

おーじとしずくとたなっちの

# あの町この村ぶらり旅

Vol.06 みなべ町特集

みなべ町は和歌山県のほぼ中央に位置し、海、山、川など、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。

そして何となくとも、みなべ町といえば日本のブランドを誇る紀州みなべの南高梅(なんこうめ)。江戸時代に藩の奨励を受けて栽培が盛んになり、品種統が進められて南高梅の土産地となりました。主に、紀州灘を眼下に臨む丘陵地で栽培が行われています。清楚で香りの高い梅花が咲く2月中旬頃は、多くの観光客で賑わい、特に南部梅林は、日本最大規模の梅の里で「二百萬、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。



## 日本の梅、豊かな海の恵み、歴史ある備長炭の町を巡る。



- 町内の熊野古道
- 有間皇子(あまのみこ)の結松記念碑 徒歩約15分
  - 岩代王子社 徒歩約5分
  - JR岩代駅 徒歩約45分
  - 千里王子社 徒歩約55分
  - 南部王子社 徒歩約10分
  - JR南部駅



町民に親しまれる「どりゅうこわさこ」。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「どりゅうさん」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。

### 町民に親しまれる「どりゅうこわさこ」。

### みなべ町へのアクセス

**車の場合**  
 「大阪・名古屋・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)  
 ↓みなべIC(約45分)  
 ↓みなべ町(約5分)

**電車の場合**  
 JR新大阪駅から、JRきのくに線特急くろしお号に乗り、JR南部駅まで約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す。



可愛らしい秋の子踊り祭。

地域の人に愛される獅子舞。高城大宝(たかぎてんぼう)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。天狗のような面を被った「オニ」こと、獅子舞の奉納が見所。こども神輿も行われ、古くから高城地区の人々に親しまれています。



### みなべ町のキャラクター プララとウーちゃんがお迎え!

## みなベコミバス

「みなベコミバス」とは、予約するだけで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ご注意!) 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】

### 鬼と獅子が舞い踊る。

高城大宝(たかぎてんぼう)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。天狗のような面を被った「オニ」こと、獅子舞の奉納が見所。こども神輿も行われ、古くから高城地区の人々に親しまれています。

### 優雅に泳ぐ鯉のぼり。

毎年春になると、ソメイヨシノが咲きそる美しい景観を楽しむ島ノ瀬(しまのせ)ダム。春風に乗っ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ったものを提供してもらっているそう。みなべ町は冬には梅、春には桜も楽しめます。

# 南部梅林



## 鼻先をくすぐる 梅の里から春便り。

梅の里、みなべ町に生まれ、日本一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1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。



毎年梅の花が咲き始める1月下旬から3月上旬の休日中には、南部梅林、岩代大梅林でお祭りが開かれます。

南部梅林では、全国45都道府県から選りすぐりの梅酒を集めて無料試飲会「第2回梅酒コレクション2020 in みなべ」が行われました。ほかにも、梅料理のキャンペーンや梅の種飛ばし大会、炭琴の演奏会などのユニークな催しや、梅祭り期間中には各梅林でフォトコンテストが行われたりと、毎年多くの観梅客で賑わいます。



バラエティに富んだ梅酒が、全国から**301銘柄**も南部梅林に集結したで！ たなつちは福岡の「チョコレート梅酒」が気になったよ！



## 岩代大梅林



もうひとつの観光梅林である岩代大梅林は、地元青年たちが中心となって、梅農家からの春の便りを町外の人々に伝えるべく始めた手作りの梅林。約30ヘクタールの広大な敷地に約2万本の梅の木が栽培され、満開時期は、まるで白じゅうたんを敷き詰めたかのような美しさ。岩代大梅林でも梅の開花時期にお祭りが開かれ、期間中は夜のライトアップも。

