



JAPAN HERITAGE

日本遺産

「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地

紀州

湯浅

KISHU YUASA





醸
造
の
香
り
漂
う
町



和歌山県の中部西岸に位置する湯浅町は、周囲を海と山に囲まれ、自然環境に恵まれた温暖で風光明媚な地です。

古代より熊野古道の宿場町として栄え、熊野古道が唯一歴史的な市街地を通る町としても知られています。

交通上重要な位置にあった湯浅は、近世の頃から次第に商工業都市として発展を遂げます。その核をなしたのが醤油醸造業です。

鎌倉時代、宋で修業を積んだ僧が伝えた「金山寺味噌」から生まれたのが、現在の醤油の始まりと言われており、紀州湯浅は「醤油醸造の発祥の地」と

して知られています。

醤油醸造などの商工業を中心に発展したまちなみには、重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子が印象的な町家や土蔵が立ち並び、老舗醸造蔵から醤油の香りが漂います。

また、あじ・さば・しらすなどの海の幸、有田みかん・三宝柑の柑橘類など、豊かな自然が育んだ特産品がたくさんあります。

豊かな自然と醸造の香り漂う湯浅の町は、伝統と文化を発信し続ける町です。

目次

醸造の香り漂う町……………	2
伝統的建造物群保存地区……	4
湯浅の醤油・金山寺味噌……	6
湯浅の味自慢……………	8
熊野古道・天然温泉…………	10
体験・まつり……………	12
湯浅町マップ……………	14

湯浅町湯浅伝統的建造物群保存地区

湯浅伝統的建造物群保存地区（通称：伝建地区）は、旧市街地の北西に位置し、東西約400m、南北約280m、面積は約6.3haに及びます。16世紀末頃に開発されたといわれる北町・鍛冶町・中町・濱町を中心とするこの地区は、『通り』と『小路』で面的に広がる特徴的な地割と、醸造業関連の町家や土蔵を代表とする近世から近代にかけての伝統的な建造物がよく残されている地区です。

醤油醸造などの商工業を中心に発展した湯浅のまちなみは、その重厚な歴史的風致を今日によく伝えられていることが高く評価され、平成18年に全国初の醤油の醸造町として、国の『重要伝統的建造物群保存地区』に選定されました。また平成29年には、醤油醸造に関するストーリーが、『最初の一歩』醤油醸造の発祥の地紀州湯浅』として日本遺産に認定されました。



P 観光用駐車場（無料）
（駐車可能台数 普通車約60台、大型バス5台）



湯浅美味いもん蔵
観光用駐車場向かいにある施設。1階では湯浅のお土産や特産品を購入でき、2階ではしらす丼など湯浅ならではの食を味わうことができる。
営業時間/1階(美味いもん蔵) 10:00~17:00
2階(和処てら) 11:00~17:00
※夜は要予約
定休日/水曜・年末年始



岡正
元は「岡正」という屋号の酒屋。現在はまちなみ散策の休憩所として活用している。
開館時間/10:00~16:00
休 館 日/水曜・年末年始



太田久助吟製
江戸末期から戦前までは醤油醸造業。現在はかつての醤油蔵で昔ながらの金山寺味噌を製造・販売している。



甚風呂
江戸時代から昭和60年まで営業していた銭湯。漁に出る漁民や醤油屋の使用人、家庭を支える女性など湯浅の様々な人に親しまれていた。現在は歴史民俗資料館として古民具の展示などを行っている。
開館時間/9:30~16:30
休 館 日/水曜・年末年始



角長職人蔵
慶応2年(1866)に建てられた仕込蔵の中に、醸造に使用された道具を展示している。



角長
天保12年(1841)創業の醤油醸造の老舗。今も創業以来の蔵で昔ながらの方法で醤油を醸造しており、店舗近くの醤油資料館ではジオラマやパネルにより醸造過程をわかりやすく紹介している。



大仙堀
かつて醤油やその原料の積み下ろしに使われた内港。「しょうゆ堀」とも呼ばれており、石積み護岸に沿って醤油蔵が立ち並ぶ。



北町ふれあいギャラリー
明治時代の建物を、まちなみ散策の休憩所を兼ねたギャラリーとして様々な作品を展示している。
営業時間/9:00~17:00
休 館 日/水曜・年末年始



まちなみ交流館
ベンガラ格子が目印の休憩所。
開館時間/9:00~16:00
休 館 日/水曜・木曜・年末年始

歴史と文化のまちを散策
モデルコース

湯浅伝統的建造物群保存地区

- JR湯浅駅 徒歩約18分
- 大仙堀 徒歩約18分
- 角長職人蔵・醤油資料館 徒歩約8分
- 甚風呂 徒歩約2分
- 北町ふれあいギャラリー 徒歩約2分
- 岡正 徒歩約3分
- 深専寺・大地震津波の碑 徒歩約8分
- 道の立石道標 徒歩約1分
- JR湯浅駅 徒歩約8分

