



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。

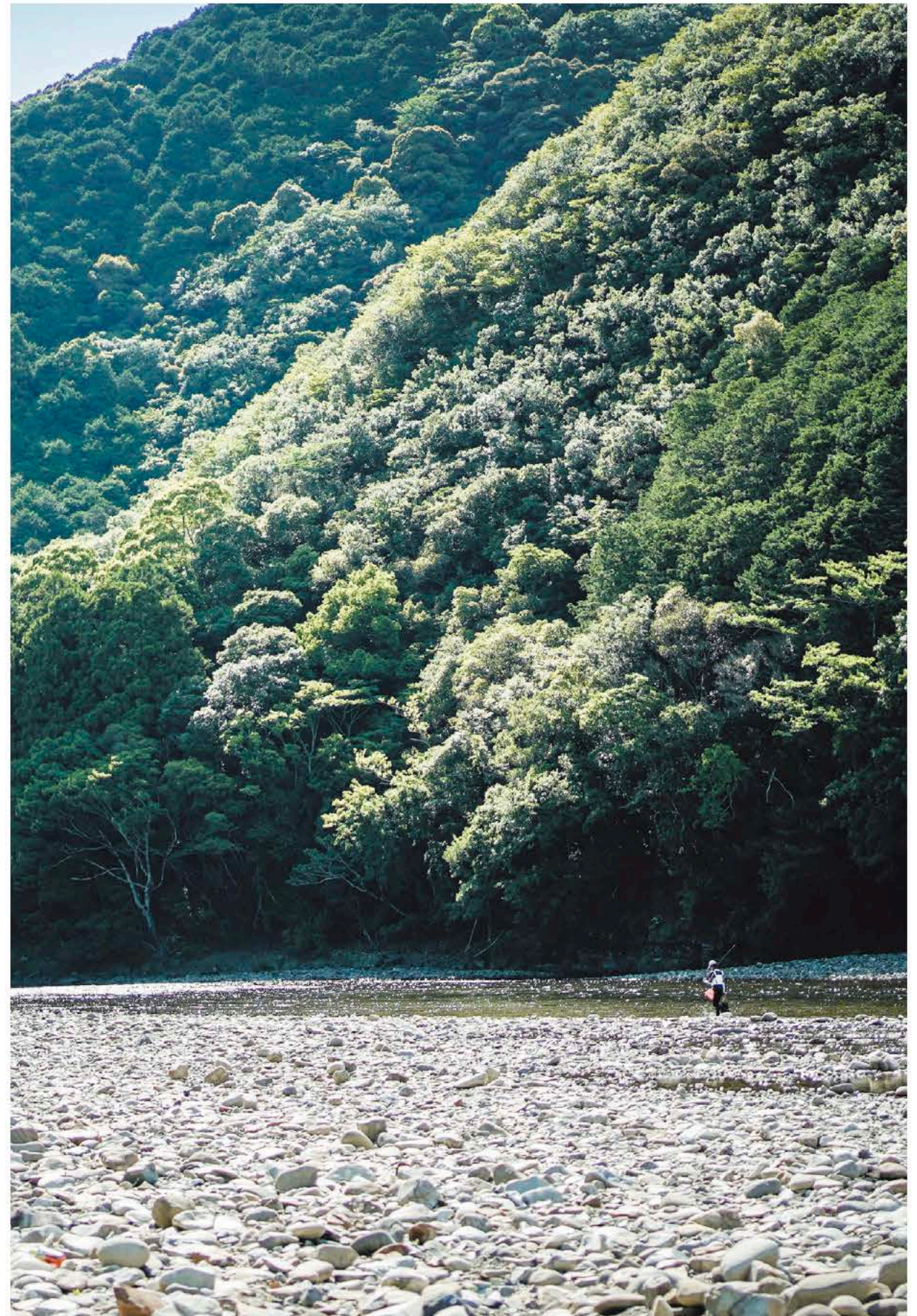
もしこの冊子のなかで気になる人を見つけたなら

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

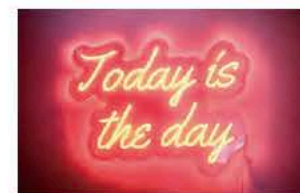
Editor SATOFUMI ITO
Photo YUKIHIRO OHIRA
Design ASTRAKHAN





