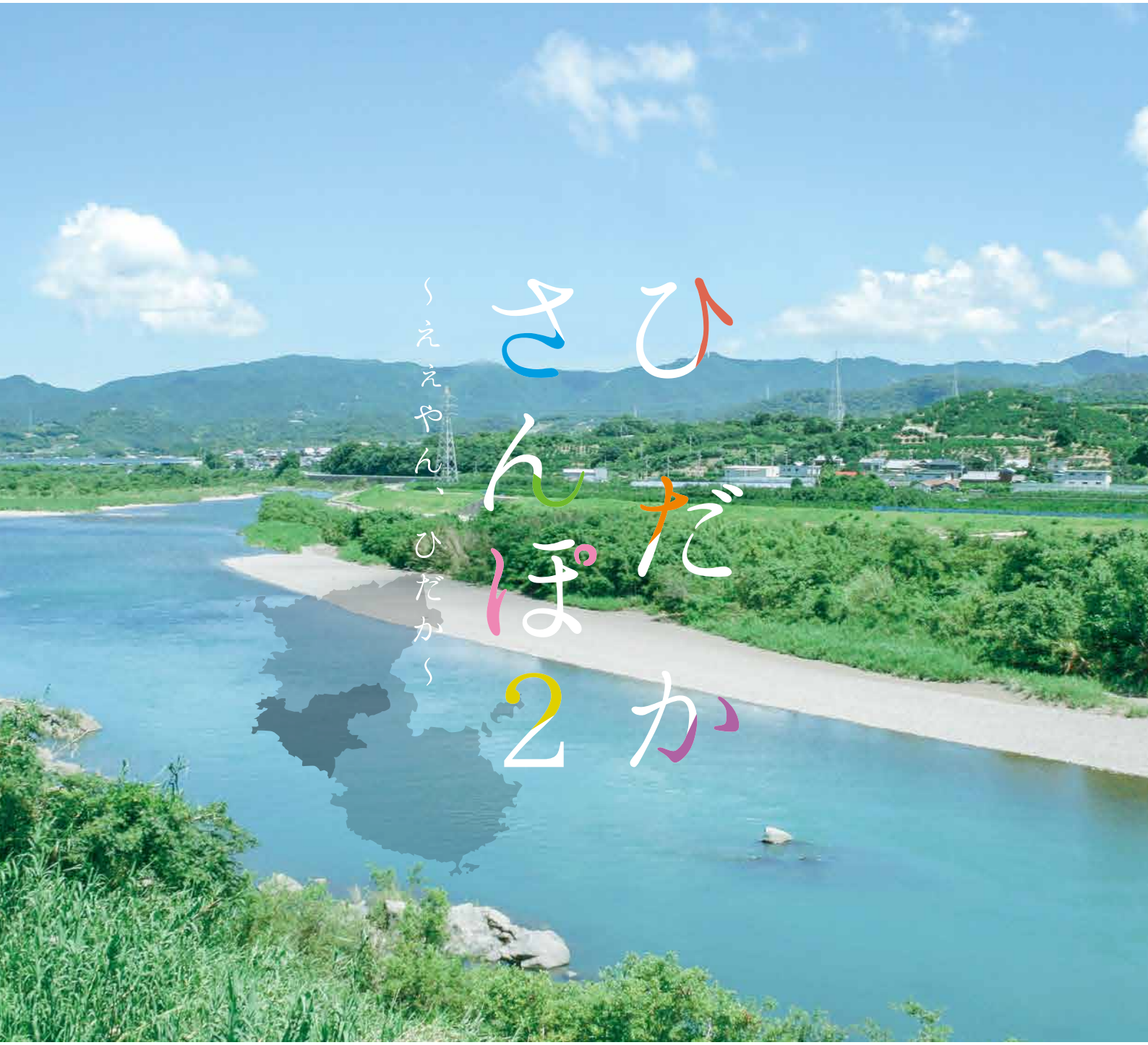

ひだ
さんぽ
2か
～ええやん、ひだか～



もくじ

日高発祥ブランド 03〜06
日高新星ブランド 07〜10
御坊市 11〜14
美浜町 15〜18
日高町 19〜22
由良町 23〜26
印南町 27〜30
みなべ町 31〜34
日高川町 35〜38
湯めぐりひだか 39〜40
MAP・イベント 41〜42



七つそれぞれの魅力がある

和歌山県の真ん中にある日高地方は、御坊市、美浜町、日高町、由良町、印南町、みなべ町、日高川町の一市六町から構成される。海、山、川、歴史に体験、美味しいグルメに日本一の産品。各まちそれぞれに素敵な魅力がたくさんあり、一度訪れるとまた来たくなる。そんな日高に来てみて。



ひだかブランドとは

日高地方において、初めて生み出されたもの等、一定の要件を満たす特産品の品種、又は品目を日高広域観光振興協議会が推奨決定したブランドの総称。日高ブランドは、県外からも幅広い人気と知名度を誇る「日高発祥ブランド」、これから県内外へＰＲしていきたい新しい「日高新星（しんせい）ブランド」の２つで構成されている。

ンド

ゆら早生（わせ）

昭和六十年に由良町で生まれた
十月までに食べ頃を迎える
極早生品種のみかん。
他のみかんと比べて
樹が大きくなりにくいため、
一本の樹から多くを
収穫できないプレミア品種。







希少価値の高い別格みかん

通常の極早生品種に比べ、中の薄皮が驚くほど薄いため食べたときの口当たりが良い。甘みも大変強く味が濃いので抜群の美味しさ。市場では最高値で取引されることもある別格みかん。

良い意味で極早生らしくない

すべての極早生品種の中で酸味と甘味のバランスが一番良いのが特徴。通常の「極早生みかん」と比べ「ゆら早生」は小玉だが驚くほど甘みが強くてコクがある。柔らかくたっぷりの果汁がぎっしり。





【販売店舗】さわやか日高 ☎0738-63-1333

幅広い人気と知名度を誇る日高の特産品

日高発祥ブラ

南高梅（なんこううめ）

明治時代にみなべの高田氏が、実が大きく美しい紅がかかる梅を見つけ栽培したのが初め。昭和二十五年から、この地に適した梅を選抜するための調査が行われ、この高田梅を最優良品種と認定。調査に携わった南部高校の愛称から「南高」と名付けられた。





農薬を使用していない南高梅（昔梅）

3,500円（税別）

農薬を使用せずに栽培した南高梅を使って梅干しに漬けている。三年以上熟成してから販売。

ネット販売はこちら!



てらがき農園
☎0739-72-5105
住／日高郡みなべ町西岩代1204
営／9：00～16：00
休／土曜・日曜・祝日

※ネット販売、自社店舗販売
http://www.mukasiume.com/fs/teragaki/c/p-wakayama



梅の想い（紀州南高梅）

900円（税込）～

レンゲはちみつ・りんご果汁・黒酢を加えた、甘くてまろやかな梅干し。おやつとしてもぴったりでお茶請けにも。

ネット販売はこちら!



梅紀州 御坊店（紀州綜合食品（株））
☎0738-22-7396
住／御坊市湯川町富安2316-1
営／9：00～17：00
休／第2日曜

※ネット販売、自社店舗販売
https://umekishu.com/

梅の最高品種「南高梅」

紀州南高梅は皮が薄く、果肉が厚いのが特徴。果実の色は緑色だが、完熟に近づくにつれ黄色みを増し日光の当たる所は鮮やかな紅色に変わる。

南高梅の梅干しはどうして美味しいの？

完熟して自然に落下する実を塩で漬け込むことで、柔らかく美味しい梅干しができあがるから。

金山寺味噌（きんざんじみそ）





由良町が発祥の地と言われる
野菜がたっぷり入った「おかず味噌」。
味噌汁を作る味噌とは違い、麦や大豆は
ほぼ原形のまま残っているのが特徴。
その中には刻んで塩漬けにした野菜がたっぷり。
ご飯のおかずとして〝食べる味噌〟。





径山寺味噌（きんざんじみそ）
200gカップ入り 702円（税込）

近代的な製法を一切取り入れず、300年以上に渡り受け継いだ伝統製法で作られる「径山寺味噌」は、当時の味に限りなく近いとされている。

ネット販売はこちら!



堀河屋野村
☎0738-22-0063
住／御坊市薗743
営／9：00～17：00
休／無休

金山寺味噌の歴史

起源は、鎌倉時代に径山寺（宋／今の中国）での修行から帰国した興国寺（由良町）の法燈国師が金山寺味噌の製法を伝えたとされている。製造過程で生まれる上澄みの液は、醤油の起源であるといわれている。

金山寺味噌ってどんな味？

糀が熟成した甘醤油の味に、瓜・ナスの食感、生姜・しその風味が加わり、香り豊かでなめらかな味わい。白ご飯と食べるのはもちろん、おかいさん（茶粥）やきゅうり、チーズとも相性抜群。

【その他 金山寺味噌販売店舗】天田屋 ☎0738-22-0455／（株）檜屋 ☎ 0738-65-3007

日高発祥ブランド

黒竹民芸品（くろちくみんげいひん）

黒竹は、中国原産の淡竹（はちく）の一種で、
青竹と比較して幹が細く、外皮が黒いのが特徴。
県内では熊野古道鹿ヶ瀬峠を越えた麓の
日高町の原谷地区に自然の恵みとして群生している。
人々の黒竹を慈しむ心と
黒竹の「良さ」を生かした民芸品。







