



yanico.official



和歌山県白浜町 総務課 / 〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町1600 / furusatoshirahama@town.shirahama.lg.jp / 0739-43-7015

ヤニコい白浜人に会いに行く。



和歌山県・白浜町。

この町では、ユニークな人に出会える確率が高い。

古くは湯治場として、やがて関西屈指のリゾートに。

近年は、ワーケーションの聖地として。

時代ごとにさまざまな人を迎え入れてきた歴史と、

ミニマムにまとまった町の大きさが関係しているのかもしれない。

それぞれ独自の色合いを持つ彼らの話を聞いていると、

知らない世界がまだまだ広がっていることに気づく。

そういう意味でこの町は小さいけれど広大だ。

白浜人を巡る旅。

もしこの冊子のなかで気になる人を見つけたなら

会いに行ってみよう。

そこからきっとあなたの新しい旅が始まるから。

Yanico ZINE (やにこじん) 編集部

Editor SATOFUMI ITO
Photo YUKIHIRO OHIRA
Design ASTRAKHAN





古くから続く湯治の地に見る これからの観光のかたち。

由緒ある湯治場として古くから愛される椿地区にあって、創業70年という歴史を持つ旅館「湯治のできる宿 しらさぎ」。女将の熊野さんは、「接客業の家に生まれたので“人を喜ばせたい”というのが自然と身についた」と言う。湯治客として体を癒すために1~2週間、長い人は数ヶ月滞在するうちに、家族のような関係になる。そんな環境で育った。高校を卒業後、勉強のため東京のホテルに就職。20代半ばで椿に帰ってきたとき、ここでの当たり前の暮らしが、「当たり前じゃない」ことに気づいた。温泉があって、海の幸があって、癒される人の笑顔がある…。この恵まれた環境を長く守りたい。自然に抗うことなく、自身の役割を理解した。それから数十年、いろいろなことに挑戦してきた。湯治文化を伝えるプログラム、若い世代を呼び込む仕掛け、アートや医療とのコラボレーション、湯治ワークショップの取り組み。次々とアイデアをかたちにしながら、いつもベースにあるのは「椿のお湯は、誰かを笑顔にする力がある」という、この地で育まれた確かな想いだった。ここには都会にはない“不便”がある。しかし見方を変えると、そこにこそ良さがある。例えば、椿は高速道路の出口から少し離れているが、向かう道すがら海岸線から見える夕日は本当に心を打つ。見えづらいこの土地の魅力に光を当てたい。ささやかだが本質的なもの。それが熊野さんの見ている“観光”のかたちだ。



湯治のできる宿 しらさぎ

白浜町椿 1056-22
0739-46-0321





料理は脇役、主役はあなた。
銀砂通りの小さなフレンチにて。

銀砂通りに突如現れる趣のある和風建築。フランス料理店「レストラン翼(エール)」だ。扉を開けると、和歌山・古座にルーツを持つ田中シェフが出迎える。調理中は凄みのある真剣な表情だが、一度話し出すと愛嬌のあるキャラが滲む。

料理人としての原点は、ヤンチャで野球ばかりしていた少年時代の台所にある。試合前に体の弱い母に代わり、兄が作ってくれた弁当。その後ろ姿を見ながら、少しずつ自分でもつくるようになった。凝り性な性格からか、父親が持ち帰る会食の折詰を見ながら自分なりに研究した。中学時代に喫茶店で友達がブレンドを頼む中、ひとりキリマンジェロやブルーマウンテンなど様々な銘柄を楽しんだ。

大学を辞め、料理の道へ進むことに。東京の名店で鬼のようなシェフにしごかれながらも、27歳の若さで都内フランス料理店のシェフを任されるまでに。しばらくして、肩肘を張ったような日本のフランス料理に疑問を感じていた頃、本場フランスのビストロで、気取らず心から料理を楽しむ人たちを見た。“お客様が主役 料理は脇役 我々料理人は演出家”メニューに書かれた言葉は、田中さんの仕事への向き合い方だ。「気軽にフランス料理を楽しめる店を作りたいですね」料理の見た目は色鮮やかで楽しく、しかし出汁を使うなど日本人にも馴染みがある味で毎日でも食べられる。その言葉どおり、田中さんの料理は特別じゃない日々も華やかにしてくれそうだ。



レストラン翼 (エール)