～日本遺産とは～
文化庁が平成27年度に創設した制度で、地域の歴史的な魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリー認定し、国内外に戦略的に発信することにより、地域活性化等を図るものです。

JAPAN HERITAGE
日本遺産

金山寺味噌の歴史は古く、鎌倉時代の高僧覚心が宋にて修行を重ねたのち、建長6年(1254年)の帰国後、現在の由良町の興国寺に、宋の径山寺きんざんじで覚えた味噌の製造方法を伝えました。この宋から持ち帰った製造法が金山寺味噌のルーツといわれています。

その後まもなく、水質が良く、味噌作りに適した気候の湯浅に製造法が広まっていきました。

金山寺味噌は、なめ味噌の一種で、調味料として使うのではなく、おかずとして食べる味噌です。大豆と麴、それに塩を加えて仕込みます。そこに細かく刻んだ茄子や瓜、紫蘇、生姜を混ぜ合わせ発酵させます。そして桶を密閉してから8〜10カ月熟成させ金山寺味噌が出来上がります。

伝統の技法で仕込まれたそれぞれの味の金山寺味噌をどうぞご賞味ください。



茶粥

番茶やほうじ茶を煎じて煮たおかゆで、漬物や金山寺味噌と一緒に食べる。夏には冷やして食べることもある。

金山寺味噌





湯浅の醤油



金山寺味噌作りをしていくうちに桶の上部や底に溜まった赤褐色の汁には旨味があり、塩味や甘み、発酵の香りのある独特の芳醇な風味がしていました。この赤褐色の汁に改良を加えていったことが醤油醸造の始まりと言われています。

湯浅で作られる醤油はやがて全国に広がり、湯浅の港から大阪に向けて船積みされていく数は年々増え続けました。

また、江戸時代には徳川御三家紀州藩の保護を受け、町の中心産業として醤油醸造が栄え、約1000戸の湯浅町内に92軒の醤油醸造家が軒を並べていたと言われています。

また、この時代には漁場を開拓するため多くの漁民が房総半島に移住し、醤油醸造の技術も伝わりました。

そして、日本各地にその醸造方法が広まり、海を越え日本食の重要な調味料である「ソイソース」として世界各地の食卓に上るまでになりました。

今では町内で数軒の醸造家が残るのみとなっていますが、1年以上かけてじっくり仕込む伝統的な醸造方法は脈々と受け継がれています。厳選された素材を手作業でじっくり丁寧に仕込んだ湯浅の醤油は、刺身や冷奴にかけると大豆の風味を感じることができ、素材の味を引き立たせます。

湯浅の味自慢

湯浅町は紀伊水道に面し、豊かな漁場に恵まれています。漁港には新鮮な魚が水揚げされ、市場に出荷されています。

なかでも、水揚げ量が県下随一の「しらす」を使った「しらす丼」は、「わかやまご当地グルメ30選」にも選ばれた湯浅のご当地グルメです。



しらす丼



釜あげしらす



ちりめん山椒



新鮮な魚の素材の味を最大限に引き出した干物は絶品

水揚げされてすぐの生のしらすは、鮮度を保つことが難しく、市場に出回ることが少ないため、地元の漁師や一部の人たちが、鮮度が知る至極のご当地グルメです。



生しらす丼



しらす天日干し



柑橘の宝庫

温暖な気候と、海からの潮風に恵まれた湯浅町では、柑橘類の栽培が盛んに行われています。秋になると、湯浅の山々は色づき始めたみかんで黄金色に染まります。

有田みかん・田村みかん

みかんの産地として全国的にも有名な和歌山。その中でも有田地方はみかん栽培が特に盛んです。

秋の終わりから冬に旬を迎える有田みかんと田地区で作られる田村みかんは、みかんのトップブランドとして確立されています。

恵まれた自然条件と海からの潮風によって運ばれてきたミネラル分をたくさん含んだ湯浅のみかんは適度な酸味で糖度が高く、ジューシーなことが特徴です。

三宝柑 さんぼうかん

江戸時代、三方(三宝)に乗せ、紀州徳川家に献上されたことから名前がついた三宝柑は、全国の9割以上が和歌山県で生産され、そのうち約3分の2が湯浅町で栽培されており、市場に出回ることが少ない幻の果実と言われています。

