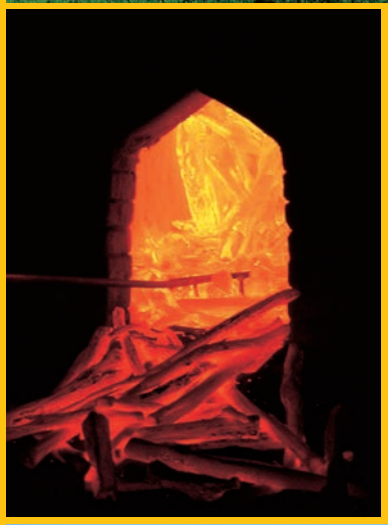
和歌山県 南紀州（ひきがわ・白浜・すさみ・上富田）

南紀州ほんまもん体験

海輝き 山響く 清流の里








会員証
心 感動体験 高まる旅
全国ほんもの体験ネットワーク

一般社団法人南紀州交流公社


海水浴客で賑わう白良浜

ごあいさつ

南紀州交流公社では、紀伊半島の南部、和歌山県白浜町日置川地域を中心に南紀州の自然環境と農林漁業の生業を活かした「ほんもの体験」の受入れを行っています。

年平均気温17.5度と年間を通して温暖で、山・川・海の豊かな自然に恵まれ、日本の伝統文化が受け継がれる和歌山らしい体験プログラムが全て地域内でご利用いただけます。

体験プログラムに関わり指導をするのは地域に暮らす人々であり体験を通した交流はさまざまな感動をよび、お互いに心高まる機会にしたいと考えています。

修学旅行、体験学習、企業研修、グループ旅行などに安全かつ教育効果の高い体験プログラムをぜひご活用いただきますようお願い申し上げます。

一般社団法人　南紀州交流公社


白浜町テニスコート（20面クレーコート）

F G H I J

1 2 3 4 5 6 7

人と自然に学ぶ体験エリア

●体験
●宿
●観光名所・スポット・おみやげ・温泉・道の駅


向平キャンプ村

川添茶畑
郷土料理作り
●民・森のお宿
大森山 842

白浜町

紀州備長炭の作業
南紀州交流公社事務所
紀州備長炭 風鈴作り
竹細工作り
郷土料理作り
こんにゃく作り
いも餅作り
魚捌き体験
野菜の作業
田植え・稲刈り

すさみ町

熊野古道仏坂
桂松跡
●仏坂の茶屋跡
●地主神社
●大師堂
木工品作り
梅ジャム
梅干し作り
梅の収穫
ミニトマトの作業
梅酒作り
梅ジュース作り
梅干し作り
田植え
稲刈り
梅の収穫
梅の剪定


南紀州の星空

●周参見王子神社
●すさみ病院
すさみ消防署
すさみIC
●すさみ役場
周参見駅
熊野古道長井坂
紀勢自動車道(紀勢線)
すさみ漁港
ジオトレッキング＆クルージング
未利用魚刺し網漁
磯観察＋水族館飼育体験
狩猟体験
42
県畜産試験場
道の駅 イノブータンランドすさみ
見老津駅
道の駅 すさみ
すさみ南IC
江住駅
エビカニ水族館