白浜町 3302-9
0739-34-5530





お洒落なコンテナの中は…

よもやの人情カフェだった件。

湯崎にある魚屋さんの敷地内に置かれた青と白のコンテナ。風合いのいいウッドデッキがバルコニーから見える海と相まって、どこか外国のマリーナのような雰囲気だ。ガラス戸を開くと、カフェ「AR(アル)」店主の林さんが気さくな笑顔で出迎えてくれる。千円で食べられるボリューム満点の週替りワンプレートランチ。観光地の白浜において普段使いできるご飯は嬉しい。しかし何よりこの良さは、その居心地の良さにある。林さんは、白浜・瀬戸生まれ。小さい頃からずっと自分で何かをしたいと思っていた。コンテナの持ち主の方から、このお店の話が舞い込んだとき迷いはなかった。内装は廃材を削り、色を塗ったり貼ったり、ほぼ仲間と自作。自分の直感に従い、やりながらどんどん進めた。メニューや定休日も、お客さんの要望を聞きながら決めた。「みんなが居心地のいい場所をつくる」という思いが反映されているのは料理だけじゃない。ひとつひとつ手書きで一言イラストを添えた箸入れや写真をプリントできるラテアート。癒され、楽しくなるアイデアがお店中に散りばめられている。「仕事してる感覚はあるけど、むしろ遊びに来てもらってる感覚」と、林さんは言う。何かをするなら「絶対、白浜で」と決めていた。いろいろな人がいて、その話を聞いていると楽しいし、たまに差し入れをもらったりもする。持ちつ持たれつ。白浜のぬけた青空の下で、今日もこのコンテナを舞台に人情が行き交っている。



AR (アル)

白浜町 2315-2 魚彦水産敷地内プレハブ 2階 /080-2520-6850

〈OPEN〉 11:00-17:00 (金土は 22:00 迄)

〈CLOSE〉 木





17時、白浜銀座通りに灯る 「素敵な日常」を仕込む店主の話。

白浜銀座通り17時。『ミルク&ビアホール九十九（つくも）』の灯が点る。店主の古久保さんは龍神村生まれ。山岳から湧き出る良質な水と澄んだ空気に恵まれた環境で育つ。若い頃は書道家や庭師、西陣織の染色家に憧れた。「綺麗なものが好きなんです。形だけでなく、精神性まで含めて」。20代の多くを海外を旅することに費やした。世界に学びを求めたが、結果的に日本のことを考える時間になった。さまざまな場所を巡り続けて27歳、導かれるように訪れた白浜で飲食店を開く。オープンした日の気持ちは今でもよく覚えている。意識したのは、“観光地に甘えない店”であること。気分が高揚して財布の紐が緩んでいる人に高く売るのはなく、本来の価値に見合う価格で売る。こだわりの野菜をつくる地元農家や物語の詰まったクラフトビールのブルワリーといった、お店に食材を納めてくれる人たちにしっかり報いたい。そうすることで、またいいものを届けてくれる。その持続性の高い循環を適正な価格でお客さんに提供し続ける。「非日常ではなく、素敵な日常を味わってほしい」という古久保さんの言葉には、そんな想いがある。

この町に流れ着いてから20年以上の月日が経った。いまや九十九はこの銀座通りに欠かせない風景になっている。そこで毎日のように新しいアイデアを考え続ける古久保さん。今日も地元の人や観光客の笑顔で賑わう素敵な日常を届けている。



ミルク&ビアホール 九十九

白浜町 3309-22/0739-43-0702

〈OPEN〉 17:00-23:00

〈CLOSE〉 火・水





The Scenery of Shirahama.





白浜が誇る贅沢すぎる 文化体験の案内人。

和歌山が生んだ博物学・民俗学の巨星・南方熊楠。その型破りな生き方や思考は、長い時を経て多くの人を惹きつける。白浜 番所山公園に、彼の研究内容や生涯に触れることができる「南方熊楠記念館」がある。この学芸員として5年前から勤務する三村さんは、よもや自分がこの偉人の研究に携わるとは思ってもいなかった。「熊楠はスケールが大き過ぎて、自分には無理」と距離を置いていたという。

三村さんは岡山県の山間部で育った。大学で民俗学に出会い、祖父が教えてくれた地域の風習の数々が学びに繋がった。お盆に麦わらで船を作ってご先祖を送る、お正月の飾りを藁で作って年神様を迎える…。なぜそれらは伝承されてきたのか？ それはつまり“人”の研究でもあると、三村さんは教えてくれた。

