

TAKE FREE

旅色 TABIIRO

日本の食、文化、人——その魅力はローカルにあり。

FO-CAL MAGAZINE

湯浅町

[和歌山県]

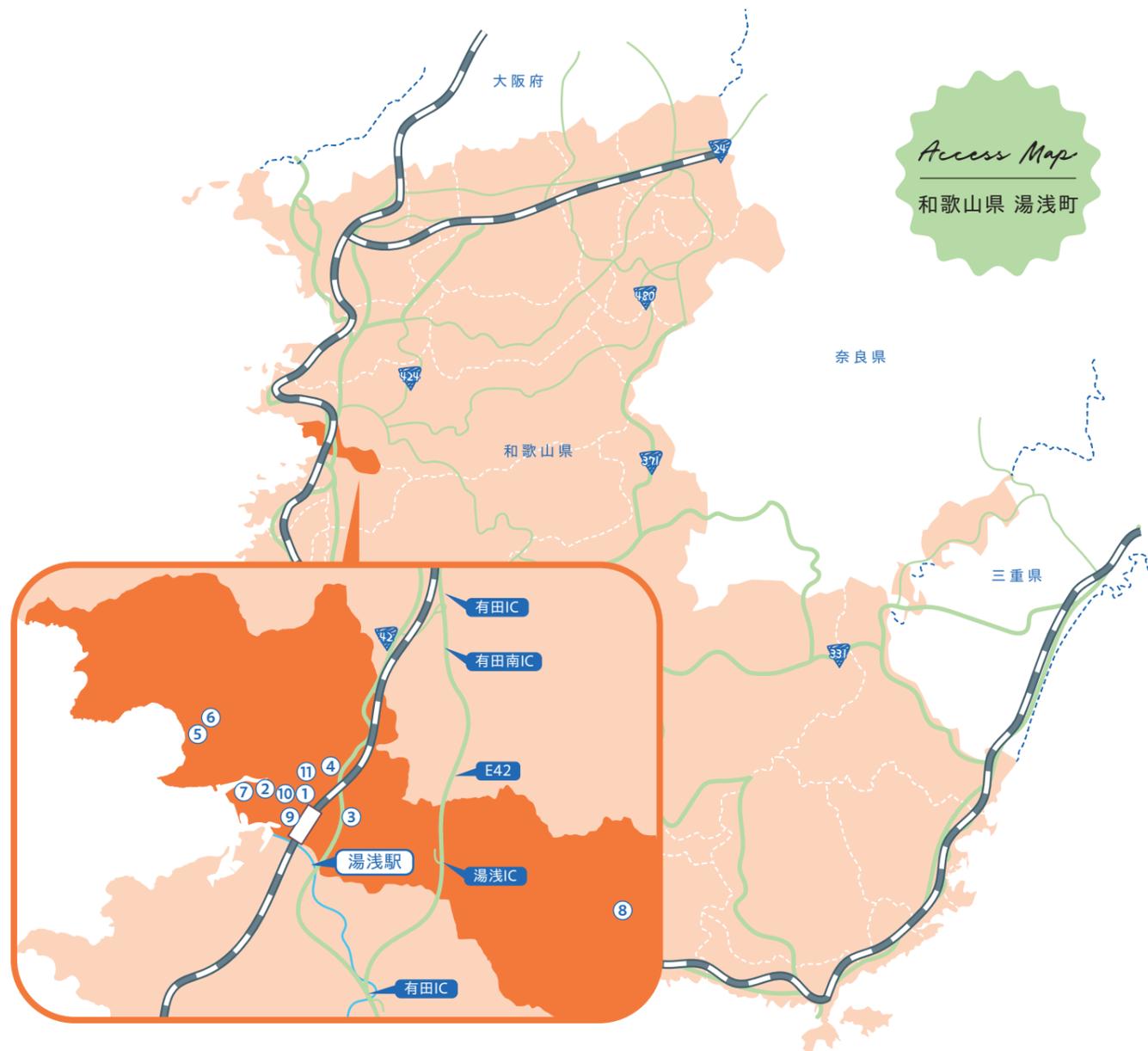
2023

「おいしさ」と
「心地よさ」が
待っている

湯浅のうまさ
を
巡る旅

スペシャルナビゲーター

岡本 玲



Access Map

和歌山県 湯浅町

Map List

- ① レスト喫茶 ドンキー (P.06)
- ② 旧栖原家住宅 (P.07)
- ③ 湯浅醤油 (P.07)
- ④ 顯國神社 (P.07)
- ⑤ M.CITRUS (P.08)
- ⑥ 小宿 栖原温泉 (P.08)
- ⑦ 海上釣堀湯浅 (P.11)
- ⑧ ニノ丸温泉 (P.12)
- ⑨ 湯浅米醬 (P.12)
- ⑩ 味の屋醸造 丸新 湯浅駅前店 (P.13)
- ⑪ Cafe&Record 奏 (P.13)



