

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

湯浅の おいしい旅

食べて歩いて、
歩いて食べて

Navigator
中村 ゆり

1泊2日のRefresh Trip

思わず笑みがこぼれちゃう
湯浅町の名産品

湯浅町
[和歌山県]
vol.2

Access
map

[和歌山県 湯浅町]



Illustration: Nagisa Ishizuka

湯浅町の 見どころマップ

- ① 蔵野米穀店 (P.7) ② 湯浅美味いもん蔵 (P.7) ③ 湯浅ワイナリー (P.8) ④ まるとも海産 (P.9)
- ⑤ 栖原海岸 (P.10) ⑥ 角長 職人蔵 & 醤油資料館 (P.13) ⑦ 甚風呂 (P.13) ⑧ あみ清数見商店 (P.14)
- ⑨ まるもり青果 (P.14) ⑩ レストランドリーム (P.15) ⑪ 花庭 (P.15)

湯浅町 [和歌山県] へのアクセス





COVER

Model / 中村 ゆり

Photo / 村上 未知

Styling / 後藤 仁子

Hair & Make / 常盤 美帆

衣装協力

ベスト付きワンピース23,100円 (AMERI | Ameri VINTAGE 03-6712-7887)、
ピアス16,500円 (1DKジュエリーワークス | ドレスアンレーヴ 03-5468-2118)、
バッグ21,450円 (エフィー 03-3654-5343)、靴スタイリスト私物

電子雑誌「旅色」

<https://tabihiro.jp/>

和歌山県湯浅町特集

2021年11月25日公開

発行・制作 /

株式会社ブランジスタメディア

〒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 秀剛

Editor in Chief / 播磨 雄介

Editor / 石川 葵

Art Director / 宰田 伸太郎 (デコプラス)

Designer / 石塚 風沙 (デコプラス)

Advertising / 三浦 繁人

Printed / 株式会社ハラプレックス

〈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。

Contents

04 1泊2日のRefresh Trip

中村ゆりさんがナビゲート
食べて歩いて、歩いて食べて

湯浅の美味しい旅

1st day

老舗グルメからニュースポットまで
この町ならではの味を楽しむ



2nd day

歴史や作り方を学びながら
愛され続ける味と出会う



16 スペシャルインタビュー

中村 ゆり

Yuri Nakamura



18 思わず笑みがこぼれちゃう

湯浅町の^{ええもん}名産品



Special Movie



和歌山県 湯浅町を旅する中村ゆりさんの 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、中村ゆり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。



動画を
Check!



Yuasa!



FO-CAL DATA (2021.11.1時点)

人口: 11,435人

面積: 20.80平方km

豆知識: 「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅として日本遺産に認定

和歌山県湯浅町

古来より熊野古道の宿場町として栄え、醤油発祥の地としても知られている湯浅町。紀伊半島の西岸に位置し、豊かな自然に恵まれた温暖な港町です。大仙堀には醤油蔵が建ち並び、歴史情緒あふれる町並みが広がります。質の高い漁網や漁法を携えた湯浅の漁業は、江戸時代には紀州一と称えられていたほどで、アジやサバ、しらすなど海の幸が豊富です。また、温暖な気候に恵まれたこの地では「有田みかん」に代表される柑橘類の生産も盛ん。海産物だけでなく、潮風が育む柑橘の味わい、そして醤油や金山寺味噌の伝来……。海の恵みが息づく湯浅町をまるごと味わう旅へ出かけてみませんか。

中村ゆりさんがナビゲート

食べて歩いて、
歩いて食べて

1泊2日の
Refresh Trip

湯浅のおいしい旅

フルーツの生産量が日本トップクラスの和歌山県。
なかでも湯浅町は醤油発祥の地として有名、
海の幸も豊富で、グルメを楽しむ旅にぴったりです。
観光名所や絶景スポットもあり、見どころいっぱいの湯浅町を
中村ゆりさんとともに散策します。

