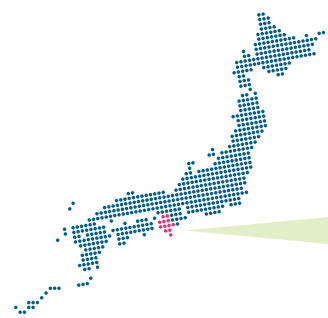


미나베초 지도



미나베초 지도



교통 안내

자동차

- 오사카에서 한와 자동차도로·유아사고보 도로를 경유하여 미나베 IC까지 약 2시간
- 고베·교토에서 약 2시간 40분
- 난키 시라하마 공항에서 기세이 도로를 거쳐 미나베 IC까지 약 30분

JR

교토·오사카에서
JR 기노쿠니선으로 미나베역까지

- JR 덴노지 역에서 특급 열차로 약 1시간 45분
 - JR 신오사카 역에서 특급 열차로 약 2시간
 - JR 교토 역에서 특급 열차로 약 3시간
 - JR 산노미야역에서 특급 전철로 약 3시간
- ※미나베역에 정차하지 않는 특급 전철도 있으므로 주의하십시오.

미나베초의 숙박시설



Hotel&Resorts WAKAYAMA-MINABE
미나베초 야마우치 348
전화: 0739-72-5500
www.daiwareort.jp/minabe/



국민숙사 기슈지 미나베
미나베초 하네타 1540
전화: 0739-72-3939
www.kishuji-minabe.jp/



민박 이와시로스
미나베초 니시이와시로 321-1
전화: 0739-72-3546



요리여관 아사히로
미나베초 하네타 1589-2
전화: 0739-72-5000
www.asahiro.com/



쓰루노유 온천
미나베초 구마세가와 47
전화: 0739-75-2180
www.tsurunoyuonsen.jp/



온천민박 리치
미나베초 하네타 942-1
전화: 0739-72-4120
www.minshuku-rich.com

렌터카·택시

데구치석유 렌터카사업부

미나베초 하네타 1437-2
전화/0739-72-2147
영업시간/8:00~18:00
deguchisekiyu.com

미나베택시

미나베초 시바 377-15
전화/0739-72-2133
영업시간/7:00~22:30

문의

미나베 관광협회

(우)645-0002 와카야마현 히다카군 미나베초 시바 742
전화: 0739-74-8787 / 0739-74-3276 (미나베초 사무소 매실과 관광계)
홈페이지 <https://www.minabe-kanko.jp>



세계 제일의 매실 마을
일본
와카야마
미나베

와카야마현 미나베초

경관

푸른 바다, 짙은 녹음이
펼쳐지는 산, 아름다운
자연으로 둘러싸인
미나베초에서는 사계절의
아름다운 경관을 오감으로
즐길 수 있습니다.

봄이 왔음을 알려 주는 매화
일본 제일의 매실 마을입니다.

매화나무 숲

시즌은 2월 초순부터 하순

‘일본 제일의 매실 마을’ 미나베초 전체에 감도는 매화 향기가 봄이 왔음을 알리고
있습니다. 특히 ‘미나베 매화나무 숲’은 보는 사람의 마음을 자꾸만 끌어당깁니다.



석양

‘와카야마의 일출 석양 100선’에 3곳이 선정되는 등 미나베초에는
아름다운 석양을 감상할 수 있는 명소가 많이 있습니다. 붉게
물드는 바다와 하늘의 대비는 감탄을 자아낼 정도로 아름답습니다.



센리노하마

구마노 99왕자의 하나인 센리 왕자가 있는 센리노하마는
붉은바다거북의 산란지로서도 유명합니다. 구마노 옛길 중에서도
유일하게 해변을 걷는 곳으로 마을에 드는 조개 껍질을 발견할
수도 있습니다.



바닷속 풍경

미나베의 바다는 세계 최대 규모의 구로시오 해류의 혜택을 크게
받는 바다입니다. 열대계 생물과 온대계 생물을 모두 관찰할 수
있는 독자적인 수중 경관이 특징.



가시마

고대로부터 신의 섬으로서 숭상받아 왔습니다. 또, 각도에 따라
세 개의 뱀비를 얹어놓은 것처럼 보인다고 해서 마을 이름의
유래가 되었다고도 전해지면서 마을의 상징적인 존재가
되었습니다. 실제로 섬으로 건너가실 수도 있습니다.