熊野古道

最大人数（人）　所要時間（時間）　実施時期（月）



いにしえの情緒あふれる「安居（あご）の渡し」


熊野古道　富田坂

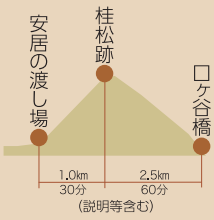

熊野古道　仏坂

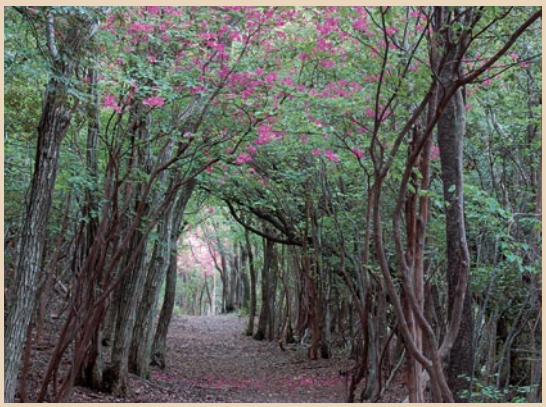
❶熊野古道仏坂トレッキング　map4-E

世界遺産に登録された熊野古道大辺路街道がこの町を横断しています。語り部とともにいにしえの旅を再現してみましょう。熊野詣が盛んだった頃の時代背景に思いをはせながら古道の自然環境を学びます。

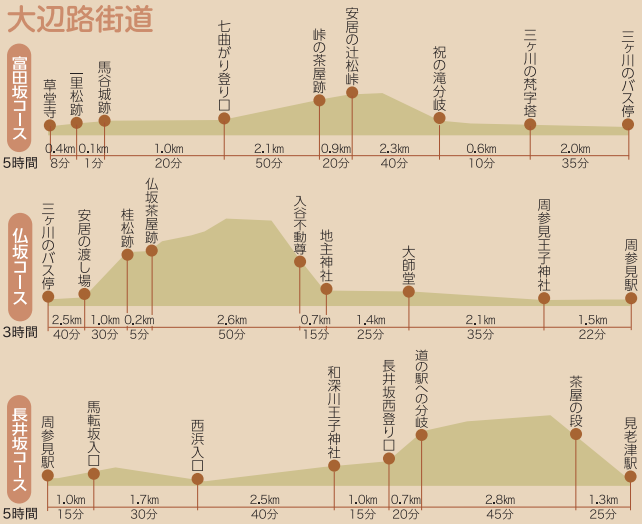
40　3　通年

仏坂トレッキングコース




熊野古道　長井坂（三つ葉つつじ）

大辺路街道



〈沿道の動植物〉


ヒノキ


ウラジロ


サルノコシカケのなかま


サンショウウオ


ヒサカキ


ナンテン


スギ


ヤマアイ


イヌザンショウ


マンリョウ


ヒオウギ


オモト

林業体験



❷紀州備長炭の作業 map4-E

紀州が発祥とされる備長炭は「人の名前」に由来する。その手法と独自の窯は和歌山県の無形文化財に指定されている。紀州備長炭づくりを通して、自然との共生と、和歌山の伝統産業を学びます。