深みのある渋い黒艶「黒竹」

熟練の職人が伐採した黒竹を900～1000℃の高温の炎で炙り、幹から油分を浮き出させる。それらを布で磨き上げることで深みのある艶が生まれる。

和の天然素材で最高の一品を

一本一本丁寧に曲がりをまっすぐに伸ばすなど、すべて手作業で約3ヶ月以上かけて商品を完成させる。伝統の技術で丁寧に仕上げた最高の民芸品。



（有）金﨑竹材店
☎0738-63-2101
住／日高郡日高町原谷1293
営／8：00～17：00
休／無休



黒竹箸

1,296円（税込）

箸の一面に黒竹表皮を組み合わせ、黒竹の美しい模様が引き立つデザインの箸。8割以上色づいた黒竹のみを使用。高品質な仕上がりとなっている。



黒竹ボールペン

3,780円（税込）

天日干しや火あぶりが数回にわたり施された高級感ある黒竹を使用。使えば使うほど光沢が増す世界にただ一つのボールペン。芯の交換も可能。

日高新星ブランド

紀州あかもく

ネバネバが鍵！美になる海藻

あかもくは海藻の一種。昔から食用として扱われていなかったが、近年では健康ブームも追い風となり食用として注目されるようになった。

紀州あかもくはフコイダン（食物繊維の一種）やフコース、ミネラル成分が豊富に含まれ、美容効果などが期待されるスーパーフード。



【販売店舗】紀州日高漁協　☎0738-22-0451／産直市場よってってごぼう店 ☎0738-24-1250／はし長　☎0738-29-2468／さわやか日高　☎0738-63-1333／Aコープゆら店　☎0738-65-3121

食べ処



あかもく丼

700円（税別）

“あかもく丼”はあかもくのネバネバシャキシャキとした食感に卵とアボカドのまろやかな口当たりが絶妙にマッチ。

旅館　平佐館
☎0738-65-1023
住／日高郡由良町吹井715
営／【食堂】11：00～14：00
休／不定休

衣奈そだち

吹き抜ける磯の香りを食卓へ

由良町衣奈地区は、強い季節風が吹き付ける地形を活用した良質なわかめの産地であり、県内一の生産高を誇っている。わかめの軸を有効活用し昭和六十三年、地元の主婦たちが特産品を考案し製造販売スタート。現在はプレミア和歌山に認定されている。



【販売店舗】紀州日高漁協　☎0738-22-0451／さわやか日高　☎0738-63-1333／Aコープゆら店　☎0738-65-3121

食べ方



衣奈そだち

わかめの軸を甘辛く炊き上げた佃煮で山椒・紫蘇・生姜の3種類の味を楽しめる。余計な添加物は一切加えず砂糖や醤油で炊き上げている。磯の香りと風味豊かな優しい味付けはお酒のおつまみやあつあつご飯のお供にぴったり。おにぎりの具やお茶漬けにも最適で人気を集めている。

ごんちゃん



【販売店舗】道のほっとステーションみやまの里～美山ふるさと産品販売所～ ☎0738-57-0113

約三十年間愛される故郷の味

地元で採れるゴンパチ（イタドリ）を秘伝の方法で加工したロングセラー商品。昭和六十三年、全国至る所に自生しているが一部の地域でしか食べられていなかったゴンパチを加工食品化し地域の特産品に。発売から約三十年間人気を集め、今では売り切れ御免の商品。

食べ方



ごんちゃん漬け

ゴンパチ（イタドリ）はすっぱみがあり、食べやすくするには加工が必要。そこで、3年間の試行錯誤により門外不出の加工方法を開発し、収穫して塩漬けしたゴンパチを商品化。歯ざわりの良さと素朴な味付けはどこか昔懐かしくふるさとの味が口いっぱいに広がる。

かきまでご飯（はん）の素（もと）



印南町の郷土料理を次の世代へ

印南町で郷土料理として親しまれてきたかきまぜご飯。慶弔やお祭りごとなどの人が集まる際にふるまわれてきたが、時代とともに機会が減少。〝日常でも手軽に食べてもらえるように〟〝次世代に受け継がれてほしい〟と地元のお母さんが作り上げたのが「かきまでご飯の素」。

食べ方



かきまでご飯の素

炊きたての白いご飯に混ぜるだけ。簡単調理で手作りそのままの味を楽しむことができる。焼鯖の骨で出汁をとり、酢を使わない。これは他の地域では見られない大きな特徴。鯖の身をメインに7種類の無添加の具材がたっぷり入っている。すべて手作業で作られており優しさに包まれる味。

【販売店舗】産直市場よってって ごぼう店 ☎0738-24-1250／紀州花野果市（HIRO店内） ☎0738-24-4000／さわやか日高 ☎0738-63-1333／フレッシュマート特産品直売店 ☎0738-42-1356／印南サービスエリア（上下線） ☎0738-43-1730／地場産あがら直売所 ☎080-1419-3966／Aコープいなみ店 ☎0738-42-1277／ほんまもんふるさと産地直売所 ☎0739-72-1191

ハリワカメ



1袋5枚入り 1,426円（税別）

わかめ独特の香りと食感が大人気

由良町衣奈地区の各家庭では、昔からわかめで巻いた巻き寿司（ワカメ寿司）をお祝いの席でふるまう習慣があった。わかめを貼り合わせて乾燥させる製法に手間がかかるためふるまわれる機会が減少。簡単に作れるようにと商品化し昔ながらの食文化の継承に繋げている。

【わかめ寿司販売店舗】産直市場よってってごぼう店　☎0738-24-1250／ええやん!MIHAMA夕暮れ市（毎月第1日曜）／松てるわ広場これびマルシェ（毎月第3日曜）

関連商品



わかめ寿司

600円（税別）

ハリワカメで巻くことでわかめからの塩味が加わり絶妙なバランスに。ほのかに香るわかめと柔らかな食感を楽しんで。

まるあい寿司本舗
☎0738-23-3712
☎090-6910-5264
住／日高郡美浜町吉原992
営／8：00～17：00
休／不定休
※お買い求めの際は事前に電話を

衣奈（え な）わかめ



50g入り　380円（税別）
150g入り　556円（税別）

良質なわかめの旨味と香りを

海にまで迫りだした山々に囲まれた衣奈漁港は冬の季節風を受け、乾燥わかめを作る上で最適な環境。収穫は一年に一度。紀州の綺麗な海で育った良質なわかめを天日干し。ミネラル分も豊富な逸品。潮風になびくわかめのカーテンは由良町の冬の風物詩。

【販売店舗】紀州日高漁協 ☎0738-22-0451／産直市場よってってごぼう店 ☎0738-24-1250／産直市場よってって美浜店 ☎0738-32-2728／さわやか日高 ☎0738-63-1333／Aコープゆら店 ☎0738-65-3121

食べ方



衣奈わかめ

わかめの自然食品で柔らかい食感と綺麗な色が特徴。毎朝の味噌汁や酢の物・サラダや鍋物等どんな料理にも使用できる。水に5～6分程浸しそのまま醤油をつけて海の香りを楽しめるのも衣奈わかめの醍醐味。1年間保存が利くため長年に渡る人気商品だ。

松ブランド野菜



黒潮香る町のおいしい野菜

黒潮からの風と太陽をいっぱいに受けた美浜町が誇る松林。この松林内に堆積する松葉を堆肥にして栽培したのが松ブランド野菜。松きゅうり、松いちご、松とまとの三品目が大切に育てられている。

【煙樹ヶ浜巻き 販売店舗】産直市場よってってごぼう店 ☎0738-24-1250／ええやん!MIHAMA夕暮れ市（毎月第1日曜）／松てるわ広場こもれびマルシェ（毎月第3日曜）

関連商品



煙樹ヶ浜巻き

500円（税別）

美浜町の「しらすの佃煮」と松きゅうりのコラボ。1本ずつ手作りの優しい味。

まるあい寿司本舗
☎0738-23-3712
☎090-6910-5264
住／日高郡美浜町吉原992
営／8：00〜17：00
休／不定休
※お買い求めの際は事前に電話を

関連商品



紀州まりひめミルクぷりん

360円（税別）

松いちご（まりひめ）を使用。極限の柔らかさとなめらかな食感のプリン。

郷土銘菓処 ふく田
☎0738-22-2937
住／御坊市薗422
営／8：00〜18：30
休／火曜、不定休

幸せくるる御坊のお菓子



御坊市の五望をお菓子に

御坊市の五つの和洋菓子店が地元に伝わる歴史や文化をモチーフにして菓子で再現。それぞれに「学問成就」「健康」「金運」「宮子の美しさ」「人と人を結ぶ」の願いが込められている。この五つの望みを込めた「幸せくるる（幸せをくれる）御坊のお菓子」で御坊に秘められた無限のパワーを感じてみて。

【各販売店舗】『紀州御坊の天神さん』郷土銘菓処ふく田 ☎0738-22-2937／『お美堂さん』湖月堂 ☎0738-22-2622／『太鼓楼』メルヘン洋菓子店 ☎0738-22-9593／『宮子』幸栄堂 ☎0738-22-2939

ピックアップ



夢くるる金山寺みそパイ

1本 150円（税別）

自家製パイに金山寺味噌を練り込んだ味噌の風味が絶妙な「夢くるる」。「夢は人と人を結ぶ」そんな想いが込められている。

ボナペティ ヤナギヤ
☎0738-22-0137
住／御坊市薗77-7
営／7：30〜20：00
休／無休

紀州鉄道

市民に愛される御坊市自慢のミニローカル鉄道。民家の軒先をかすめるように走る紀州鉄道。開業は昭和6年で1日の乗客は約500人。時速約20kmで御坊駅と市街地を8分で結ぶ鉄道を一目見ようと全国からファンが御坊市を訪れる。

歴史とロマンが息づくまち

御坊市

御坊市は、和歌山県の海岸線のほぼ中央部にある美しいまち。
歴史・文化に溢れる伝統的な建物が多く残っている。
御坊市のやさしい人々と、伝統に触れてみては？

御坊寺内町

江戸時代から明治、大正、昭和へと時代の移り変わりが色濃く残る町並みで散策に人気。本願寺日高別院を中心に造られ、江戸時代には様々なものを扱うお店が並び、とても賑わいのある地域だったといわれている。

舞妃蓮（まいひれん）

昭和四十一年に阪本祐二氏がアメリカの黄花ハス「王子蓮」と日本の「大賀蓮」を交配して作り出した御坊市生まれで皇室献上の蓮。うす黄色で、花びらの先は淡い紅色。すっと伸びた一本の茎から大輪の花を咲かす姿は、優美で艶やか。花を閉じるときの姿が舞うような優雅さから、上皇后美智子様のお姿を重ねて皇室献上の翌年、昭和四十四年に舞妃蓮と名付けられた。舞妃蓮は午前中に花が開き出し夕方には閉じ、花の開閉を繰り返すうちに花びらがねじれ色が淡くなっていく。六月中旬以降が見頃。







