



# 和

WAKAYAMA

# の食卓

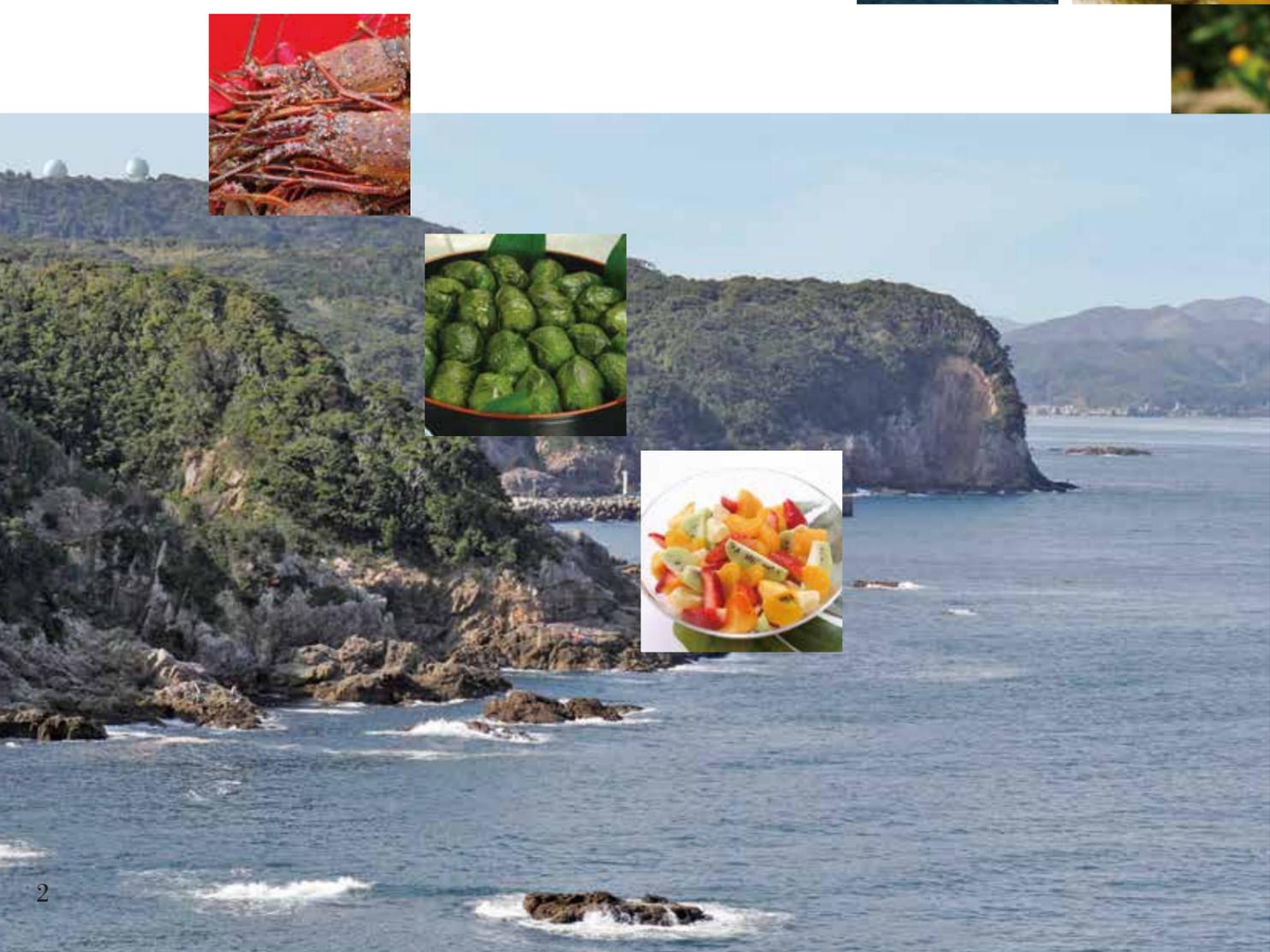
和歌山県



和歌山県産品紹介カタログ

# 和の食卓

壮大な山々、黒潮おどる海、燦々と注ぐ太陽、そしてそこに住む人々の知恵。和歌山県には豊かな自然、文化、人々によって育まれた産品が数多くあります。



## CONTENTS

<b>風土「恵みは大地と海から。」</b> ..... 4 紀州の美味は、豊かな自然より生まれる。	<b>わかやま紀州館</b> ..... 31 和歌山県の首都圏アンテナショップが リニューアルオープン
<b>食文化「源流は紀の国に。」</b> ..... 6 古を辿れば、和の原点に紀州人の進取の気質を見る。	<b>わかやまポンチ・紀州梅バーガー</b> ..... 32 県産果実の魅力を発信する新ブランド 「和歌山の梅」と「ハンバーガー」のマッチング
<b>郷土の味「郷土の誉れ、郷土の誇り。」</b> ..... 8 古人の叡智と現代人の探究心が、和の食に息づく。	<b>大手企業とのタイアップ</b> ..... 33 県産食材を使用した商品開発
<b>&lt;産品カタログ&gt;</b>	<b>紀州の清酒</b> ..... 34 和歌山県日本酒マッピング図
<b>果樹</b> ..... 10	<b>本格梅酒・和歌山梅酒</b> ..... 35 日本一の梅の産地から造られるオリジナルの梅酒
<b>野菜</b> ..... 15	<b>旬カレンダー</b> ..... 36
<b>畜産物</b> ..... 18	<b>和歌山県の農産物&amp;水産物の全国シェア</b> ..... 38
<b>魚介類</b> ..... 20	<b>食材機能性ガイド・テロワール</b> ..... 39
<b>加工食品</b> ..... 25	<b>おいしく食べて和歌山モール</b>



※生産量等の表記は、令和4年の統計数値等によるものです。



# 食文化

WAKAYAMA

古を辿れば、和の  
原点に紀州人の  
進取の気質を見る。

# 源流は紀の国に。

## かつお節

燻煙によるカツオの加工方法（燻乾法）は、紀州の印南浦（現在の和歌山県印南町）出身の甚太郎という漁民が、1674年に初めて行ったと伝えられています。彼はカツオ群を追い求めて出漁した時に遭難し、漂着した宇佐浦（現在の高知県土佐市）に住み着いて、播磨屋佐之助の支援を受け、かつお節の製法を広めたと言われています。



## 紀州金山寺味噌

鎌倉時代、現在の和歌山県日高郡由良町興国寺の僧、覚心によりその製法が伝えられ「醸造嘗め味噌」として国産の瓜、茄子、生姜、紫蘇の4種類を原料としています。また、2017年8月に地理的表示（GI）保護制度に登録されました。



豊穡な和歌山の自然と先人の創意工夫は、日本食に欠かせない多くの“味”を生み出し、世界に誇る食文化の礎を築き上げました。

## 梅干し

梅干しと言えば紀州、と返ってくるほど梅干しの産地である和歌山。みなべ町・田辺市を中心とした地域は温暖な気候に恵まれ、生産量、生産額ともに日本一を誇ります。梅干しとして用いられる梅は主に「南高」。最高級のブランド品種です。



## ごま豆腐

弘法大師（空海）開山約千二百余年の高野山にて、厳しい修行の中で食べる精進料理の一つとして生まれたと言われています。ごまは非常に栄養豊かな食品で、遣唐使として中国に渡った弘法大師が高野山に持ち帰り、日本で栽培を始めたと言われています。たんぱく質が不足しがちな精進料理の中で、ごまは良質のたんぱく質を含んでおり、後にごまの栄養を効率よく摂取するために考えられたのが「ごま豆腐」でした。



