



道の駅パーク七里御浜

住所：三重県南牟婁郡御浜町阿田和4926-5
URL：<https://www.michinoeki-mihama.com/>
アクセス：熊野尾鷲道路熊野大泊ICから約20分

「年中みかんのとれるまち」を味わおう ～道の駅 パーク七里御浜～



「道の駅パーク七里御浜」は、三重県南部の御浜町にある道の駅です。
御浜町は、「年中みかんのとれるまち」がキャッチフレーズとなっており、その名前のとおり、年間を通して様々な柑橘類が生産されています。こちらの道の駅では、そんな地域の特徴を活かした取り組みが数多くあります。
今回、開設の経緯や取材について取材しました。



様々な施設を備える重点「道の駅」



道の駅の目の前に広がる七里御浜。日本の渚百選にも選ばれています。

東海農政局…道の駅の開設の経緯や運営体について教えてください。

道の駅パーク七里御浜…当施設は1986年に、三重県と御浜町との第三セクターで、地元の方及び観光客をターゲットとした複合商業施設「パーク七里御浜」として開業しました。その後、1994年に道の駅に登録され、現在の施設名になりました。

その後、2006年に、県と町が第三セクターから外れ、パーク七里御浜株式会社による単独の運営となり、現在までその運営形態が続いています。

2016年には、国土交通省により重点「道の駅」に選定され、地方創生や地域活性化の拠点として優れていると認定を受けました。三重県内で重点「道の駅」となっているのは、こちらの道の駅と「道の駅おおだい」（大台町）の2つのみです。

農政局…館内にはどのような施設がありますか。

パーク七里御浜…農産物や地元の産品を販売しているのはもちろんですが、小規模ですが、とれたてのかんきつ類を絞るジュース工場もあります。

そのほかには、地元の方をターゲットとしたスポーツジム、観光客やツーリング客を対象としたドッグランやサイクルラックがあります。これらは国の補助金を使って整備したものです。農政局…お客様はどの地域から来られる方が多いですか。

パーク七里御浜…ショッピングモールを併設しているため、モールのついでに買い物に来られる地元の方が多くいらっしゃいます。観光客では、東海地域から和歌山方面に向かう途中で立ち寄られる方が多い印象です。

入り口をくぐると、でっかいみかんジュースのオブジェがお出迎え！



かんきつ類が選り取り見取り勢ぞろい

農政局・御浜町はみかんの一大産地ですよね！こちらの道の駅ではどのように販売されていますか。

パーク七里御浜・御浜町は「年中みかんのとれるまち」を名乗っており、その名のとおり、様々なかんきつ類が一年中生産されている町です。こちらの道の駅では、現在12種類のかんきつ類が季節に応じて販売されており、それを求めるお客様も多くいらっしゃいます。まさに目玉の商品です。

農政局・みかんの出荷者数はどのくらいいらっしゃいますか。

パーク七里御浜・約20人です。御浜町内では、大規模なみかん生産者は自分で出荷する方が多く、家庭菜園規模の方は路上販売のみの方も多いため、その中間の規模の生産者がこちらに出荷している印象です。

農政局・どのような品種が消費者に人気がありますか。

パーク七里御浜・甘みの強い品種が人気の傾向にあります。具体的には、代表的な温州みかん、ポリウム感のある不知火（しらぬい）、みかんと近い品種のカラマンダリン、古くから親しまれているポンカンなどです。

特におすすめしたいのは、「せとか」です。味が濃厚で、甘みと酸味のバランスも良い種類です。



「みえの一番星」

御浜町は日本で一番早くみかんが収穫できる町で知られています。そんな町で採れた、超極早生みかんのうち厳しい条件をクリアしたものを「みえの一番星」といいます。JAのブランドなので、こちらの道の駅には普段は並びませんが、販売会イベントを行うこともあります。



みえの一番星となる品種、「みえ紀南一号」



温州みかん



マイヤーレモン



せとか



不知火



1月下旬の農産物コーナー。温州みかんの旬は過ぎっていますが、様々な種類のかんきつ類がまだまだ揃っていました！

ジューシーなみかんをいつでも。

農政局・併設されているみかんジュース工場について教えてください。
パーク七里御浜・みかんジュース工場「オレンジプラザ」は、傷のついたみかんなどの有効活用を目的として、当道の駅の建設と同時に開業しました。さらに力を入れる目的で、11年前に国の補助金を使って3倍の大きさに拡張しています。

絞ったみかんジュースは、こちらの道の駅のほか、近隣のスーパーへの出荷や、ネット販売も行っています。
 農政局・ビンのみかんジュースが棚に所狭しと陳列されていますね！人気の理由は何なのでしょう。
パーク七里御浜・ジュース工場では、ビン詰めを行った後、賞味期限が1年間もつようになります。
 そうすることで、みかんの出回らない夏にもみかんを味わうことができるようになったことが人気の理由の一つ



店内には、かんきつ類の品種ごとにしぼったジュースのコーナー（上）と、生産者ごとにしぼった温州みかんジュースのコーナー（下）の2つがあります。



松坂市産のミニトマトをしぼったジュースもありました！



です。また、品種ごとに絞っているものは、1年間保存できるようにすることで、どの季節でもすべての種類の品種をジュースで味わえるようになりました。

工場は稼働日であれば、見学することができます！



飲み比べて楽しんで



支配人おすすめ

**3種類飲み比べを試してみました！
温州、せとか、サマーフレッシュを
チョイス！**

農政局…みかんジュースの飲み比べもあるんですね！色々試したくなります。**パーク七里御浜**…こちらの3種類飲み比べが、当駅に来られるお客様に最も人気です。ご家族や友人の間で手軽に分け合って飲み比べることもできますし、少量ずつ試していただいで、気に入ったものはビンで買っていただくことも想定しています。何より、飲む種類を選んでいただくことで、みかんジュースに意識を集中していただけますし、そのほうがお客様も楽しいと思います。