30 3 通年



「ウバメガシ」は県木でもあり、海岸線近くに多く生息する。製炭士たちによって今も環境に配慮した伐採が行われている。



原木のウバメガシ



窯入れから約2週間でようやく完成



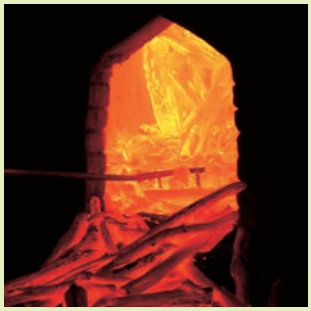
曲がった原木を伸ばす作業



「窯入れ」



窯の温度を徐々に上げてゆく「口炊き」



窯の温度は1,300℃「窯だし」は炎との戦い



消し粉（素灰）をかけて密閉消火

山を守り育てる 和歌山県は「木の国」と呼ばれている紀州材の里



❸森林間伐 map3-E

杉、ヒノキ林に入り、山の手入れのひとつ、間伐が治山・治水に果たす役割を学びながら、山への理解を深め、実際にのこぎりで木を倒し、危機管理も学習します。

30 3 通年



企業研修



間伐材でコースター作り



❹木工品作り map5-E

林業や木材について学び、金づちやのこぎりの使い方の指導を受け、紀州材で実用的な小物を作ります。（フラワーポットなど）

30 3 通年

川体験

紀伊半島最後の清流「日置川」
冒険心・探究心を刺激！



日本滝百選「八草の滝」



パドリング練習

川文化を学び食育体験

人々の暮らしを守ってきた川文化を学びながら川面に鮎が跳ねる姿を間近に見る野趣あふれる日置川ならではの感動体験です。



5-1 リバーカヌー（川下り） map3-E

県立自然公園の中、川底の石まではっきり見える清流日置川を4kmカヌーツーリング。川と一体になって大自然のスリルを楽しみます。※中学2年～一般向け

40 | 3 | 4～10

5-2 リバーカヌー体験（キャンプ場にて） map3-E

向平キャンプ場前の比較的緩やかな日置川での体験となり、体力に自信がなくてもチャレンジできます。※小学校～中学1年向け

50 | 3 | 3～11



⑥ドラゴンボート map3-E

漕ぎ手、舵、伴奏、総勢10人のメンバーの息とリズムがスピードを左右する。体験を通し協調性とチームワークの重要性を学びます。船は8艇、チーム対抗やリレー方式で往復約300mの距離を競います。

72 | 3 | 4～11



⑦川釣り map5-D map3-E

竹竿に自ら仕掛けを作り、釣りを体験してみよう。釣れる魚は様々。魚との知恵くらべです。何がつれるか試してみよう。釣った魚はその場で唐揚げ!

30 | 3 | 通年



⑧小鷹網漁（こたかあみ） map5-D

産卵の為に川を下る鮎を「落ち鮎」と呼びます。落ち鮎の習性を利用した伝統漁法を学習し、穫れた鮎はその場で塩焼き。

30 | 3 | 10～11

紀州南高梅体験

トップブランドである南高梅のプログラム



⑨梅の収穫+梅ジュース作り　map4-E

初夏の収穫時期に青梅と完熟梅の収穫。
紀州を代表する生産現場で梅農家体験。
収穫した梅で梅ジュースもつくってみよう。

40　3　6~7



⑩梅の剪定+梅ジュース作り　map4-E

剪定は収量を左右する大変重要な作業。剪定方法を学んでから、実際に剪定してみよう。植物を育てるむずかしさ、楽しさを体験し農作業の後は、梅ジュースづくり。

40　3　9~12



梅ジュース作り風景



⑪梅ジャム作り　map5-E

最高級の完熟梅をつかったヘルシージャムづくり。本場ならではの、きれいな色と香りは、トーストにヨーグルトにいろいろなおいしさを楽しめます。保存梅を使用。

40　3　通年



⑫梅酒作り　map4-E

季節に応じた農作業体験で梅づくりを学んでから梅酒づくり。収穫時期以外は保存梅を使用。大人向けのプログラムです。

40　3　通年



⑬梅干作り　map4-E

日本の伝統食作りを通じて先人の知恵を学びます。白干梅からしそ漬け梅を作ります。
6月から8月はしその葉を摘む作業もします。

40　3　通年

梅の成長



梅の花（2月）



梅の実（3月）



青梅（6月）



完熟梅（7月）

海体験

黒潮の恵みで食育体験



⑭一本釣り　map5-C　map6-D

黒潮流れる太平洋に出て一本釣りを体験します。
漁業体験を通して海洋資源について学ぼう。

30　3　通年





釣れる魚

- さば
- さんのじはげ
- がしら
- べら
- いがみ
- グレ
- めんどり
- いさぎ





⑮ジオトレッキング&クルージング　map5-D　map7-H

南紀ジオサイトを語り部とともに歩き、大地の歴史を肌で感じながら、様々な地層や海食洞・生痕化石が観察できます。

40　3　通年



⑯磯釣り　map5-D

枯木灘は磯釣りのメッカ。海と山のかかわり、黒潮について、釣れる魚や生態を学び、釣りの楽しみを味わって下さい。

30　3　通年



⑰波止場釣り　map5-C　map5-D　map6-E

波止場で魚の生態を学びながら季節の魚を釣ります。

30　3　通年



⑱すさみの伝統ケンケン漁　map6-E

漁船に乗り込み、すさみ町の伝統漁法である「ケンケン漁」を学び、鰹の水揚げを見学する。

20　3　3~5

亜熱帯の魚やテーブルサンゴを見つけよう！







⑲シュノーケル体験　map6-E

インストラクターから基本スキルを学び、気軽に南紀の海の中をのぞき見ることができます。安全のためウェットスーツ、ブーツを着用しますので、事前に参加者のサイズをお知らせ頂きます。

