

みなべ町教育旅行誘致促進事業補助金

教育旅行（修学旅行）、スポーツ合宿、文化合宿を実施する町外に所在の学校（幼稚園を除く）及びスポーツクラブや文化クラブ等の団体に対して宿泊費用の一部を助成します。
補助金額：宿泊延人数 × 1,000 円（1 団体あたり最大 200,000 円まで）

- 交付条件：①期間内にみなべ町内の宿泊施設に 1 泊以上宿泊すること。
②宿泊者が 10 名以上（引率者を含む）の団体であること。ただし、合宿の引率者については最大 3 名までとする。
③学校公認であれば大学等のサークルも対象とする。

お問合せ・書類送付先：みなべ町役場 うめ課 〒645-0002 和歌山県日高郡みなべ町芝 742 番地 TEL : 0739-33-9310

■交通アクセス



電車で

- 京都・大阪からJRさくのくに線で南部駅まで
 - JR天王寺駅から特急電車で約1時間50分。 ●JR新大阪駅から特急電車で約2時間10分。
 - JR京都駅から特急電車で約2時間45分。 ※南部駅に停車しない特急電車もありますのでご注意ください。

お車で

- 大阪方面から阪和自動車道を経てみなべICへ約2時間!

空路で

- 東京 羽田空港から南紀白浜空港へ!
 - 空港からJR白浜駅まで明光バスにて約20分。
 - JR南部駅までは約30分です。（特急御利用の場合は約20分）
 - 空港からレンタカー御利用の場合、お車で約35分です。

みなべ町教育旅行誘致委員会 (みなべ観光協会内)

〒645-0002 和歌山県日高郡みなべ町芝 742 番地
tel.0739-33-9310 fax.0739-72-3893



みなべ町教育旅行誘致委員会

みなべ町

ほんまもん 体験ガイドマップ



岩代の子踊り



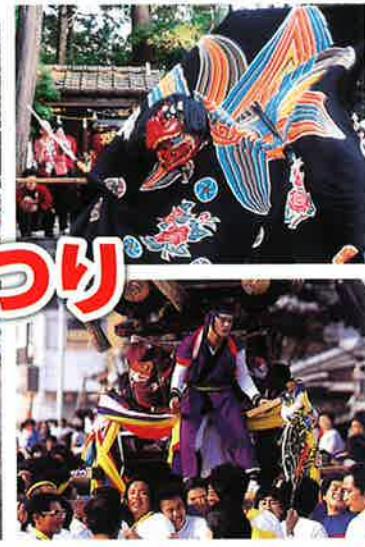
鶴の湯



梅の里スポーツクライミング施設



南部梅林

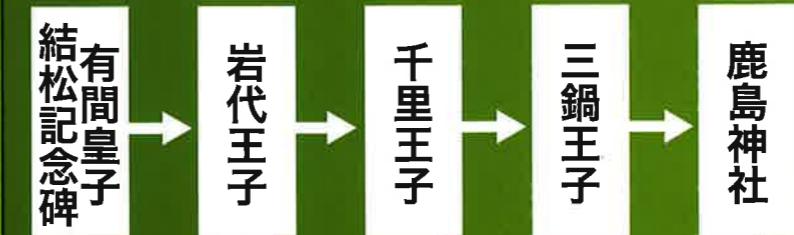


まつり

熊野古道歴史散策

みなべ町には、熊野古道で唯一海辺を歩く岩代王子・千里王子など、万葉集をはじめ、伊勢物語、枕草子など数多くの文献に記され、平安時代には皇族や貴族が数多く訪れた歴史が多く残っています。耳を澄ませば故人の足音が聞こえてくるかも。

古道絵巻



鹿島神社

豊かな自然を活かした“ほんまもん”を体験

和歌山県のほぼ中央に位置するみなべ町は、海、山、川の自然に恵まれた四季の幸いいっぱいの町です。日本一の生産量を誇る梅、古くから伝承されてきた備長炭、ウミガメが産卵に帰ってくる美しい海…どれも私たちが大切に守ってきた豊かな自然の恵みです。



みなべ町特産品

■ 梅・梅加工品



梅干は、白干梅やしそ梅など伝統の味わいからハチミツ入りや減塩梅干など幅広く楽しんでいただける味覚や種類がいっぱいです。また、梅ジュースや梅ジャム、梅シロップやクッキー、ゼリーなどのお菓子まで、梅のヘルシーな効果を活用した人気の加工品も盛り沢山。ぜひお気に入りの逸品を見つけてください。