写真/村上未知 スタイルリング/後藤仁子 ヘアメイク/常盤美帆 文/西 倫世

※新型コロナウイルスの影響により、施設の営業状況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。

衣装協力

【1日目】ベスト付きブラウス19,250円、スカート24,200円(AMERI | Ameri VINTAGE 03-6712-7887)、コート93,500円
(ソフ | フィルム 03-5413-4141)、ピアス16,500円(253ビジュア | ドレスアンレーヴ 03-5468-2118)、バッグ162,800円
(ファビアナフィリップ | アオイ 03-3239-0341)、靴スタイリスト私物
【2日目】ベスト付きワンピース23,100円(AMERI | Ameri VINTAGE 03-6712-7887)、ピアス16,500円(1DKジュエリー
ワークス | ドレスアンレーヴ 03-5468-2118)、バッグ21,450円(エフィー 03-3654-5343)、靴スタイリスト私物



湯浅駅からスタート

車で約5分

12:00

焼もちを片手に古い街並みを食べ歩き 蔵野米穀店

江戸後期に創業し、町の人々に愛され続ける米穀店。お米だけでなく北海道産小豆の量り売りもしています。地元の方から旅行者までみんなに人気なのが、手作りの焼もち。この焼成ちは代々母から娘へ受け継がれた味だそう。毎朝手作りしているため、お餅はとびきりやわらかく焼き目はカリカリ。中のこしあんはしっかり甘くやさしい味わいのお餅とのバランスが絶妙です。売り切れる日も多いため、早めの時間に訪れて。取り置きしたいときは電話を。

Data

- 🏠 和歌山県有田郡湯浅町湯浅44
- ☎ 0737-62-2178
- 🕒 8:30~19:00 ※焼きもちは10:00頃から販売
- 🗓 日曜日



小ぶりなサイズがうれしい。「焼もち」80円



場所は湯浅町湯浅伝統的建造物群保存地区の北町通り

徒歩約3分

13:00

観光エリアの玄関口でランチタイム 湯浅美味いもん蔵

古い町並みが残る湯浅町湯浅伝統的建造物群保存地区。そのすぐ近くにあるのが「湯浅美味いもん蔵」。1階では和歌山の特産品を販売、2階は食堂になっています。いちおしは、釜揚げしらす丼。湯浅近海で穫れた新鮮なシラスをすぐに釜揚げしているから、ふっくらふわふわ。湯浅町で作っている醤油や、金山寺みそと一緒にいただきます。広々としたテラスに出れば天気の良い日は湯浅町が一望でき、心地よい風を感じます。



シラス、ふわっふわ!



みかんジュースは1階の売店で購入可能。「主井農園こだわりnoみのり」430円、「田村みかん蜂久農園のみかん」400円



「釜揚げしらす丼」800円

Data

- 🏠 和歌山県有田郡湯浅町湯浅2708-5
- ☎ 0737-63-0200
- 🕒 1階売店 10:00~17:00
- 2階食事処 11:00~15:00
- 🗓 水曜日、年末年始



老舗グルメからニュースポットまで この町ならではの味を楽しむ

素朴な手づくり焼もちに自慢のしらす丼、農家さん渾身のみかんジュースをいただき、ワイナリーでは最近注目度が高まる国産ワインで乾杯。おいしいものが盛りだくさんの湯浅町を食べつくす旅へ。



Time Schedule 1日目

- 🕒 11:45 湯浅駅からスタート!
- 🚗 車で約5分
- 🕒 12:00 売り切れ必至の焼きもちを求めて「蔵野米穀店」へ
- 🚶 徒歩約3分
- 🕒 13:00 「湯浅美味いもん蔵」でゆっくりランチ
- 🚶 徒歩約10分
- 🕒 14:30 新名所「湯浅ワイナリー」でワインのイロハを知る
- 🚗 車で約5分
- 🕒 16:00 「まるとも海産」で獲れたてシラスを購入
- 🚗 車で約3分
- 🕒 16:30 夕陽の名所「栖原海岸」で絶景を眺める