開花時期／6月頃

舞妃蓮の郷　蓮公園
御坊市藤田町吉田1108
☎0738-23-5531（御坊市商工振興課）
《川辺ICから車で約6分》

中山の蓮池
御坊市塩屋町北塩屋622
☎0738-23-5531（御坊市商工振興課）
《御坊ICから車で約6分》

小竹八幡神社（しのはちまんじんじゃ）

旧御坊町及び美浜町浜ノ瀬の産土神として、約二万人もの氏子を持つ当地きっての大神社。「日本書紀」に所載の神功皇后並びに応神天皇由緒の地「小竹宮」に由来するといわれる。例祭は十月四、五日に行われる日高地方最大の秋祭り。「人を見たけりゃ御坊祭」といわれ、顔を白く塗り隈取り顔の乗り子を乗せた四つ太鼓が町内を練り歩く。また、「けほん踊り」は県指定無形民俗文化財第一号で国の選択芸能にも指定されており、「雀踊り」は県指定無形民俗文化財さらに市指定民俗文化財にもなっている。







小竹八幡神社
御坊市薗642　☎0738-22-0089
《御坊ICから車で約8分》



ミックスせち
800円（税込）

やましたの せちやき

焼そばを小麦粉を使わずに卵だけで固め、お好み焼き状にまとめた御坊市のソウルフード。鉄板で焦げた麺の香ばしさと、それを包むふわふわの卵のまろやかさが絶妙にマッチしている。



元祖せち焼き やました
☎0738-22-3227
住／御坊市湯川町財部49-12
営／11：00〜15：00
休／火曜・水曜

八ツ房の なれずし



塩飯の鯖寿司を日にちをかけて発酵させる「本なれ」と酢飯を用いた鯖寿司を一晩おいた「早なれ」。寿司の元祖と呼ばれ、秋祭りなどのめでたい席で食される文化がある。

1,188円（税込）〜





紀州なれずし 八ツ房
☎0738-22-7793
住／御坊市湯川町丸山38-6
営／9：00〜19：00
休／不定休

御坊市はラーメン激選区！

御坊市は隠れたラーメン激戦区!
そんな御坊市のラーメン店をご紹介!



780円（税込）

BIRDMAN 濃厚鶏soba 塩

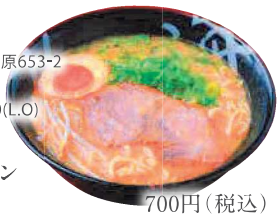
☎0738-24-1013
住／御坊市薗350-22
営／11：00〜14：30
17：00〜23：00
（日曜日は21：00まで）
休／火曜

「鶏白湯」をベースとするラーメンを提供。多数のメディアにも取り上げられる有名店。

北海ら〜めん みそらーめん

☎0738-23-1488
住／御坊市湯川町小松原653-2
営／11：00〜14：00
17：30〜翌1：20(L.O)
休／日曜

古くから地域の人々に愛されているラーメン老舗店。焼きめしやおでんも人気。



700円（税込）



730円（税込）

らぁめんたんぽ 塩らぁめん

☎0738-32-8333
住／御坊市湯川町財部217-2
営／11：00〜14：00
【火・水・木】18：00〜24：00
【金・土】18：00〜翌2：00
【日】18：00〜21：00
休／月曜(祝日の場合昼のみ営業)

透明度の高いあっさりとしたラーメン。鶏と魚介類のダシが効いたスープはコクがあり美味。

丸金の コロッケ

1個
76円（税込）

揚げ油にラードが使われており、香ばしさやサクサク感がより強い。おかずはもちろんおやつとしても親しまれている。





㊎精肉本町店

☎0738-22-7015
住／御坊市薗271-13
営／9：00〜18：00
休／日曜



㊎精肉中町店

☎0738-22-0429
住／御坊市御坊87
営／9：00〜19：00
休／日曜

御坊市の
体験
御坊の体験してみやんせ。



※写真はイメージです

いちご メロン狩り



農園 紀の国

きれいに管理が行き届いた観光農園。70を超えるビニールハウスが立ち並び、連日家族連れで賑わう。

詳細 メロン狩り／1個：2,000円(税込)(1/8カット試食付)
7月上旬～8月中旬　※生育状況により変更の場合あり
いちご狩り／1/5～5月中旬〈1/5～4/9〉大人1,800円(税込)、子ども1,500円(税込)、幼児1,000円(税込)〈4/10～5月中旬〉大人1,600円(税込)、子ども1,300円(税込)、幼児800円(税込)(40分食べ放題) ※生育状況により変更の場合あり
要予約

住／御坊市名田町上野1335-4　営／9：00～17：00　休／木曜
☎0738-29-3070　http://kinokunifarm.jp/



農園 ひだか

10棟のビニールハウスで様々な果物や野菜、花を栽培。いちご狩りやメロン狩りなども随時開催中。

詳細 メロン狩り／目方販売100円/100g～(税別)
期間：7/31～8月下旬まで ※なくなり次第終了
いちご狩り／大人1,800円(税別)、子ども1,500円(税別)、幼児1,000円(税別)(40分食べ放題) 期間：1/5～5月中旬※なくなり次第終了
要予約

住／御坊市名田町上野1336-2　営／9：00～17：00　休／無休
☎0738-29-2348　http://www.hidaka.tv/index.html

御坊市の
土産
御坊の土産買うてって。



紀州鉄道グッズ

"日本一短いローカル私鉄"で知られる「紀州鉄道」のグッズを旅のお土産として。



500円（税込）



550円（税込）

紀州鉄道（株）
御坊鉄道事業所
（紀伊御坊駅）
☎0738-23-0001
住／御坊市薗275
営／6：00～20：30
休／無休





日高桜（ひだかざくら）

日高地方のお米を使ったスッキリとした味わいの日本酒。人肌からぬる燗の温度でより香りが立つのでオススメ。

生酒原酒
1,382円（税込）

紀州日高路名産品店
丸仁商店
☎0738-22-0281
住／御坊市湯川町小松原410-1
営／8：00～19：00
休／無休





御崎神社一の鳥居

御崎神社は元々、現在地の背後の宮ノ谷にあり、貞観元年に現在地に遷座した。煙樹ヶ浜のすぐ近くにある大鳥居から参道が真っすぐにのびており、神社前から見えるこの景色は絶景。

一碧万頃の景観に癒されるまち

美浜町

美浜町は、和歌山県で2番目に小さな町ながら
近畿一といわれる大松林と、太平洋に面した煙樹ヶ浜を誇る。
美浜町の爽やかな潮風を満喫して。

煙樹ヶ浜の松林

町の自慢「煙樹ヶ浜の松林」は地元の人々の努力により見事な景観を保っている。広いところで幅約500m、長さ4.5kmに及ぶ大松林は「日本の名松百選」にも選ばれていて、多くの釣り客やハイキングの家族連れに憩いの場となっている。

美浜町の名所

美浜の美しい風景見ていってよ。

大賀ハス





昭和26年、大賀一郎博士が遺跡から発掘された2000年以上前の古代ハスの実から生育に成功。大賀池では、昭和37年から分根されている。花はピンク色で大きさは20cmほどの大輪。大賀池一面に花が咲きこぼれる姿は実に壮観。

大賀池
日高郡美浜町三尾地内
開花時期／6月頃
《御坊ICから車で約25分》

アメリカ村





明治以来、三尾は、カナダへ多くの移民を送り出した地域であり、移民した人達が帰国後にカナダでの暮らしや文化を三尾に根付かせたことから通称アメリカ村となった。その民家の一つ旧野田邸をカナダミュージアムとして再生。今もなお歴史や文化を後世に伝えている。

カナダミュージアム
日高郡美浜町三尾482　☎0738-20-6231
営／10：00～16：00　休／火曜、年末年始
《御坊ICから車で約20分》

煙樹海岸キャンプ場





煙樹ヶ浜の松林に囲まれ、目の前に大海原が広がる最高のロケーションのキャンプ場。売店やシャワーなどの施設も完備している。風に吹かれ、波の音を聞きながらテントの中で眠る心地よさを是非体験していただきたい。

※写真はイメージです

煙樹海岸キャンプ場
日高郡美浜町和田1972-12
☎0738-22-3511（シーズンオフは美浜町産業建設課0738-23-4951）
《御坊ICから車で約14分》

煙樹ヶ浜





壮大な太平洋を望む東西に広がる海岸は、日ノ岬へ向かって弓なりに伸びる。砂浜ではなく波に洗われて丸くなった石の海岸で、砂浜とは違う波の音が楽しめる。夕方、水平線に落ちてゆく夕日は息を呑む美しさ。

煙樹ヶ浜
日高郡美浜町和田県道24号沿い　☎0738-23-4951（美浜町産業建設課）
《御坊ICから車で約14分》

まんま屋Hirokoの
日替わり定食

1,000円（税込）～



地元の食材を使った、お母さんが作る温かい家庭料理を味わえる古民家カフェ。ランチタイムには様々なアイデアが詰まった日替わり定食を提供している。地元のフルーツを使ったスイーツも人気。



まんま屋Hiroko 本店
☎0738-20-4712
住／日高郡美浜町和田1868-21
営／ランチ11:30～14:00
休／月曜・木曜・土曜（不定休）・日曜