東京から

羽田空港



飛行機で
約1時間25分

関西空港



関西空港線
関空快速で約12分

日根野駅



JR特急くろしおで
約50分

東京駅



新幹線で
約2時間30分

新大阪駅



JR特急くろしおで
約1時間35分

大阪から

大阪駅



JR特急くろしおで約1時間30分

湯浅駅



「うまさ」と
「心地よさ」が待っている
湯浅のうまさを巡る旅



FO-CAL DATA (2023.1.1時点)
人 口：11,172人
面 積：20平方km
豆知識：波がおだやかな栖原海岸ではマリンスポーツも楽しめる

About Yuasa City



COVER
Model/岡本 玲
Photo/山田大輔
Styling/Lim Lean Lee
Hair & Make/奥田真莉

電子雑誌「旅色」
<https://tabiIRO.jp/>
和歌山県湯浅町特集
2023年9月15日公開

発行・制作/
株式会社ブランドスタメディア
〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町20-4
ネクシーズスクエアビル
TEL/03-6415-1183

Publisher/井上秀嗣
Editor in Chief/播磨雄介
Editor/阿部大亮
Art Director/ 窪田伸太郎
(株式会社ハラブレックス)
Designer/森橋夏子
(株式会社ハラブレックス)
Advertising/三浦繁人
Printed/株式会社ハラブレックス

Contents

04 1泊2日で行く
湯浅町の旅



14 地元民に聞きました。
湯浅町の“いい暮らし”



16 教えます!
湯浅のうまさ



18 Special Interview
岡本 玲



▶ Special movie

和歌山県湯浅町を旅する岡本 玲さんの
スペシャル動画を公開中!

大人の女性の旅をナビゲートする電子雑誌「旅色」では、岡本玲さんが
和歌山県湯浅町を旅するスペシャルムービーを公開中。ぜひチェックしてください。

動画
Check

<観光情報に関するお問い合わせ>
一般社団法人湯浅町観光協会
TEL/0737-22-3133

<ふるさと納税に関するお問い合わせ>
湯浅町役場 ふるさと振興課
(ふるさと納税推進係)
TEL/0737-63-2110

※本誌掲載の記事・写真イラストの無断転載及び複写、複製を禁じます。

和歌山県湯浅町

古くから港町として栄え、また熊野参詣や西国巡礼の旅人、大勢の商人たちの往来で宿場町として発展した湯浅町。2017年には醤油醸造の発祥の地として、日本遺産に認定されました。熊野古道の周辺には、今でも醤油や金山寺味噌の老舗が軒を連ね、また昔ながらの町家も残っている。かつての人々の暮らしぶりを想像するのも楽しい時間です。自然豊かでおいしいグルメにたっぷり出会えるのも湯浅の魅力。山一面に広がる段々畑には、みかんをはじめとする多彩な柑橘類が実り、美しい湯浅湾は、しらすなどの海の幸に恵まれています。

歴史と文化
味のまち
湯浅

岡本玲さんが案内する

1泊2日で行く

湯浅町の旅

湯浅町といえば、醤油醸造の発祥の地。
豊かな自然からもたらされる特産品が多数あり、
食べておきたいおいしいグルメがたくさんあります。
和歌山県の温暖な気候と同じくらい、
あたたかい町の方々にもてなしてもらいながら、
和歌山県出身の女優・岡本玲さんと、
湯浅町グルメをあますことなく堪能しました。

写真/山田大輔 スタイリスト/Lim Lean Lee ヘアメイク/奥田真莉 文/西 倫世

衣装協力
1日目 / ブルゾン46,200円、キャミソール37,400円、スカート39,600円(アンズリード | アンズリード 青山店 03-3409-5503)、
バッグ99,000円(トリー パーチ | トリー パーチ ジャパン 0120-705-710)、その他スタイリスト私物
2日目 / ドレス110,000円、バッグ60,500円(トリー パーチ | トリー パーチ ジャパン 0120-705-710)、
指輪(右手中指)31,900円(イー・エム | イー・エム アオヤマ 03-6712-6797)、その他スタイリスト私物

※新型コロナウイルスの影響により、施設の営業状態が変更になっている場合があります。最新の公式情報をご確認ください。



歴史のなかを
のんびり散策



▼フジイチ創業の1874(明治7)年頃に建築。1982(昭和57)年まで醤油醸造が営まれた

▲白壁の土蔵、格子戸や虫籠窓など、醤油醸造の伝統を感じる家並みが残る、重要伝統的建造物群保存地区内



100年以上、醤油醸造を営んだ 旧栖原家住宅で歴史に触れる



かつては「フジイチ」の屋号で醤油醸造をしていた栖原家の住宅が、醤油醸造の歴史が学べる施設に。主人や従業員の生活の場であった主屋、大豆を蒸したり生醤油の火入れを行った釜場跡、家財や食糧の米・醤油の原材料と容器類を保管していた2つの土蔵などを見学できます。欄間や釘を隠すために施した釘隠し、襖絵など、時代が刻まれた細やかな意匠も見逃せません。店主が湯浅弁で醤油醸造を解説するVR体験(9:30~11:30、13:30~16:30)も可能。醤油の歴史を学んでおくと、これから味わう醤油が一層おいしく感じられるはず。

Data
有田郡湯浅町湯浅557
☎0737-20-9012 ☎9:30~16:30
④水曜日(祝日の場合は翌平日)・年末年始 ⑤無料

車で約4分
(徒歩で約9分)

車で約5分
(徒歩で約17分)