## 醤油

金山寺味噌が宋から伝わって間もなく、湯浅町周辺で醤油造りが始まったとされています。味噌造りをしているうちに味噌樽の上部や底に、独特の風味をもつ汁が溜まることに職人が気づいたのがきっかけとなり、改良を重ねた結果、美味しい醤油ができたと言います。湯浅の港から日本全国に広がった醤油の味は、今日では「ソイソース」として、世界各地の食卓にのぼっています。



## 郷土の味

WAKAYAMA

古人の叡智と現代人の探究心が、和の食に息づく。

和歌山県は様々な催事、イベントで、和歌山が誇る郷土の味の数々をご紹介します。その中でも人気の逸品を集めてみました。

# 郷土の誇り、郷土の誉れ。



### 「さんま寿司」

長方形の枠の中に酢飯と開きにして塩漬けたサンマを入れた押し寿司の一種。新宮市などでは専門に販売する寿司店もあります。



### 「なれ寿司」

昔ながらの郷土料理で、魚（サバなど）を塩と米で発酵させた保存食。長期間発酵させた「本なれ」は、独特の香りと酸味がやみつきに。「早なれ」は地元では和歌山ラーメン店で見かけます。



### 「煉羊羹」

駿河屋の五代目当主岡本善右衛門が西暦1599年（慶長4年）、従来日保ちに難点のあった羊羹の改良に着手し、その後、材料の選別・配合などを工夫し、寒天による「煉羊羹」を創製、市販したと伝えられています。和歌山では昔ながらの御菓子が、この羊羹をはじめとして、こだわりの製法で作られ続けています。



### 「梅酒」

県特産の梅を使用。多くのメーカーが新商品の開発に取り組んでおり、中にはGI和歌山梅酒のほか国内外のコンクールでの受賞銘柄が多数あります。



### 「めはり寿司」

山仕事の弁当として作られていた郷土食で、にぎり飯があまりにも大きいので、目まで張って食べることからその名が付けられたと言われています。高菜の漬物の味がご飯にマッチして、食欲をそそります。



### 「釣鐘饅頭」

悲恋の物語として知られる「安珍・清姫伝説」に登場する道成寺の釣鐘にちなんで、「道成寺釣鐘饅頭」。素朴な風味が素敵です。



### 「茶がゆ」

茶葉と入れて炊き、冬は熱々に、夏は冷やして、季節に応じた味わいが楽しめます。サラサラとのど越しがよく、里芋を入れたり、梅干しをのせたりします。



### 「柿の葉ずし」

県北部の柿どころで受け継がれる、塩さばとずし飯を柿の葉で包んだ押しずし。紅葉した葉で包むこともあり風情があります。柿の葉は香りが良く、殺菌効果があるため、保存の効果を高めま



### 「和歌山ラーメン」

スープは豚骨をベースにした独特のコクがある醤油味。麺は主に小麦に卵白を加えた細打ち麺。具はチャーシュー、かまぼこ、メンマが一般的。



### 「柚子最中」

特産のゆずを使った爽やかな風味の餡を、香ばしい皮で包んでいます。和歌山の古くからの銘菓として親しまれています。

### 「しらす丼」

釜揚げされた新鮮なしらすとご飯の相性はバッチリ。しそ、梅干、海苔と薬味はあくまでもシンプルに、しらすの旨みを最大限に引き出しています。



### 「うすかわ饅頭」

本州最南端串本町の代表的なお菓子。同町内にある景勝地橋杭岩の形をイメージしています。



### 「まぐろ丼」

脂ののった鮮度抜群のまぐろはやっぱり生食が一番です。寿司も良いですが、たっぷり食べたい方にはまぐろ丼がおすすめ。

果樹

WAKAYAMA

美味多彩。  
フルーツ王国の贈りもの。



みかん

●主な生産地/有田川町、海南市、有田市、田辺市、紀の川市 ほか ●旬/9月中旬～3月下旬

栽培は有田市で1570年頃から始められ、400年を超える歴史があります。商人「紀伊国屋文左衛門」がみかんを舟に満載し、嵐の中、江戸へ運んでいったという話はとても有名です。温暖な気候と水はけの良い傾斜地など恵まれた条件で栽培されたみかんは、糖度が高く、濃い味に仕上がります。みかんには、β-クリプトキサンチンが豊富に含まれるほか、ビタミンC、食物繊維など重要な栄養成分も多く含まれています。ブランドの「有田みかん」、蔵出し「しもつみかん」は地域団体商標に登録されています。

分類 ミカン科

品種 YN26、ゆら早生、宮川早生、田口早生、きゅうき、向山温州、林温州 ほか



さんぼうかん  
三宝柑

●主な生産地/湯浅町、田辺市、広川町 ほか ●旬/2月上旬～4月下旬

ジューシーな果肉はもちろん、皮も重用される柑橘

名前の由来は、三方（三宝）に乗せて第10代紀州藩主徳川治宝に献上されたことからだと言われています。爽やかな果肉とたっぷりの果汁が特徴。厚い皮と形を生かして、茶碗蒸しなどの料理の器に用いられるほか、ゼリーやシャーベットなどの加工品も作られています。



分類 ミカン科



しらぬひ  
不知火

●主な生産地/有田川町、紀の川市 ほか ●旬/1月中旬～5月上旬

食べごたえたっぷり。甘みも高く老若男女に人気

不知火は、清見オレンジにポンカンを交配して育成された柑橘です。甘さと酸度のバランスが良く、果皮がむきやすいうえ、小袋ごと食べられるので人気があります。糖度と酸度の基準を満たしたものがデコポンとして店頭に並んでいます。

分類 ミカン科

生産量全国第1位。  
温暖な気候が育む  
信頼のブランド



はっさく

●主な生産地/紀の川市、有田川町、日高川町 ほか ●旬/12月上旬～5月上旬

分類 ミカン科



国内生産量のシェアはナンバーワン。年明けには味がのり、美味

果汁が豊富でみずみずしく、甘みと酸味、苦みのバランスが絶妙です。漢字で「八朔」と書くのは、もともと旧暦の8月1日(9月中旬)に食べると言われたからです。今では2月から5月上旬が食べ頃です。樹上で完熟させて3月から4月に収穫する木成り八朔(さつき八朔)は、温暖な和歌山で生まれた逸品です。

すばらしい香りで用途は万能。果汁と皮を使った加工品が多彩



ゆず

●主な生産地/古座川町、紀美野町、日高川町 ほか ●旬/10月下旬～3月上旬

中山間地である古座川町で栽培が盛んです。古座川町平井地区では2004年に農事組合法人「古座川ゆず平井の里」を設立し、ゆずの生産・加工・販売を一元化。地域おこしの事例として有名になりました。

分類 ミカン科



じゃばら

●主な生産地/北山村、広川町、かつらぎ町 ほか ●旬/11月中旬～3月下旬

奈良県と三重県に囲まれた日本で唯一の「飛び地」の村、和歌山県北山村で自生していた柑橘です。名前は「邪気を払う」ことに由来。独特の風味をもつ果汁を生かしたドリンク製品などが多数販売されています。2008年、花粉症への効果が岐阜大学医学部によって発表され、その後もテレビで紹介されるなど注目を集めています。

分類 ミカン科

和歌山県北山村が  
原産地。  
花粉症への  
効果にも期待





**梅** ●主な生産地/みなべ町、田辺市 ほか ●旬/5月中旬～7月中旬

みなべ町、田辺市を中心に栽培されています。梅干しとして加工されるほか、青梅としても出荷。主な品種は大粒で皮が薄い「南高」、梅酒や梅ジュースの原料として消費者に好まれる「古城」です。梅雨が明けた7月下旬頃から梅干し作業が始まり、一粒一粒天日干しが行われます。クエン酸をはじめとする有機酸を多く含み、健康食品としても人気があります。

