

太地町を訪れるなら、ぜひ泊かしてゆっくり楽しんで。太地町には、ホテル、旅館、民宿など5つの宿があります。温泉を楽しめる宿もあり、日帰りの立ち寄り湯に対応しているところもあります。

If you come to Taiji, please stay a few days and enjoy the slow life. The town has five hotels, ryokans, and inns. Some lodgings offer natural hot spring baths, while others allow visitors to use their bathing facilities.

くじら料理が食べられる宿では、ぜひ太地町のくじらを味わってみて。ポピュラーなお刺身やハリハリ鍋、竜田揚げなどがあります。くじらの内臓を塩ゆでにした「うでもの」や、イルカのすき焼きなどが食卓にのぼるそう。

泊まる

LODGING

花いろどりの宿 花游 Kayu Hotel

客室は全室オーシャンビュー。日帰り入浴もできる天然温泉は、1階に露天風呂、2階に大浴場があります。

住所：太地町くじら浜公園 **MAP 5-D**
☎ 0735-59-3060
<http://www.hana-kayuu.com>

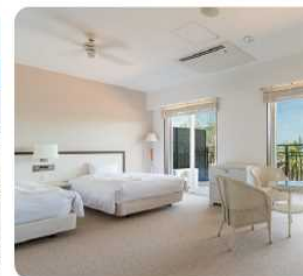


いさなの宿 白鯨

Hakuhei Hotel

昔から親しまれているくじら料理が美味しい宿。夕食のメニューには「鯨フルコース」もあります。熊野灘を眺めながら入れる温泉も楽しみ。

住所：太地町太地 2973-4 **MAP 4-D**
☎ 0735-59-2323
<http://www.hakuhei-taiji.com/>



ホリスティック・スペース・ジャパン メディカル&リゾート

Holistic Space Japan Medical and Resort

滞在型ホリスティック医療リゾート施設。湯治もできる太地温泉やスパを備え、地元の食材を採り入れた薬膳美食を提供します。

住所：太地町太地 1426 **MAP 2-E**
☎ 0735-59-6300
<https://www.holistic-space.jp>



ペンション ゆう

Pension Yu

オーナーが腕によりをかけてつくる和食料理が美味しいアットホームな宿。イセエビやくじらなどの別注料理もオーダーできます。

住所：太地町太地 2902-118 **MAP 4-C**
☎ 0735-59-6039
<http://www.p-you.sakura.ne.jp>



民宿 庄司

Shoji Inn

太地漁港に面する素泊まりの宿。系列の居酒屋くすごろや・庄司と隣接する建物の2階にあります。

住所：太地町太地 3172-2 **MAP 3-D**
☎ 0735-59-2077
<http://taijishoji8.wixsite.com/shoji/03>

もみじ屋旅館 Momiji-ya Inn

太地町の飛地・夏山地区の日帰り温泉。知る人ぞ知る秘湯・夏山温泉を源泉かけ流して堪能できます。

住所：東牟婁郡那智勝浦町大字湯川夏山 3830 **MAP 6-B** ☎ 0735-52-0409

春

SPRING

春はヒジキやテングサなど海藻が美味しい季節。魚ではサワラ、ヤガラ、カマス、カツオ、シイラなどが旬を迎えます。

Spring is the season for fresh Japanese seaweed delicacies, as well as fish such as mackerel, barracuda, bonito, and mahi-mahi.



ヤガラ

Smooth Flutemouth

細長い棒状で、頭部が身体の3分の1ほどを占める。皮や骨から上質な出汁がでるため鍋物や汁物に向く。



サワラの西京焼き



サワラ

Japanese Spanish Mackerel

淡白でクセのない味ながら甘味がある。刺身のほか、西京漬、煮付けなど、料理法を選ばない。



太地産ひじきの佃煮



ひじきの煮物



カツオのたたき



カツオ

Striped Tuna

黒潮に乗って回遊するカツオ。太地町のカツオはその日に水揚げしたものが競りにかけられるため、鮮度抜群。

カマスの干物



カマス (アラハダ)