工場長のうんちく話



「湯浅町は醤油発祥の地。もともと発酵の文化があったため、さらに新しい発酵文化を取り入れようとワインづくりに着手しました。赤ワインに使われているブドウは、北杜の雫というワイン専用のめずらしい品種。白ワインは山梨県産のシャルドネ100%。赤白ともにすっきり仕上がるステンレス熟成、深みとコクがある樽熟成の2タイプあります。新しい施設なので蔵に住み付く酵母の影響を受けにくく、どれもピュアな味わいが特徴です」と教えてくれたのは、湯浅ワイナリーの工場長・西馬さん。



徒歩約10分

14:30

新名所でワインのイロハを知る 湯浅ワイナリー

最新設備を備えたワイン工場が2019年4月にオープン。全国から仕入れた高品質のブドウを使ったワインと、和歌山県産のフルーツとワインを組み合わせたリキュールを醸造しています。工場見学も可能なので、ワインが作られる工程を見て説明を聞いて、さらに試飲をしながら好みの銘柄を吟味できるのは、ワイン好きにとっては至福の時間。ボトルバッグ(1,100円)、グラスマーカー(550円)、サングリア(2,200円)など体験レッスンも随時開催。



車で約5分

16:00

海辺の近くにあるお店で
獲れたてのシラスを

まるとも海産

湯浅町は和歌山でも有数のシラスの産地。ここ「まるとも海産」では、昔ながらの製法でその日に獲れたシラスを加工&販売しています。ふんわりやわらかいシラスが好きな人は「釜揚げしらす」を。赤穂の塩を入れた厚釜で釜茹でしているため、やわらかな食感と旨みが凝縮されています。少し歯ごたえが欲しい人は「天日干ちりめん」がおすすめ。釜茹で後に半日ほど干しているの、釜揚げよりしっかりとした食感が楽しめます。



「釜揚げしらす」「天日干ちりめん」
「ちりめん山椒」各1,000円

すべての商品が無添加、無着色

中村さんもボトルバッグ
作りを体験してみることに！
専用のペンを使って
コットンバッグに
お絵かきします



果実のおいしさをワインで
包み込んだリキュール・ウイスキー
(ほうか)。もも、有田みかん、
紀州南高梅など計6種で各
660円(180ml)、1,320円
(375ml)



Data

和歌山県有田郡湯浅町325
0737-63-4555
9:00~17:00
日曜日、水曜不定休

Data

和歌山県有田郡湯浅町栖原332
0737-63-0061
9:00~17:00
土・日・祝日(事前予約があれば営業)
※工場見学、試飲、ワークショップすべて3日前までに要予約

泊まるならココ! 湯浅のおすすめ宿4選

01



紀州の隠れ湯 栖原温泉

明治25年創業、全5室の静かなお宿。天然本クエと伊勢海老にこだわった料理が自慢。

📍 和歌山県有田郡湯浅町栖原1363
☎ 0737-62-2198

02



湯浅温泉 湯浅城

湯浅城の天守閣が宿泊施設に。日本庭園や天然温泉、湯浅町が一望できる展望台があります。

📍 和歌山県有田郡湯浅町青木75
☎ 0737-63-6688

03



千山庵

場所は「湯浅町湯浅重要伝統的建造物群保存地区」内。築130～150年の古民家を改修した貸切宿。

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

04



美よし荘

300坪の庭園を持つ純和風の割烹旅館。鱧や伊勢海老、紀州クエにシロウオなどが味わえます。

📍 和歌山県有田郡湯浅町別所166-1
☎ 0737-62-3168

車で約3分

16:30

夕陽の名所で幻想的な絶景を眺めて 栖原海岸

和歌山県朝日夕陽百選に選ばれている栖原海岸。地元学生のデートスポットとして、また、釣り場として多くの住民に愛されているスポットです。夕方になると苺藻島や毛無島などのシルエットが浮かび上がり、その間に沈んでゆく様子は、とても美しくて幻想的。栖原海岸のすぐ近くには、和歌山生まれの僧侶・明恵上人に縁ある施無畏寺があるので、お散歩がてらお寺にお参りしてから夕陽を眺めれば、より清々しい気分を味わえそうです。

