



紀宝町
特産品図鑑



4 | なれ寿し



主にあゆやさんまなどの魚を塩と米飯で発酵させた保存食品で、お寿しの原型ともいわれるほど古い歴史を持つ郷土料理です。

3 | さんま寿し



秋から冬にかけて熊野灘でとれる脂の抜けたさんまを使用したお寿し。熊野灘沿岸一帯の郷土料理です。

2 | めはり寿し



紀州地域の郷土料理。高菜の葉をご飯に巻いたお寿しで、紀州地域の家庭でも親しまれ、よく作られています。

7 | 干物



昔ながらの手作業の天日干しで作られるさんまの丸干しをはじめとした干物は、潮の香りと旨味が凝縮した東紀州の自慢の一品です。

6 | レンゲ米



肥料の代わりにレンゲ草をすき込み、農薬を軽減した環境にやさしいお米です。町内の学校給食にも使用されています。

5 | 飛雪米



浅里地区にある飛雪の滝の湧き水で育てられたお米です。平成29年には宮中行事にも献上されました。

1 | みかん



温暖な気候から、さまざまな種類のみかんが栽培されています。町で一番生産量が多い「温州みかん」、薄く滑らかな果皮で、たっぷりの果汁と果肉の甘さが特徴の「せとが」、凸型が特徴的で、濃厚な甘さとまろやかな酸味が特徴の「不知火」などがあり、1年を通してさまざまなみかんを楽しむことができます。

10 | マイヤーレモン



レモンとオレンジが自然交雑したといわれる品種で、丸みがかかった形で果汁が多く、まろやかな酸味が特徴のレモンです。

9 | なめこ



高級食用きのこであるなめこは独特の粘りと歯切れのよさがおいしいふるさとの珍味。森のエキスをたっぷりと堪能できます。

8 | 伊勢海老



地元の熊野灘で水揚げされた新鮮な伊勢海老。お刺身やお味噌汁など、いろいろな食べ方で楽しむことができます。



紀宝町の恵み、再発見

海・山・川に囲まれた紀宝町には、豊かな自然の恵みを生かした特産品が数多くあります。

温暖な気候で育つかんきつ類や新鮮な海の幸、清らかな水で育てられた農産物など、地域の風土が育んだ味わいは、この町ならではの魅力です。生産者の想いやこだわりが詰まった特産品は、地域の誇りとして親しまれています。

今回の特集では、まち自慢の特産品をご紹介します。