- 分類 バラ科
- 品種 南高、古城、小梅 ほか



生産量日本一



**世界農業遺産**  
「みなべ・田辺の梅システム」

「世界農業遺産」とは伝統的な農業とそれに関わって育まれた文化、景観、生物多様性に富んだ世界的に重要な地域を次世代へ継承することを目的に、国連食糧農業機関 (FAO) が認定するものです。みなべ・田辺地域では梅林の水源確保・崩落防止のため紀州備長炭の原料となるウバメガシなどの林を残しつつ、梅の受粉を助けるミツバチなど多様な生物との共生により、約400年もの間、高品質な梅を生産してきました。そのことが評価され2015年12月に世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」として認定を受けました。

国内シェアはダントツの1位。最高品質の「南高」「古城」



生産量日本一

**生産量全国第1位。甘くて色づきもよく高品質**

主な産地は伊都地方を中心とする紀の川流域です。品種は、「平核無」や「刀根早生」を中心とする渋柿、「富有」を中心とする甘柿があります。昼夜の温度差が大きいという気候を生かし、甘くて色づきのよい高品質の柿が栽培されています。また、固形アルコールを入れた袋を一つ一つの果実にかぶせ、樹上で脱渋した「紀の川柿」は袋がけに手間がかかるため、生産量が少なく希少性が高いブランド柿です。果肉に黒い斑点が出るのが特徴で、しっかりした歯ごたえと完熟の甘さが魅力です。

- 分類 カキノキ科
- 品種 中谷早生、刀根早生、平核無、富有、紀州てまり ほか



**桃** ●主な生産地/紀の川市、かつらぎ町 ほか ●旬/5月上旬～9月上旬

和歌山県における桃の栽培は、300年の歴史があります。主な産地は紀の川流域で、砂れきを含んだ水はけの良い地質と温暖な気候が栽培に適していると言われています。中でも紀の川市桃山町で生産されている「あら川の桃」は、和歌山を代表するブランド桃として関西を中心に高い評価を得ており、2023年7月に地理的表示(GI)保護制度に登録されました。

- 分類 バラ科
- 品種 白川白鳳、白鳳、清水白桃、川中島白桃 ほか

「あら川の桃」は全国ブランド。最高の桃作りのための徹底した栽培管理



**柿** ●主な生産地/かつらぎ町、橋本市、紀の川市、九度山町 ほか ●旬/8月中旬～12月下旬

生産量日本一



**いちじく** ●主な生産地/紀の川市、和歌山市 ほか ●旬/5月中旬～11月下旬

紀の川市を中心とした紀北地域で栽培され、6月からハウス栽培、8月から露地栽培のいちじくが出荷されます。果実がデリケートなので丁寧に扱われます。いちじくには食物繊維が多く含まれており、健康食として注目されています。

- 分類 クワ科
- 品種 榊井ドーフィン ほか

生産量は日本一。ハウス栽培と露地栽培で長期間出荷



**キウイフルーツ** ●主な生産地/紀の川市、海南市 ほか  
●旬/11月上旬～5月下旬



生産量は全国3位。主力品種は「ヘイワード」です。大きくて表面に産毛があり、肌触りがざらざらとしていて貯蔵性にすぐれています。甘みと酸味のバランスが絶妙で、さわやかな風味が特徴です。栄養価に富み、ビタミンCやE、カリウムや食物繊維などが豊富に含まれています。また、たんぱく分解酵素を多く含んでいるため、肉や魚などのたんぱく質を分解する効果が期待できます。

分類 マタタビ科  
品種 ヘイワード

甘さの中にほどよい酸味。  
ビタミンCなど栄養も豊富



徹底した品質管理と、  
早期出荷への  
取り組み



**すもも** ●主な生産地/かつらぎ町、紀の川市、田辺市  
●旬/5月中旬～9月上旬

全国4位の生産量。主な産地は県北部、西牟婁地域で、省力化と風対策に有効な棚栽培が行われています。受粉や摘果など徹底した栽培管理が行われていると共に、温暖な気候を生かして早期出荷に取り組んでいます。また、一部ではハウス栽培も行われています。

分類バラ科  
品種大石早生、サンタローザ、ソルダム、太陽



温暖な気候から生まれる、  
良味、良質のびわ



**びわ** ●主な生産地/海南市、湯浅町  
●旬/4月上旬～7月中旬

水はけのよい傾斜地で、糖度が高く酸味の少ないびわが栽培されています。海南市下津町の「茂木びわ」は、果肉がやわらかく甘みも十分で人気です。びわは衝撃に弱く、出荷時は果実の表皮の毛を落とさないように気をつけて扱われます。果実の90%が水分で、ビタミンB群、リンゴ酸、クエン酸などを含みます。

分類バラ科  
品種茂木



**山椒** ●主な生産地/有田川町、紀美野町 ほか  
●旬/5月上旬～8月下旬

小粒でもピリリと辛い山椒は、料理の味をいっそう引き立たせる香り高いスパイスです。全国1位の生産量を誇る和歌山県の山椒は、味も香りも最高級品。中でも有田川町清水地区を中心に栽培されている「ぶどう山椒」は、実が大きく、果肉も厚く高品質です。実山椒は5月に未熟果を収穫したもので、佃煮などに使用され、乾山椒は7月から8月の完熟果を収穫したもので、粉末にして香辛料等に使用されます。

分類ミカン科

野菜

WAKAYAMA

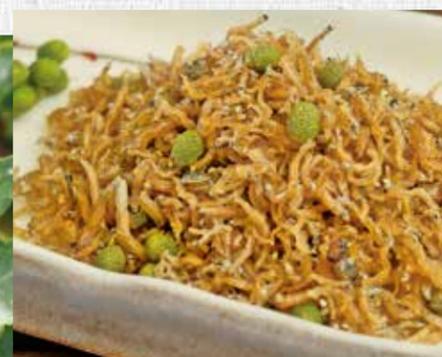
和歌山の自然の  
恵みを、かご  
いっぱいどうぞ。



**いちご** ●主な生産地/紀の川市、御坊市、湯浅町 ほか  
●旬/12月中旬～4月下旬

和歌山県北部の紀の川市を中心に、県下全域で栽培されています。なかでも「まりひめ」は、2010年に品種登録された和歌山のオリジナル品種で、ほどよい酸味と甘さ、豊かな果汁など、そのおいしさから「まりひめ」ファンが増えています。大粒で色艶が良い赤い果肉は、カットフルーツやケーキに添えれば、色鮮やかな雰囲気 연출 します。

分類バラ科  
品種まりひめ、さちのか、紅ほっぺ、紀の香 ほか



生産量  
日本一

時期により実山椒と乾山椒で収穫。  
全国シェアナンバーワンを誇る  
和歌山の山椒



和歌山県のオリジナル品種「まりひめ」。  
そのおいしさに人気上昇中



**ミニトマト** ●主な生産地/印南町、日高町、日高川町、御坊市  
●旬/通年

ビタミン、ミネラルたっぷりのミニトマト。和歌山県では47ha（R3年統計）の面積で栽培され、その多くは印南町や日高町で生産されています。特に人気があるのは、糖度が8.5度以上という「赤糖房」。土作りを基本に環境にやさしい農業を実践し、厳しい品質基準をクリアしたものだけを出荷しています。

