

# 紀州浪漫

2023 AUTUMN 秋号 Vol.86



秋彩の食卓



和歌山県観光情報

紀州浪漫

2023

秋

季刊

発行日 / 令和5年9月1日

発行 / 公益社団法人和歌山県観光連盟  
〒640-8585 和歌山市小松原通1丁目1番地  
TEL.073(422)4631



Photogenic WAKAYAMA [Tenjinzaki]

vol.02

田辺市 / 天神崎

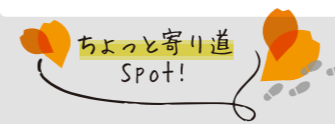
海、森、磯の豊かな自然が育む、  
インスタ映えする絶景ポイント。



田辺湾の北端にある天神崎は、和歌山のウユニ塩湖と呼ばれる絶景スポット。緑の丘陵と、干潮時に現れる岩礁が雄大な景観を描き出し、とりわけ夕方から日没後の眺めは息を飲む美しさ。森・磯・海が一体になった生態系を守るため市民が立ち上がった、日本のナショナルトラストの先駆けの地としても知られている。

- ① 条件が揃うと、海食台に薄く溜まった水が鏡のように反射し、インスタ映えの名スポットに。オススメ日時は、田辺観光協会HPで。
- ② 夕陽との共演が美しい海上鳥居。弁天神社が台風で壊された時、向かいの元島に遷座し、鳥居だけが残されました。

📍 田辺市目良19-7 (天神崎元島第一駐車場)  
Tel 0739-26-9929 (田辺観光協会)



「#グッドトリップ和歌山」投稿キャンペーン開催中!!  
インスタグラムに写真投稿して商品がゲットしよう!詳しくはホームページをチェック!  
<https://www.wakayama-kanko.or.jp/features/good-trip/>



### 奇絶峡

大小無数の奇岩や落差30mの不動滝と、四季折々の自然が織りなす渓谷美で知られる奇絶峡。不動滝から登山道を進むと、高さ16m、幅22mの一枚岩に刻まれた磨崖三尊大石仏がある。巨匠・堂本印象の原画をもとに描かれた堂々たるもの。紅葉の名所としても有名なので、出かけるなら秋が狙い目だ。

📍 田辺市上秋津  
Tel 0739-26-9929 (田辺観光協会)



### 観音山フルーツパーラー 南紀田辺店

果物農家が手掛けるフルーツパーラー。地産産の完熟フルーツをふんだんに使ったスイーツはどれも絶品だ。季節ごとに顔ぶれが変わるパフェメニューは、いづれも果物がゴロゴロと盛りだくさん。パフェを彩るジャムやドライフルーツなども、採れたて果実を贅沢に使って手作りしている。

📍 田辺市稲成町270-1 産直市場よっていなり本館2F  
Tel 0739-33-7730  
🕒 10:00~17:00(ラストオーダー16:30)

### 和歌山県の観光についてのお問い合わせ

和歌山県観光連盟・和歌山県観光振興課・和歌山県観光交流課

TEL.073(422)4631・073(441)2775 / FAX.073(432)8313 TEL.073(441)2785 / FAX.073(427)1523

〒640-8585 和歌山市小松原通1丁目1番地

和歌山県の観光ホームページ <https://www.wakayama-kanko.or.jp>

和歌山県のホームページ <https://www.pref.wakayama.lg.jp>

- わかやま紀州館  
〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階  
TEL.03(3216)8000 / FAX.03(3216)8002
- 和歌山県名古屋観光センター  
〒460-0008 名古屋市中区栄4丁目16-36 久屋中日ビル4階  
TEL.052(263)7273 / FAX.052(265)0327



和歌山観光PRシンボルキャラクター わかばん



### ごみのポイ捨てはやめましょう

- ・バーベキューは指定の場所で行いましょう
- ・ごみは家に持ち帰り適切に処分しましょう
- ・ポイ捨てをなくし地球環境を守りましょう
- ※ポイ捨ては法律違反で罰せられる行為です

この情報誌は環境に配慮したベジタブルインキを使用しています。



KishuZammai  
**紀州三昧**  
 - 秋のっておき -

目次  
 Contents  
 2023  
**秋**号 Vol.86  
 AUTUMN

01 ●【紀州の祭り】

**木ノ本の獅子舞** (和歌山市)

和歌山県指定の無形民俗文化財で、約500年の伝統がある奉納舞。地上の舞とだんじり上の舞がある。だんじり舞台は、一体の雄獅子が5mの高さに渡した2本の青竹を伝いながら舞う。笛、太鼓、鉦(かね)の音色に合わせて激しい動きで演じる様は、勇壮で迫力満点だ。今年の奉納日は10月14日(土)・15日(日)。

Tel 073-451-5915 (木本八幡宮)  
<https://kimotohachimangu.com/>



02 ●【南紀熊野ジオパーク】

**古座川の一枚岩** (東牟婁郡古座川町)

約1400万~1500万年前に起こった紀伊半島の火山活動で流紋岩質マグマが地表へ噴出し、約22kmもの巨大な古座川弧状岩脈が形成された。一枚岩はその一部。高さ約100m、幅約500mもの巨岩で、国の天然記念物に指定されている。古座川には他にも、天柱岩や虫喰岩などの奇岩の絶景がある。

