

立岩巻

菓子 潮ざき（串本町）



地元で「立岩」と呼ばれている橋杭岩をイメージした、こし餡を柔らかい生地で包んだ和菓子。全国菓子大博覧会で賞を取ったことがある。優しい口あたりの皮で甘すぎない上品な餡を包んだ、食べやすい一品だ。

ジャバラピール 新岡農園（かつらぎ町）



じゃばらの果皮をオリジナルレシピで炊き上げ、丁寧に干した逸品。口にするときみとともにじゃばら特有の強い香りが鼻の奥まで突き抜けてくる。食べ終わったあとも香りが口の中に残り続け、いつまでもじゃばらを感じ続けられる。柑橘好きにはたまらない！

うつぼぽりぽり揚・

マルサ（田辺市）

塩味が効いていて食べやすい「うつぼぽりぽり揚」（写真左）。小さいサイズで味に癖が少なく、「ぽりぽり」食感も楽しめるので、お子さんのスナックから日本酒のおつまみまで幅広く合わせることができる。この元祖は「うつぼ小明石煮」（写真右）。つくだに風に味付けされている。印象的なパッケージに、うつぼを食べる特別さ。お土産に持ち帰れば注目間違いなし。



じゃばらまる

じゃばらいず北山（北山村）

じゃばらとだいだいの酸味を生かしつつも、ハチミツの甘さとのコントラストが効いて飲みやすい。花粉等のアレルギー症状を緩和する「ナリルチン」をはじめ、じゃばらに含まれる多くの栄養素がぎゅっとつまったドリンク。



やたがらすの卵まんじゅう・

前田商店（那智勝浦町）やたがらす金の卵餅



日本神話の中で、神武天皇を熊野国から大和国に案内した八咫鳥（ヤタガラス）をモチーフにしたお菓子。卵まんじゅう（写真左）は、紀州備長炭

を使った生地と、中にこしあんごまだれが入った饅頭で、程よい甘さで飽きが来ない。金の卵餅（写真右）は、きなこの風味と黒蜜の甘さがベストマッチ。2つ買って食べ比べてみては？

かげろう

福菱（白浜町）



袋を開けると甘い香りが。食べてみると、中のクリームが口の中で広がる。とても柔らかいので、年齢関係なく楽しめるお菓子だ。一口では食べられない程よい大きさと、満足感が得られる。

鈴焼

香梅堂（新宮市）

地元の人も大好きな、「香梅堂」の人気商品。一口サイズの程よい大きさと移動中にも食べやすいお菓子。お土産として買っても帰りの電車で我慢できずに食べてしまう。



炙りくじら

紀南水産（太地町）

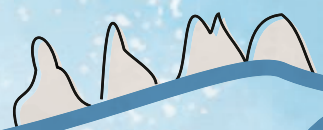
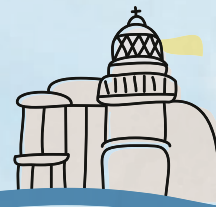


歯ごたえ、噛みごたえともにバツグン。パッケージを開封した瞬間に香りがあふれ、嗅覚を程よく刺激し、食欲をそそる。お酒との相性は言わずもがな。そのままでもおいしく、お酒が飲めない人でもいただける。

KINOKUNI - LINE
OCEANABLE MAP

きのくに線の海が見える区間と沿線の見どころをまとめた和歌山大学生制作のオリジナル冊子です！

つみえる
ぷっ
ぷらす



TAKE FREE!!

この冊子を作ったのは

和歌山大学 きの活

きのくに線活性化プロジェクト
きのくに線を活用して和歌山を盛り上げる、和歌山大学生による自主プロジェクトです。沿線地域の皆様と一緒に、おもしろいこと・やりたいことに取り組んでいます。



Interview Kentaro Ueda / Airi Suzuki / Daiki Fujita / Fatimah Azman / Hayato Yonetani
Hiromasa Watanabe / Katsumi Takeda / Kazuki Kurita / Mizuki Kono
Ryosuke Nonaka / Ryunosuke Masui / Sawa Hashizume / Seiya Kobayashi
Yuka Noda / Yuki Hayashi / Yuki Masuda / Yuki Sekiguchi / Yusuke Nakagawa
Design Rinsei Miyai / Mizuki Kishimoto / Hana Sando
Illustration Harune Takeshi / Juri Tanaka



お問い合わせ：kinokuni.activation@gmail.com
Twitter / Instagram：@kinokuni_active
Facebook：きのくに線活性化プロジェクト

マップのご感想や
きのくに線の思い出
聞かせてください！



掲載情報は2023年8月1日現在のものです。

企画・制作：和歌山大学きのくに線活性化プロジェクト〈きの活〉
発行：西日本旅客鉄道株式会社 和歌山支社

きのくに線の青

空青し山青し海青し

新宮市出身の詩人・佐藤春夫は、故郷を詠った「望郷五月歌」に、「空青し山青し海青し」という一節を残しました。





うみえるマップ & 車窓のみどころ

- 凡例 ——
- 特急停車駅
箕島・藤並・湯浅・南部には一部の特急のみが停車します。
 - 普通停車駅
 - 1 うみえる区間
記載している区間以外にも、一瞬、断続的に海が見える区間があります。
 - 1 車窓のみどころ