ニューヨーク帰りの店主が焼く エナジーバーガー。

ハンバーガーは異質な食べ物だ。食欲だけでなく、何か特別な欲望も満たしてくれる。肉が焼かれる匂いが、ジャンクフードを食す背徳感と相まって脳からよだれが出てくるような感覚に陥る。白浜でその体験を味わうなら『The Burger』は外せない。大阪出身オーナーのマコさんの原点は、ニューヨークにある。大学時代の旅行で「30分の出会いで人生が180度変わるようなことが起こる街」に強く惹かれた。アメリカン・ドリームを掴むために29歳で渡米。現地で出会った日本人とともに和食店を立ち上げ、わずか数カ月で目標にしていた「ニューヨークタイムズ」にも掲載された。予約が一気に埋まり、客層も変わって店の緊張感も上がった。トップを目指して世界から人が集まってくるハードな街で、まともに休めない日々が続くが嬉しさしかなかった。だが一つの目標を達成した瞬間、次に何を指すのか分からなくなった。帰国後、上富田町にキャンプ場をつくり、タコス屋を経て、行き着いたのがハンバーガーだった。牛肉100%、塩こしょうでキメていく。肉とパンが一体となるシンプルな設計は、アメリカで体感した味そのものだ。常に挑戦に飢えている。「挑戦して、早く失敗したい。次の挑戦の糧になるから」。その言葉どおり、彼女は立ち止まらない。白浜の一角で焼かれるバーガーは、そんなマコさんのエネルギーが伝わって、食べる側にも確かな熱を残していく。



The Burger

白浜町堅田 2500-12/070-6688-4566

〈OPEN〉月～金 10:00～19:00/土・日 8:00～19:00
(7・8月 19:30 まで営業)

〈CLOSE〉不定休





BESTイキイキ賞の最有力候補、 カフェマダムの行動力の源泉は？

「生き生きとした」この町には、この言葉がピッタリくる魅力的な人たちが多い。中でもBESTイキイキ賞の最有力候補は『café ペトラの里』のマダム西川さんだろう。山口生まれ、結婚して大阪で暮らす。いつしか旅行で訪れた白浜に別荘を構えたいと願うように。当時住んでいた場所から3時間かけて毎週末通い、着々とその夢を実現していく。しかし、ふと「知り合いがいない」ことに気づく。思い立ったらすぐ行動。台所になる予定だったスペースをカフェにすることに。急転直下の予定変更で大工さんたちは泡を食っただろう。マダムの猛烈エピソードは枚挙にいとまがない。お店前の県道沿いに鬱蒼と広がる草むらを、「観光地なのに恥ずかしい」とひとり鎌一本で一心不乱に刈っていると、いつの間にか仲間が増え20人ほどのグループに。そんなこんなで10年続けたら、なぜか国から表彰されたとか。またある時、沖縄三線の音色に惹かれ、自己流で習ううちに、いつの間にか人にも教えるように。最終的には教室をつくって約150人に指導した…とか。儲けは考えない。単純に自分が旗を振って人と人を繋ぐのが楽しい。そして、かつて自分が落ち込んでいたときに元気づけてくれた町への恩返しでもある。看板メニュー「梅しらすチャーハン」も、そんなマダムらしい一品だ。和歌山が大好きだから、地のものを使って発信したい。その行動力の源泉は常にシンプルだ。



café ペトラの里

白浜町 2927-1790/0739-43-6848

〈OPEN〉金～日 12:00～16:00 (冬期休業)