- 分類 ナス科
- ブランド 赤糖房、優糖星、美味房、王糖姫 ほか
- 品種 キャロル7 アイコ ほか



**小玉スイカ** ●主な生産地/印南町、御坊市  
●旬/5月下旬～7月下旬

ミニサイズでとても甘いスイカ。その名も「ひとりじめ7」

冬でも温暖な気象条件に恵まれた印南町は、古くからスイカの産地です。中でも果皮が薄く、シャリシャリとした食感と甘さが絶妙な小玉スイカ「ひとりじめ7」は、6月上旬から7月下旬にかけて主に京阪神方面へ出荷されています。

- 分類 ウリ科



**うすいえんどう** ●主な生産地/印南町、日高川町、みなべ町  
●旬/10月中旬～6月上旬

グリーンピースとは一味違う、ほくほくした食感が魅力

うすいえんどうは、11月中旬から5月下旬に出荷され、若いさやの中の実の部分を食べるえんどうです。タンパク質が多く、鉄分、カルシウム、リンなども含まれています。グリーンピースと比べほくほくした食味で、豆ご飯や卵とじ、焼きうすいなどに最適で、関西では春の食卓を飾る食材として親しまれています。

- 分類 マメ科
- 品種 きしゅううすい、紀の輝

厳しい品質基準をクリアした、糖度8.5度以上の「赤糖房」



**黒大豆** ●主な生産地/紀の川市  
●旬/通年

平安中期から名産地で育つ。甘く極大粒の極上品

高野山のふもとに位置する鞆淵(ともぶち)地区の黒大豆は、昼夜の寒暖差が大きい気候によって、甘く極大粒に育ちます。栽培の歴史は平安中期からと古く、知る人ぞ知る名産地です。黒枝豆は、9月頃収穫され、甘みともちり感がたまらない味わい。黒大豆は、本来の風味を損なわないよう天日干しと手選別にこだわった極上品で、煮豆にすれば皮が薄く柔らかく仕上がります。

- 分類 マメ科



**だいこん** ●主な生産地/和歌山市 ほか  
●旬/11月中旬～2月中旬

肌白できめ細やか。どんな調理法でも美味

和歌山市での栽培は江戸時代に始まったとされ、砂地地域で栽培されるダイコンは、肌が白く、肉質はきめ細やかでやわらかいのが特徴です。煮ても、生でも、漬けてもよし。漬物では「紀の川漬け」や「べったら漬け」「くき漬け」など有名です。2021年5月「わかやま布引だいこん」が地理的表示(GI)保護制度に登録されました。

- 分類 アブラナ科



**甘長トウガラシ・シシトウ**  
●主な生産地/岩出市、有田川町 ほか ●旬/6月上旬～10月下旬

さまざまな独自ブランドも

岩出市で栽培される「ねごろ大唐」は、国宝・根来寺の大塔にちなんで名付けられた甘長トウガラシで、大きさが10～15cmと大型で肉厚、柔らかくジューシーな味わいが特徴です。2020年には辛みのない県オリジナル品種「ししわかまる」が品種登録され、県内産地での栽培が始まっています。また、有田川町は昭和40年代から続く伝統的な産地として知られています。

- 分類 ナス科



**新しょうが** ●主な生産地/和歌山市  
●旬/5月上旬～10月中旬

みずみずしく爽やかな香り。工夫次第で幅広い料理に

白とピンクのコントラストが鮮やかな新しょうが。和歌山市では、大正時代から紀の川下流域の砂地地域で栽培され、現在ではハウス栽培が主となっています。やわらかく肌がきれいで、爽やかな香り、みずみずしい歯ごたえが特徴です。

- 分類 ショウガ科

# 畜産物

WAKAYAMA

良質吟味、  
厳選された  
こだわりの逸品。

知る人ぞ知る和牛の  
トップブランド



## 熊野牛

●主な生産地/日高川町、橋本市、紀の川市、和歌山市、那智勝浦町、田辺市 ほか ●供給時期/通年

熊野牛は、選び抜かれた血統を取り入れ地域ブランド化。2004年から、消費者がより安心して熊野牛を購入できるようにと認定制度がスタートしました。肉質はきめ細やかで柔らかく、肉そのものの風味に優れています。品質を確保しながらのこだわり生産のため、全国でのブランド価値が高くなっています。

- 分類 ウシ科
- ブランド 熊野牛
- 品種 黒毛和種



## 紀州和華牛

●主な生産地/御坊市、湯浅町 ●供給時期/通年

### 脂肪交雑を抑えた新たなブランド牛

近年、健康志向の高まりに伴い、赤身肉を好む人が増えていることから、県畜産試験場では、脂肪交雑を抑えた黒毛和牛肉の生産技術を開発しました。和歌山県内で製造されたみかんジュースや醤油等の副産物には、タンパク質やビタミン類が豊富に含まれています。これらをもとにした飼料を給与することで、脂肪交雑を抑えた牛肉の生産が可能となりました。

- 分類 ウシ科
- ブランド 紀州和華牛
- 品種 黒毛和種



## わかやまジビエ

●県内で捕獲されたイノシシ及びシカ ●供給時期/通年

### 和歌山の自然をご堪能あれ!

近年、注目を浴びているジビエ。和歌山県では県内で捕獲され、施設で適正に処理されたイノシシやシカの肉に「わかやまジビエ」というブランド認定を行っています。全国で初めて肉質による格付を実施しており、用途に合ったジビエを選んでいただけます。シカ肉は、低カロリー、高タンパク、鉄分も豊富でヘルシー。イノシシ肉は脂身にコラーゲンを多く含み、しつこくなくとても美味です。

- 分類 イノシシ科、シカ科



## 紀州うめどり

●主な生産地/有田川町 ●供給時期/通年

### 「地鶏・銘柄鳥食味コンテスト」にて最優秀賞を受賞!

本県の特産品である梅干しの製造段階で出る梅酢を、飼料に添加し育った鶏です。梅酢を与えて育った鶏は病気に対する抵抗力が高まり健康に育ちます。鶏肉の保水力に優れ、鶏肉特有の臭みが少なくぷりぷりした肉質です。

- 分類 キジ科
- ブランド 紀州うめどり
- 品種 チャンキー



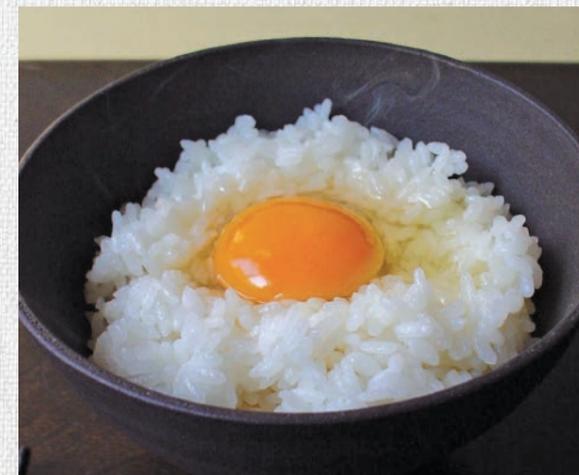
## イノブタ

●主な生産地/すさみ町 ●供給時期/通年

### イノシシ肉の風味とブタ肉の甘み。よいところ取りの「恵み」のお肉

1970年に県畜産試験場(和歌山県すさみ町)で、雄のイノシシと雌のブタの交配から生まれたイノブタ。コクのある脂肪と、臭みがなく歯ごたえのよい赤身は美味です。2008年12月にすさみ町の「イノブタン王国活性化委員会」がイノブタ肉の愛称を募集し、「すさみF1イノブタ「イブの恵み」」が選ばれ、美味しいお肉として売り出しています。