ちょい、見える。

マップに選抜できなかった、一瞬だけ見えるみどころを紹介。
車窓の向きは、和歌山から新宮に向かう列車の場合です。

- ・紀三井寺 … 紀三井寺駅を超えてすぐ、山側に発見できる。
- ・「稲積さん」 … 周参見駅到着直前、海側に見える。弁天島とも。
- ・橋杭岩 … 串本駅発車後すぐ、ホテルの影からチラ見え。紀伊姫駅～古座駅間でも遠目に見える。
- ・新宮鉄道の廃トンネル … 三輪崎駅を超えて、2つ目のトンネルを出てすぐ、背後に見える。車窓山側。



吾輩は猫駅長である。

たま駅長でおなじみの和歌山電鐵は、和歌山駅から東に30分、貴志駅までを結ぶローカル線。いちご電車やたま電車、うめ星電車などバリエーション豊富な電車が行き交う。車内もユニーク!



星のような工場夜景

初島の工場夜景は、夜景で有名な四日市や水島と違い、1つの事業者のみで構成されている。だが、迫力は劣らないどころか素晴らしい。車窓に流れる光は、まるで地に浮かぶ星のよう!



太地のくじら絵

太地町は捕鯨が行われ、くじらと共に生きてきた町として知られている。そんな太地駅のホーム壁面には、地元の小学生も一緒に書いた、たくさんのくじら達が描かれている。個性あふれるくじら達を見るだけで楽しい!



王子ヶ浜



一面のみかん畑!

加茂郷駅から藤並駅に至る区間では、あたり一面に広がるみかん畑を見ることができる。和歌山のみかんは海・山・太陽の恵みをいっぱい受け、甘みがぎゅっと濃縮されていることが特徴。



枯木灘



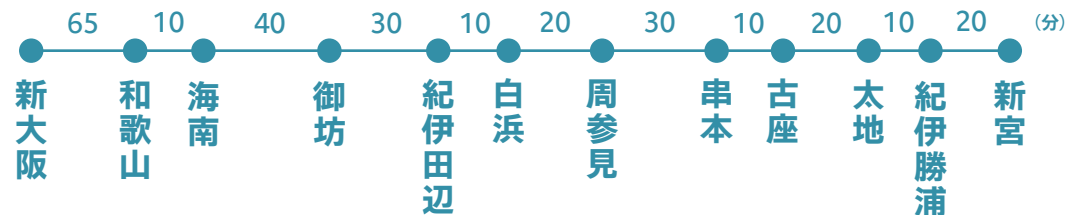
湯川駅



和歌山

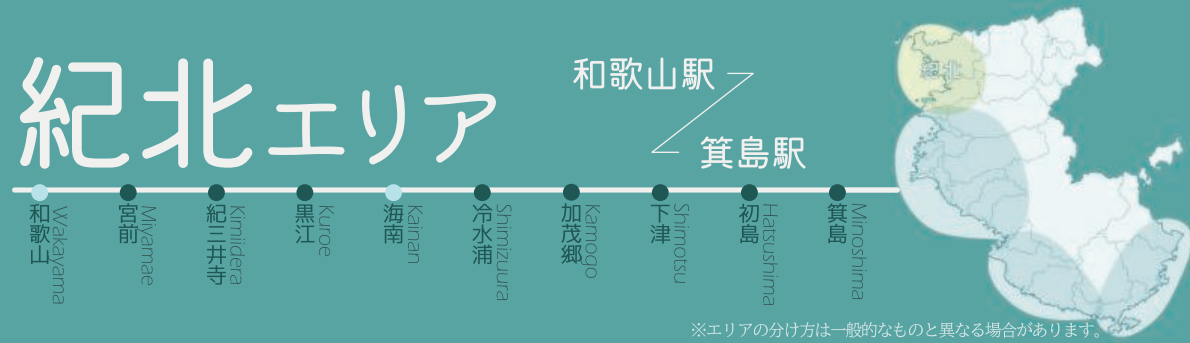


所要時間



・特急のおおよその所要時間を記載しています。各エリアの移動時間の目安としてご利用ください。

紀北エリア



※エリアの分け方は一般的なものと異なる場合があります。

海が見える路線、きのくに線の旅。ここからのページでは、沿線を4つのエリアに分けて見どころを紹介する。ぜひ旅の目的地決定のご参考にしてください。

和歌山駅を出発して最初に通る紀北エリア。和歌山市街地には徳川御三家のひとつ、紀州徳川家の和歌山城もあり賑わいを見せる。また、和歌浦湾を取り巻く景勝地は、絶景の宝庫として日本遺産に登録されている。奈良時代、万葉歌人の山部赤人が歌を詠み、それを平安時代に紀貫之が和歌の聖典“古今和歌集”で取り上げた。そこから、かつて“若の浦”と呼ばれてきたこの地は“和歌の浦”に改められ、後の“和歌山”という地名に繋がったとされている。