〈CLOSE〉月～木





勘違いから始まった料理道。

仕事を長く続ける秘訣とは？

銀座商店街には、長い時を経て、町の“当たり前”の風景になっているお店がいくつかある。創業57年の寿司屋『大晏』も、そんなお店の一つ。店内は各所に味わい深さが漂う。鮎やもちがつおといった旬のネタと、居心地の良さを求めて何度も来たくなる。そんなお店だ。まるで神棚のようにになっている、おびただしい数のキープボトルの様からも、多くの人に愛されていることがわかる。大将の湯川さんは、御歳79歳。中学生の頃、父親に連れて行ってもらった天ぷら屋さんで出会った“真っ白な天ぷら”に衝撃を受け、料理人を志した。「ミルクで揚げてるんやと思ったんですよ」実際はただの小麦粉だったのだが、その勘違いが人生を決めた。「こんな面白いことがあるんやったら、自分も料理の仕事をしたい」中学卒業後、いくつもの店で修行。23歳で今のお店の板場に立った。かつての商店街には、映画館もスーパーも電気屋もあった。置屋さんからは三味線の音が聞こえ、夜中の2時でも人が沢山歩いていた。暮らしと観光が混ざり、いい意味で雑然さがあった。大将も休みの時には、商店街の端から端まで飲み歩いた。今は随分と商店街の景色も変わった。大将は変わらず寿司を握る。仕事に飽きはない。実は魚の切り方など、最近のお客さんの好みや食べ方に合わせて少しずつ変えている。変わらずにいるために変わり続けているのだ。



大晏（だいあん）

白浜町3306-1/0739-42-3245

〈OPEN〉17:00~22:00

〈CLOSE〉水（木 不定休の場合あり）





真っ直ぐ過ぎる店長が作る 廃校カフェの極上ステーキ丼。

日置川上流へ車で小一時間の場所にある市鹿野。ここにユニークなカフェがある。廃校になった旧小学校を活用した『カフェはぴらぶ』だ。店を切り盛りする大阪出身の永田さんは、自身の意に反する人生を送りがちだ。小学生、サッカーをするつもりが、友人に誘われ剣道場へ行ったら、道場の厳しい雰囲気になじめず「剣道をやる」と言っていた。中学に入る前、剣道の腕を見込んだ強豪校から誘われ「先生も優しそうやし行くか」と決めたら、先輩たちがしごかれているのを見て「えらいところに来てしまった」と後悔。就職する際には、実家の仕事を継ぐつもりだったが、大学のコーチに何度も頼まれ、気づけば刑務官になり剣道をしていた。側から見ると、少し流されがちのように見える。しかし、永田さんの捉え方は違う。「人生のポイントで人からもらうアドバイスを大切にしています。嫌なことは普通、人は言ってくれません。そういう言葉に耳を傾けてきたからこそ、今の人生があると思っています」そうして辿り着く場所で都度、結果も出してきた。剣道では全国優勝を経験。刑務官としては、担当になった工場の雰囲気を改善させた。曲がったことが大嫌いで、剣道も仕事も真っ直ぐ取り組み、人との信頼関係の構築力を養った。そして今、自らの意思で人との繋がりを生む場所づくりに挑む。おすすめは「熊野牛ステーキ丼」。脂が甘く、舌触りが柔らかい。コスバ最高な逸品。ぜひ一度ご賞味頂きたい。



