観光協会(0736-22-0300(代))、もしくは和歌山県町村会へ。

おーじとしづくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.15 日高町特集



ク工と黒竹、四季を通じて魅力満載の町。

そして、平成12年から新たに加わった温泉、陽光きらめく紀伊水道や漁港風景を眺めながら、温泉館「海の里」みちしおの湯でゆっくりくつろげます。

紀伊内原駅

川辺IC
スタート地点だよ!

温泉館「海の里」みちしおの湯 川辺IC→約35分

柏ビーチ 川辺IC→約30分

誕生院 川辺IC→約25分

黒竹の里 「びかいち」 川辺IC→約25分

熊野古道 金魚茶屋 川辺IC→約30分

熊野古道 石畳道 金魚茶屋→徒歩約15分

御坊駅 道成寺駅

御坊IC 御坊南IC

西山ピクニック緑地 川辺IC→約35分

クエモニュメント 川辺IC→約20分

比井若一王子神社

内原王子神社

御坊市

由良町

川辺町

日高町役場

温泉海水浴場 川辺IC→約30分

白鬚神社(クエ祭) 川辺IC→約35分

クヌッセゴ遺跡見の地と救命艇 川辺IC→約40分

日の岬

N

日の岬灯台西の沖合で火災を起こしていた徳島島の機帆船の乗組員を救出するため命を落としたデノマーク船工レノマースク号のヨハネス・クニツヤー機関長。遺体と救命艇は翌日田杭港周辺で発見され、機関長の勇気ある行動に元住民は涙したそうです。田杭地区には、今でもその救命艇が保管されており、供養塔には住民が絶やさず献花し、慰靈の気持ちを捧げ続けています。

平成24年2月に「クヌツヤーノ機関長救命艇保管庫」が新設され、外から大きな窓で救命艇を見学できます。



海の勇者に捧ぐ、
絶えぬ慰靈の心。

電車の場合

JR新大阪駅から、JRさきのくに線特急（オーシャンアロー・スーパーくろしおなど）に乗り、JR御坊駅で降車。ここまで約75分。紀勢本線に乗り換えてJR紀伊内原駅へ。約10分。

「大阪・名古屋・京都方面か、
公演」、2

■車の場合 日高町への アクセス



町の魅力と活力 ふれあい祭。

太公望たちで
賑わう日高の海

日高町は、波止釣り、乗合船、仕立船の沖釣りなど、年中釣り客で賑わいます。方杭崎、長崎^一のハイ、ハイ、黒ハイ、洲崎、小浦崎など、釣りスポットも豊富。アジ、タイ、イサギ、イカ、ガシラ、クエ、マダコなどが釣れるそうです。

毎年11月中旬に、日高役場敷地内で行われる『れあい祭』は、町内の各団体が協力し、舞踊・詩などの芸能・書道・手芸など作品の発表会のほか、模擬店なども多数出展し、毎年多くの人が訪れます。



冬はクエ三昧
夏はハモ料理。

伝説の残る海岸、最高水質の海水浴！

日高町といえどクエが名ですが、6～9月の場は紀伊水道で捕れる然物のハマがおすすめ。町内にある旅館などの泊施設ではハマのフルコースなどが堪能できます。日高町で水揚げされたものは、京阪神方面など多く出荷されています。



紀伊名所図会に「古老伝云
古武内宿弥、葦田皇子を守
して日高に来れるとき、こ
井泉を汲みて御湯場に奉り
立と故の地の村名を
湯といつ」とあります。
かつてはアツアツだとされ
いますが、今は地面に埋ま
た井戸跡がひとつ残ってい
のみ。昭和48年に町指定文
財に指定されました。



方杭(おうこう)かたくじ、柏(さかだ)、小(こ)浦(うら)浜(はま)が有名(めいめい)なほど、産湯海岸(さんとうかいがん)のある産湯(さんとう)地区(くちく)には、明治時代(めいじじだい)の改造紙幣(かわいし)不換紙幣(ふかんしび)の政府紙幣(こうせいしび)といわれるものにその肖像(しょうぞう)が用(もち)いられ、これが日本(にっぽん)における最初(さいしょ)の女性(じょせい)肖像(しょうぞう)となつた神功(じんぐう)皇后(こうごう)じんぐうこうごうの皇子(じんごう)が産湯(さんとう)をつかつたといつう井戸(いど)跡(あと)が残(のこ)っています。

日高町の町の木であるアコウは、クワ科の亜熱帯高木で、海岸部に樹齢百数十年を経た大木が數本樹生しています。その姿の雄大さと成長力の強さは、町のたくましさを象徴しています。



力強い町の木、
アコウの雄姿。

自慢の味と技、 日高町が全国に誇る特産品。

町内にあるクエのモリ「アスカ」



“幻の高級魚”を、まずは堪能。
温泉につかつたあとは、クエ料理に舌鼓。

クエを熟知した名人の秘伝技、
この道40年のごだわり。

グッズもたくさん!
町のマスコット的存在。

【形態】
スズキ目ハタ科に属する海水魚の一種。最大で、体長2メートル、150キロ前後になるといわれている。

【生息地】
主に西日本から東シナ海、南シナ海の沿岸域。
【地方名・市場名】
九州地方ではアラ、西日本各地ではモロコ、ほかにもマス、クエマス、イノミーバイなど、色々な呼び名がある。

お魚のことはしづくにお任せあれ! 水深50mくらいまでの岩礁やサンゴ礁に生息しているクエは、群れを作らない一匹狼。昼は岩陰や洞窟の中に潜んで、夜に泳ぎ回つて獲物を探す。「大きくて見かけが悪いのに美味しい魚」のクエ、成長が遅いから大きなものが水揚げされることはないわ。それが“幻の魚”といわれる由縁なのね。



クエ・フェア

02

奇祭 クエ祭

アコーステックユーニット「QU-E (クエ)」のライブも注目。町のテーマソング和歌山大学観光学部の学生さんと、客員教授であるもず唱平さんが作詞した「九絵のバラード」と「クエクエボギー (エギ)」の2曲を熱唱します。



毎年10月上旬に比井崎漁業協同組合市場で行われるクエフェア

や、クエ鍋試食、クエの稚魚放流など、クエにちなんだ楽しいイベントがたくさんあります。毎年多くの観光客で賑わいます。

クエで有名な日高町。宿泊してクエのフルコースを贅沢に堪能するのも興ですが、日帰りの場合でも、温泉館「海の里」みちの湯内にあるお食事処「レストランくえ屋」で、丼、小鍋、クエ焼き、クエ飯、ステーキなど、趣あとにクエ料理…なんて、贅沢!

白身のぱりぱりとした弾力、歯ごたえ、

そして口の中で広がる濃厚な旨味。そし

て女性には嬉しい「ミーティングもつぶり」

幻の高級魚と称されるのも頷けます。

天然ものにこだわる日高町のクエは、旅

館などによつてお料理もさまざまよ。

詳しくは日高町役場までお問い合わせを。

クエを釣るアオリイカがいるよ

「海の男」は力持ちだけど、

何十キロもあるクエを釣りあげるのは大変。大きな怪我も多いそうよ…

とにかく力強いです。

クエ釣り名人、生戸学さんは、約40年前に大阪から日高町に移住。先人の知恵もそこそこに、自らの感覚だけでクエを釣り続

けいつの間にか「名人」と呼ばれるようになりました。

「大きいクエが揚がるかどうか、その日の朝の雰囲気で何となる

感があるよ」お天気や潮の様子など、名人だからこそ分かる第六

感があるのでしょ。自らの船で一人、ポイント(岩場や魚礁)に

行き、生きたアオリイカをエサに、60号の釣り糸を細工したものに

を素手に巻きつけて海に垂らし、クエが餌を衝えた瞬間を手の

感覚だけで察知します。「その感覚だけは、同業者は絶対に教

えないよ」生戸さんの表情から確固たる自信を感じました。

「今まで釣った中で一番大きいもので4キロ。自分が釣ったクエ

を食べる機会はないよ。やっぱり、商品だもの」一匹釣れたたらサ

うそう言つて笑います。

クエタオル

九絵

クエせんべい

クエせんべい

クエぽん酢

語り部と歩く
熊野古道・石置の道。



室町時代～鎌倉時代に作られた「題目板碑」



熊野古道沿いには黒竹が多く自生しています

楠山さんが語り部を始めて一番驚いたのは、雨の日の下り坂ハイカーが滑って骨を折つてしましました。救急車を呼んだけれど、車ではあがつてこれず……「あの時は大変だったよ。雨の日はどうしても滑りやすくなってしまうからね」
とは言え、役場の人がマメに掃除をしてくれるので、お天気の良い日は、木漏れ日差し込む雰囲気の熊野古道散策を楽しめます。
山道の歩き方、美味しい野いちじくが生えているポイント、食べられるきのことそうでないものの見分け方などなど、熊野古道以外のことでもたくさん教えてくれた楠山さん。幼い頃、父に連れられて山遊びをしたことを思い出し、懐かしい気持ちになりました。



誕生院の額面、治宝公の力強い文字



誕生院裏手にある徳本上人十念
徳本の腹を肥やせよ
そばの花



日高町の北東を走る熊野古道は、京の都と熊野を結ぶ巡礼の道。今回は金魚茶屋跡から小峠まで、昔むした石畳の熊野古道を歩いてみます。



A horizontal collage of two photographs. The left photo shows a man from the chest up, wearing a light-colored, vertically striped button-down shirt. The right photo shows a woman from the chest up, wearing a bright red, long-sleeved sweater.

難行苦行を重ねた



日高町出身の徳本上人は、江戸時代後期の念仏行者。1日の食事は麦の粉1合、16歳から横になら寝ることはなかつたそつ。上人は、教説を説いて全国をまわる「捨世派」といわれるタイプで、野山にこもって修行する隠遁生活をしていました。約40年間、和歌山県下で修行し、あとの20年は全国をまわりました。非常に影響力の強い人物で、群馬県にある、スキーで有名な「志賀高原」は、上人が信州方面を旅している際、「ここは自分が生まれ育った日高の志賀の山並みに似ているな」と言つたのが由来なんだとか。

そして徳本上人は、晩年、小林一茶と北陸地方を旅し、上人を詠

改心させたのです。

そして重倫公の息子、紀州藩10代藩主である徳川治宝(はるとみは)は、父とは違い学問好きの名君で、紀州藩士の子弟の教育を義務化し、医学館を開設するなど、文化・芸術面での功績が非常に大きい人物。治宝が貴人間になつてから今まで傍若無人な行いをしてきた父・重倫を真人間にしてくれた上人を讃え、日高町に誕生院を建立、治玉直筆の書が贈られ、額面となっています。

さらに、徳本上人の噂は江戸にまで広がっていきます。

幕府の第11代征夷大將軍である徳川家斉(いえなり)の母が病気になり、先が長くないため臨終行(引導)を与える儀式をする際、当時「日本で一番有名な僧」ということで上人が選ばれました。上人が家斎の母のもとにやってきて、枕元で念仏を授けると、何と死の淵を彷彿(うつわ)ていたはずの家斎の母が元気になったといいます。自分の母を生き返らせてくれたことに大層喜んだ家斎も徳本上人の弟子となり、上人のために江戸に「行院(いわきょういん)」といつ寺を建立しました。

多くの人々に強い影響を与えた上人。誕生院には、今でも多くの人が訪れるそつです。



徳本上人の真蹟名号軸
紀州藩主の面前で執筆した



徳本上人の自画像 丁寧に描かれている



徳本工人が憲法を唱えた口からつたことはない」といつ御吉村



僕も上人のような立派な人物になれる
ように頑張るのだ



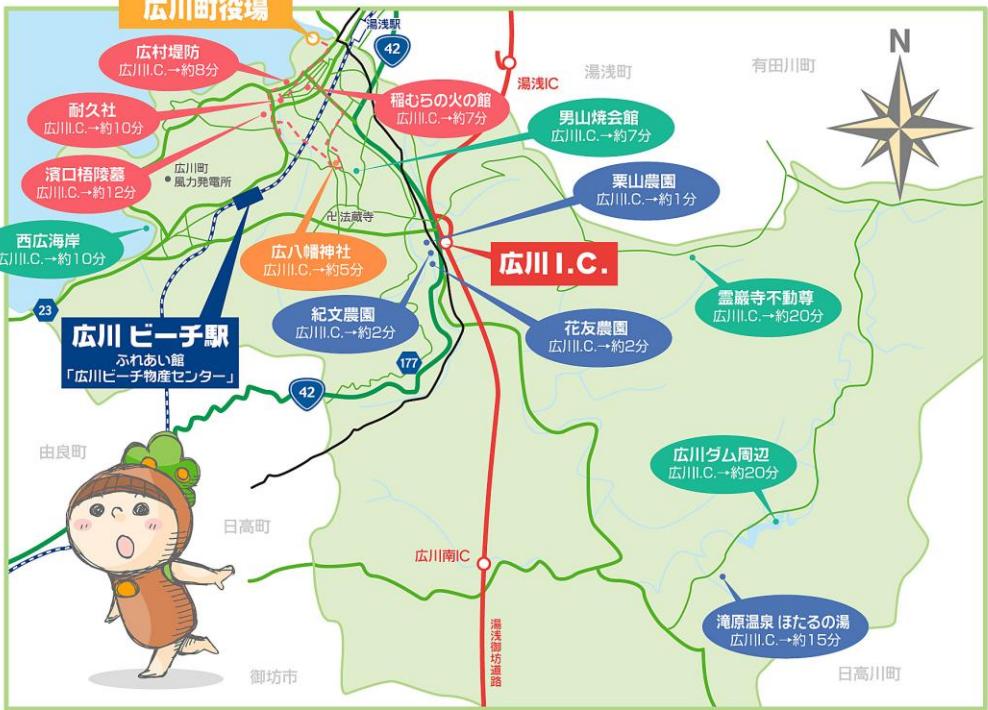
誕生院のじ住職、畠山澄秀さん

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅



人を救う心”先人が教えた防災の知恵。

“人を救う心”先人が教えた防災の知恵。



**海水浴は
西広海岸で。**

JR新大阪駅から、JRさくらのくに線特急（オーシャンアロー・スパークル）おなじみに乗り、JR湯浅駅で降車。ここまで約90分。後続の紀勢本線に乗り換えてJR広川ビーチ駅へ。約2分。

