



第75号

【2016年1月20日発行】

発行 ぶらむ工房®

〒645-0022 和歌山県日高郡みなべ町晚稻 1187 番地
TEL 0739-74-2406 FAX 0739-74-3194クリーム
たっぷり

二重層になったたっぷりクリームが人気のプレミアムカスタードパン160円。



大人気の大きめサイズなクロワッサン150円は、外サクッリ、中はしっとりな食感と豊かな風味がたまりません。

フレッシュベーカリー
福寿堂の濱田寿和さん。
☎ 0739-55-2361
8:00～売り切れ次第終了
日曜定休日
西牟婁郡すさみ町周参見
4143-6

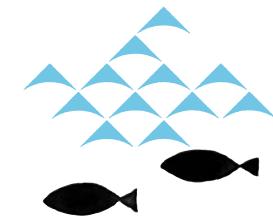
どこまでも広がる海景色をながめながら
susami > kushimoto > shingu

私たちが暮らすみなべ町から南方に、車で1時間以上かかる海岸線の道のりが、近畿自動車道に乗れば20分程度に短縮！まっすぐ大きな道路での快適なドライブにトキメキながら、最初に向かったのは「福寿堂」さんです。すさみ駅近くにあるこのお店は、のどかな海の町の風景にしつくりと馴染むように佇む地元の愛されパン屋さん。美味しいしさを伴つパンが多いのに、そのひとつが驚きの味わいで、老若男女を問わずおすすめしたくなる絶品パンです。そこからは、昨年秋にオープンした「道の駅すさみ」敷地内の「エビとカニの水族館」や本州最南端の串本町にある「串本海中公園」で、いろんな海の生きものたちに出会い触れ合い、ワクワクし景勝「橋杭岩」で心地よい潮風を思いっきり吸い込んだ後は熊野速玉大社のある新宮市へ。お昼ごはんは、噂に聞いてずっと行ってみたかったお店、新宮市出身の作家・佐藤春夫をはじめとする多くの文化人が好んで通っていたという老舗のうなぎ料理店「鹿六さん」の暖簾をくぐりました。

注文した上鰻丼は、紀州備長炭で手焼きされた肉厚の鰻に、創業時より約百年間、欠かしたことがないという秘伝の継ぎ足しタレが染み込んだ絶妙な美味しさでお腹も心も大満足。時代に左右されることなく愛され続ける食べものづくり、場所づくりの大切さを静かに語っているようでした。

心を伸ばす
日帰り旅Wakayama
southスローナな和歌山の
物語に触れる一日

和歌山は昨年、近畿自動車道紀勢線がすさみ町まで延長され、海側から南へと向かう車での移動がとても楽になりました。そこで今回のぶらむ探検隊は、潮風が心地よい海岸線のドライブを楽しみ山間の秘境カフェまで行くという、今までには考えられなかった贅沢な一日旅を計画! 日常の暮らしに溶け込むように存在している超穴場な名店や自慢の景勝地などを訪ねながら、和歌山の歴史を紡ぐ“物語に触れる旅”へとご案内しま~す。



昨年9月にオープンした「道の駅すさみ」。中には産直コーナーやレストランも。



到着した時には、玄関前行列ができていて人気の高さが伺えました。鰻丼は1,400円。写真的上鰻丼2,100円はごはんの中にも更に鰻が挟まれていて味・ボリューム共に◎!

世界最大のタカアシガニをはじめ甲殻類を中心に約150種が展示されている、世界で唯一のエビとカニ専門の水族館。ナマコやヒトデを直接手で触れることができるプールなんかもアリ! お子様連れには特にオススメです。