- 分類 イノシシ科
- ブランド イブの恵み



## 紀州うめたまご

●主な生産地/紀の川市 ●供給時期/通年

### 元気な鶏から元気な卵。安心・安全、美味しい卵

梅酢を与えられた採卵鶏は産卵率が向上し、鶏が健康になり、飼料効率も高まりました。卵の白身の盛り上がりもよくなり、こんもりびちびち。葉酸やパントテン酸、ビタミンAなどの有用成分も豊富に含まれています。

- 分類 キジ科
- ブランド 紀州うめたまご
- 品種 ポリスブラウン ほか



## 龍神コッコ

●主な生産地/田辺市 ●供給時期/通年

### 小さいながらも濃厚な味わい!

田辺市龍神村で300年以上飼養されてきた和歌山県固有の地鶏「龍神地鶏」と卵肉兼用種の「ロードアイランドレッド」を掛け合わせて生まれた卵用地鶏です。体が小さい品種なので卵のサイズは一般の卵と比べて小振りですが、黄身の割合が多く、旨味成分(グルタミン酸)の含有量は一般卵より多いため、濃厚な味わいでコクがあります。

- 分類 キジ科
- ブランド 龍神コッコ

畜産物

# 魚介類

WAKAYAMA

黒潮、清流……。豊穡な海と川の幸。



全国有数の水揚げ量を誇る那智勝浦の生マグロ。黒潮で育ったその味は絶品

**マグロ** ●主な漁協／天然：紀州勝浦 ほか 養殖：和歌山東 ●主な漁獲時期／1月～5月

紀伊半島の南東部に位置する勝浦漁港は、天然の好漁港で漁場にも近いことから古くから沿岸マグロ類の集積港として栄えてきました。生マグロ水揚げ量は全国屈指を誇っており、水揚げされるマグロのほとんどがはえ縄漁法で漁獲されています。一匹一匹活け締めし、冷水保存することで新鮮な生の味わいと食感、美しい色味を損なわずに水揚げされることから、紀州勝浦産生マグロは全国的にも高い評価を受けています。水揚げされるマグロの種類は、最も人気のある高級魚クロマグロをはじめ、鮮やかな赤身が特徴のメバチ、あっさりとして美味なキハダ、最も水揚げ量が多く、さくらびんちょうのネーミングで近年人気のピンナガ（ピンチョウ）などがあります。また、本州最南端の串本町ではクロマグロの完全養殖も行われています。

- 分類 魚類(海)／サバ科
- ブランド 紀州勝浦産まぐろ(天然)、紀州梅本マグロ(養殖)
- メニュー 刺身、丼、カブト焼き ほか



加太産は身が締まって秀逸。3月から4月の「桜鯛」が人気



- 分類 魚類(海)／タイ科
- ブランド 加太のマダイ(天然)、紀州梅まだい(養殖)、大瀬戸の真鯛(養殖)
- メニュー 刺身、しゃぶしゃぶ、鯛めし、鯛茶漬 ほか



**真鯛** ●主な漁協／天然：加太、有田箕島 ほか 養殖：和歌山東、堅田 ほか ●主な漁獲時期／11月～4月

和歌山市や有田市で獲れる鯛が有名で、中でも紀淡海峡の激しい潮流にもまれた和歌山市加太産の鯛は、身の締まった逸品。産卵に向けて桜色に輝く春の「桜鯛」が特に人気ですが、脂ののった冬のマダイも最高です。また、温暖で潮通しのよい本州最南端の漁場ではマダイ養殖が盛んです。梅エキスを与えた「紀州梅まだい」（病気に強く、肉質が良いことが本県水産試験場の研究で明らかに）や生産情報公表養殖魚JAS認定を取得した「大瀬戸の真鯛」など、こだわりの養殖マダイもあります。



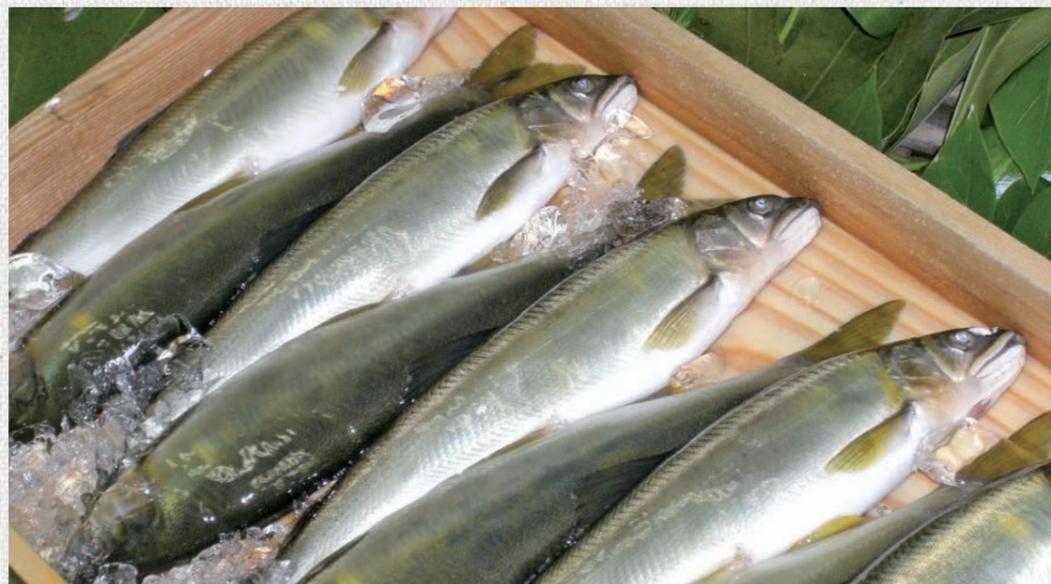
**くじら** ●主な漁協／太地町 ほか ●主な漁獲時期／9月～11月

和歌山県は古式捕鯨発祥の地。刺身や鍋などでどうぞ

太地町は日本における古式捕鯨発祥の地と言われ、貴重なタンパク源としてくじらを使った料理は昔から生活に欠かせないものでした。肉と皮（脂部分）を薄く切り、合わせて食べる刺身は絶品。はりはり鍋、竜田揚げも有名です。



- 分類 ほ乳類／クジラ目
- メニュー 刺身、鍋、揚げ物 ほか



**鯛** ●主な漁協／天然：紀ノ川、有田川、日高川、富田川、日置川、古座川、熊野川 ほか 養殖：和歌山県鯛養殖組合 ほか ●主な漁獲時期／6月～10月（産地によって異なる）

鯛の養殖量は全国トップクラス。紀伊山系の山々から流れる伏流水で育てられています。また、県内各地の豊かな清流で育まれた天然鯛は、香り豊かな美味で知られています。中でも伝統的な漁法として、有田川の鶴飼いによる「徒歩漁法」（県無形民俗文化財）や『釣りキチ三平』（講談社）に登場した紀の川の「茜屋流小鷹網」などが有名です。塩焼きだけでなく、紀北地方では鯛の甘露煮を使った寿司、紀南地方ではなれ寿司など、和歌山県には多様な鯛料理が食文化として根付いています。



- 分類 魚類(川)／アユ科
- メニュー 塩焼き、寿司、干物、煮付け ほか
- ブランド 紀州仕立て鯛(養殖)