Tel 0735-67-7100 (南紀熊野ジオパークセンター)  
 Tel 0735-67-7730 (南紀熊野ジオパークガイドの会事務局)  
 Tel 0735-70-1275 (古座川町観光協会)



03 ●【ほんまもん体験】

**農作物収穫体験**

〈11月/御坊市・12月/印南町〉

ジャガイモ、トマト、ナス、さつまいもなど、年間を通じて時期に合わせた農作物の収穫ができる。自然を満喫しながら普段できない体験を楽しめると好評だ。11月~12月は和歌山県名産のみかん狩り。みかん食べ放題&詰め放題のプランも選べる。

Tel 0738-70-4333 (一般社団法人紀州体験交流ゆめ倶楽部)  
 ●みかん狩り1人1,650円  
 みかん食べ放題(60分以内)&詰め放題(約1kg入る袋)  
 ※完全要予約(10人以上1組で予約受け付け)  
<https://kishutaiken.com/>



04 ●【プレミア和歌山】

**近大キャビア** (西牟婁郡白浜町)

近大の養殖技術と和歌山の清流が生んだ、国産キャビア。原材料は魚卵と岩塩のみ。添加物なし、加熱処理なしで、一晩塩漬けしてすぐさま冷凍保管しているため、タンパク質が硬化せず、キャビア本来のクリーミーな味わいと香りをしっかりと感じる事ができる。

Tel 0739-42-4116 (株式会社アーマリン近大)  
<https://www.a-marine.co.jp/>  
<https://a-marine-shop.com/> (オンラインショップ)



感性と知性を  
 刺激する味覚

豊穣の秋を満喫するなら、ガストロノミーをテーマに、味覚と知性に響く刺激的な和歌山旅を。食はその土地の風土や歴史、文化に深く根差している。豊かな自然風土に恵まれた紀の国では、古くから農業や漁業が営まれ、多くの名産が生まれた。清らかな水を利用して日本人の食生活には欠かせない醤油が誕生し、熊野古道・高野山を取り巻く山間部では保存食が発展。紀州徳川の安定した治世の元では、酒造りが栄えた。また近年では「わかやまジビエ」が注目されるなど、郷土豊かな独自の食文化が育まれている。美食をそのルーツごと探訪すれば、味わい深さもひとしおだ。

松茸猪

富有柿

熊野牛

鹿

く  
 エ  
 みかん  
 醤油

2 紀州三昧

3 【特集】  
 和歌山ガストロノミー  
 [秋彩の食卓]

4 〈地〉わかやまジビエ  
 /和歌山市 他

6 〈懐〉スローフード  
 /田辺市

8 〈幸〉幻のクエ  
 /日高郡日高町 他

10 〈極〉梅文化と銘酒 /各地

12 わかやまさんぽ  
 美味しい湯浅  
 /有田郡湯浅町

14 TOPICS

15 和歌山県イラストマップ

16 フォトジェニックな  
 わかやま  
 天神崎/田辺市

表紙の写真  
 オテル・ド・ヨシノ  
 和歌山県産マグロとなすの  
 ミルフィーユ仕立て

- データの見方
- …住所・集合場所等
  - …料金
  - Tel …お問い合わせ先電話番号
  - ◎ …営業時間・所要時間・期間・開催日
  - ☒ …休日
  - 📍 …ドレスコード
  - 🌐 …ホームページアドレス

※本誌に掲載の情報は令和5年7月15日現在のものです。施設・店舗等の営業時間、定休日、料金等が変更される場合があります。また、祭り・イベント等は中止・延期の場合があります。ご利用の際はあらかじめ施設・店舗や主催者等に直接お問い合わせください。



和歌山ガストロノミー

# Wakayama Gibier わかやまジビエ

## 古くて新しい”わかやまジビエ”

木の国と呼ばれた和歌山では、豊かな自然に多くの野生動物が生息し、鹿や猪が山間の貴重な食資源となってきた。時は移って現在。フレンチの伝統料理であることやヘルシーということから、ジビエがブームとなった。和歌山県では、わかやまジビエとして取り組み、注目を集めている。



ジビエのトゥルト

フレンチ界の巨匠、吉野建シエフがオープンしたガストロノミーレストラン。伝統的なフランス料理の手法を継承しつつ、和歌山の食材やジビエを盛り込んだ、この店ならではのフレンチを提供している。調理場を仕切る松本真平料理長は産地を積極的に訪問。農家や漁師との交流や収穫の手伝いなどを通して新たな食材と出会い、新メニューの着想を得ることも多いのだとか。鮮度と処理の技術が味を左右する猪や鹿も、信頼のおける生産者だからこそ質の高い食材を供給できる。「シーズンである晩秋から冬にかけては1コースに数皿のジビエ料理ということも珍しくありません」と松本料理長。ジビエ肉は初めてという方こそ、オテル・ド・ヨシノで厳選素材を使ったジビエメニューを堪能してほしい。