■ 海産物



紀州灘に面しているみなべは、黒潮の暖流にのって約800種類もの魚介類が水揚げされる海の幸の宝庫です。水産加工も盛んで、めざし・カマスの開き・アジの開きなどの乾物が有名。新鮮で美味しい黒潮の恵みを召し上がれ。

■ 紀州備長炭



近年は、消臭・除湿効果や污水・空気の浄化作用で注目を集める備長炭。これらの特徴を活用して、水や室内の浄化、冷蔵庫や下駄箱等の消臭、ご飯を美味しく炊く、ガーデニングの土壌を豊かにするなど、健康的な暮らしをお洒落に彩る様々なグッズが人気を集めています。

■ なんば焼・ごぼう巻



なんば焼きは江戸の殿様に献上するために作られたという逸話が残るかまぼこの名産品。エソなどの白身の魚をすり身にし練り上げ焼き上げ、シコシコした歯ざわりと甘味が魅力です。ごぼう巻は柔らかく煮込んだゴボウにエソの皮を巻き、秘伝のタレでつけ焼きした高級珍味です。

昼食場所

■ 料理宿 朝日樓

地元みなべの堺漁港で毎朝揚がる天然ものの魚介類、地元農家から届く野菜等、地産地消にこだわった旬で新鮮な素材を生かした美味しい和食がお楽しみ頂けます。少人数から100名様までお座敷でゆっくりとおくつろぎください。

T E L : 0739-72-5000
F A X : 0739-72-5003
定休日 : 不定休
営業時間 : 要予約
収容人数 : 160人

■ 海鮮房 井乃芳

目の前の和歌山県の海で捕れたクエやカニ、フグなどが泳ぐ生き簀から網でさくったばかりの魚介類を即調理。鮮度抜群の魚料理が味わえると評判の食事処。豊富なメニューの中でも、海の幸であるハゲやヒラメ、カンパチ等、みなべ沖で揚がった魚介類が登場する『地魚定食』がオススメ。

T E L : 0739-72-5151
F A X : 0739-72-5259
定休日 : 水曜日
営業時間 : 11:00~14:30
収容人数 : 50人

■ お食事処 岩代荘

活きの良い地魚を使った料理が自慢の店。会席料理、鍋物、仕出し等。日替わりランチは¥700。ごはんのお替わりは自由です。看板などが出でないので探してみるのもおもしろいかも。

T E L : 0739-72-3546
F A X : 0739-72-3546
定休日 : 不定休
営業時間 : 11:30~
収容人数 : 20人

■ ホテル & リゾーツ 和歌山みなべ

お食事は和食・洋食・中国料理とあり、滞在利用でも飽きのこないメニューのご提供が可能です。また、ビュッフェ形式から卓盛形式、テーブルマナー、カフェテリア形式までお客様のご希望に合わせてご提供致します。

T E L : 0739-72-5500
F A X : 0739-72-5757
定休日 : 年中無休
営業時間 : 12:00~14:00
収容人数 : 300人

■ 国民宿舎 紀州路 みなべ

「みなべの海」を見ながらの昼食は如何でしょうか。季節に合わせた旬の食材と海の幸、またみなべの代名詞「南高梅」を取り入れたメニューが自慢です。アレンギーをお持ちの生徒様はメニューを変更して対応いたしますので予めお申し付けください。クラス別・男女別・班別など、学校様のご希望に合わせたレイアウトでご用意できます。

T E L : 0739-72-3939
F A X : 0739-72-5616
定休日 : 年中無休
営業時間 : 11:30~14:00
収容人数 : 180人

■ 鶴の湯温泉

和歌山では珍しい茶褐色・かけ流しの湯。季節により、しし鍋やあゆの塩焼等をご賞味いただけます。

T E L : 0739-75-2180
F A X : 0739-72-5612
定休日 : 火曜日(2月を除く)
営業時間 : 11:00~20:00
収容人数 : 40人

■ 温泉民宿 リッチ

お昼はボリュームたっぷりの日替定食が当店の自慢です。

T E L : 0739-72-4120
F A X : 0739-72-4120
定休日 : 不定休
営業時間 : 11:00~13:00
収容人数 : 20人



