



こ こ た び

kokotabi minabe

み な べ

和歌山県 みなべ町



交通のご案内

電車

京都・大阪から
JRき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50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

- ・大阪から阪和自動車道みなべICへ 約2時間
- ・神戸・京都から約2時間20分
- ・南紀白浜空港から紀勢道を経てみなべICへ 約30分

みなべ観光協会

〒645-0002 和歌山県日高郡みなべ町芝742

TEL:0739-74-8787 / TEL:0739-33-9310(みなべ町役場 うめ課)

発行:令和5年6月(令和元年7月 第2版)

www.minabe-kanko.jp





ここちいい、
こころがまーるくなる旅
ここたび みなべ

どこまでも広がる美しい青
い海と、濃い緑の山々にすっ
ぽりと包まれた「みなべ」
は、だれにとってもなつかし
い故郷を感じる場所。あた
たかい人柄と笑顔にあふれ
る「みなべ」には美味しいも
のいっぱい。自然の恵みを
大切にしながら暮らす街の
人達とふれあってみてくだ
さい。そして、ゆつくりと旅
してみてください。

もくじ

P 04 / 05	ここたびマップ
P 06 / 07	ここたび 春 のおすすめ旅コース
P 08 / 09	ここたび 夏 のおすすめ旅コース
P 10 / 11	ここたび 秋 のおすすめ旅コース
P 12 / 13	ここたび 冬 のおすすめ旅コース
P 14 / 15	ここは、日本一の梅の里 南高梅の歴史／世界農業遺産
P 16	おにぎり条例って？ うめ振興館／ここたび体験
P 17	紀州備長炭 紀州備長炭振興館／ここたび体験
P 18 / 19	里山さんぽ お祭りにおいで！／ガイドの会
P 20 / 21	里海で遊ぼう ダイビング体験／アカウミガメの産卵地
P 22 / 23	みなべで獲れる魚たち 磯釣り／船釣り／3大うまい海の幸
P 24 / 25	癒しとパワーを求めて 海辺の熊野古道／みなべの歴史
P 26 / 27	温泉／絶景のゆ・癒しのゆ
P 28 / 29	地元野菜と梅を使ったお料理が食べたい！ ここたびみなべのおいしいもの
P 30 / 31	みなべの女将さんに聞く、海の幸山の幸 おいしいもん、食べていきよし！
P 32 / 33	家族や友人に贈りたい！ みなべのおみやげ
P 34 / 35	飲食店リスト 宿泊施設リスト／レンタカー
P 36	アクセス

【海辺の熊野古道散策】

世界遺産登録された熊野古道には約100カ所の王子(旅の休憩所)があります。その中の3つの王子がみなべ町に。熊野詣が盛んだった平安時代から旅の安全をお祈りした場所です。



海を見ながら
美味しい
オリジナルブレンド
コーヒーも♡



【しらす井でお昼ご飯】

一年を通してしらす井が盛んなみなべ町。水揚げされたしらすをその場で釜揚げしてふっくらと仕上げます。新鮮だからその旨味が堪能できる一品。

国民宿舎 紀州路みなべ

みなべ町堀田1540 TEL:0739-72-3939

このページの
一番下も
チェックしてね!

【島ノ瀬ダムでこいのぼりとお花見】

約500本ものソメイヨシノが一斉に咲く様子は圧巻。さらにダム湖の上では春風になびくたくさんのこいのぼりが楽しめ、桜名所のひとつになっています。土日のお昼頃は地元のお母さんたち(地域の婦人部)が作るちらし寿司やさんま寿司、よもぎもちの販売も!

みなべ町東神野川

TEL:0739-74-8787(みなべ観光協会)



スサノオノミコとその妻クシナダヒメノミコが祀られていることにちなんだ縁結びのお守り♡



【須賀神社にお参り】

平安時代に京都の八坂神社の神を勧請し、南部庄の総鎮守として祀ったことが始まりといわれています。スサノオノミコが祀られており、地元では「御霊(ごりょう)さん」と呼ばれ親しまれています。本殿3棟が県指定文化財となっています。

みなべ町西本庄242

TEL:0739-74-2204

【うめ振興館で梅の歴史を知る】

道の駅 みなべうめ振興館は、「日本一の梅の里みなべ町」の顔として、多くの人々の交流ポイントとなっています。梅の歴史や特徴を楽しく学べるだけでなく、町の歴史や文化財を知ることができます。梅や備長炭のおみやげを売る物産コーナーもあります。(入館無料)

みなべ町谷口538-1
TEL:0739-74-3444



食べてみて!
「梅ソフト250円(税込)」



ぽかぽかほっこりあたたかい
春に会いにゆく旅のコース

車で約10分

しらす料理

車で約20分

島ノ瀬ダム

車で約10分

須賀神社

車で約5分

うめ振興館

ココでもしらす料理を食べられるよ!

海鮮房 井乃芳

「しらすご飯」

みなべ町堀田1421-21
TEL:0739-72-5151

MAP D-37

カフェ・ド・マンマ

「しらすピザ」

みなべ町堀田1590-40
TEL:0739-72-2361

MAP D-33

もとや魚店

「しらす丼」

みなべ町堺551
TEL:0739-72-4466

MAP E-45

料理宿 朝日楼

「生しらす丼」

みなべ町堀田1589-2
TEL:0739-72-5000

MAP D-32

温泉民宿 リッチ

「釜揚げしらす丼」

みなべ町堀田942-1
TEL:0739-72-4120

MAP D-30

※上記で紹介の飲食店の詳細は、P34をご覧ください。詳しくはお問い合わせください。

ここたび
はる

kokotabi
Spring

ココで体験できるよ！

JA紀州アグリセンターみなべ **MAP C-25** (株)松川農園
集合場所住所：みなべ町気佐藤321-6 TEL: 0739-72-2416
TEL: 0738-22-0604 (本店)

ぶらむ工房 **MAP F-48** てらがき農園
TEL: 0739-74-2406 TEL: 0739-72-5105

紀州本庄うめよし **MAP F-58** 井上梅干食品 **MAP G-67**
TEL: 0739-74-2433 TEL: 0739-72-2730



check!
P16

【梅収穫体験】

毎年6月上旬～下旬は青梅の収穫時期。これに合わせて梅収穫体験ができます。まん丸に実った青梅はさわやかな香りを放ち、つい夢中になってしまう楽しい体験です。

check!
P21

【小目津公園でおさんぽ&磯遊び】

海を目にした小目津公園は広々とした気持ちよさが人気。そのまま浜辺を散歩しながらシーグラスを探したり、磯の小さな生き物を観察したり。

みなべ町山内355 / TEL: 0739-74-8787 (みなべ観光協会) **MAP G-61**



【食堂として親しまれているお店】

アットホームな民宿で、お昼は地魚を使った造りをはじめとする定食や丼、うどんなどがあり、地元の方々にも食堂として親しまれています。

お食事処・民宿 リッチ **MAP D-30**
みなべ町埴田942-1 / TEL: 0739-72-4120



【海の上でのんびり パドルボード体験】

パドルボードとは、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ネジャーです。安定感もバツグンで、ボードの上に乗って進む「水上さんぽ」はバランス感覚が身につくエクササイズにもオススメです。鹿島まで渡れます！

ダイビングサービス サンマリン **MAP D-38**
みなべ町埴田1421-20 / TEL: 0739-72-4538
体験費用: 5,500円(税込) (3日前までの要予約) ※4～10月末まで

check!
P20

【国民宿舎 紀州路みなべで 絶景のみなべ温泉を満喫】

国民宿舎「紀州路みなべ」は温泉につかりながら太平洋が見渡せる絶景風呂が人気です。夕焼けの時刻は特におすすめで海と空が赤く染まる景色は自然の中にすっぽりと包み込まれるような感覚に。湯上がりの肌はつるつるすべすべです。

みなべ町埴田1540 / TEL: 0739-72-3939 **MAP D-39**



check!
P26



MAP G-63

【千里の浜でウミガメ観察】

自然のままの環境が残る千里の浜は本州一のアカウミガメの産卵地です。毎年5月下旬～8月中旬にかけて産卵のため海から浜辺にあがってきます。自然を壊さないように観察するためには申請が必要です。詳しくは問い合わせを。

みなべ町教育委員会
TEL: 0739-74-3134

申請が必要です！
check!
P21

毎年8/1には
鹿島神社の
奉納花火祭が
開催されます！



まばゆい光の中、みなべならではの
いろんな体験が楽しめます！

start!