Barracuda

太地町では「アラハダ」と呼ばれる。うまみがたっぷりの自身で、塩焼きや干物などに加工することが多い。



シイラ

Mahi-Mahi

別名マヒマヒ。日本各地でとれ、刺身から加工品まで幅広い料理法で食べられている。



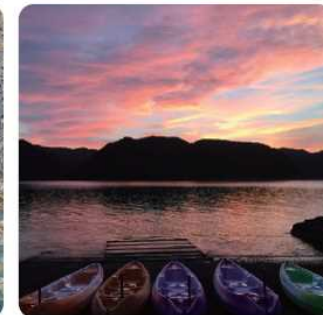
通年

太地フィールドカヤック・シーカヤック

Taiji Field Kayak, Sea Kayak

海拔0メートルから見上げる海岸美や山並みを体験してみませんか？ 1セット2時間で湾内を周遊するコースのほか、SUPコースやバーベキューコースなど、体験コースはバリエーション豊か。4月～8月は星空の下でナイトカヤックも楽しめます！

住所：太地町森浦 685-27 **MAP 4-C**
 営業時間：8:00～17:00 料金：2000円～
 ☎ 0735-59-2200



体験コース（完全予約制）4コースからお選びいただけます。

【レギュラーコース】

穏やかな湾内を周遊。対岸に上陸し、磯遊びなどをしながら自然を満喫します。

【半日コース】

釣りコース or バーベキューコースを選べます。釣りコースは、太地湾での釣りを満喫。竿、エサを含む釣り道具の貸し出しもあり。バーベキューコースは、湾内周遊とセットで、バーベキューを楽しめます。

【ナイトカヤックコース】

約1時間かけて、静かな夜の海を海上散歩。海のホタルと呼ばれる夜光虫に出会えるかも。

【SUPコース】

スタンドアップパドルボードに乗り、1時間で穏やかな湾内をのんびり海上散歩。

	レギュラーコース [2時間]	半日コース [4時間]	ナイトカヤック [1時間]	SUPコース [1時間]
こども (3歳～小学生)	2,000円	3,000円	1,500円 (小学生以上が対象です)	大人 (中学生以上)のみ
おとな (中学生以上)	4,000円	6,000円	3,000円	2,000円
スタート時間	9:00～14:00 随時スタート	*釣りコース 8:00 or 12:00 *バーベキュー コース 11:30	19:00ごろ (4月～8月 期間限定)	9:00～14:00 随時スタート

夏

SUMMER

アワビやトコブシ、サザエなどの貝類、クロシビカマス、トビウオ、タチウオなどが旬を迎えます。高級活魚のニザダイは、かつては夏の定置網でさかんに獲られました。

In summer abalone and all varieties of shellfish are in season, along with flying fish and mackerel. "Nizadai" (scalpel sawtail), an exotic fish that is highly prized in Japan, was once caught in abundance by fixed nets set during the summer.



サザエ

トコブシ



トビウオのつみれ汁

トビウオの干物



トビウオのつみれ揚げ



トビウオ

Japanese Flyingfish

大きなヒレの方で水上を飛ぶトビウオ。塩焼きや刺身、干物のほかつみれにしても美味しい。



ヨラリの煮付け

ヨラリのせごし



クロシビカマス (ヨラリ)

Snake Mackerel

太地町では「ヨラリ」の名前で親しまれる。通年脂がのって美味だが、旬は夏。せごし(背切り刺身)、煮付けなどでいただく。



タチウオの刺身

タチウオの干物



タチウオ

Largehead Hairtail

細長い魚体が「太刀」を連想させることが名前の由来。白身で脂がのっているわりには淡泊で、幅広い料理に使われる。鮮度の良いものは刺身にするとしまった身が美味しい。



ニザダイ

Scalpel Sawtail

太地町では通称「三の字ハギ」と呼ばれる。かつては活高級魚として、主に関東方面に出荷された。定置網漁の「夏敷 網代」はニザダイ専用の網だった。



7月中旬～8月中旬 くじら浜海水浴場

Whale Beach

毎夏大好評! くじらと一緒に泳げる海水浴場。くじら浜海水浴場内に設置した生簀を泳ぐ小型くじらのハナゴンドウを、すぐ近くで観察できます。1日2回、くじらが海水浴場内に解放されるので、一緒に泳ぐこともできます。