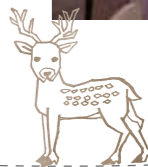
鹿肉、猪肉を使ったパテアンクルート

### [hôtel de yoshino] ●和歌山市

- 和歌山市手平2-1-2 和歌山ビッグ愛12F  
Tel 073-422-0001
- ランチ6,000円(7,590円)～10,000円(12,650円)  
ディナー12,000円(15,180円)～25,000円(31,625円)  
※()内は税・サービス料15%込みの価格
- ランチ11:30～15:00(L.O.13:30)  
ディナー18:00～22:00(L.O.20:00)  
※時期や仕入れにより、コースにジビエが入らない場合あり。ジビエに特化したコースや、掲載写真通りに仕立てたメニューをご希望の場合は予約時に連絡を。
- 火曜日・水曜日
- スマートカジュアル  
※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。
- https://www.hoteldeyoshino.com



松本真平料理長  
ボキユーズグループや和歌山オテル・ド・ヨシノをはじめとした名店で学び、熟海せかいえ部門シェフなど2年の時を経て2023年8月に再び和歌山へ戻り、料理長に就任。



## お食事の前後に、秋風と一緒に散策へ。



### [漆器の町 黒江] ●海南市

連子格子の町屋がのこぎり歯のように並ぶレトロな町並みが、往時の面影を残している。漆器制作で使用する、くろめ桶を玄関先に飾った民家がそこかしこに。路地をぶらぶら歩けば、漆器店や古民家カフェなどに会うことができる。

海南市黒江  
Tel 073-484-3233  
((一社)海南市観光協会)



### [紀州漆器伝統産業会館 うるわし館] ●海南市

漆器三大産地のひとつ紀州漆器の産地として、室町時代から発展してきた黒江の伝統を今に伝えるうるわし館。予約すれば手ぶらで訪れて漆器時絵を体験できる。講師に教えてもらいながら初心者でも1時間程度で作品を仕上げ、そのまま持ち帰ることができ、海外からの観光客にも人気だ。

海南市船尾222  
Tel 073-482-0322(紀州漆器協同組合・紀州漆器伝統産業会館)  
10:00～16:30  
お盆・年末年始

- 漆器時絵体験**
- 丸盆2,000円
  - 小判盆2,500円
  - 弁当箱3,000円
  - 個人/土曜日・日曜日13:00～16:00
  - 団体/毎日10:00～16:00
  - ※要予約・最終開始時間は15:00



和歌山マリナーシティホテル  
「カフェ&ベーカリー カテリーナ」



### [和歌山マリナーシティホテル カフェ&ベーカリー カテリーナ] ●和歌山市

テラス席からヨットハーバーを一望できる心地いいカフェ。毎朝、パン職人が焼き上げるパンや、ホテル専属パティシエの手によるスイーツを目当てに散歩がてら立ち寄り寄る人も。和歌山産の果物や食材を使ったメニューが人気だ。中でも花蜜ロールは、市内の養蜂場から取り寄せた百花蜜を生地にもクリームにも練り込み、ふんわり、しっとり上品な甘さ。気の利いた手土産としても。

- 和歌山市毛貝1517番地  
Tel 073-448-1172
- 10:00～17:00
- 花蜜ロール1,400円(カット430円)  
ケーキセット1,000円～  
※ドリンク付き  
※花蜜ロールの表示価格は消費税8%(店内飲食の場合は10%)



## 古座川ジビエ

熊野の秘境、古座川周辺で捕獲した鹿や猪を、国内最高水準の設備を備えた工房で処理。止め刺しから2時間以内の個体を選別し、素早い加工と適切な温度管理を行うことで臭みのない上質なジビエ肉を提供している。



### [Staub Kitchen OLMO ストウブキッチン オルモ] ●和歌山市

JR和歌山駅近くにあるストウブ料理の専門店。ストウブ鍋で素材の旨味をギュッと閉じ込めた煮込みや魚介、肉料理がおいしい。古座川ジビエから取り寄せた鹿肉を玉ねぎや豆と一緒に煮込み、ペコリーノチーズをかけて焼いた料理もいただける。ストウブ料理は調理に30～40分かかるとは、ワクワクしながら待つのも楽しい。



和歌山市坊主丁27  
Tel 073-499-6508  
17:00～24:00(L.O.23:30)  
月曜日(祝日の場合は営業し、振替休日)



問い合わせ:  
古座川ジビエ 山の光工房  
Tel 0735-72-6006

## わかやまジビエフェスタ

和歌山には、豊かな自然が育んだ「わかやまジビエ」を食べられるお店がいっぱい。毎年、冬季に開催される「わかやまジビエフェスタ」では、県内の100店舗近くでジビエ料理を楽しむことができる。

詳細は和歌山県畜産課 Tel 073-441-2924まで





※写真はイメージです。



[道の駅熊野古道中辺路]

●田辺市

国道311号沿いにあり、熊野古道のシンボリックな牛馬童子像からも近い道の駅。せつかく古道歩きをするならお弁当は、山仕事や農作業の携帯食として熊野地方で古くから愛されてきためはり寿司やこんにやくいなりなど、熊野が生んだスローフードにしてみよう。

●田辺市中辺路町近露2474-1  
Tel 0739-65-0671  
◎ 9:00~17:00

めはり寿司



※写真はイメージです。



懐



[秋津野ガルテン]