梅もぎ体験

車で約5～15分
(体験場所により変わる)

小目津公園

車で約10分

お食事処・民宿
リッチ

車で約5分

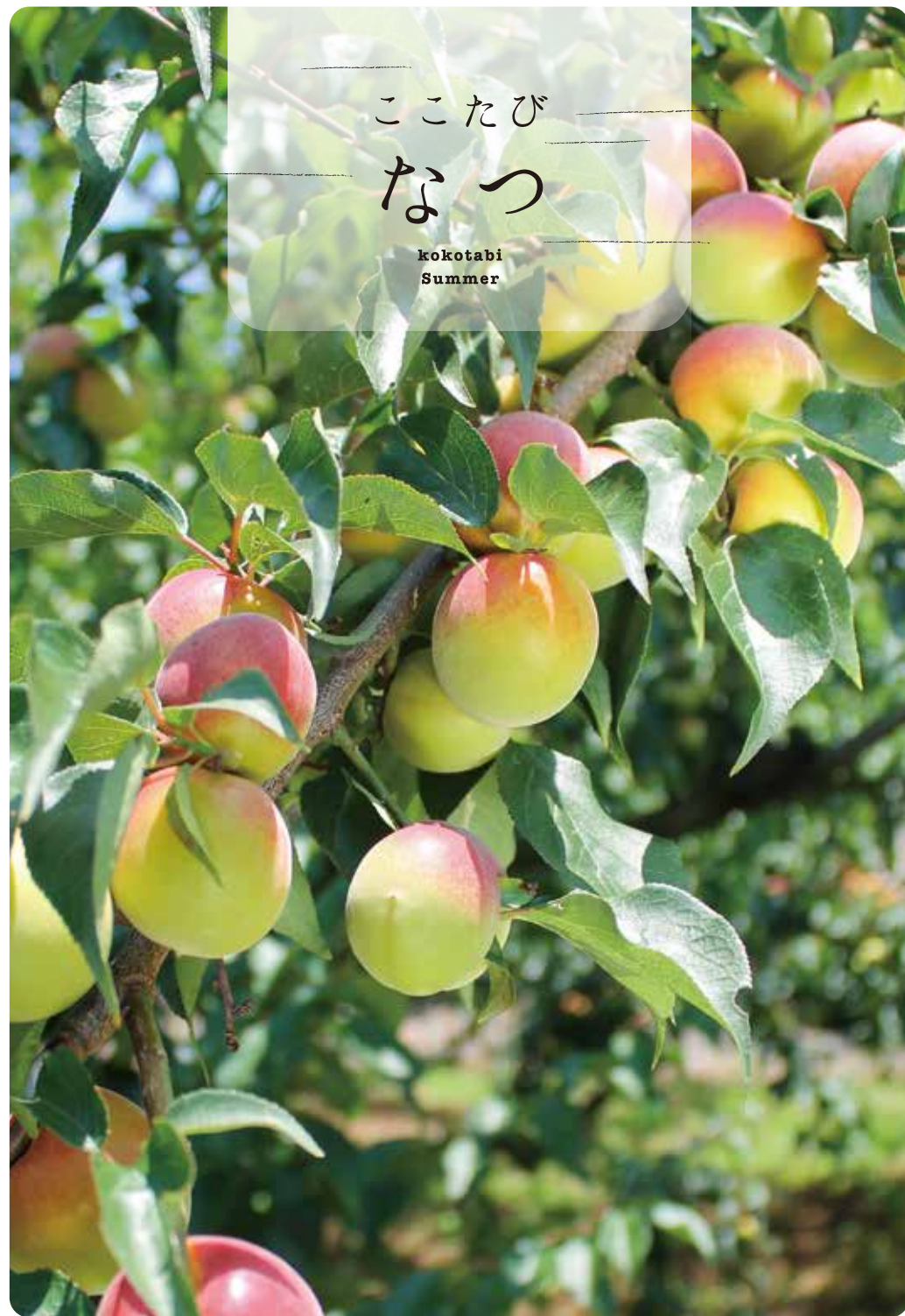
パドルボード
体験

車で約5分

みなべ温泉

車で約10分

ウミガメ
観察



ここたび
なつ

kokotabi
Summer

check!
P18

【里山をてくてくおさんぽ】

涼しい風を感じながらのお散歩。黄金色に輝く田んぼや、柿や栗など自然が育てた果実がたわわに実った里山を地元の人との会話も楽しみながらぶらりぶらりと歩いてみましょう。



check!
P27

【鶴の湯温泉で入浴】

江戸時代から湯治場として親しまれた山あいの温泉。川のせせらぎを聞きながら鉄分を多く含む源泉かけ流しのお湯にゆったりと浸かってみて。心も体もゆるゆると癒されます。
●11:00～20:00 / 大人600円・子ども300円

みなべ町熊瀬川47
TEL:0739-75-2180

MAP B-8

check!
P19

【10月～11月には秋祭り】

収穫の秋を祝い氏神様に感謝する祭りがあちこちで行われます。県の無形文化財にもなっている清川の獅子舞や須賀神社の馬駆けなどは特に有名で一見の価値があります。



かつら堂 MAP C-23



大江家住宅 MAP C-12



ほんまもん
ふるさと産地直売所 MAP F-56

check!
P28
P33

【梅スイーツとおみやげを 探してまち歩き】

日本一の梅の里みなべには梅を使ったスイーツもたくさんあります。まち歩きのおともに、お土産に、いろんなお店をまわってみましょう。

実りの秋
おいしいものがもりだくさんの季節です。

start!

里山
おさんぽ

車で約20分

鶴の湯温泉

車で約10～20分

10月～11月

秋祭り

車で約10～20分

梅スイーツと
おみやげ



ここたび
あき

kokotabi
Autumn

【紀州備長炭を使った体験】

「みなべ町紀州備長炭振興館」では備長炭の歴史や製造工程がわかる資料や道具の展示をはじめ炭窯の見学もできます。ここでは備長炭風鈴やプレスレットの手作り体験ができるので、旅の思い出にぜひ！

紀州備長炭振興館

みなべ町清川11267 / TEL: 0739-76-2014 (みなべ川森林組合)
体験費用: 風鈴1,430円(税込)、プレスレット1,650円(税込)
(2週間前までの要予約)

check!
P17

マイナスイオンの
パワーを
身につけて！



備長炭プレスレット



備長炭風鈴

【南部梅林で観梅＆おやつ】

一百万香十里、といわれる南部梅林は日本最大級の広さを誇ります。かぐわしい香りに包まれながら春を感じてください。南部梅林へ行ったならこれを食べなきゃ、というのが「いもちもち」。もち米とぎつまいもを合わせたやわらか〜いもちに、きなこがたっぷり！中には甘さ控えめあんこが。

みなべ町晩稲

営業時間 8:00 ~ 17:00
TEL: 0739-74-3464 (梅の里観梅協会)
E-mail: info@minabebairin.jp

MAP F-46

南部梅林名物
「いもちもち」



【かたやまのいもちもち】

自農園で育てたサツマイモとモチ米を原料として丁寧に挽き合わせて甘さを控えた自家製こしあんを包んでいます。非常にしなめらかで柔らかく、出来たての味は格別です。いもちもちに合わせたオリジナルコーヒーも楽しめます。

1個 ¥120 ~

片山農園

営業時間: 観梅期間中 9:00-16:30
TEL: 0739-74-3232 (営業時間中のみ)
E-mail: info@wankey.jp

MAP F-34



【地魚料理でお昼ごはん】



地元の漁港から毎日仕入れる地魚のほか、名物のうづぼ料理を扱うゆったりと落ち着いた雰囲気の人気のレストラン。リーズナブルな日本料理店です。

和風レストラン
くーる

みなべ町山内1724
TEL: 0739-72-3908

MAP G-68

【地元で人気のお昼ごはん】



製麺工場の片隅にある小さな食堂。南高梅入りのうどんがイチオシ！冷やしもあり。和歌山ラーメンも人気です。

高砂食品

みなべ町気佐藤408-16
TEL: 0739-72-2238

MAP F-57



check!
P16

【紀州梅干館で梅酒作り体験】

梅干し専門店の「紀州梅干館」では3種類の梅酒を手作りできる体験教室を開催しています。梅マイスターがわかりやすく説明してくれるので、初めての方でも安心！自分だけのオリジナル梅酒を作って持って帰しましょう。(160ml×3本)

みなべ町山内1339
TEL: 0739-72-2151

体験費用: 2,200円(税込) (要予約) ※他にも体験あり

MAP G-66

【海を見ながら千里浜温泉】

ホテル&リゾート和歌山みなべの外湯はすばらしい景色を見ながら温泉が楽しめます。町歩きで疲れた身体をほっこりと癒してくれるやさしいお湯で、湯上がりの肌はしっとりすべすべ。

ホテル&リゾート和歌山みなべ

みなべ町山内348 / TEL: 0739-72-5500

MAP G-69



早朝には朝日を見ながら入浴も楽しめます！

一年の中で最も寒い時期に花を咲かせる
梅は春を迎えにいく花といえます

start!