すてぶすとんの
すてぶす丼



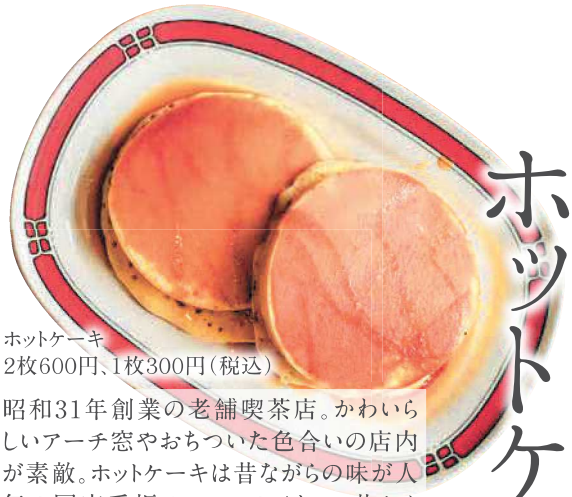
すてぶす丼（副菜3品付）
1,000円（税込）

カナダ移民の町美浜町三尾。ここでカナダをイメージしたサーモンと、日高地方で捕れたしらすや和歌山の梅干しが一緒にいただける丼を提供。小皿や汁物なども付き、ボリュームたっぷり。



アメリカ村食堂 すてぶすとん
☎0738-20-1420
住／日高郡美浜町三尾841
営／9：00～17：00
休／火曜、水曜（祝日は営業）

みはるの
ホットケーキ



ホットケーキ
2枚600円、1枚300円（税込）

昭和31年創業の老舗喫茶店。かわいらしいアーチ窓やおちついた色合いの店内が素敵。ホットケーキは昔ながらの味が人気の同店看板メニューのひとつ。昔から地域の人々に愛され続けている。



喫茶みはる
☎0738-22-1747
住／日高郡美浜町田井566-1
営／6：00～17：00
休／火曜

あさの屋の
居酒屋料理



海鮮料理や揚げ物、焼き鳥など地元の新鮮な食材を主に使用したメニューを多く取り揃える居酒屋。落ち着いた色合いの店内はゆっくりと寛げる。



あさの屋
☎0738-24-0816
住／日高郡美浜町和田2095-1
営／17：00～23：00（L.O22：00）
休／日曜

美浜町の体験

美浜の体験してみてよ。



オリジナルインテリア・流木アート

アトリエビアンコ

太平洋を望む海辺にある「アトリエビアンコ」。煙樹ヶ浜海岸に寄せられた流木を拾い集め、インテリアグッズに。流木のまち美浜での思い出にピッタリ。

詳細　料金：2,000円～(税込)
※2名様～予約可能。
要予約

住／日高郡美浜町三尾26-4　営／10：00～12：00　休／不定休
☎0738-20-5093　http://atelierbianco.com/



さをり織り

さをり工房

「さをり織り」とは自分の感じるままに、好きに織る自己を表現する手織りのこと。世界に1つしかない織物づくりが体験できる。

詳細　料金：2,000円(税込)、別途材料費500円～1,000円
※3日前までに要予約。
要予約

住／日高郡美浜町三尾54　営／13：30～17：00　休／無休
☎090-5243-8658 ☎0738-62-2004　※まずはお電話にてお問い合わせを。

美浜町の土産

美浜の土産買ってってよ。

谷国のしらす

水揚げから一時間以内の新鮮なしらすを、天然海水成分一〇〇%の高ミネラル塩液で煮上げたまろやかな塩味が特徴の釜揚げしらす。



谷国水産
☎0738-22-0422
住／日高郡美浜町濱ノ瀬298
営／9：00～17：00(なくなり次第終了)
休／不定休

大　箱3,300円
中　箱2,200円
パック1,100円
(税込)

いちごジャム・ソース

同農園で採れた「まりひめ」を一〇〇%使用した手作りジャム&ソース。完熟いちご本来の香りや風味がそのまま閉じ込められている。



※写真はイメージです



いちごソース　500円(税別)
いちごジャム　500円(税別)

はないちご農園
☎090-3492-5770
住／日高郡美浜町田井143-4
休／不定休
※事前にご連絡を



黒竹

原谷地区は、全国一の黒竹の産地。同地区では明治後期から黒竹の植林が始まり、現在は60ヘクタールの竹林面積があり、全国の約6割、生産量は6割半に及んでいる。黒竹は「紫竹」といわれ、ハチクの一種。地上に出て、2～3年経つと黒茶色になるのが特徴。



クエのモニュメント

クエの水揚げで有名な日高町では県道沿いにひときわ目立つクエのモニュメントがある。本州南方の海で獲れるクエは鯛やフグより美味とされ「一度クエを食べたら他の魚はクエん」といわれる高級魚。クエは日高町のシンボルとなっている。

山陸共に生産に恵まれたまち

日高町

天然クエの本場として知られる日高町は、
良好な漁港も多く食通が絶賛する味覚が町内のお店で
味わえるとあり、その味わいを求め訪れる人も多数。

日高町の名所

日高の美しい風景見ていきなぁよ。

産湯海水浴場（うぶゆかいすいよくじょう）





きれいな水質と遠浅のビーチが特徴の海水浴場。約1kmにもわたって続く美しい白砂の浜は、紀中でも随一の規模を誇る家族連れに人気のスポット。また、冬場でもサーフィンができるためサーファーにも人気。

産湯海水浴場
日高郡日高町産湯727-2（海の家）　☎0738-63-3806（日高町観光協会）
開催期間／7月中旬～8月中旬
《川辺ICから車で約23分》

誕生院（たんじょういん）





徳本上人を祀る浄土宗の寺院。本堂は嘉永4年、徳川治宝公の命により建立されたもの。上人の遺品、紀州徳川家ゆかりのものも多数祀られている。開山徳本上人は2歳の年、姉に抱かれながら、月に向かって「南無仏」と唱えたとか。

誕生院
日高郡日高町志賀2556　☎0738-64-2174
《川辺ICから車で約22分》

熊野古道（くまのこどう）（鹿ヶ瀬峠（ししがせとうげ））





鹿ヶ瀬峠は藤原定家をして「崔巍の嶮岨（さんかいのけんそ）」と嘆かせた熊野古道の難所で、503mの石畳が残っている。源平盛衰記など軍記物にも散見されるように要害の地であったため、古い山城の跡も残っている。

熊野古道（鹿ヶ瀬峠）
日高郡日高町原谷地内 ☎0738-63-3806（日高町観光協会）
《広川南ICから車で約10分→金魚茶屋から徒歩15分》

西山ピクニック緑地（にしやまりょくち）





標高328mの西山山頂に広がる公園。晴れた日には煙樹ヶ浜をはじめ、淡路島、鳴門大橋、四国までの景色を展望台から眺めることができる。展望台周辺はハイキングコースとして、春には千本桜のお花見スポットとして賑わう。

西山ピクニック緑地
日高郡日高町産湯地内　☎0738-63-3806（日高町観光協会）
《川辺ICから車で約35分》

Coast Café 楽の 坂の上のふわふわホットケーキ

香り高い本格コーヒーやランチ、スイーツを味わえる。窓からは由良港が一望でき、ゆったりと過ごすことができる。自慢のホットケーキはふわふわの食感がたまらないボリューム満点の一品。



850円（税込）



Coast Café楽
☎0738-64-2659
住／日高郡日高町志賀3820
営／10：00～18：00
休／水曜、木曜

はまよしのクエ鍋



お1人様11,880円（税込）
フルコース
お1人様15,120円（税込）
※2人前より要予約

野性味あふれるその容姿からは想像できない繊細な味をもち、刺身でも鍋物にしても飽きのこない上品で淡白な風味が人気の紀州を代表する魚「クエ」。新鮮な天然のクエを堪能できる。



民宿はまよし
☎0738-64-2390
住／日高郡日高町志賀3960-1
営／チェックイン15：00～
チェックアウト翌10：00
休／無休

藤ノ木のお寿司

地元で捕れた新鮮な魚を使った料理が自慢の同店。中でもボリューム満点の太巻きや地元の鯖を使った鯖の棒すしが自慢。だし巻きや鶏肉料理といった居酒屋メニューも多数取り揃えている。



鯖の棒すし
860円（税込）

太巻きすし
1,025円（税込）

割烹 藤ノ木
☎0738-63-1002
住／日高郡日高町高家623-7
営／17：00～22：00
（昼営業は要予約）
休／木曜

成味寿司のにぎり盛り

地元の魚を使った寿司から居酒屋メニューまで多数取り揃える。創業から50年近く地域に愛され続ける店。珍しい魚も積極的に仕入れているので運が良ければ希少価値の高い魚に巡り合える。





1人前
1,000円（税別）

成味寿司
☎0738-63-2137
住／日高郡日高町萩原862-2
営／17：00～22：30
休／水曜

日高町の体験

日高の体験やってみなぁよ。



乗合船



乗合船 岬丸

平成29年10月に進水した大型乗合船「第十二岬丸」。ゆったりとしたスペースと充実の設備で女性、お子様も快適な海釣りが満喫できる。

詳細
料金：船代(エサ・氷・シカケ付)1名様12,000円～
設備：無料仮眠室、トイレ、キャビン、電動配線、冷暖房完備、テレビ、電子レンジ、ポット、個人イケス、魚群探知機
要予約

住／日高郡日高町比井673　休／無休
☎0738-64-2975　http://www.mjnet.ne.jp/misaki/index.htm



ダイビング

※写真はイメージです



日高ダイビングセンター

遠浅でキレイな砂地が広がるポートサイドビーチには、春先からアマモが生い茂りフォトダイバーを魅了。温泉施設が併設されていて、ダイバーは無料で入浴できる。

詳細
料金：体験ダイビング1名様15,000円(税別)、2名様以上13,000円(税別)
別途海域使用料 500円(税込)
持ち物：水着、タオル、サンダル等
※詳しくはお問い合わせを。
要予約

住／日高郡日高町方杭100（温泉館「海の里」みちしおの湯1階）　営／8：30～17：30
休／不定休　☎0738-64-8000　http://www.hidaka-dc.jp

