



第7回

海草支部

和歌山市支部

那賀支部

伊都支部

有田支部

紀州さんほ散珠つなぎ

新宮支部

串本支部

田辺支部

日高支部

——「田辺街中見て歩き・かまぼこ通り」——



熊野古道への参詣道、中辺路ルートと大辺路ルートの分岐点にある田辺の市街地には、古くからの町並みがところどころで見られます。

城下町であった名残の上屋敷町、中屋敷町、下屋敷町などの屋敷町に隣接して、今回取材をした福路町があります。当時は敵から攻撃されにくいように、複雑に道をつくり迷い込むような袋小路から名前が由来しているといわれています。この町に通称「かまぼこ通り」と呼ばれている延長200mほどのストリートがあります。

この通りの由来は江戸時代にさかのぼります。当時のお殿様がこの通

りに魚屋の営業を許可したことから、魚屋さんが立ち並んだそうです。そして、その魚の日持ちを良くするために蒲鉾造りが始まり、やがて蒲鉾店が立ち並ぶようになり、現在に至ったという事です。そんなことからいつの間にか、『かまぼこ通り』と呼ばれる様になりました。現在は7店舗が営業をされています。今回はその中の「たな梅」さんで取材をさせ



ていただきました。

「たな梅」さんは1865年創業、現在で5代目だそうです。現在の店舗は木造2階建の建物ですが、木材の使用にもこだわりがあって、松竹梅の材を使い、敷居には桜を使っているということです。

初代の代からこの場所に構えているそうです。蒲鉾について、いろいろ聞かせていただきました。この地方名産の「なんば焼き」はエソ・グチという魚の肉だけを使い、型材にすり身を入れて焼き上げていく、手作業がかなりあるそうです。このなんば焼を食された方もたくさんいると思いますが、弾力のある食べ心地とあっさりとした味わいが何ともいえません。たくさんあるかまぼこの中でも最高級品でしょう。平成20年に水産部門で天皇杯を受賞されています。

取材をさせていただいた前日にはテレビの取材で俳優の辰巳琢郎さんが来店されたそうです。

田辺を訪れた際には、ぜひ一度このかまぼこ通りを歩き、南蛮焼きの味に舌鼓を打ってみてください。



また、機会があれば『親不孝通り』というストリートも市内にありますのでご紹介したいと思っています。

尚、写真は一部たな梅さんの資料から掲載させていただきました。

田辺支部 寺岡正和・宮本英士