

今夏の和歌山 おすすめ2スポット

1

kumanohongu Kawayu Spa

川湯温泉 富士屋

お子様連れにも
おすすめ!

スコップで
掘ると
トワトワ湧き出る
温泉が!



前に流れる大塔川は、スコップで掘ると川底からお湯が湧き出てきます。水着で川遊びをしながら自分で造ったMy露天風呂に浸かれるという贅沢。夜には満天の星空を眺めながら、自然と一体となってお湯も最高です♡



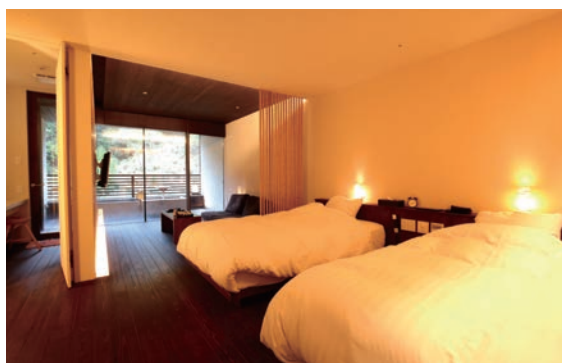
水量の少ない冬場は、川を塞ぎ止めて巨大な露天風呂「仙人風呂」(無料)に変身します。



ここには、今も昔も
変わらない景色が
あるのです。

兵庫県宝塚市出身の小淵さん75歳。結婚を機に移り住んできた22歳の頃には、すでに運転免許を取得して、宝塚と和歌山を行き来していたという、当時としてはかなりハイカラな女性だったよう。75歳になる今でもそのパワフルさは健在で、どこにでも自ら車を運転して出かける行動力と旅館の女将ならではの品格を持ち合わせ、熊野の観光を影で支える大きな存在の一人です。

☎ 0735-42-0007
田辺市本宮町川湯1452



写真は富士屋の客室で、土・竹・木をテーマとした熊野モダンルーム3部屋の内のひと部屋「かじか」。お部屋奥の露天風呂には高野横や熊野の檜が使用された露天風呂があり、川の流れを目の前に、心が洗われるようなゆったり心地よい時間が流れています。

平安の時代から、折りの道として多くの人が歩いた熊野古道。2011年に「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」で三ツ星に選定されたのをきっかけに、近年ヨーロッパを中心とした外国人観光客が驚くほどたくさん熊野を訪れるようになってきました。今回は熊野本宮三大名湯のひとつ、川湯温泉の旅館「富士屋」の女将小淵祥子さんに、そんな今の熊野の様子についてのお話を伺いに行ってみました。

「富士屋への宿泊も昨年あたりから特に外国人観光客の方々が多くなっていますね。古道を歩かれる人がほとんどで、全室が外国からのお客様という日もございます。今年に入って宿泊いただいた海外からのご夫婦が、気に入ったからと数ヶ月後に再訪くださったたり。そんなことは初めてでしたから、とても嬉しかったですね。」と笑顔で語ってくれました。

女将さん自身が感じる熊野の魅力を訪ねると「私が22歳で嫁いできた時から全く変わらなないこの景色です。」とのこと。小淵さんの言葉には熊野本宮での長い暮らしの豊かな積み重ねを感じます。

古人が想像もしなかった異国からの参詣人が行き交うようになった現在の熊野古道。太古から変わらぬその神秘性を見せられる熊野は、古く変わらぬものを守り続けるヨーロッパの人々だからこそ、惹き付けられるものが大きいかもしれません。心を開放して大自然の営みから感じることを教わること。その奥深い魅力は、何度訪れても飽きることはありませんよ。



ビール工場で飲む
出来立ての
ドラフトビール!

2 nankishirahama
ナギサビール

夏と言えばビール!そして和歌山の美味しいこだわり地ビールと言えば、南紀白浜の「ナギサビール」です。そんなナギサビールの工場が、昨年11月に移転オープンし、新工場では無料で工場見学を行ってもらえる他、光と風が心地よいデッキテラスでは、酵母が生きてる出来立てのドラフトビールを味わうこともできるのです♡この夏、白浜を訪れるなら、ナギサビールの新工場は要チェック!ですよ。

※工場見学をご希望の方は、事前予約がおすすめです。

☎ 050-3820-8958 9:00~18:00 水曜定休日
和歌山県西牟婁郡白浜町 2927-220





青梅狩りに行く前の、簡単な採り方説明中。
この後、みんなで梅畑へGO～!



ぶらむ工房のイベント名物「梅酢やきとり」。今年から、なんこつ串も仲間入りしています。



みなべ周辺のお店の方々が出店しているマルシェブースでは、これ美味しい!の地元グルメの発見や掘り出しものが見つかるかも!

ぶらむの 青梅マルシェ

6月5日(日) 10:00～15:00

doume marche



たわわに実った南高梅の果実で梅の里全体がフルーティーな香りに包まれる6月。今年もぶらむ工房の青梅マルシェを開催します!

地元ショップが並ぶマルシェブースの他、スタッフが山から青竹を切ってきて作る、毎年大人気の本格!竹流しそうめん(無料)や、ご希望の方には自家農園での青梅狩り(有料)も体験していただけます。



南高梅の甘くフルーティーな果実の香りが漂う梅畑での青梅狩り。体験料はお一人様1,000円で、収穫した青梅1kgのお土産付きです。
1日2回 10:00～/13:00～



山から切ってきた青竹を、よく洗ってから半分にカットし、繋ぎ合わせて長～い水路を作っています。みんなで食べるから、美味しさも楽しさも格別ですよ。



竹の中にお箸を入れて、流れてくるそうめんをじいーっくり待ってすくいと思ったらこんな巨大なかたまりに!(笑)

きゃっはー♡
こんなにたくさんとれたー!



※青梅狩りは、この日以外でも予約制でご体験いただけます。

いただきますー!



完成した太巻き寿司は、恵方に向けてみんなでもグモグモ...、自分で作った巻きずしは、とっても美味しい♡

毎月いちどの ぶらむの日

plum special day

ぶらむ工房本店では、月にいちど「ぶらむの日」と名付けたスペシャルデーがあり、季節にちなんだイベントを行っています。その日だけのお買い得やお楽しみ商品をご用意している他、試食会やワークショップを行なう日も。写真は、節分の季節に行なったぶらむの日の「節分パーティー」の様子です。

【節分パーティー】
みんなで巻きずしを作ろう編

start!



炊きあがったごはんをおひつに入れて調味料を加え、まずはすし飯作りから。



すし飯は、しゃもじで切るように混ぜるのがポイント! みんなでサクサク混ぜていきます。



食べ終えた後は、鬼に変身したぶらむ男性スタッフが登場! キッズ軍団の「鬼は～そと! 福は～うち!」のかけ声のもと、待ちにまった豆まき大会のはじまりです。みんなの勢いに鬼はタジタジ...。しばらくすると鬼は退散し、大興奮の節分パーティーはこれにておしまいとなりました。

わーい!
できたよー!



最後にぎゅっぎゅっとカタチを整えて!



すし飯が出来たら、いよいよ手巻きの作業です。巻きすの上に海苔をおいてすし飯を敷き詰めて、用意してくれていた具材を並べてのせれば、後は一気に巻くだけ! うまく巻けるかな? ドキドキ♪

● 青梅狩り体験やぶらむの日へのお問い合わせは TEL 0120-39-2406 まで