



和歌山県

新宮市  
那智勝浦町  
太地町  
串本町

Kumanonada

くじら



お食事マップ

おすすめの鯨料理の  
お店を1紹介!



# お食事マップ





※本誌掲載のデータ、料金は、2022年12月末時点のものです。

※仕入れの都合により、料理・商品を提供できない場合があります。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

## ① 和風居酒屋 きのした

〒647-0010 新宮市丹鶴1-1-22



☎ 0735-22-2069

🕒 17:30～ラスト

📅 休 木曜日

🚗 駅前パーキングを利用

生マグロや鯨、イルカなど、新鮮な南紀の海の幸や野菜をとり入れた食材で料理を提供。ご飯や寿司、日本酒も豊富に揃えています。

## おすすめ

鯨造り(ミンク) 1,200円

竜田揚げ(ミンク) 800円

## その他

鯨造り 1,200円

イルカ造り 750円

## ② 東宝茶屋

〒647-0017 新宮市横町2-2-12



☎ 0735-22-2843

🕒 11:30～14:00、  
17:00～22:00 (Lo21:30)

📅 休 木曜日

🚗 4台

## おすすめ

クジラお造り盛り合わせ 3,575円

イルカ 1,815円 他クジラ各部位単品 2,475円～

## その他

郷土料理(なれ鮓1,430円、めはり605円、

さんま寿司715円)、うなぎ、地魚他

クジラやイルカ料理のほか、特にサンマの馴れ鮓は当地最大の珍味で、全国からお目当ての人がたくさん訪れます。

## ③ 和美場 くいしんぼう

〒647-0081 新宮市新宮443-8



☎ 0735-23-1003

🕒 17:00～22:00

📅 休 不定休

🚗 3台

おすすめ マゴンドウクジラお造り(尾の身、赤身) 1,100円～、  
ほねはぎ 530円、オバキ 450円

その他 熊野地鶏料理 260円～、熊野ナマズ 900円、  
自家製生ハム(マグロ他) 800円～、地物お造り 950円～

クジラや生マグロ、熊野地鶏をはじめ、ウツボや天然鮎、アマゴ、熊野なまずなど、地元でも珍しい熊野地方に息づく、美味しい食材が味わえます。

## ④ 寿司和食 まえ田

〒647-0052 新宮市橋本2-10-30



☎ 0735-23-2057

🕒 11:00～14:00、

17:00～21:00

日曜日のみ(Lo20:30)

📅 休 月曜日(祝日の場合は変更)

🚗 18台

## おすすめ

くじら竜田揚げ 1,375円

## その他

近海生まぐろ鉄火丼 1,793円

生まぐろ、くじらなどの自慢の一品料理や、新宮、宇久井など地元漁港で水揚げされる鮮度抜群の地魚が味わえる寿司和食店です。



## ⑤ あづま寿司

〒647-0052 新宮市橋本2-11-33



☎ 0735-22-6660

🕒 11:00~14:00(Lo13:30)、  
16:30~22:00(Lo20:30)

📅 月曜日(祝の場合は火曜)

🚗 20台

**おすすめ**  
鯨赤身お造り 2,200円  
鯨赤身にぎり寿司(2カン) 600円

**その他**  
お造り盛り合わせ 1,700円、上にぎり寿司 2,600円、  
ピーナッツ豆腐 400円、万福定食(お造り・天ぷら) 2,000円

鯨や季節の鮮魚のお造り、お寿司のほか、肉料理等の  
単品料理も多数に取り揃えております。

## ⑥ 心楽

〒647-0043 新宮市緑ヶ丘1-1-34



☎ 0735-23-9111

🕒 17:30~24:00

📅 日曜日

🚗 10台

**おすすめ**  
クジラのたつた揚げ 850円、うでもの 650円、  
ホネハギ 650円 他

**その他**  
クモエビ唐揚 800円、地魚刺身盛り合わせ 1,000円~、自家  
製あぶりベーコン 750円、ゴロゴロみかんチューハイ 600円

毎日市場直送の新鮮地魚や鯨料理が楽しめるほか、新  
宮の地酒やクモエビ唐揚げもおすすめ!

