

和歌山県

有 田 市
有田市観光協会



つれもていこら!!
グルメのまち

有 田 市

食
べ
る
・
遊
ぶ
・
泊
ま
る

ガ
イ
ド
マ
ッ
プ

有田市役所
有田市観光協会

〒649-0392 和歌山県有田市箕島 50
☎0737-83-1111 (代)



環境に優しい植物由来の油を含有したインキを使用しています。

平成23年3月作成



食 べ る ・ 遊 ぶ ・ 泊 ま る

有 田 市

ガ イ ド マ ッ プ

つれもていこら!!
グルメのまち

和歌山県

有 田 市
有田市観光協会

特産品



有田川若鮎

清流「有田川」の川面に跳ねる若鮎の勇姿をイメージし、一匹ずつ手焼きで仕上げています。外皮に包まれたぎゅうひ餅と白あんのバランスのとれた上品なお味をお楽しみください。



本なれ寿し

今、注目の発酵食品です。じっくり熟成させ旨みをとじ込みました。

早なれ寿し

どなたの口にも合う食べやすいお寿司です。

紀州葵梅南高梅

樹上完熟した紀州南高梅の果実を独自の製法で味付けし、やわらかく口当たりのよいまろやかな味に仕上げた「味梅」と、しそを加えて漬け込みお互いの旨みを引き立つまでじっくりと寝かせた昔ながらの「しそ漬梅」。うす塩仕立てに仕上げた手造りの逸品です。



ほねく

地元で獲れた太刀魚を骨ごと使っていますので、カルシウムが豊富です。

田鶴焼

紀州和歌山を代表する焼き抜きかまぼこです。ソフトで弾力のある食感が特徴です。



焼きのし

エソなどの白身を練って蒸した高級「かまぼこ」です。わさび醤油であっさりお召し上がりください。



えびせんべい

新鮮なえびと北海道の馬鈴薯澱粉(じゃがいも)を使用し、丁寧な製法で焼き上げられて、懐かしい味で美味しい、風味豊かなえびせんです。



釜揚げしらす

鮮度の良いしらすをおいしい水で炊き上げた大変やわらかい逸品です。

原木栽培しいたけ

昔ながらの原木栽培です。菌ごたえ、肉質の味わい香り良し、味良しで好評です。



味ーしぼり

原料となるのは和歌山県が定めた厳しい基準をパスした、糖度12%以上の逸品「味ーみかん」。そのみかんを惜しげもなく、ぎゅっと搾って作ったジュースが100%果汁、高級ブランド「味ーしぼり」ジュースです。