●田辺市

熊野古道中辺路の玄関口、田辺市にあるグリーンツーリズム施設。地域住民の出資により、旧秋津小学校のノスタルジックな校舎を活かして設立された。農家レストランや地元食材を使ったお菓子体験工房、旧木造校舎を活かした体験棟、地域のみかん作りの歴史を学べるみかん資料館、農産物直売所など、“地元の農家さん”たちが関わっているからこそできた施設。農業体験などの体験プログラムも豊富だ。宿泊棟があり、ワーケーションやワーキングホリデーを目的に訪れる人も多い。

●田辺市上秋津4558-8 Tel 0739-35-1199  
◎ 9:00~17:00 土曜、日曜、祝日  
https://agarten.jp/



[スローフード農家レストラン みかん畑]

農家のお母さんたちが手作りする、おふくろの味が人気のレストラン。日替わりで30種類が並ぶバイキングランチは、地元の素材、この地で受け継がれてきた手法で調理された郷土料理が中心だ。野菜を育てた生産者が食べ頃を逃さず収穫し、おいさを引き出したメニューは、どれも薄味で素朴ながら滋味にあふれている。大きな窓越しにノスタルジックな木造校舎を眺めながら、究極のスローフードをゆったり味わう、贅沢な時間を過ごそう。

●スローフードバイキングランチ  
大人1,100円  
小学生800円  
未就学児500円(税込)  
◎ 平日11:30~14:00(入店13:30まで)  
土曜日・日曜日・祝日11:00~14:00(入店13:30まで)  
※100名限定



[みかんの収穫]

果樹栽培が盛んな田辺市の中でも、上秋津野地区は年中みかん栽培を行っているみかんの里。秋津野ガルデンでは通年、みかんの収穫が楽しめる。秋の温州みかんをはじめ、ポンカン、甘夏など時期により様々な品種が採れる。施設で実施している農業体験の中でも人気のプログラムだ。

Tel 0739-35-1177(直販所まで)  
●1,700円~  
※要予約、4名より受付可能  
※温州みかん狩りは11月から



[e-bikeレンタル]

e-Bikeは電動アシスト機能が付いたスポーツ自転車、長距離や山道もスイスイ。秋津野ガルデンを拠点に、熊野古道方面へサイクリングしたり、奇絶峡の紅葉を満喫したり、足をのばすことができる。トレッキングは体力的に心配という方も、無理なく楽しめるのが魅力だ。

◎ 貸出可能時間 9:00~17:00  
● 一般 一日3,000円  
宿泊客 一日1,500円  
※延長1時間につき500円





### [SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE

いけす円座(わろうだ)

●西牟婁郡白浜町

店内中央の大型いけすには、新鮮な魚貝が数十種類あり、いけす料理を楽しめる。クエ料理は松、竹、梅の3種類があり、日帰りでも気軽に食べることができる。いずれのコースもクエの鍋と雑炊か、焼きクエと釜飯のどちらかを選べるようになっている。宿泊者が多い夜の時間帯は予約がベターだ。



和歌山県西牟婁郡白浜町1821  
Tel 0739-33-9090(直通)  
昼の部11:30~14:30(L.O.14:00)  
夜の部17:30~21:30(L.O.21:00)  
<https://www.keyterrace.co.jp/restaurant/>



#### クエ御膳「竹」

クエ薄造り・クエ大鍋+雑炊or 焼きクエ+釜飯

5,500円

※その他、コースあり、2名様より



日本三古湯に数えられる南紀白浜温泉は、近隣に白良浜・円月島をはじめとした美しいビーチや景勝地がある和歌山ぎってのリゾート地。白浜温泉旅館協同組合では、「幻の魚をクエの旅」として宿を案内している。温泉とクエを心ゆくまで堪能してみてください。

#### 白浜温泉旅館協同組合

西牟婁郡白浜町1650-1  
Tel 0739-42-2215  
<http://www.shirahama-ryokan.jp/>

### [加太淡嶋温泉大阪屋 ひいな湯]

●和歌山市



大阪から近い和歌山市の加太淡嶋温泉でもクエ料理を味わえる。立ち寄り湯や日帰り利用も可。ひいな湯では、宿泊客以外も料理旅館ならではのクエ鍋コースが人気。食前酒から前菜、くえ鍋、雑炊、デザートまでいただける。



#### くえ鍋コース

食前酒、前菜3種、くえ鍋、雑炊、香の物、水物

11,000円~ ※その他、コースあり



和歌山市加太142  
Tel 073-459-1151  
予約・問い合わせ 9:00~21:00  
無休  
<https://www.hiina.com>  
1週間前、要予約

※ご入浴の場合は入湯税150円を申し受けます。  
※宿泊プランもあります。



幻の魚”クエ“が、県内あちこちで食べられる。  
和歌山県では、天然のクエを始め、養殖技術の向上により、  
県内様々ところで食べることができます。



天然クエの醍醐味を本場日高で

幸



## 紀州の郷土食、クエを食らう

幻の高級魚、クエは和歌山が誇る名物！脂乗りが良く甘い白身も、プルンとしたゼラチン質も絶品だ。クエの町・日高町では、江戸時代から続いた奇祭「クエ祭」を行うなど食と文化が結びつき、「天然クエ料理」が観光資産として優良県産品にもなっている。10月からのシーズンを狙って出かけたい。



町内にあるクエのモニュメント

### 日高町商工会 ●日高郡日高町

天然ものにこだわって、郷土の味でもあるクエ料理を広めている。かつては知る人ぞ知る幻の高級魚だったが、今や全国から美食家が訪れる町の名物に。商工会加盟の宿では、希少な天然クエを思う存分に堪能できる。