Data

📍 和歌山県有田郡湯浅町栖原



おだやかな栖原海岸はSUP体験にぴったり。申し込みは「すはらシーサイドハウス」へ



潮風が
気持ちいい〜



「生醤油の濁り醤油(180ml)」640円、
「濃口醤油の湯浅たまり(300ml)」520円



足踏み式の小麦割砕機。すべて木製で現存するものはかなり貴重

🕒 10:00

醤油の歴史や作り方を学ぶ
角長 職人蔵&醤油資料館

天保12(1841)年創業の醤油蔵「角長」。冬季のみの寒仕込みを頑なに守り、手作りしています。奥に仕込蔵があるため、店内はほんのり醸造の香りが。店の斜め前には慶応2(1866)年に建てられた職人蔵があり、古い醸造用具や貴重な史料を目にすることができます。かつて仕込蔵で、道具類もすべて実際の醤油製造に愛用していたものだろう。隣接する醤油資料館では、醤油作りをジオラマやパネルで詳しく紹介されているので、合わせて見学を。

Data

- 📍 和歌山県有田郡湯浅町湯浅7
- ☎ 0737-62-2035
- 🕒 9:00~12:00、13:00~17:00
- 🚫 無休
- 🆓 無料

🚶 徒歩約1分



🕒 11:00

昭和時代の銭湯が残る場所で
タイムトリップ

甚風呂

明治・大正時代の意匠を残した文化遺産として、一般公開されている歴史資料館。幕末から昭和の終わりまで公衆浴場「戎湯」として営業、経営者・須井甚蔵の名前から通称・甚風呂と呼ばれていました。入り口を入れて左が男湯、右が女湯、番台やコイン式のマッサージ器が置かれ、当時の様子が想像できます。また手回しの電話機や蓄音機、振り子時計といった、今はなかなか見かけないなつかしい生活用品があり、ノスタルジックな気分になります。

Data

- 📍 和歌山県有田郡湯浅町湯浅428
- ☎ 0737-20-2033
- 🕒 9:30~16:30
- 🚫 水曜日(祝日の場合は翌木曜日)
- 🆓 無料



歴史や作り方を学びながら
愛され続ける味と出会う



湯浅町の北西に広がる古い町並みは醤油の醸造町で、国の重要伝統的建造物群保存地区にあたります。魚介ランチを楽しみにしながら、このエリアをお散歩し、最後は熊野古道沿いにあるレストランで締めパフェといきましょう。



Time Schedule
2日目

- 🕒 10:00 「角長」で醤油を購入 & 歴史について学ぶ
↓ 徒歩約1分
- 🕒 11:00 「甚風呂」でタイムトリップ
↓ 徒歩約5分
- 🕒 11:45 老舗のおかず味噌を「あみ清数見商店」でゲット
↓ 車で約10分
- 🕒 12:45 「まるもり青果」で旬のフルーツをお土産に
↓ 車で約5分
- 🕒 13:30 「レストランドリーム」で新鮮な魚ランチ
↓ 徒歩約5分
- 🕒 15:00 旅のメは「花庭」のフルーツパフェを味わう

歴史や作り方を学びながら
愛され続ける味と出会う

ペンションをイメージした
洋風の建物で
お魚をいただく
ギャップが楽しい

車で約5分



13:30

店主が釣った魚がランチに！ ペンションのような レストランドリーム

33年前、肉料理が中心のレストランとしてオープン。釣りが好きで漁師となったご主人が湯浅湾で釣り上げた魚を店を出すとなると大評判に。鮮魚の刺身におかず2品、ごはん、味噌汁などが付くサービスランチが看板商品になりました。釣り上げた魚は海水を入れた網の中で生かし、毎日使う分だけ店に運んで調理しているため鮮度は抜群。地元で愛されているのはもちろん、毎週末、大阪から車でやってくる常連客もいるほどファン多数。



身がぎゅっと
締まっていて、
鮮度の良さを
感じる！



旬の魚がいただけるサービスランチ1,000円。ドリンク付き



Data
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1838-8
☎ 0737-62-4611
🕒 9:00~21:00
🗓 月曜日