橙ぽん酢

橙果汁100%を使用している。風味まろやかさは、比類のない逸品です。TV「どっちの料理ショー」で特選素材として紹介されました。



手造り 本醸造しょうゆ

1000年余りもの時をかけてじっくり熟成させた本醸造醤油。刺身、冷奴、その他食卓の友に。



みかん蜜

有田みかん発祥の地である有田市のみかんの花から採集しました。さわやかな味と香りが特徴です。

れんげ蜜

有田地方のれんげの花から採ったまろやかな風味の蜂蜜です。

山蜜

有田地方の山々に咲く花々から採取した蜂蜜です。





有田蜜柑

400年以上の歴史と伝統！

有田市は、海と山と川をもつ自然豊かなところであり、みかんと鮮魚の町として知られています。

特にみかんは、400年以上の歴史と伝統を誇る県下の産地であります。

有田みかんの特徴は、みかん山の麓にジャンボ壁画「あり太君」と並んで、有田独特の段々畑が太陽の光をいっぱい浴びて、おいしさ満点のところ



有田みかんは、ハウスみかんから普通みかん、又いよかん、清見など有田みかんのファミリーとしてほとんど一年中販売されています。

観賞としては、5月にみかん山一面が白いみかんの花でいっぱいになり、甘すっぱい香りが、市内を包みます。11月～12月にかけては、段々畑の一面にみかんが実ります。

近年、小中学生の農業体験学習が盛んに行われていますが、当有田市では、みかんの栽培、選果作業などの体験や見学等ができます。



「ビタミンC」

免疫力がアップする効果があります。風邪の予防や風邪をひいた後の細胞の修復にも、効果を発揮します。

「クエン酸」

ダイエット効果、便秘の解消、疲労回復効果があります。

「ペータクリプトキサンチン」

みかんのオレンジ色の色素の一種です。また、ガン予防の効果があることがわかり、注目されている成分です。

日本一|漁獲量|太刀魚

うたせ船



八角網

有田市で漁獲される魚の中で最も多く獲れるのは、太刀魚です。

そのほとんどは紀伊水道の沖合いで小型底びき網漁船により漁獲され、箕島漁港に水揚げされます。

全国の漁獲量は平均1万7千トン前後ですが、このうち有田市で約2千トン（約12%）の水揚げをしており「日本一の漁獲量」を誇っています。



この魚は、体が著しく側偏して長く、尾は次第に細くなり大きなものではおよそ1メートル位になります。体表は銀白色のグアニン層で覆われ、新鮮なものはマニキュアの原料に用いられています。暖海性の魚で、春になると外海から内海に入り4～10月に産卵し、冬になれば再び外海で越冬します。昼間は水深50～100mの砂泥底に生息し、日没から夜明けに浮上してカタクチイワシなどの小魚を食べます。

有田まるごとグルメ



1年中楽しめます
ALL SEASON OK!

太刀魚寿司

日本一の漁獲量を誇る太刀魚。太刀魚は白身で脂も程良くなり、上品な味のお寿司は大変人気が高く、また、酢の物・天ぷら等あらゆる食べ方ができ、重宝がられている食材の一つです。



1年中楽しめます
ALL SEASON OK!

鮎寿司

鮎は有田川の清流で育まれた香魚です。その素材を最大限に活かし、姿造りの美しい形でお客様へ提供しています。



1年中楽しめます
ALL SEASON OK!

紀州なれ鮓

昔からの保存食でご飯の上に塩鯖をのせて暖簾(あせ)で巻いて桶に漬け込み、重石を置いて4~5日間熟成(発酵)させた伝統食です。糸我町が発祥の地です。なれ鮓の他、食べやすくアレンジした「笹寿司」もあります。



ハモ料理 5月~9月

ハモは高級食材として扱われ、夏の味覚の代表的なものとして珍重されています。ハモの濃厚な旨みを最大限に引き出し、お客様のもとへ。



1年中楽しめます
ALL SEASON OK!

新鮮な魚料理

紀伊水道で獲れた鮮魚は市内の旅館で調理され、お客様へ舟盛として出され、その味を堪能してもらっています。

クエ鍋

クエは近海で獲れる高級魚で、刺身にしてよし、鍋にしてよし。脂ののった白身は一度食べたら忘れられない味となります。



1年中楽しめます
ALL SEASON OK!



桜鯛 3月~5月

紀伊水道で獲れた新鮮な鯛を素材とした上品な味は多くの消費者に喜ばれています。



癒されて、満たされて、甦る ふるさと感動体験



MAP G-4

有田川の鵜飼（県指定無形民俗文化財） 6/1～8/31

約600年前、応永年間に木曾川の犬山より伝えられたといわれ、毎年6月1日から9月にかけて行う、鵜匠が鵜と一体になって、松明火をかざしながら川中を徒歩して鮎を捕る珍しい漁法。



1年中楽しめます
ALL SEASON
OK!

磯釣り・船釣り

有田市の沿岸一帯は、景勝に富んだリアス式海岸で磯釣り、船釣りの好ポイントが多く、四季を通じ釣客で賑わっています。

鮎釣り 5月～11月末

有田川は鮎釣り場として有名であり、シーズン中は京阪神からも釣り人が多く訪れます。5月26日の解禁日より11月末まで友釣りが楽しめます。



MAP B-1

地ノ島海水浴場 7/1～8/31

船で渡る無人島には広い砂浜があり、遠浅の海をプライベート感覚で楽しめます。



みかん狩り

10月中旬～12月初旬

みかん狩りは、10月中旬から12月初旬ころまで楽しめ、「味と歴史は日本一」の新鮮な有田みかんを山で食べるのは格別。



1年中楽しめます
ALL SEASON
OK!

有田みかん海道

中山脈の山頂の道は、有田みかん海道と呼ばれ、有田市内や紀伊水道を一望できる見晴らしのよいコースです。



1年中楽しめます
ALL SEASON
OK!

MAP G-5

有田川温泉 光の湯

地下深部の太古の岩石からゆっくりと解けだした天然ミネラル成分（ナトリウムイオン・塩素イオン・カリウム・マグネシウム・カルシウム・炭酸水素・炭酸等）を多く含有しています。

8月

紀文まつり 花火大会

嵐の海に船出して江戸にみかんを運んだ豪商紀伊国屋文左衛門にちなんだ夏まつり。8月に有田市役所周辺で花火の打ち上げを中心に各種のイベントが盛大に行われます。



MAP D-4

建仁元(1201)年の「熊野御幸記」にみえる王子社。かつては社殿・鳥居等があったが、明治41(1908)年に宮原神社へ合祀の後社址は開発され、跡かたも無くなっていたが、近年社殿が復興されました。