## ① ほんまもんまぐる丼の店 山賀

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地5-2-6



☎ 0735-52-3117

🕒 11:00~18:00

📅 不定休

🚗 なし

**おすすめ**  
くじらの刺身(3点盛:くじらの刺身、ベーコン、サラダくじら) 2,000円  
くじら尾の身刺身(3点盛:尾の身の刺身、ベーコン、サラダくじら) 2,500円

**その他**  
ミックス丼(まぐろの切り身、ネギトロ、中トロ、中落ち、  
アオリイカ) 1,500円

くじら料理や、まぐろがたっぷりのミックス丼(まぐろの切り  
身、ネギトロ、中トロ、中落ち、アオリイカ) おすすめです。

## ② まぐる料理 ますだや

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地5-2-14



☎ 0735-52-7466

🕒 11:00~14:00、  
17:00~21:00

📅 火曜日

🚗 3台

まぐるを中心にくじ  
ら、地の魚介類を提  
供しています。

魚の苦手な方には熊  
野牛も御用意してい  
ます。

**おすすめ**  
くじら盛り合わせ 2,200円

**その他**  
セット料理(夜のみ) 2,200円

### 3 bodai

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地5-1-3



☎ 0735-52-0039

🕒 11:00~14:00 (L.O.13:30)

17:00~22:00 (L.O.21:30)

📅 休 火曜日/その他不定休

🚗 3台(土、日、祝日のみ)

**おすすめ** 太地町直送くじら刺身 2,400円、くじら竜田揚げ 1,400円、  
くじらベーコン 1,500円、太地町直送くじら刺身定食 2,500円、  
くじら竜田揚げ定食 1,500円、くじらさえずり(舌) 1,500円

**その他** 鮪(まぐろ) 中とろカツ 1,400円

鮪(まぐろ) 中とろカツ定食 1,500円

その他季節の魚介や野菜を使ったメニュー多数

くじら料理のほか、生まぐろをしっかり味わうお刺身から、創作まぐろ料理まで。多彩なメニューで訪れる人の舌を唸らせるお店です。

### 4 お食事処 桂城

〒649-5334 東牟婁郡那智勝浦町勝浦398-11



☎ 0735-52-1845

🕒 11:30~14:00 (L.O.13:40)

17:00~20:30

📅 休 月曜日/第4日曜日

🚗 4台

**おすすめ** くじら造り 1,200円、くじら丼 1,400円、ゴンドウ鯨干物 700円、  
鯨ウネス鉄板焼 1,600円~、おぼけ 600円 ほねほぎ 600円、  
竜田揚げ 700円、鯨ベーコン700円、うでのもの 900円、  
くじら鉄板焼 1,300円

**その他** まぐろ料理

まぐろ料理を中心とした地魚料理が自慢で、くじら料理も提供しています。週末は、生まぐろの解体を実施していることも!

### 5 まぐろ三味 那智~Nachi~

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地2-3-10



☎ 0735-52-1046

🕒 11:30~21:00

📅 休 不定休

🚗 7台

**おすすめ** 鹿の子 1,500円、さえずり 1,500円、  
尾の身 1,500円、くじらのおぼけ 700円、  
鯨のたつた揚げ 1,400円、鯨のハム 700円

**その他** まぐろづくし定食 1,980円

熊野牛の焼肉定食 1,980円

新鮮な生まぐろのお造り、丼、創作料理や熊野牛、くじらなど南紀名産のお料理も多数ございます。

### 6 義兵衛

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地4-3-24



🕒 (平日) 17:30 ~ 21:00

(土日祝)

11:30 ~ 14:30

17:30 ~ 21:00

📅 休 不定休 🚗 2台

**おすすめ** 鯨盛り合わせ 3,000円、赤肉塩ユッケ 1,800円、  
鯨竜田揚げ 800円、鯨と鯨の定食 3,000円、  
鯨盛り合わせ定食 3,300円、尾ノ身造り他色々

**その他** 天ぷら色々

太地産のくじらやイルカ、那智勝浦のまぐろ、熊野牛など和歌山県の名産品を使った料理を堪能できるお店。



## ① いさなの宿 白鯨

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地2973-4



☎ 0735-59-2323

🕒 レストラン

11:00~14:00(Lo13:30)  
17:30~20:00(Lo19:30)  
※夕食のみの場合、予約制  
となります(3日前まで)

🛋 不定休 🚗 20台

👉 おすすめ

鯨三味 10,000円  
※昼・夜共に予約制(3日前まで)

