

# 山海の幸に恵まれた、すさみ町の文化。

すさみ町は、黒潮に近い地の利を活かして、古くから漁業が盛んな町です。新鮮で美味な「すさみケンケン鯉」はブランドとして確立され、明治以来ケンケン船の全国屈指の基地でもあります。沿岸帯は関西随一の釣り場として有名。近年ではスキューバダイビング、トロリーング、ルアーフィッシングなどマリンスポーツの適地としても注目を浴びています。

平成16年7月にユネスコの世界遺産に登録された、熊野古道大辺路街道「長井坂」は、見老津(みろつ)黒島、江須崎(えすさき)、里野三崎からはるか潮岬まで見渡せる古来文人墨客を絶賛させた眺望を誇っています。さらに、毎年5月3日には、名物の「イノブータン王国建國祭」が開催され、都市との交流も盛んな町です。



# おーじとしずくとたなっちの あこの村ぶらり旅

## Vol.10 すさみ町特集

**移動の目安として、周参見駅からの車での所要時間を教えるぞい!**

- すさみ八景 琴の滝 周参見駅→約15分
- すさみ八景 熊野古道 長井坂 周参見駅→約20分
- すさみ八景 潮来橋から見た枯木渚 周参見駅→約11分
- すさみ八景 上三山古墳からの展望 周参見駅→約11分
- すさみ八景 稲積島(いなづみしま) 周参見駅→約1分
- すさみ八景 陸の黒島・沖の黒島 周参見駅→約15分
- すさみ八景 江須崎(えすさき) 周参見駅→車約16分+徒歩約10分
- すさみ八景 熊野古道 長井坂 周参見駅→約20分
- すさみ八景 琴の滝 周参見駅→約20分
- すさみ八景 潮来橋から見た枯木渚 周参見駅→約11分
- すさみ八景 上三山古墳からの展望 周参見駅→約11分
- すさみ八景 稲積島(いなづみしま) 周参見駅→約1分
- すさみ八景 陸の黒島・沖の黒島 周参見駅→約15分
- すさみ八景 江須崎(えすさき) 周参見駅→車約16分+徒歩約10分
- すさみ八景 熊野古道 長井坂 周参見駅→約20分
- すさみ八景 琴の滝 周参見駅→約20分
- すさみ八景 潮来橋から見た枯木渚 周参見駅→約11分
- すさみ八景 上三山古墳からの展望 周参見駅→約11分
- すさみ八景 稲積島(いなづみしま) 周参見駅→約1分
- すさみ八景 陸の黒島・沖の黒島 周参見駅→約15分
- すさみ八景 江須崎(えすさき) 周参見駅→車約16分+徒歩約10分

### すさみ町へのアクセス

**車の場合**

- 「大阪 京都 方面から」
- 松原JCT
- 阪和自動車道 和歌山方面
- 和歌山IC(約50分)
- 南紀田辺IC(約50分)
- 熊野街道を南下(国道42号)
- すさみ町(約60分)

**電車の場合**

JR新大阪駅から、JRきのくに線特急(オーシャンアロー)スーパーくろしおなどに乗り、JR周参見駅まで約170分。



### エビとカニの小さな水族館。

日本童謡の園公園内にあり、エビとカニの水族館。では、世界重いジャイアントクラブや、世界最大のタカアシガニのほか、町内の漁で網にあかったり、川や沼に住んでいるエビやカニの約80種類を展示しています。大人3000円、小人2000円。

### イベント「ほろ、夏の味覚祭り」

貝やイカ漁の始まりとともに訪れるすさみの夏。町では、6月～9月までの期間中、町内各地で魚のつかみ取りやイカ墨で描く水墨画コンクール、イカの皮剥きタイムトライアルなど、地元業者協賛で色々なイベントを開催。イカ、アワビ、ナガレコなどの夏の味覚をぜひご賞味あれ。

### すさみの夏の風物詩。

毎年8月15日、すさみ海水浴場(周参見漁港)で「すさみ精霊供養花火大会」が行われます。新盆の御霊を送る精霊流し、そして約400発の花火が打ちあげられ、盆の夜空を華やかに彩ります。