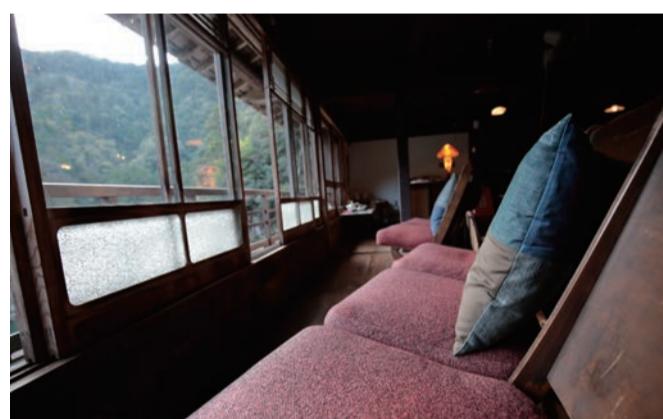
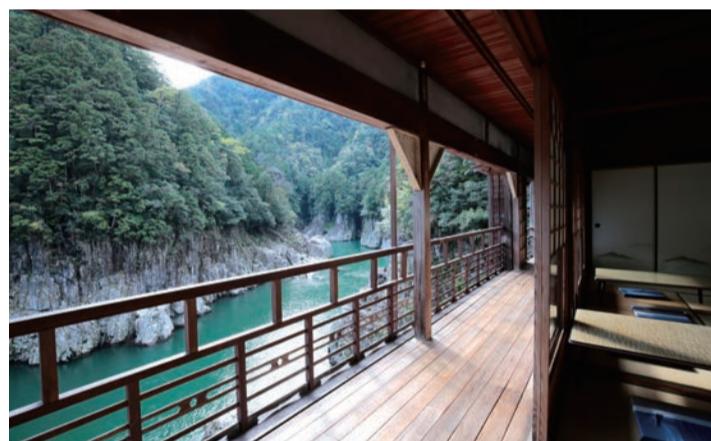
食堂・喫茶
瀧ホテル
dorohotel

三県境

奈良県・和歌山県・三重県

nara

☎ 0746-69-0003
11:30～売り切れ次第終了
水曜・木曜定休日
※冬期は土・日のみの営業
奈良県吉野郡十津川村神下405



カフェメニューは、ドリンク類の他、数量限定のランチセットやハヤシライス、おかずマフィンのセット等が。



お宿を営んでいた時のマークをそのまま用いたカフェのロゴマークは、建物とマッチしたレトロ素敵なデザイン!ワクワクする広さの店内には、思いもよらない階段やいくつもの部屋があり、地元作家さんの作品やセレクト雑貨が販売されているコーナーも。

受け継がれていくストーリー
人里離れた
絶景カフェで
ゆったりのんびり深呼吸

受け継がれていくストーリー



眼下には和歌山県の熊野川から発着されている瀧峠観光ウォータージェット船の休憩所が。季節によってはジェット船の乗船と瀧ホテルでの休憩タイムがセットになった特別企画が行なわれることもあるので、興味のある方は要チェックですよ!



そして、今回の最終目的地として最もご案内したかったのがこちら、食堂・喫茶「瀧ホテル」さん。先ほどまでの海側の道から、山へ山へと車を走らせること1時間弱。奈良・三重・和歌山の3県境に位置し、吉野熊野国立公園の中にある景勝地“瀧峠”的断岸絶壁の上に建つ、ホテルという名がついた秘境カフェです。現在のような道路が整備されるまで、この辺りは川が唯一の交通手段であり、山で切りだした木材で組んだ筏を操って運搬に従事する「筏師(いかだし)」という花形の仕事がありました。そんな「筏師」さんたちの宿として、大正6年に開業したのが始まりなのだそう。当時は周辺にも多くの宿が点在し賑わっていたらしいのですが、時代と共に取り壊され、今ではこの「瀧ホテル」さんが唯一、筏宿の歴史をとどめる貴重な存在となっているのです。先代のお父様が亡くなられ、一度は閉館されていた建物を30代の息子さん夫婦がコツコツと自分たちで改修をし、2013年より、まずはカフェとして営業を再会。瀧峠の「川の道」にまつわる歴史が再び紡がれ動きはじめたのです。「いすれは当時のように宿として営業できるようにしたい。」とは、オーナーの東達也さん。受け継いでいくということへの真摯な姿勢とまっすぐな想いには、しなやかな力強さを感じます。古き良き姿を可能な限り残した店内は、アンティークな椅子や小物がセンスよく配され、いつまでもくつろいでいたくなる安らぎの空間です。