カフェはぴらぶ

白浜町市鹿野1104/ 0739-33-2183

〈OPEN〉 10:00~15:00

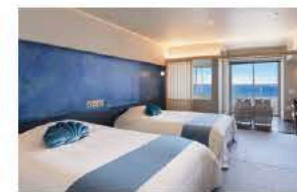
〈CLOSE〉 不定休





新たな体験型ホテルを クリエイティブする熱源女性。

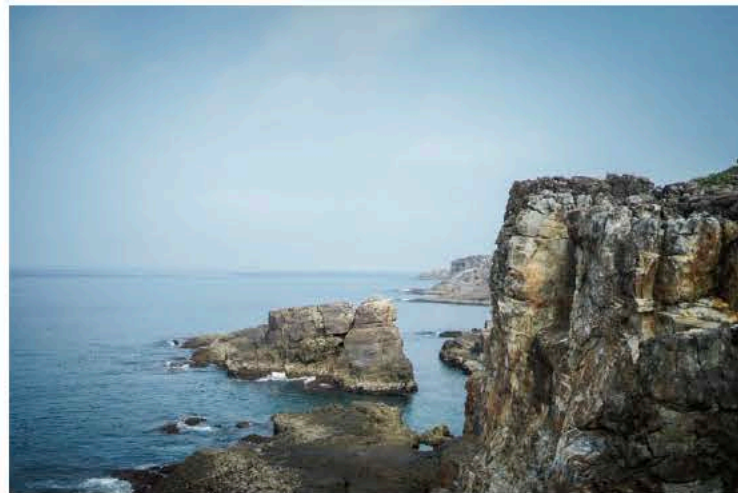
白良浜の目の前という抜群のロケーションを誇る『ホテル三楽荘』。70年以上の歴史を持つこのホテルで、いま次々と新しい挑戦が生まれている。例えば、白良浜や円月島などの映像を投影した大浴場。天気が良くない時でも、白浜のいい思い出を持ち帰って欲しいという想いから生まれたアイデアだ。二種類の源泉が楽しめる温泉に、新たな魅力を加えた。客室もただ泊まるだけではなく、「海の中にいる」というコンセプトのミラバス付きの部屋や、備長炭やハワイをテーマにした部屋など、多彩な楽しみ方ができるようにした。これらの取組みの大きな原動力の一つになっているのが、ホテルの次代を担う小山さんだ。白浜生まれ、ホテルの長女として育った。15歳の年に、留学を決意。老舗ホテルの跡取りとしての周囲からの期待というプレッシャーもあり、一度日本を離れてみたかった。イギリスで美術や舞台演出を学んだ。裏方として物事をプロデュースしたり、仕組みをつくることに面白さを感じた。その学んだことが、仕事にも活かされている。小山さんは、常に物事に対して「本当にそうなのか？」という問いを立てると言う。例えば、サービスにおいても、世の中には一定の“型”が存在するが、その全てを踏襲することが果たして正解なのか？ 今を生きる等身大の自分たちで心をこめてお客様に向き合う。そんな決意を語る小山さんの笑顔は実に晴れやかだった。