## 和歌山県を代表する 名産品、梅干しを知る。



梅干しのことをもっと知りたくて、製造工場へ見学にきました。目の前ですごい梅干しがパック詰めされています。

梅干しの流通経路は、梅農家が収穫して塩漬け・樽詰めしたものを、仲買さんを通して梅加工業者（製造工場など）に売買。加工業者はそれを塩抜きして、プレンの塩漬けや、はちみつ、かつお・ごんぼなどの味づけを施し、全国へ出荷します。ちなみに、はちみつ漬けなどの食べやすい梅干しは意外と歴史が浅く、約25年ほど前にできたんだって。

## 世界にたったひとつの『マイ梅干し』を作ろう！



5種類の液を選びます。味見する梅干し、単品でも美味しいよ。

梅干しの製造工程に興味を持ったなつち、実際に梅干しを作ってみると。

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、自分好みの味を見つめます。まずは試食から。

1番酸っぱい「いきな」とあかねは、しそ漬。食べやすく人気の「さち」は、かつお風味。1番甘い「スイート」と「みつ」は、はちみつ漬。

この5種類の味の原液の配合分量によっても、あがりの味が違ってくるから、ここは熟考。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。



はちみつやからんまじく、酸っぱいのはやだ。



## 町を心から愛する、 梅農家のお母さん。

「梅を作っている人ってどんな人だろう?」

みなべ町で梅農家をしている二葉美智子さんにお話を伺うことに。二葉さんが梅作りに携わって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ながら人生を送ってきた」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畑の広さで南高梅を作っています。と、にこやかに話す二葉さん。



二葉さんの「みっちゃんの梅干し」実が大きい! 「町に来られる人へ、みなべの南高梅はこういう場所、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ら良いなと思う」と、お母さんへの心を忘れません。



梅で染めたストールやハンカチ。淡くてキレイな色

もらえるように...そんな試みが少しずつ広まってきたそうです。「お料理は梅料理研究会の方々、私たちは梅染め体験。町全体で、梅のことを知ってもらえるよう、そしてみなべ町のために頑張っている」と、話してくれました。

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のスペースを借りて自家製梅干しを販売しに行くそう。『みっちゃんの梅干し』は、優しくあたたかいお母さんの味よ。



# ほかにもたくさん！ 梅料理のメニュー



## しず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
  - ★サンドイッチ用食パン.....8枚
  - ★トマト梅ソース.....適量
  - ★レタス.....適量
  - ★お好みで、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。お好みのお野菜をサンドしてみてくださいね！



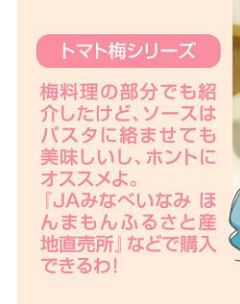
「産地からもっと梅に関する情報を発信し、たくさんの人に梅を食べてもらいたい」との願いをこめて、今から約30年前、梅農家の女性たちが梅料理研究会を発足し、梅を使ったさまざまなレシピを考案しています。  
今回は、「梅マヨのサラダ巻」の作り方を教えてもらいました。材料は酢飯や海苔のほか、具材はレタス、キュウリ、カニかまぼこ、玉子焼き、大葉。そして梅びしお(調味練り梅)にマヨネーズをませたものを中に巻き込みます。お子さんでも食べやすく、イベントなどでも人気の料理なんだとか。彩りも華やかで、とても綺麗にできあがりました。  
梅料理研究会の方々、現在は約30名で活動されています。南部梅林の梅祭りでは、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

## 梅料理、美味しく健康的な食膳を。

## おーじ、しずく、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！  
すてきね、匠の技だね！



**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。ちょっとおやつ感覚で、とても美味しいです！



情報資料室では、炭に関する資料や道具、製品などを展示しています。  
炭焼き黒湯には独特の香りが立ちこめています。  
紀州備長炭の歴史は、江戸の元禄時代まで遡ります。ウバメガシやアラカンなどを原木とする、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、部屋のインテリシ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、備長炭を使った炭釜などを展示しています。キーンキーンと金属音が美しい炭釜は、チューニ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。原木を切り出して薪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、炭に出るのには1/10なんだとか。町出身者だけでなく、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。