醤油がグッと身近に感じられる 湯浅醤油で醤油づくり体験



昔ながらの製法と国産原料にこだわりつつ、斬新なアプローチの醤油を生み出している「湯浅醤油」。お土産処には、自然栽培の原料のみを使った高級醤油「魯山人」をはじめ、大豆の代わりに丹波黒豆で作った醤油、6種のスパイスをブレンドしたカレー専用醤油など、約15種ものユニークな醤油が揃います。関西最大級の木樽がある醤油蔵を見学できるほか、醤油の諸味を混ぜる権(カイ)入れ体験、ペットボトルに諸味を仕込み持ち帰って育てるマイ醤油づくり体験などでもできるので、旅の思い出とお土産が一度に手に入ります。



▲お土産処の試飲コーナーでは醤油の味比べ

Data
有田郡湯浅町湯浅1464
☎0737-62-2100
☎9:00~16:00
④年末年始
⑤蔵見学は無料、權入れ体験300円、
マイ醤油づくり体験1,300円



◀湯浅醤油ソフトクリーム
450円

▼杉樽にたっぷり入った諸味を約3mある權で混ぜる、權入れ体験

「大宮さん」と親しまれる 顯國神社をおまいり



西暦801年(延暦20年)に坂上田村麻呂が大國主明神としてお祀りしたのが創建で、その後、湯浅城主湯浅宗重がこの地に社殿を遷し、大國主命を主祭神として旧湯浅村の氏神としてお祀りした神社。今も湯浅の氏神様として親しまれ、醤油醸造家や農家、商人たちが商売繁盛の祈願にきています。拝殿の両脇には樹齡100年のクスノキが葉を揺らし、厳かな雰囲気。毎年秋に開催される例大祭(2023年は10月22日)は、有田地方で最大級のお祭り、高さ3m近くある豪華な御所車と氏子崇敬者が奉納する20基の神輿がお渡りする神事は見物者を魅了します。

Data
有田郡湯浅町湯浅1914
☎0737-62-2405
①自由拝観

車で約3分
(徒歩で約10分)



Yuasa City
1st
day

駅前の喫茶店で腹ごしらえしてから、和歌山県唯一の重要伝統的建造物群保存地区をぶらり散歩。醤油づくり体験をしてから氏神様をお参りし、みかん農家直営ショップで柑橘スイーツを。お宿でも湯浅の恵みをいただきます。

湯浅駅から
徒歩で約2分



湯浅名物・洋食なんでも揃う レスト喫茶ドンキーでランチ



JR湯浅駅から徒歩約2分の場所にある喫茶店。ランチメニューは10種以上あり、湯浅名物のしらす丼(700円)もあれば、ミックスフライやハンバーグ、チキンカツといった洋食メニューもあるので、どんな気分のときも食べたいものが見つかるはず。人気はマスターが自ら数種類のスパイスをブレンドし、数日間煮込んで作るスパイシーなカレー。後引くおいしさが「一度食べるとヤミツキになる」と、県外から訪れるファンも多いそう。スイーツやドリンクも豊富。

Data
有田郡湯浅町湯浅1045-1
☎0737-62-3135
☎月曜日9:30~14:30(L014:00)、
水曜日~日曜日9:30~14:30、
17:00~20:30(L020:00)
④火曜日

◀カツカレー850円。
サラダ付き



Schedule

飛行機・電車で約2時間30分	8:30	羽田空港出発
徒歩で約2分	11:00	湯浅駅
車で約4分(徒歩で約9分)	11:30	レスト喫茶 ドンキー
車で約5分(徒歩で約17分)	12:30	旧栖原家住宅
車で約3分(徒歩で約10分)	13:30	湯浅醤油
車で約10分	15:00	顯國神社
車で約2分(徒歩で約4分)	16:00	M.CITRUS
	17:00	小宿 栖原温泉

＼ まだある！ ＼
湯浅町の気になるお宿 🏠



湯浅温泉 湯浅城

湯浅城の天守閣が宿泊施設に。湯浅湾を見おろす高台に建っているため、展望台からは湯浅町が一望できます。大浴場は美肌効果も期待できるアルカリ泉。海や山の幸をふんだんに取り入れ、湯浅醤油や金山寺味噌で調味した会席料理も評判です。

Data
 📍 有田郡湯浅町青木75
 ☎ 0737-63-6688

千山庵

「重要伝統的建造物群保存地区」内にある、築130～150年の古民家を改修した貸切宿。部屋は3タイプあり、それぞれ土間や吹き抜けがある昔ながらの町家です。湯浅の歴史と文化を感じ取るには最適なお宿です。

Data
 📍 有田郡湯浅町湯浅21-1 (きたまち101、102)
 有田郡湯浅町湯浅582 (かじやまち301)
 ☎ 0737-65-0300



美よし荘

300坪の庭園をもつ、純和風の割烹旅館。趣と佇みのある日本的美しさが随所に感じられるつくりが特徴です。料理は素材本来の美しさを活かした会席料理で、鰹や伊勢海老、紀州クエにシロウオなどが味わえます。

