



今、せちごうて
焼いちゃあよ

ぐちやぐちや せちがうから せち焼き!

もとは駄菓子屋だったが鉄板焼きを始め、お客さんに「やきそば、卵でせちごうて」と言われ焼き出したのが始まり。せちがうとは御坊弁で「無茶苦茶にかき混ぜる」の意。現在は三代目の実紀さんが素早くせちがうてくれる。

やました

住所 / 御坊市湯川町財部49-12
電話 / 0738-22-3227



今ではせち焼きは御坊で知らない人はいないソウルフード。

ホンモノの醤油に出会う!

元禄時代に廻船問屋として創業し、手作り醤油を作り続けて300年。国産原料にこだわり、大豆を蒸すのも小麦を煎るのも全て薪。さらに木樽の中で熟成させるというホンモノの醤油だ。

堀河屋野村

住所 / 御坊市園743
電話 / 0738-22-0063



江戸時代のオランダ貿易で使われていた陶器瓶を復元したコンプラ瓶入りは6300円(900ml)



箱、ええやろ?

「子安」とは、安産の神様「子安神社」より頂いたという。

おいなりさん って楽しい!

パッケージの狐のイラストが可愛い「子安いなり」。ちょっと甘いのお揚げに椎茸とゴマの入った酢飯がベストマッチ。駅弁としても人気で売り切れることも。

御坊あしべ

住所 / 御坊市湯川町財部581-2
電話 / 0738-22-0869



Cool! Deep! GOBO!



人口約2万5千人、和歌山県紀中に位置する御坊市。古くは江戸から明治時代の建物が残るロマン溢れるエリア。マージャンの生産高日本一。



Cool! Deep! Wakayama

クール! ディープ! ワカヤマ

一両編成の列車が町中を巡る。途中下車で見つけた知られざる和歌山を紹介。



まる金精肉店

住所 / 御坊市園271-13
電話 / 0738-22-7015

アツアツ
揚げちゃよ!

おいしいでえ!

お肉屋さんの コロッケって 旨すぎるっ!

紀伊御坊駅近くの商店街で、創業以来販売している自家製コロッケは、1日平均約1000個売れるという人気のファストフード。昼前にはご近所さんが次々と買って行く。御坊近辺で知らない人はいない名物コロッケ。

夕方は学生さんたちも小腹を満たす為に立ち寄ることも。たっぷり入ったジャガイモの自然な甘みがたまらない。



おじいちゃん一人で切り盛りする小さなパン屋さん。おすすめはピーナツバターコーティングのドーナツ型パン?どこかで昔食べたことのあるような、不思議な食感。

津村製パン所

住所 / 御坊市御坊22
電話 / 0738-22-1312

寺内町のお菓子屋 巡り!

紀州鉄道といえばキハ。その車両を形どったサブレット、道成寺の説話にちなんだ釣り鐘饅頭はお土産にもぴったり。

ふく田

住所 / 御坊市園422
電話 / 0738-22-2937



コットン、コットンと揺られる短い旅。ノスタルジックな街角で出会う小さな発見。



振り返れば路地の向こうの軒先を、かすめるようにゆっくり走るレールバス。全長わずか2.7キロ。何処からか聞こえる踏切の音さえもなんだか可愛い。

【紀州鉄道 御坊】

JR 御坊駅から終点の西御坊駅まで約8分。間にはたった3駅しかない紀州鉄道は、全長はわずか2.7kmで、日本で一番短い私鉄だ。気動車は2軸4輪のレールバスと呼ばれるもので、現役で走っているのは紀州鉄道だけだという。電車や汽車というより文字通りバスのような車両は、自動車の技術を利用して作られ、揺れ方もバスそのもの。ふんわりと左右に揺れる。御坊市は、本願寺日高別院の門前町で、大正時代の大戦景気で大いに栄え、寺内町には大正ロマン溢れる町並みが残っている。遠くに踏切の音を聞きながら、のんびりゆっくり沿線巡りを楽しむには丁度いい大きさの町だ。