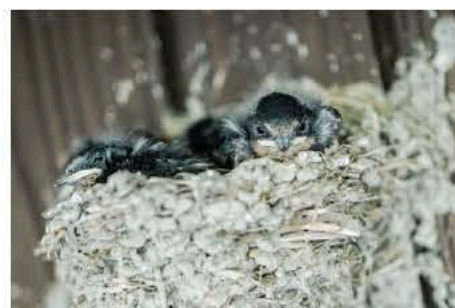
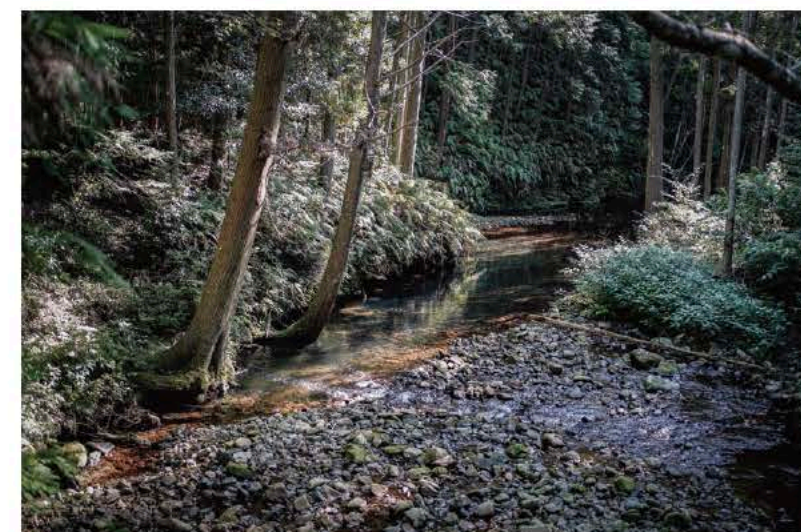
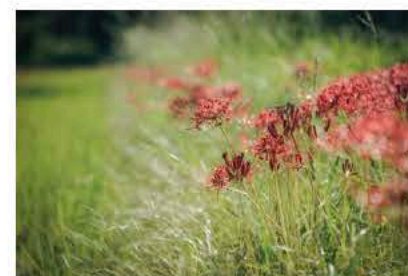
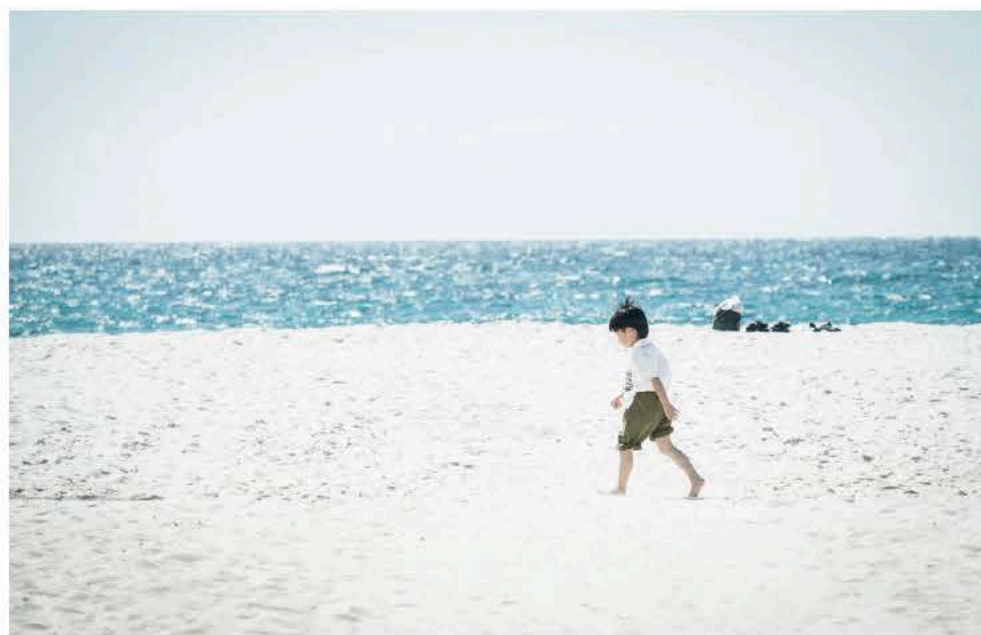
ホテル三楽荘

白浜町 3078
0739-43-1111





The Scenery of Shirahama.





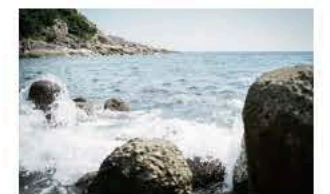
枯木灘に息づく

“頼みを断れない” 漁師の物語。

日置地域にある伊古木漁港。枯木灘という黒潮が洗う荒々しい岩石の海岸は、穏やかな観光地の白浜とはまた一味違う顔を見せる。ここで漁師をする小出さんは“断れない人”だ。頼まれると、つつい引き受けてしまう。マリンアクティビティを手がける『伊古木レジャーワーク』としても活動。数年前、この海でバーベキューを楽しみたいという声があった。「それなら」と仲間と始めたが、思った以上に忙しくなった。カヤックやSUPもできるようにし、想定外の要望にも、できる限り応えようとしたからだ。しかし、人が喜ぶ顔を見ると嬉しい。クルージングでは飛魚が水面を滑り、海亀が顔を出す。運が良ければクジラも現れるという。

人口減少が進む地元の祭りで、仲間と寄付を集め、子どもたちのために花火を打ち上げた。「もうここで、花火は見られへんと思っていた」と、住民たちが喜んだ。「日置が活気づくこと」それが活動指針だ。そのためであれば、できることはする。若い頃は大阪で働いた。便利さも知っている。それでも毎週のように地元へ帰ってきた。海には多くの学びがある。魚たちとの駆け引きも楽しい。この自然の中にいると、何よりも満たされる感覚がある。「橋の上で寝転んでたら流れ星がようけ落ちる。それ見ながら酒でも呑んだら、どんなバーよりええですよ」