海風感じる港町を歩く—下津

和歌山駅から南に25分、下津駅。港町にある駅からは、散歩気分で海に出掛けることができる。波止場から泳ぐ魚がはっきり見えるほど透明度が高い海、そして心地よい海風を全身で感じることができる。あり長水産は創業百余年のしらす加工業者。紀伊水道で獲れた新鮮なしらすを、昔ながらの方法で天日と海風に当ててじっくり乾燥させている。5月～8月頃の午前中には、天日干しの様子を見ることができる。(水/土/日は休漁.店舗は営業・臨時休業の場合あり)



実は鈴木さんのルーツです—海南

佐藤さんに続き、名字ランキング全国第二位の鈴木さん。この鈴木姓のルーツとされるのが海南市にある鈴木屋敷だ。藤白神社の境内にある鈴木屋敷は、平安末期ごろに熊野からこの地に移り住み、神官を務めながら熊野信仰を全国に広めていった鈴木氏が住んでいた場所だ。屋敷は修復・復元工事が行われ、2023年4月に完成を迎えたばかり。藤白神社には全国の鈴木さんが訪れており、訪問された方々の住所と感想についてのアンケートがあった。海南駅にあるレンタサイクルを利用すると、駅から約10分にて簡単に訪ねることができるのでおすすめ。



紀州漆器の産地—黒江

海南市黒江は、古くから紀州漆器の産地で、古風な街並みからもその歴史の長さを感じられる。古くからの伝統を維持し全国有数の漆器産地・黒江でつくられる紀州漆器は、普段使いできる実用的な漆器であったため庶民にも広まっていった。紀州漆器伝統産業会館“うるわし館”では、その歴史や製法などを学ぶことができ、漆器の装飾技法である蒔絵の体験なども行っている。



和歌浦・海に見える寺社を巡る

和歌浦天満宮

～老を積む身は浮船に誘はれて遠ざかり行く和歌の浦波～
和歌の浦の絶景を見渡すことができる天神山の中腹に位置する和歌浦天満宮。かつて菅原道真が大宰府へ左遷されている道中に立ち寄り、和歌の浦を望んで二首の歌を詠んだ場所だ。美しい極彩色で施された楼門によって切り取られる景色を堪能してほしい。



玉津島神社

玉津島は歌人・山部赤人により“神代より然ぞ尊き玉津島山”と詠まれた、和歌の浦に古代より鎮座する神社だ。神社の背後の奠供山(てんぐさん)からは、潮の満ち引きがおりなす絶景を見ることができる。潮が引き、干潟となった和歌の浦は、古より変わらない閑かな情趣に富み、見る者の時を忘れさせる。



紀州東照宮

侍坂と呼ばれる108段の石段を上った先にある紀州東照宮。この神社には徳川家康・頼宣が祀られている。境内からは和歌の浦を一望でき、とくに楼門からの景色は、門を額縁とした一枚の美しい絵のようにも見える。毎年5月に行われる“和歌祭”の神輿はここに収められており、祭の際には急な階段を神輿を担いで降りる“神輿おろし”を見ることができる。

紀三井寺

境内に三つの井戸があることが名前の由来となった紀三井寺。名草山の中腹に寺があるため、231段の大石段を上る必要がある。境内からは和歌の浦の景色と、きのくに線走る列車を見下ろすことができる。2022年よりケーブルカーが導入され、多くの人が参拝しやすくなった。また、早咲き桜の名所としても名高く、春には満開になった桜と、和歌の浦の海がほかの季節にはない見事な景色を生み出す。

鉄道好きならここ！ カフェ"スハネフ14-1"



和歌の浦の一角、異国情緒あふれ“日本のアマルフィ”とも呼ばれる雑賀崎。そんなこの地に、往年の寝台客車の形式が店名になったカフェがある。店内全体を鉄道模型が駆け巡り、国鉄時代の列車の方向幕やヘッドマークなどの鉄道グッズがびっしりと飾られている。雑賀崎の海が一望でき、ロマンを感じられる空間は、鉄道好きはもちろん、そうでない方でも楽しむことができる。

雑賀崎の海を満喫 番所庭園と雑賀崎灯台



雑賀崎西端、海に突き出た岬“番所の鼻”に広がる番所庭園。かつては、江戸時代より紀州藩の海上への見張り番所が置かれていた。海・空の青と、芝生のまぶしい緑のコントラストが他には無い絶景だ。雄大な景色を見ながらバーベキューも楽しめる(要予約)。小高い山の上にある雑賀崎灯台は1960年に初点灯した比較的新しい灯台だ。展望台も併設されており、有名アニメの風景を感じられる友ヶ島や淡路島、遠くには四国を望むことができる。

