



自然信仰の起点 吉野山

大峯連山の北の端から、南に約 8km 続く尾根が吉野山です。古来より日本一の桜の名所として名高いところです。吉野山の谷から尾根を埋める桜はおよそ 3万本。下千本（吉野駅付近）から中千本（如意輪寺付近）、上千本（吉野水分神社付近）、奥千本（西行庵一带）へと徐々に開花する様は壮観で、4月上旬から下旬まで桜を賞することができます。また、桜の時期はもとより、新緑、紫陽花、蝉しぐれ、紅葉、荘厳な冬景色と四季折々の美しさで訪れる人々を魅了します。

吉野山は大峯信仰登山の根拠地でもあり、修験道の霊場とされてきました。霊場「吉野・大峯」と「熊野三山」を結ぶ修行が行われています。2004年7月吉野山を含む「紀伊山地の霊場と参詣道」が、ユネスコの世界遺産に認定されました。

紀の川水源 大台ヶ原

吉野熊野国立公園に指定される「大台ヶ原」は、年間降水量5,000mmという世界有数の降水量を誇り、この恵まれた多量の雨が湿潤な気候条件を生み出し、日本を代表する原生林を形成し、貴重な動植物の楽園となっています。

一般向けの「東大台」はコースの整備がなされ、道中には案内板や動植物等の解説板が設置されており、比較的歩きやすいコースとなっています。もうひとつのエリア「西大台」はモスフォレストと呼ばれる苔の多い林や広大なブナ等の原生林が広がり、静寂で神秘的な雰囲気を感じられるエリアです。

そんな貴重な大自然を残すために「西大台」は、日本国内で唯一の「利用調整地区」として入山者数の制限や利用のルールが設けられ、入山にあたっては事前に入山手続きが必要です。

凡例

一般道	吉野山 世界遺産 World Heritage	案内所 Question & Answer Office
有料道路	寺院 Temple	公園 Park
トンネル道	神社 Shrine	公営駐車場 Public Parking
歴史遊歩道	名所 Local and Historic place	温泉 / 湯浴施設 Hot spring bath
J R 線	古墳 / 天皇陵 Tumulus, Crest of the Emperor	病院・救急診療所 Hospital & Emergency Clinic
私鉄線	博物館 / 資料館 Museum	コンビニ Convenience Store
ロープウェイ	城跡 Ruins of a Castle	トイレ Public Toilets
河川	公共施設 Public Facility	レンタルサイクル店 Bicycle shop
府県境界	国道番号 Number of National road	県庁 Prefectural Government
市町村境界	県道番号 Number of prefectural road	市役所 City Hall
	注意箇所 Place alert	町役場 Town Office



奈良県

カヤック・カヌー 吉野川（五條市）

吉野川の清流と豊かな自然を体感しながらカヌーやカヤックの体験ができます。※要予約
●お問い合わせ モンベル 五條店 ☎0747-23-0665

湖畔遊覧・バス釣り 津風呂湖（吉野町）

関西でも有数のバスフィッシングポイント。遊覧船、ボート、近くにテニスコート、温泉など観光施設も充実。
●お問い合わせ 津風呂湖観光協会 ☎0746-32-2847

吉野手漉き和紙 木工・マイ箸体験 国栖の里（吉野町）

古事記や日本書紀にも記載が残る吉野・国栖の里。昔と変わらぬ製法によって作られる吉野手漉き和紙、食を支える吉野杉の削製など伝統の技に触れることができます。
●お問い合わせ 国栖の里観光協会 ☎0746-36-6838

工芸・アート体験 匠の聚（川上村）

多彩な芸術家が森のアトリエに暮らし、アートを生み出している匠の聚。自然の中で陶芸、七宝焼、ガラスフュージング、アクセサリー教室など手作り体験が楽しめます。
●お問い合わせ 匠の聚 ☎0746-53-2381

和歌山県

桃

関西一の桃の産地である紀の川流域。紀の川流域の肥沃な土壌と温暖な気候を活かして、甘く鮮度の良い桃を出荷しています。ジャムやシャーベット等の加工品も人気です。

和歌山ラーメン

特徴は豚骨と鶏ガラを炊き出した濃厚なスープをベースにしたしょう油味。コクのある香り豊かなスープに、小麦に卵白を加えた麺を使用しています。

柿

生産量日本一の名産を博している和歌山の柿。県北部を中心に、気象条件を活かして、大きく色づきの良い柿を生産しています。あんぼ柿や串柿等の加工品も人気です。

マダイ

年間を通して身の締まったマダイがとれます。一本釣りされた獲れたての新鮮なタイは、刺身や塩焼、しゃぶしゃぶやあら煮など様々な料理で堪能することができます。

わかしらす

和歌山市近海はしらすの漁獲の多い漁場です。生しらすや釜揚げしらすは地元料理として親しまれています。

奈良県

柿

吉野地方を中心に栽培されている柿。まず「刀根早生」が出荷され「平核無」、「富有」と12月まで柿の季節が続きます。（五條市 西吉野町）

梨

県下一の出荷高を誇る二十世紀梨。8月中旬から9月にかけては、梨狩りも楽しめます。みずみずしくさっぱりした甘みが特徴です。（大淀町 阿太高原）

和歌山・奈良共通の郷土料理

柿の葉寿司

塩でしめた柿の押し寿司を柿の葉で包んだ柿の葉寿司。祭りのごちそうとして各家庭で作られていました。

吉野本葛

葛の根を砕き、冷水に何度も晒して作られる澱粉だけを使った物が本葛と呼ばれます。生産量が少なく高価な物なので、原料の違う廉価品もあり、表示の確認は必須。

ぼたん鍋（猪肉）

旅館などでは冬場のおもてなしとして「ぼたん鍋」が味わえるところも多く、山里の幸を堪能できます。