30　3　4~11



⑳磯観察＋水族館飼育体験　map7-H

磯観察をしながらインストラクターから磯の生態を学びます。また飼育体験では、日本で唯一エビ・カニなどの甲殻類をメインに展示している水族館で、飼育体験を通じて命の大切さを学び、普段見る事の出来ないバックヤードも見学できます。

30　3　通年



シイラ（上）
オキザワラ（下）

㉑未利用魚刺し網漁　map7-H

未利用魚（捨てられている魚）を捌き、漁師の暮らしや生業を体験しながら学ぶ食育ツアー。

20　3　10~4



㉒スルメイカ漁と船上干し　map6-E

昼のスルメイカ漁は珍しい。船の上で生きたまま捌いて干す。希少価値が高い「船上干しスルメ」作り体験。

20　3　7~9

農業体験

農業から食の大切さを学ぼう



㉓田植え　map4-E



ぬるぬるの水田に足を踏み入れ、伝統の手植えを体験。
米作りを通して日本の農業を学びます。
また、日本の食料自給率等、現代人の食生活の在り方や、都市と農村の役割について考えてみます。

100　3　5



㉔稲刈り　map4-E



のこぎり鎌を片手に稲を刈り取ってみましょう。
田植え体験と併せてのご参加をお勧めします。

100　3　9



㉕ミニトマトの作業　map5-E

真っ赤に熟したフットボールトマトの収穫から出荷までの作業体験。

20　3　1~6



㉖野菜の作業　map4-E

当地方で採れる野菜の季節に応じた作業をします。（ピーマン･大根など）

40　3　通年



㉗狩猟体験　map6-F

獣害対策として、鹿や猪の仕掛け、捕獲、屠殺、解体までを学ぶ。命をいただき、生かされている意味を見つめ直すプログラム。

20　3　5~6

工芸体験

自分だけの一点ものを作ってみよう



㉘藍染め　map4-E　map5-D

紀州が誇る伝統産業であった紀州本藍を使用した染物体験。想像力を働かせオリジナルの模様をデザインしてみよう。 ※会場は2カ所に分かれます。1カ所20名。

40　3　通年



㉙紀州備長炭風鈴作り　map4-E　map5-D

紀州備長炭を使用した炭風鈴は独特の金属音が特徴です。もの作りの楽しさを学ぼう。同時に紀州備長炭についても学習します。

40　3　通年



㉚陶芸　map2-B

素材選びからスタートし、集中力を高めながら創造力を働かせ、手に粘度の変化を感じながらもの作りの心を学びます。

20　3　通年



㉛手作りランプシェード作り　map2-A

予め地元の山で採取したカズラを細工し用意した骨組みに和紙を張る作業。世界に1つしかないオリジナルランプを作ろう。

30　3　通年



㉜竹細工　map5-D

竹林の手入れを学び、竹を切り出し、箸・箸置き・マグカップなどの小物を作ってみよう。

40　3　通年



㉝用心棒づくり体験　map1-D

独特の節を持つ竹に4色紐を巻き、無病息災を表すムクロジの実を付け、自分だけの杖を作ります。

30　3　通年



㉞ひょうたんランプづくり体験　map1-D

縁起物のひょうたんから洩れる灯りは、やわらかな雰囲気で、暖かい光が心地よいです。

30　3　通年

味覚体験



㉟郷土料理作り　map2-G　map4-E

地域でとれた天然の鮎を使用した料理や、めはり、押しぬき寿司など紀州の伝統料理を楽しくつくりましょう。

40　3　通年

食文化を学ぼう

食の大切さや
作る楽しみを知る



めはり

押しぬき寿司

さんま寿司



鮎の塩焼き



こんにゃく芋





さしみこんにゃく



