

世界遺產
紀伊山地的靈地及參拜道路
高野山町石道



高野山 壇上伽藍



熊野參拜道路 中邊路
大門坡



熊野川 河船



白濱溫泉



國際濕地公約之濕地
串本沿岸海域

Foods of Wakayama

和

歌山の

和歌山縣的農副產品將為您送去安全、
優質以及精選的美味。



諮詢
和歌山縣農水產物及加工食品出口促進協議會
郵編 640-8585 和歌山市小松原通 1-1
電話 +81-73-441-2813 (直撥) 傳真 +81-73-432-4161
HP <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/yusyutu/yusyutu.html>
Email e0717001@pref.wakayama.lg.jp



這個小冊子是使用大豆油墨和再生紙制作的。

神戸

名古屋

和歌山丰富的風土孕育的 富有魅力的逸品

在和歌山縣隨處可見擁有世界遺產的丰富自然和歷史資產。溫暖的气候又孕育了水果等各种農林產品和丰富的海產品。而且、又是醬油等傳統飲食文化的發祥地，擁有許許多多美味的和歌山縣的特產品。



果實 Fruit



水果王國和歌山

和歌山利用溫暖的气候，栽培柑橘、桃、柿子等各种水果，是日本最优良的水果王國。為了生產高品質、安全、安心的水果，有關方面積極致力於各种研究開發工作。

產量日本首位 柑橘

上市時期：9月下旬～2月

溫暖的气候和易于排水的傾斜地是出產優質柑桔的必要條件。符合前述條件的和歌山縣，從很早以前就是著名的柑橘產地。和歌山縣的柑橘糖度高、味道濃。皮薄易剝、又無核，是日本最具代表性的水果。

產量日本首位 柿子 (無核柿子)

上市時期：9月下旬～11月



以和歌山縣北部為中心，利用晝夜溫差大的气象條件，栽培大個、色鮮的優良柿子。和歌山縣出產的柿子的七成是“澀柿子”，脫澀后作為“無核柿子”上市。“無核柿子”形狀為四角形且無核，糖分在14度以上、具有味甜肉嫩的特點。

日本屈指可數的產地 桃

上市時期：6月下旬～8月上旬



利用接近關西國際機場的立地條件，是出產保證糖度、鮮度的優良桃的產地。是以品種“白鳳”為中心早生桃子的產地，為了防止害虫、日照，給每一個桃子都罩上袋子精心栽培。個大肉軟、香甜可口的和歌山的桃子頗受好評。

世外桃源

和歌山原產 紀之川柿

上市時期：11月

給果實罩上袋子，在樹上脫澀，并使果實在枝頭充分成熟的柿子就是所謂的“紀之川柿”。其果肉色彩濃厚、就像是撒過紅糖，有獨特的清脆口感。



和歌山縣的概要

地勢
和歌山縣位于日本最大的半島紀伊半島的西南部，半島南端的串本町是本州的最南端。全縣面積為4725.55平方公里。其中山林占縣土的77%，山地大致均在海拔1000米左右。縣內海岸線約為650公里，里阿斯式的海岸面顯著廣泛享受黑潮恩惠的丰富海域。

气候
受黑潮影響，气候較為溫暖。是日本國內的四季溫度變化比較少的地區，縣內南部地區即使冬季也很溫暖，洋溢著南國的气氛。





東洋的最佳橙子 甜橘

上市時期：1月~3月

具有濃厚的甜味和香氣、是很有人氣的水果。雖然皮厚但易剝，果肉軟、果汁多，橘瓣也容易撥離，是方便食用的果實。



產量日本首位 八朔柑

上市時期：1月~4月

是占國內產量6成的產地。八朔柑具有適當的甜度、爽口的酸味和隱約的苦味，與柑橘相比果肉略硬，有耐嚼的口感。不僅作為果實，還可以加入色拉中食用。



高糖度
高品質

Dekopon

上市時期：12月~4月

果皮易剝、果瓣可帶著內皮整吃。糖度在13度以上，甜味和酸味的搭配適中，是非常可口的果實。

日本屈指的產地 彌猴桃

上市時期：12月~3月

呈翡翠綠、色彩鮮嫩的果肉和清爽的甜酸味是彌猴桃的魅力。因富含維生素C、鉀、食物纖維等營養成分，作為美容食品也是很有人氣的水果。和歌山縣主要栽培“海沃德(Hayward)”品種的彌猴桃。