紀州備長炭
体験

車で約20分

南部梅林

車で約10分

お昼ごはん

車で約10分

梅酒作り
体験

車で約10分

千里浜温泉

ホテル&リゾート
和歌山みなべ



こことび
ふゆ
早春
kokotabi
Winter

春の訪れをおしえてくれる梅の花
ここは日本一の梅の里です



みなべが誇る国産梅の最高ブランド 南高梅の歴史



南高梅誕生記念石碑



みなべ町で梅栽培が盛んになったのは江戸時代初めからで、明治時代にはみなべ町晩稲(おしね)の内中源蔵翁(うちなかげんそうおう)が郷内に加工場を建て、梅の生産から加工まで一貫した商品化に成功。梅の里として発展する契機となりました。大粒で肉厚、ジューシーな南高梅は、南部郷で長い年月の研究の末にたどりついた最高級品種で、紀州みなべの梅干の原料となります。昭和25年、郷内で栽培されていた14種類の梅の中から、5年の歳月を費やして最優良品種の選抜を実施。その結果、「高田梅」ほか6種が優良母樹に選定されました。中でも、母樹選定調査研究に深く関わった南部高等学校園芸科の努力に敬意を表し、昭和40年10月29日に「南高」と命名されました。みなべ町で栽培される梅の8割を占め、梅のトップブランドとして全国に、世界にその名を馳せています。



養分に乏しく崩れやすい斜面を利用して薪炭林(しんたんりん)を残しつつ梅林を配置し、400年にわたり高品質な梅を持続的に生産してきた農業システムです。人々は、里山の斜面を利用し、その周辺に、薪炭林を残すことで、水源確保や崩落防止等の機能を持たせ、薪炭林に住むニホンミツバチを利用した梅の受粉、長い梅栽培の中で培われた遺伝子資源、薪炭林のウバメガシを活用した製炭など、地域の資源を有効に活用して、梅を中心とした農業を行い、生活を支えてきました。また、人々のそうした活動は、生物多様性、独特の景観、農文化を育んできました。これからも自然と共存しながら梅システムを継続継承させていきます。

この地域の400年以上受け継がれてきた梅栽培を中心とした伝統的な農業の仕組みが、世界的にもすぐれたものであると認められ平成27年12月15日に、世界農業遺産に認定されました。

世界農業遺産 「みなべ・田辺の 梅システム」



底冷えのする最も寒い時期に固いつぼみをほころばせる梅の花は、春を呼ぶ花といわれています。みなべ町には「南部梅林」などの梅林があり、山の斜面を白いベールで覆ったように咲く南部梅林は、多くの観梅客で賑わうスポットです。花の下でお弁当を広げる家族、カメラを片手に散策する人、特産品を買い求める人など、みんな地元の農家さん達との会話を楽しんでいます。花を愛でただけでなくさまざまな体験も用意されているので、梅の里での梅ジュース作りやジャム作りをして思い出つくりも一緒にしてみたいかがでしょう。梅の花は派手な華やかさはないけれど、小さな輝きに気づかされる可憐な花。甘酸っぱい香りにつまれてみませんか？

梅干しで おにぎり条例

梅干しへの愛が生んだ
日本ユニークな条例

みなべ町は全国一の梅の産地です。もともと梅干しの美味しさを多くの方に知ってもらい食べてもらおうと「梅干しでおにぎり」条例が成立しました。おにぎりを作る時の具に梅干しを使いましょう、というこのユニークな条例はもちろん全国初！おにぎり用の梅干しの新しい製品の研究や開発を推進することなども盛り込まれています。

みなべ町で梅干し以外のおにぎりを食べると罰則を受けるということはないのでご安心を！手作り梅おにぎりを作ったり、コンビニで梅おにぎりを見つけた時はみなべ町のこの条例を思い出してみてください。やっぱりおにぎりは梅干しが一番ですよ。

梅について
知りたいなら
ココ！

特許も取得！ 梅の健康パワー

梅干しには、肌の張りや潤いを保つコラーゲンの分解に関連づけられる酵素（コラゲナーゼ）の働きを効果的に阻害する成分が含まれていることを見いだししました。この研究成果について、特許を取得しました。（特許番号：第7235233号）



Challenge!

ここたび体験！



MY梅干し作り体験 前日までの要予約

南高梅を使った梅干し作りが体験できます。自分で作るからすっぱいのも、甘いのも自分好みに出来るのが魅力です。世界にひとつだけのMY梅干し。作った梅干しは持ち帰って炊きたてご飯と一緒にどうぞ！

紀州梅干館
みなべ町山内1339
TEL: 0739-72-2151
体験費用: 2,200円(税込)
MAP G-65

梅酒作り体験
梅ジュース作り体験
もできるよ！



梅ジャム体験 1週間前までの要予約

みなべでとれた完熟南高梅と砂糖だけを使う無添加ジャムを手作りしましょう。作り方は簡単なので小さなお子さんと一緒に楽しめます。出来上がった梅ジャムは瓶に詰めてお持ち帰り。デザートソースだけでなくお料理での使い方も教えてくれます。

ぶらむ工房
みなべ町晩稲289
TEL: 0739-74-2406
体験費用: 1,500円(税込)
MAP F-48

梅干し体験(夏期休止)
梅ジュース体験
梅狩り体験(6月中)
もできるよ！



梅染め体験 2日前までの要予約

梅染めの女性がインストラクターとして指導してくれるので、梅料理等いろんなお話を聞く事ができます。梅染めは、梅の木や皮を砕いて煮だした染液でハンカチやストールなどを染めます。独特のやさしい色合いが人気です。(所用時間:60分~90分)

みなべの里梅染工房
みなべ町徳蔵289
TEL: 090-8750-3284
MAIL: melfar211@docomo.ne.jp
体験費用: 1,500円(税込) ~
材料費: 別途 MAP F-59
人数: 3人~

その他の 梅体験

JA紀州アグリセンターみなべ MAP C-25 みなべ町気佐藤321-6 / TEL: 0738-22-0604 ●梅ジュース作り体験 ●梅漬け体験 ●梅もぎ体験(6月上旬~中旬)
てらがき農園 みなべ町西岩代1228 / TEL: 0739-72-5105 ●無農薬の梅もぎ+梅ジュース作り体験(6月上旬~6月末)
(株)松川農園 みなべ町東岩代1697 / TEL: 0739-72-2416 ●南高梅の枝剪定体験(10月~2月) ●青梅もぎとり体験(6月上旬~中旬)
紀州本庄うめよし MAP F-58 みなべ町西本庄278 / TEL: 0739-74-2433 ●梅ひろい、梅もぎ体験(6~7月初旬)
井上梅干食品 MAP G-67 みなべ町山内1095-1 / TEL: 0739-72-2730 ●梅ひろい、梅もぎ体験(6~7月初旬)

平安時代から続く製炭技術 紀州備長炭の魅力 存分に堪能してください

火を熾すだけじゃない！備長炭のパワー

燃料以外にも様々な使い方がされている備長炭は、ご飯をふっくら炊き上げたり、水の浄化や空気の清浄、消臭、さらに癒し効果まで実証されています。現在、みなべ町は年間約3万3千俵を生産。高純度の炭素、火持ちのよさ、独特の火力を誇る備長炭は、ウバメガシやアラカシの原木を熟練した職人が勘を頼りに、約1週間かけて焼き上げます。見た目の美しさからインテリアとして使う方も多く、自分用はもちろんお土産にもぴったりです。

Challenge!