### ギネス認定! 世界初の海中ポスト

すさみ近海のダイビングスポットにある海中郵便ポストは「世界深いところにある郵便ポスト」として、平成14年版ギネスブックに掲載されました。回収したハガキは、すさみ郵便局から全世界に発送されるんですよ。さらに、スルメイカで出来た定形郵便物、世界初の「すさめーる」も好評発売中です。

**すさめーるは1枚230円**  
JR周参見駅やインターネット販売。包装を解けば、美味しく食べていただけます。

### 「寒さ料」お返しします。

佐本地区で10月上旬に見頃を迎えるキョウロウ。その季節に合わせて2日間開催されるお祭りでは、特産物の販売やフォトコンテスト、ウオーキングイベントなどが催されます。さらに、この時期限定のカフェもオープン。ゆったりとした秋のひとときを楽しめます。

町では、毎年2月中、JR周参見駅に設置している温度計がマイナス℃を下回った場合、すさみ町観光協会加盟のキャンペーン参加宿泊施設に前後宿泊した方全員に、「寒さ料」として次の宿泊に利用できる「50%割引利用券(1泊2食付き基本料金から50%割引)」をプレゼントしているんですよ。



南紀すさみが生み、  
育んできた美味「イノブタ」。



イノブタ その3  
イノブタ料理

すさみ町の名産品であるイノブタ肉は、「紀州すさみF1イノブタ」の恵みと呼ばれています。

猪肉のような臭みはまったくなく、むしろ牛肉のようにジューシーな豚肉といった感じ。しつこくなく、脂身が非常に甘くおい肉です。

この「F1」の恵みは、町内の飲食店やお宿などで食べられます。イノブタ丼を始め、うどんやラーメン、カレーやお寿司など、各店趣向を凝らしたイノブタ料理を提供。詳しくは「イノブタ王国」のHPをチェックしてみてください。



イノブタ その1

飼育の現場

和歌山県畜産試験場には、イノブタを気軽に見学できる「イノブタハウス」があります(午前10時~午後4時)。昭和45年、すさみ町にある和歌山県畜産試験場で、全国で初めてイノブタの交配に成功しました。さらなる研究を重ね、父親がイノブタで母親がブタ(パークシャー種がデューロック種)の「一代雑種(F1)」である、現在の「紀州すさみF1イノブタ」が完成しました。



豊吉(とよし)さんに、畜産試験場内にあるイノブタハウスに連れてきてもらいました。檻の中には、オスとメスのイノブタが2匹。「すっかり大きく見えるけど、生まれてまだ7カ月目な仔ですよ。豊吉さんが檻の中に入ると、長靴の先をかじったり、まとわりついてきたり、愛嬌があつてチャミングでした。」



イノブタ その2

イノブタ王国

昭和62年にパロディ国家として誕生した「イノブタ王国」。平成8年に完成したイノブータン王国は、別名「道の駅イノブータンランドすさみ」とも呼ばれ、貴賓室にはイノブータン大王、キララ王妃ご夫妻が鎮座され、王国建国の歴史などが紹介されています。

町の特産品、名産品などのお土産を探すなら「コチラ」。



町内で買えるイノブタのお土産を紹介するよ!



イノブタカレー

「ホテル ベルヴェデーレ」の総料理長が監修したご当地カレー。お好みでチーズをかけるとなお美味しいよ!



イノブタ加工食品

ハムやウインナー、ベーコンなど、無添加のイノブタ肉加工食品。お値段もリーズナブルで、ギフトにも最適。



イノブータン王国  
イノブータン大王、キララ王妃

イノブタ その4

イノブータン王国建国祭



イノブータン王国の建国を記念して毎年5月3日に行われる建国祭では、記念式典や祝賀パレード、イノブタうどん早食い競争、イカのカムフラージュ競争など、バラエティに富んだイベントが開催されます。その中でも、メインイベント「イノブタダービー」は、生後3カ月のイノブタたちを出走馬に仕立てた珍レース。競馬と同じ要領で、連勝複式の豚券で楽しめます。

町の四季折々を映す  
「すさみ八景」。

町内にある稲積島、江須崎、上三山(かみやま)古墳からの展望、陸の黒島、沖の黒島、熊野古道長井坂、潮来橋から見た枯木灘、雲の滝、広瀬深谷、琴の滝の8カ所は「すさみ八景」と呼ばれて親しまれています。