## 最高級ブランド、 紀州備長炭。



はてな？？？ おーじくん 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日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ませます。



**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 眞幸くあらばまた還り見む” 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。



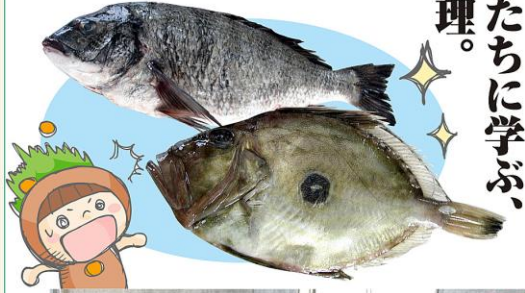
**南部峠のお地藏さま**  
国道42号線から約100メートル、ひっそりとたたずむお地藏さま。南部峠は熊野古道の要地で、峠を往來する人々はこのお地藏さまにお祈りを捧げました。歴史は古く、骨つぎに靈験あらたかだと伝えられています。

**Enjoy the Sea!**  
みなべ町では、マリンスポーツの海を求めて、年間約5000人ものダイバーが訪れます。みなべ沖には8カ所のダイビングポイントがあり、全国でも珍しいオカワリソギ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お魚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。

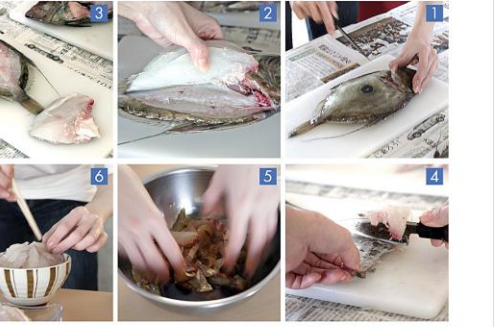
紀州灘に面しているみなべ町は、黒潮海流の影響で豊かな漁場。伊勢エビ、シラス、イワシ、カツオ、アジなどをはじめ、漁港で水揚げされる魚介類は800種を超える、まさに海の幸の宝庫。  
また、水産加工も盛んで、メザシやイカの一夜干し、シラスちりめんなどの乾物も有名です。  
梅や備長炭だけでなく、海の幸も豊かなんです。



**漁師の奥さまたちに学ぶ、豪快な海の料理。**  
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。実はたなうち、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) エラの部分を包丁を入れ、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。お腹の中にはキモがキツリ、これが美味しいんですよ。(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。手つきがだいぶ板についてきました。(5) キレイに切れた身は、半分は漬け丼にするので、しよらゆに漬けます。



(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! 今別れたハゲのキモ、そしてチヌとホウボウのアラでしゅっかりお出汁を取ったお味噌汁の味つけは、お酒とお味噌汁だけ。それでもしゅっかりお魚の旨味が出ています。海鮮丼も、3種類のお魚が味わえてとても贅沢! 淡泊な味わい、身はぷりぷりです。どちらも美味しい! 魚を捌いたことのないたなうちでしたが、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。  
みなべ町の豊かな人情恵みに、感激の連続でした。



**めっちゃ美味しい!**  
お魚の旨味が出ています。海鮮丼も、3種類のお魚が味わえてとても贅沢! 淡泊な味わい、身はぷりぷりです。どちらも美味しい! 魚を捌いたことのないたなうちでしたが、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。



**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ビューの露天風呂(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。  
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。

**温泉大好きたなうちの ほっこり温泉紹介**  
温泉もご紹介  
宿泊も可能な温泉をご紹介します。  
鶴が羽を休めて傷を治したという伝説から名づけられた『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、神経痛・五十肩・やけどなどに効果あり。日帰り入浴料は、大人(中学生以上)600円、小人300円。

**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で、唯海辺を通る道でもあり、熊野古道沿いにある、参詣者の守護を祈願するための神社「十九王子くじしゅくおうじ」も点在し、今でも熊野詣の方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、美しく保つ努力が必要。詳しくはみなべ町役場までお問い合わせを。