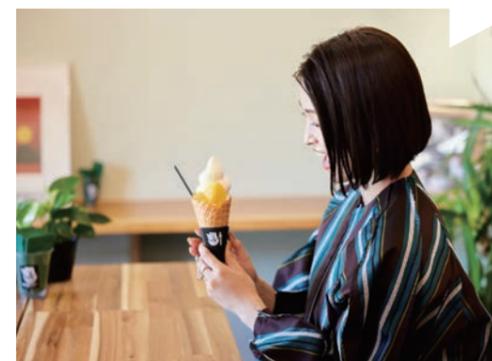
Data
 📍 有田郡湯浅町別所166-1
 ☎ 0737-62-3168



車で約10分 🚗
 16:00 🕒
 エムシトラス
**農家直営のM.CITRUSで
 柑橘ソフトクリームを**

湯浅町で柑橘を幅広く栽培する主井農園直営のフルーツパーラー。もぎたての果実をしばってソフトクリームやアイスクリーム、ドリンクなどしています。ソフトクリームに使うシトラスはその時期一番おいしい品種を1種厳選。食べごろのものを極めているため、品種は数日から数週間単位で頻繁に入れ替わります。牛乳は柑橘との相性を最優先して厳選。テイクアウト用のアイスクリームは松兵衛みかん、三宝柑、清見、カラマンダリンなど8種あるので、食べ比べて品種ごとの違いを楽しんでみましょう。

Data
 📍 有田郡湯浅町栖原496-4
 ☎ 090-1582-5022
 🕒 11:00～17:00
 水曜日11:00～16:00
 📅 木曜日



農家が届ける

とっておきスイーツ



◀ 生しぼりジュース 650円

◀ ソフトクリームはミルク、シトラス(柑橘)、ミックスの3種。ミックスのコーンは500円

車で約2分 (徒歩で約4分) 🚗



▲ 魚介も野菜も湯浅のものが中心

Data
 📍 有田郡湯浅町栖原1363
 ☎ 0737-62-2198 (受付8:00～20:00)
 🕒 チェックイン15:00～18:00
 チェックアウト～10:00
 📅 水曜日

**プライベート感が心地いい
 心がゆるむ小宿 栖原温泉**



1892(明治25)年の創業以来、紀州のかくれ湯として愛されてきた栖原温泉。すぐそばにある自家源泉からコンコンと温泉が湧き出ています。趣の異なる客室は5室のみ。食事処も5つの個室に分かれているため、リラックスできるプライベートステイが叶います。お楽しみの食事は、近海で取れた新鮮な魚介が自慢。料理の内容は季節や旬にあわせて替わり、例えばお刺身に泡状の醤油を添えたり、湯浅なすを丸ごと茶碗蒸しにしたり、遊び心ある仕掛けにとくめきます。器は地元陶芸家が手がけたもの。盛りつけの美しさにも見惚れます。





▲海に浮かぶ釣堀までは船で移動。
渡船料金は1人500円



初心者でも高級魚が狙える 海上釣堀湯浅で釣りデビュー

初心者でも安心の道具をレンタルし、安全な筏の上で、気軽に海上での釣りが楽しめる釣堀。「海上釣堀湯浅」では1日に3~4回、いけすに真鯛やシマアジ、青魚などが放流され、また釣場にはスタッフが常駐しサポートしてくれるため、初心者でも高確率で釣れるのが人気の理由。釣った魚はすべて持ち帰り可能。その場でさばいてもらうこともできるので(有料)、自分で釣った魚を湯浅の醤油と一緒に味わってみるのも乙な体験です。

Data

- 📍有田郡湯浅町湯浅2985
- ☎080-8306-6222
- 🕒受付は夏季6:00~、冬季6:30~、
釣り時間7:00~13:00、7:30~13:30
- 👤元日のみ
- 💰女性7,500円、男性11,000円



マリンスポーツが楽しめる

すはらしーサイドハウス

波がおだやかな湯浅の海はマリンスポーツに最適。夕陽の名所で有名な栖原海岸の目の前にある「すはらしーサイドハウス」では、インストラクターの付き添いのもと、シーカヤックやSUPなどのマリンスポーツが体験できます。シーカヤック初心者は、半日で約3kmを往復するショートコースがおすすめ。ここ数年、人気になったSUPは、まるで海の上を散歩しているみたい。レンタルウェアも充実しているので、思い立って手ぶらで参加してもOK。オーシャンビューの一棟貸宿泊施設とのセットプランもあります。



◀シーカヤックに乗って
水面から海の中を観察

Data

- 📍有田郡湯浅町栖原966-1
- ☎0737-63-6550
- 👤シーカヤック・ショートコース7,000円
・無人島探検コース11,000円、
SUP体験7,000円



▶ボードの上に立ち、
パドルを漕いで水面を進むSUP。
記念撮影もしてもらえる



Schedule

- 🚗車で約5分 ▶小宿 栖原温泉を出発
- 🚗車で約15分 ▶10:30 海上釣堀湯浅
- 🚗車で約15分 ▶12:00 二ノ丸温泉
- 🚶徒歩で約2分 ▶13:30 湯浅米醬
- 🚗車で約2分 (徒歩で約7分) ▶14:00 味の屋醸造 丸新湯浅駅前店
- 🚗車で約2分 (徒歩で約9分) ▶15:00 Cafe&Record 奏
- 🚶徒歩で約9分 ▶湯浅駅 帰路へ