㊱こんにゃく作り　map4-E

こんにゃく芋から田舎こんにゃくを作りさしみで味わいます。

30　3　通年



㊲魚捌き体験　map4-E　map5-D

黒潮流れる太平洋で取れたイサギ、アジをいちから捌きます。自ら捌いた魚の刺身・唐揚げは絶品です。

20　3　通年





お刺身



㊳いも餅作り　map4-E

郷土料理のひとついも餅作り。
サツマイモを使って作るつきたてほやほやのいも餅は絶品です。

20　3　通年





㊴味噌作り　map5-D

日置川産の米で作った米麹で無添加減塩の米味噌を作ります。和食を見直し味噌汁作りにも挑戦。３ヶ月寝かせて家へお届けします。

20　3　通年

歴史・文化体験

日置川ならではの歴史・文化を学ぼう

㊵歴史・文化体験

40 3 通年

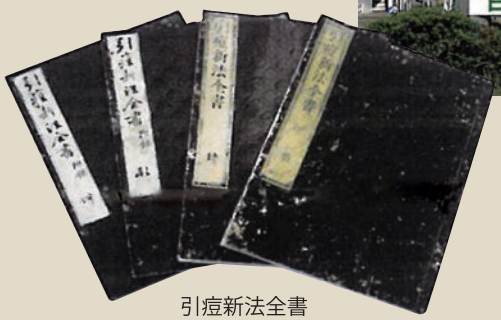
●小山肆成（しせい）

文化4年（1807年）久木の旧家に生まれ、天然痘（疱瘡）撲滅のため国産の牛痘苗の育成に日本ではじめて成功し、その普及に尽力した医師です。悲惨な天然痘禍から日本人を救った恩人として仰がれ、紀北の華岡青洲と並んで紀州が生んだ医学界の先駆者です。



肆成肖像画





引痘新法全書



鈴木七右衛門重秋の碑

●鈴木七右衛門

当時安居（あご）、寺山地域は川を目の前にしながら、水稲の栽培が出来なかった。安居の庄屋であった、鈴木家は、この土地に灌漑することを悲願とし祖父の代に調査をして金比羅さんの山すそに270mの暗渠を掘ればよいと確信、1799年重秋59才の時着手、1805年完成。三代にわたり私財と命をなげうって地域の為につくした。この時以来、安居の村には水争いのけんかもなくなり、秋には黄金の稲穂が村の水田をうめつくし、人々のくらしも豊かになりました。

この暗渠は平成25年ごろまで使われていましたが、今は使われていません。

用水路は200年以上たった今でも昔のままに使われており、安居の人達に大きな恵みを与えています。



暗渠（あんきょ）



●天狗の手形・足形

江戸時代の中期、口ヶ谷に山の守り神「天狗」と友達になった男がいたとされる。そしてその家の床下には今も天狗の手形と足形が残っています。

※見学は要予約

●安宅（あたぎ）本城跡・八幡山城跡

戦国時代、熊野水軍を率いて活躍したとされる安宅一族の本城跡。現在では石垣の一部が残されています。また安宅本城の約500メートル北の八幡山に安宅一族が築いたとされる山城の跡が残り、土塁に囲まれた曲輪・屋敷跡のほか空堀が残っています。

震災・防災学習

命を守る訓練を体験しよう

㊶防災学習

震災国日本は防災面での安全対策が不可欠であり、地震や津波の概要を座学で理解し、実際に避難を体験するなど、いつどこにいても命を守る防災学習プログラムが大切です。



津波避難場所

農林漁家生活体験（民泊・作業体験）






白浜地区
上富田地区
川添地区
富田地区
椿地区
三舞地区
佐本地区
日置地区
すさみ地区
見老津・江住地区

白浜会館（阪田会館）
上富田スポーツセンター
上富田IC
朝来駅
上富田文化会館
白浜駅
南紀白浜空港
紀伊富田駅
富田農協会館
南紀白浜IC
白浜空港フラワーライン線
上富田町
白浜町
すさみ町
町営向平キャンプ場
南紀州交流公社事務所
田野井小学校体育館
椿駅
道の駅 椿はなの湯
紀伊日置駅
日置川IC
JR紀伊日置駅事務所
道の駅 志原海岸（海来館）
すさみIC
周参見駅
すさみ漁港
見老津駅
すさみ南IC
江住駅
道の駅 すさみ

