



懐かしい味わい？新食感？
焼きそば×うどんの共演



うどんとそば、2玉でボリュームー
甘辛ソースに絡まって絶品！

TANABE

江川ちゃんぽん

Egawa-Champon

(取材協力：浜ちゃん)

一般的なちゃんぽんとはまったくの別物の江川ちゃんぽん。熱々の鉄板でキャベツと牛肉を炒め、焼きそばとうどんを出汁で蒸すように焼き上げる。天かすや鰹節などを加えた後、目玉焼きにした玉子と濃厚ソースで仕上げる。ソースの焦げた香りが食欲をそそる。

WAKAYAMA

なれ寿司

Nare-Zushi

(取材協力：弥助寿司)

新鮮な鯖を塩漬にし、ご飯とアセの葉で巻き、樽にすき間なく詰め発酵させて作るなれ寿司。独特の香りが鼻につんと来る本格的ななれ寿司を提供する店は減ってはいるが、今なお和歌山県民に愛される伝統食だ。現代の寿司の原型になったともいわれている。

独特の風味と旨味がクセになる。
お酒との相性も抜群



味わい深い
お寿司の元祖？



①太さの違う麺の不思議な食感が楽しい。焼きそばの代わりに中華麺を使う店もある。
②土日は観光客でにぎわう、お好み焼き店「浜ちゃん」。店主の浜本広子さん。③田辺湾の北側に突き出た天神崎。日本におけるナショナルトラストの始まりともいえる場所。



焼 きそばと焼うどんが合体したなんとも不思議な「江川ちゃんぽん」。提供しているのは田辺市江川にある7軒のお好み焼き店だけという地元グルメだ。「有名になったのは15年前ですが、かなり昔から食べられており、地元の漁師さんなどがお腹減っているので、うどんと焼きそば、両方一緒に焼いて、という声から生まれたそうです」と語るのは、浜ちゃんの店主、浜本広子さん。ボリュームたっぷり、各店により味付けは微妙に異なり、味比べもおすすめ。

①肉厚の鯖はやわらかく、頬張ると口の中でホロホロ解ける。②伝統的な鯖のなれすしの製法を受け継ぐ、4代目の岩崎守さん、5代目の岩崎典明(いわさきのりあき)さん。③紀州徳川家の居城であった和歌山城。周辺は紀州55万5千石の城下町として栄えた。



明治30年創業の、弥助寿司では、昔ながらの製法で作られる、鯖のなれすし。が味わえる。4代目店主の岩崎守さんは、なれすしの始まりについて「冷蔵技術のなかった時代、和歌山の近海で大量に獲れる鯖を保存するために作られた」と語る。新鮮な鯖を1カ月塩漬にし、ご飯と塩を合わせ、空気中の乳酸菌で発酵させる。それにより生まれる、チーズのように濃厚な香りと自然な酸味、そして独特の旨味。二子相伝で受け継がれるなれすしを求め、日本各地からファンが訪れている。