

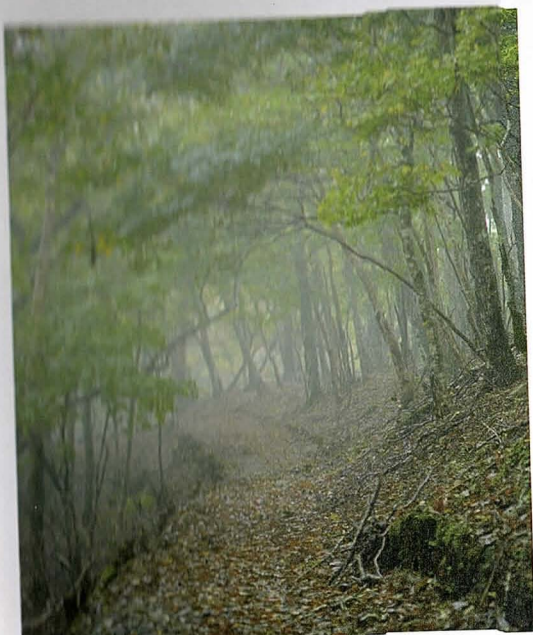
いつでも旅のように、
日常こそが愛おしい。
つき草通りで

ちょっと買い物に 行ってきます

紀州梅専門店 五代庵の梅レシピ



台風のあとさき



熊野山は霧の中。まだ紅葉まであと少しという時期なのに、肌寒いを通り越して霧は本音だ...



三方よし。近江商人が龍神にも?



龍神村の「コンセルヴァ」さん。パンとスープでほっこりと。

今回で最後の取材、大詰め。でも、どうにも天候に恵まれない。台風接近が数日後に迫る中、急いで山へ向かうことに。みなべ町から峠を越えれば龍神村、気温はだいぶ下がって来た。空はどんより、でもまだなんとか持ちそうか。道の駅で椎茸を買って、温泉方向に走り出してすぐ、大きな野菜の無人販売所を発見。出だしは順調、いやいや、これまでの取材の感じでいくと、このまようまく行くのかどうか...

食材探しとはいえ、綺麗な風景も紹介したいところ。ここはひとつ熊野の雄大な山々をと、護摩壇山を目指すことに。しかし、忘れていたのは標高、紀州の屋根と言われる山々は1,000m級。道路も最高地点は1,200mを越える。どんよりしていた空の、その雲に突っ込んでいくようなもの。どんどん辺りは霧に包まれ、ごまさんスカイタワー付近の風景は真っ白、しかも寒い...

台風一過、今度は中辺路経由で本宮に。この台風で熊野本宮大社付近は一部浸水



龍神の大衆食堂「松坂」さん。ノーマルなカレーを選択。



ラーメンセットはたまご井付き。結構なボリューム。



龍神村の「竜」バス停。なんだか強そうだ。



本宮の「キッチン」さん。平日限定日替わりランチ。



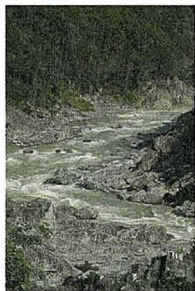
ハンバーグ定食。どちらも満腹、満足。



刈り終わった田んぼも、しっとり濡れていた。



だけのはずが、本日2回目のカレーまで食べてしまう...



天候は回復したけれど、北山村はまだまだ濁っていた。



ごまさんスカイタワー。晴れていれば熊野の山々が...



龍神の「香房 ゆず夢」さんで、ちょっと一服。



熊野川の増水のせいか、ベンチの足元がガッサリと流されていた。



湯ノ口温泉へは、このトロッコに乗って。すごい振動と音はご愛嬌。



こんな野菊が咲いていると、何故だか少しホッとする。



杉林にきのこ発見。いや、食べられないかど。



おもちゃのように狭い車内。運転手さんは横乗り。

の被害も出たとのこと、熊野川は茶色く濁って、川原の土がえぐられたようなところも。それでも付近の店は営業を始めているところも多かった。しかし、この広い川原を越えて水が溢れてくるとは。本宮からはさらに北山村を目指す、日本で唯一の飛び地の村。以前に比べかなり整備された道を進んでみると、和歌山県から、三重県、和歌山県、奈良県と、表記がコロコロ変わる。飛び地に向かっていく証拠。

じゃばら果汁を買って、また引き返す。北山川もまだ濁って水量も多い。普段はもつと澄んだ清流のはず、それでも山深い風景は綺麗なところばかり。途中、国道から北山川を対岸に渡り、ちよつと寄り道。昔、鉾山で使われていたトロッコ電車に乗って、湯ノ口温泉へ。リニューアルされて綺麗な建物になっていた、露天風呂も快適。でもこれは番外編、なぜならここは三重県熊野市なのです。何気に食材は結構調達できていた、温泉で温まったところで本日これまで。さあて、そろそろ帰るかな。