日高郡日高町高家639-4  
Tel 0738-63-3611  
9:00~17:00  
土曜日、日曜日、祝日  
<https://r.goope.jp/wakayama-hidaka/>

#### ●クエ料理料金

内容や施設により異なるため、お問い合わせください。

#### 「紀州日高のクエ」の宿

民宿 はまよし	民宿 波満の家(はまのや)	村崎荘
遊漁船も運営する民宿。クエ鍋やクエのフルコースのほか、秋~春の伊勢海老や夏場の體も人気だ。	漁師の店主が釣りあげた魚を使い、日高の海の幸を1年中味わえる宿。分厚い切身の天然クエ鍋が人気。	すぐ目の前が産湯海岸で絶景の宿。冬場の天然クエ鍋と夏場のハモ料理が名物で絶品だ。
日高郡日高町志賀3960-1 Tel 0738-64-2390	日高郡日高町方杭41 Tel 0738-64-2024	日高郡日高町産湯110 Tel 0738-64-2145
料理宿 橋本荘	岬旅館	
産湯海水浴場が目の前にあり、夏場はハモ料理、冬場は天然活けクエ料理が人気の宿。	クエの宿として知られ、天然クエにこだわりクエのフルコースが名物。天然クエの宅配も行っている。	
日高郡日高町産湯736-1 Tel 0738-64-2157	日高郡日高町比井673 Tel 0738-64-2975	



日本最大級の鍋料理コンテスト「ニッポン全国鍋グランプリ2018」で日高町の天然クエ鍋が優勝し、日本一に認定されました。



みなべ・田辺の梅システムの特徴である「養分に乏しく崩れやすい山の斜面に、薪炭林を残しつつ梅畑を配置している」風景が一望できるスポット。  
「早春の紀州石神田辺梅林」写真:田辺市観光振興課

**[高垣酒造]** ●有田郡有田川町

天保11年創業の老舗酒造。仕込蔵などが登録有形文化財に指定されている。独自の発酵法で醸す有田の地酒が長く愛されてきた。酒蔵見学は1週間以上前に要予約。

有田郡有田川町小川1465  
Tel 0737-34-2109

①[太平洋]

本州最南端の酒蔵が世界遺産熊野川の伏流水で醸す酒。地元の文人、作家も愛飲。  
尾崎酒造株式会社

②[紀土]

世界的な品評会「IWC 2020」の酒部門最高賞など、豊富な受賞歴がある酒。  
平和酒造株式会社

③[龍神丸]

弘法大師が発見したとされる有田川源流の岩清水、「空海水」で寒仕込みした銘酒。  
高垣酒造株式会社



**[紀州蔵 ~粋sui~]** ●和歌山市

「和歌山にはこんなに素晴らしい食材がある」と知ってほしくて開店したという店主が県内各地から集めた食材を最大限に活かして調理。紀州の地酒の品ぞろえも豊富で、県外ではあまり出回っていない銘酒も。料理も酒も和歌山尽くしで、美酒と美食のマリアージュを楽しんでみては?

和歌山市万町25  
フューチャー本町2F  
Tel 073-499-4080  
© 17:30~21:00  
水曜日

太平洋1合1,000円  
紀土1合1,000円  
龍神丸 シャンパングラス1杯1,500円  
https://www.wakayama-kishugura.com/  
水曜日



**日本酒**

醸造に欠かせない良い水や、稲作に適した肥沃な大地がそろった和歌山は酒造りが盛ん。伝統の技で醸す老舗から、挑戦的な酒を次々生み出す若い酒造まで個性豊かだ。世界的なコンクールで高い評価を得る銘酒も多く輩出しており、近年、和歌山ブランドの日本酒が注目を集めている。

**[HAMADA SINGLE YEAR]**

白ラベル

完熟の紀州南高梅を取獲後1日以内に漬け込み、和三盆糖でまろやかな甘さに。

株式会社濱田



**[紀州南高完熟梅酒「樽」]**

フルーティーな香りの完熟梅酒を、オーク樽に詰め替え熟成させた香り高く醇豊かな原酒。

中田食品株式会社



**[高田の梅酒]**

海岸から2~3km山合いに入った小高い丘陵地で、大切に育まれた南高梅を使った甘口の逸品。

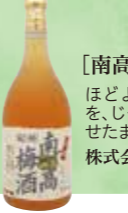
有限会社紀州高田果園



**[南高梅酒]**

ほどよく熟した紀州産南高梅を、じっくり時間をかけて熟成させたまろやかな喉越しが魅力。

株式会社ウメタ



**梅酒**

高品質な梅が手に入る和歌山で、梅酒がおいしいのは当然のこと。梅のことを良く知る地元の梅農園や、梅干し業者がこだわって手掛ける名品が多い。完熟の紀州南高梅を贅沢に使う、採れたてをすぐ漬け込むといった産地ならではの商品づくりが可能となり、種類豊富な「和歌山梅酒」が生まれている。



生産量、品質ともに日本一と言われる和歌山の梅。400年にわたり高品質な梅を育み、南高梅を生んだ「みなべ・田辺の梅システム」は世界農業遺産に認定されている。さらに和歌山では、県内で基準を満たして製造された梅酒を「和歌山梅酒」としてGI(地理的表示)認定。世界ブランド化に向けて動き出している。