→ 松原 JCT 阪和自動車道 和歌山方面
↓ 和歌山 IC (約50分)
↓ 広川 IC (約30分)
↓ 高野街道 (国道2号)



広川町に
春を告げて。

毎年11月第1日曜日に、
広川町民体育馆とその周辺で行われる「広川町ふるさとまつり」では、文化展やお茶席、チャリティー・バザー・やフリーマーケットのほか、餅投げ大会などが行われ、多くの人々で賑わいます。



秋の訪れ、 ふるさとまつり。

広川ダム周辺では、毎年
3月下旬～4月上旬、約
1000本の桜が咲き乱れ、多くの花見客で賑わ
います。また、平成元年から地元小学校によるホタル
保全活動を行っており、5月下旬からはゲンジボ
タルが乱舞する幻想的な
風景が見られます。



平成17年に完成した広川町風力発電所は、夏は南東の風、冬は海から吹く北西の風で電気を作ります。広川町風力発電所で得られる電気では、年間約500万kWhの電気が生まれます。CO₂削減量は年間1,660トンにもなるそう。石油も石炭も使わないクリーンエネルギーなのです。



閑静な境内には、全国でも珍しい座像の不動尊唐立不動明王が岩間に奥に鎮座されています。毎月28日に縁日があり、毎年1月28日は護摩供養が行われます。



山奥の靈巖寺、 不動尊が鎮座。れいがんじ



詳しい内容の紹介、お問い合わせは、広川町役場【0737-63-1122】、もしくは和歌山県町村会へ。

神が守る神聖な地、
山茶花の境内に集う人々。



広八幡神社は、樹齢数百年の木々が茂る小山を背景に鎮座しています。建立は明らかではありませんが、誉田別命(応神天皇)・足仲津彦命(神功皇后)・氣長足姫命(仲哀天皇)を祭神として祀っており、室町時代の本殿(内一棟は江戸時代)や楼門を始めとした国重要文化財を7点保有しています。また、この地は濱口橋陵が村人を避難に導いた場所でもあり、高台に建つてゐるため、昭和に起つた南海大地震でも被害が少なかつたとされています。

宮司である佐々木公平さんは語ります。「地震や津波が起つた際、この地区の人々は自然とこの地に集まります。それは、避難というだけでなく、情報交換や、離ればなれになつた家族との待ち合わせの場所としても有効なんですね。橋陵の教えは、今でもこの地の人々の心に根付いてゐるんでしょ

陸軍大將荒木貞夫氏との親交



汗
地藏寺

えんこうじ
圓光寺
2012年NHK大河ドラマ「平清盛」の主人公白河法皇が熊野詣での際、この地で休息。老翁(白狐の化身)が献上した靈泉の水で体力を回復し、その後に建立されたそう。奇進されただ十二面觀音さまのお姿は庄簷(ぜひやう)寄て、ご住職のお話を聞かれてみては。



**寄り道、歴史の道、
広川の古道散策。**

男峯・女峯

向かって右側が男峠、左側が女峠と呼ばれます。男峠は険しいけれど近道。女峠は緩やかだけれど遠回りとされ、かつて藤原定家などは男峠を行ったとされています。峠を分ける中央には、徳本上人の名号碑(みちわけの道標)が立てられています。



縛られ地蔵

「山の上の鹿をながめよ」といふ言葉が残る。そりと立つてお地蔵さま。行方不明の人を探す靈験のあるお地蔵さんと伝えられており、お地蔵さまを縛つて荒縄を解いてあける：といふもの。実際、何人か見つかったという事例もあるんだって。あと、病を治してくれるともいわれています。



A photograph of a rectangular stone monument with a rounded top, featuring a faint relief of a seated or kneeling figure. The monument is set on a low, square stone base. It is positioned behind a wire fence and surrounded by dense green foliage and trees.



な青年将校のカリスマ的存在でした。荒木氏の親類が広沢町の生まれで、この地に浅からぬ縁があつたので、宮町の佐々木さんのお父さんほど、手紙のやりとりも少しあつたそうです。広ハ幡神社には、今でやその手紙や荒木氏がこの地を訪れた際の写真などが多く残っています。神社の楼門の前に建つ「広ハ幡神社」という碑の文字をしたためる荒木氏の写真など貴重なものを持見させていただきました。



A man and a woman are walking along a paved path through a forest. The woman, on the left, wears a black coat, dark pants, and a long yellow and black striped scarf. The man, on the right, wears a dark jacket with grey stripes on the shoulders, dark pants, and a dark cap. They are looking towards each other as they walk. The background is filled with tall evergreen trees and some bare branches.



みかん狩り農園



紀文農園

10月中旬～12月上旬まで、大人500円(お土産付1,000円)、こども300円の入園料でみかん狩りができます。産地直売所は遠方からも来客する常連さんたちで賑わいます。



栗山農園

10月上旬～12月中旬まで、大人600円、こども500円の入園料(※30名以上の場合大人500円)でみかん狩りが楽しめます。



花友農園

10月中旬～12月下旬まで、大人600円、こども400円の入園料でみかん狩りが楽しめます。本場の有田みかんが食べ放題なのが嬉しい。



広川町では、ほかにもブルーベリー狩りができるわ！詳しくは、広川町役場までお問い合わせくださいまし。



和歌山を代表するフルーツ、みかん狩りを体験。

愛媛県と常に生産量で首位を争う、和歌山県の代表的な特産品であるみかん。和歌山で栽培されているみかんは、正式には「温州みかん」といい、その中でも有田市、有田川町、湯浅町、広川町を中心に栽培されている「有田みかん」は、トップブランドです。

みかんには、ビタミンC、ビタミンA、クエン酸、食物繊維やシナノフリンなど、いった体に良いとされる成分が多く含まれ、風邪の予防や、近年では発ガン抑制効果があるとの発表もされているほど。和歌山県内に住んでいたたなうも、冬になると食べる機会の多いみかんですが、収穫するのは初めて。広川町では、3つの観光農園でみかんの収穫体験ができ、県内外からの観光客に安心して体験してもらえる工夫もされています。和歌山のみかんには、農園の方々の真心も、ぎつぎつ語り詰まっているんですよ。ちなみに、たなうちオススメのみかんの食べ方は、上の写真のようにパクッと割って皮を剥き、実を4つほどに割って、口いっぱいに頬張る…。これが一番美味しい食べ方です。



広川町

温泉&お宿

滝原温泉 ほたるの湯



春は広川ダム周辺の花見客が多く、5月下旬からは近くでホタル鑑賞が楽しめるところから、風情溢れる時間を過ごせると人気の温泉宿泊施設。

広川や庭園に面し、落ち着いた雰囲気でゆっくりくつろぐことができる客室と、弱アルカリ性低張性冷鉱泉の温泉（露天風呂、内湯など）が自慢です。

車でお越しの場合、湯浅御坊道路広川インターから国道42号を南下し、県道井関御坊線を約10分。



施設内では、地元の新鮮な食材を生かした各種懷石料理のメニューが味わえます。すぐそばにある滝原ふるさとふれあい公園には、フナやメダカなどが泳ぐ「親水池」、トンボやカエルなどが生息する「ビオトープ池」、ホタルの繁殖を観察できる「せせらぎ護岸」があります。

広川町の特産品＆お土産特集



稻むらの塩

海水を釜で炊きあげた手作りの塩。広川町の高齢者グループが町の特産品にと製造を始めました。ミネラル満点ですよ！



有田みかんの花の蜜

有田みかんなどの花の蜜をミツバチが採取してきた蜂蜜を、トーストやヨーグルトなどに一匙。



麹ジャム

珍しい麹ジャム。ふんわりとした麹の香り、ほんのり甘味が、ソフトチーズやお餅などに乗せて食べるのがオススメなんだって！



広川町産ドレッシング

自然そのままの味を壊さないよう、保存料無添加で仕あげたドレッシング。ゆず、レモン、梅など豊富なバリエーションも楽しい。



ふれあい館「広川ビーチ物産センター」

広川ビーチ駅に隣接する、ふれあい館「広川ビーチ物産センター」では、ご紹介した加工商品をはじめ、地元で採れた新鮮な野菜・果物やお花なども販売しているわ。同じ棟に軽食が食べられる喫茶もあり、オススメはカツカレーだそうよ！



御
礼

取材にご協力いただいた方に、この場を借りて厚く御礼申しあげます。

© 和歌山県町村会 企画の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。 企画に掲載しているデータは2011年12月現在のものです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、広川町役場 [0737-63-1122]、もしくは和歌山県町村会へ。

スポーツが繋いでいく、心の絆。

「豊かです・水も、緑も、人情も!」がキャッチフレーズの上富田町は、和歌山県の南西部に位置し、東・北は田辺市、西・南は白浜町に隣接、中央部を富田川が流れています。古くから水陸交通の要衝で、中辺路街道と大辺路街道の分岐点、熊野詣の玄関口「口熊野」として栄えてきました。現在も、熊野へ通じる出発点であり、南紀の中核都市田辺市、観光の拠点白浜に隣接、空港にもほど近く地理的条件を活かした交通整備が進められています。恵まれた気象条件の中、水稻、梅、みかんを中心とした農業も盛ん。また、神社、仏閣や熊野古道をはじめとする歴史的資源や優れた自然環境に恵まれています。特に近年は地域スポーツ、観光スポーツの振興に傾注。スポーツ施設も整備され、日本陸連公認コースとして認定された「紀州口熊野マラソン」が毎年開催されます。

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.17 上富田町特集



2008年上富田町勢要観から抜粋

受け継がれる岡の獅子舞。
毎年11月下旬に八上神社で行われる「岡の獅子舞」は、「獅子舞田楽」とも呼ばれおり、稚兒（女兒）おばなち奉納、幣の舞、剣の舞などの舞が奉納されます。時代の移り変わりとともに少しずつ形を変え、町民の手によって大切に伝えられてきた伝統芸能は、和歌山県無形文化財に指定されています。

おかゆで占う?
伝統行事。



生馬地区にある地主神社では、毎年1月5日に「かゆ占い」が行われます。1年の農作物の出来や景気をみて占うもので、「みかん」「米」「景気」などと書かれた竹筒に入ったかゆの量で、豊作の上、中下を占います。この地区で数百年続いている神事です。

田中神社横の大賀バス停では、毎年7~8月の期間、大賀バスが開花します。7月初旬に見頃を迎え、大賀バスに関する俳句を応募したり、フォトコンテストなどが開かれ、多くの観光客で賑わいます。



大輪の花開く、
大賀バス。



富田川友遊フェスティバル

毎年8月最終土曜日に彦五郎公園で行われる「富田川友遊フェスティバル」では、よさこい踊りや大道芸人によるパフォーマンスなど、イベントが盛りだくさん。終盤には富田川河川敷で約200発の打ち上げ花火がフェスティバルのラストを盛ります。



詳しい内容の紹介、お問い合わせは、上富田町役場【0739-47-0550(代)】、もしくは和歌山県町村会へ。

町内を循環する、
コミュニティバス。

富田川で
楽しむ魚釣り。



和歌山県南部を流れる富田川は、上流にダムがなっていることから、アユ漁シーズンには多くの釣り愛好家が訪れます。アコのほかにアマゴやモクズガなどが捕れるそう。遊漁料などについて、詳しくは「富田川漁業協同組合」にお問い合わせを。





上富田町座談会

座談会の大きなテーマは「スポーツによる町づくり」。
地域スポーツの振興と観光スポーツの推進
この2つが重なり合って、上富田町を支えています。



山中 善道さん
Yoshimichi Yamanaka
特定非営利活動法人
くちくまのクラブ
「Seaca」理事長



平尾 好孝さん
Yoshihiko Hirao
上富田町
教育委員会
生涯学習課 課長補佐



吉田 稔さん
Minoru Yoshida
口熊野食堂 店主
もういっちょ
やったろ会 会長



出羽 正典さん
Masaaki Dewa
上富田町
教育委員会
生涯学習課 係長



瀬越 正敬さん
Masataka Segoshi
和歌山县立
熊野高等学校
ラグビー部 監督



山本 剛士さん
Tsuyoshi Yamamoto
上富田町役場
総務政策課
企画員

[平尾] 上富田町の地域スポーツ振興といえれば、平成19年に民間の総合型地域スポーツクラブとして設立したSeaca（シーカ）ですね。

[山中] 現在は約15種目のスポーツ教室があり、こどもたちは約600名参加してくれています。「スポーツや文化活動を通して、地域で『こどもたちを育てる』が活動理念なんですよ。

[たな] 設立前後で変わったことはあります?