온천



미나베 온천

미나베 온천의 수질은 나트륨·탄산수소염·
염화물천이며 걸쭉한 물이 특징입니다.
베인 상처, 화상, 만성 피부병, 허약 아동
외에 만성 부인병, 신경통, 근육통,
오십견, 운동 마비, 굳은 관절, 냉증, 병후
회복기, 피로 회복 등에 효능이 있습니다.

국민숙사 기슈지 미나베
미나베초 하네타 1540
전화: 0739-72-3939
kishuji-minabe.jp

요리여관 아사히로
미나베초 하네타 1589-2
전화: 0739-72-5000
www.asahiro.com



기슈 미나베 센리하마 온천

매분 1,000리터의 수량이 쏟아지는
대욕장에서는 느긋하게 온천의 묘미를 즐길
수 있습니다. 수질은 나트륨·칼슘·염화물천.
신경통, 부인병, 피부병, 냉증 등에 효능이
있어 여성들에게 인기가 많은 온천입니다.

Hotel&Resorts WAKAYAMA-MINABE
미나베초 야마우치 348
전화: 0739-72-5500
www.daiwaresort.jp/minabe



상처 입은 학이
날개를 쉬기 위해 찾아왔다는
전설이 있는 온천

쓰루노유 온천

산 속의 천연온천. 원수방류식의 ‘쓰루노유’
는 에도시대부터 지역 주민들의 사랑을
받아 왔습니다. 많은 철분이 함유한
다갈색의 물이 특징이며, 피로 회복에
효과가 있다고 알려져 있습니다. 그
밖에도 신경통, 타박상, 화상, 냉증, 만성
피부병 등에 효능이 있습니다.

쓰루노유 온천
미나베초 구마세가와 47
전화: 0739-75-2180
www.tsurunoyuonsen.jp

바다 체험



낚시

아름다운 리아스식 해안선에는 센리노하마나 가시마와 같은 경승지가 자리해 있고, 바다낚시나 바다놀이를 즐길 수 있습니다. 잡히는 어종도 다양해서 일년 내내 많은 낚시꾼들로 붐빕니다.



배낚시라면 저희들에게 맡기세요!

준에이마루

미나베초 사카이 670-11
시간: 새벽녘~
www.juneimaru.jp/



와다마도선

미나베초 하네타 1171-1
시간: 새벽녘~
minnaga.com/wadamatosen



쓰키야마마루

미나베초 사카이 636-1
시간: 새벽~아침·낮 2편(여름철에는 오징어 낚시 가능)
minnaga.com/tukiyamamaru/



매실 체험

미나베초에서는 자연을 활용한 다양한 체험을 즐기실 수 있습니다.



매실 체험

체험 소요시간: 2시간

‘일본 제일의 매화 마을’인 미나베초에서는 매실주, 매실 주스 만들기나 매실 잼, 매실장아찌 만들기, 매화나무나 껍질을 빻아 우려낸 물로 염색하는 ‘우메조메’ 체험 등 매실을 사용한 다양한 체험이 준비되어 있습니다. 6월에는 매실 따기 체험을 할 수 있습니다.



매실 진흥관
주소 / 미나베초 다니구치 538-1
시간 / 9:00~17:00
정기 휴일 / 화요일·연말
입장료 / 무료



다이빙 체험

체험 소요시간: 3시간

부담 없이 수중 세계를 즐길 수 있는 코스가 있습니다. 수영에 자신이 없는 분이라도 강사의 친절한 지도로 안심. 설명 및 준비 시간을 포함하여 3시간 정도 다이빙을 즐길 수 있습니다.



SUP 체험

체험 소요시간: 1시간 30분
(Stand Up Paddleboard)

최근 인기인 새로운 감각의 해양 스포츠를 체험하실 수 있습니다. 서핑 보드 위에 선 채로 타고 노를 저어 나아간다. 파도를 타기도 하고, 앉아서 노를 젓기도 하고, 드러누워 파도에 몸을 싣기도 하는 등 즐기는 방법은 다양각색입니다.