日本人にはなくてはならない、清流で育まれた「香魚」の真価



白身ながら脂ののりが極上。  
“幻の高級魚”は美味この上なし



**クエ** ●主な漁協/天然：和歌山東、紀州日高、和歌山南、比井崎 ほか  
●主な漁獲時期/8月～1月  
●主な漁協/養殖：和歌山東、和歌山南 ほか

紀中から紀南の岩礁に生息。昔から漁師たちの間で「クエを食うたら、ほかの魚は“食えん”と言われるほど、地元では「魚の王様」として知られてきました。昭和40年代に日高町内の旅館や民宿で冬場の郷土料理として提供するうちに有名になり、今や観光の目玉としてなくてはならない存在です。また、近年では養殖も盛んになり、白浜を中心として周年手軽に味わうことができるようになりました。白身の上品な味であるにもかかわらず、たっぷりとした脂がのり、プルプルとしたゼラチン質も多く、特に秋から冬にかけてが美味とされています。

分類 魚類(海)/ハタ科  
ブランド 紀州梅くえ、大瀬戸の本九絵(養殖)  
メニュー 刺身、鍋、唐揚げ ほか



**太刀魚** ●主な漁協/有田箕島、紀州日高 ほか  
●主な漁獲時期/通年

脂がのっけいながら淡泊。  
和食、中華など様々な料理に重宝

水産資源の豊富な紀伊水道では沿岸漁業が盛んで、太刀魚が多く漁獲されます。紀伊水道の潮にもまれて育つ太刀魚は身が白く、歯ごたえがあり、脂がのっているわりに淡泊であるため、刺身のほか、煮る、焼く、揚げる、蒸すなどの和食はもちろん、中華料理やフランス料理の食材としても重宝されています。地元ではすり身を揚げかまぼこの材料や定食の小鍋の具などに利用するほか、みりん干しも美味です。

分類 魚類(海)/タチウオ科  
ブランド 紀州紀ノ太刀(天然)  
メニュー 刺身、塩焼き、煮物、揚げかまぼこ、みりん干し ほか



**ハモ** ●主な漁協/有田箕島、雑賀崎、海南市、紀州日高 ほか  
●主な漁獲時期/4月～12月

夏の味覚の王様は、  
湯引き、照り焼き、鍋、どれも最高

紀伊水道で獲れるハモは、京都の老舗料亭でも使用される一級品。小骨が多いため「骨切り」が必要で、サクサクとリズムよく切っていく技は職人の腕の見せどころ。淡泊で栄養面では特にビタミン類を豊富に含み、夏バテに効くと言われる食材です。また、秋の「落ちハモ」は脂がのっけていて、鍋やすき焼きで食べると最高に美味です。

分類 魚類(海)/ハモ科  
メニュー 湯引き、照り焼き、鍋、すき焼き、天ぷら ほか



**カツオ** ●主な漁協/枯木灘から熊野灘にかけての和歌山南・和歌山東 ほか  
●主な漁獲時期/上り鰹2月～5月、戻り鰹9月～11月

ケンケン漁で釣ったカツオは、  
タタキよりもむしろ刺身で食べたい

黒潮によって紀南沖に回遊してくる春の上り鰹と秋の戻り鰹。鰹という一本釣りが有名ですが、ケンケン漁と呼ばれるトロリング漁法で釣られ、すぐに一本一本丁寧に活け締めされると共に、適温で氷冷される和歌山県の「すさみケンケン鰹」や「しよらさん鰹」は鮮度が抜きん出ています。丁寧に血抜きされ、沖合から短時間で市場に運ばれたカツオの身はモチモチとしており、脂がのっているにもかかわらずさっぱりとした食感と、舌にまとわりつくような旨味があります。

分類 魚類(海)/サバ科  
ブランド すさみケンケン鰹、しよらさん鰹(天然)  
メニュー 刺身、タタキ ほか



**アジ** ●主な漁協/比井崎、紀州日高、和歌山南、由良町、和歌山東 ほか  
●主な漁獲時期/マアジ2月～12月、マルアジ10月～3月

料理のバリエーションが豊富。  
地元の郷土料理には欠かせない青魚

マアジは夏、マルアジは秋から冬が旬と言われ、味の良さには文句の付けようがありません。紀伊水道育ちの新鮮なサバ(マサバ・ゴマサバ)は、秋から冬にかけて脂がのっており、絶品です。アジやサバは主にまき網で漁獲され、脂がのったアジ・サバのうち独自の基準を満たしたものは「特選 紀和美」や「紀さば」としてブランド化されています。アジは刺身やタタキ、焼き物、フライをはじめいろいろな食べ方で楽しめ、サバもしめサバ、焼き物、煮付け、フライ、地元では刺身や寿司、茶がゆやすき焼きに入れたり炊き込んだりと多くの調理法がありま



**イサキ** ●主な漁協/紀州日高、和歌山南、和歌山東 ほか  
●主な漁獲時期/1月～6月

刺身、塩焼きにすると絶品。  
調理次第で洋風にも

紀中から紀南の磯に住むイサキ。特に初夏の「麦わらイサキ」の刺身はマダイにも匹敵すると言われますが、脂がのった冬のイサキが最高との声も聞かれ、旬は冬から初夏と言えます。和歌山県ではほとんどが一本釣りによって漁獲され、資源管理も積極的に行われています。田辺漁港では水揚げ直前に1尾1尾活け締めする状態の良い高鮮度なイサキを「紀州いさぎ」として販売しています。調理は洋風にムニエルなどもおすすめです。

分類 魚類(海)/イサキ科  
ブランド 紀州いさぎ  
メニュー 刺身、煮付け、ムニエル ほか



**サバ** ●主な漁協/紀州日高、比井崎、和歌山南、和歌山東 ほか  
●主な漁獲時期/マサバ、ゴマサバ 8月～12月

[アジ]  
分類 魚類(海)/アジ科  
ブランド 特選紀和美  
メニュー 刺身、タタキ、焼き物、揚げ物 ほか

[サバ]  
分類 魚類(海)/サバ科  
ブランド 特選紀和美、紀さば  
メニュー しめサバ、寿司、焼き物、煮付け、揚げ物 ほか



**イセエビ** ●主な漁協/日ノ御崎周辺から枯木瀬、熊野灘にかけての漁協 ほか ●主な漁獲時期/11月～3月

和歌山県は水揚量全国第3位。かつてエリザベス女王やフォード米大統領（当時）が来日した際、京都で食膳に供されたのが、和歌山県すさみ町のイセエビで、プロの料理人からも高い評価を得ています。紀南を中心に、潮通しのよい荒磯で獲れるイセエビは、身が引き締まり、プリプリした食感が特徴で、味わいは濃厚。刺身ではその甘さに、焼くと凝縮された旨味が驚かされます。

- 分類 甲殻類/イセエビ科
- ブランド 南紀黒潮イセエビ
- メニュー 刺身、焼き物、鍋、中華料理 ほか



**ヒロメ** ●主な漁協/和歌山南、和歌山東 ほか ●主な漁獲時期/2月～4月

和歌山県の海では海藻類もたくさん水揚げされています。春を告げる海藻で、主に紀南地方の特産種であるヒロメは注目です。ヒロメはワカメに近縁の海藻で、暖流の影響を受ける海域の中でも、ごく限られた場所にしか分布しないため、希少性の高い海藻です。また、うちわの様な独特の形をしていることから寿司飯を巻くなどの加工にも向いています。厚みがあるのにやわらかく、それでいてシャキシャキとした食感が絶妙で、まずはしゃぶしゃぶでどうぞ。天然が主体ですが、近年では養殖も行われています。