日高町の土産

日高の土産買うていきなぁよ。

あがらの酒

少し辛口でさらっとした口当たりが特徴のクエの町の銘酒。あがらとは「私たち」という方言で親しみが込められている。







上撰
1,713円（税別）



純米酒
1,149円（税別）

酒清商店

☎0738-63-2011
FAX0738-63-2303
住／日高郡日高町萩原863
営／8：00～19：30
休／日曜

比井崎漁協直販店

早朝に水揚げされた新鮮なアジやサバをはじめ、日高地方で収穫された野菜や花、果物の販売を行っている。日高町で新鮮な魚をお求めなら同店へ。





比井崎漁協直販店

☎0738-64-3400
住／日高郡日高町阿尾108-4
営／【平日・祝日】8：00～12：00
【土・日】8：00～15：00
休／水曜

シャクシの浜

白崎海洋公園内に入り直ぐ右に進んで行くと現れる浜。鮮やかな海の色と光り輝く海面は、時を忘れてしまうほど美しい。日本のエーゲ海と称される絶景白崎を楽しむ際には、併せて立ち寄りたいスポットの一つ。

海と岩の織り成す風光明媚なまち

由良町

由良町は、鮮やかなコバルトブルーの海と
真っ白な石灰岩の織り成す幻想的な風景が広がる。
それを眺めるだけでも訪れる価値あり。

三尾川のみかん畑

和歌山のみかん畑の中でも上位を争う程の景色の良い畑。農園からの景色は海が一望でき、みかん畑と三尾川の絶景を楽しむことができる。海からあがってくる暖かい潮風をうけのんびりしたひと時を過ごすことができる。



由良町の名所

由良の美しい風景見やんせよ。

戸津井鍾乳洞





白崎海洋公園と同様に約2億5千万年前の石灰岩でできた貴重な鍾乳洞。全長約100mほどと小規模ながら、間近で鍾乳石が鑑賞でき手軽な地底散策が楽しめる。「針天井の間」では、低い天井から伸びた数センチの鍾乳石が満天の星空のごとく輝いている。

戸津井鍾乳洞
日高郡由良町戸津井646　☎0738-66-0406
営／9:00～17:00　休／月～金曜　料金／大人200円（税込）、小人100円（税込）
《広川ICから車で約24分》

白崎海洋公園





約2億5千万年前にできたといわれる石灰岩で形成された、白崎海岸の岬に位置する広々とした白崎海洋公園は、日本の渚百選にも選定されている。展望台からは石灰岩の白い岩肌が創りだす異国のような風景を楽しむことができる。

道の駅 白崎海洋公園
日高郡由良町大引960-1　☎0738-65-0125
《広川ICから車で約22分》

興国寺





鎌倉時代に建立した真言宗「西方寺」が始まりで、後に臨済宗法燈派の本山として大いに栄え、後村上天皇から「興国寺」号を賜った古刹。金（径）山寺味噌・醤油・虚無僧・普化尺八の元祖寺としても有名。

興国寺
日高郡由良町門前801　☎0738-65-0154
《広川ICより車で約15分》

由良海つり公園・釣堀ランド





由良町の波静かな入り江にあるつり公園。公園内には沖合に設けられた海上釣堀（釣堀ランド）があり、ファミリーやグループで気軽に釣りを楽しむことができる。また、つり公園・釣堀ランドで釣った魚は全て持ち帰ることができる。

由良海つり公園・釣堀ランド
日高郡由良町神谷465-1　☎0738-65-3263（公園事務所）
《広川ICから車で約21分》

白崎荘の 近大クエ料理



1泊（クエ鍋・朝食付き）
15,660円（税込）～

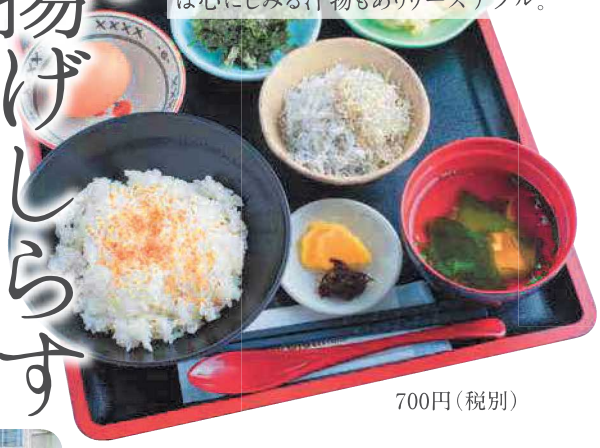
白崎海岸を一望できる元会員制別荘ホテル。各客室からは夕日や星空を楽しめる。弾力のある白身とコラーゲンたっぷりのもちもちした食感がやみつきになる旨さの近大クエを堪能できる。



白崎シーサイドハイツ白崎荘
☎0738-65-1007 ※要予約
住／日高郡由良町大引948-5
営／チェックイン 15：00～
　　チェックアウト ～翌10：00
休／不定休

平佐館の 釜揚げしらす ランチ

由良町の海岸沿いにあるアットホームなおもてなしが人気の「平佐館」。ふわふわの釜揚げしらすがたっぷりはいったランチはランチメニュー人気ナンバー1。小鉢には心にしみる汁物もありリーズナブル。



700円（税別）



旅館 平佐館
☎0738-65-1023
住／日高郡由良町吹井715
営／【食堂】11：00～14：00
休／不定休

そば処わくわくの 天盛り蕎麦

信州産の蕎麦粉を使って、朝から打った「手打ちそば」は弾力があり、そばの香りが強い。天ぷらも独自にブレンドした小麦粉の衣がサクサクで美味。産品販売所では地元の野菜や手芸品が買える。

1,200円（税込）



そば処 わくわく
住／日高郡由良町中257-1（ゆらっと紀州内）
【そば】☎0738-65-3841
営／11：30～15：00
休／木曜、第2水曜、第3日曜
【産品】☎0738-65-3840
営／10：00～17：00
休／木曜



みよしの にぎり盛り合わせ



1人前 1,200円（税別）



創業50年、地のものを中心とした料理を提供し続けている。夏は鱧や岩牡蠣、冬はクエ料理、代々受け継がれる松前寿司も人気。地元で捕れた魚を主に使用したにぎり寿司はまさに職人技。

割烹・寿司・仕出し
みよし
☎0738-65-1096
住／日高郡由良町里63
営／事前予約制
休／水曜

由良町の体験

由良の体験しやんせよ。



干物づくり体験

地元で水揚げされた新鮮な魚(アジ)の調理体験。日頃あまり体験できないことを楽しんでみては?指導員が丁寧に教えてくれる。

詳細
料金：小学生以上1,500円
服装：動きやすい服装。エプロン、ゴム手袋(または軍手)は持参。
※1週間前までに要予約
※詳しくはお問い合わせを。
要予約

住／日高郡由良町小引434-2　予約受付／11:00～15:00
休／不定休　☎0738-65-1123（(有)由良観光開発）



白崎クルーズ

間近に迫る石灰岩は感動の迫力。悠然と海に浮かぶ白い岬の景観は日本でここだけ。可愛いウミネコの姿も観察できる。

詳細
料金：60分コース／大人1,800円、小学生以下1,100円
料金：30分コース／大人1,500円、小学生以下900円
※前日までに要予約（3名様以上）
※一隻12名乗船可能（5隻用意可能）
要予約

住／日高郡由良町大引地内　営／9:00～16:00（土日祝のみ）
休／平日　☎0738-65-1123（(有)由良観光開発）

由良町の土産

由良の土産買おらよ。

天狗しょうゆ

国産大豆、小麦、原塩と、地元の美しい天然水を使用し、桶内で1年以上完全熟成発酵させて造られるこだわりの醤油。



紀州天狗（刺身用）
200ml 650円（税別）



天狗しょうゆ（万能）
900ml 1,200円（税別）



㈱檜屋
☎0738-65-3007
住／日高郡由良町門前554-3
営／9：00～19：00
（閉店時間変動あり）
休／水曜、不定休

黒宝ゆらにんにく

地元で栽培されたにんにくを約四十日間熟成・発酵。疲労回復や血管の拡張など様々な効果が期待できるスーパーフード。



100g1,000円（税別）

【販売】
（株）ゆらちょう
☎080-4015-1829

【販売店】
産直市場よってってごぼう店 ☎0738-24-1250／ゆらっと紀州 ☎0738-65-3840
紀州花野果市(HIRO店内) ☎0738-24-4000／さわやか日高 ☎0738-63-1333
印南サービスエリア(上下線) ☎0738-43-1730／道の駅Sanpin中津 ☎0738-54-0541

かえる橋

印南町には全国に類を見ない「かえる」をテーマとしたユニークな橋がある。橋のらんかんには“考える”“人をかえる”“町をかえる”“古里へ帰る”“栄える”の「いなみかえる五か条」が彫られており、多くの人々を招き入れ町発展への願いが込められている。

あなたの帰りを温かく待つまち

印南町

誰にとっても故郷を感じる場所、印南町。
町のシンボル“かえる”がにっこりと迎えてくれる。
太陽の恵みをいっぱいに受けた作物も味わって。

切目王子神社

こんもりとした森の中にある、九十九王子の中でも格式のある五体王子の一社である切目王子神社。境内には樹齢約300年余りと推定される県指定の天然記念物で、近隣の人々に崇敬されたと伝えられるホルトノキがそびえたつ。



印南町の名所

印南の美しい風景見ていったってよ。

瀧法寺（りゅうほうじ）





地元で「おたきさん」と親しまれる、情緒豊かな佇まいのお寺。良縁、健康、厄除など多岐に渡る御利益がある。弘法大師がこの地で修行した所とも知られている。境内の鐘は自由につけるので瀧法寺を参拝した際にぜひついてみて。

おたき瀧法寺
日高郡印南町印南原495　☎0738-44-0436
《印南ICから車で約6分》

川又観音のトチノキ（かわまたかんのん）





目どおり幹周約6m、全高約23m余りもあるその巨木は古くから神木として祀られていたようで、しめ縄が張られ神聖さを保っている。本観音のトチノキは県指定文化財とされている。

川又観音
日高郡印南町川又地内 ☎0738-46-0441（カーナビ用）☎0738-42-1737（印南町産業課）
《印南ICから車で約35分》

切目川ダム（きりめがわ）





取水設備は全国でも珍しい「連続サイフォン」型式。通常見られる操作室が不要であり、天端形状が直線的で統一的なものとなっている。ダムマニアに嬉しいダムカードもある（ダムへ行った証明（写真）必要）。