熊楠といえばキャラメル箱の逸話。昭和天皇の白浜行幸の際、短い時間で標本を次々と見せるため、献上用の桐箱ではなく開けやすい箱を用いたのではないかと、言われている。豪快なイメージのある熊楠だが、三村さん曰く「すごく繊細な人です。神経質で、繊細なんだけど、感情のコントロールが効かないところがある」らしい。展示を通して触れる熊楠の世界観はあまりにも広大で、まるで宇宙を見ているかのような錯覚に陥る。その後、屋上から360度パノラマの絶景を楽しむ。天気や季節によって海の見え方も変わる。白浜が誇る贅沢すぎる文化体験の一つだ。



南方熊楠記念館

白浜町 3601-1/0739-42-2872

〈OPEN〉 9:00-17:00 (入館は 16:30 まで)

〈CLOSE〉 木 (その他休館日あり)





海の記憶をお土産に。

おもてなし人が営むユニークなお店。

白浜・棧橋。二股道に挟まれた立地に「南紀白浜海の雑貨屋 Sea Birth」はある。鮮やかなブルーの建物の中に入ると、海にまつわるおしゃれな雑貨の数々。アクセサリーやサンダルなどカラフルなそれらは、見ているだけで楽しくなってくる。店主の脇坂さんは白浜生まれ。愛知でも暮らしたが、海好きのご主人と「海の近くでの暮らしを」とUターンした。2人で抱いていた「お店をしたい」という思いを叶えるため、白浜でできることを考えた結果、お土産にもなるような雑貨を置きながら、地元の人も楽しめるようなお店をすることに。子どもの頃たくさんあった白浜のお土産物屋は、今は随分と数が減った。町に訪れた人が帰ってからも“白浜の思い出”を立ち上げるものを提供したい。接客業で働いた経験があり、お客さんを喜ばせるという視点を持った脇坂さんご夫婦ならではの“おもてなし”の心だった。白浜といえば海。海に関わるものであれば、きっとこの町のことを思い出してくれる。コロナ後にはワークスペースをつくり、シーグラスでアクセサリーを作る体験を始めた。海のものに自分の思い入れを重ね合わせてつくる。脇坂さんらしい発想だ。お店は基本21時まで営業している。「白浜の夜は暗いので、少しでも旅する人の足元が明るくなればと」。常にまわりの環境を見ながら、自身の行動を決める。海とともに暮らし続ける脇坂さんは、今日もこの町に彩りを添えている。



南紀白浜海の雑貨屋 Sea Birth

白浜町 1275-12/0739-42-2548

〈OPEN〉 10:00-21:00

〈CLOSE〉 不定休





ラーメンとヘラクレスオオカブト。

好きなことで、生きていく。@ 白浜

和歌山で、地元の日常食として定着している和歌山ラーメン。白浜柳橋商店街で車庫前系ラーメンを提供している「まるまさラーメン」を営む店主の中田さんは、和歌山市生まれ。大阪や東京で建築美装の仕事をしていたが、いまから20年以上前に、白浜に地元生まれの奥さんと一緒に移住した。元々、食べ歩いて全国を回るほどのラーメン好き。趣味のラーメンを知り合いに振る舞っているうちに、「店出したら?」と言われたことがきっかけとなり、本格的に仕事として始めた。修行経験はなく、レシピも独学。ただ好きなことに関して妥協はしない。こだわりのスープが先にあって、それに合う麺を探すため、何軒もの製麺所に電話をかけた。試行錯誤を重ねに重ね、長年かけて自身の理想のラーメンへと育て上げた。一番人気はチャーシュー麺。しっかりしているが素朴な味で、何杯でも食べれそう。実は中田さんは大のカブトムシ好きで、ブリーダーでもある。今はヘラクレスオオカブトを育てている。ふるさと納税などに出品しているが、大して儲かるわけではない。それでもやめない。「ほぼ趣味やな」そう言って笑う。ラーメンもカブトムシも、好きだからやる。好きじゃなくなったら潔くやめると決めている。「人生は一度きり。好きなことをしなかったら、損やろ」。そんな風に自由に生きる自分を“ほどよく”ほっておいてくれる。そんなこの町が好きだそう。