👉 その他

鯨スタミナ丼  
(ミニうどん付) 1,400円

太地ならではの鯨料理や、旬の魚が味わえるレストランは、食事のみの利用も可能。熊野灘を眺めてながら入る温泉もあります。

## ② CAFE & DINING しっぽ

〒649-5172 東牟婁郡太地町森浦703-15



☎ 0735-59-4122

🕒 11:00~21:00

🛋 水曜日

🚗 20台

👉 おすすめ

竜田揚げ定食 2,300円

👉 その他

スイーツとパフェ 700円

太地町のカフェ兼食堂で、鯨料理からパフェまで楽しめます。店内にはライブができるステージもあります。

## ③ 花いろどりの宿 花游

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地2906



☎ 0735-59-3060

🕒 夕食のみの場合

18:00~21:00  
(完全予約制)

🛋 不定休 🚗 40台

👉 おすすめ

鯨のフルコース 13,200円  
※夕食のみ(前日までの予約制)の場合  
1泊2食の宿泊料(2名の場合、1人あたり) 21,450円

👉 その他

くじらベーコン 2,420円、くじら尾のみ 2,420円

くじら珍味三種、尾のみお造り、竜田揚げなど、少し洋風仕立てにした花游オリジナルコース料理です。夕食のみの利用も可能。

## ④ 道の駅 たいじ

〒649-5172 東牟婁郡太地町森浦143-1



☎ 0735-29-7690

🕒 モーニング/7:00~10:00

直売所/9:00~17:00  
レストラン

平日11:00~13:30Lo

土日祝11:00~14:30Lo

🛋 不定休

🚗 普通車49台/大型車5台/  
身体障がい者用2台/電気  
自動車用1台/バイク専用  
6台/駐輪場8台

👉 おすすめ

鯨竜田揚げ定食 1,000円

👉 その他

まぐる丼 1,000円

漁協直営の道の駅で、多い時で1日500食の鯨料理が注文されるレストランでは、鯨を使った様々なメニューを気軽に味わえます。

## 5 (有) 紀南水産

〒649-5172 東牟婁郡太地町森浦551-14



☎ 0735-59-3808

🕒 8:00~17:00

📅 休 日曜日

🚗 5台

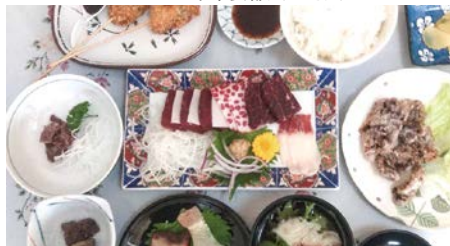
**おすすめ**  
くじらワイン煮込み 900円  
くじら山椒角煮 700円

**その他**  
クジラのパストラミ 650円  
まぐろハム 600円

くじらの角煮・とろ炊き・ワイン煮込み、マグロ角煮・ハム等、全国各地でご好評を得ている自信の加工品を取り揃えています。

## 6 鯨料理専門店 くじら家

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地2902-115



☎ 0735-59-2173

🕒 10:30~16:00

(Lo14:00)