場所:くじら浜海水浴場

MAP 4-D



8月14日

太地浦勇魚祭

Taiji Ura Isanai Festival

1987年から行われているお祭り。古式捕鯨「網掛け突き捕り捕鯨法」を、およそ9mのくじら模型(FRP製)と勢子舟を使って、太地勇魚会の若者が再現します。

場所:太地漁港

住所:太地町太地 MAP 3-D

時間:17:30 ~



8月14日

盆供養花火大会

Bon Festive Fireworks Festival

約600発の打ち上げ花火が夏の夜を鮮やかに彩ります。

場所:太地漁港

住所:太地町太地 MAP 3-D

時間:20:00 ~

太地産テングサで
ところてんづくり

太地の名産のひとつが、テングサ。ところてん用のテングサは「道の駅たいじ」などで買うことができます。つくり方は意外と簡単。水洗いしたテングサを沸騰した湯でゆで、ふきんで漉してから型に流し入れて固めます。その後「ところてん突き」でひと突き! 食べるときは、黒蜜やお酢などお好みで。



太地のてんぐさ
300円

原材料の天草

秋

FALL

9月中旬になると、イセエビ漁が解禁になります。また、くじらの旬も9月から11月。そのほか、アジやサバ、マンボウ、タイなどが冬に向けて脂ののり始めます。

In mid-September the embargo on "ise-ebi," or spiny lobster, a delicacy across Japan, is lifted. The season for whale runs from September through November, and fish such as sunfish, sea bream, and several species of mackerel are plump and delicious.



イセエビの刺身



イセエビ

Japanese Spiny Lobster

具足を付けた武士を思わせる姿から、縁起物としてお祝いごとに欠かせない。

伊勢湾でよく獲れることから名前がついたが、和歌山も産地として名高い。

黒潮で育ったイセエビは、身が肉厚で引き締まっており、甘味たっぷり。刺身、みそ汁、焼き物などなんでも美味しい。



みりん干し



クジラの焼肉定食
(道の駅・たいじのメニュー)



サバ

Southern Mackerel

もともとは大衆魚として知られるが、各産地が力を入れるブランドサバも増えてきている。シメサバのほか、焼いても煮ても美味。



メアジ

Bigeye Scad

小型のアジの一種。刺身など生で食べるほか、いい出汁が出るので汁物にも向く。

メアジの干物



アオアジ

Japanese Scad

別名マルアジ。アジの一種として、刺身、フライ、塩焼き、干物などで食される。



カワハギ

Threadsail Filefish

皮をはいて料理することが名前の由来。太地では「シロハギ」と呼ばれる。肝も美味しく、刺身では肝を醤油にとかして食べるのがおすすめ。



10月上旬

飛鳥神社秋季例大祭

Asuka Shrine Autumn Season Festival

10月の三連休に行われる、豊漁を願うお祭り。「宵宮まつり」では、神降ろしの神事後、きれいに化粧をした子ども達が町内を巡り、その後思い思いに顔を作った若者衆が御神酒の入った樽神輿を担ぎ町内を練り歩きます。同期間中、獅子が町内を舞います。

場所：飛鳥神社

住所：太地町太地 3169 **MAP 3-D**



異国情緒漂う ノスタルジックな家並み



太地の路地を歩くと、外壁が下見板張りの家や白いペンキ塗りの木造家屋が多いことに気づきます。どことなく外国のような古い家並みは、かつて太地町からアメリカに移住した人たちが、太地に帰ってきてつくった家だと言われています。

冬

WINTER

太地町は、全国屈指の生マグロの産地・勝浦の隣町。太地でも、冬の脂ののった活け締めめのマグロが食べられます。ほかにもブリやキンメダイなども脂がのり、美味しい時期を迎えます。

Taiji is a neighbor to the town of Katsura, one of Japan's most famous ports for fresh, raw tuna. In the winter, succulent tuna is also available in Taiji, and it is the season for delicious plump yellowtail and sea bream.