ここたび体験！



陶芸体験 前日までの要予約

20年前、故郷であるみなべ町清川でアトリエ「清恵窯」をオープンさせた西村修次さんの指導のもと陶芸体験ができます。初めてでもOK。室内のいりもいい雰囲気。旅の素敵な思い出作りになるはず。作品は後日郵送してくれます。

清恵窯 MAP A-5
みなべ町清川3438 / TEL: 0739-76-2455
体験費用: 3,000円(税込)
PayPay 使えます。

備長炭について
知りたいなら
ココ！



紀州備長炭振興館

みなべ町清川1267
TEL: 0739-76-2258

みなべ川森林組合
TEL: 0739-76-2014
MAP A-3



紀州備長炭は平安時代からの歴史があり、ここみなべ町は紀州備長炭の生産日本トップクラスを誇ります。「紀州備長炭振興館」ではその歴史や文化、製造技術を知ることができるうえ、さまざまな体験も用意されています。

2 東西岩代八幡神社の秋祭り

小学6年生以下の子どもが踊りを奉納します。踊りの起源は慶長頃に狂言などを奉納していたものが元禄時代頃、上方から芸能者を招き奉納していました。(県指定無形民俗文化財)

【10月スポーツの日の前日】

みなべ町東岩代561

MAP H-72

みなべ町西岩代523

MAP H-75

TEL:0739-74-8877(みなべ観光協会)

1 須賀神社の秋祭り

地元では「ごりょうさんの秋祭り」と呼ばれ、五穀豊穡を願って10月9日に行われます。何と言っても迫力ある馬駆けは必見です。(県指定無形民俗文化財)

【10/9】

みなべ町西本庄242

MAP F-47

TEL:0739-74-2204(須賀神社)

5 清川天寶神社の秋祭り

「名之内の獅子舞」は伊勢大神楽の系統として県内では北限といわれています。何度か消滅の危機を迎えましたが、人々の熱意で復活しました。(県指定無形民俗文化財)

【11月第1日曜日】

みなべ町清川1367

MAP A-2

TEL:0739-74-8787(みなべ観光協会)

4 高城天寶神社の秋祭り

天狗のような面を被った「オニ」と獅子舞の奉納がみどころ。子供御輿もおこなわれ、高城(たかぎ)地区の人々に親しまれています。毎年10月第4日曜日に行われます。

【10月第4日曜日】

みなべ町高野244

MAP B-6

TEL:0739-74-8787(みなべ観光協会)

3 鹿島神社の秋祭り

「埴田の神輿、獅子舞」、町無形民俗文化財に指定されている「南道の奴行列」(3年に1度)や、「芝崎のふとん太鼓」(随時)などが祭礼に参加し、大勢の見学人たちを楽しませてくれます。

【10月第3日曜日】

みなべ町埴田20

MAP C-10

TEL:0739-72-4573(鹿島神社)

みなべの
秋祭りに
おいで!



清川天寶神社の参道に咲くアサマリンドウ

11月頃に咲くアサマリンドウの花は長細い筒状で5センチほどの小さな花。他の地域では見られない貴重な群生地として町の文化財に指定されています。



①猪山公園から見渡す、みなべ町の町並みと鹿島。②藤の枝に守られるようにあるこの祠にはカエルの置物が鎮座しています。里の人々から「ことごとさん」という愛称で親しまれている土地の守り神です。(※カエルを「ごととびき」と言います)③海の見える熊野古道には紀州備長炭の原料であるウバメガシが道を覆うように自生しており、まるで木のトンネルを歩くような気分。

そこに暮らす人々の営みに密接に結びついた里山は古き良き日本の風景に溢れています。棚田の水田や地元の人々がお参りするお地藏さん、ゆつくりと歩くことで見つけられる名もなき花の可愛らしさ。風を感じる、お日様の光を浴びる、すれ違う里の人との何気ない会話：そのどれもがあなたにたく心にやさしく響くはず。さあ、ゆつくりと自然を感じながら歩いてみましょう。

ガイドが
おすすめする
里山さんぽ

清川の里山風景

MAP A-1

高台に登りかわいい小学校の方を眺めてみると豊かな田畑が広がります。初めて来たのにどこか懐かしい風景は里山散策の醍醐味です。



お問い合わせ:みなべ観光協会 MAP C-11
みなべ町芝742/TEL:0739-74-8787



ガイドさんのお話を聞きながら歩く
ガイドの会

単に町歩きや里山散歩をするのではなく、ガイドと一緒に歩いてみるにはいかがですか?みなべ町の自然風土や歴史、文化、そしてガイドブックには載っていない楽しい話題が聞けるのが魅力です。地元ならではのあったかトークは人気でリピーターも多いのです。

吉野熊野国立公園に指定された海に隣接
親子連れに大人気の、
芝生が広がる海浜公園！



千里の浜の隣にある小目津浜に面した、広さ約7500平方メートルの広々とした公園で、海を一望できるのが特徴です。広い公園内はきれいに敷き詰められた芝生が青々と茂り、桜をはじめ黒松などたくさんの木々が植えられ、四季折々に景観を楽しめることができます。千里の浜で貝殻拾いなども楽しめます。

小目津公園

みなべ町山内355
TEL: 0739-74-8787 (みなべ観光協会)

MAP G-61



お問い合わせ：
みなべ町教育委員会
TEL: 0739-74-3134
<http://www.town.minabe.lg.jp/docs/2013091500104/>

千里ウミガメ館 MAP G-71

みなべ町千里の浜は本州一を誇るアカウミガメの産卵地

5月から8月上旬にかけて、千里の浜や岩代の浜などへ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した。本州では千里の浜は産卵の密度が最も高い浜です。カメの産卵は夜間に行われます。卵が水に浸かると死んでしまうため、親ガメは高潮線よりも上の砂地を選びます。カメは音やにおい、光に敏感で、少しでも危険を感じると海へ戻ってしまうため、地元のみガメ研究班や青年クラブみなべが、NPO日本ウミガメ協議会と連携して環境を守っています。

1シーズンに千里の浜などみなべの浜へ産み落とされた卵のうち、成熟体になるのは1〜2匹ぐらいではないかといわれています。それが自然の摂理とはいえ、1匹でも多くの子ガメが大きくなつてみなべの浜へ戻って来てほしいのです。

産卵を観察できるよ！
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。
※子ガメのふ化観察はできません。



里海で遊ぼう！

自然をそのまま体感できる みなべの海中散歩

みなべの海は世界最大の潮流黒潮の恩恵を大きく受ける海です。熱帯系の生物、温帯系の生物の両方を観察できる独自の水中景観が特徴。水中の地形も他では見れない特異でダイナミックです。それは白浜の沖、ちょうど黒潮が入る最初の場所からこみなべまでに魚の通り道となる根が続いているからです。この終着点がみなべ

を代表するポイント「ショウガセ」になり、魚影の濃さ、何が見れるか分からない期待感、和歌山随一です。

それだけでなく、テールサンゴの群生もありにも見事です。最近になり学者の方々もみなべのサンゴに注目し始めています。

そして、何と言つてもこみなべを二躍有名にしたのは世界でもここだけしか見れないネオンエローに輝くオオカワリギンチャクの群生。

この美しさを一度でも見ればこの海を忘れる事はできません。

大物から小物、はたまた地形、サンゴと海の楽しみ全てを盛り込んだのがみなべの海です。

Challenge!

ここたび体験！



体験ダイビング

気軽に水中世界を楽しめるコースがあります。泳ぎにあまり自信がない方でもインストラクターが親切丁寧に指導してくれるので安心。説明や準備の時間を含めて3時間程度でダイビングが楽しめます。

ダイビングサービス サンマリン

みなべ町塩田1421-20
TEL: 0739-72-4538
体験費用: 11,000円(税込) (所要時間: 2時間)
www.diving-sunmarine.com/
f www.facebook.com/sunmarinediving

要予約

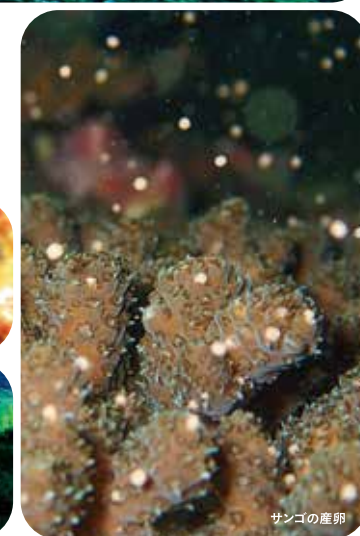
バドルボード体験
もできるよ！
(4〜10月末まで)

MAP D-38

ダイビングスポットとしてみなべはとても魅力に満ちた場所。世界でみなべの海でしか見ることができないオオカワリギンチャクの群生は必見で、ダイナミックな地形、魚影の濃さなど、初心者からベテランまで楽しめるバリエーションに富んだ海に加え、京阪神からの日帰りもOKなアクセスの良さも人気のひとつです。夏にはサンゴの産卵を見ることができまよ。