日本一の梅体験

日本一の生産量と質を誇る南高梅

みなべ町は、日本一の梅の町で、梅の最高級品と言われる「南高梅」の誕生の地です。

早春の観梅、6月の収穫、そして梅干や梅ジュース、梅ジャムづくり、梅染めなど年間を通じて梅体験ができます。

そして、梅を歴史・人物・文学・サイエンスなど様々な視点でとらえ、梅のことなら何でもわかる「うめ振興館」で、日本一の梅を体験してみよう。



■ 梅もぎ取り体験



収穫の仕方や注意点について説明があります。



木になっている梅を収穫していきます。※虫対策、日焼け対策に長袖が望ましい。



小雨であれば、雨具（かっぱや傘）を着て収穫していただきます。これぞほんまもんです。



岩本食品では、計量して1kgピッタリならブチプレゼント！

■ 梅ジュースづくり体験



冷凍梅を使い、冷凍梅と砂糖（氷、ざらめ等）を容器に交互に入れていきます。



蓋をして、名前を書いて完成。約10日ほどで飲むことができます。



■ マイ梅干し作り体験



インストラクターがみなべの梅の歴史、また作り方の説明をします。



味見をして、自分好みの味を決めます。



調味液を混合して、好みの味を作りていきます。



減塩された梅干に混合した調味液を注ぎ込み、蓋をして、名前を書いて完成。約2週間で食べられるよ。

■ 梅ジャム体験



インストラクターから、梅ジャム作りの手順、注意点の説明があります。



熟した梅を洗い、皮を剥いて、鍋にいれてていきます。



砂糖を入れて煮込んでいきます。



完成

■ 梅はちみつ漬け体験



映像で梅干や梅ジュースの作り方などを観ます。



調味液を作ります。



減塩された梅干を専用の容器に入れます。



調味液を注ぎ込みます。蓋をして完成。

■ 梅染め体験



自己紹介と説明をします。



ゴムなどを利用して、デザイン作りをします。



染液に漬け込み、煮込みます。



水洗いして、乾燥させれば、出来上がり。

■ 梅干づくり作業体験



工場をまわり、製品づくりを見学します。



昔の農家で使っていた木樽に塩漬けされている梅を取り出し、水洗いをします。



天日干しされている梅干の表と裏をひっくり返します。



出来上がった梅干をパック詰めします。100gピッタリならブチプレゼント。

■ 赤しそ収穫体験



収穫の仕方や注意点について説明があります。



しそ畑に移動します。



しそを収穫します。※長袖、長ズボン、帽子が望ましい。



収穫したしそを計量し持ち帰りに梅酢もつきます。

JA紀州

tel.0738-22-0604 fax.0738-32-7140

梅もぎ取り体験

最大受入(人/回) 100人
実施期間 6月
体験時間 1時間
備 考 梅1kg持ち帰り

体験ポイント

真っ赤に紅をさした南高梅を自分で楽しむを体験できます。梅ジュースづくりとセットでの体験も可能です。

梅もぎ取り・梅ジュースづくり体験

最大受入(人/回) 50人
実施期間 6月
体験時間 2時間
備 考 ジュース持ち帰り

体験ポイント

梅もぎ体験に、加工体験施設での梅ジュース作り体験、青梅の収穫から加工までを体験できます。

梅ジュースづくり体験

最大受入(人/回) 50人
実施期間 通年
体験時間 1時間
備 考 ジュース持ち帰り

体験ポイント

冷凍した南高梅を使って簡単においしい、手づくりの梅ジュースづくりが楽しめます。

(株)ウメタ 紀州梅干館

tel.0739-72-2151 fax.0739-72-5001

My梅干体験

最大受入(人/回) 100人
実施期間 通年
体験時間 1時間
備 考 梅干持ち帰り

体験ポイント

世界に一つのあなただけの梅干を作りませんか?