ブリ大根



ブリ

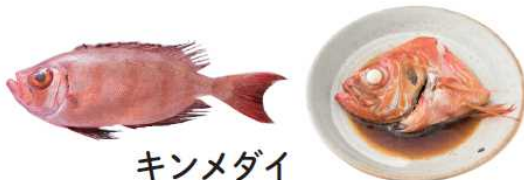
Yellowtail

太地沖の定置網漁で天然ものが獲れる。刺身、照り焼き、ブリ大根など食べ方も幅広い。



マグロのサク

マグロの刺身



キンメダイ

Splendid Alfonsino

キンメダイの煮付

高級魚として知られるキンメダイ。煮付けはもちろんのこと、脂ののった身は刺身やしゃぶしゃぶにしても美味しい。



サバフグ

Lagocephalus Lunaris

無毒のフグで、国内での漁獲量が多い。干物など加工品としての流通がほとんど。



イトヒキアジ

Giliated Threadfish

背ビレ、尻ビレの伸びた様子が名前の由来。淡白な味のため、煮付けや唐揚げなどにすると美味しい。



ウスバハギ

Leatherjacket

皮をむいた状態で流通することが多い。肝が美味しく、刺身と一緒に食べたり味噌汁と一緒に入れてコクを楽しむ。通称「ラケット」と呼ばれている。



スルメイカ

Japanese Common Squid

「スルメ」に向いていることが名の由来。一夜干しや干物にすることが多い。



スルメイカの一夜干し



11月第1日曜

太地浦くじら祭

Taijiura Whale Festival

民謡おどりパレードで開幕し、ふれあい広場特設舞台で郷土芸能が披露されます。食べ物の屋台や鯨肉の販売も行われます。くじら料理の試食(無料)もやっています!

場所：太地漁港ふれあい広場

住所：太地町太地 MAP 3-D

時間：10:00～14:00 頃



1月1日

初日の出

First Sunrise

燈明崎は朝日の美しさから「和歌山県朝日夕陽百選の地」に選ばれています。水平線から昇る雄大な初日の出を拝みながら新年を迎えてみませんか?

場所：燈明崎

住所：太地町太地 MAP 4-F



1月13日

お弓神事

OYUMI-SHINJI (Arch Shinto Ritual)

大海原を清め航海安全や大漁を願う神事。宮司が社に向かって1本の矢を放つと、集まった人が境内になだれ込み、セミクジラに似せて地元の大工が作った「セミ」と呼ばれる木彫りの縁起物3体を取り付けられた的を壊し、セミヤ的の破片を持ち帰ります。

場所：飛鳥神社

住所：太地町太地 3169 MAP 3-D

時間：16:00～

マンホールにも、くじら!

太地町に行ったら、道路のマンホールにも注目してみてください。日本各地に「デザインマンホール」と呼ばれるご当地ならではの意匠をとり入れたマンホールがありますが、太地町はやっぱりくじら! 汚水管のマンホールの蓋には、荒波を勇ましく泳ぐくじらと「太地」の文字がデザインされています。



太地漁港のある紀南の海は、黒潮の暖流と寒流が会う豊かな海。大型魚類やくじらが回遊するため、昔から漁業が栄えてきました。現在でも、漁業は基幹産業として太地町を支えています。

The warm Kuroshio "black tide" current meets the cold ocean current just off of Taiji Harbor, drawing a rich assortment of sea life. Taiji sits on the migration routes of many types of large fish and whales, which have been a source of prosperity since ancient times. The local fishery remains a core industry for Taiji today.



