

美浜の逸品 美浜町の味とみやげ



伝統ある地曳網漁で水揚げされる しらす

紀伊水道と太平洋の合流海域という好漁場のある美浜町では、古くから漁業が盛んです。なかでも、煙樹ヶ浜では、沖に仕掛けられた網を陸からゆっくりに泳がせながら引き上げる、地曳網漁法が行われています。この地引き網により水揚げされたしらすは、水揚げ後すぐに茹でられ「釜揚げしらす」として出荷されます。



煙樹ヶ浜の松葉堆肥で育ったブランド作物 松キュウリ、松トマト、松いちご

黒潮からの風と太陽をいっぱい育った煙樹ヶ浜の松葉。この松葉(落葉)を集めて堆肥化し、キュウリの栽培に利用し「松キュウリ」というブランド名をつけて出荷しています。松葉かきによる松林の保全と地域の農作物のブランド化による地域農業の活性を目指しています。また、近年はキュウリだけでなく、松トマトや松いちごの栽培も行っています。



煙樹ヶ浜松葉堆肥ブランド研究会

事務局 和歌山県美浜町役場産業建設課
〒644-0044 和歌山県日高郡美浜町和田1138-278
TEL 0738-23-4951 FAX 0738-23-3523



風情ある漁村三尾で育った 伊勢エビ、ひじき

三尾地区では伊勢エビ、トコブシ、アワビなどの魚介類のほか、ひじきなどの海藻類を中心にした根付漁業が盛んに行われています。荒波にもまれた伊勢エビは身が引き締まった絶品です。また、三尾ひじきは良質でいいねいに何度も天日干した自慢の一品で柔らかい食感を手間ひまかけたからこそ味わえる柔らかさです。

美浜町へのアクセス

自動車利用

- 大阪方面から 約1時間45分
松原JCT → 阪和道 → 湯浅御坊道路 → 御坊IC
- 紀南地方から 約40分
南紀田辺IC → 阪和道 → 御坊南IC

電車(特急くろしお)利用

- 大阪方面から 約1時間45分
新大阪駅 → 天王寺駅 → 和歌山駅 → 御坊駅
- 紀南方面から 約2時間30分
新宮駅 → 白浜駅 → 御坊駅

美浜町



お問い合わせ

和歌山県 美浜町

〒644-0044 和歌山県日高郡美浜町和田1138-278
TEL 0738-22-4123 FAX 0738-23-3523
<http://www.town.mihama.wakayama.jp/>



潮騒かおるまち



和歌山

美浜町

煙樹ヶ浜松林イメージキャラクター
まつりん & ぼっくりん

Wakayama Mihama Town



観光ガイドブック

煙樹ヶ浜 大松林周辺を旅する
日ノ岬・アメリカ村をめぐる
西山ピクニック緑地を歩こう