約5分
約10分
約15分
約30分
約6分









歴史ある温泉地のある白浜町とすさみ町と上富田町が南紀州エリアです。
年平均気温17.5℃と温暖で豊かな自然の中で育まれた生活文化、そこに暮らす素朴で穏やかな人々が体験リーダーであり、民泊の担い手です。

民泊の目的

●生活体験を通して、人々との交流を大切にします。
共同生活によりお互いに思いやる心、助け合う心を育みたい。

●農山漁村の生活を通して、自然との共生、第一次産業の重要性を見直し、理解を深めていただきたい。

●野菜や食材を調達し食事を一緒につくることから、食の大切さを学び、命の教育・食育につなげたい。



㊷農林漁家生活体験（作業体験）

滞在する家での作業をします。
その家によって季節、天候により体験内容は変わります。

320 半日又は1日 通年

- 畑作業（種まき、苗植え、収穫、草とりなど）
- 庭、花壇の手入れ
- 食事作り（食事のおかず、おやつなど）
- 得意なものづくり（竹細工、手芸品）
- 動物の世話、作業場の片付け









㊸農林漁家生活体験（民泊）

一般の農家や漁家に宿泊して、田舎暮らしを体験し、受け入れ家庭との交流を深め、人とのかかわり方、心と心のふれあいを学びましょう。

320 一泊または二泊 通年

夕方から朝まで1軒で基本4名です。





ようこそ南紀州へ





元気でねー！また来てねー!!





民泊の心得

●基本的な礼儀が出来ること（挨拶、返事、意志の伝達、迷惑をかけない等）

●お客様でなく、自分からすすんで活動する意識を持って下さい。

●他人の家に泊まる以上、常識ある行動をお願いします。

オリエンテーリング学習



㊹チームビルディング

100 2 通年

広大な上富田スポーツセンターの芝生の上でチームビルディングを行います。
生徒が一緒に体を動かしたり、コミュニケーションをとり、一緒になってゴールを目指します。ゲームを通して、クラスの団結や一体感を生むことを目的としています。





宿泊施設リスト



リヴァージュ・スパ　ひきがわ

雄大な海を望み、健康と癒しの温泉宿
白浜町日置1013-25　TEL.0739-52-2370
収容数／64　部屋数／20
温泉有　map5-D



民宿　森のお宿

鮎釣り名人のオーナーが釣り方を教えてくれる
白浜町大880-2　TEL.0739-54-0345
収容数／20　部屋数／7
map3-F



たつのや旅館

旬の味を楽しめる宿
白浜町日置1203　TEL.0739-52-2244
収容数／70　部屋数／13
map5-D



民宿ゆうき荘

心のこもった手料理で迎えます
白浜町日置1878-10　TEL.0739-52-3666
収容数／30　部屋数／7
map5-D



民宿あばれん坊

「黒潮の幸」を使った料理が自慢
白浜町日置980-5　TEL.0739-52-3210
収容数／35　部屋数／7
map5-D



民宿　前田屋

「川魚」を使った料理が自慢、鹿、いのしし料理
白浜町久木338-1　TEL.0739-53-0204
収容数／42　部屋数／8
map3-E

物産土産

南紀州エリアの生産者による、安心安全で、質の高い商品を厳選した“ほんまもんのお土産”カタログです。お土産に、お帰り後のお取り寄せに、ご贈答にご利用頂ければ幸いです。









※詳しくは 一般社団法人南紀州交流公社まで

お食事処・土産物店

お食事処 最大人数(人)