たくさん食べた翌日はアクティブに。
初心者でも醍醐味を感じられる釣堀での釣りを
楽しんだあとは温泉&サウナで体を癒し、
湯浅駅の旧駅舎で湯浅食材たっぷりの定食をいただきます。
お土産を買って、懐メロを聞きながらカフェでくつろぎ、
旅を締めくくりましょう。

金山寺味噌のバリエが豊富！ 味の屋醸造 丸新 湯浅駅前店



金山寺味噌の老舗「丸新」。金山寺味噌は、米、大麦、大豆、瓜、なす、生姜、しそなどを混ぜ合わせ、自然発酵させたおかず味噌。原料はどのお店もほぼ共通ですが、こちらは子どもから年配者まで全世代が食べやすいうす塩＆甘口なのが特徴です。また辛口、わかめ、ゆず、具沢山などもあるので、好みに合わせて選びやすいのも魅力。金山寺味噌だけでなく、醤油やポン酢、梅干し、しらすの佃煮、柑橘ジュースと、湯浅の特産品があれこれ手に入り、湯浅駅前と好立店。旅の最後に、おみやげをまとめ買いするのに重宝します。

Data

△有田郡湯浅町湯浅1055-22
☎0737-62-5111
🕒9:00～19:00
🅕なし

車で約2分
(徒歩で約7分)



◀金山寺味噌 うす塩
(カップ入り)
220g550円～



徒歩で約2分

森の中にある二ノ丸温泉の お風呂&サウナでリフレッシュ



自然が身近に感じられる、山間の温泉施設。まずはヒノキの香りが漂う内湯でアルカリ単純泉の美肌の湯で身体をあたため、山田川に面する露天風呂へ。完全予約制のサウナ小屋は山田川の清流の水風呂が楽しめる「瀧のサウナ」、木々に囲まれた「森のサウナ」の2種。大自然を感じながらの外気浴は、身体と心が同時にととのうこと間違いなし。お腹を満たすなら、関西圏で展開している人気ラーメン店「ストライク軒」で。スープには温泉自慢のミネラル水が使われているため、二ノ丸温泉店でしか食べられない味わいです。

Data

■温泉
△有田郡湯浅町山田1638-1
☎0737-64-1826
🕒10:00～21:30、
土曜日・日曜日・祝日8:00～21:30
🅕木曜日 🅖大人1,300円

■サウナ小屋
🕒瀧のサウナ10:15～18:45、土曜日・日曜日・祝日8:30～18:45、
森のサウナ10:00～21:30、土曜日・日曜日・祝日8:00～21:30
🅕木曜日
🕒瀧のサウナ 通常コース(90分)1名3,000円
※土日祝のみ、貸切コース(90分)1グループ16,000円～
／森のサウナ 貸切コース1グループ24,000円～
※20:00～21:30は-4000円

車で約15分



◀特製二ノ丸
BLACKラーメン
1,300円

JR湯浅駅旧駅舎を改装 レトロで新しい湯浅米醬



築約90年の木造の駅舎をリノベーションし、食堂&お土産店として2023年5月にオープン。漆喰の天井やベンチなど、そこかしこにかつての名残りが見つかる、真新しいけどノスタルジックな空間です。印象的なショーケースには、薪で炊いた電ごはんと湯浅の醤油や金山寺味噌、鴨などで作ったおむすび、羽二重餅に醤油や味噌を合わせた炙り餅などが並び、イートイン、テイクアウトどちらも可能。食堂では和定食や鴨そばなどがいただけます(※メニューは季節によって変更あり)。屋外のデッキ席に出ると、パンダくろしおなど、JRの車両が目の前を通過！食事や買い物をするだけじゃない、湯浅の新名所です。

Data

△有田郡湯浅町湯浅1075-2
☎070-9133-0737
🕒ショップ10:00～17:00、
食堂11:00～14:00
🅕不定休

◀炙り餅は米味噌ベースの「いなか」、
しょうゆベースの「たまり」の2種。
2本300円

車で約15分



▲おむすび2種、自家製みその味噌汁、季節の小鉢、漬物付きのおむすび定食950円。おむすびは10種類の中から、2種選べる。

旧駅舎が醸す
ノスタルジックな雰囲気

昭和歌謡をBGMに Cafe&Record 奏で 旅の余韻に浸る



80年代の邦楽を中心に取り揃えたレコードショップにカフェを併設。ナチュラルだけどカッコいい木目×黒の空間に、アナログレコードがずらりと並んでいます。メニューは豊富で、ランチ、パンケーキやパフェ、多彩なドリンクが味わえ、クリームソーダは7種類も。ブーム再燃中のレコード×クリームソーダの組み合わせが素敵で、懐かしく思う世代も、新鮮に感じる世代も、居心地の良さを感じるはず。視聴用のレコードプレイヤーもあるので、デジタル音源とは異なる、ざらついた温かみのある音を聞いてみては。

Data

△有田郡湯浅町湯浅1594-17 ☎0737-63-0561
🕒11:00～17:00(L016:30)※11:00～13:00は日替わりランチのみ提供、
金曜日・土曜日13:00～17:00(L016:00)、19:00～23:00(フードL022:00、
ドリンクL022:30)、日曜日13:00～17:00(L016:00) 🅕不定休