きのくにのことは

和歌山の人は「サ行」が言えない…？

和歌山の言葉の特徴として、「ザ行」が「ダ行」に変化することがある。街の人と話することがあった時には、リスベクトを持ったうえで注目してほしい。

・雑巾→ドウキン
・残念→ダンネン
・全国→デンコク
・おはようございます。



※きのくに線の運行系統を基準として、「紀中」エリアと記載しています。

紀中

箕島～紀伊田辺
Minoshima-Kii-Tanabe



- 箕島
- 紀伊宮原
- 藤並
- 湯浅
- 広川ビーチ
- 紀伊由良
- 紀伊内原
- 御坊
- 道成寺
- 和佐
- 稲原
- 印南
- 切目
- 岩代
- 南部
- 芳養
- 紀伊田辺

海と関わり、つづく伝統。

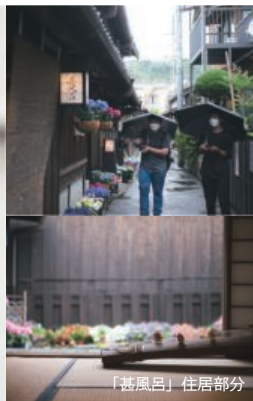
紀中エリアは、民の伝統が活きている。味噌から生まれた醤油や、梅システム、過去の津波に学ぶ。現在の暮らしとひとつなぎになっている過去を辿りながら、人から人に繋がる伝統と魅力を探しに行こう。



PLACE 甚風呂

○有田郡湯浅町湯浅428
営 / 9:30-16:30
定休 / 水曜日(祝日の場合翌日)
年末年始

「甚風呂」につづく小路



「甚風呂」住居部分



醤油の歴史を一目感じられる

PLACE 立石茶屋

○有田郡湯浅町湯浅860-2
営 / 10:00-16:00
定休 / 水曜日、年末年始



PLACE 角長

○有田郡湯浅町湯浅7
☎ 0737-62-2035
営 / 9:00-17:00



角長醤油博物館

Yuasa 湯浅

醤油発祥の町として知られる湯浅には、天保12(1841)年創業の「角長」という老舗の醤油醸造蔵がある。湯浅で唯一、天保時代から使っている蔵を使い、1年半以上もの時間をかけて手作りで醤油を醸造している。

広川 Hirogawa

広川は「稲むらの火」伝説の舞台である。「稲むらの火の館」は、伝説のモデルとなった濱口梧陵氏の生家を改装したもので、津波の恐ろしさや身を守る方法などを学べる防災教育施設。海を楽しむ私たちにとって、海の恐ろしさを学ぶことも時に重要だ。

PLACE 稲むらの火の館

○有田郡広川町広671
☎ 0737-64-1760
営 / 10:00-17:00
定休 / 月曜日(祝日の場合翌平日)、年末年始



津波の威力を再現した模型



耐震構造による揺れ方の違い

焼き鳥モモ・ネギマ1本 100円
タレ・塩選べます。
肝や骨付きモモ肉などもあります！



FOOD

ケイ・マーケット

○有田郡広川町広503-13
☎ 0737-62-3957
営 / 月～木 15:00-18:00
金・土・祝 11:00-12:30 16:00-18:00
定休 / 日曜日

地元の人や釣り人には有名な焼き鳥屋さん。と言っても、カウンターがあって焼き鳥をつまみながらビールを…というのではなく、交差点の角にあるお店の軒先で焼き鳥を焼いて販売している。秘伝のたれは香ばしいし、お肉も柔らかくて最高。時間によっては焼き立てではないが、冷めてもおいしいのでぜひ。

クルマがなくても、海で楽しみたい！

由良・美浜ってどう？

PLACE

煙樹ヶ浜

○日高郡美浜町



本物の漁船に乗って白崎の海を遊覧することができる。船頭を務める漁師さんに話すと、地域のことを教えてもらえる。大きな穴の開いた「立巖」すれすれまで近づいたり、水しぶきを浴びたり…小回りの効く漁船ならではの体験ができる！

立ち並ぶ松並木は、日本の白砂青松100選として和歌山県で唯一登録されている。この海岸から眺める夕日は、旅の終わりを彩るのにピッタリ。

ACTIVITY

白崎クルーズ

○由良町大引 大引漁港
☎ 0738-65-1123
営 / 不定休
※ 30分コース / 大人 1700円 子ども 1300円
60分コース / 大人 2000円 子ども 1600円
※「子ども」は3歳から小学生まで。
※ 前日までの電話予約が必要。



住宅街の中を原付ほどの速さでコトコト走る様子は、とてもんびりゆったり。ちょっと疲れているときにぶらっと乗ると癒されます。

煙樹ヶ浜は **紀州鉄道**で行ってみる？

PLACE

中山王子

○日高郡印南町島田2917

切目神社

○日高郡印南町西ノ地328



切目王子社は特に格式の高い五体王子社の一つであり、多くの歴史上の人物が熊野詣の際に滞在した。



Inami

印南

印南の漁民・角屋甚太郎が開発したかつお節の製法が海を渡り全国各地へと伝わったことから、印南はかつお節発祥の地とされる。今もかつお節の名産地の人々が印南を訪れるなど、海と食を通じたつながりは続いている。印南漁港にある顕彰の碑には各名産地の石が集結しており、つながりを感じられる。