道の駅 海来館（みらいかん）

TEL.0739-52-4100

黒潮の幸と南紀のお土産、新鮮な海の幸をご堪能ください!

map5-D

リヴァージュ・スパ ひきがわ

TEL.0739-52-2370

黒潮の恵みや、山・川の幸を味わうことが出来ます。温泉（アルカリ性単純泉）もあり、ゆったりくつろげるレストランです。

84

map5-D

たつのや

TEL.0739-52-2244

和食を中心とした豊富なメニュー。団体様の昼食や宴会にもご利用ください。

100

map5-D



JA産直 にこにこ市

TEL.0739-87-2067

日置川の地場産品直売所。新鮮で安い農産物、農家のおばちゃん手作りの品々が揃う店。

map5-D

あばれん坊

TEL.0739-52-2244

近海で捕れた新鮮な「黒潮の幸」を豪快にさばいてくれる。気軽に旬の味をご堪能ください。

75

map5-D

えびね温泉

TEL.0739-53-0366

オススメの一品：温泉うどん、温泉コーヒー

アルカリ性単純硫黄泉の源泉かけ流し温泉。日置川のせせらぎに包まれて、ゆったりした時を…。

map3-E

実施までの流れ

南紀州交流公社では、ご旅行の手配･連絡･調整･お支払等、すべて一括窓口で行っています。
到着から御出発までのすべての行程をコーディネートさせていただきます。

実施日（仮予約）
御希望の実施日をお知らせ下さい。宿泊先がすでに予約されている場合等は、日程の変更をお願いする場合がございます。

▼

決　定（本予約）

▼

民泊（ホームステイ）
年間を通してお受け出来ます。1軒につき4名を基本として2連泊も可能です。

▼

本部宿施設
宿泊リスト（p16）からお選びください。

▼

行程･体験内容
体験プログラムは標準3時間となっています。
宿泊場所から無理のない地区での体験をお願いすることがあります。

▼

交通機関の手配
電車･バス等の手配は、旅行会社等を通じて手配いただくようになります。ご希望で地元のバス会社をご紹介させていただきます。

▼

学校様下見、視察
事前の現場視察、訪問しての事前説明承ります。

▼

事前学習資料
事前学習のための資料（地域情報･各種体験情報等）を出来る範囲でご用意させていただきます。お申しつけ下さい。

モデルプラン

①南紀州1泊コース

1日目　京都・奈良・大阪･神戸から ― 近畿道･阪和道･紀勢道 バス（昼食車内） ― 日置川IC ― バス ― 南紀州ほんまもん体験 ― 入村式 対面式 ― 民泊車 ― 民 泊

2日目　民 泊 ― 家業体験 ― 昼 食 ― 民泊車 ― 離村式 ― バス ― 帰路

南紀州と他府県との組み合わせや、1泊2日の宿泊研修等に適したコースです。
1泊でほんまもん体験プログラムと民泊、家業体験をあわせた民泊家庭との交流時間が長くとれるコースです。

②南紀州2泊コース

1日目　各地 ― 新大阪 ― 近畿道･阪和道･紀勢道 バス（昼食車内） ― 日置川IC ― バス ― 入村式 対面式 ― 民泊車 ― 家業体験 ― 民 泊

2日目　民 泊 ― 民泊車 ― 南紀州ほんまもん体験 ― 昼 食 ― バス ― 南紀州ほんまもん体験 ― 民泊車 ― 民 泊

3日目　民 泊 ― 民泊車 ― 離村式 ― バス ― 帰路

南紀州で2日間、どっぷり体験して頂くためのコースです。
ほんまもん体験を2回、2泊民泊＋家業体験をあわせた南紀州堪能コースです。
3日目は大阪等他府県での宿泊・観光を取り入れることができます。

安全対策と対応

1. ほんまもん体験は、ありのままの暮らしの中で体験していただく考えから、雨天の場合でも雨具を着用し、プログラムを実施します。雨具の用意をお願いします。
ただし海がしけたり、川が増水の場合は、代替プログラムになる場合がございます。