梅ジュースづくり体験

最大受入(人/回) 100人
実施期間 通年
体験時間 1時間
備 考 ジュース持ち帰り

体験ポイント

手作りの梅ジュースをお持ち帰りいただきます。

紀州本庄うめよし

tel.0739-74-2433 fax.0739-74-2172

梅拾い・梅もぎ体験

最大受入(人/回) 20人
実施期間 6月
体験時間 1時間

スーパーで売っていない新鮮な香りの良い南高梅を漬けることができます。

体験ポイント

しそ畑に行き、新鮮なしそを収穫することができます。新鮮なしそは、香りも良く、お店で売っているものとは色が違います。

スタッフのコメント



みなべ町で南高梅の栽培から梅加工までをおこなっている農園です。畑で自分の気に入った南高梅を収穫しこだわって漬ける、食べる、飲む、最高においしい贅沢な「一品」をつくりませんか!

(株)岩本食品 ぶらむ工房

tel.0739-74-2406 fax.0739-74-3194

梅狩り体験

最大受入(人/回) 40人
実施期間 6月
体験時間 1時間30分
備 考 雨天時 雨具必要

体験ポイント

梅雨時期の作業の為雨の日でも毎日畑に行き収穫するなど梅農家の大変さを知っています。南高梅特有の紅をさした青梅がもぎされます。

梅干づくり作業体験

最大受入(人/回) 40人
実施期間 通年
体験時間 1時間30分
備 考 お土産付き

体験ポイント

南高梅が梅干になり、商品になっていく過程や梅農家の大変さを知ります。

梅ジャム体験

最大受入(人/回) 40人
実施期間 通年
体験時間 2時間
備 考 ジャム持ち帰り

体験ポイント

完熟南高梅を砂糖で煮る簡単な作業です。日本一の南高梅の産地みなべの畑で収穫した完熟梅を使って簡単・おいしい・ヘルシーな南高梅ジャムを作ります。

梅ジュースづくり体験

最大受入(人/回) 40人
実施期間 通年
体験時間 1時間
備 考 ジュース持ち帰り

体験ポイント

簡単なので小さいお子様連れでも大丈夫!完熟南高梅とお砂糖だけでつくる無添加梅ジュースづくりを体験できます!

みなべの里 梅染め工房

tel.090-8750-3284 fax.0739-74-2061

梅染め体験

最大受入(人/回) 50人
実施期間 通年
体験時間 1時間30分
備 考 作品持ち帰り

体験ポイント

梅の木や皮を碎いて煮出した染液で染めます(染液は用意します)。主にハンカチで絞り染めをします。

スタッフのコメント



梅の木から出る優しい色との出会いを楽しんでもらいたい。インストラクターは農家の主婦ですので、梅の漬け方、梅料理の話もできます。





備長炭里山体験

日本有数の紀州備長炭の产地

近年、燃料だけでなく、消臭や除湿、マイナスイオン効果など、様々な用途に使用される紀州備長炭。

みなべ町は、日本有数の紀州備長炭の产地で、町内には30基もの炭窯が存在しており、熟練の炭焼き職人により日々良質の紀州備長炭が焼き上げられています。

みなべ町では、この大変貴重な紀州備長炭を使った風鈴づくりや炭火料理体験が楽しめます。さらには、薪割り体験とピザ焼き体験がセットになったメニューもあります。

備長炭の生まれ故郷でもあるみなべの里山で、炭や樹木と触れ合い、楽しい思い出を作りましょう。



■ 備長炭風鈴づくり体験



紀州備長炭を使った風鈴づくりの説明や、いろんな使い方を話してくれます。



爪楊枝などを使って、作っていきます。
バランスが大事！



完成！ぜひ家の窓に吊ってね。

■ 炭焼き見学と炭火料理体験



紀州備長炭窯を訪ね、製炭師から直接備長炭の作り方等を見学します。



紀州備長炭といえば炭火料理ですね。そこで体験者の方には火おこしから、備長炭に着火させ、焼き物料理が完成するまで体験していただきます。



約30分で備長炭は真っ赤に着火します。煙と炎を出さない備長炭は遠赤外線で、こんがり美味しく焼き上げます。



紀州備長炭で焼いた料理の味は格別です。ほんまもんの炭火料理を是非みなべ町で味わってください。

■ 薪割り + ピザ焼き体験



手動式薪割機を使い、薪割体験をしてもらいます。
割れる瞬間が快感です。



室内温度が200度以上に熱せられたら、いよいよピザを投入します。



薪火によるピザ窯は特に火力が強いので、2~3分で美味しい焼き上がりです。



完成

みなべ川森林組合

tel.0739-76-2014 fax.0739-76-2015

風鈴づくり体験

最大受入(人/回) 40人
実施期間 通年
体験時間 1時間
備考 作品持ち帰り

体験ポイント

備長炭風鈴は、大人から子供まで誰でも簡単に作ることが出来、完成した作品は素敵なお土産になります。

炭焼き見学と炭火料理体験

最大受入(人/回) 40人
実施期間 通年
体験時間 2時間
備考

体験ポイント

炭焼き職人が炭焼き製法について興味深いお話を聞かせてくれます。更にその後、提供された紀州備長炭に火を入れ、本格的な炭火料理を少しだけ味わうことが出来ます。火付けから焼き料理はスタッフが指導しますが、作業は全て参加者が行ないます。