みなべ

Minabe

みなべ・田辺で育てられる紀州南高梅。和歌山県は、全国の梅シェアのうち60%以上を占める。「人の交流」がさかんな地域でもある。地元農家の家族や親戚だけではない。動きにくる人、収穫体験やワーケーション、地元・和歌山大学の学生団体[agrico.]や[ひなたぼつ]といった多様な関係人口たちがやってくる。

PLACE

岩代王子跡

○日高郡みなべ町西岩代1558

鳥居から海が覗く。駅から徒歩5分程度で行くことができる。千里海岸に隣接しているため、黄昏のも一興…。



電車 + タクシーで効率的にまわろう。

電車で観光に行くと、バスの時間に合わず不便、行きたいところまで歩くなど大変なときも。複数人で旅行しているときは、タクシーで回ると効率的で、意外と安い。観光案内プランがある会社も。ぜひ使ってみて！



人気の黒フルーツピザは、備長炭パウダーと黒ごまを練りこんだ香ばしいモチモチ生地、地元フルーツと地元ハチミツ、南高梅の甘露煮をトッピングしています。世界農業遺産認定記念として誕生したスイーツピザです。

FOOD

カフェ・ド・マンマ

○日高郡みなべ町埴田1590-40
☎ 0739-72-2361
営 / 10:00-17:00 (土休日は9:00-17:00)
定休 / 水曜日

白浜

PLACE

上富田サイクルステーション KMITCH

○ 上富田町朝来 2538 上富田町産業振興・文化交流館内
☎ 070-5540-4116
貸出時間 / 9:00-15:00
定休 / 火曜日



Eバイクのレンタルを行っています。
Eバイクは初心者におすすめ。上り坂も軽々と越えられます。
「きのくに線サイクルトレイン」も活用して、ぜひツーリングを!

クミッチ +α 上富田



西牟婁エリアは、各地に風光明媚な海のディステーションが点在する。

でも、みんな行ってるところだけじゃつまらない。

きのくに線で行くなら、プラスアルファしよう!

地元のみなさんと出会い、話して見つけた「きの活的」+αスポットをご紹介します。

FOOD

麺家 口熊野食堂

○ 西牟婁郡上富田町生馬748-2
☎ 0739-47-6595
定休 / 水曜日
営 / 昼 10:30-14:00
★金・土・日は夜営業もあり
夜 17:30-20:30



地域の方で活気あふれるラーメン店。
人気メニュー「口熊野ラーメン」は、
スープの濃厚さはそのまま、
とんこつ醤油のクセを抜いた
とても食べやすい一品!



展望台に惹かれて

営 /

PLACE

平草原展望台

○ 白浜町2054-1

南方熊楠記念館

○ 白浜町3601-1

☎ 0739-42-2872

営 / 9:00-17:00 定休 / 木曜日

志原海岸

○ 白浜町日置

※海岸を探索する際は、危険な場所に近寄らないこと。

海来館食堂

○ 白浜町日置2039-73 道の駅志原海岸

☎ 0739-52-4100

営 / 平日 11:00-14:00

土曜 10:00-20:00 (L.O. 19:30)

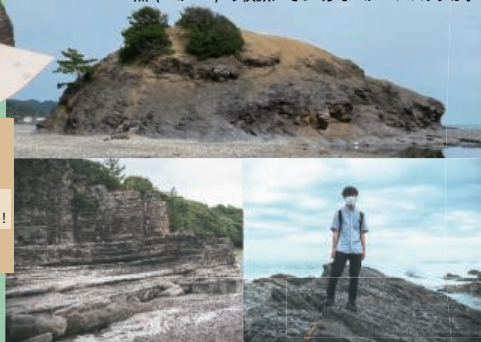
日曜 10:00-15:00



日置川のうづぼ料理を召し上がれ。

冒険に出よう!

熊(ベアー)の横顔にそっくりなベアーズロックが。



すさみはジオを感じる景観が多くある。

海を渡り江須崎神社に入ると、

そこは全く雰囲気の違い森の中。

PLACE

江須崎

○ すさみ町江住155



PLACE

見老津駅

○ すさみ町見老津 41-6

海に見える駅であり、駅を降りると

眼下に雄大な太平洋が。

駅カフェ「のんびり屋」も。

中長期滞在型に特化したゲストハウスです。ゆっくり滞在するにはとても良い場所です。大自然に癒され、偶発的な出会いを是非楽しんでください。

FOOD

BUSH de coffee

○ すさみ町見老津2-1

☎ 0739-33-7400

営 / 11:00-18:00 (L.O. 17:00)

定休 / 木曜日



Inn

LACOMA ゲストハウス

○ すさみ町江住 1434-1

Mail: satsuki@lacoma.co.jp

LOVE 水族館



日本で一番多い、150種ものエビとカニがいます!同じエビや同じカニでもいろんな種類があるので、じっくり眺めて違いを探してみるのにおすすめ。ふれあいコーナーもぜひチャレンジしてください!

