

田舎でみつけた

TAMA CAFE (たまミュージアム貴志ステーション内)
営業時間/9:00~17:00(第3水曜定休)



桃
「あら川の桃」は食通もうならせる最高級ブランド。大きくジューシーな甘さは天下一品。



みかん
和歌山の代名詞とも言われるみかんは、生産量全国1位。温州みかんだけでなく柑橘類の宝庫。

キウイフルーツ
全国3位の生産量を誇るビタミンCたっぷりなキウイ。



いちご
新品種「まりひめ」は和歌山オリジナルブランド。

ぶどう
実に張りがあり、軸が太く、ぎゅっと詰まった甘さが特徴。



チェリモヤ
甘く柔らかい味わいから「森のアイスクリーム」と呼ばれる。

和歌山フルーツ王国



ドラゴンフルーツ
実はサボテンの果実。あっさりとした味でシャキシャキした食感。



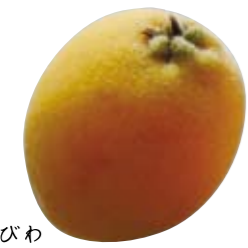
マンゴー
最近人気のマンゴー。陽光溢れる紀南地方で栽培が盛ん。



いちじく
食物繊維が豊富で、ほのかで自然な甘さが人気のいちじく。ハウス栽培で5月から出荷される。



小玉スイカ
小さいながらも糖度12~13度のかわいいスイカ。



びわ
和歌山のびわは大粒で甘みが強くとにかく美味。



柿
日本人なじみの深い柿。こちらも生産量全国第1位。



カフェがある駅の待合室は、木造のやさしい雰囲気でお客さまが和む。

ジュースに使われる新鮮な季節の果物が並ぶ。



たま駅長のオリジナルグッズが、ところせましとディスプレイされている。お土産として大人気。



世界初の檜皮葺の駅舎。高野山の職人さんが、「たま駅長」のためならと多忙なスケジュールを削いで暮らしてくれた。もちろん外観のモチーフもたま駅長。デザインは、たま・いちご・おちや電車のデザイナーでもある水戸岡鋭治さん。

たまミュージアム貴志ステーション(貴志駅)
住所/紀の川市貴志川町神戸803
電話/073-478-0110(和歌山電鐵株式会社)

和歌山電鐵貴志川線は、たま電車のほか、いちご電車、おちや電車などユニークな車両が人気です。貴志駅周辺は駐車場がないので要注意。伊太祈曽駅からパーク&ライドで。マナーを守ってね。1日フリー切符なら、いろんな電車を楽しむことができます。



地元の素材にこだわった和歌山ならではのカフェに

たまカフェの企画に協力した鈴木鉄士さんは、成城をはじめ都内に5店舗を展開するオテル・ドゥ・スズキのオーナーシェフで和歌山県新宮市出身。じゃばらや橙などパンチの効いた和歌山産柑橘を使って、東京で人気スイーツを次々と展開している。



摘果みかんを使った天然水ゼリーは、若々しい酸味とほのかな甘さの爽やかスイーツ(400円)。もちろん摘果みかんは和歌山産。

オテル・ドゥ・スズキ・フルーツ
住所/東京都世田谷区成城 6-5-34
電話/03-5490-6251



季節の果実をそのままジュースに。写真は大好評のイチジクを丸ごと3個使ったジュース(300円)。



季節のジェラートと、定番のミルクと貴志川イチゴのジェラート(各300円)。現在次の季節の商品を開発中。

待ってるにゃー



日本で一番かわいい電車と「たま駅長」で有名な和歌山電鐵。連日「たまファン」が押し寄せる貴志駅が、8月4日に全面リニューアルした。利用者にとって念願だった休憩所もでき、その一角に『たまカフェ』が併設された。

リジナルメニューが完成。早くも大人気となっている。「紀の川市は果実の生産が盛んな所。この地域性を是非活かしたいとフルーツ100%のジュースとジェラートを作りました。カップのデザインも好評で、飲み終わった後は、お持ち帰りになる方もおられます」と和歌山電鐵の山木さん。駅長室もリニューアルされ、人気のたま電車とともに、キーンとすぎるローカル線から目が離せない。

紀州材を多く使った木造の屋根裏には、たま駅長のシルエットが…。何匹いるか探してみよう!