📅 休 水曜日/木曜日

🚗 10台

**おすすめ**  
くじら家ランチ 4,550円  
勇魚ランチ 2,500円

**その他**  
レディース 2,200円  
鯨カツカレー 1,680円

刺身、串カツ、竜田揚げなど盛りだくさんの「くじら家ランチ」がおすすめ！他にも鯨カツカレーなどメニューが充実。

## 7 重大屋 由谷商店

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地3077-26



☎ 0735-59-2191

🕒 9:00~17:00

📅 休 不定休

🚗 2台

**おすすめ**  
鯨刺身各種・魚・干物品等  
300円~2,000円

**その他**  
ゴンドウの干物・地魚干物

鯨肉各種、鮮魚・干物等、太地町で鯨加工・魚加工販売をしています。加工業ならではの様々な鯨の部位を取り揃えています。

## 8 (有) カネヨシ由谷水産

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地3769-33



☎ 0735-59-2970

🕒 8:00~14:00

📅 休 土曜日/日曜日

🚗 5台

**おすすめ**  
鯨ハム・鯨ジャーキー・鯨赤身

鯨ハムや鯨ジャーキーの販売の他、「鯨大和煮」はプレミアム和歌山に認定されている人気商品です。



## ⑨ 太地漁協スーパー

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地3171-1



☎ 0735-59-3517

🕒 8:30~20:00

📅 休 1/1~1/3

🚗 10台

**お薦め**  
 地元太地産 マゴンドウ尾肉 (1P) 約200g 2,400円前後  
 北海道産 ミンク鯨赤肉 (1P) 約200g 1,400円前後  
 北海道産 ミンク鯨ベーコン (1P) 約100g 1,100円前後

**その他**  
 和歌山産 メバチマグロ (1P) 約150g 1,200円前後  
 和歌山産 トンボンビ (ピンナガ) (1P) 約150g 800円前後

漁協直営のスーパーマーケットで、鯨肉各種、鮮魚、干物、その他一般食品・日用品等、幅広く取り扱っています。

## ① 串本旬彩 おおはし

〒649-3503 東牟婁郡串本町串本2304



☎ 0735-67-7466

🕒 11:00~14:00、

17:30~21:30

📅 休 火曜日/水曜日

🚗 4台

**お薦め**  
 鯨の竜田揚げ 950円

**その他**  
 お造りの盛り合わせ (大) 2,800円  
 (小) 1,800円

串本の新鮮な地魚を中心に、紀州の食材にこだわるお店です。気軽な和食料理店という雰囲気、お昼はランチメニューも充実!

# お土産情報

### 鯨ハム 432円

おつまみやサンドイッチの具にもおすすめです。



### 鯨入り荒挽きソーセージ

250円

くじら肉を15%使用したソーセージです。そのままでも、また炒めても、美味しく召し上がっていただけます。



くじら肉を大和煮に味付けした缶詰です。そのままでも、また温めても美味しく召し上がっていただけます。(大和煮・須の子大和煮の二種類)

### 鯨大和煮缶詰

500円

### 鯨須の子缶詰

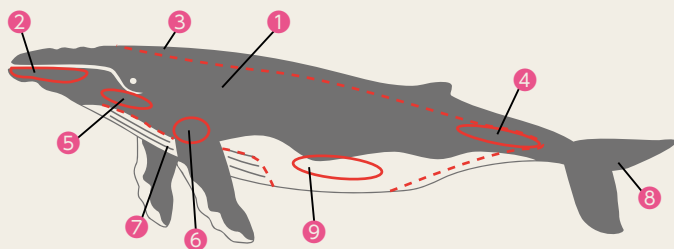
660円



# 鯨肉とは？

和歌山県太地町は古式捕鯨発祥の地として知られ、和歌山県、特に熊野地方では昔から鯨肉を食べる文化がありました。鯨肉は美味しいだけでなく、高たんぱく、低カロリー、低脂肪と三拍子揃った優れた健康食材で、鯨肉に含まれる「バレニン」には疲労回復効果があると言われています。また、和歌山県の小学校の給食では定期的に鯨肉を使用したメニューが提供されています。

鯨は肉のほか、内臓、皮、尾などほぼすべての部位が食べられ、戦後の貴重な食料として重宝されてきました。



## 鯨の部位の紹介

### 1 赤身

尾の身を除いた、背肉、胸肉、赤肉の総称

### 2 さえずり

鯨の「舌」の部分

### 3 本皮

「畝」の部分を除く皮におおわれた脂肪層。脂肪層を除いて乾燥させたものを「コロ」という

### 4 尾の身

背びれから尾の付け根までの背側にある脂がのった霜降り状の肉。鯨の最高級部位

### 5 鹿の子

下あごから頬あたりをおおっている部分で、脂肪の中に肉が鹿の子状に散らばっている

### 6 脂須の子

胸びれの付け根に当たる部分で脂肪分と肉が縞状になっている。量が少なく希少価値が高い

### 7 畝、畝須、須の子

下あごから腹部までの白い部分を「畝」、その内側の赤い部分を「須の子」、この二つが一緒になったものを「畝須」という。「畝須」は鯨ベーコンの原料になる

### 8 尾羽

尾びれの部分で、ゼラチン質や脂肪が豊富

### 9 内臓

鯨のホルモンで、心臓、肝臓、小腸、腎臓など



太地町立くじらの博物館所蔵

## 日本遺産「鯨とともに生きる」

鯨は、日本人にとって信仰の対象となる特別な存在でした。紀伊半島南東部、黒潮が流れる熊野灘沿岸の人々は、昔から鯨とともに生きてきました。江戸時代初期に組織的な捕鯨が始まり、地域の一大産業へ発展。大いなる海の恵みは人々の暮らしを支え、一方で人々は鯨に感謝し、巨体を余すところなく活用してきました。