2. 林業間伐等の作業ではヘルメットを着用し、漁業やカヌー、ドラゴンボートでは、ライフジャケットを着用します。

3. 民泊や味覚体験、弁当など滞在中の食事においては、体験者のアレルギー情報等を調査いただき、必ず適確な情報をお知らせ下さい。
個人情報については十分配慮いたします。

4. 民泊（農山漁村生活体験）における受入れ家庭は「和歌山県民泊受入れ指針」に基き、衛生管理責任者と安全対策管理責任者をおき、指導を徹底し、保健所及び消防署の講習受講を義務付けています。

5. 緊急時連絡体制を整え、インストラクター、民泊先、宿泊施設などに周知徹底しています。

6. 体験場所や平時の危険箇所、災害時の対応マニュアルを作成して安全管理には最大限の対策と指導を行っています。
万が一の場合に備え、傷害保険や賠償責任保険に加入しています。

加入している保険契約

●普通傷害保険

南紀州ほんまもん体験参加者
集合した時から体験終了までとなります。

- **死亡・後遺障害** 500万円
- **入院保険金日額** 4,500円
- **通院保険金日額** 2,500円

●賠償責任保険

南紀州ほんまもん体験の施設・民泊・家業体験先での賠償責任保険です。

- **施設賠償責任保険**（施設・体験会場で）
  対人　1名　1億円（1事故　3億円）
  対物　1事故　1,000万円
- **生産物賠償責任**（食中毒など）
  対人　1名　1億円（1事故　年間3億円）
  対物　1事故　1,000万円　（年間）
- **受託者賠償責任**
  （預かっていた所持品の事故など）
  1事故　10万円　（年間50万円）

●船舶賠償責任保険

漁船でのプログラムは、漁船船主責任保険を適用します。

- **乗船損害** 3,000万円

緊急連絡体制

事故発生

現場対応者
インストラクター
スタッフ
民泊宿泊施設

→ **南紀州交流公社**
0739-53-0055
090-7878-0266

→ **学校責任者**
添乗員 **と協議**

→ **関係先に連絡**
協議のうえ必要に応じて
関係機関への連絡

現地関係機関

日置川消防署	通常	0739-52-3061
	緊急	119
白浜警察署	通常	0739-43-0110
	緊急	110
日置駐在所		0739-52-2234
駅前駐在所		0739-52-3762
安居駐在所		0739-53-0110
市鹿野駐在所		0739-54-0110
白浜町役場　日置川事務所		0739-52-2300

医療機関

南和歌山医療センター	0739-26-7050
国保すさみ病院	0739-55-2065
紀南病院	0739-22-5000
丸笹外科	0739-52-3636
日置診療所	0739-52-2002
白浜はまゆう病院	0739-43-6200
川添診療所	0739-54-0037

交通のご案内







●飛行機利用





東京（羽田空港） ― 約1時間 ― 南紀白浜空港 ― 車・バス利用 約30分 ― 日置川

関西国際空港 ― JRきのくに線 特急電車約1.5時間 ― JR白浜駅 ― 普通 約20分 ― 紀伊日置駅

●電車利用



JR新大阪駅 ― JRきのくに線 特急電車約2時間20分 ― JR白浜駅 ― 普通 約20分 ― 紀伊日置駅

●車・バス利用

大阪	近畿自動車道 約2時間20分	阪和道→紀勢道	日置川IC → 日置川
京都	第2京阪→近畿自動車道 約2時間50分		
名古屋	第2名神→近畿自動車道 約4時間		
関西国際空港	関空道 約1時間45分		

一般社団法人 南紀州交流公社（みなみきしゅうこうりゅうこうしゃ）

〒649-2532　和歌山県西牟婁郡白浜町安居306-1
TEL：0739-53-0055　FAX：0739-34-5010
事務局携帯：090-7878-0266
メール　minamikishu@samba.ocn.ne.jp

お問い合わせ・お申し込みは

2024.3発行