白煙くすぶる  
森の奥の隠れ家で。



奥さんと一緒にパン生地をこねます



松下さんと自慢の窯



発酵すると生地が2倍にふくらみます



できたてパンの良いにおい



2次発酵でさらに生地が倍に



海側を離れ佐本地区に向かう途中、「五郎水窯(ごろうすいがま)」と掲げられた建物が。ここは約30年前に大阪から移住してきた陶芸家の松下明さんが自ら建てたアトリエとギャラリー。青々と茂った森の中、すぐしたから川のせせらぎが聞こえます。松下さんが陶芸と出会ったのは、ささみ町に引っ越してから。公民館の陶芸教室で初めて体験した陶芸に、どんどん惹かれ、小屋を建て、窯を作り始めました。試行錯誤を繰り返して、今では松下さんのアトリエには立派な登り窯があります。ギャラリーのテーブルやイス、パンを焼く新窯まで、作れるものはすべて松下さんの手作り。「新窯は得に自信作ですよ。焚口を2ヶ所作って、窯の中の温度が均一になりやすくしたんですよ」。

松下さんは奥さまと一緒に、この五郎水窯や、近隣にある施設で陶芸とパン作りを教えています。今回たなつちはパン作りを体験。「自家栽培の小麦を石臼で挽いて加えるんですよ」。

石臼で「コリコリ」と小麦を挽く体験もできます。「ギャラリーを見に来てくれた人たちにおもてなしがたくて、元々奥さんがお菓子作りが得意だったので、パンやケーキが焼ける窯を作ろうと思ったんです。友だちを呼んで、この窯でヒザを焼いたりもします」。

1次・2次発酵を経て、パン生地が膨らみます。醗酵させたパン生地を、新窯で焼きあげると完成。この日もイベントに出品するパンをたくさん焼いていました。にんじやイチジク、レーズンのパンなどバリエーションも豊富で、普段、販売していないにも関わらずファンも多いんだそう。ふわふわの食感に素朴な甘み、とても美味しいパンでした。



すさみ町「ほんまもん体験」



体験カジキ釣り&ルアー釣り



リポートレッキング

釣り好き必見!本格的なカジキ釣りは6~9月の期間中、体験料15,000円。女性や子どもにもオススメのルアー釣りは通年、体験料12,000円。

リポートレッキングとは、川の流れる力を感じながら川を遡上し上流を目指します。昼食、入浴、装備レンタル、保険料込みで、体験料9,000円。5~10月の夏期間。



イノブタソーセージ作り体験



紀州材を使った木工体験

すさみ町名物のイノブタ肉を使用して、手作りソーセージを作ります。できあがったソーセージは、その場で食べられます。体験料2,000円。

紀州材を使って本棚やベンチなど、好きな作品を作る体験です。木の持つ優しさや温もりを感じて、約2時間の木工体験です。体験料2,000円。

すさみ町の体験は、ほかにもたくさん!

- 体験ダイビング ● 南紀すさみアオリイカ釣り体験 ● 屋イカ漁体験
- 南紀すさみ五目釣り体験 ● エギ(アオリイカ用ルアー)作り体験
- パンブロード・ランディングネット(フライルアー用)作り体験
- 農業体験(かまど体験・五右衛門風呂体験オプション付)
- 林業体験 ● サンマ寿司作り体験 ● こんにやく作り体験 ● イモ餅作り体験

体験に関するお問い合わせ

【すさみ町役場 0739-55-2004(代)】まで



すさみ町佐本地区で、希少植物キイジョウロウホトトギスを使った苔玉作りを体験。講師の飯野浩さんは、ほかにもアオリイカ釣りに使うエギ、ルアー釣りに使うパンフーロッド作りも教えています。キイジョウロウの苗に苔を貼り、糸を巻きつけ「ロン」と可愛い苔玉を作ります。今は葉だけが、秋になると黄色い花を咲かせるそう。

東京生まれの飯野さん「東京で有機野菜を扱う仕事をしていた、自然というものに興味湧いたんです。今すさみ町に自分の家を自分で建てているところなんです」と笑顔。

佐本地区では、10月上旬にキイジョウロウが見頃を迎えます。多くの人が花を見に来てくれるのを見たいから、休憩してもらえるところがなくて、飯野さんは同じ移住者の桜井さんと共同で「カフエフオン」を10月上旬期間限定でオープンしています。