徒歩約5分

15:00

旅の最後は地元の果物を使った フルーツパフェを

かえん
花庭

フレンチレストラン出身のご主人と奥様で営むカフェレストラン。素材にこだわった洋食ランチも気になるけれど、今回注目したのは地元の果物を使った、季節のフルーツたっぷりのパフェ。ご主人の見事な包丁さばきで、フルーツがイキイキとした、なんとも美しいパフェに出合えます。11月はシャインマスカット、12月は和歌山生まれのイチゴ・まりひめのパフェが登場予定。大型のサイフォンみたいな器具で一晩かけて抽出する水出しコーヒー(400円)もおすすめ。



10月に提供していた「いちじくパフェ」1,100円



レトロな
喫茶店のような
インテリアが素敵



Data
和歌山県有田郡湯浅町栖原180
☎ 0737-63-6233
🕒 10:00~20:00
🗓 不定休



Data
和歌山県有田郡湯浅町湯浅519
☎ 0737-62-2318
🕒 9:00~18:00
🗓 不定休



具材が大きく食べ応えがある「家庭用 金山寺みそ(257g)」500円

11:45

元禄時代に生まれた味噌を現代につなぐ あみ清数見商店

湯浅町は昔から醤油だけでなく、金山寺みそづくりの町としても歴史があります。なかでも「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。創業時から手作りにこだわっています。糀にした米・大豆・はだか麦に白瓜・湯浅なす・生姜・紫蘇をそっとやさしく混ぜ込み、熟成させています。おかず味噌として炊き立てのごはんにもそのままのせたり、野菜や冷奴に添えたり……おみやげにすれば帰宅後もお楽しみが続きます。



徒歩約5分

車で約10分

12:45

旬のフルーツをお土産に まるもり青果

フルーツ王国といわれるほど、果実の生産量が日本トップクラスの和歌山。秋はミカンや柿、冬になればイチゴ、夏には桃や梅がお目見えます。和歌山といえばみかんのイメージがありますが、ほかの柑橘類もたくさん育てられています。「まるもり青果」は親切な接客が評判なので、旬のフルーツやおいしい果物の見分け方、意外な食べ方などを訊ねてみて。地元の青果店で買った季節のフルーツをお土産にすると、きっと喜ばれるはず。

Data
和歌山県有田郡湯浅町吉川59-2
☎ 0737-62-2986
🕒 10:00~19:00
🗓 不定休





Profile 中村ゆり Yuri Nakamura

1982年、大阪府生まれ。1998年に歌手デビュー後、女優として活躍。映画「バッチキ! LOVE&PEACE」では、「2007年度全国映画賞」ならびに「第3回おおさかシネマフェスティバル新人賞」を受賞。映画「そして父になる」、NHK大河ドラマ「龍馬伝」、連続テレビ小説「花子とアン」「わろてんか」など出演作多数。映画やドラマだけでなく舞台にも数多く出演し、CMやPV、ナレーションなど幅広く活躍中。2021年は映画「DIVOC-12 海にそらごと」「愛のまなざし」ほか、「ただ離婚してないだけ(テレビ東京)」「SUPER RICH(フジテレビ)」など出演作が続いている。

和食文化の要醤油の発祥の地として有名な湯浅町。熊野古道の宿場町として栄え、国に選定された重要伝統的建造物群保存地区がある、古き良き文化が色濃く残る町でもあります。自然の恵みをたっぷりいただいた中村さんと湯浅の旅を振り返ります。

大阪のご出身ですが、和歌山に行かれたことはありますか？

父方の親戚が住んでいるので、子どもの頃は何度も来ていました。湯浅町を訪れたことは無いと思うのですが、今回行くことを母に伝えたら「お醤油買ってきて！」と頼まれて。みかんが有名なのは知っていたけれど、醤油が発祥というのは知らなかったです。温泉があったり、古い町並みが残っていたり、そういうのも初めて知りました。年齢を重ねることでそういった文化や歴史を知りたいという好奇心が高まってきていたので、すごく楽しみにして来ました。

湯浅グルメをたくさん味わいましたが、いかがでしたか？

本当においしいものだらけで幸せでした！「蔵野米穀店」の焼もち、素朴で丁寧で作ってほるんやなって伝わるようなやさしい味で、甘さも絶妙でお気に入り。「湯浅美味しいもん蔵」の「釜揚げしらす丼」は、シラスがふわふわで、今まで食