オオカワリギンチャク



サンゴの産卵

みなべの3大うまい海の幸、ぜひ味わって！

伊勢海老



黒潮に育まれ引き締まった肉厚な身と上品な甘みをもつみなべの伊勢海老。刺身や鍋、焼き物でぶっぴりの食感を楽しんで。

クエ



幻の高級魚クエは大きいもので1m以上にも達します。脂ののった白身は上品で深みのある味わいが特徴で刺身や鍋が人気です。(写真は朝日樓の料理)

ウツボ



海のギャングとも言われるウツボ。身はコーゲンたっぷりですその姿からは想像できないような白さでクセがない美味しさです。

ココで食べられるよ！

- ・料理宿 朝日楼 伊勢海老／クエ ※食事のみ可(要予約)
- ・海鮮房 井乃芳 伊勢海老(要予約)／クエ(10月～1月、要予約)／ウツボ(9月～5月、要予約)
- ・酒と魚 更科 伊勢海老(9月中頃～4月、要予約)／クエ(10月～2月、要予約)／ウツボ(要予約)
- ・もとや魚店 伊勢海老(10月～4月)／クエ(冬期) ※どちらも食事はお刺身のみ
- ・和風レストラン くーる 伊勢海老(鍋は要予約)／クエ(要予約)／ウツボ(大人数なら予約可能)
- ・国民宿舎 紀州路みなべ 伊勢海老／クエ
- ・温泉民宿 リッチ 伊勢海老(要予約)／クエ(要予約)／ウツボ(要予約)

※上記で紹介の飲食店の詳細は、P34をご覧ください。詳しくはお問い合わせください。

みなべで

磯釣り・船釣り



みなべで
釣りデビュー
してみよう！

<磯釣り>

気軽に釣りが楽しめることで若い人や女性に人気の磯釣り。春から夏にかけては大きなアオリイカやクロダイ、イシダイが。秋から冬にかけてはグレ、ブダイなどがよく釣れるスポットです。地元の小・中学生もよく釣り場に来ているから、みなべならではの話や釣りアドバイスなども聞けるかも。手ぶらで来ても道具やエサなど一式レンタルをしているところもあるので気軽に問い合わせを。

<船釣り>

本格的に釣りを楽しむなら船釣りです。大物が狙えることと大海原での開放的気分は他のレジャーでは味わえない気持ちよさ。春から真鯛、イサギ、アジなど。秋から冬にかけてはカンパチやメジロ、グレといった魚が釣れます。GWや大型連休を利用して大学生や家族連れで賑わうみなべの釣りスポット。初心者でも安心して楽しめます。

マリンアート・干物づくり体験

自分好みの貝殻を見つけて世界に一つしかないオリジナルのキーホルダーやストラップが作れます。また、自分でイカを捌いてつくる干物づくり体験もあり、セットの体験が人気です。



マリンアート料金：1,500円(税込)／干物づくり(イカ)体験：1,000円(税込)
マリンアートと干物づくり(イカ)体験のセットは2,000円(税込)となります。

紀州日高漁協南部町支所 MAP E-40

みなべ町堺574 TEL: 0739-72-2207

9:00～17:00 ※要予約(最小受入人数 20名以上)



美しいリアス式の海岸線は千里の浜や鹿島などの景勝地に恵まれ、磯釣りや磯遊びが楽しめます。
地先の岩礁地帯では刺し網漁業、沖合では回遊魚を対象とした巻き網漁業、沿岸では刺し網・はえ縄一本釣りなどの漁船漁業と、1年を通じて様々な漁法が行われています。水揚げされる魚種は、イワシ、サバ、アジ、イセエビなど約800種にも及びます。新鮮な魚を活かした水産加工も盛んで、イワシのメザシ・イカの一夜干し・シラスちりめん・カマスやアジの開きなどの乾物が有名です。

紀州日高漁協
南部町支所
みなべ町堺574
TEL: 0739-72-2207
MAP E-40





癒しとパワーを求めて 海辺の熊野古道と鹿島信仰

千里の浜

長さ約1.3キロの美しい砂浜。熊野古道紀伊路のなかでは、唯一白砂青松の浜を歩くところで、熊野詣での旅人たちは海の広さに目をみはり潮風の香りを満喫したことでしょう。

みなべ町山内 **MAP G-63**



有間皇子 結び松記念碑

孝徳天皇の皇子 有間皇子が謀反の罪に問われ護送される途中、岩代で松の枝を引き結んで歌を詠み、岩代の神に自分の平安の無事を祈りました。岩代の地はその後、熊野街道の名所となりました。

みなべ町西岩代 **MAP H-76**



岩代王子

熊野九十九王子の中でも、最も早くから知られた有名な王子社。熊野詣の人々は岩代の神を敬い祈りを捧げました。ここからは大海原を背景に続く美しい砂浜を望む事が出来、千里王子へと繋がっています。

みなべ町西岩代 **MAP H-74**



千里王子

熊野九十九王子の一社として栄えた王子で、古代から中世にかけて花山法皇、後鳥羽上皇など歴代上皇や貴族が、近世では紀伊藩主や田辺領主をはじめとした多くの人々が参詣しました。

みなべ町山内 **MAP G-64**



丹房地蔵の銀杏

樹齢およそ300年の、町内ただ一株のイチヨウの木です。現在も生育盛んで、たくさんのギンナン(実)をつけます。昭和49年に県指定名勝天然記念物に指定されました。

みなべ町北道 **MAP C-14**



南部峠の地藏像

南部峠は熊野古道の要地で、峠を往来する人々はこの地藏にお祈りを捧げました。この地藏は町内では古く、大きな石造の地藏で骨つぎに靈験あらたかであると伝えられています。

みなべ町山内 **MAP G-62**



三鍋王子

熊野九十九王子の一社で後鳥羽上皇が当社に参詣の折に、綽6疋・綿150両・馬3疋を奉納したほどの大社です。地下には弥生中期の遺跡があり、また桃山時代の地蔵具が出土しています。

みなべ町北道 **MAP C-13**



平成16年7月7日、和歌山県、奈良県、三重県にまたがる「紀伊山地の霊場と参詣道」が世界遺産に登録されました。紀伊山地の森林に覆われた山々は、古くから神仏の宿る場所として人々の信仰を集めていました。自然と人々の信仰心によって生まれた「文化的景観」が評価された世界でも珍しい文化遺産です。町内の熊野参詣道は、惜しくも登録ルートに入らなかったものの、古代の人々が肅々と歩いた熊野参詣の歴史が色濃く残っています。みなべ町内を通る熊野参詣道は、紀伊路のなかで唯一海辺を通るコースがあり、真つ青な紀州の海が心地よく肌に感じられます。



その昔、鹿島から光の玉が現れ、その光が大地震からくる津波の災害から村を救ったと伝えられています。これに感謝を捧げる為に宝永5年から始まったとされる鹿島神社奉納花火祭は、毎年8月1日に約2,000発の花火でみなべの夜空を彩ります。



鹿島神社

みなべの沖合にうかぶ「鹿島」に鎮座する鹿島大明神は、奈良時代以前に常陸の国(茨城県)の鹿島神宮から勧請したと伝えられ、宝永と嘉永の大地震の津波からみなべのまちを救ったといわれ、島全体が信仰の対象とされてきました。

御神徳(ご利益)
災害防除／武運長久
子孫繁栄／成功勝利
子授安産

みなべ町埴田20

MAP C-10

※海辺の熊野古道に関するお問い合わせは、みなべ観光協会 (0739-74-8787) まで



大江家住宅

江戸時代の大商人 大江家の住宅が現在もそのままだ状態で存在しています。国の有形文化財に登録されており、外観のみ見ることができます。撮影スポットにおすすめ!