- 分類 海藻類/コンブ目
- ブランド 紀州ひろめ(天然 養殖)
- メニュー 鍋、寿司、吸い物、酢の物 ほか

漁師自慢の「和歌山のイセエビ」。プリプリの食感とその甘みは格別。



**アジアカエビ(クマエビ)** ●主な漁協/雑賀崎、海南市、有田箕島、湯浅湾 ほか ●主な漁獲時期/11月～2月

正式には「クマエビ」。地元では脚の赤さから「アジアカエビ」と呼ばれます。和歌山市、海南市で水揚げが多く、全国でも上位に入ります。プリプリとした食感と甘みが特徴で、刺身でも、塩焼きでも、天ぷらでも最高です。クマエビより美味しいエビとしてプロの料理人の間でも有名。「一回食べたら他のエビが食べられなくなるほど味が良い」と地元の漁師さんもイチ押しです。60g以上のものは熊野海老と呼ばれています。

- 分類 甲殻類/クマエビ科
- ブランド 熊野海老
- メニュー 刺身、塩焼き、揚げ物、鍋 ほか

クマエビより味が上、と料理人にも評判。



**アカモク** ●主な漁協/紀州日高 ●主な漁獲時期/4月～5月

アカモクは和歌山県の日高地方で水揚げされる海藻です。カルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分のほか、食物繊維の中でも整腸作用が期待されるフコイダンと呼ばれる特徴的な成分が豊富に含まれています。他にもポリフェノールやビタミンなど、豊富な栄養素を含んでいることからスーパーフードとして今注目されています。ネバネバ・シャキシャキ・コリコリとした食感のアカモクは、熱を加えても栄養素が壊れないので温かいうどんにかけたり、オクラやにんじんと混ぜてポン酢で和えたり、だし巻きにしたりとアレンジの方法は無限大です。

- 分類 海藻類/ヒバマタ目ホンダワラ科
- ブランド 紀州あかもく(天然)
- メニュー ポン酢和え、だし巻き ほか

美容に嬉しい栄養素がたっぷり注目のスーパーフード

## 加工食品

WAKAYAMA

受け継がれる心、生み出される技。



## 醤油

醤油は和歌山県が発祥と伝えられ、もともと金山寺味噌のたまりを調味料としたものが、現代につながる「たまり醤油」の原型となりました。湯浅町は、日本遺産「最初一滴」にも認定された醤油発祥の地で、昔ながらの仕込蔵を含む町の景観は重要伝統的建造物群保存地区にも認定されています。昔ながらの製法を用いた醤油造りが受け継がれています。



## ごま豆腐

濃厚なごまの風味が口いっぱい。冷やしてわさび醤油がツウの食し方

弘法大師開山約千二百余年の歴史を刻む高野山の精進料理を代表する料理の一つ。丁寧にごまをすり、葛と高野山の清水で練り上げることで、きめ細かく、弾力のある香り高いごま豆腐ができます。

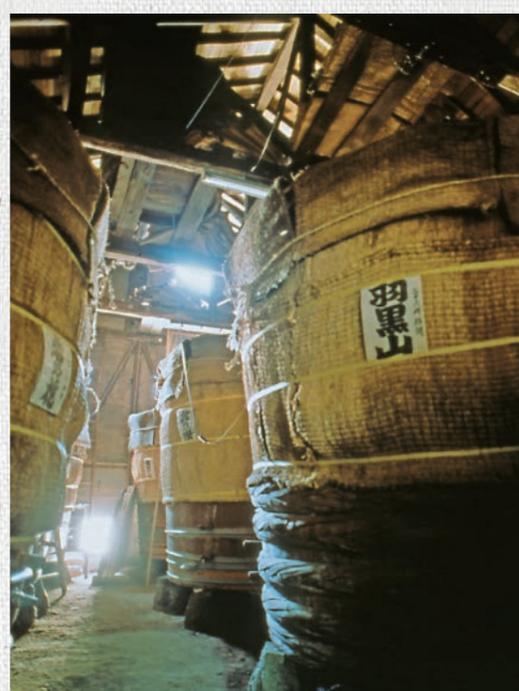
発祥の地で守られ磨かれた、800年の伝統と技



## 紀州金山寺味噌

醤油のルーツは、僧侶が持ち帰った「食べる味噌」

鎌倉時代、現在の和歌山県日高郡由良町興国寺の僧、覚心によりその製法が伝えられ「醸造嘗め味噌」として国産の瓜、茄子、生姜、紫蘇の4種類を原料としています。また、2017年8月に地理的表示(GI)保護制度に登録されました。



## 酢

こだわりの原材料を使用し、穀物酢や果実酢など多くの食酢が作られています。和歌山の郷土料理には寿司が多く、祭りの季節には必ず作られているほどで、酢は和歌山の食文化を支える重要な食材として重宝されています。

和歌山の寿司文化を支える伝承の味。柿や柑橘を使った果実酢も豊富

## 加工食品



紀伊水道の名産。  
いくらでも食べられる美味しさ



### しらす

江戸幕府が開かれたのと同時期に創業した店舗があるほどの歴史を持つ、和歌山のしらす加工。そのまま生でも美味しく食べられる、ミネラル豊富な和歌山の海で育ったイワシ稚魚を水揚げした後、浜の近くで加工。大釜で茹で上げ、そのまま冷ましたものが「釜揚げしらす」で、丹念に網に広げて天日に干したものが「ちりめんじゃこ」です。「釜揚げしらす」は醤油や大根おろしと一緒に、または、しらす丼として。



全国にファンがたくさん。  
昔ながらの庶民の味

戦前から昭和40年代にかけて和歌山市内を走っていた路面電車の路線沿いにあった屋台が発祥。地元では「中華そば」として親しまれてきました。スープは豚骨をベースにした醤油味で、背あぶらなどを加え、独特の濃厚さとコクを持たせ香り豊かに仕上げます。麺は主に小麦に卵白を加えた細打ち麺を使います。具はチャーシュー、かまぼこ、メンマが一般的。早なれ(サバの寿司)やゆで卵と一緒に食べるのが和歌山のスタイルです。

### 和歌山ラーメン



### 魚の干物

紀伊水道・熊野灘で水揚げされた、新鮮な魚を天日乾燥

和歌山県の干物は、紀伊水道や黒潮で育った地物の新鮮なアジ、イワシ、カマスなどの「ひらき」や、イワシ、サンマを丸のまま干した「丸干し」、小アジ、サンマなどを開いてみりんにつけた「桜干し」があります。また、火山灰を使用してサンマなどを乾燥することで酸化を抑制し旨みを凝縮した「灰干し」や、紀南にはトビウオの干物もあります。



### ウツボ(揚煮)

見た目とは裏腹に、味よし、健康にもよし

紀南地方ではウツボは、お祝いごとや祭り、正月料理に欠かせない魚で、鉄分やカルシウムを多く含んでおり滋養食として重宝されてきた歴史があります。地元では佃煮やつみれ汁に調理されるほか、干したものを揚煮にした佃煮も絶品です。



### なれ寿司

現代の寿司のルーツ。  
やみつきになる独特の風味

ご飯の上にサバやサンマを一匹のせて、長期間熟成発酵させた郷土料理。有田・日高地方では昔から秋祭りのご馳走で、その独特の風味はやみつきになります。なれ寿司は現代の寿司の原型とも言われています。



### めはり寿司

県外でも人気の郷土寿司。  
豪快ながら繊細な良味

もとは熊野地方の山仕事の男たちの弁当で、食べる時、にぎり飯があまりにも大きいので、口だけでなく、目まで張って食べることからその名が付けられたと言われています。にぎり飯を作り、塩漬けの高菜の葉で包んでいます。