生産者の誇りと  
“こだわりが息づく”梅

**[チャイニーズ酒場 福福]** ●田辺市

世界農業遺産にも認定された梅の産地、田辺市内で店を構えるチャイニーズ酒場。町中華な風情の気軽な店内で本格的な中華料理がいただける。GI認定の「和歌山梅酒」もラインナップ。田辺市の梅農園が手掛ける梅酒をはじめ、ハイレベルな名品がそろっているのは、さすが地元。選びきれないときは、お得な飲み比べをどうぞ。

田辺市湊10-19 Tel 0739-33-232  
① 18:00~3:00 日曜日、祝日  
● 梅酒飲み比べ3種 660円



# 美味しい湯浅

風情ある町屋や白壁の土蔵が立ち並ぶレトロな路地を歩けば、醤油の芳香が鼻をくすぐる町、湯浅。鎌倉時代から続く醤油醸造の技術を脈々と受け継ぎ、「最初の一滴」醤油発祥の地「紀州湯浅」として日本遺産にも登録された。醤油は「ユネスコ無形文化遺産」和食」を形づくった基盤。その発祥の地で、美味と歴史情緒を満喫しよう。今では珍しい伝統製法の手作り醤油や、醤油の誕生に深く関わる金山寺味噌など、おいしいお土産も外せない。



## 5 [太田久助吟製]

江戸時代末期に醤油醸造所として創業し、戦後に金山寺味噌専業に転向。創業時から変わらぬ蔵で手仕事にこだわって味噌を仕込んでいる。金山寺味噌は和歌山の食文化が生んだおかず味噌で、ご飯にもお酒にも合う味。野菜がたっぷり入った、昔ながらの味をこの機会に試してみては？

有田郡湯浅町湯浅15  
Tel 0737-62-2623  
9:00~18:00  
不定休



## 4 [角長]

江戸時代後期の天保12年創業。湯浅で鎌倉時代から受け継がれてきた伝統の醸造法を今に伝える手作り醤油の醸造所。醤油蔵など11棟の建物が国の重要文化財指定だ。職人蔵で古い醸造道具などを見物でき、予約すれば醤油資料館も見学可能。醤油製品も購入できるのでお土産にぜひ。

有田郡湯浅町湯浅7  
Tel 0737-62-2035  
9:00~17:00  
年中無休



## 8 [しらす屋前福]

しらすは紀州湯浅の名物。創業150余年の老舗・前福では、湯浅湾で獲れた新鮮なしらすを有田川の伏流水と天然塩のみで仕上げる伝統の製法を継承している。しつとりふわふわの釜揚げしらすをそのまま食べても美味。また特製のタレ(1人前30円)を購入すれば自宅ですらす丼を楽しめる。

有田郡湯浅町栖原407  
Tel 0737-63-3156  
釜揚げしらす200g800円〜※水揚げ量により価格が変動  
9:00~17:00  
日曜日



## 6 [北町茶屋いっぶく]

江戸末期頃に建てられた民家をリノベーションした古民家カフェ。外観とは印象が異なる広々とした吹き抜け空間に、湯浅の町屋の特長が色濃く現れている。たくさんの本が置かれた店内は懐かしい雰囲気、長居してしまいたい。和のスイーツや食事が優しい味わいだ。

有田郡湯浅町湯浅23  
Tel 0737-62-3300  
ぜんざい500円  
抹茶ぜんざい550円  
11:00~18:00  
月曜日



## 7 [湯浅ワイナリー]

醸造技術が息づく湯浅の町から本格的なワインを発信。県内産の果物とワインを使ったリキュール「旬果(ほうか)」も人気で、あら川の桃、紀州南高梅、有田みかんなど種類豊富だ。また事前予約で工場見学や試飲ができ、体験教室(有料)にも参加できる。

有田郡湯浅町栖原332  
Tel 0737-63-0061  
TOA200 風赤・白 樽熟720ml 3,300円(税込)  
9:00~17:00  
土曜日、日曜日、祝日  
※要予約 ※事前予約があれば定休日も利用可



## 9 [旧栖原家住宅]

明治7年に湯浅の醸造家、山形屋久保瀬七によって建てられ、「フジイチ」の屋号で醤油醸造が営まれていた。現在は一般公開されている。湯浅伝建地区の伝統建築の様子がよく分かる主屋は、意匠も保存している。往時の蔵などを見学し、湯浅の醤油醸造の歴史を学べる。

有田郡湯浅町湯浅557番地  
Tel 0737-20-9012  
9:30~16:30  
水曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始



## 10 [湯浅米醬]

築約90年のJR湯浅駅旧駅舎を利用したカフェ&地元産品の売店。レトロな木造駅舎で食事ができる。ホームを利用したデッキテラス席は、電車がすぐ横に！薪をくべ、竈で炊いたおむすびや蕎麦、スイーツなどのメニューは、いずれも湯浅の醤油をはじめ和歌山県産の素材にこだわっている。

有田郡湯浅町湯浅1075-2 湯浅駅旧駅舎  
Tel 070-9133-0737  
善兵衛みかんジュース540円  
10:00~17:00  
月曜日(祝日の場合は翌日)