Special Interview 中村ゆり Yuri Nakamura

凛としたクールな佇まいながら、笑うととってもチャーミング。そのギャップに思わず引き込まれる中村ゆりさん。連続ドラマにも引っぱりだこ、忙しい生活のなかでも自分へのご褒美として旅に出かけているそう。地元・大阪に隣接する和歌山県を訪問し、思わず関西弁に。リラックスした様子で楽しんだ湯浅町の旅の感想を聞くとともに旅上級者な中村さんのプライベート旅についても教えてもらいました。

べていたシラスと全然違って感動しました。みかんジュースの飲み比べもさせてもらったのですが、みかんの「みかん具合にびっくり(笑)。あと「湯浅ワイナリー」で

でしたね。母から頼まれていたお醤油も「角長」でゲットできて、うれしかったです。

友だちを連れていきたいと思った場所はありましたか？

やっぱり伝統的建造物群保存地区かな。歴史的な建造物が単体である場所はたくさんあるけど、あんな風に町として残っているなんて、すごくめずらしいですよ。もつとゆっくり時間をかけて歩いてみたい。撮影中に見かけたお魚屋さんもご夫婦でお魚をさばって自分で干して売っているそうで、そういう丁寧な暮らしの良さが今、見直されている時期だと思うから、この町にはとてもいいものが残っているなと感じました。

特に印象的だったのは？

「レストランドリーム」でいただいた鯛のお刺身。身がぎゅっと締まっていた鮮度の良さを感じました。お店のご主人が釣ってらっしゃるんですよ。朝、漁に出て朝日を浴びて釣りをして、それを調理して人に食べてもらうって、精神衛生上すごく健康。理想的な生活だなって思いながら、お話を聞いていました。

古い町並みが残る伝統的建造物群保存地区はどうでしたか？

私、銭湯が大好きで、普段からめちゃくちゃ通っているんです。今日何った「甚風呂」はもともと銭湯なんですよ。営業中に行ってみたかったな。お醤油の資料館も古い器具がたくさん残っていて、貴重な場所

点は離島めぐりをするのが好きで、去年は波照間島に行きました。

宿やお土産にこだわりはありますか？

最近泊まる場所にもこだわりたいなと思っていて、「エアビー(Airbnb)」を利用することが多いですね。エアビーは1棟貸しが多いから、友達と行くと人数で割るのでお得。冷蔵庫やキッチン、洗濯機もあるので、すごく便利なんです。沖縄に行ったときもエアビーを利用しましたが、3LDKの宿泊施設を借りても1人1泊3000円くらい。大阪生まれの女から、コスパは気にしてらっしゃる(笑)。お土産は、その土地にしかない食材に興味があるので、JA(農業協同組合)や道の駅でよく購入します。おいしい野菜って、凝った料理を作らなくてもそのままで充分、そこが贅沢だと思うようになります。軽井沢で見つけたキャベツはごま油をかけただけでも甘くてすごくおいしかった。年を重ねた証拠だねって友達と笑い合っているから、お買い物を楽しんでいます。

今後、旅したい場所は？

南米に行ってみたく。気候も景色も人も、きっと日本とぜんぜん違うじゃないですか。まだ見たことがないものを見て行って意識が強いんだと思う。でも南米

は遠いから、まとまった時間が必要ですよ。自分がすごく仕事をがんばったときのご褒美としておこうかな。スペインも料理がおいしそうだし刺激もありそう。国内にも行ってみたい場所はたくさんあります。基本的にはサウナ目的。サウナって外気浴がすごく大切なんですけど、自然豊かな場所での外気浴って昇天するくらい気持ちがいいんですよ。