春先から旬を迎える三宝柑は、苦みも少なく、爽やかな甘みと香りが特徴で、そのまま食べるもよし、爽やかな香りを生かしてジャムや料理のアクセントに使うこともできます。



熊野古道を歩く

「蟻の熊野詣^{くまのまうで}」と言われるほど、いにしえの時代からたくさんの人々が熊野三山を目指しました。湯浅は、その宿場としても利用され、賑わいをみせた町です。熊野古道を歩きながら、そんな歴史を感じてください。



立石道標



立石茶屋



糸我峠



逆川王子

湯浅の熊野古道散策には、有田市にあるJR紀伊宮原駅からスタートするルートがおすすすめです。有田川を渡り、急峻な糸我峠を登りきると湯浅町に入ります。糸我峠を過ぎ、しばらく山道を下っていくと、のどかな風景が広がる吉川の集落にたどり着きます。そこにあるのが、熊野九十九王子社のひとつに数えられる逆川王子です。逆川王子を過ぎると、再び峠に差し掛かります。方津戸峠です。この峠を越えれば、湯浅の中心地はすぐそこ。かつては、このあたりまで醤油の漂ってきたとも言われています。

熊野古道は、方津戸峠を下り、山田川沿いを歩いて北栄橋を渡って、道町通りに入ります。この辺りは古くからの中心市街地。行き交う人々と商人たちの活気で満ち溢れていた通りです。通りの中ほどには、今も大きな立石道標が立っていて、今も旅人たちをいざなっています。

熊野古道モデルコース	
JR紀伊宮原駅	徒歩約25分
得生寺	徒歩約10分
糸我王子	徒歩約25分
糸我峠	徒歩約20分
逆川王子	徒歩約10分
方津戸峠	徒歩約20分
北栄橋	徒歩約7分
道町の立石道標	徒歩約1分
立石茶屋(休憩所)	徒歩約7分
JR湯浅駅	徒歩約2分

※所要時間：約2時間

二ノ丸温泉

山あいにある紀州忍びの湯、二ノ丸温泉。露天風呂の目の前には川が流れており、川のせせらぎと四季折々の風景を眺めることができ、ヒノキ風呂、サウナ、水風呂もあります。施設内では、湯浅の醤油を使った「湯浅醬油らめん」を食べることができます。

また近くのログハウス型の宿坊に宿泊することもできます。

※入浴は日帰り・宿泊共に可能です。

有田郡湯浅町山田 1638-1 TEL 0737-64-1826

湯浅の温泉

湯浅には、泉質の良い温泉が3つあります。熊野古道やまちなみ散策のあとに温泉で癒されてみてはいかがでしょうか。

小宿 栖原温泉

創業明治25年の紀州のかくれ湯。泉質は美肌成分のメタケイ酸を含んだやわらかなお湯。栖原海岸近くに佇む温泉宿で、5室それぞれに違った趣があります。天然の伊勢海老や天然の本クエなど季節ごとの高級食材を使った料理を食べることができます。

※入浴は宿泊者のみとなります。

有田郡湯浅町栖原 1363 TEL 0737-62-2198



湯浅温泉 湯浅城

お城の形をした温泉宿。城を模したこの施設は、湯浅を一望できる白亜の天守閣を備えています。

泉質は美肌効果の期待できるpH値の高いアルカリ泉で、高台に建つ施設の浴場からは、湯浅湾を一望することができます。

また、湯浅城公園内にあるなぎの里球場をはじめとする充実したスポーツ施設での合宿も可能です。

※入浴は日帰り・宿泊共に可能です。

有田郡湯浅町青木 75 TEL 0737-63-6688



シーカヤック・SUP



シーカヤック



SUP(スタンドアップパドル)

西有田県立自然公園に指定されている栖原海岸を舞台にシーカヤックやSUP(スタンドアップパドル)を体験！
 丁寧に指導してくれるので、初めての方でも手軽にマリンスポーツを体験できます。
 ツアーでは、明恵上人が修業したという無人島、かるとしま荻藻島へカヤックで向かうコースなどさまざまなコースを体験できます。

体験型 観光



海上釣堀

豊かな漁場に恵まれた湯浅では、四季を通じて様々な釣果が期待できます。
 湯浅湾に浮かぶ釣堀に船で渡る海上釣堀では、いけすの中に季節ごとの旬の魚が放流されています。
 釣堀にはスタッフが常駐しているので、お子様や釣りが初めての方でも安心して釣り体験ができます。

湯浅城公園

湯浅温泉湯浅城に隣接する湯浅城公園では、なぎの里球場やテニスコート、屋根付きゲートボール場兼多目的スポーツ施設、町民グラウンドなどがあり、スポーツ合宿も可能です。
 また、春には、湯浅城公園周辺を囲む桜が咲き乱れ、絶好の散歩コースです。