## やんやん [和歌山活性化プロジェクト]

「和歌山県民にも、県外、海外の人にも和歌山を好きになってもらう」ため、大学生がInstagramで和歌山のときめくスポットを発信している「やんやん」。やんやんの視点でモデルコースを撮ったこうなった！



## 10 [海ひこ]

湯浅散策のランチにオススメなのが紀州湯浅の名物「しらす丼」。海鮮お食事処の海ひこでは、釜揚げしらすと生しらすを両方食べられる「生しらす&しらすミックス丼」が人気だ。地元漁師や釣り師から仕入れた新鮮な魚を使った料理はどれもうまくて安いと評判。湯浅漁港で上がった魚介や地酒を存分に楽しめる。

有田郡湯浅町湯浅1128  
Tel 0737-63-4728  
生しらす&しらすミックス丼(汁物、香の物付)1,100円  
11:30~14:30 17:00~21:00  
月曜日(祝日の場合は翌日)



## 3 [甚風呂]

幕末から昭和60年まで営業されていた銭湯を利用した歴史資料館。甚風呂の愛称で親しまれた公衆浴場「戎湯」。当時の浴室や番台、経営者家族が住んだ主屋などがそのまま残されていて、まるでタイムスリップしたかのような。

有田郡湯浅町湯浅428  
Tel 0737-20-2033  
9:30~16:30  
水曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始



## 1 [古由青果]

和歌山の季節のフルーツを使ったジェラートが人気の青果店。生産農家から仕入れた新鮮な果物のおいしさをそのまま活かしたフレッシュな味わいは、さすが果物屋さんのスイーツだ。店内でいただくこともできる。

有田郡湯浅町湯浅1074  
Tel 0737-64-1777  
ジェラートシングル200円、ダブル300円  
9:00~17:00  
日曜日、祝日、年末年始



## 【興国寺】

醤油、金山寺味噌の発祥の地とされる寺。興国寺を開山した禅僧覚心が、宋から径山寺味噌を持ち帰り、その製法が金山寺味噌のルーツになった。さらに味噌の熟成過程で出る液体の旨味に気づき、製法を確立させたものが醤油になったと言われている。

日高郡由良町門前801  
Tel 0738-65-0154



## 2 [文平の像]

湯浅で生誕した江戸時代の商人、紀伊国屋文左衛門の像。嵐で江戸に紀州みかんを運べず、上方ではみかんの価格が暴落、一方の江戸では高騰する中、文平が船乗りと共に荒海に船出して無事みかんを届けたという逸話を表現している。

有田郡湯浅町湯浅  
Tel 0737-22-3133(湯浅町観光協会)



# 和歌山県MAP

**和歌山県の旅情を「RETRIP」で紹介**  
**「和歌山ガストロノミー・秋彩の食卓」(予定)**  
 2023年9月1日公開

## 各市町村の観光に関するお問い合わせ

和歌山市観光協会 Tel.073-433-8118	湯浅町観光協会 Tel.0737-22-3133	田辺市熊野ツーリズムビューロー Tel.0739-26-9025	すさみ町観光協会 Tel.0739-34-3200
海南市観光協会 Tel.073-484-3233	広川町観光協会 Tel.0737-23-7764	田辺観光協会 Tel.0739-26-9929	新宮市観光協会 Tel.0735-22-2840
紀美野町観光協会 Tel.073-488-2611	有田川町観光協会 Tel.0737-52-2111	龍神観光協会 Tel.0739-78-2222	南紀串本観光協会 Tel.0735-62-3171
紀の川市観光協会 Tel.0736-77-2511	御坊市観光協会 Tel.0738-23-5531	大塔観光協会 Tel.0739-48-0301	南紀串本観光協会(古座) Tel.0735-72-0645
岩出市観光協会 Tel.0736-62-7101	美浜町防災まちづくりみらい課 Tel.0738-23-4902	中辺路町観光協会 Tel.0739-64-1470	古座川町観光協会 Tel.0735-70-1275
橋本市観光協会 Tel.0736-33-1111	日高町観光協会 Tel.0738-63-3806	熊野本宮観光協会 Tel.0735-42-0735	那智勝浦観光機構 Tel.0735-52-6153
かつらぎ町観光協会 Tel.0736-22-0300	日良町観光協会 Tel.0738-65-3852	南紀白浜観光協会 Tel.0739-43-3201	太地町観光協会 Tel.0735-59-2335
九度山町観光協会 Tel.0736-54-2019	日高川町観光協会 Tel.0738-22-2041	紀伊半島観光情報ステーション Tel.0739-42-2900	北山村観光協会 Tel.0735-49-2324
高野町観光協会 Tel.0736-56-2468	印南町観光協会 Tel.0738-42-1737	日置川観光協会 Tel.0739-34-5707	
有田市観光協会 Tel.0737-83-1111	みなべ観光協会 Tel.0739-74-8787	上富田町観光協会 Tel.0739-47-0550	

