



沼田 弘美さん
和歌山県白浜温泉
むさし

紀州白浜温泉むさし
女将、沼田弘美です。
JKK会員に在籍2年
目になります。たくさ
んの方々と出逢い、学
ばせていただいております。

和歌山県の会員は少
ないですが、皆様、和
歌山県をご存知でしょ
うか。紀州半島西側、
南北に長い県でござい
ます。

昨年2015年、開
創1200年を迎えま
した高野山。世界遺産

登録から11年が経ち、
道として世界遺産登録
されている熊野古道が

あります。世界各国か
らたくさんの方が訪
れております。そして
15年は、吉野熊野国立

公園が拡張され白浜、
田辺、南部エリアがそ
の地区に入りました。
日本ジオパークに指定
されている紀南地方
は、世界ジオパークへ

の登録も予定されてお
ります。和歌山県は、
この3つがそろって貴重



をもつてJKK
全旅連・女性経営者の会
リレーコラム
Vol.79

な真です。

そして当館がござい
ます白浜温泉は日本三
古湯のひとつと言われ
1300年あまりの歴史
があり、海、山と自
然が豊かなところで

す。そんな白浜温泉よ
り、今が旬の「紀州本
九絵」をご紹介します
いただきます。

クエは本州中部以南
に生息するハタ科の魚
です。黒潮あらか紀伊
水道の磯に棲むものが
「天然紀州九絵」と言

われております。なか
なか捕ることができ
ず、幻の魚とも言わ
れ、九州地方では「ア
ラ」とも呼ばれている
高級魚です。

この高級なクエを白
浜町にあります近畿大
学水産研究所では、あ
の近大マグロと同じよ
うに、ふ化から成魚ま
での養殖に成功し、07
年より地元と連携して

「紀州本九絵」として
出荷されています。町
内の飲食店、宿泊施設
としても美味しく、焼

きクエは表面は香ばし
く中の身がやわらかく
クエならではの食感を
楽しんでいただけま
す。

10月から3月が旬と

言われており、淡白な
自身ではありませんがゼ
ラチン質がたっぷり含
まれており、粗の身の
回りにはプルプルとし
たコラーゲンがありま
す。鍋にしますと、プ
ルプルコラーゲンの身
をいただき、エキスタ
っぷりの雑炊を締め
いただく、次々口へ運
んでしまいうま味しさ
です。

紀州本九絵はほかに
も、お造り、うす造り
としても美味しく、焼

きクエは表面は香ばし
く中の身がやわらかく
クエならではの食感を
楽しんでいただけま
す。

月に一度開催されま
す「しら市」では、
ご当地バーガーの「九
絵バーガー」も味わえ
ます。クエの身を揚げて
サンドしており、小
さなお子様からお年寄
りの皆さんに人気でござ
います。

ぜひ、白浜でたくさ
んの方々にいろいろな
「紀州本九絵」料理を
ご賞味いただけたらと
思っております。

次にバトンをお渡し
するのは、愛知県・ウ
インドシティホテルの
宮崎三佳様です。

古湯で味わう旬の「九絵」

次にバトンをお渡し
するのは、愛知県・ウ
インドシティホテルの
宮崎三佳様です。