枯木灘の潮風を受けながら、小出さんは今日もまた誰かの頼みを引き受けている。



伊古木レジャーワーク

白浜町塩野 408-3
090-2012-9409



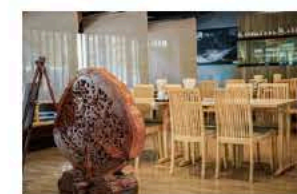


居心地の良さを提供する 老舗店店長の仕事の流儀。

国道42号を白浜から日置へと向かう道すがら、突如現れる風格のある堂々とした瓦屋根の建物。『民宿・食事処 たつのや』だ。刺身、寿司、唐揚げ、定食、丼、うどん、ラーメン。驚くほど幅広いラインナップに思わずメニューを二度見する。訪れる人たちの「食べたい」に応え続けてきた結果、自然とこうなったという。創業昭和24年の老舗店を、静かに支えているのが店長の平阪さんだ。

すさみ町育ち。こども時代は海や川に泳ぎに行ったり、山の中へ行ったり、基地を作ったりした。「一度は町の外へ出てみたい」と大阪へ。しかし雑然とした人の多さに馴染めず故郷へ戻った。「自然しかない」と思っていたが、そのありがたみを知った。結婚を機に白浜へ。介護施設の厨房で16年働いた後、縁があって現職へ。接客も店づくりも未経験、「最初は全然わからなかった」と笑う。

平阪さんが大切にしているのは、「心地よさを提供すること」料理を運ぶ所作も、店内の清潔感も、その積み重ねが居心地をつくと信じている。そんな彼女が仕事のやりがいを感じる瞬間は、とてもささやかだ。「やっぱりここが美味しいわ」そんな一言をかけてもらえた時や、毎年来てくれる家族連れの子どもが、お子様ランチを卒業した時など。「大きくなったなあ」と思わず目を細める。平阪さんの穏やかなまなざしは、このお店が長く愛されてきた理由を、何より雄弁に物語っている。



民宿・食事処 たつのや

白浜町日置 1203/ 0739-52-2244

〈OPEN〉 11:00~14:00/17:00~20:00

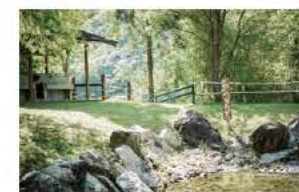
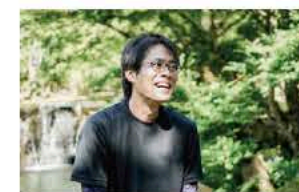
〈CLOSE〉 不定休





キャンプ場オーナー、20年目の気づき。 足元にあった宝物とは？

和歌山県は、県土のおよそ8割を山地が占める全国有数の「山の県」だ。海のイメージが強い白浜町においても、内陸部を流れる日置川周辺の地域は、圧倒的な生命感のたぎる山々の佇まいと、清流の川面を涼しげに泳ぐ川魚の姿を堪能することができる。海辺のリゾートとはまた違う、ゆっくりとした時間が流れる。川のほとりにあるキャンプ場『Woody&River』を営む山路さんは、この土地で生まれ育った。父親が始めたキャンプ場で働き始めて、気がつけば20年近くになる。ところが意外なことに、山路さんがこの場所に自信を持ったのは最近だと言う。「もっと設備のいいキャンプ場は他にたくさんある」他所の良さばかりが目についていたが、転機が訪れる。これからの人生について考え、自分自身と向き合っていたとき、あるお客さんの「ありがとう」という心からの感謝がきっかけとなり、自分の中で腑に落ちるものがあった。ここには他にはない価値がある。小さい子どもでも遊びやすい広さで見渡しの良さ。場内には小さい滝や橋などがあり、箱庭的な趣きを楽しめる。何より山と川が眼前に広がる絶景ロケーション。何もないと思っていたが、全てはあったのだ。キャンプをしない人でも気軽に楽しめる「流しそうめん」や「鮎の釣りぼり」など、いろいろな企画を実施中。今、このキャンプ場の未来を考えるのが心から楽しい。新生『Woody&River』楽しみだ。