## 旅館・民宿組合事務局

和歌山県旅館ホテル生活衛生同業組合 Tel.073-431-1366	高野山宿坊協会 Tel.0736-56-2616	白浜温泉旅館協同組合 Tel.0739-42-2215	椿温泉観光協会 Tel.0739-46-0321
和歌の浦観光協会 Tel.073-444-4349	日高町旅館民宿組合 Tel.0738-63-3535	白浜温泉公認民宿組合 Tel.0739-43-3534	すさみ町民宿組合 Tel.0739-55-2293
加太観光協会 Tel.073-459-0003	田辺市旅館業組合 Tel.0739-22-5544	白浜宿泊ネットサービス Tel.0739-43-2706	南紀勝浦温泉旅館組合 Tel.0735-52-0048
紀三井寺観光協会 Tel.073-444-1004	龍神温泉観光宿泊案内所 Tel.0739-79-0339	南紀白浜しらす会 ☎0120-53-1662	那智勝浦町民宿組合 Tel.0735-52-2318

## 橋本伊都財宝伝!〜光り輝く三銘を見つけ出せ!〜

**TOPICS 01 空海御誕生1250年記念・宝探し**

空海の遺した伝具「三銘」を探し、橋本市、かつらぎ町、九度山町、高野町を巡る宝探しイベントを開催します。期間内に参加冊子入手して謎を解き、宝箱を見つけた先着300名様に原田織物キッチンタオルを進呈。さらに抽選で宿泊チケットなどの豪華景品が当たります。開催期間は9月1日(金)〜11月30日(木)。詳細は「高野・山麓いと楽し」HPをご覧ください。



**橋本・伊都広域観光協議会事務局 (和歌山県伊都振興局企画産業課内)**  
 Tel 0736-33-4909 <https://ito-tanoshi.com/>

## Instagramで写真を投稿して入賞を狙おう!

**TOPICS 03 日本遺産・葛城修験フォトコンテスト**

和歌山、大阪、奈良の峰々(和泉山脈、金剛山地等)にまたがる日本最古の修験の道「葛城修験」。この葛城修験を舞台にしたフォトコンテストが9月22日(金)〜11月30日(木)の期間開催されます。入賞者だけでなく、参加者の中から抽選でも地域の特産品等が当たりますので、ぜひご参加ください。詳細は下記QRコードから。



**葛城修験日本遺産活用推進協議会事務局 (和歌山県観光振興課内)**  
 Tel 073-441-2424

## 紀州語り部 LINE友だち募集!!

紀州語り部が主催する和歌山県内のウォークイベント情報を配信しますので、ぜひ、友だちに追加してください。

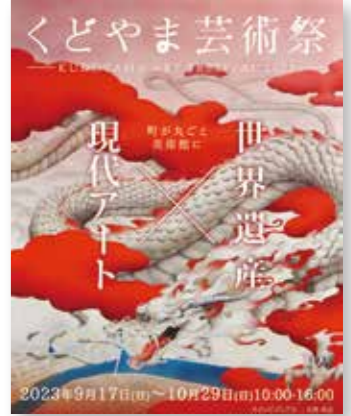
ID検索: @035ajbqv  
 和歌山県観光連盟 Tel 073-422-4631



## 町が丸ごと美術館に!

**TOPICS 02 「くどやま芸術祭2023」開催**

歴史と文化の薫り高い「九度山」の町が大きな美術館へと変わる。開催期間は9月17日(日)〜10月29日(日)。真田のみち商店街を中心とした「まちなかエリア」、慈尊院、丹生官省符神社を中心とした「世界遺産エリア」の約40カ所に約300点の現代アートを展示します。期間中は、世界遺産ナイトビューや芸術にちなんだ催しも。会期中は原則無休。ただし、店舗・施設の営業日のとおりです。



**九度山町まちなか活性化協議会(くどやま芸術祭実行委員会)**  
 Tel 0736-54-2019  
<https://kudoyama-art.com/2023/>

## わかやま・まるごとスタンプラリー

**TOPICS 04 「秋冬特別キャンペーン」実施中**

コースごとに景品が用意された旅に役立つアプリ「わかやま・まるごとスタンプラリー」の期間限定の特別キャンペーン。阪急うめだ駅やR大阪駅、南海なんば駅、徳島港などや和歌山県外にもスタンプポイントが設置されます。県外、県内の各スポットで獲得したスタンプ数に応じ、抽選でペア宿泊券や和歌山県の名産品などが当たります。期間は2024年1月31日(水)まで。



**和歌山県観光振興課**  
 Tel 073-441-2775  
<https://wakayama-stampally.jp/>

## 和歌山県観光プロモーション 新キャッチフレーズ&ロゴマーク決定!

令和6年の世界遺産登録20周年、令和7年の大阪・関西万博控え、和歌山県観光の感動をイメージさせる、新しいキャッチフレーズとそのロゴマークが誕生しました。

知らないオドロキが色々  
**聖地リゾート!!!!**  
 和歌山



## 読者アンケート

「紀州浪漫」では今後の紙面作りのため、皆さまのご意見をおうかがいしています。右のQRコードを読み込み、簡単なアンケートにご協力ください。3か月に厳正な抽選のうえ、ご回答いただいた方の中から①古座川ジビエ 山の光工房「ころうたれる焼肉 鹿肉」3個セット:10名様 ②オリジナルノベルティの詰め合わせ:10名様にプレゼントいたします。



記載していただいた個人情報は、アンケートの回答特典である商品の発送以外には使用しません。ご本人の同意がなければ第三者に個人情報を提供することもございません。