薪割り+ピザ焼き体験

最大受入(人/回) 40人
実施期間 通年
体験時間 2時間
備考

体験ポイント

手動薪割機があれば太い薪も簡単に真っ二つ。使用するピザは市販のものですが、チーズとベーコンは好みに応じてトッピングします。薪火を燃やし自分で焼いたピザは格別です。

みなべ川森林組合

和歌山県みなべ町は、江戸時代中期より続く紀州備長炭の生産地です。町内に広がる里山では、今も30名の熟練製炭士達が鋼のように硬く白銀のように美しい備長炭を生産しています。私たち地元スタッフは、備長炭を生み出す炎の文化を観光面に生かそうと、希少価値の高い紀州備長炭を使った炭火料理体験や、里山の循環型資源である薪の火力を料理で楽しむ石窯ピザ焼き体験等、日常生活では味わえない誰もが喜び興奮する里山体験や、和歌山県オリジナルの備長炭を使った可愛い風鈴づくり体験もございます。皆さん、非日常生活を体験出来るみなべ町に是非ともお越し下さい。スタッフ一同お待ちしています。

スタッフのコメント



海浜体験

みなべの海にふれてみよう

紀州灘に面して黒潮の恵みを受け、イワシ、ヒラメ、伊勢エビなど800種類を超える鮮魚介類が水揚げされるみなべの漁港。

また、みなべの磯は格好の学習の場で、小魚や貝、エビなどたくさんの生物がじっくり観察できます。毎年5月～8月にかけては千里の浜を中心として、アカウミガメがはるか東シナ海から回遊して産卵にやってきます。みなべ町では、ウミガメの産卵の様子を観察することができます。



■ 体験ダイビング

インストラクターが親切・丁寧に助けてくれるので、泳ぎにあまり自信がない方でも大丈夫。2時間～3時間程度でダイビングが楽しめます。

■ スノーケリング体験

約2時間、水中世界を楽しんでいただけます！浮力のあるウエットスーツを着用するので、足が届かない場所でも沈む心配なし！

■ パドルボード体験

サーフィンのようなボードに乗って、パドルをこいで海上を進むマリンレジャーです。

■ 干物づくり体験（イカ）



堺漁港市場で、みなべの漁業について、干物のつくり方について説明があります。



実際に包丁を持って捌いてもらいます。



ロープに干して、乾燥すれば完成。



■ マリンアート体験



説明を聞いた後、浜に出て、マリンアート用の貝殻を拾います。



貝殻に穴を開けていきます。これは危険なので、漁師さんがやってくれます。



貝殻にニスを塗っていきます。塗りすぎ注意！



乾けば、完成！

サンマリン

tel.0739-72-4538 fax.0739-72-4960

体験ダイビング

最大受入(人/回) 15人

実施期間 通年

体験時間 2時間

備 考 水着、バスタオル、サンダル

体験ポイント

ご家族・お友達同士で気軽に水中世界が楽しめます。

スノーケリング体験

最大受入(人/回) 15人

実施期間 通年

体験時間 2時間

備 考 水着、バスタオル、サンダル

体験ポイント

誰でも簡単に水中世界を覗き見られるスノーケリング。

パドルボード体験

最大受入(人/回) 15人

実施期間 4～10月

体験時間 1時間

備 考 水着、バスタオル、サンダル

体験ポイント

初心者でも大丈夫。気軽に水上さんぽへ出かけましょう。

スタッフのコメント



紀州日高漁協南部町支所

みんなの漁業は、和歌山県の西海岸の真ん中に位置し、瀬戸内海の潮流と黒潮の影響を受け、内海から外洋までの魚が数多く水揚げされます。当然、魚を獲る漁法も多く営まれ、今までに漁獲された魚の種類は約1000種類にもなり、その数は県下でもトップクラスです。そんなみなべ町の漁業に触れていただき、漁業を身近に感じてもらい、食に対する感謝を学んでもらいたいと思います。

