

湯浅町

醤油の香る 伝統のまち

距離 約3km、所要時間
約1時間30分

日本の味を代表する醤油発祥の地、湯浅町。起源は鎌倉時代、金山寺味噌の製造の際、樽底に沈澱した液汁が調味料として適していることがわかり、それに工夫を加え発達したのがはじまりです。以来醤油造りの技が脈々と受け継がれ、醤油醸造業と海運で栄えた歴史ある町並みは、国の重要伝統的建造物群保存地区に指定されています。

わかやまてくてく旅

モデルコース

距離 約3km、所要時間 約1時間30分



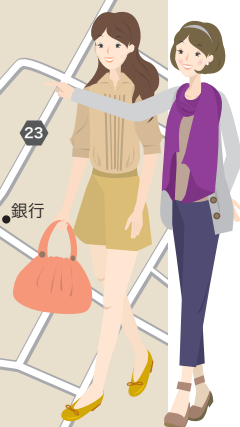
大仙堀



麴資料館



おもちゃ博物館・醤油船



小学校講堂



熊野古道せいのミュージアム



立石の道標



湯浅醤油
職人蔵 / 資料館



甚風呂



交通アクセス

電車で JR紀勢本線で湯浅駅下車。
車で 湯浅町へは阪和自動車道有田ICで降り、国道42号を利用。