まるまさラーメン

白浜町 890-37/0739-43-1266

〈OPEN〉 11:00-14:30/17:00-22:00

〈CLOSE〉 木





アートな空間で味わえる

もちもちの焼き立てベーグル。

白良浜から千畳敷に向かう坂道の途中に『カフェ m.』がある。中に入ると焼き立てベーグルの芳ばしい香りが立ち込め、壁にはいくつかの絵画が掛けられている。どちらも白浜育ちのアーティスト兼カフェオーナー miwaさんが作っている。絵は物心ついた頃から描き始めた。友だちづくりが苦手だった彼女にとって、絵を描くことはさまざまな想像上の場所に連れて行ってくれる乗り物だった。

根っからの旅好き。パリでパンの美味しさに衝撃を受け、独学で天然酵母を起こし始めた。ニューヨークではベーグルに魅了され、現在も毎日のように香り高く、もちもちとした10~15種類以上のベーグルを焼いている。

「m.」は12年前にオープン。カフェであると同時に、自身のアートを発信する拠点として。一所に居続けるのが苦手な自分が、同じ場所に長くいることに少し驚きながらも、「この場所は今まで以上に自分にとって意味を持ってきた気がします」と言う。店を始めた頃は、朝から晩までものづくりをしていて、あまり外に出なかった。そのため、いまだに町のこともあまり詳しくない。「でも最近、もっと外に向かって発信していこうというモードになってきたんです」と楽しげに笑う。現在は日本とパリを行き来しながら制作と展示を続け、新たな表現の幅を広げている。自分らしいペースで生きるmiwaさん、どうやら人生もいい感じに仕上がってきたようだ。



カフェ m.

白浜町1729-16/080-6666-4176

〈OPEN〉 10:00-19:00

〈CLOSE〉 不定休





星空案内人が誘う

クラフトチョコレートの世界。

いま白浜には観光スポットとしても注目を浴びるユニークなお店が増えている。そのひとつが棧橋にある『K型 chocolate company』だ。原材料がカカオ豆と砂糖だけでつくられたクラフトチョコレートの小さな工場であり、お店である。オーナーの島さんは和歌山市生まれ。なんとなくで受かった理系の大学を辞めて、お菓子の道へ。製菓専門学校を卒業し、ホテルやカフェなど様々な現場で腕を磨いた。30才手前、ボンボンショコラを作るチョコレート屋で働いていた頃、クラフトチョコとの運命的な出会いをする。「当時付き合っていた彼女が、バレンタインのプレゼントにくれたんです。カカオの味って本当はこうなんだって、すごく衝撃でした。今まで扱っていたチョコと全然違った」すぐにそのお店に連絡して、2年ほど働きながら学んだ。お店を出す際に意識したのは、チョコは日常使いされにくいので、初めてのお客さんと出会える確率が高い場所であること。その点、白浜は観光地なので、その理由に叶う。また様々な土地から来る人と話せる町に住んでみたいという思いもあった。島さんは星好きという一面もある。カメラの被写体として撮り続けているうちに、興味が深まり、星空案内人の資格も取った。自分が目にしているものが何なのかを知りたい。クラフトチョコ、星。お店には市内アーティストとのコラボ商品が並ぶ。海沿いの小さな工場で、自身が魅入られた、まだ知られていない魅力に光を当て続けている。



K型 chocolate company

白浜町 1197-18/070-8474-7361

〈OPEN〉 9:00-18:00

〈CLOSE〉 水



白浜町で今すぐ使える ふるさと納税 ヤニコ

南紀白浜 旅先納税 ヤニコ



寄附はこちら

ヤニコとは？

ふるさと納税の返礼品で、
白浜町内の加盟店で使える
デジタル商品券です。
スマートフォンから寄附すれば、
旅先で、その場で使えます！



金額は 選べる？

ご都合にあわせて、寄附金額が選べます！



※上記は一例です。

受け取り方法は？

スマホで簡単、登録から受け取りまで約3分！

STEP 1



お手持ちのスマートフォンから、QRコードを読み込んで専用サイトへ！

STEP 2



会員登録後に寄附を行えば、すぐにデジタル商品券Yanicoが受け取れます。

STEP 3



白浜町内の加盟店で、画面を見せれば決済できます！

寄附して ▶ その場で、すぐ使う ▶ **デジタル商品券**



温泉&宿泊も！



レジャーも！



食事も！

旅先で寄附！
旅先で使う！
寄附はこちら▶



※一部対象外のサービスもありますので、詳細は各施設にご確認ください。

様々な施設で使えるから、旅行中にもおすすめです！

お問い合わせ

白浜町 総務課企画政策係 0739-43-7015 furusatoshirahama@town.shirahama.lg.jp

Yanicoの使い方、加盟店等についての情報はこちら

Yanico