みなべ町教育委員会 tel.0739-74-3134

ウミガメ産卵観察をご希望の方は、事前にみなべ町教育委員会へ申請してください。

スタッフのコメント



サンマリン

目の前には景勝地、鹿島を望む海岸線が広がっています黒潮の恵みを多く受けている南部の海を初めての方からリピーターの方まで心から楽しんで頂けるように頑張っています。

-宿泊施設-



鶴の湯温泉

和歌山県日高郡みなべ町
熊瀬川47番地
tel.0739-75-2180
fax.0739-75-2182
客室数 12室
収容人数 46人
大浴場(内風呂):男女各1(温泉)
露天風呂:男女各1(温泉)
部屋風呂:無



ホテル&リゾーツ 和歌山みなべ

和歌山県日高郡みなべ町
山内大目津泊り348
tel.0739-72-5500
fax.0739-72-5757
客室数 325室
収容人数 861人
大浴場(内風呂):男女各1
露天風呂:男女各1(温泉)
部屋風呂:有



温泉民宿にしかわ

和歌山県日高郡みなべ町
埴田1540-12
tel.0739-72-4850
fax.0739-72-4856
客室数 10室
収容人数 29人
大浴場(内風呂):男女各1(温泉)2~3人
露天風呂:無
部屋風呂:無



国民宿舎 紀州路みなべ

和歌山県日高郡みなべ町
埴田1540
tel.0739-72-3939
fax.0739-72-5616
客室数 60室
収容人数 228人
大浴場(内風呂):男女各1
露天風呂:男女各1(温泉)
部屋風呂:無し



料理宿 朝日楼

和歌山県日高郡みなべ町
埴田1589-2
tel.0739-72-5000
fax.0739-72-5003
客室数 25室
収容人数 128人
大浴場(内風呂):無
展望風呂:男女各1(温泉)
部屋風呂:有(温泉)



温泉民宿リッチ

和歌山県日高郡みなべ町
埴田942-1
tel.0739-72-4120
fax.0739-72-4120
客室数 6室
収容人数 15人
大浴場(内風呂):男女各1(温泉)2~3人
露天風呂:無
部屋風呂:無

-医療機関-

救急病院 紀南病院

和歌山県田辺市新庄町 46-70
tel.0739-22-5000

救急病院 南和歌山医療センター

和歌山県田辺市たきい町 27-1
tel.0739-26-7050

その他医療機関 辻村外科

和歌山県日高郡みなべ町東吉田 282-2
tel.0739-72-2522

-安全対策と対応-

1. 安全対策と対応

みなべ町教育旅行誘致委員会では、常に各体験提供者、関係機関等との連携を図りながら体験プログラムにおける安全指導、事故の未然防止や適切な事故対応の徹底について努めています。

- ①体験実施前には危険場所・箇所の把握と関係者間の情報管理を徹底していきます。
- ②屋外の体験については、安全を考慮した中で、雨天でも雨具を着用し体験していただきます。但し、荒天時危険と判断した場合は、別の体験プログラムに切り替えさせていただきます。
- ③海、山の体験については、それぞれ必要とされる装備（ライフジャケット、ヘルメット等）の着用を義務づけています。
- ④料理体験においては、食物アレルギー等を事前に調査のうえ、必ずお知らせ下さい。
- ⑤緊急時の連絡体制・マニュアルなどを整え、体験提供者やインストラクター等関係者に周知徹底しています。
- ⑥安全対策にはできる限りの対策と指導をしていますが、委員会として下記の保険に加入しています。

2. 保険契約内容

項目		傷害保険	賠償責任保険
体験プログラム	死亡・後遺障害保険金額	※1	
	入院保険日額		
	通院保険日額		
	施設・業務リスク	対人賠償 対物賠償	1億円 / 1事故 1億円 / 1事故
製造物リスク		対人賠償 対物賠償	1億円 / 1事故 1億円 / 1事故

※1
旅行保険にて対応をお願いしていますが、
必要に応じて加入(体験者負担)させていただきます。

緊急事故対応連絡体制(みなべ町教育旅行誘致委員会)