切目川ダム
日高郡印南町高串　《印南ICから車で約23分》
切目川ダムカード配布場所／日高振興局建設部切目川ダム管理係（土・日・祝除く）御坊市湯川町財部651
印南町役場（土・日・祝：年末年始限定）日高郡印南町印南2570

印南駅（いなみえき）





印南町の中心駅であり古くからの駅舎が残る。町発展の願いがこもった印南町シンボルのかえるが待合室で行き交う人を迎えてくれる。廃園となった保育園から贈られたピアノもあるなどなんとも面白い駅。

印南駅
日高郡印南町印南2645-2　☎0738-42-1737(印南町産業課)
《印南ICから車で約4分》

絶景

海の見えるお食事処

印南町はオーシャンビュー天国。美しい景色を眺めながらゆったりとした時間を過ごせる絶景お食事処をご紹介！

CoroCoro珈琲

目の前に広がる海を見ながら口当たりの優しい飲みやすいこだわりの自家焙煎コーヒーをいただくことができる。サンドやケーキなどの軽食も有。



☎0738-20-1040
住／日高郡印南町島田2292-30
営／【水・木・金】12：00～18：00
【土・日・祝】 9：00～18：00
休／月、火曜(祝日は営業、水曜休み)

コーヒー 650円（税込）～



竹乃屋



トンカツ玉子とじ定食
850円（税込）

地元の魚や野菜を堪能できる定食・居酒屋。食材も国産にこだわっている。写真は同店一番人気のトンカツ玉子とじ定食。



☎0738-43-0570
住／日高郡印南町島田1676-11
営／11：30～13：30、17：00～21：30
休／水曜

cafe&ハンバーグの店

海岸通り

アットホームな店内でいただく自慢のハンバーグは香ばしく肉汁たっぷり。色々なバリエーションがあるので何度でも行きたくなる。





☎0738-43-0573
住／日高郡印南町島田1676-12
営／9：00～20：00
休／月、火曜
エッグハンバーグセット
（ライス・サラダ・味噌汁付）1,030円(税込)

喫茶 水平線

三十年以上続く海沿いの喫茶店ではサイフォンで丁寧に淹れられたコーヒーをいただける。ホットケーキなどの軽食も。





☎0738-43-1033
住／日高郡印南町島田1676
営／7：00～17：00
休／月曜

コーヒー
350円（税込）

お食事処 花風



海老刺身定食 1,300円（税別）



☎0738-43-8111
住／日高郡印南町島田2156-7
営／11：00～19：30
休／木曜

地魚を使った定食などを堪能できる同店。海老は4種類で身が詰まって臭みもなく新鮮。和歌山ラーメンも人気。

印南町の
体験
印南の体験
やってみたってよ。





ミニトマト・エンドウ・花 収穫

※写真はイメージです

共栄花の里産品所

印南町特産の完熟ミニトマト、エンドウ、スプレーカーネーションの収穫を体験。黒潮がもたらす温かい気候で育った農作物の新鮮な味わいを印南町で体験してみて。

詳細
料金：ミニトマト(食べ放題) 1,500円　収穫時期：12月下旬～5月中旬
料金：エンドウ(1袋) 1,000円　収穫時期：12月下旬～5月中旬
料金：スプレーカーネーション 1,000円　収穫時期：12月下旬～4月中旬
※一週間前までに要予約。
要予約

住／日高郡印南町宮ノ前382　営／8：00～17：00
休／木曜　☎0738-43-0340

印南町の
土産
印南の土産
買うたってよ。

ミニトマト エンドウ スイカ





高糖度ミニトマト「赤糖房」「優糖星」「王糖姫」をはじめ、印南町特産のエンドウや小玉スイカなど、季節に応じた旬の野菜や果物を取り揃えている。



フレッシュマート
特産品直売所
☎0738-42-1356
住／日高郡印南町印南261-1
営／9：00～17：00
休／年末年始

かえるまんじゅう



卵の黄身が練り込まれた白あん（きみあん）を乳菓で包んだまんじゅう。ひとつひとつ手作りで丁寧に作られている。



日の出堂
☎0738-42-0063
住／日高郡印南町印南2265-14
営／7：30～19：30
休／日曜



かえるまんじゅう
94円（税込）

南部梅林

「一目百万、香り十里」と称される南部梅林。南部川河岸のなだらかな山々に見渡す限りの梅林が続き、名実共に日本一の梅林。白くかわいい花が山一面を飾る早春には全国からの観光客でにぎわい、メジロやウグイスの鳴声も楽しめる。

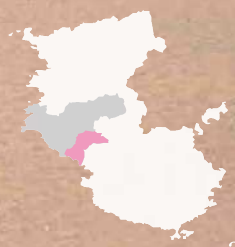
日本一の梅の里を誇るまち

みなべ町

早春には観梅、夏にはマリンスポーツなどと、
観光の魅力がいっぱいのみなべ町。
一年中楽しめるみなべ町を存分に堪能して。

千里の浜

長さ約1.3kmの美しい砂浜。熊野古道のなかでは、唯一砂浜を歩くコースになっている。絶滅危惧種に指定されているアカウミガメの本州一の産卵地になっており、5月下旬から8月上旬にかけて産卵のために浜を訪れる。産卵の見学には予約が必要。



紀州備長炭振興館（きしゅうびんちょうたんしんこうかん）





みなべ町は紀州備長炭の生産日本トップクラスを誇る。ここではその歴史や文化などを知ることができるうえ、様々な体験もできる。備長炭を使ったアクセサリーや備長炭成分配合の靴下など珍しい炭グッズも販売。「炭アイス」も人気。

紀州備長炭振興館
日高郡みなべ町清川1267　☎0739-76-2258
営／8：30～17：00　休／土曜（6月は土・日曜）、年末年始は要問い合わせ
《みなべICから車で約19分》

うめ振興館（しんこうかん）





日本一の梅の町を全国に情報発信する拠点施設。文学、歴史、人物などあらゆる観点から梅を紹介している。特に南部梅林のパノラマ模型は見ごたえあり。南高梅を使ったソフトクリーム「梅ソフト」もあるのでご賞味あれ。

道の駅みなべ うめ振興館
日高郡みなべ町谷口538-1　☎0739-74-3444
営／9：00～17：00　休／火曜（祝日の場合は翌日）、年末、2月は無休
《みなべICから車で約3分》

三鍋王子（みなべおうじ）





かつて後鳥羽上皇が参詣の際、たくさんの絹や綿、馬を奉納したと伝えられている大社。当社の地下は弥生中期の遺跡であり、境内には鎌倉時代の板碑、小栗判官が水を飲んだという小栗井戸があるなど、貴重な遺跡が残る県指定史跡。

三鍋王子
日高郡みなべ町北道地内　☎0739-74-8787(みなべ観光協会)
《みなべICから車で約3分》

鹿島（かしま）





みなべ湾の沖合いに静かに浮かぶ島。古代より神の鎮まる場所として崇められてきた。現在の「みなべ」という地名も、鹿島が3つの鍋を伏せたように見える「三鍋」の字が由来とされ、現在も町のシンボルとして親しまれている。

鹿島
日高郡みなべ町埴田地内　☎0739-72-4573（鹿島神社）
《みなべICから車で約7分→埴田漁港から船で約10分》

カフェ・ド・マンマの ベーコンときのこの梅のピッツァ



1,500円（税込）
※備長炭生地+150円（税込）

ベーコンにきのこ、チーズにたっぷりの梅干しを合わせた梅のまちみなべならではのピッツァ。仕上げに梅ソースが使われており、梅の風味を存分に堪能することができる。備長炭を練り込んだ生地と通常の生地から選べる。



カフェ・ド・マンマ
☎0739-72-2361
住／日高郡みなべ町埴田1590-40
営／【平日】10：00〜17：00（L.O16：30）
【土日祝】9：00〜17：00（L.O16：30）
9：00〜10：00（モーニング）
休／水曜、2月・8月は無休

井乃芳の 海鮮丼



1,458円（税込）

毎朝仕入れた新鮮な地の魚を主に使った料理を提供。季節やその日によって内容が変わる地物のお造り（四種）や海鮮丼が人気。煮付けや焼き物、揚げ物も。四十人収容可能の宴会場も完備。



海鮮房 井乃芳
☎0739-72-5151
住／日高郡みなべ町埴田1421-21
営／11：00〜14：30
16：30〜21：00
休／水曜

かつら堂の いももち



1ケ 90円（税込）
6ケ入り 540円（税込）



さつまいもと餅米、きな粉、こしあんなど国産の原料にこだわったとろ〜りやわらかい銘菓。昔ながらの製法で一つずつ手作りしている。全国菓子博覧会会長賞受賞の逸品。

かつら堂
☎0739-72-2215
住／日高郡みなべ町北道257
営／8：00〜19：00
休／不定休

ひさ松の 和風パフェ



和カフェ ひさ松
☎0739-72-1111
住／日高郡みなべ町埴田929-15
営／ランチ11：00〜14：00
カフェ14：00〜18：00
休／月曜、火曜



ミニ和風パフェ
600円（税込）

広々とした落ち着いた和風の空間で創作和食を提供するカフェ。料理は全て手作りにこだわっている。季節に応じたおまかせランチなども好評。

みなべ町の
体験
みなべの体験してみよし。



梅染め

みなべの里梅染工房

南高梅の木などを原料に梅色体験。染め上がりの色は木や気候で変化し、同じものはなかなか作れない神秘的で奥深いもの。

詳細　料金：1,500円(別途材料費)　所要時間：1時間〜2時間
対象：小学生以上
※多人数の場合はうめ振興館にて
要予約

住／日高郡みなべ町徳蔵289-2　営／9：00〜12：00、13：00〜17：00
休／火曜、12/20〜1/5　☎090-8750-3284



梅干し体験

ぷらむ工房

梅干しをつくっている工場で、塩漬け梅を樽から取り出し、天日干し、パック詰めなどの作業を体験。パック詰めした白干梅はお土産として持ち帰ることができる。

詳細　料金：1名様 1,500円（ティータイム付き）　参加人数：2名様〜
時間：約1時間 午前の部11：00〜、午後の部14：00〜
服装：動きやすく汚れても良い服装。エプロン、三角巾持参。
※団体の場合は別途お問い合わせ
要予約

