



高菜の香りと食感が
ご飯の旨味とベストマッチ!

GOBO

せち焼き

(取材協力: やました)

Sechi-Yaki

ゴトンゴトン。軒先をかすめるように二両編成の小さな電車が走る御坊市。焼きそばと玉子をせちがって生まれたせち焼きは、御坊市のソウルフード。濃厚なソースにたっぷりの鰹節。さらにマヨネーズと青のり。旨くて当たり前のB級グルメ。

SHINGU

めはり寿司

(取材協力: 総本家めはりや)

Mehari-Zushi

めはり寿司という名のおにぎりで、ご飯を包むのは、大きな枚の高菜の漬物。食べるのに大きすぎて目を見張るほどだったことから、めはり寿司と言われるようになった。白のおにぎりとお漬物。日本人の心を驚かすほどの郷土料理である。

卵のやさしい味わいと
濃厚なソースの風味が絶妙!



焼きそばなのに
お好み焼き。

①大きな一枚の高菜からは、2つぐらいを握ることができる。中央に入っているのは高菜の茎部。歯ごたえがたまらない。②めはりや新宮店の店内。普段は観光客で賑わっている。③神倉神社から見下ろす新宮市の街並み。



ほ おぼるとバリツとした高菜の食感が何とも言えない。めはり寿司。元々は大きな高菜の葉の漬物で包んだおにぎりで、山や畑などで外仕事をする人たちの弁当だったという。その大きなめはり寿司を、食べやすいように小さくし、郷土料理として提供し始めたのが、新宮市のめはりや。地元で栽培されている高菜にこだわり、食べ頃になった外側から一枚ずつ収穫し、使用しているという。手間暇かけた美味しい高菜の漬物と白いご飯という組み合わせは、絶品。

①一見するとお好み焼き。しかし中はたっぷりのキャベツと焼きそば。②そばと具をよく焼く。千切りのキャベツは焼けるのも早い。玉子は一人前2個使う。③御坊といえは市内を走るノスタルジックな紀州鉄道も忘れてはいけない。



焼 きそばと玉子をせちがってできた、せち焼き。昭和30年頃、やましたに食べに来た高校生が空腹のあまり「おばちゃん、焼きそば、せちがってえな(早く作って)」というリクエストから生まれたのだという。せちがうとは地元御坊の言葉で「くちやくちやく」という意味もある。焼きあがるまで時間がかかるお好み焼きではなく、早く焼ける焼きそばを玉子でまとめたところ、美味しいと評判に。今では御坊市を代表する地元グルメとして多くの人に食されている。