レトロなのに
ちょっと新鮮な空間



▲白桃の果汁入りシロップを
ソーダで割った
桃のクリームソーダ550円





地元民に
聞きました

湯浅町の

“いい暮らし”

湯浅町で生まれ育ったみかん農家の方と、海のそばでカフェを営む移住者の方にインタビュー。これまでの背景も年代も職業も違う二人なのに、湯浅町の好きなところは共通していました。住んでいる人だからこそ知る、湯浅町の良さとは？
文/西倫世

湯浅町へ
移住しました



アイランドストリーム代表 平田毅さん

湯浅湾でシーカヤックやSUPなどのアウトドアサービスを行うアイランドストリームと、そこに併設された海をモチーフにしたカフェ「The 7th Sense cafe」を運営。兵庫県明石市生まれ、奈良育ち。「海遊びの魅力を多くの人に伝えたい」と、約20年前に湯浅町に移り住んだ。

湯浅町で
生まれ育ちました



善兵衛農園 七代目園主 井上信太郎さん

200年以上の歴史がある農園で、若くして園主を務める。みかんのブランド化に尽力し、飲食店への卸業も本格化。地域内外の人々の拠点となるコミュニティスペース「FLAT」を仲間と運営している。



1 日本一周を経て、たどり着いた湯浅町
瀬原海岸のすぐそばに建つ「The 7th Sense cafe」。アウトドア基地としても機能し、シーカヤックやSUPなどの体験ツアーも受け付けています。こちらの代表である平田毅さんは、海遊びの魅力を広めたいと、約20年前、湯浅町に移住。名刺には「シーカヤック 海洋冒険家」の文字が。なんとカヤックで日本の海岸線を一周し、移住先として選んだのが湯浅町だったそう。「湯浅湾は波がおだやかなうえ、無人島が5つもある。洞窟や滝など、海からじゃないと見られない景色がたくさんあってシーカヤックに最適だったんです」と振り返ります。



Data
〒有田郡湯浅町瀬原1434 ☎ 0737-63-3221
①シーカヤックなどは予約次第で随時開催、
カフェは金曜日・土曜日・日曜日11:00~18:00



1 地元のつばねが心地いい
有田みかんのなかでもトップブランドとして位置づけられる産地・田村の柑橘農家の跡取りとして生まれた井上信太郎さん。「幼い頃から地元の祭りが大好きで積極的に参加。小学生の頃からの友達と、お酒が飲める年齢になっても一緒にいられて、地域のために一緒に活動できている。それが僕にとっては心地いいです」と話します。
「地元で人が呼べる農業がしたい」と望む井上さんは、和歌山で行われている、移住者向け事業「しごとくらし体験」をサポート。希望者と一緒に農作業をしながら、湯浅での暮らしぶりを伝えていきます。「なによりうれしいのは『湯浅町が好きになった』と言ってくれること。今年の春に農業体験に来た大学生が、秋の祭りに合わせてまた遊びに来てくれるんです」と目を輝かせていました。

2 幻想的な景色の中で五感が満たされる

「湯浅の魅力は、時間の流れがゆっくりしていて、のんびり過ごせること。自然がたっぷりあるのに、生活に必要なものはちゃんと揃っていて不便がなく、車に1時間半ほど乗れば大阪市内に着く。バランスがいい町」と話す平田さん。
季節ごとに変化する景色も、住んでいるからこそ敏感に察知できます。「昼間は海から陸に向かって風が吹き、夕方は山から海に風が吹く。みかんの花が咲く5月の夕暮れ、海にいとどりにみかんの花の香りが充満し、潮の香りとミックスされて、それがすごくかわしい。水平線に夕陽が落ちる幻想的な景色を眺めながら、五感が満たされていくのを感じます。秋になって空気の透明度が上がると視界がクリアになり、天気がいいと四国の山々まで見渡せ、海に浮かぶ島々の佇まいに一層気品が漂うような気がします」。

2 季節ごとに感じる香りに癒される



湯浅町の移住定住 が気になったら！

歴史・伝統・文化が香る和歌山県湯浅町の、人やまち、自然とのつながりある暮らしに惹かれたら、ぜひこちらをチェック。移住をサポートしてくれる情報がチェックできます。



Check!
わかやまLIFE





03 みかん

生産から選別・出荷まで
すべて手作業で行う「山田みかん」



大谷康廣さん
(山田出荷組合)

和歌山県はみかんなど柑橘類の産地として有名ですが、湯浅町内の有田地区で生産している「山田みかん」は濃厚な甘味が自慢です。品質管理を徹底するため、生産から選別・出荷まですべて手作業で行われているそうです。「山田みかんは、極限まで余分な水分を与えないことで、果実の味がより濃厚になりおいしいみかんになります。より安全でおいしいみかんを召し上がっていただけるよう土作りこだわり、丁寧に採集。ひとつずつ手選別で荷造りし、組合員が徹底した品質管理を行っております」。



山田出荷組合
〒有田郡湯浅町山田1289
☎ 0737-63-3883



04 釜揚げしらす

梶原信吾さん
(まるとも海産)