PLACE

エビとカニの水族館

○ すさみ町江住808-1

☎ 0739-58-8007

営 / 9:00-17:00

紀伊田辺 紀伊新庄 朝来 白浜 紀伊富田 椿 紀伊日置 周参見 見老津 江住 和深 田子 田並 紀伊有田 串本

紀南・西牟婁地域編 | 紀伊田辺~串本 Kii-Tanabe~Kushimoto

西牟婁

すさみ

串本

Kushimoto

「ここは串本。向かいは大島。」これは「串本節」の一節。かつて特急くろしお号の串本駅到着メロディーとしても親しまれていた。ここでは本州最南端の地、潮岬と紀伊大島に焦点を当てて紹介する。

本州最南端の地、潮岬。そこから展望する一面の太平洋の雄大さは、私達が持つ悩みの小ささを思い知らせてくれるようだ。まっすぐ南を向いて、あの辺がニューギニア島かな？少し右を向いて、あの辺はフィリピンかな？などと思いにふけるのもまた一興。

ループ橋・アーチ橋からなるくしもと大橋を渡って向かうのが紀伊大島だ。「仲をとりもつ巡行船」は串本節の次のフレーズだが、1999年の橋の開通までは巡行船によって行き来していた。大島は、日本の外交の歴史に大きく関わる島。エルツールル号遭難事件から始まるトルコとの友好の歴史は130年経った今も続いている。そんな串本の海で、新たな挑戦が行われている。トルコとの歴史が深いこの海に、トルコワインを海底に沈め熟成させる「海底熟成ワイン」だ。ビンに付着したフジツボが、まるで沈没船から引き上げられたかのようなロマンを感じさせる。海底での熟成によって『カドが取れてまろやかになった』と、明確に風味が変化しているらしい。詳しい要因については調査中だそう。

海を越えた繋がりとはトルコだけではない。ペリー来航の62年前、アメリカ建国から間もない時期にこの地を訪れたアメリカ人と日本人との交流が初めて行われた。詳しく知りたい方は、大島にある特徴的な建物の日米修文記念館を訪れてほしい。周辺には景勝地・海金剛もあり、展望台からは迫力ある岩々を望める。



■潮岬
本州最南端の地、潮岬辺りを360度見回せる「潮岬観光タワー」もある。

■パンとカフェの店nagi
大島にあるお洒落な木造ベーカリー
Bakery 9:30～18:00 定休:祝日を除く月・火
Cafe「yuyano」10:00～18:00 (L.O.: 16:30)

■熊野崎灯台
大島の海を護る日本最古の石造り灯台。
■海底熟成ワイン

■日米修文記念館
9:00～17:00 年中無休

太地

Taiji

古式捕鯨発祥の地、太地。その始まりは江戸時代初期にまでさかのぼる。太地町内では至る所にその歴史の片鱗を垣間見ることができる。

恵比寿神社の「鯨骨鳥居」。その名の通り鯨の骨で出来た鳥居だ。一般的な鳥居とは異なるその荘厳な雰囲気にも圧倒される。太地の鯨に対する想いはかり知ることができる。捕鯨文化に興味のある方は必見だ。

燈明崎と梶取崎。鯨を誘導し捕鯨を行う場所となる熊野灘にある両地。熊野灘を一面に見晴らせるここには、鯨が接近すると狼煙を上げて捕鯨を始める指示を出す、いわば司令塔の役割を果たす「山見」があった。ここでは今でも春から秋にかけて鯨を見ることが出来るそうだ。運が良ければ…私はまだ見たことがない。鯨は見えなくても眺めは抜群なので、あまり落ち込まないで…。

運が良ければ海で泳ぐ姿を見ることができるらしい鯨だが、一年を通して身近に触れ合うことができる場所が太地にはある。「くじらの博物館」だ。館内は、クジラやイルカの生態や捕鯨の歴史を知ることができる博物館エリアと、イルカショーに始まり、クジラやイルカと間近で触れ合うことができる水族館エリアの大きく二つに分かれている。私達がおすすめしたい見学方法は、一刻も早く鯨を見たいと逸る気持ちを抑え、まずはよく学び、その後で存分に触れ合いを楽しむという流れだ。美しさ、繊細さ、そして力強さを感じる鯨たちの姿に触れ、鯨とともに生きてきた太地の歴史にも目を向けてほしい。



■太地町立くじらの博物館
8:30～17:00 年中無休

■恵比寿神社
近くには地元の食材が並ぶ「漁協スーパー」もある。

●太地町内の移動は太地駅から乗車できる「太地町営じゅんかんバス」が便利。

■燈明崎
■梶取崎

南紀熊野ジオパークのジオサイト 自然が造り出した絶景の数々

南紀熊野ジオパークは2014年に日本ジオパークに認定された。プレートの沈み込みに伴って生み出された3種類の大地が、独特の景観や多種多様な動植物、それにまつわる文化を生み出した。潮岬のジオパークセンターでは、大地の成り立ちや自然の不思議を楽しみながら学ぶことができる。(9:00～17:00 / 年末年始休館)