糸我王子

かつては「イトカハ王子」とも「上王子」とも呼ばれました。畑地に接して王子社跡の石碑が建てられており、その向かいには道標も建っています。平成7年手前約百米の山手、鳴神社跡に再祀されました。

熊野古道を歩く

蕪坂

蕪坂峠(塔下)王子

0.2km | 3分

太刀宮

0.5km | 7分

爪書地蔵(地蔵堂)

0.8km | 11分

山口王子

0.3km | 5分

伏原の墓

1.5km | 20分

宮原渡場跡

1.2km | 16分

得生寺 万葉集の句碑 一里塚

0.2km | 4分

糸我稲荷神社

0.4km | 7分

糸我王子

0.7km | 20分

糸我峠茶屋跡

糸我峠



糸我峠茶屋跡

「熊野道之間愚記」に「次にイトカハ王子に参る。また、嶮阻を凌ぎてイトガ山を昇る」と記されているように急峻な坂を昇りつめた峠が糸我峠です。「平家物語」にここで白河上皇が輿からおり休息したとき、平忠盛が院から賜った祇園女御が男子を出産していたことを報告し、その子に清盛と名付けた話がかかれています。「紀伊国名所図会」には、この峠に二軒の茶屋が描かれており、貯えておいた名産のみかんを売っていたといわれ、茶屋跡の石碑があります。

有田市の文化にふれる。



浄妙寺多宝塔 (重要文化財)

浄妙寺は薬師堂、薬師三尊、多宝塔など重要文化財がめじろ押し、大同元年(806)、鑑真の高弟、唐僧如宝の開山と伝えられ、高台にあって眺めはよく、有田川の河口やみかん山が一望できる。境内には「蜜柑山 眺めておはす 仏かな」と川端龍子の句碑が建つ。



得生寺の 中将姫会式 (県指定無形民俗文化財)

中世以降の仏教文化の一端を知る貴重な行事で、毎年5月14日に行われる。5才から12才までの25人が菩薩の面をつけ、袈裟や緋の衣をつけて二十五菩薩になって山内を練り歩きます。

くまの古道歴史民俗資料館

昔の農機具や民具を展示するコーナーや熊野古道になじみの地域として、関連の文化財を展示するとともにビデオで紹介するコーナーを設けています。(水・木曜日休館)

MAP H-6

みかん資料館・郷土資料館

400年の歴史と伝統を誇るみかん産業の歴史と現状を紹介。郷土資料館も併設されている。(火曜日休館)

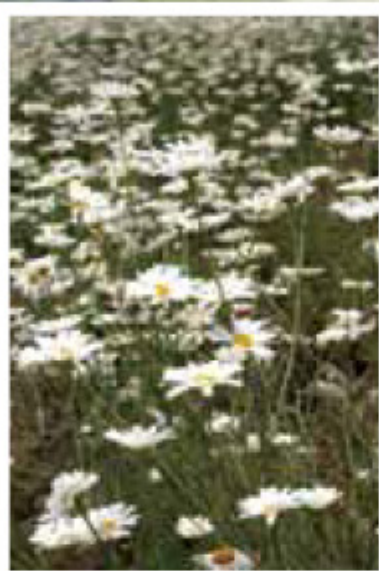
MAP D-4



有田市 年中楽しめる! 歳時記



中将姫会式



除虫菊



ウエノ公園の桜

桜、ツツジの名所。とくに桜は数百本もあり、花見客でにぎわう。やや高台にあり、桜の枝の間から見下す有田のまちは素晴らしい。山上には豊龍山無縁寺があり、太平洋戦争で戦没した無縁英霊約3,700柱と、昭和28年の有田川水害の無縁仏多数が祀られています。

5月初旬

みかんの花



アジサイ(仁平寺)



鵜飼川開き



大賀ハス



千田祭り



紀文まつり



青のり取り



みかん収穫

3月

船釣り

(3月中旬~12月末)

4月

ウエノ公園の桜・磯釣り

(4月初旬)

(4月1日~11月末)

5月

中将姫会式・こいのぼり・みかんの花・除虫菊・鮎釣り

(5月14日)

(5月初旬)

(5月~11月末)

6月

アジサイ・有田川鵜飼・地ノ島海水浴場

(6月1日~8/末)

(7月1日~8月末)

7月

鮎つかみ取り

(7月~9月)

8月

大賀ハス・紀文まつり

9月

10月

千田祭り・有田川落ち鮎

(10月14日)

(10月~11月)

みかん収穫・みかん狩り

(10月~12月)

11月

12月

1月

有田川のカモメ

2月

青のり取り