木造の店内では、有機栽培の生豆を炭火で自家焙煎した「コーヒー」や、飯野さん自らが育てた野菜や黒米などを使って作ったスイーツなども食べられます。

こだわりの暮らしを  
キイジョウロウの里で。







「エギングとヤエン、2つの釣法があるけれど、僕は断然ヤエン釣りの方が魅力を感じる。まず、活きアジをイカが抱く感覚、そこからヤエンを滑らせて釣れるかどうか待ちながら、見計らって釣りあげる。その二重のドキドキワクワク感がたまらないです」と、菅原さんかにかやかに話してくれました。

そして釣場には、思わぬ珍客も。「あ、ウツボ引いた。」糸の引きで、まだ姿も見えないのにウツボだと分かる菅原さん、釣りあげてみると案の定ウツボ。前回の白浜町編で、美味しくいただきましたね。

ジェントルマンな菅原恵嗣さん

アオリイカクラブ会長 和田繁幸さん

釣りなら何でもお任せ! 稲葉秀勝さん



稲葉さんたちは、生き餌であるアジをイカが抱いた感覚を微妙な糸の引きで感知します。素人のたなつちにはその感覚は分かりませんが、アオリイカクラブの方々には長年のテクニックで分かるみたい。

この日は約4時間で、合計4匹のアオリイカが釣れました。ちなみに、釣ったアオリイカは、きちんと調理して美味しくいただきました。

「イカ釣りに魅せられた“海の男”たち。」

すさみ町の体験人気メニューのひとつ、アオリイカ釣りを体験。「南紀すさみアオリイカクラブ」の会長和田さん、稲葉さん、菅原さんにヤエン釣りを教えていただきます。ヤエン釣りは、活き餌をつけてイカを誘い、イカが餌を抱くと針のついた針金、ヤエンを道糸にかけ、糸を滑らせる釣法。イカ釣りは、素人でもやりやすいエギングと、ヤエン釣りの2種類が主流。生き餌を使うヤエンは、どちらかというと玄人向け。

まずは、稲葉さんの指導のもと、ペンチやハンダごてを使ってヤエンを作ります。「自分で作った漁具で釣るとというのが楽しいんですよ。」

そして、本日のポイントに、生き餌であるアジをセットした竿をイザ遠投。



**イセエビ**

和歌山県のイセエビ漁獲高は、常に千葉県と日本一を競っているほど。このすさみ町のイセエビ漁は「エビ」漁といいますが、エビ刺し網を岩礁にセット、夜の間に這い出してきたエビを網に絡ませて捕る漁法です。

漁が解禁となる10月中旬〜2月下旬まで、町では「イセエビ味覚祭」を開催。観光協会加盟の宿で自慢のイセエビ料理を堪能してみよう。



すさみ町のクゲ漁は、疑似餌と潜行板を組み合わせた、船を走らせて疑似餌を踊らせ、魚を誘惑して釣りあげる漁法。本釣や巻き網で獲ったカツオとは違い、カツオの王さまと呼ばれる「すさみクゲ」の鮮度の良さは格別。3月上旬〜5月下旬まで、町では「かつお味覚祭」を開催しています。

「ホテルベルヴェデーレ」や「国民宿舎 枯木灘すさみ」では、すさみの温泉を堪能できます。無色透明の硫黄泉で、肌の新陳代謝を活性化させる効果があるそうです。

その他、ホテルや民宿、旅館、山荘やロッジなど、町内の宿泊施設では、すさみ町の旬の味わいや、四季折々の景観を楽しんでみてはいかがでしょうか。



すさみ町 **温泉&お宿**



珍しい奇岩 『褶曲の岩』とは!

和深黒崎の海岸で、今から2000万年前以上の地殻変動により出現した、全国でも珍しい「褶曲（しゅうきょく）の岩」が見られます。高さ10メートル以上もある巨大な岩が「く」の字状にグニヤリと曲がっています。古座川町の二枚岩や「虫喰い岩」、串本町の「橋杭岩」などとともに、地殻変動や火山活動に起因する紀南地方の自然群は「世界ジオパーク」認定を目指しています。