紀伊勝浦

弁天島



三輪崎

孔島／鈴島
Kushima
Suzushima

勝浦

Katsuura

紀伊勝浦駅を出てまっすぐ歩くこと5分ほど。勝浦港は県外の漁船が寄港する漁業の拠点として発展し、現在では日本有数の遠洋漁業の基地となっている。生まぐろの水揚げ量は日本一を誇り、早朝には市場にずらりとまぐろが並ぶ競りの様子を見学することができる。また、隣接の勝浦漁港にぎわい市場では、とれたて新鮮なまぐろをふんだんに使ったまぐろ丼、握り寿司や漁港ならではの漁師飯などが堪能できる。

寄港・水揚げが行いやすい高い港内静穏度に寄与しているのが、港を囲う岩の数々だ。近くの観光桟橋からは、その奇岩をめぐるクルーズ船「紀の松島めぐり」が出港している。展望デッキからの眺めは抜群で、穏やかな湾内を全身で潮風を浴びながら進む。左右にそびえたつ大きな岩の間隙を通り抜けると、船内から歓声が。こんなスリリングな体験も魅力のひとつだ。コースによっては隣町・太地にそのまま向かうこともできる。天候によって運行便が大きく変更されるので、確認のうえ訪れてほしい。



■勝浦漁港にぎわい市場
8:00～16:00 (飲食店L.O. 15:30) 定休日/火
■紀の松島めぐり
運航日/時刻はシーズンや天候により大きく変更。
ホームページまたは電話でご確認ください。

神々が宿りし聖域、熊野

紀伊半島南部、熊野の地に鎮座する三つの社と一つの寺院、「熊野本宮大社(田辺市)」「熊野速玉大社(新宮市)」「熊野那智大社(那智勝浦町)」「青岸渡寺(那智勝浦町)」。熊野三山とはこれらの総称である。熊野本宮大社は熊野川、熊野速玉大社は神倉山のゴトビキ岩、熊野那智大社は那智の滝への自然崇拜に起源を持つ。やがて熊野三山の神々は神仏習合によって「熊野三所権現」と呼ばれるようになり、「熊野権現信仰」が全国に広まった。神仏習合の様子は青岸渡寺(西国三十三観音霊場の第一番札所)が熊野那智大社に隣接して位置していることがよく表している。速玉が前世の罪を淨め、那智が現世の縁を結び、本宮が来世を救済するといわれ、熊野三山を巡れば、過去・現在・未来の安寧を得ると考えられ、古より天皇家から庶民まで多くの人たちが熊野古道を歩いて熊野三山を訪れた。その様子は「蟻の熊野詣」という言葉でたとえられる。

新宮

Shingu



「まもなく終点、新宮です。」そんなアナウンスが聞こえる頃、列車は一直線に繋がる海岸線のそばを快走する。「王子ヶ浜」は、アカウミガメの産卵地としても有名で、さらに神事の祓いごとの場でもあり、神聖な場所として知られている。波と砂礫の音だけが響く海岸での散歩は、心が休まる瞬間だ。鉄道ファンには人気の撮影スポットで、この区間はきのくに線を走る車両以外にも、名古屋方面からの特急「南紀」号も見ることができる。

歴史の授業で江戸時代に日本各地と江戸を結んだ航路で西廻り航路というものを習ったことがある人は多いと思う。年貢や特産品を江戸に運ぶ重要な輸送手段であった海運であるが、そのルートは紀伊半島も通っていた。熊野川河口部にある池田港は、大阪と江戸を結ぶほとんどの船が立ち寄り、中継港として発展した。



■王子ヶ浜
■神倉神社

新宮の海を一望できる場所がある。神倉神社は、熊野の神が降臨した地とされ、巨岩「ゴトビキ岩」に神が宿ると信じられてきた。538段の急な石段を登った先にある社殿からは、新宮市街地と太平洋を一望できる。



紀南

Kinan
Higashimuro

東牟婁編

紀伊田辺駅から徒歩5分
炉ばた処 とっくり




お話し好きの大將が作る料理は絶品そのもの。お造りには特にこだわっており、すべて田辺市内から仕入れて新鮮なものを提供している。週末は多くのお客さんが来るため予約が必須。

定休日 日・祭日 電話 0739-24-7952
営業時間 17:00～22:00 L.O. 21:30

串本駅から徒歩6分
串本旬彩 おおはし




串本の海の色・魚の種に魅了され移住してきた。そんな魚を愛してやまない大橋さん夫婦がふるまうのは、ふんだんに和歌山の食材が使用された絶品料理。特にその時の場の新鮮な魚介を味わえるお造り盛り合わせが店主のイチオシ。

定休日 火・水 電話 0735-67-7466

紀伊勝浦駅から徒歩2分
Kitchen nicori




紀伊勝浦駅から徒歩2分。素材と技にこだわったピザ・パスタ・タコスを中心にしているお店。若者たちが集うにぎやかな店内でいただく名物の那智勝ピザは勝浦漁港で水揚げされたびんちょうマグロから作った自家製シーチキンがポイント。店内のピザ窯で一枚ずつじっくり焼き上げられる。ここに来ればお腹も心も温まること間違いなし！