Woody&River

白浜町字津木 303-1/0739-53-0517

〈OPEN〉管理棟営業時間 8:00~17:00

〈CLOSE〉不定休（12/1～3月中旬休業）





白浜の夜に、長く、久しく、 酔う酒場にて。

1962年。昭和天皇が33年ぶりに白浜を訪れた年、一軒の大衆酒場が暖簾を掲げた。いまや日本三大居酒屋と呼ばれる『長久酒場』だ。高度経済成長の勢いに乗り、日本中が豊かさへ向かって走り出した時代だった。当初は、いまお店がある真向いにあった娯楽施設内で、現店主・小森さんの祖母に当たる先代が365日休まずお店を開けて、多くのお客さんを出迎えた。当時の白浜は、日本の熱気が凝縮されたような場所だったと言う。小森さんは、そんな喧騒の中で育った。高校を卒業すると建築の世界へ。バブル前夜の建設業界は活気に満ち、残業は当たり前、休みは日曜日の夜だけ。飲みに行く暇もないほど忙しく働いた。28歳で白浜へ戻る。先代は変わらず名物店主として生き活きと働いていた。小森さんは飲食をやるつもりはなかったが、自然と手伝い始めた。商売を教えられた記憶はないが、印象的な出来事があった。仕込みが終わった先代が「やっと仕事が終わった」と笑った。彼女にとって、お客さんと過ごす時間は遊びだったのだ。あれからお店のまわりの風景は随分と変わった。ただ、時代は変わっても、人がこのお店に求めるものは変わらない。それは、亡くなって20年近く経った今も、先代を懐かしむ常連が後を経たないことが表している。「長く久しく愛される」和歌山の名酒が由来となったこの酒場は、今宵も白浜の夜を粹に照らしている。



長久酒場

白浜町 3079-6/0739-42-2486

〈OPEN〉 16:00~22:00

〈CLOSE〉 木・不定休





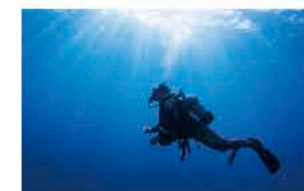
南紀の海に魅せられた ダイバーの話。

山上通りの柳橋足湯近く、印象的な青い扉のお店がある。ダイビングショップ『BLUE∞LIFE』だ。プロダイバーの加藤さんがコロナ禍にオープンさせた。

加藤さんはずっと海外に漠然とした憧れを持っていた。高校生のとき、姉からダイビングインストラクターの仕事のことを教えてもらう。ずっと水泳をしていたので、泳ぎは得意だ。何よりダイビングなら、世界中どこでも働けるかもしれない。すぐに体験ダイビングを申し込んだ。そして大学へは進まず、プロへの道を歩み始める。みなべ、白浜、田辺。ダイビングインストラクターとして、10年ほど和歌山の海で経験を積んだ。趣味としてではなく、仕事するためにひたすら潜った。

南紀の海は、紀伊山地からの豊かな栄養と、紀伊半島の南に流れる黒潮の恩恵を受け、多様な魚たちが息づく。白浜には沈船や洞窟、田辺には深いドロップオフ、串本にはテーブルサンゴ。見どころも様々だ。黒潮が珍しい“レアキャラ”を連れてくることもある。わずか数十キロの海岸線に多彩なフィールドが広がる。

多彩なのは水中だけではない。海を訪れる様々な人生を歩む人たち。生きていくための仕事としてダイバーになったが、仕事を通じていろいろな世界を知ることになった。そして今、自然環境や業界の未来にも向き合う。世界を見る手段として潜った和歌山の海は、いつしか加藤さんが見続けたい世界そのものになっている。



BLUE∞LIFE

白浜町 1332-13/ 0739-33-9618

〈OPEN〉 9:00~17:00 (海に出ている場合は閉めています)

〈CLOSE〉 不定休

