



生まぐろの町、
那智勝浦で食す、
別次元の旨さ。



勝浦漁港に併設された「にぎわい市場」。毎週行われていた日曜日の朝市が観光客を中心に賑わっていたことから常設に。延縄漁で獲れた一度も冷凍されていない新鮮なマグロを格安でいただける。他では食べられない贅沢なマグロ丼がおすすめ。

勝浦漁港にぎわい市場
住所／東牟婁郡那智勝浦町築地7-12
電話／0735-29-3500

雨が降り、美しい森を抜け、清流は海に注ぐ。黒潮が近くを流れ、温暖で豊かな自然が育まれる。海上からも望むことができる「那智の滝」。そしてその近くに鎮座する熊野那智大社には、航海の安全や大漁のために参拝をする人々がいる。紀伊半島は人と自然と神の距離が近い、美食の楽園である。

生まぐろ



毎年正式参拝を行っているのは、和歌山県漁業協同組合連合会。毎年執り行われている熊野那智大社例大祭にも扇御輿の担ぎ手として職員が奉仕し、生まぐろを奉納している。(平成28年までは勝浦漁業協同組合)

熊野那智大社
住所／東牟婁郡那智勝浦町那智山1
電話／0735-55-0321

モチモチした食感に濃厚な旨味が特徴の那智勝浦町の生マグロ。「勝浦漁港には多くの延縄漁船が入港してきます。延縄漁は資源保護にも適した漁法で、巻き網漁法とは異なり、水揚げされたマグロは傷や身焼けも少なく高品質。さらに生の状態で水揚げされるので、解凍時の温度変化などで細胞壁が壊されることがなく、ドリップも出ません。だから勝浦のマグロには旨味がたっぷりあり、食感もっちりとしているんです」と語るのは、勝浦漁港に併設された「勝浦漁港にぎわい市場」でマグロを提供する脇口水産の久保智子さん。

日本食や寿司といった健康食ブームもあり、魚の消費量は増えた。しかし気候変動や国際的な乱獲により、人気の高いマグロの漁獲量は減少傾向にある。そんな中で「生マグロに価値を見出した勝浦漁港には、多くの延縄漁船が入港するようになり、水揚げ高は日本一となった。その姿は、付加価値が求められるこれからの漁業におけるひとつの解でもあるかもしれない。



始まりは平安時代。
殿上人がもたらした
高貴な一番茶。



道の駅では音無茶のペットボトルだけでなく、茶葉も手に入れることができる。
道の駅 奥熊野古道ほんぐう
住所／田辺市本宮町伏拝904-4
電話／0735-43-0911



熊野本宮大社の真裏に広がる大社所有の10アール程の茶畑。茶樹の成長が止まる10月に長さ揃えるように剪定を行い、4月10日頃、本格的な収穫の前に、巫女らが新芽を摘み取り神前に供える新茶祭が営まれる。

熊野本宮大社
住所／田辺市本宮町本宮
電話／0735-42-0009

音無茶

日本人にとっての「お茶」は、食事の時だけでなく、ゆったりとした時間を楽しむためにも欠かせない飲料のひとつである。そんなお茶を中国より日本に伝え、高野山の開祖として有名な空海などの遣唐使たちといわれている。

当時のお茶は非常に貴重であり、国内で口にできたのも、皇族や貴族、僧侶といたった限られた階級の人々だけだった。「そんなお茶ですが本宮町に伝わったのは平安時代と早く、都に住む身分の高い人々が、熊野詣で本宮に訪れた際に伝えたといわれています」と語るのは、熊野本宮大社宮繕課長の坂口利生さん。そして今も毎年、宮司自ら各方面にお渡ししているのが、「音無茶」である。

お茶の栽培は、比較的温暖で適度な降水量がある本宮町に適しており、「町内で栽培収穫、加工された一番茶の煎茶を「音無茶と呼んでいます。熊野本宮大社の近くを流れる音無川から命名され、黄金色のすっきりした味わいで人気があります。当社の畑で作ったお茶の販売量は多くなく、発売からしばらくしないうちに売り切れてしまうんです」と坂口さん。昔は100軒を超える農家がお茶を栽培していたが、今ではそれほど多くない。それでも「やっぱり本宮町で作る音無茶が一番美味しい」と、自らお茶を栽培するお年寄りもいるという。

お茶が伝える都との1000年を超える歴史に、熊野の奥深さを感じた。