

紀州田辺のうまいもん

旅の大きな楽しみの一つは、その地の食文化にふれること。田辺では海山の幸に加え、様々な郷土料理、名物料理を楽しむことができます。



豊かな山海の幸と郷土料理

黒潮踊る太平洋と燦々と降り注ぐ太陽の恩恵を受けた紀伊半島の自然は、豊かな海と山の幸をもたらしてくれました。海の幸のまず筆頭にあげられるのは「かつお」です。沿岸を黒潮が流れるため漁場が近く、釣り上げたものがすぐ市場に運ばれます。新鮮な刺身の食感ほまさに絶品です。いわゆるの稚魚である「しらす」も田辺湾では多く水揚げされます。鮮度が命なので、水揚げしてすぐに釜へ入れ茹であげた「釜上げしらす」や「しらす丼」などおいしくいただけます。入念な品質管理のもと出荷される「紀州いさぎ」は紀州田辺のブランド魚になっています。また、田辺湾に自生する海草「ひろめ」もぜひ味わってみたい海の幸です。お湯にくぐらせると、鮮やかな緑色に変わったり、ポン酢でいただきます。その姿から海のギンゲと恐れられる「うろぼ」は、コーゲンたっぷりの食材として人気急上昇中の田辺の味です。

香り高い山菜料理も魅力ある田辺の味です。「いたどり」は和歌山では「コンバチ」と呼ばれる山菜の代表です。また、熊野の名水と昔ながらの製法で作られる「こんにやく」は、ふりふりとして刺身で食べるのが最高です。そのほか、熊野の山仕事をする人々のお弁当だった「めはりずし」は、はんを高菜の漬物で巻いたものです。目を見張るほど大きい、あるいは美味しのが名の由来といわれています。紀南地方に平安時代頃から伝わるといわれる「さんま寿司」は、主に祝い事などの際に作られる、紀南を代表する郷土寿司です。



江川のちゃんぽん



たなべすだん

ご当地B級グルメも充実

天然の食材が豊富な田辺は知る人ぞ知るグルメタウンです。近年では、郷土自慢の食材を気軽に井で味わえる「あがら井」や紀州うめどりと梅干しを使った「たなべすだん」など、ご当地グルメも充実しています。江川地区の「ちゃんぽん」は、焼きうどんと焼きそばをミックスしたもので、まさにB級グルメの王道ともいえる料理です。田辺市にはほかにもおいしい麺類の店が多く存在しています。



かまぼこ通り MAP 3 B-1

田辺の路地裏

田辺には、和歌山県有数の飲食店街である「味光路」があります。古くは熊野古道大辺路が通る街道沿いで、当時の中心街に連なり、さらに昭和初期に開業したJ.R紀伊田辺駅が近いこともあって多くの飲食店が集まりました。味光路の名は道路に光が埋め込まれたことに由来します。割烹からラーメン店、スナック、バーなど200軒以上の店が軒を連ねる味光路では、季節ごとにおいしい食を楽しめます。



味光路 MAP 3 B-2

各店が個性を競う「あがら井」の数々 ※写真はイメージです



田辺のおみやげ逸品

おいしいお土産におすすめるのは、なんば焼と牛蒡巻です。「なんば焼」は田辺市を代表する名産の焼き蒲鉾で、しこしこした歯ごたえの逸品です。「牛蒡巻」は、軟らかく茹でたごぼうと魚のすり身をエソ・グチの魚皮で巻き、焦がさぬように手作業で焼き上げたもの。どちらも田辺名産の代表です。これらの名産はぜひ「かまぼこ通り」で買いたいです。



田辺のうまい登り

「あがら井」とは田辺の方言で「私たちが」という意味です。あがら井とは「当地の旬の食材を使った私たちの自慢の井」という思いで名付けました。



かまぼこ通りは田辺市福路町にあり、田辺藩主がこの町で魚を売ることが許可し、そののち魚を日持ちさせるために蒲鉾作りが始まったといわれています。老舗の残るかまぼこ通りを訪ねると、食文化と町の歴史が重なって今に伝えられているのが体感できます。



弁慶市 MAP 3 C-2
弁慶市は、毎月1回、第3日曜に扇ヶ浜公園カッパークで開催されています。江戸時代中頃に田辺市片町の堀端で開かれていた六斎市(通称弁慶市)を再現したもので、すでに30数年開催されています。近郊や地元の名産が販売され、多くの人で賑わいます。

毎月第3日曜日 8:00~12:00
田辺市扇ヶ浜公園カッパーク
0739(25)8230 南紀みらい(株)