[山中] 色んなスポーツを経験することで、こどもたちの体力向上はもちろん、友だちの和が広がりましたね。あと、Seacaの役員はプロ選手と知り合いが多く、プロチームがここでキャンブしたり、教室を開いてくれたりします。プロ選手のプレーを見近で見られるのは、こどもたちに良い影響を与えてています。

[出羽] 行政がひとつつのクラブだけに協力するのではなく、上富田町は特例として協力して活動しているのはお互いにメリット。行政だけではできないことをSeacaと協力して成り立つことがあります。

[平尾] 熊野高校ラグビー部を指導されている瀬越先生は、どう思われます?

[瀬越] 最近では、上富田町スポーツセンターの強豪チームが合宿に来たり、練習試合のオファーも殺到しているんですよ。うちのチームより施設のほうが魅力みたいで（笑）上富田町のようないい学校と地域スポーツクラブの協力が可能なのは世界にも誇れる文化だと思います。今、高校との連携を、山中さんと相談させてもらいながら進めています。

● 地域スポーツの振興

[平尾] 「口熊野マラソン」も最近参加希望者が増えて、平成24年の参加予定数は約6000名。

[吉田] うちの町内で「口熊野食堂」という、夜は寿司屋で昼はラーメン屋仕出しもやってます。この町には、特に郷土料理がないんです。

● 観光スポーツの推進

[山本] 上富田町のPRポイントは、スポーツ施設はもちろん、「口熊野」といわれるよう、熊野古道の入口で王子が3つあること。合宿や試合観戦に訪れた方、観光するにはちょうど良い。そして美味しいものを食べて…ね、吉田さん。

[吉田] うちの町内で「口熊野食堂」という、夜は寿司屋で昼はラーメン屋仕出しもやってます。この町には、特に郷土料理がないんです。

[平尾] 吉田さんをはじめとして、ホテルや旅館、飲食店、みんながおもてなしの気持ちを持って接してくれている。Seacaの活動のおかげで実現する色々なことを、行政も一緒に取り組んでいく。そして次世代を担う、中・高校生の力がある上富田にしてみたいですね。

[たな] 町をもっと元気にしたいというみなさん的情熱に感動しました。ありがとうございました。

[吉田] 新しい「口熊野マラソン」を発信するとか？ 色々考えています、日々模索中ですね。

[たな] あ、ほかの町の特産品と「ラボレー・ショミコティ」を育ててくれているからですよね。ミコティを育ててくれているからですよね。なく、色々な経験をさせてもらいます。

[吉田] どうですか？ すみのイノブタとか、日高のクエとか、印南のトマトとか。味いですよ、焼酎のお湯割りに最高で…。

[瀬越] いやっ、熊野高校が育てているトマトも美味しいですよ！ あと、ライムとレモンをかけ合わせた柑橘があるんですけど、マイルドで美味しいですよ、焼酎のお湯割りに最高で…。

[吉田] それ売り出すか？ 「口熊野のライム」と言わなから「口熊野ラモン」とか言うて（笑）

[たな] 強そうな名前！（笑）

[山本] 「上富田町の国道42号線に觀所を作ろう」と話したことあります。名産も觀光施設もありで、全力で行くからな」って本気になつてね。

[吉田] この前うちの店で瀬越くんからこの話を聞いて、感動して泣いてしまいました。（笑）

[平尾] でも最後の試合で、福島の子がアクシデントで鎖骨を折ってしまったんだよね。お見舞いに、みんなでラグビーボールに寄せ書きしてプレゼントでしたんだ。そしたら、その子のおじちゃんが元ラガーマンだったらしく「ラグビの練習で鎖骨折るなんてよくあること、むしろ名前思え！」って笑つたって、後日電話をくれましたよ。

上富田スポーツセンター Sports center in Kamironda



平成7年に完成した上富田スポーツセンターは、16ヘクタールという広大な敷地の中にあらゆるスポーツ施設が完備されています。きれいに整備・管理された芝がさわさわと風に揺れる心地良いグラウンドは、サッカーやラグビーができる天然芝の球技場が2面、人工芝の球技場が1面。そしてフットサルができる人工芝の屋内イベント広場とテニスコート4面には、夜間照明付きです。

また、県下屈指の野球場では、阪神タイガースをホームチームとした、日本プロ野球のファーム(2軍)リーグのひとつである「ウエスタンリーグ」の公式試合が行われ、同時に、こども対象に野球教室が開かれます。



2008年上富田町勢要観から抜粋

サッカーグラウンドでは、柏レイソルがキャンプに訪れたりセレッソン大阪の選手たちによるサッカー教室が開かれています。いずれもこどもたちがプロ選手のプレーを間近で見て教わることができる絶好の機会。

ただされない施設というだけではなく、地域のスポーツ振興のために、Soccaや熊野高校などが積極的に施設を活用することでこどもたちが遊びのびとスポーツを楽しむことができる環境が整えられているのでしょうか。



紀州口熊野マラソン Kisyu kuchikumano marathon



毎年2月上旬に開催される上富田町の一大イベント、「紀州口熊野マラソン」。和歌山県内最大の規模で、フルマラソンとハーフマラソンは日本陸上競技連盟に公認されており、毎年全国から多くの参加者が訪れます。その数、約6000名のこと。高低差が少ない走りやすいコースと、自然が多く景色も良いという理由が人気のひとつ。種目は全6種類あり、フルとハーフをはじめ、年齢別に2・3・5キロメートルのコースとして体力に自信がない方でも気軽に参加できることで、多くの参加者がいます。老若男女問わず、家族全員で参加できる工夫がなされていますね。

私たちが上富田町を訪れた1月中旬、大会に向かってトレーニングを行うランナーもチラホラ見かけました。

「沿道の声援に励まされて走りきれた」「また上富田町で走りたい」という、ランナーのリピーターも多いそうよ！ 参加者が年々増えているのも納得ね！」



口熊野マラソンの最大の魅力、それは「人と人が出会う場」でもあるということ。地域の人々が、スポーツの町として高い意識を持っているからこそ、町内唯一の高校である熊野高校の生徒をはじめ毎年、町内外問わず約700名を超えるボランティアの方がスタッフとして大会を支えます。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、上富田町役場【0739-47-0550(代)】、もしくは和歌山県町村会へ。

今も昔も、愛あふれる歴史の町。

脈々たる歴史と、その文化的遺産が受け継がれている町、印南町。かつて、熊野詣の要衝とされた五体王子のひとつ、「切目王子跡」があるほか、印南漁民であった角屋甚太郎（かどやじんたろう）が、現在の「かつお節」の製造法を考案したといわれるなど、多くの伝承が伝えられています。

そして、農業立町の町として、温暖な海岸部ではハウス棟が建ち並び、豆類、野菜、花卉類などが栽培され、中でも最近では、厳しい施設管理の中での生産される高い糖度の赤糖房（あかとうば）とこうべトマトが注目されています。また、山間部の冷涼な気候を生かした「干両」の生産は、量・質ともに関西一。真妻地区は「真妻わさび」の原産地として広く知られています。



Vol.18 印南町特集



町のシンボル
かえる橋。

「来れる」人をかえれる、「駐
をかえる」「古里へかえれる
「来れる」というひのつのが
える。」ひにかけてネーニ
ングされた、印南町のシンボル「かえる橋」は、人々
を招き入れ、町の発展への
願いを込めたモニュメント。
橋を筆頭に、ポストや壁
画など、町内のあちこちに
に「かえる」モチーフが
られます。それらを探し
ながら、町内を散策する
のも楽しいかもしませ
んね。

町の花でもあり、お正月の縁起物としても知られる千両。赤や黄色のブチとし、可愛らしい印南町は、西の出荷量を誇り、真妻の千両は、優良作目として知られています。



関西有数の産地
町の花、千両。

足摺岬に絶好の漁場を発見し、そこでかつおを燻する「燻乾法（くんかんぽう）」を試行しました。その後、二代目甚太郎が「懲乾かび付け法」を考案。日本の出汁文化の最右翼かつお節を完成させたのは、印南町出身者だったのです。



印南八幡神社
山口八幡神社
印南祭



優しく切ない、二愛物語

里人が言い伝えてきた伝承や信仰を、現在もなお大切に守り続けている印南町。その中でも、今回は印南町内に伝わる「愛伝説」を、印南町文化協会会長である坂下紹美さんにご紹介いただきました。

坂下さんは、印南の歴史や伝承を研究し、それを後世に伝えるべく、語り部や講演などで、幅広く活動されております。

いつの時代も変わらずに、蕩々と流れ続けていく愛の形を紐解いていきましょう。



2人が会った瀧法寺の滝

瀧姫愛染明王堂

瀧法寺本堂



印南原の里に住む明るく働き者の夫婦は、なかなか子宝に恵まれませんでした。信心深い夫婦が、瀧法寺の金龍満願不動明王に祈願すると、念願の女兒が誕生。「愛」と名づけられた女の子は、美しく利発に育つてきます。しかし、お愛が16歳の時、両親は亡くなってしまいます。高野山へ参拝して弔い、村に戻ると、愛は明るく里人たちを癒し続け、いつしか瀧法寺の申し子「瀧姫さん」と呼ばれるようになります。

里人に愛された瀧姫ですが、縁談の話となるとなかなか首を縦に振りません。そんなある日、瀧法寺の滝の前で修行をしていた瀧姫の前に、1人の男性が現れます。名を「聖」。滝の前で語り合っている内に惹かれていき、2人はやがて良縁を結ぶのですが…。

「実は、私は金龍満願不動明王の化身で、人々を救うために有る身。君とこの世で添い遂げるにはできない」と言い残し、聖は光となって滝の中へ消えていきました。

瀧姫はすべてを察し、愛で導く愛染明王の悟りを開き、滝に身を投げ、愛する聖の君の元へと昇天するのです。

「愛には色々な形があります。瀧姫さんは穢れなき信仰に生きた人・信仰の愛」ですね」と坂下さん。後に建てられた瀧姫愛染明王堂には、良縁のご利益があるといわれています。男女問わず良いご縁に恵まれるよう、聖の君と瀧姫さまが、今も見守つてくださっているかも知れませんね。



小栗判官物語
読ります
その中でち
印南町に
教わったよ

かつお節発祥の地として知られる印南町。その立役者が、あの角屋亮太郎の弟、甚三郎の5代目に与といふ一人息子がいました。当時の角屋は、かつお節製造を幅広く営んでおり、「印南片荷か角屋片荷か」(印南全体と角屋とを天秤にかけても、同じくらい大金持ちという意味)と謡われるほどの大豪商でした。

与は桶屋の一人娘であるヲサナという女性と恋に落ちました。しかし、ヲサナは角屋に奉公に出ていた女中、身分違いの恋が許される時代ではなく、2人の関係は周囲に猛反対されてしまいます。

「君と一緒に生れないなら、僕はいつそ……でも、ヲサナは生きていさせてになおくれー」

「あなたのいない世界なんて嫌! どうか私も一緒に…」

2人は印南町の高岩(海螺の崖)から抱き合ひ、心中を遂げたのです。与が遺した「世を照らせ。月も十夜の道あかり」という辞世の句が、切なく心に響きます。

明和7年(1770年)、10月のことでした。

「両親からの反対でもヲサナ以外の女性を愛するることもできず、板挟みになった与は辛かつたろうと思いますよ。まさしく、悲恋物語ですね」と坂下さん。

与の両親は深くショックを受け、家督のすべてを甥に譲り、印定寺に2人の永代供養を任せて土佐へと移りました。

印定寺には、与とヲサナの供養のために「比翼塚」が建てられています。切ない悲恋物語ですが、それほどまでに愛する人と出会えた2人は、幸せだったかもしれませんね。



萬葉歌碑
首を傾げ、右手で頬を支えている姿が「モモラス」な観音さま。元々は道標として立てられたものですが、いつの頃か里人から歯痛の御音さま」と呼ばれるようになったそう。印南町には、こういったご利益のあるお地蔵さんが数多く点在しています。

川又の觀音さま
昔、熊野詣の修験者たちが、この滝を行中、滝壺から一寸八分の観音さまを発見。祠を設けて祀ったのが、現在の奥院。本堂のすぐ隣には「葵の滝」。滝の形状からその名がついたそう。伊半島自然100選紀にも選ばれています。

河ドラマでお馴染みの平清盛が、熊野詣の途中、源義朝挙兵の報を受け、京に引き返しましたのが、この王子だと言われています。和歌山県の史跡に指定されています。

毎年4月18日に会式が行われます。

Specialist of Vegetable

印南町 野菜作りのスペシャリストたち

自然に恵まれた印南町で、野菜作りに情熱を燃やす人々の声に耳を傾けてみましょう。普段、スーパーで見かける野菜の見方が、少し変わらかもしれませんね。

赤糖房 あかとんぼ



ひらの しげお
ミニトマト部会
部会長
平野 榮男さん

ミニトマトの最高級ブランド、赤糖房（あかとんぼ）。パックに房から入っているのが特徴ですが、違いは、糖度だけではありません。「ミニトマト部会の会長をさせてもらっているが、会社組織と同じだと思ってやっています。年功序列ではなく実力主義、みんな同じ気持ちで取り組んでいるから良いミニトマトができる。一蓮托生ですね」印南町では、部会に登録しないと赤糖房を名乗れません。ほかにも、優糖星（ゆうとうせい）を栽培している農家は赤糖房を作れないなど、部会には色々なルールがあるようです。赤糖房のブランド化をはかり、付加価値をつけるために、平野さん自らも努力を惜しません。「うちの組織はどこにも負けない、トップを走っている自信があります」そう語る眼差しは強い。