農政局…そのほかに、かんきつ類を使った商品展開は何かありますか。
パーク七里御浜…私が支配人に就任してから、みかん甘酒とホットみかんジュースを販売開始しました。ホットみかんジュースは、焼きみかんから着想を得ました。みかん甘酒は、甘酒は酸味のあるものと相性が良く、食味が



お土産人気No.1

良く仕上がりました。特に女性から人気が高く、季節問わず人気です。
農政局…道の駅オリジナルの商品はありますか。
パーク七里御浜…熊野市の洋菓子店「Mon Image」とコラボした、「七里御浜のころころ」というお菓子があります。みかんクリームをサンドしたブッセで、御浜町の砂利浜の小石をイメージしています。

オリジナルの商品を作ろう、と模索したときに、同店の店主の方が御浜町出身で、町や七里御浜の海岸に大変思い入れがあったことから声を掛けて産まれたお菓子です。

こちらの道の駅でしか販売されず、お土産にも大変人気です。



「七里御浜のころころ」

店内の至る所にみかんカレンダーがあります。かんきつ類の旬や特性を確認したいときに便利！

御浜と南紀はみかんだけじゃない！

東海農政局…みかんに次いで人気な農産物は何でしょうか。

パーク七里御浜…南高梅（なんこううめ）と、その加工品が人気です。南高梅は、和歌山県が主な生産地ですが、御浜町などの三重県南部の山間地でも生産されています。粒が大きく、皮が柔らかいのが特徴的な梅です。

現在、10人程度の方がこちらの道の駅に、主に梅干しに加工して出荷しています。塩分調整を行ったものやはちみつ漬けなど多くの種類があります。最も人気なのはつぶれ梅です。東海農政局…その他の農産物はいかがでしょうか。

パーク七里御浜…御浜町の農地は果樹園が多く畑地が少ないため、出荷量は多くないですが、主に季節の野菜を中心として取扱いをしています。

農政局…畜産物や水産物はどのようなものがありますか。

パーク七里御浜…畜産ではありませんが、ジビエの商品を取り扱っています。御浜町でもハンターが活動しており、狩猟した猪や鹿を、近隣の和歌山県新宮市のジビエ加工場に持っていき、加工されたものを当駅に出荷しています。水産でも同様に、御浜町には漁港がありませんが、南紀は漁業が盛んであるため、鮮魚や加工品が近隣の漁港から仕入れを行っています。特に水産物は、観光客のみならず地元の方からも人気が高いです。



(上) 種類が豊富な鮮魚コーナー
(下) 鹿肉のジビエ

農政局…値付けや陳列はどのような行っていますか。

パーク七里御浜…両方とも出荷者の方ご自身で行っていたいただいています。値付けについては、出荷者自らが周辺で市場調査を行い、適正な価格をつけるようにしています。



南高梅コーナーと梅干し。
はちみつ味やしそ味など様々あります。



「じやばら」

「じやばら」を用いた商品がありました。じやばらとは、主に和歌山県東部の北山村で生産される、酸味が特徴的なかんきつ類です。2010年代頃から人気になり、ドリンクや飴など、様々な加工品が生産されています。

御浜町とも地理的に近いことから、数年前から取扱いがあるそうです。



和歌山県北山村は、日本で唯一、全域が飛び地の市町村です。



オリジナリティで人々の心をつかみたい

農政局…イベントの開催等はありませんか。

パーク七里御浜…道の駅を主体としたイベントは行っていませんが、町と協力して、毎月1回「mihama食とモノ市場」というイベントをしています。御浜の食材を活かした食品や、町内の店舗による出店がマルシェとして行われています。

農政局…併設しているレストランについて教えてください。

パーク七里御浜…地元の事業者がテナントで当駅のレストランを経営しています。令和8年2月から新しい事業者による経営が開始されました。

地元で採れた魚介類や、お隣の三重県紀宝町産のこしひかりを使用した料理が食べられますので、ぜひご賞味ください。

農政局…現在の課題と今後の展望を教えてください。

パーク七里御浜…現在、熊野から和歌山へ通過するには、当駅の前を通るのが最短ルートとなっていますが、現在、高速道路の延伸が計画されており、完成すると皆さんの通行ルートが変わって、客足が遠のくことが予想されています。同じように交通事情が変わり衰退した道の駅は多くあると聞きます。

そうなる前に何かしらの取組をしたかと思っております。具体的には、道の駅オリジナルの商品をさらに増やしていきたいと思えます。ここにしかないものがあると施設の魅力が増し、リピーターも定着すると考えています。

せっかくなのでみかんを使って何かできればと思っておりますが、みかんは熱を加えると品質がかなり変わってし



しまうので、色々検討しているところですが、

その他、農業者の後継者不足もありますが、近年は町が農業就業での1ターンのやUターンに力を入れており、毎年数十人ずつ町で新規就農者がいます。そのため、就農者数全体で見ると近年は横ばいとなっており、地域の活性化や維持につながっています。

農政局…ありがとうございます。

(訪問日…令和8年1月30日)



取材に御協力いただきました、支配人の野瀬さん

建物最上階のレストランからは、太平洋の絶景を一望しながら食事を楽しめます(右上はしらす丼)