ほかにはない厚釜踊り炊き製法で
ふんわりやわらかくなる「釜揚げしらす」

湯浅町は和歌山でも有数のしらすの産地。ここ「まるとも海産」では、熱伝導がいい厚釜で湯を沸かし、そこにしらすと赤穂の塩を入れて茹でる、厚釜踊り炊き製法が特徴です。代表の梶原信吾さんは「湯浅のしらすは、紀伊山脈から流れ出す川からの植物性のプランクトンと湯浅湾の綺麗な海で育った海洋のプランクトンを食べているため、栄養が豊富でおいしいんです」と教えてくれました。「明治32年創業以来、しらす一筋。これからも新しいものを取り入れつつ、昔ながらの技術を守ってまいります」。



まるとも海産
〒有田郡湯浅町田325 ☎ 0737-63-4555 ☎ 9:00~17:00 ㊿ 日曜日、水曜不定休



05 紀州鴨

脂のコクが濃厚!
のびのび育った「紀州鴨」



太田有紀さん
(太田養鶏場)

山間の自然豊かな場所で6000羽の紀州鴨を飼育している「太田養鶏場」。一年を通して浜風が吹き抜ける風通しがいい畜舎で、1坪10羽以下というストレスのない環境で鴨を飼育しています。「山から流れてくる谷水を飲み、独自配合のペレット飼料を食べ、紀州材100%のおが粉の敷料の上で育てています」とこだわりを話す代表の太田有紀さん。大切に育てられた紀州鴨は真っ白い脂と鮮やかな赤みの肉のコントラストが美しく、濃厚な脂のコクがあり、最高級の紀州鴨とされています。



太田養鶏場
〒有田郡湯浅町田1360 ☎ 0737-62-2895 ☎ 9:00~17:00 ㊿ 不定休

01 醤油

金山寺みその老舗が手がける
風味豊かな「醤油」



数見寿郎さん
(あみ清数見商店)

醤油醸造発祥の町として有名な湯浅町。その醤油の起源は、金山寺みその製造工程から生まれたと言われてます。「あみ清数見商店」は元禄時代から金山寺みそを作り続けている老舗として有名ですが、実は醤油づくりも手がけています。「もろみを搾った、酵母が生きた生揚げ醤油を釜焚きにて火入れをし、風味豊かで味よく仕上げています」と店主の数見寿郎さん。「濃い口醤油に甘みを足し、刺身に合うように調整した、さしみかけ醤油は冷奴、卵かけご飯、おひたしにもおすすめです」。



あみ清数見商店
〒有田郡湯浅町湯浅519 ☎ 0737-62-2318 ☎ 9:00~18:00 ㊿ 不定休

02 紀州和華牛

北川美智也さん
(ミートファクトリー)



赤身のおいしさを堪能するなら
黒毛和牛の新ブランド・紀州和華牛

和歌山のブランド牛として有名な熊野牛のほか、2019年から希少な紀州和華牛を取り扱っているのが「ミートファクトリー」。紀州和華牛は、水が清く、緑豊かな和歌山県内で育てられた、和歌山育ちの黒毛和牛です。こだわりの育成方法をたずねると「県特産品であるみかんジュースや湯浅醤油の搾りかすから生まれた飼料で、育てています」とのこと。「黒毛和牛らしい深い味わいに加え、ビタミンEが豊富で赤み鮮やかな牛肉は、見て美しく、食べておいしい、そして身体に嬉しい逸品です」。



ミートファクトリー
〒和歌山市和佐関戸25-2(本社) ☎ 0120-69-1129 ☎ 9:00~17:00 ㊿ 水曜日・日曜日・祝日

おいしい理由を
プロが語る

湯浅の うまさ

教えます!

YUASA NO UMASA

温暖な気候とおだやかな海の恩恵を受けて、たくさんの特産品のある湯浅町。金山寺みそや醤油といった、脈々と受け継がれた伝統製法の調味料も残りつつ、生産者の熱い想いのもと生まれた新グルメも。湯浅生まれの「うまいもん」を新旧まとめて紹介します。

文西倫世

いつもの食卓に
彩をプラス

湯浅町の
特産・名産品

今回ご紹介した品々以外にも、たくさん名物が湯浅町にはあります。気になるラインナップは、ウェブサイトを確認してくださいね。



岡本玲



小さい頃、湯浅に来たことはあるけど、しっかりと記憶はないと話していた岡本さん。それでも「湯浅といえは？」と聞く「醤油！」と即答。和歌山出身だからこそ感じた、湯浅の魅力を探りました。

— 今回は湯浅グルメを堪能しました。印象的だったお料理は？

「小宿 栖原温泉」でいただいた湯浅なすの茶碗蒸しが、出汁がきいていて、具材の味がしっかり生きていてとってもおいしかったです。なすの中身をくりぬいて器にしていたのにも驚きました。ほかにもお料理をたくさん出していただいたけど、全部おいしくて、べろっと食べちゃいました。

— 醤油を泡立てた「泡醤油」には、みんな驚いていました。

お刺身に添えられていた、泡状のお醤油はクリーミーで、口のなかで溶けた瞬間にお醤油の味がしっかり際立っていました。見たことがないものに驚き過ぎて、泡醤油をつけた後、もう一回、液体のお醤油を使いそうになるくらい(笑)。出していただいた白身のお魚との相性も抜群でした。