日本傳統的調料 山椒

上市時期：鮮山椒5月
干燥山椒7月初旬~8月下旬



產量高居日本首位的和歌山山椒是日本有代表性的香辛料之一。具有獨特香味，不僅可以為料理除腥，而且用于甜烹海味。

果實加工品

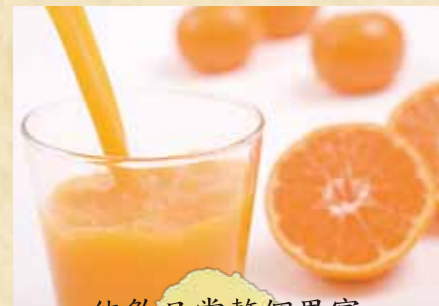
可品嚐柿子原有的甜味 安寶柿 (Anpo 柿)

將產量高居日本首位的和歌山縣產的平核無柿晾晒，晒得表面和干柿子一樣，內部半濕、呈粘稠口感的狀態即為Anpo柿。果肉柔軟、可品嚐柿子原有甜味的Anpo柿，無論作為茶點還是作為禮物都很受人喜愛。



能夠品嚐自然風味 果醬

發揮應時且成熟的果實的原有的風味，加工出產精心制作的果醬、橘皮果醬等多種商品。



能夠品嚐整個果實 果實飲料

是能夠保持果實原有美味的新鮮飲料。以柑橘為代表的、被譽為水果王國的和歌山特產各種果實飲料。



梅林



產量日本首位 梅子

上市時期：5月下旬~6月

占國內產量的6成，是與腌梅生產等加工業一起發展起來的產地。主要產品的“南高梅”是發祥於和歌山的品種，其特點是肉多，可加工成日式梅干、梅酒等產品。

日本風味的利口酒 梅酒

不僅嚴選和歌山縣產的梅子，而且加工方法也別具匠心的各種梅酒已成為人氣商品。和歌山的梅酒以其淡淡的梅子香和柔和的果香味道博得人氣。很適合加冰、兌水或兌熱水後作為餐前酒飲用。



日本的 最佳品牌 日式梅干

傳統風味 日本具有代表性的健康食品。具有獨特風味的日式梅干是將梅子用鹽腌過後，在陽光下日晒而制成的。日式梅干主要成份的檸檬酸，具有促進新陳代謝等功效，是日本具有代表性的健康食品。

和歌山的日式梅干，品質、數量均高居日本首位。尤其是使用最高品質的南高梅制作的日式梅干，皮薄且果肉丰韻飽滿，很有人氣。還有加入了蜂蜜、鰹魚干等調味材料的各種風味日式梅干商品。

梅子汁的制作方法 簡單易制的健康飲料

分量的參考數值
梅子2公斤、砂糖2公斤



1 用水洗淨并略微去掉水其後，將梅子放入冷凍庫24小時以上。



2 一層砂糖一層梅子，將砂糖和梅子交替裝滿瓶子後封閉起來。（可增減砂糖調節糖度）



3 梅子開始解凍了，就要時時晃動瓶子溶解砂糖。大約需要10天即可制成。



4 保存時將梅汁放入鍋內加熱殺菌，之後冷卻好後放入冰箱保存。

飲用時，請加入4~5倍的冷水稀釋一下。原梅汁還可用作刨冰的漿汁，另外兌蘇打水、牛奶稀釋也很可口。

※可制作約1.8公升的梅汁
※因為易于發酵，所以要換裝入其他容器并盡可能放入冰箱保存。
※使用鮮梅子醃制時要比使用冷凍梅子更費時間(冷凍梅子不僅可以縮短時間而且可以避免失敗)。