「トマトは子どもと同じ、細部まで気を配つてやらないと」最後に、優しい父親の表情を見せた平野さんです。



「赤糖房（あかとんぼ）」は印南町で生産・販売されているミニトマトの最高級品。最低糖度が8.5度、それ以下だと「赤糖房」を語れません。ほかにも最低糖度8.0度の「優糖星（ゆうとうせい）」と、ロケット形の「王糖姫（おとひめ）」があります。



「赤糖房」を栽培しているビニールハウス



印南町の海側の地域は温暖な気候を生かし、キヌサヤエンドウやウスイエンンドウなどの豆類、スイカやトマトなどの野菜、スターチスなどの花卉など、関西有数の出荷量を誇っています。一方山側は平均気温が低く、わさびや千両などの栽培に適しています。

特産品・お土産はコチラの产品所で！

フレッシュマート	まるさと产品所「みれあい」
営業時間:午前7時～午後5時 定休日:年中無休	営業時間:午前7時～午後5時 定休日:土・日・祝のみ
共栄花の里产品所	ピーンズ直売所
営業時間:午前9時～午後6時 定休日:木曜日	営業時間: 火～金 午前8時～午後1時 土・日 午前10時～午後3時 定休日:毎週月曜日・第4日曜日

真妻わさび



高級わさびとして人気の真妻わさびは、川又～松原地区一帯が発祥地。現在、印南町で真妻わさびを栽培しているのは平井さんだけ。採れる量はごくわずかで、希少です。



ひらい みつる たけし
平井 満さん・健さん

代々真妻わさびを栽培している平井家。満さんは3代目、息子の健さんは後継者です。「わさびは谷川で栽培します。夏は水が温かくならないよう気を配り、田の下には常に水が流れているようにしないといけない。わさびの栽培は失敗が多くて難しいですよ。でも、お客様が美味しいと喜んでくれるので、やりがいを感じる」と満さん。「サラリーマンをしていたけれど、ずっとわさびをやりたいと思っていた」とは、健さん。「真妻わさびには、先代から受け継いだ伝統と価値がある。自分でもすごく美味しいと思うから、これからは、たくさんの人に食べてもらえるようにしたいと思っています」健さんは、真妻わさびとは別に、わさびの葉と茎の栽培を進め、加工品にするために模索中。「息子が継いでくれるのは嬉しいですよ。でも、親父の言うことを全然聞いてくれない」と満さんは朗らかに笑いました。



ひとりじめ 7セブン

「ひとりじめ7」とは、直径約12cmの小玉スイカ。甘くて果皮の薄く、甘くてシャリ感が強いのが特徴。5～7月にかけて、関西圏を中心に出荷されています。



よりおか まさのり
スイカ部会 依岡 正憲さん

ひとりじめ7の栽培方法は、まずスイカの苗とユウガオの苗を接ぎ木することから始まります。その方が根が強くなるそう。「苗を植えるとき、理想的の瘤の形を頭に思い描いている。収穫期にイメージとピッタリ重なると、やりがいを感じる。そういうときは大体、美味しいスイカができるんですよ」苗を植える土は湿り気が強く、温度も高い。ハウスの中もじっとり汗が滲みます。苗が育ってくると、スイカの成長を記録する着果棒（ちゃくごうばう）という目印をつける。「僕はね、収穫のタイミングを“誕生日”と言っています。スイカはひとつひとつ成長が違うから、ひとつひとつを、ちゃんと見てあげないといけないんですよ」親心、とでも言えども、依岡さんの表情が優しくほっこりんだ。ひとりじめ7は、印南町内で30ヘクタール、年間7万ケースの生産量を誇る、西日本有数の生産地です。



自然に触れて、乗馬体験でリフレッシュ。



清涼フルーツに出逢う樂しさ。

サンシャイン牧場果樹園

印南原にあるお城のような建物がサンシャイン牧場の目印。広大な敷地内で、2月～5月下旬までイチゴ狩りができます。牧場では、農薬・化学肥料を抑える特別栽培、さらに、ひと手間をかけて有機肥料100%にこだわった栽培をしているそう。品種は「さちのか」や「まいひめ」。とても大きくて、驚くほど甘いイチゴです。ちなみに、8月～9月下旬頃は、巨峰などの、美味しいぶどう狩りができます。天候により開園日が変更する事があるので、電話で確認をオススメ。詳しくは、印南町役場まで。



旅で出会った おともだち



きゅうくん(♂)

さんちゃん(♀)

ラグレース乗馬俱楽部では、ゴルフ場の広い敷地を生かし乗馬体験ができます。現在18頭、しなやかな筋肉が美しい元競走馬たちばかり。競馬の有名な騎手が、菊花賞や皐月賞で乗った馬もいるんですよ。今回乗せてもらったのは、タレントフォールという馬。「馬も」頭頭性格が違います。この子は、従順で大人しい性格。ペテランだから大丈夫ですよ!乗馬は初めての体験でしたが、私がとても優しいし、背中が温かくて全然怖くありませんでした。女性や子どもでもきちんと指導してくれるので安心です。

明日に伝え受けたい、おふくろさんの味。

【ここにやく】ミキサーにかけたこんにゃく芋に、梅の灰汁を入れて混ぜ固めます。「灰汁をとるのは手間がかかるけれど、きあかりの味が全然違うのでこだわっています」と坂口さん。灰汁を入れたあと、手で混ぜていると色が変わってくるので、丸と四角に成形。沸騰したお湯で、30分程度茹でると完成。歯ごたえですよ!



「かきまぜごはん」焼鰯をほぐしたもの、細かく切ったにんじん・こんにゃく・しいたけを、しょうゆ・酒・みりんなどで味つけて煮込み、ご飯に混ぜます。お母さんたちは、焼鰯の骨を、食材を煮込む際に出汁に使うそう。そのひと手間が、美味しいの秘訣ですね。最後に印南町の特産品もあるエンドウを盛りつけ、彩りよく完成です。お祭りなどの人が集まる時には、必ず作られてきた料理なんだとか。



印南町で、料理研究をしているお母さんたちのグループがあります。小田さんのグループ「明日を考える会」は、米粉を使ったスイーツや、印南町の特産品のスイーツ「あじさい」は、手作りのこんにゃくを県内外のお祭りやイベントで振る舞つたりと、幅広い活動を行っています。今回は、印南町の郷土料理「かきまぜごはん」と、梅の木の灰汁で作った、本格的なこんにゃくの作り方を教わりました。小田さんは「失敗ばかりしているけど、みんなお料理が好きで続けています。若い子たちにも受け継いでもらいたい」と語ってくれました。「ちょっとひと手間」を惜しまず、料理を楽しむ気持ちをお母さんたちから教わった気がします。



聖なる山々と海産の恵みの地、那智勝浦。

強靭で豊かな自然と、無垢なる環境、豊富な温泉に恵まれた那智勝浦町。そこには熊野三山のひとつ「熊野那智大社」と西国観音霊場第1番札所「那智山・青岸渡寺(せがんじ)」が鎮座し、熊野古道・大門坂(だいもんざか)は往時の熊野古道の様子を今に色濃く伝えています。平成16年7月、熊野三山、高野山を含む「紀伊山地の靈場と参詣道」が世界遺産に登録されました。一方、海岸部の黒潮打ち寄せのアス式海岸の見事なまでの景観は「紀の松島」と称されています。日本有数の生鮮まぐろ水揚げ高を誇る漁業基地でもある那智勝浦町は、観光と漁業の町として、また生命の癒しの地として、魅力的な新しい変貌を遂げようとしています。

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.19 那智勝浦町特集



那智勝浦町、ココだよ!



毎年8月11日、那智海水浴場で行われる「那智勝浦町花火大会」は、町民による手作りの花火大会。町の夏の風物詩であるこの大会には、毎年多くの観光客が訪れ、約1時間、夜空を彩る壮大な2500発の花火に心を奪われます。

花火の競演。

電車の場合

JR新大阪駅から、JRきのくに線特急（オーシャンアロー・スーパーくろしおなど）に乗り、JR紀伊勝浦駅まで約20分。後続の紀勢本線に乗り換えて、町内各駅へ。町内観光には、那智勝浦町観光協会窓口（JR紀伊勝浦駅内）で借りられるレンタルサイクル「チャリソン」「なつかやん」もオススメ。

右記の国道42号を通るルートは、枯木灘を通り、サンビーチを通るルートもあり、中辺路、熊野川を通じ、世界遺産の雰囲気を味わえます。どちらも天候により通行止めになる場合があるのでご注意を。

「大阪・京都方面から」
阪和自動車道 和歌山方面
↓ 和歌山JCT (約50分)
↓ 南紀田辺IC (約50分)
↓ 熊野街道を南下 (国道42号)
→ 那智勝浦町 (約150分)



那智勝浦町へのアクセス

いにしえの参詣を
現在に再現。

明日への願い込めた
ひなめぐり。

那智海水浴場で
夏を楽しもう！



世界遺産を走るマラソン大会。

毎年4月下旬に行われる「奥熊野いだ天ウルトラマラソン」は、高低差約400メートルの自然豊かな山岳コース、清らかな清流や鮮やかな新緑の中を100、75、60キロメートルの3つのコースで走る、本格的なマラソン大会です。



大門坂から表参道、熊野那智大社、那智山青岸渡寺、那智の滝に至るコースを、平安衣裳を身に纏い、約90名の行列をなして巡る「あげいん熊野詣」は、毎年10月末日曜に開催されます。参加受付は9月まで遙か時代へのタイムスリップ気分が味わえます。

紀の松島遊覧船めぐり



紀の松島遊覧船めぐり

「紀の松島」は、日本三景の面白い砂浜の「那智海水浴場(ブルービーチ那智)」は、日本の快水浴場百選の特選に認定され、毎年多くの海水浴客で賑わいます。那智駅すぐの場所にあり、アクセスしやすいのも嬉しい。毎年7月上旬に海開きします。



約800メートルの広大な白い砂浜の「那智海水浴場(ブルービーチ那智)」は、日本の快水浴場百選の特選に認定され、毎年多くの海水浴客で賑わいます。那智駅すぐの場所にあり、アクセスしやすいのも嬉しい。毎年7月上旬に海開きします。



詳しく述べては、那智勝浦町観光協会までお問い合わせを。

落滝の響き三六〇度、生命の生まれる場所へ。



那智の火祭の様子



熊野那智大社 境内



三重の塔と那智の滝

熊野那智大社

聖なる山に抱かれた大自然の神々。

大社の主祭神、万物の生成、育成を司る熊野夫須美大神(イザナミノミコト)をお祀りしています。第五殿は天照大神を祀る若宮。日本サッカー協会のシンボルマークの八咫鳥(ヤタガラス)は、日本サッカーの生みの親といわれる中村覚之助氏の生まれ故郷が那智勝浦町で、そのご縁でシンボルマークになつたといわれています。ご本殿の前には、八咫鳥が姿を変えたとされる鳥石(からすいし)が。また、毎年7月14日には「那智の火祭」が厳かに行われます。

「那智勝浦町は歴史のある素晴らしい町。深緑の山々、紺碧の海など、数え切れない美しい景色、それを県民がしっかりと認識していないのは非常に残念なこと。私は和歌山県出身ではありません、だからこそ言えるんですよ」と、宮司さんは語ってくださいました。

「熊野」という名前の由来は、「奥まった」「こもる」という意味を持ちます。部屋でも奥というのは上座とされる聖なる場所、ここ熊野も、上座であるから、神々が棲まつ場所、という概念なのです。かつて、蟻の熊野詣と呼ばれるほどたくさんの人々がこの地へ詣たのは、神さまの元へ出向いてご挨拶し、日々我々が自然から頂いている恵みは神の恵みだとしっかり認識し、感謝していたのでしよう。「道」というのは感謝を表す十俵。「道を踏まえて教えを尊ぶ道理をわきまえて約束を成す」といいます。「ありがとうございます」という感謝の気持ちを、今日本人は忘れているんじゃないでしょうか?」

ご本殿は、右手から地主神をお祀りしている第一殿。第二殿は熊野本宮大社。第三殿は熊野速玉神社の主祭神をお祀りし、一際大きい第四殿が熊野那智大社の宮司、朝日さんと参詣道として「ネス」の世界遺産に登録されました。



熊野那智大社の宮司、朝日さん



熊野那智大社の牛王符(ごおうふ)



補陀洛山寺 ふだらくさんじ

平安から江戸時代にかけて、那智の浜から補陀洛山(観音淨土)へ旅立つ宗教儀礼『補陀洛渡海』で知られる。



青岸渡寺 せいがんとじ

西国三十三所觀音靈場巡礼の第一番札所。裸形上人が感得された、如意輪觀世音菩薩が御本尊。



ご本殿の五社

悠久の時を紡ぐ、 いにしえの道。



熊野那智大社へと向かう熊野古道の最終地点、杉並木と石段が約650メートル続く「大門坂」があります。身分や男女の違い、病を問わず、すべてを受け入れてくださる熊野の神々。上皇や貴族だけでなく、室町時代以降になると武士や庶民の参詣が盛んになり、熊野信仰は栄華を極め、「蟻の熊野詣」といわれるほどでした。