特産品が豊富な龍神には、しいたけや豆腐、アマゴ、味噌の他、地元食材を使ったジャムなどを販売している「CONSERVA」のジンジャーシロップなどがありました。飛び地の村で有名な北山村では、じゃばら果汁も購入。中辺路では、シンドラー・ヴェルナーさんによる本場ドイツ仕込みのベーコンなど。



01-05 豆乳 280円・地釜とうふ 330円 / 「地釜とうふ工房 るあん」和歌山県田辺市龍神村小又川 259 TEL.0739-79-0637 02 龍神味噌 400円 / 「G.WORKS」田辺市龍神村福井 490 TEL.0739-77-0785 03 ジンジャーシロップ 820円 / 「CONSERVA」田辺市龍神村小家 972-36 TEL.080-4972-3760 04-07 自然薯 600円・ベーコン 598円 / 「古道歩きの里ちかつゆ」田辺市中辺路町近露 1810-1 TEL.0739-65-0707 06 じゃばら果汁 600円 / 「おくとろ温泉やまのやど」東牟婁郡北山村下尾井 476 TEL.0735-49-2575 08-10-11 極小こうや 324円・龍神生しいたけ 350円・アマゴ一夜干し 470円 / 「道の駅龍遊」田辺市龍神村福井 511 TEL.0739-77-0380 09 くまのうどん 500円 / 「道の駅奥熊野古道ほんぐう」田辺市本宮町伏拝 904-4 TEL.0735-43-0911

レシピで使用した
五代庵製品のご紹介

□ 紀州五代梅

紀州産南高梅のA級品のみを、本みりんや蜂蜜を使用して独自の二度漬けで長期間熟成していません。単純な甘さではなく、旨味を含んだまろやかな甘味で、物本来の塩味・酸味のバランスがとれた五代庵の自信作です。



□ しそ漬梅

梅干と言うと、やはりしそ漬の赤が食卓でのイメージ。五代庵のしそ漬は、適度な塩味と酸味が紫蘇の香りで爽やかな一品。贅沢に紀州南高梅のA級品を使ったしそ漬は、毎日の食卓を少し豊かにしてくれます。



□ 白干梅

紀州南高梅と塩のみ、日本古来の伝統的な梅干です。産地では、梅干の定番といえるこの白干梅、南高梅の美味しさをストレートに味わえます。お好みで塩抜きしてお召し上がりください。



□ 黒糖黒酢仕込み

五代庵では一番甘めの梅干です。黒糖と蜂蜜を使った深いコクのある甘さと、黒酢のすっきりした酸味が、紀州南高梅の美味しさを引き立てています。



□ 五代梅びしお

一般的な梅肉と違い、皮の食感を残しているのが特長です。紀州五代梅をおにぎりやお料理に使いやすくしました。



□ コチュジャン梅びしお

五代梅びしおとコチュジャンを、絶妙なバランスでブレンドしています。コチュジャンの辛味と甘味が、紀州南高梅の新たな美味しさを生み出しました。



□ 白梅酢

梅干を漬ける工程でできる「白梅酢」は、梅の風味と塩分を活かして、料理の隠し味やドレッシング作りなど、幅広くご利用いただけます。



□ 梅風味

紀州南高梅の美味しさが詰まった、おすすめ調味料。手軽に浅漬けを作ったり、様々な料理のつけダレや隠し味に使う等、日々の料理に重宝します。



□ 梅塩

梅の栄養素を含む紀州産梅酢を、独自の製法で美味しい塩に仕上げました。ほんのりした酸味が、おにぎりに使っても、天ぷら等の料理のつけ塩等でも美味しく引き立ちます。



□ 梅胡麻

香ばしい胡麻に梅塩を加え、風味豊かなふりかけ胡麻に仕上げました。ほのかな酸味と塩味が、ご飯にふりかけるだけでも美味しく、料理にも便利に使えます。



□ 梅干こんぶ茶

紀州南高梅の粉末と梅塩に、北海道産の昆布と静岡の緑茶を使って贅沢に仕上げました。梅の香りと豊かな旨味が、ほっと落ち着く一杯。



□ 南高梅ドリンク

熟した紀州南高梅は、まさにフルーツの香りです。この南高梅を美味しい飲み物にしました。水で2〜3倍に薄めて、また牛乳で割っても美味しくお飲み頂けます。梅シロップとして、菓子作りなどにも活用出来ます。



□ 梅黒酢

梅果汁に蜂蜜、赤しそエキス、黒酢、ブルーベリー、黒肉エキス、植物発酵エキス、ローヤルゼリーを加え、さっぱりとした美味しいドリンクに仕上げられています。



□ 原酒梅酒

原材料に最高級の紀州産南高梅を使用。完熟梅のフルーティーな香りとともに漬け込み、静かに時を重ね熟成貯蔵した梅酒の原酒です。