飛鳥神社 Asuka Shrine	P25,27	MAP 3-D
いさなの宿 白鯨 Hakugei Hotel	P19	MAP 4-D
恵比寿神社 Ebisu Shrine	P15	MAP 3-D
亀八屋 Tetsumen Mochi Shop	P12	MAP 3-D
梶取崎 Cape Kadorizaki	P11	MAP 2-F
カントリーロード "Country Road" Path	P10	MAP 2-F~4-F
吉備真備漂着記念碑 Historical Site	P11	MAP 4-F
漁協スーパー Fishing Association Supermarket	P15	MAP 3-D
くじらのモニュメント Whale Monument	P17	MAP 4-C
くじら浜海水浴場 Whale Beach	P17,23	MAP 4-D
くじら家 Whale Shop	P13	MAP 4-C
古式捕鯨山見台 Ancient Whaling Lookout	P11	MAP 4-F
太地漁港 Taiji Harbor	P14,15, 23,27	MAP 3-D
太地町立くじらの博物館 Taiji Whale Museum	P16,17	MAP 5-D
太地フィールドカヤック・ シーカヤック Taiji Field Kayak, Sea Kayak	P17,21	MAP 4-C
ちゅらさん工房 Churasan Okinawa Café	P13	MAP 3-F
燈明崎 Cape Tomyozaki	P11,27	MAP 4-F
花いろどりの宿 花遊 Kayu Hotel	P18	MAP 5-D
ペンション ゆう Pension Yu	P19	MAP 4-C
ホリスティック・スペース・ジャパン メディカル&リゾート Holistic Space Japan Medical and Resort	P19	MAP 2-E
マツシタ洋菓子店 Matsushita Sweets Shop	P13	MAP 3-D
道の駅 たいじ Taiji "Michi no Eki" (Welcome Center)	P4,5	MAP 3-B
民宿 庄司 Shoji Inn	P19	MAP 3-D
もみじ屋旅館 Momiji-ya Inn	P19	MAP 6-B



太地町ガイドマップ
TAIJICHO GUIDE MAP

● トイレ Toilet

道の駅たいじから 車で所要時間

- ・博物館まで約 5分
- ・シーカヤック乗り場まで 3分
- ・漁協スーパーまで 5分
- ・梶取崎 (吉野熊野国立公園) まで約 10分
- ・燈明崎 (吉野熊野国立公園) まで約 10分



太地町へのアクセス

- 鉄道で** ▶新大阪駅からJR紀勢本線（きのくに線）にてJR太地駅下車（特急くろしおで約3時間50分）。
▶名古屋駅からJR紀勢本線にて紀伊勝浦駅下車（特急ワイドビュー南紀で約3時間50分）。
普通列車に乗り換えJR太地駅へ。

- 車で** ▶京阪方面から……松原JCT（大阪）から阪和自動車道経由で約130kmで、紀勢自動車道すさみ南IC。国道42号を南下、太地町へ（すさみ南ICから60分）。
▶名古屋方面から……東名阪・伊勢自動車道、熊野尾鷲道路、熊野大泊ICから国道42号を南下、太地町へ（熊野大泊ICから60分）。

- 飛行機で** ▶東京（羽田空港）からJAL南紀白浜便で南紀白浜空港へ（約1時間／1日3便）。
南紀白浜空港からバスまたはタクシーでJR白浜駅へ。JR白浜駅からJR太地駅へ。

レンタサイクル

JR太地駅、いさなの宿白鯨にてレンタサイクルの貸し出しを行っています。

営業時間：8:30～17:00（12月29日～1月3日と、いさなの宿白鯨休館日は休み）

利用料金：1時間300円～、1日（4時間を超える場合）1500円、1泊2日2500円

町営じゅんかんバス

太地町内の移動は、「町営じゅんかんバス」もあります（一律100円）。



太地町漁業協同組合

〒649-5171 和歌山県東牟婁郡太地町太地 3167-7

☎ 0735-59-2340 <http://www.cypress.ne.jp/jf-taiji/>