中村ゆりさんにとって、旅時間とは？

海外旅行は、自分の視野の狭さを知る瞬間もあるし、自分の価値観が変わる機会でもある。リゾート地に行くって、ただただリフレッシュできて、また頑張ろうって気持ちになれます。フランス人の知人から「日本人って働き過ぎじゃない？何が幸せなの？」って言われたことがあるんです。そのとき、私すごく納得して、いろんな幸福を感じる時間を自分のために作りたいと思ったとき、それが旅行だったんです。きれいな景色を見て、おいしいもの食べて、ストレスのない数日間を過ごすっていいのは、今の私にとって大切な時間。若い頃は「自分が休んでいる間に頑張っている人がいるんだ」と考えてしまっ、休むのが怖かったけど、今は自分へのご褒美のために、きちんと休むのも大切だと思うようになりました。





塩加減にこだわり
鮮魚を干物に

干物

和歌山の海は黒潮の影響でよい漁場が多く、特に湯浅湾は波がおだやかで、脂ののった魚が水揚げされます。刺身として食べられるほど新鮮な魚を塩加減にこだわって干すことで旨味が凝縮された干物が生まれました。さんまのみりん干しには湯浅醤油を使用。季節にあわせて塩加減を調整するなど、細やかなこだわりがおいしさの秘密です。



くさみが少なく
旨みが濃厚

紀州鴨

温暖で気温の変化が少ない湯浅町で飼育されている紀州鴨。風通しの良い畜舎で山から流れてくる谷水を飲み、自然な環境でストレスなくのびのび育ちます。数を限定し、手間暇をおしまずていねいに育てているため、真っ白い脂と鮮やかな赤身のコントラストが美しい鴨肉に。鴨特有のくさみを感じず、濃厚なコクがあるのも魅力です。



やわらかいけど
歯ごたえコリコリ

アワビ

地元産わかめをエサに、大型水槽に入れた良質な海水で育てた紀州アワビ。少し小ぶり、で、やわらかい食感とコリコリ感、どちらも楽しめる独特の食感なので、子どもから年配者までの世代にも食べやすいアワビです。濃厚な旨味が特徴で、お刺身やバター焼きなどはもちろん、レモン果汁と塩だけでもおいしくいただけます。



思わず笑みがこぼれちゃう!

ええもん

湯浅町の名産品



和歌山といえばフルーツ、湯浅町といえば醤油が有名ですが、ほかにも豊かな自然が生み出す名産品がたくさんあります。ふるさと納税返礼品として手にすることができる湯浅町のグルメをご紹介します。

文/西 倫世

贈り物にぴったり
高級和牛の新顔

紀州和華牛

和歌山生まれの新たな黒毛和牛ブランド「紀州和華牛」。きめ細かくやわらかな肉質で、黒毛和牛らしい深い味わい。一般的な霜降り和牛と比べて筋肉内脂肪含量が少なく、サシをほどよくおさえているので、さっぱりとした口当たりです。みかんジュースや湯浅醤油といった和歌山の特産品の副産物を独自開発し、飼料にしているのも特徴です。



旨みが凝縮された
やわらかい肉質

熟成肉

数年前からブームになっている熟成肉。しばらく寝かせることで味と香りがいい肉になるといいます。湯浅の地で生まれた湯浅熟成牛は、徹底した温度管理と最適な熟成期間を経て、肉の旨みを十分に引き出しています。やわらかい肉質で、肉じゃが、肉野菜炒め、肉巻きおにぎりなど、どんな家庭料理とも相性がよく、手軽に美味しい肉料理がいただけます。



甘さ、酸味の
バランスがよく
ジューシー

みかん



有田みかんのなかで、湯浅ブランドとして知られるのが「田村みかん」。おいしさの理由は、水はけが良い土の段々畑で育てているから。日照時間が長く、海からの潮風が当たるおかげで、甘みが強く酸味がほどよい、味のバランスがいいみかんに育ちます。みかんの産地だけに、栽培技術が高い生産者が集まっているため、高品質のみかんが実ります。



湯浅町のふるさと納税

ふるさと納税の返礼品として人気のみかんは、ゼリーやジュースなどの加工品も。醤油や金山寺みそ、肉類、魚介類といった、いつもの食卓をグレードアップしてくれるグルメがたくさん用意されています。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。

湯浅町役場公式ホームページ ▶ <https://furusato-yuasa.jp/>

