

御浜町は、紀伊半島・三重県南部に位置する「年中みかんのとれるまち」です。温暖多雨の気候により、極早生温州・早生温州・ポンカン・甘夏・デコポン・カラ・サマーフレッシュなど四季を通じ、いろいろなみかんが栽培され、県内第一位の生産地です。また、伊勢と熊野三山を結ぶ祈りの道「世界遺産・熊野古道（伊勢熊野路）のあるまち」もあります。



世界遺産・熊野古道のある
年中みかんのとれるまち
三重県御浜町



J R
名古屋駅より紀勢本線で熊野市駅経由、阿田和駅。所要時間3時間
新大阪よりきのくに線で新宮駅経由、阿田和駅。所要時間4時間

マイカー
名古屋より東名阪・伊勢自動車紀勢線・国道42号線利用で御浜町まで3時間30分
大阪より南阪奈道路・国道169号・国道42号線利用で御浜町まで4時間

お問合せ：御浜町産業建設課
〒519-5292 三重県南牟婁郡御浜町大字阿田和 6120-1
TEL: 05979-3-0517
<http://www.town.mihama.mie.jp/>

御浜町のみどころみかんたち



伊予柑

愛媛県で多く栽培されている大玉で鮮やかなオレンジ色の、ジューシーな中晩柑。



八朔

大玉で、さっぱりとした独特の風味と歯ごたえ。



ぽんかん

独特の風味の濃いオレンジ色の中晩柑。



早香

温州みかんとポンカンの交配種、ポンカンに似た香りと強い甘味が特徴。



早生温州

昔から親しまれている代表的なみかん。



高糖系温州

みかんの代表的な品種で、濃厚な味わいはふるさとの味。



極早生温州

御浜町生まれの「崎久保早生」をはじめ、秋の味覚のはじまり。



グリーンハウスみかん

程よい酸味の残った、甘く完熟した緑色のみかん。

紀伊半島・三重県南部に位置する御浜町は、世界遺産登録の「熊野古道」や吉野熊野国立公園「七里御浜」をはじめ、史跡・景勝地の多い美しい町です。

また、温暖多雨の気候を活かしたみかん栽培が盛んで、「年中みかんのとれるまち」として、豊富な種類と様々な味覚を各地へ送り出しています。



デコポン

高い糖度と独特の形が特徴。



セミノール

果面がなめらかで、鮮やかなオレンジ色。甘くジューシー。



三宝柑

紀州原産で、ヘタ部分が膨らんだ独特な形。



春光柑

熊野地方原産の芳香が特徴。詩人佐藤春夫が命名。



甘夏

さわやかな味の中晩柑の代表で、温州に次ぐ生産量。



カラ

キングと温州の交配種。ネットで栽培されるとても甘くおいしいみかん。



サマーフレッシュ

御浜町だけで栽培される八朔と甘夏の交雑種。独特的爽快感。



ハウスみかん

ビニールハウスで育てられた温室育ちの温州みかん。

風伝峠の朝霧とみかん園

200年以上の歴史がある御浜町のみかんは、南国の太陽と黒潮が育てます。四季折々の美味しいみかんが年中味わえ、県内第一位の生産地となっています。マルチ栽培による「甘っ子」と「味」は、三重ブランドに認定されています。



熊野古道浜街道の七里御浜

熊野市から紀宝町までの20数キロにわたり玉砂利を敷き詰めた海岸で、吉野熊野国立公園の一角落を占めるとともに「21世紀に残したい日本の自然百選」、「白砂青松百選」、「日本の渚百選」などにも選ばれています。また、熊野古道浜街道として世界遺産登録されています。



熊野古道横垣峠

御浜町神木地区から阪本地区へと通じる横垣峠道は、この地特有の神木流紋岩の美しい石畳が残る古道です。阪本地区側には多くの石仏があり、紀州犬のふるさとでもあります。



熊野古道風伝峠

熊野市紀和町との境にある風伝峠道は、かつては熊野の海岸と山村を結ぶ重要なルートで、風の吹きおろし峠として知られています。秋から春先までは、峠から流れるように下ってくる朝霧が見事です。



引作の大楠

博物学者の南方熊楠先生の調査によると、樹齡推定1500年、幹周り約15.7m、樹高31.4mの大楠は、紀伊半島で最大の太さを誇り、三重県の天然記念物指定や「新日本名木百選」にも選ばれています。



紀州犬

御浜町阪本地区には、鉄砲名人の弥九郎が、のどに骨を詰まらせた狼を助け、その子で狼の血を引く「マン」が紀州犬のルーツという民話が伝わっているところから、御浜町は紀州犬の発祥の地といわれています。紀州犬は、秋田犬や土佐犬などとともに、国の天然記念物に指定されています。

