

年中みかんのとれるまち 季節のみかん

「年中みかんのとれるまち」がキャッチフレーズの御浜町。雪が少なく一年中温暖な気候は、みかん栽培に向いており、年間を通してさまざまな品種の柑橘が味わえます。秋の味覚のトップをきって送りだされる超極早生みかんにはじまり、冬にこたつで食べる甘い温州みかんや、春先に果汁があふれるカラ・マンダリンなどのほか、産地だからこそ手に入る品種もあります。太陽の光と潮風をいっぱい浴びて育つおいしいみかんをぜひ堪能してください。



ちょうこくわせ 超極早生・極早生みかん
9月上旬頃～10月中旬頃まで



わせ 早生みかん
10月下旬頃～12月中旬頃まで



ポンカン
12月下旬頃～1月中旬頃まで



しらぬい 不知火
12月下旬頃～3月中旬頃まで



せとが
1月下旬頃～2月中旬頃まで



カラ・マンダリン
4月中旬頃～5月中旬頃まで



甘夏みかん
2月中旬頃～5月中旬頃まで



サマーフレッシュ
4月下旬頃～6月下旬頃まで

御浜町の美味しい!

鮮魚



熊野灘が目の前に広がるこの地では、七里御浜海岸の沖合に「大敷(おおしき)」と呼ばれる大きな魚をとる定置網を仕掛け、熊野灘を回遊してくる豊富な魚を狙います。季節によってとれるものが変わり、旬の味がたのしめます。

さんま、かます、あじなど多数の鮮魚が干物に加工されているので、おみやげとして持ち帰ることができます。冬の名物、熊野灘にやってくるさんまは、適度に脂が抜けて干物に最適です。

干物



紀州岩清水豚



ほのかな甘みともちもち食感が人気のブランド豚「岩清水豚」。御浜町片川の山奥で湧き出る岩清水のみを飲料水として、無農薬肥料で丹誠こめて育てています。健康で希少な豚肉の味をぜひご賞味ください。

アッサム茶



1887(明治10)年、インドから輸入されたアッサム茶の種子が日本で配布されました。その際に御浜町栗須出身の山田彦四郎氏が持ち帰り、畑にまいて紅茶を生産したそうです。その後も地元で自家用の番茶としてわずかに飲用されつづけてきました。今となっては国内で紅茶の原種「アッサム茶」が残るのはここだけだとされています。

さんま寿司



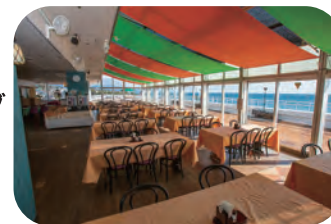
お正月、祝いごとや祭など、人の集まるときに欠かせない代表的な郷土の味として親しまれています。さんま寿司には、熊野灘でとれた脂肪分の少ないさんまを使います。背開きにし、塩漬けたものを水洗いし、みかん酢につけたものを、すしご飯の上に尾、頭をついた姿のままのせてあります。

買い物の出来るお店

道の駅 パーク七里御浜

ごちそうダイニング

御浜町大字阿田和4926-1
TEL.05979-2-3600
営業時間:9:00~18:00
定休日:年中無休



さぎりの里

農産物直売所

御浜町大字上野616-2
TEL.05979-4-1414
営業時間:8:00~16:30
定休日:第2・4月曜日



産直市場 Mihama Loco (みはまロコ)

御浜町大字阿田和6115-5
TEL.05979-9-1584
営業時間:9:00~16:00
定休日:月・火曜日
(月曜日が祝日の場合は営業)



浜街道

御浜町大字阿田和4926-1
TEL.05979-2-3975
営業時間:9:00~17:30
定休日:年中無休



さぎり茶屋

御浜町大字上野616-2
TEL.05979-4-1417
営業時間:11:00~16:00
定休日:毎週月曜日
第2・4火曜日



無人市

道ばたに設置された無人の販売所です。日によって、季節によって並んでいるものは異なりますが、みかんなどの果物、野菜、花などのとれたての農産物が買えます。代金は、商品に書いてある値段を小屋の中にある空き缶や箱などに入れてください。同じものがいつもあるわけではないので、通りがかったときの偶然の出会いがたのしめます。

①なかよしステーション神木

御浜町大字神木619-8(国道311号沿い)
営業時間:9:00~16:00
定休日:無休



②フルーツマーケット市木

御浜町大字下市木(国道42号沿い)
営業時間:8:00~17:00(変更する場合があります)



③やまじ採れたて市

御浜町大字阿田和3349-1



国道311号 神木地区や 県道141号沿いに無人市があり

季節のみかんや野菜を購入できます。
※時間や季節によっては、品物がない場合もあります。

