

おーじとしずくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.08 串本町特集



本州最南端、海に育まれ、自然を守る町。

母なる黒潮の恵みがいつばいの串本町は、吉野熊野国立公園や熊野枯木灘(かき木灘)海岸国立自然公園の指定を受けるほど美しく、世界最北限のサンゴ群落を持つ沿岸海域は、平成17年11月、国際的に重要な湿地としてラムサール条約に登録されました。

また、串本は海にまつわるさまざまな歴史と文化が根づく町でもありません。なかでも、明治23年に当町大島沖で遭難したトルコ軍艦エルトゥール号の乗組員を当時の島民が献身的に救助したできごとは、両国間に深い友情を芽生えさせました。姉妹都市提携を結んだメルシン市・ヤカケント町とは、今でも青少年相互訪問交流を続けています。この史実は、現在、中学校用歴史教科書や小学校用道徳副読本など数社の教科書に掲載されているほどです。



串本町へのアクセス

車の場合

- 「大阪・京都方面から」
- 松原JCT
- 阪和自動車道と和歌山方面
- ↓和歌山IC(約50分)
- ↓南紀田辺IC(約60分)
- ↓国道42号を南下
- ↓串本町(約100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に乗り、JR串本駅まで約225分。紀勢本線に乗り換えて、町内各駅へ。



歴史絵巻が串本の海に蘇る。

毎年2月11日の祝日に行われる「水門(みなと)祭り」は、和歌山県の無形文化財に指定される、大島地区の水門神社の例祭。区民総出で多彩な神事を行い、歴史絵巻を再現します。特に、2隻の伝馬船が水しぶきを散らす権佐馬競漕は、祭りの一番のハイライトです。



熊野水軍の勇姿を現代に伝える。



毎年7月24日・25日に古座川下流、清書島(せいしよと)付近で行われる「河内(こうち)祭り」は、絵巻物のように飾った3隻の御船(みふね)と、屋形船などの船団が川をのぼる水上パレード。源平の戦いに出陣し、勝利を納めた熊野水軍の姿といわれる河内神社の例祭です。国の重要無形民俗文化財に指定されています。

子どもを守るやさしい祭り。

「ねんねご祭り」は、毎年12月の第1日曜日に田原地区の木葉神社(このは)にじやで行われる例祭。子守り神事は、神功皇后の皇子愛育の故事に由来すると伝えられ、乳幼児の守り神として、多くの参詣客を集めています。

本州最南端の火祭り。



毎年1月下旬に潮岬の望楼の芝生で開催される芝焼きは、約10万平方メートルの芝生を焼き尽くします。毎年枯れた芝を焼いて害虫を駆除し、新芽の育成を促すという目的があります。毎年多くのアマチュアカメラマンが、この炎を撮影に訪れます。

街中チョイのりサイクリング。

町内の移動に、電動アシスト自転車レンタルするのオススメ。1日レンタルしても1500円(例なのでリースアップ町内6カ所の貸出ターミナルでレンタル。返却の際のターミナルは9カ所あるので気楽です。

チャレンジ! 串本検定1級。

町や歴史・文化、グルメ、観光スポットなど、串本の魅力をもっと知ってもらうために主催された「串本検定1級」。厳正な試験に合格した方は、串本検定1級の認定証がもらえるんだとか。詳しくは串本町観光協会へお問い合わせ。

串本まつり

串本まつりは、毎年8月上旬に行われるお祭りです。夕方からは、こは串本、向かいは大島、仲を取り持つ巡航船。と唄われた伝統の串本節総おどりが賑やかに行われます。そして夜からのメインイベントは、串本港から打ちあがられる約3000発の花火。ほかに、ふれあい広場では、ゴゲーム、アユのつかみ取りなど楽しいイベントが盛りだくさん!



ラムサール条約に 守られる美海のパノラマ。



「たなちと種に
泳ぐの、
スイムランタの
出口なんだよ。」



約30分間の海の旅に出かけます。
小さなヤドカリがコロコロ歩いていました。
この日は水温が低く、波も高め。初心者の方たち、まずは陸上で器具などの説明を受けます。ウエットスーツを着用、鼻まで覆う水中メガネとフィン（足ヒシ）を装着し、海へ入ります。浅瀬で海の中を覗いてみて、次に水に浮かんでみます。フィンの扱い、簡単に波に体を任せて行かれます。