定休日 日・月 営業時間 18:00～23:00 L.O. 22:00 電話 0735-30-4435

周参見駅から徒歩2分
カレータナカ




神戸から移住してきた姉妹が営むカレー屋。この古民家を見たとき、自分がカレーを運んでいる姿が思い浮かび、カレー屋を開くことを決めたそう。カレーの作り方は独学で研究。シンプルで複雑すぎない味にこだわり、食べやすく仕上がっている。

定休日 平日 営業時間 11:30～14:00 売り切れ次第終了 公式LINE ID: @242rjbyo

きの活&地元駅員が選んだ /

エキチカ
おすすめ駅近ごはん

腹が減っては、旅はできぬ。
きのくに線の駅で働くみなさんと、きの活メンバーが選んだ
駅近のおすすめ飲食店をご紹介します。

訪問の際は、最新の定休日や営業時間を必ずお確かめください。



新宮駅から徒歩7分
Dining 涼風




新宮駅前本通り。細い階段を上った2階にあり、明るいオーナーが出迎えてくれる居酒屋。平日は出張客や観光客で賑わう店内、料理は定番の居酒屋メニューや鍋など何でもそろそろ。その中でも一番人気は鉄板ちりとり(ホルモン)鍋。エスニック料理のパッタイも隠れた人気メニュー。

定休日 日・月 営業時間 17:30～23:00 L.O. 22:30 電話 0735-22-9080

(酔)
＼ 電車でYO! /

和歌山のお酒



純米酒 太平洋
(尾崎酒造)

太平洋という銘柄の中でも、純米酒は旨味が強い日本酒といえる。冷で飲むとキリッとした喉越しもあり、とても飲みやすい。地元・熊野地方で収穫されたお米を使用しており、紀南で醸造されている。



紀土 純米大吟醸
(平和酒造)

聖地高野山から流れるさっぱり・綺麗な味わいの伏流水を使用。華やかでフルーティな香りと綺麗な甘みが特徴的。日本酒が苦手な方でも親しみやすく、海外でも人気な1本。



大吟醸 龍神丸
(高垣酒造)

霊峰高野山と龍神村の間にそびえる護摩壇山を昇天し、大空を飛翔する龍の姿が名前の由来。寒い中、殆どの工程が手作業で行われる丹精込められた1本。フルーティな香りと優雅な呑み口が特徴的。



純米酒 黒牛
(名手酒造)

厳選したお米と地域の名水を使用。柔らかい米の旨味と、穏やかで落ち着いた香りのお酒となっている。様々な料理を引き立てることができ、日常のお酒として楽しめる1本。



みかんエール
(ナギサビール)

早和果樹園(有田市)の温州みかんを、ただ混ぜただけではなく、しっかり発酵させたフルーティビール。ビールとしての満足感に加え、みかんの味を自然に感じることができる。白浜町のブリュワリーは見学無料。(団体様は要予約)



GOLD
(Voyager brewing)

淡色エールタイプのクラフトビール。風味が豊かで、後味はすっきりと、ビールの美味しい部分をしっかり体験しながら飲むことができる。田辺市のブリュワリーは見学無料。非日常の空間でビールを楽しむことができる。



備長炭のしらべ
(尾崎酒造)

梅を漬け込む際に備長炭を一緒に入れることで、雑味が取れ、梅の旨味がハッキリと感じられる梅酒に仕上がっている。口当たりはまろやかで、甘みが強い。美味しい上に他とは違う梅酒をご賞味あれ。GI和歌山梅酒認定商品。



紀州梅酒 紅南高
(中野BC)

梅の生産量全国1位を誇る和歌山。その地の利を活かして鮮度が保たれた梅を漬け込み、濃厚な酸味と甘みを引き出した梅酒。希少価値の高い「紅南高梅(べになんこううめ)」だけを使った贅沢な1本。

紀南で唯一の蔵元 尾崎酒造

紀南に来れば誰もが一度は目にする「銘酒・太平洋」の看板。海外でも数々の賞を獲得してきたこの銘酒を製造するのが紀伊半島南部唯一の蔵元、尾崎酒造だ。その最大の特徴は、お酒のバリエーション。敷地内の井戸から汲み上げる熊野川の伏流水を使った「太平洋」だけでも10種類ほどあり、他にも那智の滝の御霊水を使った「那智の滝」、熊野古道の酵母を使った「熊野紀行」、梅酒「備長炭のしらべ」などなど多岐にわたる。いずれも県外へはあまり出回っていないので、ぜひ紀南のお土産にいかがだろうか。熊野速玉大社近くの酒蔵に行けば、あなたの好みに合ったお酒をセレクトしてもらえ、悩む必要もないだろう。



尾崎酒造 新宮市船町3-2-3 8:00～17:00 定休日:土・日・祝
新宮駅から徒歩15分 または バス「速玉大社前」で下車後すぐ