水產物加工品



盡享黑潮的恩惠

擁有紀伊水道、太平洋海域以及優良漁場，自古起就盛行多種多樣的漁業，是水產業興盛的地區。

是日本屈指可數的產地帶魚

淡紅色的逸品鯛魚

上市時期：養殖貨全年，天然貨3月～4月

鯛魚在日本被譽為魚之王。在海流急的和歌山沿岸漁場打取的鯛魚肉質緊密，是難得的逸品。

和歌山海域養育的小沙丁魚

和歌山海域養育的沙丁魚的幼魚卸船后立刻在海濱附近用熱水焯。既有焯過之后就分裝的“出鍋小沙丁魚”也有在太陽光下晒干的“自然光晒小沙丁魚干”。



上市時期：全年

以擁有豐富水產資源的海峽為漁場，是日本屈指可數的產地。其白肉可煮、可烤、可炸、可蒸，不僅被廣泛用于日本料理，作為烹飪材料還受中華料理、法國料理的青睞。

鮮金槍魚的捕魚量為日本之首金槍魚

上市時期：養殖貨全年，天然貨12月～2月

在紀南海域捕獲的金槍魚，因為可活魚上岸，所以新鮮味美。特別是“紀州勝浦產的鮮金槍魚”是日本屈指可數的品牌商品。而且、作為最早開始養殖金槍魚的縣而頗受矚目。



Processed Marine Products

以鮮度和豐富的品種而自負魚干

在捕魚量豐富的和歌山縣，可嚴格挑選鮮度高的魚進行烹調、加工，并在陽光下自然晾曬制成干魚。通過制成干魚，可增強魚的美味成份。

豐富的清溪的恩惠香魚

上市時期：養殖貨全年，天然貨6月～7月上旬

從紀伊山系的群山涌出的清溪中養育的養殖香魚的產量高居日本首位，清溪與豐富的自然一起養育的天然香魚也很豐富。



高蛋白低脂肪的加工品魚糕

是將鮮魚磨碎成肉泥制作的加工品。既不損失魚的營養成分，又可以更加美味更加簡單地品嚐魚。



作為滋養食品倍受珍愛海鱸的炸煮

是將富含膠質、美味可口的海鱸調成甜辣味道煮好后晒干的珍味。香脆可口，是鐵、鈣含量高的營養食品。



傳統健康食品芝麻豆腐

將去掉皮的芝麻磨碎，煮好后用葛粉凝固成豆腐狀。芝麻富含維生素E等成分，營養價值高。芝麻豆腐作為靈地、高野山的特產品廣為人知，又是素菜不可缺少的逸品。



用嚴格挑選的素材釀造的醋

使用和歌山縣清澈的自然水和所追求的素材，生產糧食醋、果實醋等多種商品。醋不僅作為佐料，近來作為健康飲料也頗受人們的青睞。



世界的Soy Sauce發祥于和歌山縣醬油

以“世界的Soy Sauce”的稱呼得到國際公認的佐料“醬油”起源于和歌山縣。現在、采用遠古的釀造方法生產的手制醬油，以其具有天然風味的滋味和香氣而得到好評。



和歌山的美味

傳統的風味日本風味的起點

據說醬油最初是由鎌倉時期由良町興國寺的僧侶覺心制作的。在釀造調味豆醬的過程中，直覺地感到沉淀于木樽底部的液汁可以用于佐料，經過反復琢磨創造出了其釀制方法。

繼承傳統的講究的果子

從作為城堡城市繁衍的江戶時期起，在制果子方面就創造出了種種頗為講究的商品。現在也與過去一樣蓄集著豆沙點心、脆餅干、羊羹等傳統商品。



以濃厚的味道自負和歌山拉面

拉面的湯是以豬骨雞骨合炖的濃厚的骨湯為基礎加醬油調味制作的。對這種醇厚丰韻的香湯、使用的是小麥粉加蛋白加工的面條。縣內有很多被稱為“中華面條”的拉面專門店。



是優質水和工匠手藝的結晶日本酒

使用從紀伊山脈涌出的清澈的水以及精選的大米，再加上傳統技巧的結晶而釀造出的美味的佳酒。有各家釀造廠自負的、凝聚獨特意向的各種日本酒。