住／日高郡みなべ町晩稲1187　営／9：00〜17：00（日・祝を除く）　休／元日のみ
☎0739-74-2406　http://plumkoubou.jp

みなべ町の
土産
みなべの土産買うていこら。

海産物

鮮魚売り場には地元で水揚げされた旬の魚や手作りの干物が並ぶ。要望に合わせて店員が調理してくれるのも嬉しいところ。







株式会社
もとや魚店
☎0739-72-4466
住／日高郡みなべ町堺551
営／9：00〜18：00
(食事受付10：00〜17：00)
休／不定休

南高梅のお土産



梅の駅 みなべ川村
☎0739-74-3663
住／日高郡みなべ町谷口538-1
(道の駅みなべうめ振興館施設内)
営／9：00〜17：00
休／火曜（祝日の場合は翌日）、
年末、2月は無休

みなべ町の特産品が数多く並べられており、お土産や南高梅の物産をお求めなら同店へ。たくさんの梅商品があり、梅干しから梅シロップ、南高梅を使用した限定の菓子等販売。

日高川

和歌山県中部を流れる長さ115kmの日本一長い二級河川。奈良県との県境にある龍神岳に源を発して南流したあとほぼ西流し、御坊市で紀伊水道に注ぐ。中流には県内で唯一、ダム湖百選に選ばれた椿山ダムが平成元年運用開始。

寒川ワンダフルナイト

平成23年の台風被害で壊滅状態になったホタルの復活を願って、竹キャンドルを灯すイベント。真っ暗な夜に、ホタルと竹キャンドルの灯りが幻想的な世界を織りなす。晴れた夜空に満天の星が広がる。

美しい山々と川に抱かれたまち

日高川町

日高川町は、豊かな紀伊山地の山々と
美しい渓流に抱かれたまち。町内に湧く良質の温泉も人気。
ほっと一息、心落ち着くのどかな日高川町に訪れてみて。



道成寺（どうじょうじ）







大宝元年（七百一年）に創建された和歌山県最古の寺。本堂など重要文化財の建造物や、宝仏殿には国宝、文化財指定の仏像などが多数祀られている。また、能や歌舞伎の題材として多く取り入れられている「安珍清姫伝説」の舞台としても有名。縁起堂では住職による安珍清姫の絵解き説法がユーモアを交えて繰り広げられ人気を集めている。さらに道成寺は不思議な魅力をたたえた寺で境内七カ所には寺の不思議について看板が設置されている。創建にまつわる「かみなが姫」の伝説も残る。

天音山 道成寺
日高郡日高川町鐘巻1738　☎0738-22-0543
《川辺ICから車で約13分》

藤棚ロード（ふじだな）





リフレッシュエリアみやまの里森林公園内にあり、長さ日本一を誇る。開花時期の毎年4月中旬から5月上旬にかけて「ふじまつり」が開催され、県外からも多くの観光客が訪れる。1,646mもの美しい藤棚は圧巻の一言。

リフレッシュエリアみやまの里
日高郡日高川町初湯川202
開催期間中☎0738-57-0180（みやまの里ふじまつり実行委員会）開催期間外☎0738-57-0241（美山温泉 愛徳荘）
開催期間／4月中旬～5月上旬　《川辺ICから車で約40分》

ヤッホーポイント





椿山ダムの湖畔にある日本一のやまびこポイント。「ヤッホー」と叫ぶと大きくきれいなやまびこが返ってくる。ここでは3か所でやまびこを楽しむことができ、大人も童心に返る程の楽しさ。かえるの唄の輪唱にもチャレンジしてみて。

日本一のヤッホーポイント
日高郡日高川町初湯川1874　☎0738-22-2041（日高川町観光協会）
《川辺ICから車で約40分》

雲水の 釣鐘まんじゅう



創業百年余りの同店で昔ながらの製法で作られるまんじゅう。特注の黒あんと白あんをふわふわの生地に包んだ銘菓で世界のモンドセレクションで最高金賞受賞。

1個100円（税込）



雲水
☎0738-22-2963
住／日高郡日高川町鐘巻1745-1
営／8：00～19：00
休／無休

あんちんの 懐石料理



【ランチ】1,000円（税別）～
【懐石料理】5,000円（税別）～

道成寺のほど近くにある席数四百を超える食事処。紀州の味をこころゆくまで味わえる。懐石料理をはじめとするおもてなし料理、クエ料理やイベリコ豚料理を堪能できる。



（有）あんちん
☎0738-24-1500
住／日高郡日高川町鐘巻1745-3
営／8：00～22：00
休／無休
※2019年10月
リニューアルオープン予定

ほろほろ亭の ほろほろ丼

非常に柔らかくジューシーでコクがある高級食材「ホロホロ鳥」を丼にした贅沢な一品。コラーゲンをたくさん含み、低コレステロールな「ホロホロ鳥」は各方面から注目されている。

1,200円（税別）





ほろほろ亭
☎0738-54-0541
住／日高郡日高川町船津820
営／9：30～16：30（L.O16：15）
【ランチ】11：00～16：15
休／12/29～1/3

喜作の ぼたん鍋

地元産の食材、無添加にこだわった料理が自慢。紀伊水道の新鮮な魚介類や天然クエ、ジビエ料理など季節に応じた料理をぜひご賞味あれ。

1人前4,950円（税込）
※2人前から。
※2日前までの要予約





お宿 喜作
☎0738-52-0988
住／日高郡日高川町平川894-1
営／【お食事処】11：30～14：00
17：00～23：30(L.O22：00)
休／水曜

日高川町の
体験
日高川の体験していこう。



陶芸

アトリエTOKUDA

湯浅御坊道路川辺IC近くにある道成寺焼・陶芸工房。小高い丘にあるアトリエは遠くには海が望め、心落ち着く環境の中で、ゆったり陶芸を楽しめる。

詳細 | 料金：1回3,500円
服装：汚れても良い服装 ※予約は15名まで
要予約

住／日高郡日高川町千津川5935-7　営／9：00〜17：00
休／不定休　☎0738-52-0095



鷲の川渓流アマゴ釣り

矢筈（やはず）老人クラブアマゴ部

日高川町田尻地区にある、鷲の川の「渓流アマゴ釣り」。矢筈岳の山あいから流れ落ちる鷲の川の滝。その山間にある釣り堀で大自然を感じながら体験してみては?

詳細 | 料金：アマゴ釣り 2,500円、つかみどり 1,000円、
貸竿 1本200円、エサ 300円
期間：4月〜8月末
要予約

住／日高郡日高川町田尻地内　営／8：00〜17：00
休／不定休　☎090-1136-3546（予約）　☎0738-22-2041（日高川町企画政策課）

日高川町の
土産
日高川の土産買っていのか。

道のほっとステーション みやまの里

美山の特産品や加工品などを展示販売。ごんちゃん漬けや加工みそ、手作りとうふなどが土産に人気。



各200円（税別）



道のほっとステーション
みやまの里
☎0738-57-0113
住／日高郡日高川町初湯川197-5
営／9：00〜16：00
休／12/31〜1/2



200円（税別）

250円（税別）

600円（税別）

SanPin中津



694円（税別）



407円（税別）〜



324円（税別）

"さんぴん"の愛称で親しまれる同店では鮎商品の土産が豊富。新鮮な山の幸、川の幸が並ぶ。



道の駅 SanPin中津
☎0738-54-0541
住／日高郡日高川町船津820
営／【3〜6月・9月】8：00〜18：00
【7月・8月】8：00〜18：30
【10月〜2月】8：00〜17：00
休／12/31〜1/2午前

野趣あふれる山間のお湯から
潮風香る海沿いの名湯まで

湯めぐりひだか

温泉館「海の里」みちしおの湯



大浴場、露天風呂からは目の前に広がる紀伊水道の大パノラマ。入浴しながら水平線に沈んでいく夕日を眺めることができる。夕焼けの色が変化する様を楽しんでみては？貸し切りの家族風呂は、小さなお子様がいるご家族も安心して利用できるのでオススメ。

泉質　ナトリウム・カルシウム-塩化物泉

適応症　神経痛・筋肉痛・関節痛・五十肩・うちみなど

【営業】11:00～21:00（最終受付20:00）
【休館】火曜（祝日の場合は翌日休み）
【料金】大人（中学生以上）600円、小人（3歳～小学生以下）300円
【問合せ】温泉館「海の里」みちしおの湯 ☎0738-64-2626
【所在地】日高郡日高町方杭100

YUMEGURI ♨ HIDAKA

鶴の湯温泉



古く江戸時代から湯治場として近郷の人々に親しまれ、静かな山あいの温泉情緒を満喫できる湯宿として好評。目に映る山の緑や、耳に心地良い川のせせらぎが温泉と共に優しく疲れを癒してくれる。またシーズンになるとホタル観賞ができる。大人数の宴会も可能。

泉質　ナトリウム・炭酸水素塩泉

適応症　疲労回復・神経痛・五十肩・冷え性・運動麻痺・うちみ・やけどなど

【営業】11:00～20:00【休館】火曜（祝日・2月を除く）
【料金】大人（中学生以上）600円、小学生300円、幼児無料
【問合せ】鶴の湯温泉 ☎0739-75-2180
【所在地】日高郡みなべ町熊瀬川47

YUMEGURI ♨ HIDAKA

紀州みなべ千里浜温泉

Hotel&Resorts WAKAYAMA-MINABE



目の前に雄大な太平洋の景色が一望できる露天風呂が自慢。紀州特産の備長炭を活かした「黒湯」が人気。目の前には枕草子や伊勢物語に登場する「千里の浜」の美しい景観が広がる。この雄大な景観を楽しみながら旅の疲れをゆっくりと癒やしてくれる。