大門坂の入口にある茶屋で貸し出してくれる平安衣裳。身に纏つて熊野古道を歩いてみると、当時の賑わいをうかがい知れるような気がします。

まず目に入るのは「夫婦杉」。推定樹齢800年といわれるどつこりとした2本の巨木は、この地でどれほどの人々を見守ってきたのです。そして大門坂には中辺路最後の王子「多寶氣(たわけ)王子」があります。「たわけ」は手向け(両手を向けてあわせる)の意味があるなど、諸説あるようです。ここまで来たら、那智大社まで30分程度。古人たちは何を想い、何を願つてこの道を辿ったのでしょうか。



先人から受け継いだ、 色川の優しいお茶。

田舎暮らしに憧れを持つ一ターンの方々

を積極的に受け入れている那智勝浦町、色川。

西谷園(にしがくえん)といふお茶農園を経

常されている外山哲也さんや、那智勝浦町出

身者ではありません。「私はすさみ町で百姓

をしていましたが、この西谷園の創立者で

ある榎本静夫さんと親父があり、農園を継い

だんです」

西谷園が作るお茶は、無農薬栽培、自園自製

のお茶。そのノウハウは、榎本さんから教わっ

たそう。5月の新芽が出る頃に刈り取り、工

場に茶葉を持ち寄って製茶します。さらに、

4月下旬に、西谷園の茶畠で、円満地公園が

観光客に茶摘み＆釜煎り茶作り体験の受け

入れもしているそつ。

「煎茶やほうじ茶だけでなく、紅茶も作っています。うちの紅茶を飲むときは、ティーパックじゃなく、ぜひ茶葉のものを飲んでみて欲しいですね」

さつそくたなつとも飲んでみました。素朴な甘味と優しい渋味。とても美味しいかったです。

「色川は生活するには厳しい土地。でも、榎本さんを始め、先

人から受け継いだものを大切にして

いきたいのです」

外山さんは穏やかに話してくれました。

「色川は生活するには厳しい土地。でも、

榎本さんを始め、先人から受け継いだ

ものを大切にして

世界にひとつだけの まぐろ缶詰作り体験



4缶中、1缶は「思い出缶」
那智勝浦の思い出を語ります。



作業(1)

あらかじめ蒸したまぐろのブロック。皮・血合い・ウロコなどを丁寧に取り除く作業から。



作業(2)

キレイになったブロックを、約1cm角に切っていきます。大きさはお好みで良いらしい。



作業(3)

切ったまぐろを缶に詰め、綿実油や塩で味つけ。この塩は、色川地区で作られたものです。



作業(4)

巻締め機で缶にフタをします。このあと、缶詰に高温高圧をかけて、殺菌消毒をします。



作業(5)

機械で殺菌消毒をしている90分の待ち時間に、オリジナルラベルを制作し、缶に貼ると完成です!

まぐろ体験CAN

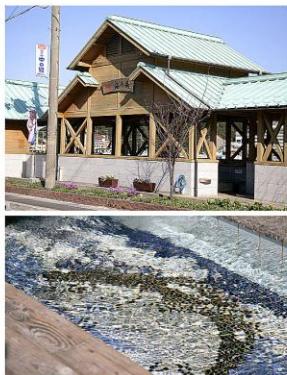
■実施時期:通年 ■実験時間:午前9時~午後1時
ほかにも、ひもの作り体験やまぐろ郷土料理作り体験が。詳しくは那智勝浦町役場へお問い合わせを。

思い出缶の中身は シークレット!



那智勝浦町

温泉&お宿



南紀勝浦温泉の泉質は含食塩硫酸化水素泉、単純硫黄泉、含食塩硫酸黄泉、含硫黄ナトリウムカルシウム塩化物泉など。日帰り入浴ができる施設も多く、駅前の「瀧乃湯」、漁港周辺に「鮪乃湯」「海乃湯」など、気軽に温泉を楽しめる足湯も3カ所。宿泊施設も多く、紀伊勝浦駅周辺を中心、ホテルや旅館が密集しています。詳しくは南紀勝浦温泉旅館組合、もしくは那智勝浦町観光協会にお問い合わせを。



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あげます。

© 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2012年3月現在のものです。



本マグロ(クロマグロ)



メバチマグロ…目が大きいから「メバチ」とか



キハダマグロ…腹部と尾びれが黄色いのが特徴



ピンチョウマグロ…最も多く揚がる小型のまぐろ

全国からまぐろ漁船が集まる、朝の勝浦漁港。まぐろの最上等種、本まぐろの200キロ級の大物が、この日は2本も揚げられました。ほかにも何千本というまぐろが横たわる漁港内の光景は、まさに圧巻。

那智勝浦町のまぐろは、平成23年11月18日に「紀州勝浦産生まぐろ」として特許庁の認定を受けました。100%はえ縄漁船による天然まぐろで、一本一本活け縄めにし、漁獲された直後の新鮮さと、品質を保っています。

■ 毎年1月下旬 ■ 勝浦漁港魚市場

まぐろ加工品

町内の土産店でお土産として購入できます

目玉・心臓などの珍味も

人気のまぐろ角煮 まぐろジャーキー

漁港の様子。まぐろを選ぶ人は真剣そのもの

● ● 每週日曜日 午前9時~11時

■ ■ ■ にぎわい広場朝市

勝浦漁港にぎわい広場

毎週多くの観光客が訪れる、那智勝浦町で代表する人気のグルメ祭り。即売の漁獲汁やかぶと焼きなど、まぐろ料理の試食(一部無料)ほか、まぐろの頭造りや解体ショー、じゃんけん販売など、イベントが開かれ、大いに盛りあがります。



おーじクン、? ? ? 発見!

スーパーではてな? 食材みつけたよ!

マンボウ、食べられるんすか?!

那智勝浦町のスーパー・マーケットの鮮魚コーナーを物色中! マグロ、カツオ、アジ、マンボウ・マンボウ?・マンボウ!?

クセのない淡泊な身でモキモキとした食感。味はササミに近いような、ソテーにするととにかく、意外と美味しい♪ いつでも売っているわけではないけれど見つけたときは試してみて。

バターソテー 湯引き 白身

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、那智勝浦町役場【0735-52-0555】、もしくは和歌山県町村会へ。

おーじとしづくとななっちの

あの町この村ぶらり旅

Vol.20 古座川町特集

清らかな流れに癒され、
自然の壯觀に心満たされる町。

古座川町は和歌山県南東部に位置し、大半の集落は川添いの狭小な耕地に散在し、町を形成しています。

特に、町の中央を流れる古座川は日本有数の清流。支流の「滝の挾（たきのはい）」は、川床がすべて岩床で、清流の併まいを二層引き立てています。国指定天然記念物「古座川の一枚岩」は、高さ100メートル、幅500メートルの大岩壁で、「天柱岩」「飯盛岩」「ぼたん岩」「高池の虫喰岩」などの、古座峠の奇岩ひとつながっています。これらは紀伊半島の生い立ちを物語る貴重な地質遺産のひとつとして、平成21年5月10日「地質の日」に和歌山県唯一の日本の地質百選「古座川弧状岩脈」に選定されました。

また、昭和40年頃に始められた柚子生産は町の特産品として定着。柚子酢のほか、ジャムやジュークなどの加工品作りも盛んに行われています。

大自然を満喫できる古座川町は、清流に培われた元気あふれる町です。

古座川町、ココだよ！



絵巻物のよくな世界、
あでやかな河内祭り。

河内祭り（こうちまつり）とは、古座川流域の5地区（古座・古田・高池・宇津木・月野瀬）による伝統祭礼で、重津無形民族文化財に指定されています。毎年7月24日が宵宮（翌日25日が本宮）。華麗な装飾を施した3隻の御舟（みふね）の水上渡御がメインで、源平合戦に参加した熊野水軍の戦勝を祝ったのが始まりともいわれています。地元各団による伝統の獅子舞奉納なども見応え充分。



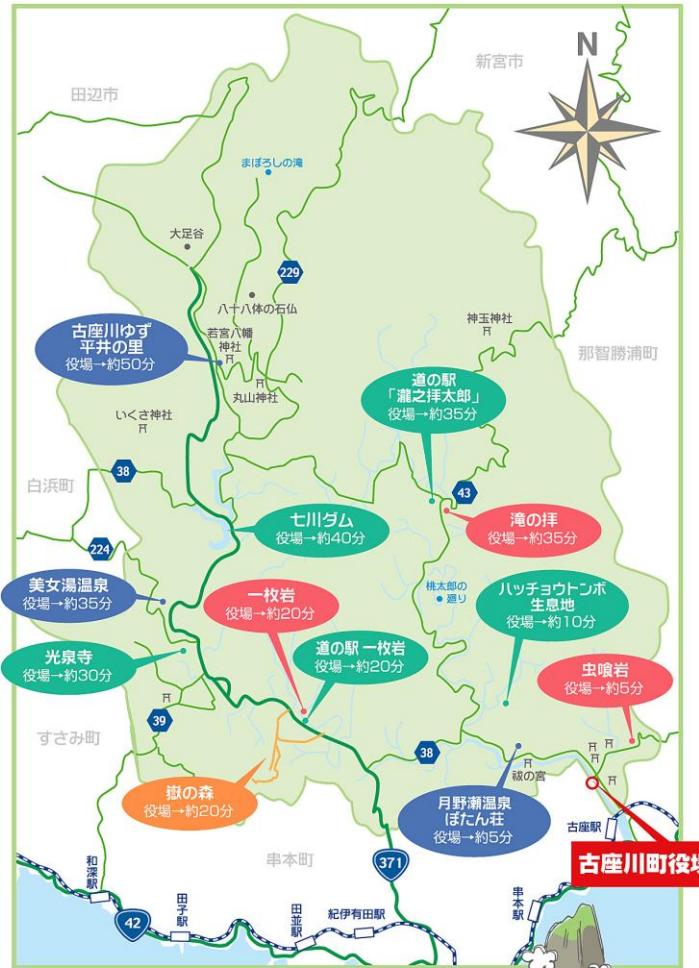
佐田の桜、
春の風物詩。

春の七川ダムの湖畔は、3000本のソメイヨシノが咲き乱れる日本桜百選の名所です。毎年4月上旬には「桜まつり」が開催され、地元物産店が開かれたり、餅まきが行われたりと、多くの花見客で賑わいます。



直見のハッショウトンボ

ハッショウトンボは、体長約2センチメートルの世界最小サイズのトンボです。オスはオレンジ色から赤色へと変わり、メスは黒と黄色のまだら模様。和歌山県のレッドデーターラックでは準絶滅危惧種であり、平成13年には町の天然記念物に指定されました。また、環境省指定指標昆虫のひとつでもあります。平成4年に休耕田となっていた直見地区的湿地で生息が確認され、直見区民や「古座川トンボの会」が冬場の湿地の手入れをして保護活動をしています。



古座川町への
アクセス

車の場合

「大阪・京都方面から」

阪和自動車道 和歌山方面
↓ 和歌山IC（約50分）
↓ 南紀田辺IC（約50分）
↓ 熊野街道を南下（国道42号）
↓ 古座川町（約120分）

電車の場合

JR新大阪駅から、JRさくら線特急に乗り、JR古座駅まで約210分。



光泉寺の
子授けイチョウ。



古座川町三尾川の光泉寺にある大銀杏は、推定樹齢400年。垂れ下がったコブが乳房のように見えることから、別名「子授けイチョウ」とも呼ばれています。紅葉の見頃は11月下旬です。



道の駅
滝の挾太郎

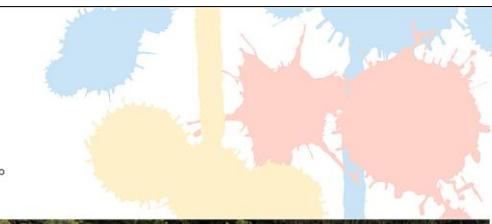
道の駅
一枚岩「鹿鳴館」

名勝「古座川の一枚岩」の対岸にある道の駅。地元周辺の物産販売、喫茶レストランのほか、古座川の自然や文化を楽しむセンターとしての機能も担っています。

Lives to KOZAGAWA

古座川に生きる一、定住先で企業することは、とても大変なことです。

生まれた街を離れて大自然の中で生きていくことを決意した彼らの“心の中”を、少しだけお伺いしてみました。



和歌山県には古座川のような大自然の原風景が残っています。大阪や名古屋からも近い。僕のように、自然を相手にする仕事を始めるには良い場所だと思ったんですよ。ライバルも少ないですね。

谷さんのダッキー体験に関するお問い合わせ・お申込みは
ナンタン・アドベンチャーシステム「川坊主」
(080-2509-4649)まで。

ダッキーで起業、不安と可能性。

谷 哲也さん

ナンタン・アドベンチャーシステム「川坊主」



地元の人々との連携。

月の瀬温泉 ぼたん社にご協力いただき、平成23年、試験的にダッキー体験を始めました。反応を見て手応えを感じ、平成24年3月に「ナンタン・アドベンチャーシステム 川坊主(かわぼつ)」として、起業しました。ぼたん荘は宿泊とセットでダッキー体験というプランを観光客に提供できるし、僕としても、集合場所、シャワー、着替えなどの場所を提供してもらつてると、お互いにメリットがあります。地元の企業と、定住して新たに起業した人間が、力を合わせて共存できるのはありがたいことです。地元の方には本当に感謝しています。