湯浅城公園周辺の桜



屋根付きゲートボール場
兼多目的スポーツ施設



テニスコート



なぎの里球場

季節を彩るお祭り

紀州湯浅のシロウオまつり

春の訪れを告げるシロウオ漁は、四つ手網と呼ばれる四角い網を沈め、海から川へ産卵のために遡上するシロウオをすくいとる伝統的な漁法で行われます。

例年3月中旬に開催されるシロウオまつりでは、シロウオすくいやシロウオ漁の見学、踊り食いなどを体験することができます。



春



湯浅まつり

湯浅広港周辺で開かれる夏の祭典。湯浅ぞめきが会場周辺を賑わせ、ファイナーレは、湯浅湾から上がる迫力の花火が夜空を彩ります。

夏

紀州湯浅の

ギョギョっとお魚まつり

紀伊水道に面する湯浅湾は海産物の宝庫。その日に獲れた鮮魚やそれを使った料理を食べることができるグルメの祭典。焼き鯖や特産品の販売もあり、湯浅ならではの食を味わうことができます。



アジ君・サバ君



7 國津神社



8 施無畏寺



9 立石茶屋 (観光案内所)



10 立石道標



11 海上釣堀



12 角長醤油資料館



13 碁風呂



1 湯浅スポーツセンター



2 顯國神社



3 湯浅温泉 湯浅城



4 二ノ丸温泉



5 勝楽寺



6 深専寺



14 大仙堀



15 一気通貫産直加工流通加速化センター (ワイナリー・ジェラート)



16 湯浅美味いもん蔵



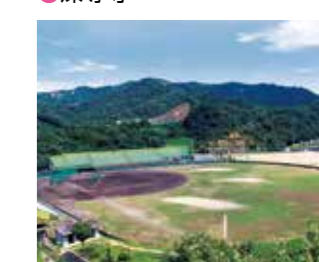
17 岡正 (休憩所)



18 シロウオ漁 (2月中旬~3月中旬)



19 湯浅えき蔵 (観光案内所・図書館)



20 なぎの里球場



交通のご案内

車の場合

大阪→近畿自動車道→阪和自動車道→国道42号→湯浅町
(所要時間/約1時間30分)

※大阪方面からは有田ICまたは湯浅ICで下りてください。
白浜方面からは広川ICで下りてください。

※阪和自動車道有田ICより約5分、湯浅御坊道路
湯浅ICより約5分、広川ICより約5分

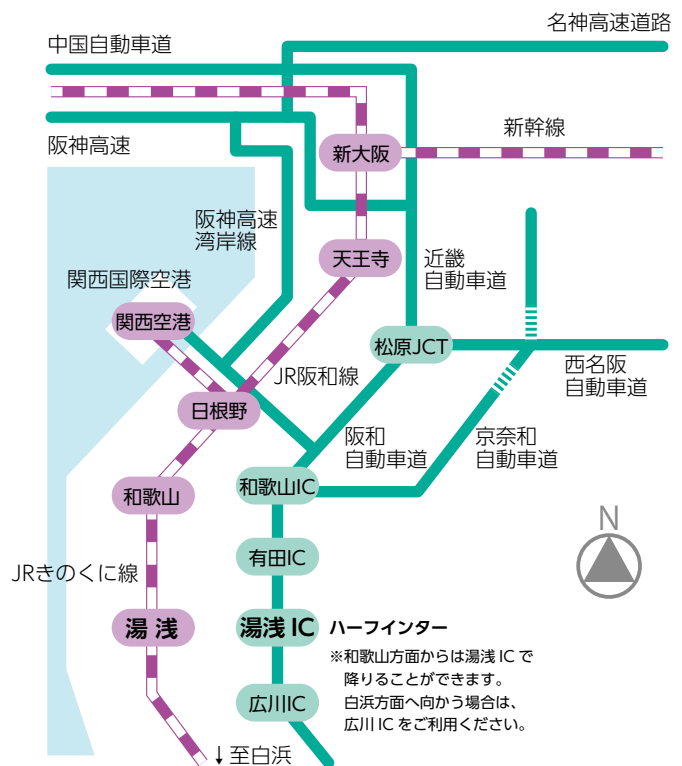
電車の場合

新大阪・天王寺→湯浅駅

(所要時間/特急くろしおで、新大阪より
約1時間30分、天王寺より約1時間10分)

関西空港(日根野経由)→湯浅駅

(所要時間/特急くろしおで約50分)



湯浅町の観光情報を発信



<https://www.facebook.com/yuasakankou>



@gyogyoyuasa
https://www.instagram.com/gyogyo_yuasa1025



@gyogyoyuasa
<https://twitter.com/gyogyoyuasa>

お問い合わせ

湯浅町ふるさと振興課

電話 0737-63-2525(代) 8:30~17:15

E-mail: kanko@town.yuasa.lg.jp

