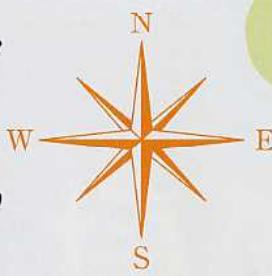


御坊市歴史探訪



御坊には、はるか万葉の時代から歴史に名を刻んできた場所がたくさんあります。いにしえの昔を今に伝える名所旧跡に立つて閑静とした雰囲気に浸ると、落ち着いた充実感が満ちてきます。さあ、身体もこころも癒してくれる時間旅行に出かけましょう。

4 日高別院

●「御坊」の名前の由来となった寺院。



浄土真宗木願寺の名刹。その始まりは天文9年(1540年)まで遡ると伝えられています。坊舎のほか、鐘楼、四脚門、薬医門、太鼓楼などが残り、紀南地方で最大規模を誇ります。日高別院は「御坊所」「御坊様」とも呼ばれ、御坊市の名前の由来となりました。周辺は江戸時代に寺内町として栄え、今でもその面影を残した町並みが残っています。境内の大イチョウは、樹齢390年を数える県指定天然記念物です。

5 八幡山公園

●いにしえのロマンに浸ろう

御坊が生んだ絶世の美女、宮子姫(かみなか姫)ゆかりの地にある公園。(15P・「道成寺」参照)

6 須佐神社

●大蛇退治の伝説が息づく



スナオノミコトを代表的な祭神とする村社です。昔、森岡の山奥に住み着いた大蛇が、人や家畜に危害を加えたので、出雲からヤマタノオロチを退治したスナオノミコトを祀ったところ、大蛇はいざごともなく去ったと伝えられています。

7 光専寺

●「新日本の銘木100選」に選ばれた柏樹が神秘的



境内に息づく柏樹は必見! 幹まわり5.6メートル・高さ20メートルにも達する県下最大のものです。その姿は、ひたすら圧倒的。寺伝によれば、樹齢は600年を超すとか。「新日本の銘木100選」に選ばれた県指定の天然記念物です。

猿田彦神を代表的な祭神とする村社です。祀ってある神様は、塩屋浦の海辺から出現したと伝わっています。建物は本殿と舞台が渡り廊下でつながる古い形のもの。徳川18代将軍の吉宗が疱瘡を患ったおり平癱祈願したところ全治できしたことから、疱瘡の神様として有名です。

野口オートキャンプ場



御坊インターから車で2分快適な アウトドア・フィールドが広がる

湯浅御坊道路の御坊インターを出て、車で約2分。日高川の河原に野口オートキャンプ場が広がっています。ここは水洗トイレや温水シャワーなどの快適な設備がそろった御坊自慢のキャンプ場。オートサイトには電源が付いていますし、テントやバーベキュークリルなどのアウトドア用品のレンタルも行っています。芝生の上で野外生活の楽しさを、手軽に快適に満喫してみませんか!

●(財)御坊市ふれあいセンター/TEL0738-23-5669

フィッシング



初心者からプロ級まで釣りの醍醐味を満喫

御坊の蒼い海は瀬戸内海からの内海流と黒潮支流が合流する絶好の釣りのポイント。温暖な流れにのって豊富な種類の魚が回遊しています。そのため市内の釣場は、初心者からプロ級まで釣りの醍醐味を存分に満喫できると、人気を呼んでいます。なかでも日高川河口や南塩屋漁港などは、釣り人のメッカとなっています。上級者向けてはカツオ島に渡船も出ており、グレ・クロダイ・アイなどの予想以上の釣果に釣り人も大満足。

お問い合わせやガイド案内を希望される場合は

御坊市役所商工振興課

〒644-8686 和歌山県御坊市薗350番地

総合運動公園



ピクニック気分で健康的な汗をかこう!

御坊総合運動公園は、運動公園(12.4ヘクタール)と市民憩いの広場(4.8ヘクタール)からなる都市公園。運動公園には、多目的グラウンドや野球場、トレーニング広場が広がり、野球チームの合宿などにも利用できます。市民憩いの広場は、遊びの広場、冒険広場、芝生広場、花とせせらぎ広場から構成され、遊びごろをくすぐります。バーゴルフやローラースライダー、サイクルモナール、各種アスレチックを楽しめる施設も完備。ピクニック気分でお弁当やおやつをもって、健康な汗をかきに出かけましょう。

●(財)御坊市ふれあいセンター/TEL0738-23-5669

花のまち御坊



一足早い春を先取り《ハウスで花摘み》

御坊市名田町は、紀伊水道に面した河岸段丘地帯で冬場の温暖な気候を活かし、スターチス、宿根力スミソウ、スイートピーなど多くの花き類が栽培されています。なかでもスターチスは日本一の生産量で60品種以上栽培されています。

1月から5月の間は、観光花園で花摘み体験や直売も行っています。

健康は食から

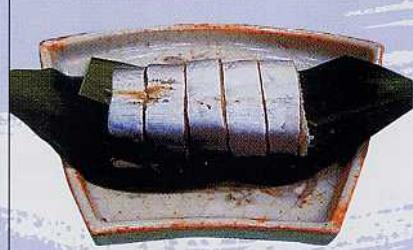
特産品 と 料理

御坊市の地元でとれた
新鮮な食材と調味料、
それらを使った伝統料
理が、健康な身体を作
ってくれます。



農産物

温暖な気候を活かし、四季とりどりの果樹、野菜が栽培されています。現地にて、是非御賞味ください。



鯖の早寿し

かつて日高地方では10月の祭りが近づくと「なれすし」づくりが始まったものです。最近では、独特の風味の「なれすし」より酢飯を使った「早寿し」が好まれてつくられています。



みそ・醤油

鎌倉時代、由良町・興國寺の禅僧「法燈国師」が中国の徑山寺で習い覚えた製法を持ち帰ったのが始まりで、金山寺味噌は醤油の原点となったものです。金山寺味噌は、米、麦、瓜、茄子、生姜などが入った「食べる味噌」です。