古座川に生きる決意。

昔から都会のビル街が肌に合わなくて、川と山、海をぼんやり眺めながら生きていきたいと思っていました。今は町内に住んでいますが、古座川でこの仕事を続けていきたい。6月頃、暖かくなってきたら本格始動ですね。



陶芸工房「陶月(とうづ)

木田 敦さん

陶芸を始めたキッカケ。

大阪府出身ですが、昔は全国を走り回るトラック運転手をしていました。

日々陶器を見たり集めたりするのが好きで、ある日とある備前焼の壺に目惚れしたんです。どうしても欲しいと思ったんですが、とても高くて…それがじゃあいつそ自分で作ってしまおうと思ったのが陶芸を始めたキッカケです。最初は陶芸教室の講師などを勤めていたんですけど、陶芸の奥深さにどんどん惹かれていきこれを生涯の仕事にしようと考えました。それから兵庫県でもう一度、本格的に陶芸の修行をしました。

地球が作った陶芸作品。

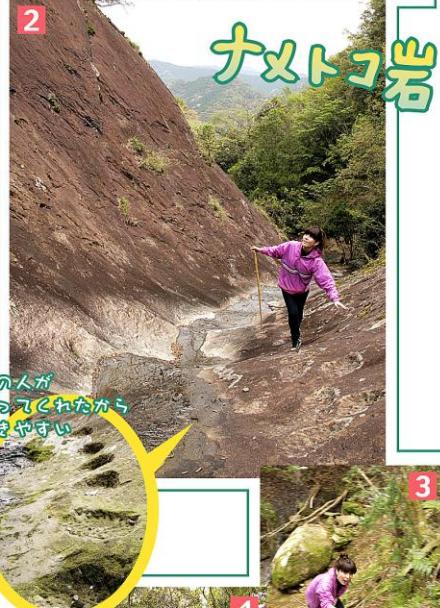
古座川町に腰を据えたのは平成22年。色々なところを見て回ったけれど一枚岩に惹かれました。地球の火山活動でできあがった一枚岩、これは地球が作った大きな陶芸作品だという風に思つたんです。そのお膝元で、土、水、石、すべて古座川産にこだわった「古座川焼」を作れないかと考えています。

古座川の流れとともに。

和歌山県には、焼物の产地がないですし、新しいものを作り出したいんです。

木田さんの工房と『体験交流施設ゆずの学校』で陶芸体験ができます。お問い合わせ・お申込みは陶芸工房「陶月(とうづ)(0735-72-0180)まで。





~嶽の森の ジャイアント~ **KOZAGAWA QUEST**

多数の登山コースがある古座川町。
今回は「嶽の森」にチャレンジした、たなっち一行。
さて、無事登頂することができるのでしょうか…?



スタートして間もなく、険しい山道
に息があがる。すぐ脇を雨水が流れ
る「ナメトコ岩」エリア、足元にボコ
ボコと穴があいています。戦争後、植
林のため、先人が歩きやすく岩を削つ
たんだそう。ロッククライミングさながらの山道を
行き、山頂の雄岳へ。
すぐ隣の雌岳にある白岩「厳のジャイ
アント」は、男性が横を向いているよ
うに見えます。
さて、登頂に成功したあとは下り道。
気軽に登頂できる「嶽の森」。
約2時間半の冒険で、色々な景観が
楽しめました。役場などにたくさん
のコースの地図が設置しているので、
気軽にチャレンジしてみませんか?



滝の拝 たきのはい

川岸の奇妙な形の岩盤は、水
の流れに浸食され、削られて
できたそう。重石をつけて鮎
を引っかけて釣る『鮎のトント
ン釣り』が有名。



一枚岩の守り犬

国指定天然記念物、一枚岩。
毎年4月19日と8月25日の
前後3日間、夕方5時から約5
分間、一枚岩に犬の形をした
影が現れます。対岸にある『道
の駅 一枚岩(鹿鳴館)』のオー
ナー室 實信さんが第一発見者で、
数年前に愛犬を亡くした際、ふと一枚岩を見ると犬
の形が現れて驚いたそう。
魔物を追い払った一枚岩の犬
の伝説もあり、古座川町では「守
り犬」として親しまれています。



虫喰い岩 むしくいいわ

デコボコ、ヅブヅブの不思議な
山。風雨の浸食によってでき
たそう。穴のあいた小石に糸
を通して願掛けすると、耳の病
気が治るとも。



町のPRキャラクター誕生!

平成24年9月、町内に伝わる民話な
どをモチーフにしたキャラクター「一
枚岩の守り犬」と『滝之拝太郎(たき
のはいたろう)』が商標登録されまし
た。同年11月に完成したばかりの滝
之拝太郎の着ぐるみは、これから町
内外のお祭りやイベントで、町の新し
い“顔”として大活躍の予定です。

青い海、白い岬に抱かれた、美しい町。

「バルトブルー」の海と白い岩のコントラストが美しい、県立自然公園に指定されている白崎海岸。古くは万葉集に詠まれ、「日本の渚百選」「日本の夕陽百選」「瀬戸内夢五十景」に選ばれている景勝地です。白崎海岸の中でもメインとなる石灰岩採掘跡地の白い岬は、関西でも最大級のダイビング施設をはじめ、オートキャンプ場などを備えた白崎海洋公園が整備され、年間10万人以上が訪れる人気のスポット。周辺では、磯釣り・筏釣りなど、さまざまな釣りが楽しめます。女性やご年高の方でも安心して楽しめる「由良海つり公園＆釣堀ランド」も豊富。まさに、観光資源が“てんこ盛り”です。

おーじとしづくとななっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.21 由良町特集



遊びに行こ！
毎年5月中旬、白崎海岸公園で開催される「元気バル」では、地元の新鮮な海産物や農作物の販売のほか、由良町の史蹟名勝を巡るバスツアー（無料）や、自衛隊協力によるヘリコptaーの試乗体験など、ここでしか体験できないイベントが盛りだくさん。

電車の場合
JR新大阪駅から、JR湯浅駅の近くに線路急勾配のところに乗り、JR湯浅駅で降車。ここで約90分。後続の紀勢本線に乗り換えJR紀伊由良駅へ。約9分。

由良町へのアクセス

車の場合

「大阪・名古屋・京都方面から」

阪和自動車道 和歌山方面

↓和歌山IC（約50分）

↓広川IC（約30分）

↓国道42号を南下

↓由良町（約30分）



衣奈八幡神社、古の森に守られて。



毎年10月第3日曜日に宇佐八幡神社で開催される由良祭。県の無形文化財である横浜区と阿戸区の獅子舞は、昔から受け継がれてきた勇壮で力強い舞が特徴。宇佐八幡神社は神功皇后の頃が起源とされる、由緒正しい神社です。



宇佐八幡神社、猛々しい獅子舞。

紀南最大の野生水仙の群生地で、由良町の町花でもある水仙。

毎年12月下旬から2月上旬、県立白崎青少年自然の家で「すいせん祭り」が開催されます。陶芸体験などの各種体験メニューなども催され、多くの観光客で賑わいます。

太古から生い茂る、鎮守の森に抱かれた衣奈八幡神社。毎年10月第2日曜頃に行われる本祭で奉納される、小引区の童子相撲と神合区の稚子踊りは、県の無形民俗文化財に指定されています。

戸津井鍾乳洞

今から2億5000万年前の古生代ベルム紀の貴重な石灰洞窟で、延長約100メートル。洞内の温度は年間約15度。ひんやりとした地底空間です。

大正2年から昭和20年頃まで石炭採石場として利用されてきました。入口の階段を地下へおりて、地元の人々の協力で、平成元年から洞内が見学できるようになりました。さらに奥へ進むと、右手に針天井の間、左手側に玉石の間と続きます。古代ロマンを感じるミニアドベンチャーを体感してみませんか？

古代ロマンを感じるミニアドベンチャーを体感してみませんか？

<div data-bbox="

SCUBA DIVING in Shirasaki

The charm in a blue ocean.



白崎海洋公園
ダイビング
クラブハウス

本格的なライセンス
取得や、初心者の体験
ダイビングができます。

Diving Pool





由良町の歴史探訪。 興國寺にまつわる

安政元年（1854年）、鎌倉二代將軍源実朝の菩提を弔うため、家臣が建立した西方寺が、現在の興國寺の前身。

「ゆう語り部クラブ」の大野さんに、興国寺にまつわる面白い伝承を教えていただきました。羽柴秀吉の紀州攻めにあつた天正13年（1585年）頃高台にあり、雷などの被害に遭いやすい立地条件だったのか、興国寺は火事の多いお寺でした。

ある日杉之坊という旅の僧がこの地に訪れ、「法燈とは『火が登り、水が去る』と書くので、この寺は火事に遭いやすい。私の住む上州（現在の群馬県）の赤城山において、きっと助けてやること」と言い去つたそう。

興国寺の僧はその言葉を信じ、はるばる赤城山を訪ねます。そして、山の中腹に金色に輝くお堂を見つけました。恐る恐る中を覗いてみると、そこには大勢の天狗たちの姿が。

「よく来たのう。約束通り何とかしてやろう」
杉之坊といふ僧は、実は天狗だったのです。そして天狗は約束通り、火事で消失したはずの伽藍を晩で再建してくれました。

諸説ありますが、興国寺の天狗堂には大きな天狗の面が飾られており、毎年1月成人式の日には「天狗まつり」が開催されます。



時代の先駆者、由良守応。

由良町生まれの守応は、幕末の動乱期には陸奥宗光などと親しく活躍。元より馬術に優れ、明治になると東京で2階建て乗合馬車会社「千里軒」、機関車の発動機製造会社などを創業し、先駆者となりました。隠居中は道路や用水路などを施工し、人々のために助力。興国寺には、守応を讃える顕彰碑が建立されています。



信州松本生まれの法燈国師は、興国寺の前身、西方寺を建立した葛山五郎景倫の援助を受け、宋へ渡りました。帰国したのち、景倫に請われ、西方寺の開山となつて由良に居を構えました。国師が、宋の徑山寺の味噌を模して作ったのが今の金山寺味噌。樽のうえにじみ出た汁を、調味料として使つたのが醤油のルーツだといわれています。多くの高僧を世に輩出した国師は、非常に母親思いで、故郷を離れ数十年、母に会いたくて、意を決して信州に旅立つたところ、母もまた国師に会いたくて紀州に向かっており、2人は途中で出会いました。国師は、まず母の願いである熊野参詣を済ませ、興国寺の近くに母のため庵室を設けて、毎朝欠かさずに入らうとしたそうです。

由良町でしか手に入らない! 特産物&お土産



由良町オリジナル

和・洋菓子

町産ワカメの甘露煮を使った羊羹『海と大地』など。ほかにも町にちなんだ名前のお菓子が。

生わかめ

由良の海で育った新鮮なワカメをお土産に。お味噌汁や酢の物に最適!



衣奈そだち

衣奈地区の特産品、ワカメを地元の人たちがアレンジして作った佃煮。



天狗しょうゆ

醤油発祥、興國寺のお膝元でじっくり熟成された「天狗しょうゆ」。大量生産では醸せいの風味と、まろやかな香りが自慢。



ゆら早生みかん ＆さつき八朔

糖度12度以上の『ゆらっ子』や、独自の栽培法で、甘さを引きあげた『さつき八朔』など。



これらのお土産は、製造各店ほか、「道の駅 白崎海洋公園」の売店や、レストラン併設の「白い岬」などで購入できます。詳しくは由良町役場までお問い合わせを。

由良町 お宿紹介



白崎海洋公園内には、ログハウス、コンテナハウス、オートキャンプ場があり、アウトドアな気分を味わえます。ほかにも、町内には旅館、民宿、ホテルなどの宿泊施設が多数あります。詳しくは由良町観光案内所(0738-65-2522)へお問い合わせください。



取材にご協力いただいた方に、この場を借りて厚く御礼申しあげます。

© 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2012年5月現在のものです。



由良人が手塩にかけた上質なワカメを堪能。

由良町の衣奈(えな)海岸は、20度以下の水温、ワカメの乾燥に適した北風などの自然環境が適しており、養殖地として県内の生産高を誇ります。衣奈地区の人々に昔から食されてきた自慢のワカメ料理を由良町にお住まいの中初美さんに教わりました。「地元の人は、その昔、近所の人たちみんなで海岸に集まって、蜃食会をしていました。」ハリワカメの巻寿司は、その時に各家庭で作られ、持ち寄られたお料理なんですよ。ハリワカメとは、ワカメの柔らかい部分だけを取り取り、藁のスダレに丁寧に並べて貼り付け、一枚状にして干したもの。気が遠くなりそうな細かい作業です。中さんのご両親は、ワカメの加工品を製造する中で、今でもハリワカメを作っているそうです。お馴染みの料理だけど、いつも新しい発見があるほかでは味わえない受け継がれる郷土の味わいを堪能させていただきました。



パリッという感じじゃなくて、しっかりと歯応えが、海苔との大きな違いがしら。
見た目は普通の巻寿司と大差ないよう

違うけど、けつこうじょく、
「ワカメ」の海藻の味がするの。
美味しいかったわ!