そして現在でも捕鯨が続けられ、地域には鯨とともに生きてきた歴史を示す史跡や食文化、伝統芸能が受け継がれています。

### 【主な構成文化財】



河内祭りの御舟行事 (串本町)



燈明崎 燈明台跡 (太地町)



青岸渡寺の魚霊供養碑 (那智勝浦町)



鯨山見跡 (新宮市)



↑webサイトはこちら

### 日本遺産とは …

地域の歴史的魅力を通じて、日本の伝統・文化を語る「ストーリー」を日本遺産として文化庁が認定する制度です。そのストーリーのもととなる有形・無形の文化財を積極的に活用し、地域振興につなげることが目的で、「鯨とともに生きる」を含む104件が認定されています(2022年12月末日現在)。





## 和歌山県の日本遺産

和歌山県には「鯨とともに生きる」のほか、  
6件のストーリーが日本遺産として認定されています。

### 絶景の宝庫 和歌の浦



和歌の浦は、和歌山市南部と海南市北部に位置する和歌浦湾をとり巻く景勝地。和歌川の河口に広がる干潟を中心に、南は熊野古道・藤白坂から西は紀伊水道に面した雑賀崎まで、緑豊かな山並みと大海原に抱かれた絶景の宝庫です。潮の干満によって干潟が現れては消え、刻一刻と変化しながら、四季折々の多彩な風景を魅せる和歌の浦。万葉歌に詠われ、芸術や文化を育んだ歴史ある風景は、今もなお人々を魅了し続けています。



### 「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅



醤油の起源は、遥か中世の時代、中国に渡り修行を積んだ禅僧が伝えた特別な味噌に始まります。この味噌の桶に溜まった汁に紀州湯浅の人々が工夫を重ね、生まれたのが現在の醤油であるといわれています。醤油の醸造業で栄えた町並みには、重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子が印象的な町家や、白壁の土蔵が建ち並び、この地域では醤油や味噌をかけて食べる食文化が今もなお受け継がれ、醤油造りの歴史と伝統が人々の暮らしの中に生き続けています。



### 「百世の安堵」～津波と復興の記憶が生きる広川の防災遺産～



広川町の海岸には松が屏風のように立ち並び、濱口梧陵が中心となって築造した見上げるほどの土盛りの堤防があります。町内には濱口梧陵の業績を示す遺産や人々が避難した寺社が残され、堤防に沿う町並みは避難を意識して築かれています。江戸時代、津波に襲われた人々は、復興を果たし、この町に日本の防災文化の縮図を浮び上せました。防災遺産は、世代から世代へと災害の記憶を伝え、今も暮らしの中に息づいています。



### 1300年続く日本の終活の旅 ～西国三十三所観音巡礼～



究極の終活とは、ただ死に向かって人生の整理をすることではなく、人生を通して、いかに充実した心の生活を送れるかを考えることです。観音を巡り日本人本来の豊かな心で生きるきっかけとなる旅、それが西国三十三所観音巡礼です。



### 女性とともに今に息づく女人高野 ～時を超え、時に合わせて見守り続ける癒しの聖地～



高野山は、近代まで「女人結界」が定められ、境内での女性たちの参拝は叶いませんでした。そんな時代にあっても女性たちの、身内の冥福を祈る声、明日の安らぎを願う声を聴いていた、「女人高野」と呼ばれるお寺がありました。「女人高野」は時を超え、時に合わせて女性とともに今に息づき、訪れる女性たちを癒し続けています。



### 「葛城修験」一里人とともに守り伝える修験道はじまりの地



和歌山、大阪、奈良の3府県にまたがって連なる「葛城」の峰々は、修験道の開祖と言われる役行者が初めて修行を積んだ地であり、修験道の歴史が始まった修験道誕生の地です。葛城修験は、今も多くの修験者たちにとって重要な修行の場であるのと同時に、広く一般の人々にとっても、その歴史や魅力に触れることができる存在として大きな注目を集めています。