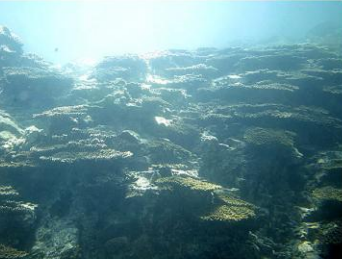


「初めてでも、水に対して遊び心があれば大丈夫ですよ」と山口さん。水に慣れたところで、山口さんと一緒に沖の方へ出発です。



「たのしかったあ。」

サンゴの大敵である、オニヒトデや巻き貝などは、地元ダイバーたちによって駆除されています。
串本の海は、人々の手によって美しく保護されています。



少し沖へ出るだけで、大きなテールブルサンゴが広がる幻想的な世界。眼下を青や黄色の小さな魚たちが通り過ぎます。途中、クロナマコを触らせてもらいました。フツフツとした感触にビツクリ。



たなたちは泳げないので、山口さんが引張ってくれている浮き輪に掴まっただけでしたが、本館に美しい海中景観に、心から感激しました！

串本町の海を気軽に体験出来るシュノーケリングのほか、本格的なスキューバダイビングや、ホエールウォッチング、シーカヤックでの無人島探検ツアーなども楽しめます！このほか、夏場は「橋杭海水浴場」で海水浴も。詳しくは串本町観光協会のHPをチェックしてみてください！

串本海中公園で見て触れた、 可愛い海の仲間たち。



続いては、串本海中公園館長の宇井さん（左）案内いただき、館内を探索。海中公園にいるお魚やサンゴたちは、過去1回でも串本の海で見られたものを展示基準としているそう。
さらに、水槽の水は、海から汲みあげて砂でろ過した、薬などを使用して自然海水。

館内の大水槽にいる、館長さんもお気に入りのハリセンボンに注目。「泳ぐ姿は可愛らしいけど、よく食べるからかなりの重そうでしょ。」館長さんいわく、大好きなエビを食わせて太り気味なんだとか。

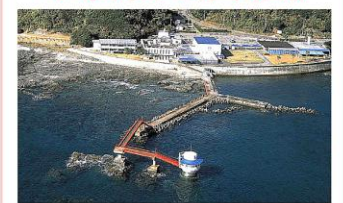


「なあに？
何かおいしいモノ
くれるの？」



海のカッパル
3人が串本海中公園を訪れた日に、たまたま居合わせたクマミの産卵シーン。お母さんがタマゴを生んでいる間、お父さんは他の魚にタマゴを食べられないよう、見張っています。
人気者のクマミは非常に珍しい生体で、生まれた時はみんなオス、その中でケンカが一番強い一匹がメスに性転換し、産卵を行うんだって。続いては、モンゴウイカのオスがメスを口説いているシーンに遭遇。前に産卵されたばかりの白いブチブチしたタマゴも、オスはブルーやグリーンなどカラフルな婚姻色（繁殖期に出現する目立つ体色）を見せ、優しくメスの肩（？）を抱きます。

串本海中公園情報



海中公園では、毎月、楽しいイベントなどを開催しています。詳しくは串本海中公園のHPをチェック！
【<http://www.kushimoto.co.jp/index.html>】



半潜水型海中観光船に乗って、サンゴ群落を窓から近くで見よう！



人気の水中トンネル式大水槽では、巨大なサメやマグロなどが頭上をスイスイ泳いでいきます。
館長さんに色々教えていただき、3人もお魚博士に近づいたかな？
串本海中公園のバックヤードの見学は、事前予約が必要。ほかにも、磯観察体験などもあります。詳しくは串本海中公園にお問い合わせを。



お食事中的アオウミガメの赤ちゃん。



脱皮後のニシキエビの抜け殻、でかっ！



いっけいお願の大きいカニさん。



バックヤードでは、海の生物を素手で触らせてくれます。
「アオウミガメは肉食だから頭が大きいのが特徴。アオウミガメは草食で頭も小さいし、顔つきも優しいですよ。」と館長さん。海中公園では2種類のウミガメを飼育しています。大人しいアオウミガメを触らせてもらいました。

めっちゃカワイイ
してますねえ。

吉田さんの船で約5〜10分の沖合に、餌やり体験ができるまぐろのイケス、丸や六角形など形は様々で、深さは約10メートル。この中を、まぐろはグルグルと泳いでいます。大きいものでまぐろは200キロ、時速約80キロの速さで移動しているんだって。さっそく、まぐろに餌をあげてみます。



ぎこちない
たなっち→

置いてくるように
投げるんやて～!