— みかん農家が営む「M.CITRUS」ではソフトクリームをいただきました。

ミルクとバレンシアオレンジのミックスソフトクリーム、めちゃくちゃおいしかったです！ オレンジの方はさわやかで、ミルクは濃いけど後味はすっきりで、あのバランスは最高。しかも、ソフトクリームのコー

ンって最後は底にクリームがたまってドロドロになってしまいがちだけど、底に果肉とジュレが入っていて最後までおいしく食べられる、完璧なソフトクリームでした。

— 国産のバレンシアオレンジって、いうのも、めずらしいですね。

うちは母が「和歌山はみかんだけじゃなくオレンジもおいしいから」って、よく東京の家に送ってくれていたもので、なじみがありました。

— 東京で暮らしながらも、和歌山の食材が身近なんですね。

柑橘類だけじゃなく、和歌山のお野菜も送ってもらって東京で食べているんですが、やっぱり地元食材はおいしいです。家の冷蔵庫には湯浅のお醤油もありますし、実家にはお醤油とポン酢が何種類もあります。

— 醤油といえば、湯浅醤油の蔵で、醤油の諸味を混ぜる権入れ体験をしてみたいですね。

あの権、すごく重かったです。昔からの変わらぬ製法なんですよ。大変でも手作業で醤油を作っているなんて。職人さんってかっこいいですね。

湯浅醤油の社長のお話も印象的でした。食材によって使う醤油を変えて欲しいっておっしゃっていて。私はもともと料理にあわせていろんな調味料を使うのが好きなんですけど、今回お醤油をつくる工程を見学して、一層お醤油にこだわっていききたいし、いろんな使い分けを楽しみたいです。

— JR湯浅駅の旧駅舎を改装した「湯浅米醬」でいただいた、炙り餅はどうでしたか？

羽二重餅なのですごくやわらかいんですけど、きな粉をまぶしてから炙っているのがカリッとして香ばしさもありました。醤油味と味噌味があって、どっちもおいしかったです。木造のベンチなども残っていて、新しいけどレトロな内装も素敵でした。

— 旧栖原家住宅も、かつての醤油醸造所の名残が残るレトロな建物でした。

100年以上前に建てられた建物が、あんなにきれいに残っているなんてすごい。天井もすごく高く、畳の上でのんびりしながら「ここで住み込みの人が働いていたんだろうな」って妄想しちゃいました。

— 地元ほど近い場所を旅するおもしろさは感じられましたか？

そうですね。和歌山県人だからこそ、湯浅の醤油については小学校の頃に習ったなじみ深いものですが、「湯浅米醬」のような新しい施設は知らなくて、和歌山は素敵な観光地としてどんどん発展しているんだとうれしくなりました。

地元を離れたからこそ、帰ってきたときにパワーアップしていると「私もがんばらなきゃ」って気持ちにさせてもらえるし、凝り固まっていた頭がほぐれていく感覚はあります。「和歌山のおすすめスポットはどこ？」ってよく聞かれるので、これからは湯浅町もみんなにおすすめしていきたいです。

旅で頭と心をかっぽにして 新しい刺激をもらって帰る

— プライベートでは、最近旅行に行きましたか？

去年の6月、中学時代の同級生と石垣島に行きました。実は私、プライベートで海に行くのも、友達と旅行するのも初めてで。休みが不規則なお仕事だから、ふだんはひとりでフラッと夜行バスで旅に出ています。

ひとり旅だと大きなアクションを取ってしまったりとき恥ずかしいけど、友達といっしょならわいわい話せるし、何より自分が写っている旅先での写真が残るのがいいなって(笑)。後から写真を見返す楽しさも知りました。

— 旅をするとき、何を目的にすることが多いですか？

舞台の地方公演、海外公演を見に行くこともありますが、基本的に旅の目的はリフレッシュ。寺社仏閣が好きで少し前までは、京都や伊勢神宮に1〜2年に一度のペースで足を運んでいました。

そのときに見つけたパワースポットに行くと、ぼーっとして、頭とこころのなかを空っぽにしてから、新しい刺激を入れて帰る、みたいな感覚で旅するのが好きなんです。関西出身だからか、南の方にばかり行ってしまっているので、今後は新潟や秋田に行きたい。まだ何があるのか調べてないけど、きれいな景色に出会いたいです。



可憐な笑顔でまわりを明るく癒してくれた女優の岡本玲さん。

和歌山県出身で、湯浅になじみはあるけど「今回は初訪問の場所ばかり」と、刺激をうけた様子。

湯浅の旅の感想を聞いていると、食通な一面と郷土愛が伝わってきました。

Profile

1991年6月18日生まれ。和歌山県出身。2003年にティーン向けファッション誌「nicola」でモデルデビュー。その後、ドラマ、映画、舞台、CMなど多方面で活躍中。主な出演作にフジテレビドラマ「フリーター、家を買う」、NHK連続テレビ小説「純と愛」「わろてんか」、舞台「壁蝨」「森フォレ」「レオポルトシュタット」、『プレイキング・ザ・コード』など。主演映画「茶飲友達」が1館からスタートし、ミニシアターを中心に全国で上映され話題に。2023年8月〜TOKYO MXドラマ「その結婚、正気ですか？」で連ドラ初主演。格差を描くラブコメディでズボラなアラサー女子を好演中。