泉質　ナトリウム・カルシウム-塩化物泉

適応症　神経痛・筋肉痛・関節痛・婦人病・冷え性・皮膚病・痔疾など

【日帰り温泉】月～水曜15:00～25:00（最終受付20:00）
木～日曜13:00～25:00（最終受付20:00）
【休館】無休（事前に電話にて要確認）
【料金】大人1,000円、小人（小学生まで）500円、以下無料
【問合せ】Hotel&Resorts WAKAYAMA-MINABE ☎0739-72-5500
【所在地】日高郡みなべ町山内大目津泊り348

YUMEGURI ♨ HIDAKA

南紀・みなべ温泉 紀州路みなべ



紀州三良泉の一つに数えられる温泉。大浴場の大きく開かれた窓からは水平線を望む大パノラマ！露天風呂の岩風呂とヒノキ風呂から眺める景色は感動的で癒されること間違いなし。爽快なロケーションでほっこりと温泉に浸かることができる。

泉質　ナトリウム・炭酸水素塩・塩化物温泉

適応症　切り傷・やけど・神経痛・筋肉痛・うちみ・慢性婦人病など

【営業】（平日）11:00～20:00（休前日）11:00～17:00【休館】水曜
【料金】大人（中学生以上）600円、小人（3歳～小学生以下）300円
【問合せ】国民宿舎 紀州路みなべ ☎0739-72-3939
【所在地】日高郡みなべ町埴田1540

YUMEGURI ♨ HIDAKA

かわべ温泉 きさくの湯



つるっとしたお湯はまるで化粧水のような肌触り。保湿効果も高く女性には嬉しいお風呂。露天風呂は解放感がたっぷりで、四季折々の自然を楽しめる。隣接するお宿では地元食材を使用した季節の料理が楽しめ、宿泊も可能。ゆったりと癒されてみてはいかが？

泉質　ナトリウム・炭酸水素塩温泉

適応症　神経痛・筋肉痛・関節痛・五十肩・運動麻痺など

【営業】11:00～21:00（最終受付20:30）
【休館】水曜（祝、祭日の場合営業）
【料金】大人700円、小人350円
【問合せ】かわべ温泉 きさくの湯 ☎0738-52-0988
【所在地】日高郡日高川町平川894-1

YUMEGURI ♨ HIDAKA

美山療養温泉館



ＮＨＫ連続テレビ小説”純ちゃんの応援歌“の舞台となった旧美山村にある温泉。木の暖かみを感じられる建物で、ロビーも明るく湯上がりのひとときをくつろげる。「美人の湯」とされるナトリウム・炭酸水素塩泉は、肌ざわりがしっとりとしており女性に人気。

泉質　ナトリウム・炭酸水素塩泉（旧泉質名 純重曹泉）

適応症　やけど・切り傷・慢性皮膚病・糖尿病・痛風など

【営業】12:00～19:00（最終受付18:30）【休館】月・火・水曜
【料金】大人（中学生以上）650円、小人（中学生未満）300円
【問合せ】美山療養温泉館 ☎0738-57-0411
【所在地】日高郡日高川町初湯川1587

YUMEGURI ♨ HIDAKA

美山温泉 愛徳荘



薬効の高い泉質に恵まれた隠れた名湯。まったりと肌に張り付くようなしっとりトロトロのお湯には美肌効果だけでなく、肌荒れ、切り傷、冷え症などに効果も。世代を問わず女性にとって嬉しいことだらけの美肌の湯。リピーターの方も多く女性にオススメ。

泉質　ナトリウム・炭酸水素塩泉（旧泉質名 純重曹泉）

適応症　やけど・切り傷・皮膚病・糖尿病・通風・胆石など

【営業】11:00～17:00【休館】第2木曜
※休館日について：開館の場合も有。電話にてお問い合わせを。
【料金】大人（中学生以上）650円、小人（3歳～小学生以下）300円
【問合せ】美山温泉 愛徳荘 ☎0738-57-0241
【所在地】日高郡日高川町初湯川202

YUMEGURI ♨ HIDAKA

中津温泉 あやめの湯 鳴滝



鳴滝バンガローや芦谷公園に隣接し、日高川の景観を楽しめる温泉。四季折々に移り変わる山々の心地よい自然の息吹を感じながら、のんびりとしたひとときを過ごせる。心と体が喜ぶやすらぎの湯。大浴場、小浴場に加え、和室の大広間休憩室も完備。

泉質　ナトリウム・炭酸水素塩泉（旧泉質名 純重曹泉）

適応症　神経痛・筋肉痛・関節痛・五十肩・うちみ・疲労回復・健康増進・痔疾など

【営業】平日11:30～20:00、土・日・祝日10:30～21:00
【休館】水曜、第1・第3木曜（月により変動があるので事前に電話にて要確認）
【料金】大人（中学生以上）600円※令和元年10月1日より650円、小人（小学生以下）300円
【問合せ】中津温泉 あやめの湯 鳴滝 ☎0738-54-0488
【所在地】日高郡日高川町高津尾852

日高地方ＭＡＰ


有田
有田南
吉備湯浅PA
湯浅
広川
湯浅御坊道路
広川町
有田川町
由良町
紀伊由良
424
広川南
紀伊内原
日高川町
日高町
川辺
道成寺
御坊
425
美浜町
御坊南
424
42
印南町
みなべ町
御坊市
印南
371
印南SA
印南
田辺市
阪和自動車道
みなべ
紀勢本線
（きのくに線）
南部
南紀田辺
紀伊田辺
311
上富田
和歌山県MAP
日高地方

年間イベント

	日程	開催名	場所
春	3月中旬	春の軽トラ市	印南漁港浜公園前
	4月上旬	島ノ瀬ダムの桜	島ノ瀬ダム
	4月18日	川又観音会式	川又観音
	4月中旬～5月上旬	みやまの里ふじまつり（P36に記載）	リフレッシュエリアみやまの里
	4月下旬～5月上旬	煙樹海岸キャンプ場オープン（P16に記載）	煙樹ヶ浜キャンプ場
	4月27日	道成寺会式	道成寺
	4月～8月	鷲の川 渓流アマゴ釣り（P38に記載）	日高川町田尻地内
夏	5月中旬	みやこ姫よさこい祭り	御坊総合運動公園
	6月上旬	寒川ワンダフルナイト（P35に記載）	日高川町寒川地内
	6月上旬	舞妃蓮の開花（P12に記載）	舞妃蓮の郷蓮公園・中山の蓮池
	6月中旬	夏の軽トラ市	印南漁港浜公園前
	7月中旬～8月中旬	産湯海水浴場オープン（P20に記載）	産湯海水浴場
	7月下旬～8月上旬	煙樹海岸キャンプ場オープン（P16に記載）	煙樹ヶ浜キャンプ場
	8月1日	鹿島神社奉納花火祭	南部海岸周辺
	8月上旬	日高川町夏まつり	日高川ふれあいドーム
	8月13日	美山納涼盆踊り大会	山村開発センター周辺
	8月15日	興国寺　火祭り	興国寺
	8月下旬	御坊市花火大会	日高川河口周辺
秋	9月上旬	煙樹ヶ浜フェスティバル	煙樹ヶ浜キャンプ場
	10月1日2日	印南祭り	印南漁港
	10月4日5日	御坊祭り（P12に記載）	小竹八幡神社
	10月9日	須賀神社の秋祭り	須賀神社
	10月上旬	笑い祭	丹生神社
	10月中旬	クエフェア	産湯海水浴場駐車場
	10月第3日曜	鹿島神社の秋祭り	鹿島神社
	10月第3日曜	吉原祭り	松原王子神社
	10月中旬	秋の軽トラ市	印南漁港浜公園前
	10月第4日曜	和田祭り	御崎神社
	11月上旬	ゆらふれあい祭	由良町中央公民館周辺
	11月中旬	印南かえるのフェスティバル	印南浜公園周辺
冬	12月下旬	歳末軽トラ市	印南漁港浜公園前
	成人の日	天狗まつり	興国寺
	1月下旬	すいせん祭	白崎青少年の家
	1月下旬～3月上旬	南部梅林オープン（P31に記載）	南部梅林
	2月中旬	UME-1フェスタin梅の里みなべ	ふれ愛センター（保健福祉センター）

※年によって日程変更の場合あり。

発行　日高広域観光振興協議会
御坊市湯川町財部651
☎0738-24-2911

日高地方を巡る観光総合サイト Hidaka History

※この冊子内の情報は令和元年9月現在（消費税8%）のものです。店舗・施設、商品、料金などの情報は、季節や日時の経過により変更される場合がありますのでご了承ください。※掲載の所要時間等は全て目安です。

電車でお越しの場合

「JR新大阪駅」から「JR和歌山駅」は特急「くろしお」で1時間18分

JR和歌山駅
↓ 約50分
JR紀伊由良駅（由良町）
↓ 約5分
JR紀伊内原駅（日高町）
↓ 約3分
JR御坊駅（御坊市・美浜町）
↓ 約2分
JR道成寺駅（日高川町）
↓ 約15分
JR印南駅（印南町）
↓ 約15分
JR南部駅（みなべ町）

西御坊駅
紀州鉄道に乗り換えて約8分

大阪方面から

阪和自動車道から各エリア最寄りのICで降り、国道42号を走行。高速道路は大型連休時や夏期には渋滞することが多い。旅のスケジュールは余裕を持って立てよう。

名古屋方面から

東名阪道～名阪国道～西名阪道～阪和道を走るルートが一般的。

車でお越しの場合

和歌山IC
↓ 約20分
広川IC → 由良町方面（白崎海岸）
↓ 約8分
広川南IC（和歌山方面のみ接続）
↓ 約4分
川辺IC（和歌山方面のみ接続）→ 日高町・日高川町方面（日高町中心部、道成寺）
↓ 約3分
御坊IC（和歌山方面のみ接続）→ 御坊市・美浜町方面（御坊市中心部、煙樹ヶ浜）
↓ 約1分
御坊南IC（みなべ・白浜方面のみ接続）
↓ 約9分
印南IC → 印南町方面（印南町中心部）
↓ 約10分
みなべIC → みなべ町方面（南部梅林）


ひだか
さんぽ2
～ええやん、ひだか～