MAP C-12



1851年頃の南部駅(伝馬所)

寛永4年頃、役場前を通る熊野街道(旧県道、現在の町道南道垣田線)が整備され、その頃の南部の中心地はこの道路沿いで、南道八番地に南部駅(伝馬所)が置かれ、岩代屋六兵衛が経営していたと記されています。

昭和29(1954)年には、昭和の大合併によって、南部町が岩代村と合併し新制・南部町となり、上南部村、高城村、清川村が合併して南部川村が誕生しました。そして、そろって合併50周年を迎えた平成16(2004)年、南部町と南部川村はいにしえのようになつて、みなべ町として生まれ変わりました。

関ヶ原の戦い後は浅野氏の支配下となりましたが、大阪の陣後、紀州徳川氏の家老・安藤氏の所領となり、南部組として大庄屋が30の村々を支配しました。17世紀中ごろ7か村が紀州本藩に召し上げられた結果(上ヶ地)、南部組、御上ヶ地南部組の2人の大庄屋が置かれるようになりまし。明治になり大庄屋に変わって郷長が置かれるなど行政制度の変更があり、明治22(1889)年の市町村制実施後、南部村(後、南部町)、岩代村、上南部村、高城村、清川村が誕生。

みなべ町の 《歴史》

南部みなべは古くから紀伊半島南部の重要な拠点でした。それは、弥生時代の銅鐸が数多く出土していることや、最近、縄文時代中期の西日本最大級の集落が発掘されたことからもうかがい知ることができます。また、紀南地方では最も整然とした古代の条里制遺構が残されている地です。早くから皇族の荘園が成立していましたが、鎌倉時代初期になって南部全荘は高野山領となりました。

絶景の ゆ



ホテル&リゾート 和歌山みなべ、岬にのぼる絶景の朝日

大きなガラス窓に包まれたラウンジからは太平洋が一望できます。季節によってその色を変える朝焼けは思い出のひとつになるはず。



国民宿舎 紀州路みなべからのぞむ、夕景の鹿島

紀州路みなべからの、南部湾にぼっかりと浮かぶ鹿島と真っ赤に染まる海と空のコントラストは、ため息がでるほどの美しさです。

絶景の 朝日・夕日

を望む

ここスポット!

大自然からのおくりもの、「温泉」。
心とからだを癒してくれるお湯に、ゆっくりと浸ってください。



千里浜温泉

毎分1,000リットルの湯量を誇る大浴場ではゆったりと温泉の醍醐味が堪能できます。泉質はナトリウム・カルシウム-塩化物温泉。神経痛、婦人病、皮膚病、冷え症などの効能があり女性に人気の温泉です。



ホテル&リゾート 和歌山みなべ

みなべ町山内348
TEL: 0739-72-5500
www.daiwaresort.jp/minabe/

MAP G-69

日帰り入浴OK!

大人 1,100円
小人 550円

宿泊の女性限定で色浴衣の無料レンタルもできる!



岩風呂とヒノキ風呂の2種類があり、両方ともに水平線が見えるオーシャンビュー。しっとりとした湯は湯上りの肌をすべすべにしてくれます。

国民宿舎 紀州路みなべ

みなべ町埴田1540
TEL: 0739-72-3939
kishuji-minabe.jp

MAP D-39

日帰り入浴OK!

大人 600円
3歳以上～小学生 300円

みなべ温泉

みなべ温泉の泉質はナトリウム・炭酸水素塩・塩化物温泉でとろとしたお湯が特徴です。切り傷・火傷の他に筋肉痛・冷え性・疲労回復・健康増進などの効能があります。



日帰り入浴OK!

大人 600円
3歳以上～小学生 300円

鶴の湯温泉

山の中の天然温泉、源泉かけ流し「鶴の湯」は江戸時代から地元の人に愛されてきました。鉄分を多く含む黄褐色の湯が特徴で疲労回復に最も効果的です。他にも神経痛、うちみ、やけど冷え症、慢性皮膚病などの効能があります。

鶴の湯温泉

みなべ町熊瀬川147
TEL: 0739-75-2180

MAP B-8



料理宿 朝日楼

みなべ町埴田1589-2
TEL: 0739-72-5000
www.asahiro.com

MAP D-32



最上階にある露天風呂に浸かり太平洋を臨めば、心も体もストレスから解き放たれます。美肌の湯ともいわれるみなべの温泉で心ゆくまでリフレッシュしてください。



スイーツ、パン、ケーキあれこれ

『生どら』



人気商品は、上質の生クリームに十勝産小豆を合わせ、はちみつたっぷりのみかき生地でサンドした「生どら」。季節によってイチゴや栗、焼き芋生どらなども登場します。195円(税込) 新商品あんバターどら焼きもぜひ一度ご賞味ください。

花みつ 南部店

みなべ町北道236
☎ 8:30~18:00
📅 元日
TEL:0739-72-2700
MAP [C-21](#)



『みなべの こだわりフィナンシェ』



紀州南高梅の乾燥梅肉を使用した梅フィナンシェ。地元産の蜂蜜を使用したはちみつフィナンシェ。紀州備長炭パウダーを使用した備長炭フィナンシェ。地元の食材にこだわった3種の焼き菓子です。お土産にもおススメ。3本入り540円(税込)

みさき堂

みなべ町北道110-1
☎ 8:30~18:30
📅 日曜日
TEL:0739-72-2251
MAP [C-19](#)



『梅酒大福』



梅農家さんのコラボ商品。完熟梅の梅酒の実をそのまま使ったちょっと大人な「梅酒大福」は、カスタードクリームと生クリームがはいっています(要冷蔵)。和洋の甘味を見事な調和で仕上げた大福です。お土産用には梅干し入り梅林せんべいがおすすめです。

かつら堂

みなべ町北道257
☎ 8:00~19:00
📅 不定休
TEL:0739-72-2215
MAP [C-23](#)



『とまと梅』



特選A級の完熟の南高梅を、高糖度のミニトマト「優糖星」の果汁で漬け込みました。まろやかに甘いミニトマトの味に仕上げた、新感覚のデザート系梅干しです。JA紀州が運営する直売所では梅干をはじめ、花、豆など季節毎の旬野菜を販売しています。

ほんまもん ふるさと産地直売所

みなべ町東吉田274-1
☎ 9:00~18:00
📅 年末年始
TEL:0739-72-1191
MAP [F-56](#)



『高級いちご』



「最高級梅干しの里に最高級いちご園がある」と京阪神から多くの方が訪れる「まあと工房」。ここでは一粒1,000円のいちごを栽培しています。とにかく食べれば納得の味わい。これが本物のいちごの味! よつばし、すず、はるひと3種類のいちごが食べられる。

Strawberry farm まあと工房

みなべ町谷口48-1
※近くに案内看板があります。
いちご狩り(1/15~GW):
TEL:080-1441-3469

公式LINE ID:
@758yslul
MAP [F-51](#)



『小さなパン屋さん』



女性店主が1人できりもりしている小さなパン屋さん。みなべならではの梅を使った「梅と大葉のベーコンエビ」や3種類の食パン、サクサク生地の「メロンパン」や自家製カスタードクリームの「クリームパン」などの定番商品も人気。また、季節ごとに四季折々の素材を使ったパンも登場します。

パンのお店 わっか

みなべ町東岩代902
☎ 11:00~19:30
📅 日・月曜日
TEL:0739-34-5774
MAP [H-77](#)



手軽でおいしい お惣菜のお店

おかずのしやま

みなべ町北道317-2
☎ 10:00~17:00
📅 土日・祝日
TEL:0739-72-2145
MAP [C-24](#)



香り高いコーヒー・お食事で ちょっとひと休み

お弁当は要予約700円(税込)~

喫茶・軽食 梅乃里

みなべ町東本109-1
☎ 7:00~18:00(夜は要予約)
📅 日・月曜日
TEL:0739-74-3129
MAP [F-54](#)



地元ならではの梅餃子

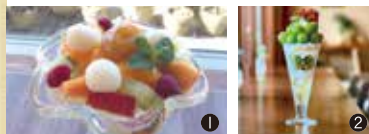
名物の白干しの梅肉入り餃子(税込300円/10個)の味は、そのまま食べると梅のさわやかな味が口いっぱいに。

北京飯店

みなべ町芝440-30
TEL:0739-72-3838
※要予約
MAP [C-17](#)



Cafe de Manma



①和歌山県産のフルーツがたくさん使われている贅沢な1品。お店特製の梅の甘露煮、梅ジュースも入っています。和歌山県産の梅(税込)。②シャインマスカットパフェ ※季節によりパフェの種類は変わります。

カフェ・ド・マンマ MAP [D-33](#)

みなべ町地田1590-40/TEL:0739-72-2361
☎ 平日10:00~17:00/土・日・祝日9:00~17:00
ランチ11:00~15:00/モーニング(土・日・祝日のみ9:00~10:00)
📅 水曜日 www.pluman.jp/cafe/



紀州備長炭パウダーと黒すりごまを練り込んだピザ生地です。黒生地変更+180円(税込)
南部湾で獲れた釜揚げしらすのピッツァ1,940円(税込)しそ梅ベスト(南高梅使用)

海を見ながら特別なひと時を過ごせると遠方からお客様も絶えない人気カフェ。溶岩ピザ窯で焼いたモチモチのナポリ風ピッツァや手作りのスイーツの他、地元野菜や南部湾で獲れた新鮮な魚介、みなべならではの梅を使ったメニューも人気。

地元野菜と、梅を使ったお料理が食べたい!