不器用なたなっちでも、上手にできました! 中さんにコツを教わりながら、恐る恐る巻きます 巻きやすいように具材を均一に並べます



衣奈地区で、自慢のワカメを、シンプルに味わうなら「ワカメしゃぶしゃぶ」。ひとつかみのワカメを、お鍋に入つただし汁にさらさらとぐらせる、瞬で鮮やかな緑色に変化します。口に入れた瞬間、嫌なのない磯の香りが口内に広がり、また、シャキシャキとした食感が、ワカメの贅沢な印象ですが、いつも何気なくお味噌汁に入つて、美味しいワカメの心地良い。

そこできる贅沢なワカメですが、いつも何気なくお味噌汁に入つて、良い心地良い。しかし、少しでもワカメをしゃぶしゃぶ」というかみのワカメを、お鍋に入つただし汁にさらさらとぐらせる、瞬で鮮やかな緑色に変化します。口に入れた瞬間、嫌なのない磯の香りが口内に広がり、また、シャキシャキとした食感が、ワカメの贅沢な印象ですが、いつも何気なくお味噌汁に入つて、良い心地良い。



シンプルに食す、
豊かな海の味。



湯浅町



那智勝浦町



太地町



そびえる山々、清らかな流れ、大いなる海…
大自然こそ、和歌山の魅力
そこにしっかりと根づいた
人々の笑顔と元気な暮らし
未来に繋ぎたい風景が
ここに、あります

くじら博物館

太地町

鯨とともに約400年以上の歴史を歩んできた太地町で出会った女性。彼女は、くじら博物館でトレーナーを目指しています。起床時間も早く、女性にとってはキツイ仕事にも関わらず、真っ直ぐに、ひたむきに夢を追う彼女の表情は明るく、キラキラと輝いて見えました。若い力に支えられ、鯨の町の歴史は未来へと繋がっていくのでしよう。

那智勝浦町

熊野那智大社

「那智勝浦町をはじめ、和歌山県は歴史のある素晴らしい町。深緑の山々、紺碧の海など、数え切れない美しい景色、それを県民がしっかりと認識していないのは非常に残念なこと。私は和歌山県出身ではありませんんだからこそ言えるんですよ」那智大社の宮司である朝日芳英さんのお言葉が、とても印象的でした。

湯浅町

湯浅町の旧市街の北西に残る『重要伝統的建造物群保存地区』。ここは、かつて醤油醸造業が最も盛んに行われていた一帯で、ノスタルジックな町並みが、今でも人々の手で守られ残されています。茶屋の前でホットに食していると、「ここにちは、今日は寒いね」と、話しかけてくれるおばちゃん。失われつつある「人情」を感じました。

平成23年3月取材

平成23年7月取材

いつまでも 変わらない心の風景。

遙かなる歴史を辿って知る、 先人の思いやりの心。

あの町この村 ぶらり旅 総集編 その1 【観る・識る】



日高町 誕生院

江戸時代後期の念仏行者、徳本上人。功績が称えられ、紀州藩10代藩主である徳川治宝(はるとみ)により建立された誕生院。額面の治宝公自筆の力強い文字が印象的でした。

平成23年11月取材



歌舞伎や能で知られる「安珍清姫物語」の舞台である道成寺。住職さんの面白おかしい絵解き説法で知る物語で「いつの時代も、女性を怒らせたら怖い」と、しみじみ感じました。

平成22年11月取材

日高川町 道成寺

江戸時代後期の念仏行者、徳本上人。功績が称えられ、紀州藩10代藩主である徳川治宝(はるとみ)により建立された誕生院。額面の治宝公自筆の力強い文字が印象的でした。

平成23年12月取材



「過去1回」でも串本の海で見られたものが「展示基準」という海上公園。バックヤード見学では、たくさんの海の生物を感じられ、童心に戻つてはしゃいでしまいました。

平成23年8月取材

串本町 串本海中公園

16ヘクタールという広大な敷地の中、あらゆるスポーツ施設を完備。県内外のプロの強豪チームが合宿地に選び、県のスポーツ観光PRの一役を担っています。

平成24年1月取材

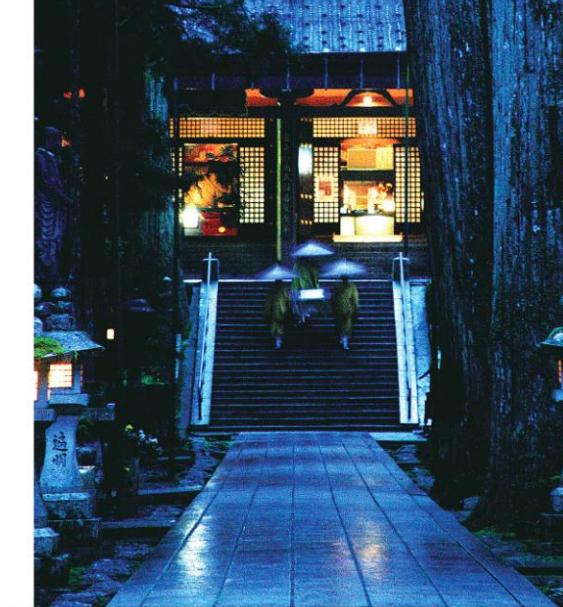


上富田町 スポーツセンター

雨の日も風の日も、毎朝6時と10時の2回、大師がおられる御廟へ食事を届ける維那(ゆいな)と呼ばれる仕侍僧。「すべての人が、すべての魂が救われるまで祈り続ける」と誓い、今から約1200年前に奥之院の御廟に入定された弘法大師。大師は、今も仏として祈りの日々を送っているとされています。

平成22年10月取材

高野山 奥之院



丹生都比売神社
にゅうつつひめじんじゃ
かつらぎ町

平成23年10月取材

約1700年前、応神天皇から神領として寄進された丹生都比売神社。「弘法大師は確かに偉大な人物。しかし、その教えを現代まで継承している人は、もういません。それはもうとすごくことだと思いませんか?」神主さんのお言葉が非常に印象的で、心に残っています。

平成23年10月取材



高野山町石道
(慈尊院・丹生官省符神社)



慈尊院

「高野山町石道」とは、九度山町の慈尊院から高野山の壇上伽藍にある根本大塔に続く道。晩年、慈尊院の大師の母公が移り住んだ由来から、「女人禁制」の高野に対し、「女人高野」と親しまれるようになりました。各町村で大師に由来のある史跡などを見つけると、少しづくづくしました。

平成22年12月取材

九度山町

町を代表する景色、季節の移ろいを映して。

あの町この村 ぶらり旅 総集編 その1 【観る・識る】



紀美野町 生石高原
有田川町との町境、標高870メートルの山頂に広がるススキ草原。お日さまを浴びながら、ススキが風に揺れる音に耳を傾け、ゆったりとした時間を過ごしました。
平成23年9月取材

国指定天然記念物、一枚岩は、高さ100メートル、幅500メートルの大岩壁。毎年2回、一枚岩に犬の形をした影「一枚岩の守り犬」が現れます。
平成24年4月取材



古座川町 一枚岩

江戸時代に開墾された、扇状に広がる美しい棚田「あらぎ島」は、有田川町のシンボル的景観。その雄大な景観に圧倒されました。



有田川町 あらぎ島

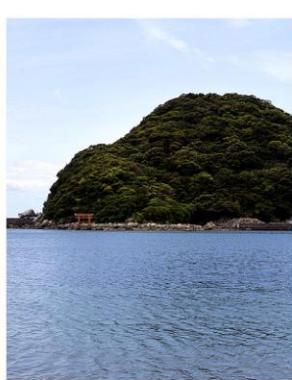
すさみ海水浴場の先にドンと鎮座し、国の天然記念物に指定されている「稻積島」は、すさみ八景のひとつ。多くの言い伝えを残し、町民に親しまれています。

すさみ町 稲積島



美浜町 煙樹ヶ浜

「白砂青松（はくしゃせいしょく）」。美しい海岸を表す言葉が相応しい煙樹ヶ浜。その背景に広がる松林は、地域の防災資源として高く評価されています。
平成23年1月取材



すさみ町 稲積島

コバルトブルーの海と、白い岩のコントラストが美しい白崎海岸は、石灰岩採掘跡地。和歌山県民が、必ず一度は訪れる「1トスポット」でもあります。
平成24年5月取材



由良町 白崎海岸

印南町のシンボル「かえる橋」は、「考えられる」「人をかえる」「町をかえる」「古里へかえる」「栄える」といろいろのがえるにちなんだネーミングされました。
平成24年2月取材



印南町 かえる橋

ほっこり癒しの湯。

「日本三古湯」として、日本書紀、風土記などに登場する歴史を持つ白浜温泉は、名実ともに全国屈指の露天風呂や、昔ながらの雰囲気を残した銭湯のような庶民温泉、また、手軽に楽しめる無料足湯スポットも多数。

白浜町 白浜温泉

「おくとろ温泉 やまとやど」では、渓谷美に包まれた露天風呂、広い内湯や、じやぱり湯などが楽しめます。源泉かけ流しで、間伐材などのバイオマス資材を利用したボイラーアイテムによるクリーンエネルギーによる、地球にも優しい温泉です。

北山村 おくとろ温泉



郷土が誇る偉人たち。

あの町この村 ぶらり旅 総集編 その1



ナイアガラ爆下の濱口梧陵の肖像画

濱口梧陵
広川町
廣川町生まれの濱口梧陵。安政南海大地震時の判断力と実行力、その勇気を、「生ける神」と賞賛しました。



南方熊楠
白浜町
慶応3年(1867年)、和歌山県に生まれた熊楠は、植物学・菌類学者としてのみならず、民俗学の創始者としても有名です。



湯浅宗重
湯浅町
源平争覇の中、先には平清盛、平家が没落した後は、源頼朝に信頼された有力な武将、湯浅宗重は湯浅町出身です。



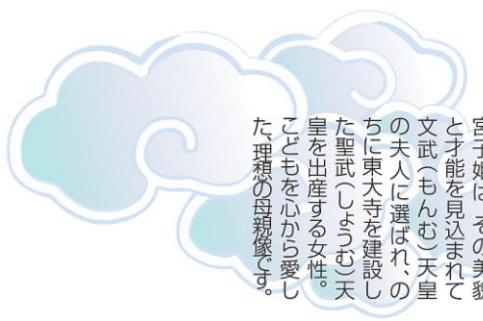
真田幸村
九度山町
戦国動乱期に活躍した戦国武将、真田幸村とその父昌幸らが隠棲した屋敷があり、真田家の縁の地として知られています。



ヨハネス・クヌッセン
美浜町
昭和32年、航海中の岬灯台西の沖合で火災を起こしている船の救助を試み、命を落とした海の勇者です。



法燈国師
由良町
信州生まれですが、居を構えた法燈国師。宋から金山寺味噌の製法を伝え、湯浅の醤油のルツを確立しました。



宮子姫は、その美貌と才能を見込まれて文武(もんむ)天皇の夫人に選ばれ、のちに東大寺を建設した聖武(じょうむ)天皇を出産する女性。子どもを心から愛した、理想的の母親像です。

日高川町
宮子姫



高野町 弘法大師
平安時代初期の高僧。中国からもたらした真言密教を、高野町のある紀伊山地に根本道場として開創。大師は今も奥之院の御廟で仏として祈りの日々を送っているとされています。



有田川町 明惠上人
鎌倉時代に活躍した、有田川町出身の華厳宗(けいんしゅう)の高僧。名譽と利益を離れ、純眞無垢にその生涯を生きた上人は、19歳から60歳で亡くなるまでずっと夢日記をつけていました。

日高川町
清姫

旅の山伏、安珍に恋をして、裏切られ、憎しみと悲しみから蛇に姿を変えた清姫。道成寺の釣鐘に隠れていました。偉人ではありませんが、今も語り継がれる恋物語のヒロインです。



日高町 德本上人
江戸時代後期の、日高町出身の念仏行者。1日の食事は麦の粉1合、16歳から横になつて寝ることはなかったそう。多くの人々に強い影響を与えた、カリスマ高僧です。

すさみ町
イノブタ

由良町
たぬき親子

旅で出会ったおともだち

美浜町
かんちゃん

北山村
わんこ

印南町
さんちゃん & きゅうくん

上富田町
お星寝犬

由良町
たぬき親子

あの町 この村 ぶらり旅 21町村の イタダキ



総集編 その2 [味わう]

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F1イノブタ イブの恵み』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と、たわわに実った和歌山のメジャー級特産品



北山村 じゃばら



広川町 みかん



みなべ町 紀州南高梅



九度山町 富有柿



印南町 小玉すいか

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

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。

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。

甘~い富有柿と、脱渋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。

「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。

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。梅びしお+マヨネーズの梅マヨソースが美味、イベントでも大人気！

ふむふむ…

こ餅はまんべんなく
広げるのよ

昔から、お祭りや冠婚葬祭など、人が集まるときに作られた受け継がれてきた懐かしい故郷の味。

ふるさとの味・郷土料理

地元のお母さんたちが教えてくれた

あわわ…
難しい…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、具たくさんのか中さん流



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、ひじきなどのまぜごはん。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ぜた「かきませ」。印南特産のエンドウを彩りに。



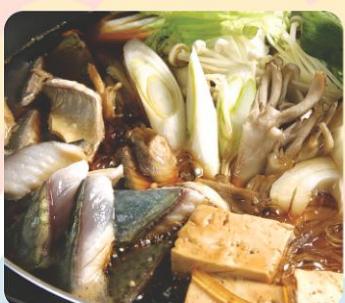
古座川町 うずみ膳

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ッとくぐらせると、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だ、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。



郷土が生んだ絶品グルメ

「ここでしか食べられない!」

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。

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めてご機嫌!



那智勝浦町 生まぐろ

にぎり、丼、かぶりと焼…。「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!