다이빙 서비스 선마린
주소 / 미나베초 하네타 1421-20 시간 / 8:30~17:00 정기 휴일 / 토요일·연말 연시
www.diving-sunmarine.com/

숯 체험

비장탄 체험

체험 소요시간: 2시간

최근 연료뿐만 아니라 냄새 제거나 습기 제거, 음이온 효과 등 다양한 용도에 사용되는 기슈 비장탄.

미나베초는 일본에서 손꼽히는 기슈 비장탄의 산지이기도 합니다. 미나베초 기슈 비장탄 진흥관에서는 비장탄 풍경이나 팔찌 만들기를 체험할 수 있습니다. 또, 비장탄의 역사와 제조 공정을 알 수 있는 자료 및 도구를 전시하고 있으며 숯가마도 견학할 수 있습니다.



기슈 비장탄 진흥관
주소 / 미나베초 기요카와 1267
시간 / 8:30~17:00
정기 휴일 / 토요일·연말 연시
입장료 / 무료



해산물

미나베에서 양륙되는 어류는 약 800종.
일본에서 손꼽히는 어종을 자랑합니다!

바다에 면한 미나베초에서는 자망 어업, 권망 어업, 주낙·외줄 낚시 등 1년 내내 다양한 방법으로 고기를 잡고 있습니다. 양륙되는 어종은 정어리, 고등어, 전갱이, 닭새우 등 약 800종에 이릅니다. 신선한 생선을 사용한 수산 가공도 활발하여 하룻밤 건조 오징어, 배를 갈라 말린 공치나 전갱이 등의 건어물이 유명합니다.



곰치(바다의 갯)

콜라겐이 풍부한 흰살 생선으로 뒤끝이 없는 맛입니다.
건어물이나 전골, 튀김도 인기 요리입니다.



자바리(고급 어종)

몸 길이 1미터가 넘는 대형 어종. 많이 잡히지 않아 '환상의 생선'으로도 알려져 있습니다. 고급스럽고 깊이 있는 맛은 회나 전골로 인기입니다.



뱅어

방금 잡은 뱅어를 그대로 술에 삶아 사용한 '뱅어 덮밥'은 매실과도 잘 어울립니다. 신선한 뱅어는 포동포동해서 맛이 다릅니다.



꿩치 초밥(가을·겨울 한정)

배를 갈라 가볍게 소금에 절인 꿩치를 초밥 위에 얹은 스가타즈시.
와카야마 향토 요리의 대표격입니다.



닭새우

미나베초는 닭새우도 많이 잡히는 마을.
구로시모에서 자란 통통한 닭새우 요리를 꼭 한번 맛보십시오.

매실

미나베·다나베의
매실 시스템은
세계 농업유산으로
인정되어 있습니다.



미나베초에서 매실 재배가 활발해진 것은 에도시대 초기부터였습니다. 메이지시대에는 생산부터 가공까지 일관된 상품화에 성공함으로써 매실 마을로서 발전하는 계기가 되었습니다. 알이 굵고 과육이 두터워 과즙이 많은 난코 매실은 오랜 세월의 연구 끝에 얻게 된 최고급 품종입니다. 미나베초에서 재배되는 매실의 80%를 차지하며, 매실의 최고 브랜드로서 전국에, 세계에 그 이름을 떨치고 있습니다.



매실장아찌

얇은 껍질 속에 풍부한 과육이 담긴 기슈 미나베의 난코 매실.
옛날부터 내려오는 시큼한 것과 꿀을 넣은 마일드한 것까지 종류가 다양하게 갖추어져 있습니다.



매실주

완숙 매실을 사용하여 달콤한 향을 즐길 수 있는 매실주와 쓰유아카네라고 하는 새빨간 매실을 사용한 매실주, 매실과 술과 설탕만을 사용한 무첨가 매실주 등이 있어 상품이 다양합니다.



매실 잼

매실의 상큼한 신맛과 단맛이 그대로 살아 있는 수제 느낌이 넘치는 잼은 빵이나 요구르트, 아이스크림에도 잘 어울립니다.



매실주 다이후쿠

완숙 매실로 매실주를 담근 열매가 그대로 들어 있는 일본식 스위츠.
커스터드와 생크림이 듬뿍 들어간 다이후쿠입니다.



매실 요리

매실을 사용한 피자 외에도 지역산 특산품과 매실을 사용한 다양하고 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다.