ここたびみなべのおいしいもの

みなべならではのごちそうといえば、里海と里山の幸。じんわりおいしい素材の味わいを楽しんでください。

Cafe & Sweets, Breads, fruits...



和のしつらえが
上質なひと時を演出

和カフェ ひさ松
落ち着いた雰囲気、地元産のファンも多い町屋風和カフェ。店内は季節ごとにしつらえを替え、器選びにもセンスが光る落ち着いた大人の空間。地元野菜をふんだんに使った上品な和食を中心に手作りのスイーツも人気です。2日前までの予約でもおまかせコースも用意してくれているので是非。

①ちょっとずつ食べられるので欲張り女子には嬉しい。おまかせランチ(食後の飲み物・デザート付)1日限定20食
②一杯ずつたてた薄めの抹茶と甘さ控えめの手作りあんこが好相性のおうずセット。

和カフェ ひさ松

みなべ町地田929-15/TEL:0739-72-1111
☎ 11:00~18:00/ランチ11:00~14:00
📅 月・火曜日

MAP [D-31](#)



井上梅干食品
花村 裕美子さん

奥みなべ梅林 受領の里
二葉 美智子さん

岩本食品
岩本 恵子さん

梅染め愛好会
田端 祐美子さん

みなべの女将さんに聞く
海の幸山の幸！
おいしいもん
食べていきよし！

- (岩本) 自分らとこのおいしいもんで、やっぱり海の幸やね。
- (二葉) さんま寿司①おいしいよね！
- (岩本) あせの葉で巻いたさばとかさんまがおいしいわ。梅林でも人気あるもんね。
- (田端) 昔はあせの葉を使ってみんなお寿司作ったからね。
- (二葉) やっぱり地元のおかあさんが作るお寿司とかめはり寿司はおいしいわ。お店では出せない味やね。
- (花村) 色々おいしいところあるけど、都会の人とかに紹介するのはもとやさん②。おさしみをその場で作ってくれるし、やっぱり違うって喜んでくれる。
- (岩本) 国民宿舎の地魚ランチや更科の刺身盛り合わせ③もおいしいし、井乃芳の海鮮丼④もおいしいよね。
- (花村) 国道沿いにある、朝日楼さんの会席⑤もおすすめてやでな。
- (田端) 凝ってるよなあ。
- (岩本) 山の幸やったら？
- (田端) 炊き込みご飯？ちらし寿司？私の家ではちらし寿司に甘納豆を入れるんやで！
- (二葉) 私のお家は金時豆入れてたで。けっこうこら辺のおばあちゃんが作るお寿司もおいしいでな。
- (田端) 炊き込みご飯は、サンマをご飯と一緒に炊くんよ。ちよちよと骨取ってご飯に混ぜて食べたらいしかったなあ。今は鶏肉に変わってしましたわ(笑)。
- (岩本) 春にひとはめわかめがあるねん。磯の香りとあの歯ごたえ、もーめちゃうくちやおいしいんやー季節になったらもとやで買ってしゃぶしゃぶにして食べたたら、お肌もつるつるになるし、次の日もすこお通じもよくなる。
- (全員) おいしいでな。
- (岩本) あとちぐすやの白味噌⑥。昔ながらの製法で作って、塩麹もあるんやで、甘酒も頼んだら作っておいでくれるねん。ちぐすやの白味噌なかったらお正月越せへんねんな。
- (二葉) やっぱり昔からあるものはおいしいでな。
- (岩本) 色々話尽きへんけど、みなべにきたら地元のおいしいもんをいっぱい食べて帰って欲しいな。

「手作りの白味噌」

6



明治43年創業ちぐすやの白みを常備する人は多くどんな料理にも合うと人気の商品。国産大豆のみ使用、5代目店主は昔ながらの手作りにこだわっています。

【ちぐすや商店】

MAP C-27

みなべ町南道53 / TEL: 0739-72-2073
8:00～19:00 不定休

「四大美味会席(要予約)」

5



新鮮なみなべの魚介と山野の幸を美しい日本料理に仕上げてください。だしや素材の持ち味をいかした美味しさはもとより見た目の華やかさに食欲も増すばかり。

【料理宿 朝日楼】

MAP D-32

みなべ町堀田1589-2 / TEL: 0739-72-5000

「海鮮丼」

4



地元で獲れた鮮度抜群の美味しい地魚をご堪能いただける海鮮料理店です。

【海鮮房 井乃芳】

MAP D-37

みなべ町堀田1421-21 / TEL: 0739-72-5151

「刺身盛り合わせ」

3



刺身盛り合わせは、すべて地元で獲れた新鮮な魚です。また、店主のオリジナルサラダである「バリバリサラダ」や柔らかくてほろほろと口の中で溶けていく魚の煮付けもおおすすめです。

【酒と魚 更科】

MAP C-16

みなべ町芝431-1 / TEL: 0739-72-2149

「天然物のお刺身」

2



新鮮な魚介が食べたいなら「もとや魚店」へ。「その日おすめの刺身定食(5種盛り) 1,650円(税込)」の他、好きな刺身を選んだり、水槽の魚介をさばいて食べれるのも魅力。

【もとや魚店】

MAP E-45

みなべ町堀551 / TEL: 0739-72-4466

「さんま寿司」

1



秋から冬の期間限定「さんま寿司」は地元で根強いファンが多いお寿司。長時間しめないことと、だいたいや柚を絞って米酢に加えているのがポイント。1本600円(前日までに要予約)

【吾妻寿司】

MAP C-22

みなべ町北道258 / TEL: 0739-72-2174

※上記で紹介の飲食店の詳細は、P34をご覧ください。詳しくはお問い合わせください。

※上記で紹介の飲食店の詳細は、P34をご覧ください。詳しくはお問い合わせください。

備長炭キーホルダー (400円)



炭パウダーを使った 炭アイス 290円(税込)

●その他、備長炭を使ったおみやげがたくさんあります！
紀州備長炭振興館 みなべ町清川11267 MAP A-3
道の駅 みなべうめ振興館 みなべ町谷口538-1 MAP F-55

炭アイスは
ココでも
買えるよ！



おしゃれアイテムに梅の樹皮で染めた梅染め。
梅染め作品 (1,200円～)

●その他、ハンカチ・ハンドタオル・ストールもあります！
道の駅 みなべうめ振興館 みなべ町谷口538-1 MAP F-55
ホテル&リゾーツ 和歌山みなべ
みなべ町山内348 MAP G-69

ココで
買えるよ！



爽梅月 月向農園 (TEL:0739-74-2453)

その他のいろいろな種類の梅酒があります。
●紀州本庄うめよし (TEL:0739-74-2433)
●河本食品 (TEL:0739-72-3023)
●トノハタ (TEL:0739-72-2423)
●梅一番井口 (TEL:0739-74-3355)
●ウメタ (TEL:0739-72-2151)
●東農園 (TEL:0739-74-2487)
●井上梅干食品 (TEL:0739-72-2730)
●勝信梅 (TEL:0739-72-3532)
●南紀梅干 (TEL:0739-74-2055)
●梅樹園 (TEL:0739-74-2057)

販売店は
左記まで
お問い合わせ
ください！

梅ジャム



右記の直売店等で
買うことができます。

梅の酸味が爽やかな梅ジャム。
パンにもスイーツにも！

梅染め

梅酒



小山農園

みなべ町筋312-3 MAP C-15
☎ 8:30～17:30
※ 第2・4土曜日、日曜日、祝日
TEL: 0739-74-3124
www.koyamanouen.com/

薄い皮の中になつぷりの
果肉がつまった紀州南高梅。
昔ながらの酸っぱいものや
はちみつ入りのマイルドなものまで
種類豊富に揃っています。



山崎秋芳園

みなべ町北道222 MAP C-20
☎ 9:00～18:00
※ 日曜日、祝日、年末年始
TEL: 0739-72-2020
www.fujjume.com/



(有)紀州梅苑

みなべ町南道274 MAP F-52
☎ 9:00～17:00
※ 元日、臨時休業あり
TEL: 0739-72-2846
www.kishu-baien.co.jp
「ご縁梅干」ございます。



お梅はん本舗

みなべ町東吉田408-6 MAP F-53
☎ 8:30～18:00
※ 土曜日、日曜日、祝日
TEL: 0739-84-2525
www.sekimoto.com/