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、柴漬け・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。

体験報告書

by たなっち

イケメンユーチと
ダイビング!



由良町

初心者でも安心の屋内プール。ガイドの田中さんも優しくコーチングしてくれました。由良町のダイビングポイントは12ヵ所、カラフルな海の生き物を間近で観察できる神秘の世界です。

白崎海洋公園

ダイビングクラブハウス

深さ1.2、2.5、4.0メートルの3段階の屋内プ

ールがあり、有料でレンタル可能な機材も豊富。

体験は、前日の5時までに予約が必要。

詳しくは白崎海洋公園【0738-65-0125】へ。



串本町



美しい海を満喫
シュノーケリング

ラムサール条約に守られる美しい海に抱かれた串本町。少し沖へ出るだけで(ガイドの山口さんが、浮き輪を引いて連れて行ってくれます)、大きなテールサンゴが広がる幻想的な世界。

串本ダイビングパーク

串本海中公園のすぐ近く、レストランや宿泊ログハウスなどが隣接。本格的なダイビング体験のほか、トビウオのすくい取りなどユニークな体験も。詳しくは串本ダイビングパークのHPをチェック!



海の幸の宝庫、みなべ町。漁師の奥さまたちが、豪快な漁師料理を伝授してくれました。たなっちも、この体験で魚を捌けるようになりましたよ!

みなべ町ほんまもん体験

紀州備長炭や南高梅にまつわる体験など、ほんまもん体験のバリエーション多彩。漁師料理の体験は、要お問い合わせ。みなべ役場【0739-72-2015】まで。



北山村

スリル満点! 笹下り

木材を下流に運んだ伝統を観光に生かそうと始まった、村の夏の風物詩、筏下り。筏師さんの巧みな櫂捌き(そして筋肉)に惚れ惚れでした!



北山村観光筏下り

季節限定&1日2便の完全予約制。大人気のため、ご予約はお早めに。詳しくは、北山村観光センター【0735-49-2324】へ。



縦に横に…ギュッギュッと力を入れ、わらを編んでいくぞうり作り。おばあちゃんたちが丁寧に教えてくれました。

清水高齢者生産活動センター・
木工センター

旧清水町の伝統文化である紀州保田紙の紙つき体験や、木工などの手作り体験。地元の方々が指導してくれます。

古座川町



ダッキーは、カヌーと違って、船がひっくり返りにくいのが特徴。ガイドの谷さんと楽しくお話ししながら古座川を下りました。

ナンタン・アドベンチャー・システム
「川坊主(かわぼうず)」

「月の湯温泉 ぼたん荘」と連携しているので、着替えやシャワーの心配なし。詳しくは、川坊主【080-2509-4649】まで。

自然とふれあう

自然と上手に調和しながら暮らす、人々の生活を体感しました



すさみ町 ヤエンでアオリイカ釣り!

アオリイカ釣り体験は、ヤエンを作るところから始まります。優しいおじさまたちのおかげで、この日の収穫は、約4時間でアオリイカ4杯とウツボ1匹。イカは捌いて美味しいいただきました。

南紀すさみ アオリイカクラブ

アオリイカだけでなく、五目釣りや渡船釣り体験ができます。詳しくは、南紀すさみアオリイカクラブのHPをチェック!



串本町 近大マグロにエサをあげた

平成14年、串本町で初めて成功したマグロの養殖。吉田さんに、その先駆けの色々なお話を聞かせていただきながら、養殖マグロにエサをあげました。

本マグロ養殖体験

実施期間は通年。船でマグロのイケスまで行き、餌をあげる体験です。詳しくは、串本町観光協会【0735-62-3171】まで。



太地町 こんなに近くで?! クジラとふれあい!

ビーチでクジラと触れ合ったり、カヤックに乗ってエサをあげたり、色々な体験が(有料)。クジラたちのすぐそばまで近づける水族館は、全国でもあまり例を見ません。

太地町立くじらの博物館

クジラとの歴史を学べる博物館。イルカやクジラのショーは圧巻。詳しくは、くじらの博物館【0735-59-2400】まで。



湯浅町 春の風物詩 シロウオ漁

毎年2月下旬から3月の下旬にかけて、産卵のために広川を遡上してくるシロウオを、四つ手網で捕られます。網を川の中に沈め、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。

毎年3月に行われる「シロウオ祭り」で、シロウオすくいが体験できます。



美浜町 朝の煙樹ヶ浜土曳網

かつては各地で行われていましたが、現在では希少となった「地曳網漁」を見学させていただきました。

紀伊水道と太平洋の合流海域で、好漁場に恵まれた煙樹ヶ浜辺。昔からしらすの水揚げが盛んに行なれてきました。毎日網を引いているわけではないのですが、見学したい方は、漁師さんのお仕事の邪魔にならないように気をつけて!



由良町 大物大漁! 釣り堀ガーレ

外海上に面した海つり公園では、アジ、イワシ、メバル、アオリイカなどが釣れます。釣堀ランドでは、マダイ、メジロ、カンパチなどが釣れるそう。この日はタイ2匹、メジロ1匹が釣れました!

由良海つり公園&釣り堀ランド

季節ごとに違う入園時間にご注意を。持ち物や料金など、詳しくは由良海つり公園&釣り堀ランドのHPをチェック!



白浜町 本格派ソーセージ作り!

ドイツで1年間、農業・畜産や“腸詰め”的ノウハウを学んだ二株さん秘伝! 合挽ミンチ、ナツメグやパセリなど、11種類のスパイスとハーブをブレンドした無添加のソーセージ作り体験です。

二株牧場

自家製アイスクリーム試食できます。料金や期間など、詳しくは二株牧場【0120-841-369】へお問い合わせを。



紀美野町 ほっこりお母さんと一緒にやく作り

ミキサーでペースト状にしたこんにゃく芋をこねて、型に入れて成形し、約30分グツグツ茹でると完成。お母さんたちの真心が生み出した素朴で優しい味わいを実感。

生石加工グループ

こんにゃく芋100%のこんにゃく作り体験に関して、詳しくは紀美野町役場【073-489-5901】までお問い合わせを。



すさみ町 自慢の石窯で焼きあげる手作りパン

松下さんご夫妻は、五郎水窯や近隣にある宿泊施設などで陶芸とパン作りを教えています。今回は自家製小麦を、薪窯でほかほかの手作りパンに。にんじんやイチジク入などのバリエーションも。

五郎水窯

持ち物はエプロン・タオルのみ。料金や実施期間など、詳しくは、五郎水窯【0739-55-2197】までお問い合わせを。

あの町この村 ぶらり旅

総集編 その3

[体験する]

写んで遊ぼう

それぞれの町村の特徴を生かした、ここでしかできない貴重な体験



紀美野町

大自然でアソボ！パークゴルフ

「のかみふれあい公園」は、1万平方メートルの芝生広場や、滑り台・吊り橋などの楽しいアスレチックがあるわんぱく広場、県下で初めて36ホールを備えたパークゴルフ場（有料）がオススメ！

【営業時間】4月～9月：午前8時～午後7時。10月～3月：午前9時～午後5時。【定休日】火曜日・年末年始。※無料施設は休園日も利用可。



日高川町

日本一楽しい山彦！ヤッホーポイント

椿山（つばやま）ダム湖は、全体が湾曲した山々に囲まれ、山彦が返ってくる絶好のポイントが4つもあります。対岸にはお地蔵さまが並び、願い事を叫ぶと叶えてくれる…かも！？

椿山ダムのヤッホーポイント

美山地区にある椿山ダム湖、椿山リサイクルセンターに案内板があります。テレビにも紹介された面白スポットで、山彦体験してみては？



印南町

気分は一流ジョッキー 乗馬体験

ゴルフ場の広い敷地を生かして乗馬体験。現在18頭いる馬は、元競走馬たちばかり。初体験だけど、目がとても優しく、背中も温かくて全然怖くありませんでした。

ラ・グレース乗馬俱楽部

ゴルフ場、レストランや売店などが隣接した施設。体験メニューや料金など、詳しくはラ・グレース乗馬俱楽部HPをチェック！



日高町

全国一の生産地で黒竹工芸体験

黒竹の端材などを利用した民芸品作りを体験。壁飾りや一輪挿しなどの中から、丸いフォルムが可愛い花瓶を選んで作りました。年輩の方からお子さままで楽しめる人気の体験です。

黒竹の里びかいち

黒竹を使った人形など色々な民芸品を新しく開発、製作、販売しています。詳しくは日高町役場【0738-63-2051】まで。



上富田町

厄除け祈願、投げろ！かわらけ！

室内安全、交通安全など、あらゆる祈願（願掛け）のお寺である救馬渓観音の「かわらけ投げ」で厄除け祈願。かわらけを山頂から思いっきり投げ、厄や病気を祓うんだそう。

救馬渓観音（すくまだにかんのん）

約1300年の歴史を持つ開運・厄除の靈場「救馬渓観音」は、山一帯が大きな一枚岩に覆われています。



古座川町

巔のジャイアントに会いに！

巔の森コースの登山にチャレンジ。山頂の雄岳のすぐ隣の雌岳にある巨岩「巔（いわお）のジャイアント」は、男性が横に向いているように見えます。約2時間半、いい汗を流しました！

古座川町のトレッキングコース

巔の森、国王山、大塔山など多数の登山コースがある古座川。地図もあるので安心。詳しくは古座川町役場【0735-72-0180】まで。



すさみ町

キイジョウロウの苔玉作り

すさみ町佐本地区で、希少植物キイジョウロウを使った苔玉作りを体験。講師の飯野浩さんは東京出身、キイジョウロウの苗に苔を貼り、糸を巻きつけ、コロンと可愛い苔玉を作りました。

カフェフォン

10月上旬、キイジョウロウが咲く期間限定でオープンする「カフェフォン」がオススメ。体験は通年できます。詳しくはHPでチェック。



高野町

心穏やかに写経

「大般若波羅蜜多心経（だいはんにやはらみたしんぎょう）」というお経の一字一句に願いを込めて写経に取り組みます。心静かに自らを見つめて…とはいって、なかなか難しい体験でした。

大師教会・各宿坊

大師教会・各宿坊で体験可能。詳しいお問い合わせは、高野町企画課・高野町観光情報センター【0736-56-2468】まで。



白浜町

済めた色が美しい藍染め

藍草の栽培から染めまで一貫して“本物”にこだわった藍染め体験。朝本さんに教わりながら、バンダナを美しい藍色に染めあげました。

藍の里あさもと工房

Tシャツやストールなど、自分が染めたいアイテムの持ち込みも可能。詳しくは、南紀州交流公社【0739-53-0055】まで。



すさみ町 おいしい!みかん狩り

県内に住んでいるたなっちも、食べる機会の多いみかんですが、収穫するのは初めて。各農園で、県内外からの観光客に安心して体験してもらえる工夫がなされていました。

広川町のみかん狩り

観光農園は3ヵ所。このほかブルーベリー狩りができる農園もあります。詳しくは広川町役場【0737-63-1122】までお問い合わせを。



串本町 秋のごちそう!柿狩り

9月中旬～10月中旬まで観光農園を営む門(かど)さんの農園で、日本有数の生産高を誇る平核無柿(ひらたねなし)狩りを体験。脱渋した柿は持ち帰って美味しいいただきました。

かつらぎ町のフルーツ狩り

桃、ぶどう、いちご、梨など、季節ごとに採れる品種は10種類以上。詳しくはかつらぎ町HPでチェック!



印南町 甘くておいしいイチゴ狩り

サンシャイン牧場で、2月～5月下旬までイチゴ狩りができます。「さちのか」や「まりひめ」などの品種を、有機肥料100%にこだわって栽培。8月～9月下旬からはぶどう狩りも。

サンシャイン牧場果樹園

天候により開園日が変更があるので、電話での確認をオススメ。詳しくは、印南町役場 産業課【0738-42-1737】まで。

体験で作ったアレコレのその後を報告!

完成品

九度山町 高野紙(古沢紙)



かつて弘法大師が作り方を教えたと伝わる高野紙(古沢紙)。「山」の字が高野紙。たなっちの漉き方がへタだったためか、光にすかして見ると結構まだらで、分厚めの出来となりました。でも、これもまた味があって良いのです。



有田川町 紀州手しき和紙 保田紙

今から約400年前に作られ始めた「紀州手しき和紙 保田紙」。「海」の字が保田紙。保田紙の方が、全体的に均等できれいに漉きました。



みなべ町 手作り梅干し

梅干し作り体験で漬けた梅干しが完成!当初の予定通り、甘めで食べやすい味になりました。あっさり味なのでサラダやパスタに合いそうですが、やはりここは白いご飯でいただくのが至高の味。



湯浅町 手作り醤油キット

麹と塩などが入った手作り「My醤油」キットで作った醤油が完成!毎日ペットボトルを振ったり、夏場はぱんぱんに膨れてピックリしながらも、約1年半熟成させました。しっかりと濃い醤油の味です。



那智勝浦町 マグロ缶

手作りのオリジナルマグロ缶。しっかり味がついているので、サラダにして美味しいいただきました。思い出缶の中には熊野那智大社の宮司さんにいただいた手ぬぐいをしまってあります。



古座川町 陶芸作品

たなっちが試行錯誤しながら一生懸命作った陶芸作品を、木田さんが釉薬を塗って焼きあげてくれました!不細工な形ですが、きれいな色あい。木田さんのおかげで作品と呼べる仕上がりに。