サバを餌に
しているのね、
贅沢だわ



本まぐろの養殖に携わる 海の男、「兄弟船」の誇り。

日本人が好む本まぐろ、その養殖は平成14年に串本町で初めて成功しました。養殖体験の案内をしてくださる吉田さんは、その先駆者として、兄弟で養殖を始めました。お話を伺っていると、吉田さん兄弟の歴史は壮絶。何年もかけて、ようやく軌道に乗った頃、ダムが放流で海が濁り、何百匹ものまぐろがすべて死んでしまったことがあったそう。「あの時は遠方に暮れたよ。養殖を始めて、そんな大きな事故が2回ありました」吉田さんは語ります。

「色々あったけど、今ではまぐろの養殖を始めようとする人が、ノウハウを聞きに来る。そんな時に言ってます。「失敗もしない、失敗してこそや」って。俺たちも今まで色々な失敗を経験してきたけど、自分たちは本まぐろの養殖にかけて日本だと、自信を持ってやってるんです」



串本町大島港には漁船がいっぱい。



体験では、まずこちらで説明を受けます。



救命胴衣を着用し、いざイケスへ!

「餌はなるべくイケスの真ん中を狙って投げて、端の方にやると、まぐろが網にぶつかって死んでしまうんや」注意を守り、しっかりと真ん中へ投げるのができました。すると、すごい速さでマクログが餌に食いついてきます。

まぐろはとてもデリケートな魚。夜などは、車のヘッドライトの光にもビックリして死んでしまったりもあつてます。



そして体験の最後に、お土産屋さんも併設して「水門まつり」で、先ほど観察させてもらった養殖本まぐろの中トロと大トロを試食。一般のスーパーなどで手に入るまぐろは、一度冷凍したものが多いけれど、これはイケスから網で揚げたものをそのまま食べられるから、やはり鮮度が格段に違います。「口の中でとろける」とはまさにこのこと。

まさに、この味は本まぐろの養殖に携わる人々のたゆまぬ努力と苦勞の結晶なのです。体験してみたい方は、串本町観光協会までお問い合わせください。

弘法大師の伝承残る、 景勝地、橋杭岩。



てっかあい!



串本から対岸の大島に向かって、約850メートルもの長さで、整然と立ち並ぶ大小の岩々。到底、自然が作り出したとは思えない不思議な景色に圧倒されます。吉野熊野国立公園地域にあり、国の天然記念物に指定されています。

橋杭岩といえは、弘法大師と天の邪鬼のお話が有名。天の邪鬼が「串本と大島を結ぶ橋を、1晩で架け比べをしましょう」と言い出します。いかに偉い弘法大師でも、まさか1夜で橋を架けることはできません、鼻をあかし

てやうと、天の邪鬼はワクワクです。いよいよ日が暮れ、大師が橋を架けることになりました。一体、どう橋を架けるのか様子を窺っているところ、大師は山から巨岩を担いできて、ひよいと海中に立てているではないですか。2、3時間、早くも橋杭はすわりと並んでます。

弘法大師の伝承は、こうして県内各所に残っています。いかに大きな力を持った人だ、たかを再認識しました。

申本町銘菓 立岩巻



橋杭岩をモチーフにした銘菓、立岩巻(たていわまき)。もちっとした生地の中には、上品な甘さの餡が。

最新技術で蘇った 応挙、芦雪の襖絵



無量寺には、国の重要文化財に指定されている山田応挙の「波上群仙図(はじょうぐんせんず)」長沢芦雪の「龍虎図」をはじめとした障壁画が多数収蔵されています。原品は収蔵庫に厳重に保管されていますが、一般の人にも気軽に鑑賞できるように、平成21年に最新の技術で複製され、今では寺内で複製を鑑賞することができます。

無量寺のご住職の八田さんにお話を伺いました。「応挙の使者として南紀に訪れた弟子の芦雪がこの時代の水墨画は写実的なものが多かった。しかしこの芦雪の龍虎図は今のイラストや漫画に通じる劇画タッチ。新しい発想を持った人物だったんです」虎図の向かい、東側の襖には龍図が。師弟の障壁画は見応え十分、ぜひ鑑賞してみてください。



春の無量寺の境内は、桜が綺麗だそう



床の間と書院のある上等のお部屋では、応挙の綿密な作品を鑑賞できます。



無量寺(応挙芦雪館)
時間 午前9時30分〜午後4時30分
入館料 大人1,300円(小学生650円)
雨天時は、襖絵の見れない日もあります

トルコと日本を繋ぐ、本州最南端の海。



明治23年9月16日、大島樫野崎の沖合でトルコの軍艦エルトゥール号が遭難し、乗組員の多くが亡くなりました。その時の日本人の勇敢な救助活動がトルコに伝えられ、今でも親密な友好関係を結んでいます。串本町では、この地に慰霊碑を建立して彼らを供養し、今でも5年ごとに追悼式典を行っています。遠く異国の地に眠るエルトゥール号の乗組員たちに、そっと手を合わせます。