みなべ町の春の山に咲く花々から採
取された百花蜂蜜は甘みとコクがあ
ります。他にも和歌山県産みかん蜂蜜
や北海道産のあかしあ蜂蜜、菩提樹
蜂蜜も販売いたしております。6月には
花を求めてみつばちと共に北海道へ
と渡ります。



はちみつのお店 蜜花

みなべ町晩稲502-1 MAP F-43
☎ 9:00～17:00
※ 不定休
TEL: 090-5670-0662
honey.shop-pro.jp

はちみつ

梅干

家族や友人に贈りたい！

みなべのおみやげ



梅の駅 みなべ川村

みなべ町谷口538-1 MAP F-55
(道の駅 みなべうめ振興館内)
☎ 9:00～17:00
※ 火曜日(祝日の場合は翌日)、年末
2月は無休
TEL: 0739-74-3663



紀州梅干館

みなべ町山内1339 MAP G-65
☎ 8:30～17:00
※ 元日、メンテナンス休館日有(未定)
TEL: 0739-72-2151
www.umeikan.com/



ぶらむ工房

みなべ町晩稲1187 MAP F-48
☎ 9:00～17:00
※ 元日
TEL: 0739-74-2406
www.plumkoubou.jp/



梅いちばん 南部店

みなべ町埴田1540 MAP D-36
☎ 9:00～18:00
※ 火曜日
TEL: 0739-72-3611
www.ume1.com



ほんまもん ふるさと産地直売所

みなべ町東吉田274-1 MAP F-56
☎ 9:00～18:00
※ 年末年始
TEL: 0739-72-1191
ja-kisyuu.or.jp



梅基本舗 南部店

みなべ町南道133 MAP C-28
☎ 9:30～19:00
※ 不定休
TEL: 0739-72-2234
www.kawamotokk.co.jp/



千里庵

みなべ町山内1224 MAP G-66
☎ 8:00～17:00
※ 元日
TEL: 0739-72-5859
www.umeboshi.com



熊平の梅 みなべ店

みなべ町山内1626-1 MAP G-70
☎ 8:00～17:30(夏期は17:30まで)
※ 元日
TEL: 0739-72-5223
www.kumaheinoume.co.jp/



つぎやま
築山商店

みなべ町堺593 MAP E-44
☎ 9:00～18:00
※ 元日、台風の日
TEL: 0739-72-2500



もとや魚店

みなべ町堺551 MAP E-45
☎ 9:00～17:30(食事は10:00～16:30)
※ 不定休
TEL: 0739-72-4466
www.motoya-fish.co.jp/

干物



泊まる



ホテル&リゾート 和歌山みなべ

みなべ町山内348 **MAP G-69**
TEL:0739-72-5500
www.daiwarensort.jp/minabe/



国民宿舎 紀州路みなべ

みなべ町埴田1540 **MAP D-39**
TEL:0739-72-3939
www.kishuji-minabe.jp/



料理宿 朝日楼

みなべ町埴田1589-2 **MAP D-32**
TEL:0739-72-5000
www.asahiro.com/



鶴の湯温泉

みなべ町熊瀬川147 **MAP B-8**
TEL:0739-75-2180



温泉民宿 リッチ

みなべ町埴田942-1 **MAP D-30**
TEL:0739-72-4120
www.minshuku-rich.com/



古民家 みなべベストハウス

みなべ町晩稲889 **MAP F-78**
TEL:090-5466-7882

レンタカー

出口石油 レンタカー事業部

みなべ町埴田1437-2/TEL:0739-72-2147
☎8:00～18:00
deguchisekiyu.com

ニッポンレンタカー

紀伊田辺駅前営業所

田辺市湊41-3/TEL:0739-81-0919
☎8:00～20:00
www.nipponrentacar.co.jp

ニッポンレンタカー

南紀白浜空港営業所

白浜町才野1622-125/TEL:0739-42-4344
☎8:00～18:30
www.nipponrentacar.co.jp

駅レンタカー 紀伊田辺営業所

田辺市湊1-24/TEL:0739-26-0939
☎9:00～18:00
www.ekiren.co.jp

日産レンタカー 南紀白浜店

白浜町2872-5/TEL:0739-42-4123
☎8:00～19:00
nissan-rentacar.com

タイムズカー 白浜駅前店

白浜町堅田1472/TEL:0739-43-3277
☎9:00～17:00
rental.timescar.jp

南部タクシー

みなべ町芝377-15/TEL:0739-72-2133
☎7:00～22:30

タクシー

デマンドタクシー方式 コミバス

事前予約で南部駅、岩代駅、鶴の湯温泉、国民宿舎 紀州路みなべ、南部梅林(みかえり坂)などへの交通手段として便利です。
運行日・時間についてはネット「みなべコミバス」で検索していただくか、コミバスセンターへお問い合わせください。
TEL:0739-72-3675 料金:大人300円、小学生150円 岩代・山間部ルートは前日予約が必要です。

※令和5年6月現在の情報です

食べる

料理宿 朝日楼	MAP D-32 みなべ町埴田1589-2 TEL:0739-72-5000 www.asahiro.com/
	☎ 昼 11:30～14:00/夜 18:00～22:00 ☎ 年中無休 紹介ページ:P7、P23、P27、P31
吾妻寿司	MAP C-22 みなべ町北道258 TEL:0739-72-2174
	☎ 16:00～21:00 ※ 昼はテイクアウトのみ(要予約) ☎ 水曜日 紹介ページ:P30
海鮮房 井乃芳	MAP D-37 みなべ町埴田1421-21 TEL:0739-72-5151 www.inoyoshi.info/
	☎ 昼 11:00～14:00/夜 17:00～20:30 ☎ 水曜日 紹介ページ:P7、P23、P31
カフェ・ド・マンマ	MAP D-33 みなべ町埴田1590-40 TEL:0739-72-2361 ☎ 水曜日 www.pluman.jp/cafe/
	☎ 平日 10:00～17:00/土・日・祝 9:00～17:00/モーニング(土・日・祝日のみ9:00～10:00) 紹介ページ:P7、P28
国民宿舎 紀州路みなべ	MAP D-39 みなべ町埴田1540 TEL:0739-72-3939 www.kishuji-minabe.jp/
	☎ 昼 11:30～14:00(L.O 13:30)/夜 18:00～21:00(L.O 20:00) 紹介ページ:P7、P13、P23、P26
酒と魚 更科	MAP C-16 みなべ町芝431-1 TEL:0739-72-2149 紹介ページ:P23、P30
	☎ 17:00～21:00(L.O) ☎ 水曜日(月に一度連休あり)
もとや魚店	MAP E-45 みなべ町堺551 TEL:0739-72-4466 www.motoya-fish.co.jp/
	☎ 9:00～17:30(食事 10:00～16:30) ☎ 不定休 紹介ページ:P7、P23、P30
居酒屋 ゆかりちゃん	MAP F-49 みなべ町晩稲64-1 TEL:0739-74-3736/090-2287-2541
	☎ 17:00頃～22:00頃 ☎ 不定休 2次会のカラオケにどうぞ。
温泉民宿 リッチ	MAP D-30 みなべ町埴田942-1 TEL:0739-72-4120 minshuku-rich.com/
	☎ 昼 11:00～13:30/夜 17:00～21:00 ☎ 日曜日 紹介ページ:P13、P23
和カフェ ひさ松	MAP D-31 みなべ町埴田929-15 TEL:0739-72-1111
	☎ ランチ 11:00～14:00/カフェ 14:00～18:00 ☎ 月・火曜日 紹介ページ:P28
北京飯店	MAP C-17 みなべ町芝440-30 TEL:0739-72-3838
	☎ 9:00～12:00 ☎ 不定休 ※テイクアウトのみ(要予約) 紹介ページ:P29
高砂食品	MAP F-57 みなべ町気佐藤408-16 TEL:0739-72-2238
	☎ 11:00～18:00/日曜日 11:00～14:00 ☎ 不定休 紹介ページ:P13
和風レストラン くーる	MAP G-68 みなべ町山内1724 TEL:0739-72-3908
	☎ 10:00～16:00か17:00 ☎ 月・火曜日 紹介ページ:P9、P23
喫茶・軽食 梅乃里	MAP F-54 みなべ町東本庄109-1 TEL:0739-74-3129 お弁当は要予約700円(税込)～
	☎ 7:00～18:00(夜は要予約) ☎ 元日 紹介ページ:P29
おかずのにしやま	MAP C-24 みなべ町北道317-2 TEL:0739-72-2145
	☎ 10:00～17:00 ☎ 土日・祝日 紹介ページ:P29