「トルコ記念館」には、遭難したエルトゥール号の模型や遺品、写真などが展示されており、遭難事故の様子を知ることができます。平成22年、トルコとの友好関係120周年の年には、串本町内やトルコ各地で多くのイベントが行われました。そして串本町は、自治体では初の外務大臣表彰を受賞。長きに渡り、両国の友好親善に貢献した功績が高く評価されました。

緑の芝と青い海が広がる本州最南端の地。

潮岬（しおみさき）は、北緯33度26分、東経135度46分の本州最南端の地で、東京の八丈島とほぼ同緯度に位置します。目前に広がる約10万平方メートルもの広さの「望楼の芝生」と呼ばれる草原では、お弁当を広げている人たちが、のんびりとした時間を過ごしていました。隣接する潮岬観光タワーでは、展望台から澄み渡る青い海を見渡せるほか、「本州最南端訪問証明書」を発行してもらえます。



潮岬観光タワーからの景色は圧巻。

トルコのアイス『ドンドゥルマ』

トルコ記念館の近くに、トルコの氷菓子「ドンドゥルマ」が食べられるお土産屋さんがあります。のび～るのが特徴的な氷菓子は、さっぱりした甘さとモチリした食感！店員のトルコ人のお兄さんからドンドゥルマを受け取るとき、わざとひっくり返されたり、受け取れなかったり…、フェイントをかけられるパフォーマンスも、本場そのものなんだった。うまっ！



小さくカットしたあんころ餅を醤油やみりん、砂糖などで煮込み、白い寿司飯をくるんで完成！とろとろのあんころ餅は、ふんわり磯の香り、とても上品な甘さで煮つけられています。町内でも味つけの文化が異なり、特に古座地区の方は、姫地区よりも甘い味つけが主流なんだそう。



またいつでも遊びにおいでね

美味しいお料理、ご馳走さまでした！

海産のお寿司は初めてだよ。

お料理上手なお母さんの味わい。

串本町の姫地区にお住まいの井上さん宅にお邪魔した。この地方の郷土料理を教えていただきました。ひじきと、イタドリなどの山菜、たけのこ、エンドウなどが入ったませご飯である「おませ」。

「姫地区は昔から良い海藻やひじきが採れるので有名、この姫ひじきも高級食材と言われているんですよ」と呼ぶのは、「あんころ餅」という聞き慣れない海藻を煮つけたもの。でくるんだお寿司。あんころ餅は毎年1〜3月にしか収穫できず、さらに橋杭岩付近のものが最上質と言われているそうです。高菜を巻いたため海寿司に似ていますが、こちらは海の町パージョンです。さっそう、井上さんと一緒に作らせていただきます。



温泉

「弘法の湯」は、弘法大師が村人にこの湯の湯の存在を教えたとの伝説が残る小さな温泉浴場。泉質は単純硫黄泉、神経痛、リウマチなどに効能が。ほかに、温泉浴場が多数あります。

お宿

目の前が海水浴場の「国民宿舎 あらふね」など、町内にはほかに、ホテルや旅館、民宿、ペンション、夏場にはキャンプ場など、色々な宿泊施設があります。詳しくは串本町観光協会まで。



串本町 温泉 & お宿

串本町の 特産品 & お土産紹介



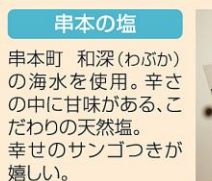
キンカンソフトクリーム

串本町大島の特産品キンカンの粒がミックスされたソフトクリームのうえに、蜜煮がゴロッと。トルコ記念館の近くで食べられます。



ボンカンジュース

町特産の、有機低農薬のボンカンのみで作った、100%果汁ジュース。濃厚な甘みと爽やかな香り、ピタミンCもたっぷり。



串本の塩

串本町 和深（わぶか）の海水を使用。辛さの中に甘味がある、こだわりの天然塩。幸せのサンゴつきが嬉しい。



古道の葉寿司

サバ、しいたけ、高野豆腐、にんじん、ごぼうなどの具と酢飯を木苺の葉で挟んだ押し寿司は、町に古くから伝わる郷土料理。



これらのお土産は、串本町内の「串本町観光協会」などのお土産物屋さんで、ご購入いただけます。詳しくは、串本町役場までお問い合わせを。

取材にご協力いただいた方々に、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

©和歌山県町村会 本企画の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。本企画に掲載しているデータは2011年4月現在のものです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、串本町役場【0735-62-0557】、串本町観光協会【0735-62-3171】、もしくは和歌山県町村会へ。