いにしへの梅の郷に伝わる、日本の健康食

生産量日本一

## 梅干し

日本一の梅の産地和歌山県で栽培された「南高梅」を使用し、皮が薄くて果肉が厚く、やわらかいふくらとした食感が特徴です。梅の実には梅雨期を最盛期に5月から7月に収穫されて塩漬けされます。梅雨明けの7月下旬頃から燦々と光る太陽の下、各農家で一粒ずつ丁寧に天日乾燥され、紀州の美味しい梅干しができ上がります。梅干しに多く含まれているクエン酸は、疲労回復や食中毒防止に期待され、現代の健康食としてますます需要が高まっています。



一〇×E 塩のみで漬け込んだ伝統的な白干し梅はもちろん、嗜好をこらした梅干しが続々と誕生しています。爽やかな甘みが素敵な「ハチミツ入り」をはじめ、「昆布」、「ミニトマト」といった食材とコラボレーションした梅干しに人気が集まっています。

**紀州梅干しの進化は続く**



## 山椒



## 海外の有名シェフからも注目される、日本のスパイス

全国シェア1位の生産量を誇る和歌山県。山椒は日本のスパイスとして海外でも注目されています。「ちりめん山椒」「山椒パウダー」、「山椒塩」、「山椒香味油」などの商品があります。



## 果汁飲料

### 旬をそのまま搾った、フルーツ王国ならではのジュース

果実の風味をそのまま生かしたフレッシュな飲料です。みかんをはじめ、旬のフルーツを贅沢に使ったこだわりの商品が数多く揃っています。原料、搾り方にもこだわり、コクと爽やかさを醸し出しています。



## あんぼ柿

### 柿本来の自然な甘さ。上品な味わいはまるで和菓子のように

日本一の生産量を誇る県内のたねなし柿を乾燥させ、表面は干し柿のように、中は半生でしっとりとした食感に仕上げます。やわらかく、柿本来の甘さが味わえ、おやつやご進物などに選ばれています。食物繊維が豊富です。



## じゃばら製品

### ナリルチンが豊富な皮に着目。美味しく体にいい商品

生産量日本1位を誇る和歌山県のじゃばら。じゃばらの皮にはナリルチンという花粉症への効果が期待される成分が豊富に含まれています。「じゃばらジャム」「じゃばらサプリ」「じゃばらポン酢」など皮まで使った商品も多数あります。

加工食品



## 和菓子

城下町の頃から受け継がれる、  
紀州の甘味いろいろ

和歌山県は紀州藩五十五万石の城下町として栄えた歴史ある文化が育まれており、「うすかわ饅頭」、「道成寺ゆかり釣鐘饅頭」、「梅まんじゅう」、「和歌浦せんべい」、「えびせん」、「煉羊羹」といったこだわりの商品が現代に受け継がれています。



## ジャム

新鮮なフルーツの風味を、  
そのまま封じ込めたこだわりの味

完熟した果実などをじっくり煮詰めて作った、ジャムやマーマレード。原材料は地場産にこだわっています。果肉たっぷりのコンフィチュールは、アイスクリームやヨーグルトとの相性が抜群です。



## スイーツ

心も満たされる  
洗練された味と、  
“和歌山らしさ”との  
出会い

新鮮な果実など、選りすぐった高品質な原材料が調達できるのが和歌山の強み。季節のフルーツをあしらったジュレやこだわりの素材を凝縮したドライフルーツなどのスイーツが数多く揃っています。



## はちみつ(みかん蜜)

甘酸っぱい風味と爽やかさは、  
みかん産地のはちみつならではの

和歌山県有田地方はみかん栽培の盛んな地域であることは知られていますが、古くからはちみつの産地でもあります。みかん園地で採集したはちみつは、ほのかなみかんの香りが口の中に広がります。

## 首都圏アンテナショップ 「わかやま紀州館」がリニューアルオープン!

東京の有楽町駅前にある東京交通会館地下1階「わかやま紀州館」は、和歌山県の食材や加工品、雑貨など様々な特産品を販売しています。旬の果物や、和歌山自慢の梅干し、みかんジュースといった加工品など、約1,000の商品を取り扱っています。20周年を迎えた2024年にはリニューアルオープンし、売り場面積がこれまでの約2倍となり、ジェラートや梅酒などが楽しめるイートインコーナーも新設されました。店内は紀州材がふんだんに使われた温かみのある空間で、パンダグッズの常設販売も行っています。和歌山の魅力がぎゅっと詰まった「わかやま紀州館」をぜひ訪ねてください!



大きな円形カウンターのイートインコーナー(Kii-Stand)では、和歌山県産のみかんや桃、南高梅などを使ったジェラートを提供しています。スタンドバーとして梅酒や日本酒の飲み比べもでき、和歌山ならではの商品が味わえます。

### <アクセス>

JR有楽町駅京橋口、中央口・銀座側からすぐ  
地下鉄有楽町線有楽町駅直結 (D8出口)



### 店舗情報

所在地 〒100-0006  
東京都千代田区有楽町2-10-1  
東京交通会館地下1階

電話 03-6269-9434

営業時間 10時～19時(日曜・祝日は10時～18時)

メール wakayama@kishukan.com

わかやま紀州館HP→



Premier Wakayama



## フルーツ王国・和歌山が贈る、郷土愛にあふれたご当地グルメ

Wakayama Punch

和歌山は日本一の生産量を誇る梅をはじめ、桃、柿、みかん等、四季折々の果物が育つまさにフルーツ王国。「和歌山が大好きだ。和歌山を盛り上げていこう！」そんな、わかやま愛にあふれた熱い思いを持つ飲食事業者が中心となって、フルーツ王国和歌山の強みを活かしたご当地グルメとして、「わかやまポンチ」が誕生しました。

誕生から2019年で10周年を迎え、「わかやまポンチのお店」への登録制度も整えられ、県内の多くの飲食店舗で多彩な味わいの「わかやまポンチ」が提供されています。また最近では、全国の消費者に和歌山県産フルーツの魅力を発信するため、高級果物専門店の株式会社新宿高野と「わかやまポンチ」がコラボレーションしたり、レストランでのフェアメニューに採用されています。



株式会社新宿高野 記念イベントでのPR

- 【わかやまポンチの定義】
- 1 和歌山産梅の甘露煮、またはシロップ漬け等を使用すること
  - 2 和歌山産のフルーツを1つ以上使うこと
  - 3 使用している和歌山産フルーツについての説明があること
- ※わかやまポンチを提供するお店は登録制です。



インスタグラム「おいしい!健康わかやま」フォトコンテスト「#わたしのわかやまポンチ」入選作品

## わかやまポンチ

## 海外を見据えて開発 「和歌山の梅」と「ハンバーガー」のマッチング

Kishu Umeburger

健康づくりにも役立つ「和歌山の梅」を国内のみならず全世界で愛してもらいたいという想いで、ファーストフードの代表である「ハンバーガー」と「梅」をマッチングさせた「紀州梅バーガー」。有り得ない組み合わせへの挑戦が、常識外れの美味しさを生み出しました。

紀州梅バーガーの食べられる店も増え、和歌山県内では盛り上がり、「とっとりバーガーフェスタ2015全国ご当地バーガーグランプリ」では、株式会社カワの紀州梅バーガーが2年連続日本一に選ばれ、その存在感を全国に発信しています。

- 【紀州梅バーガーの定義】
- 1 和歌山県産の梅を使用していること
  - 2 梅の健康イメージをアピール出来ること
  - 3 和歌山県産の梅であることを表示すること



2015年10月12日 とっとりバーガーフェスタ表彰式



## 紀州梅バーガー

「わかやまポンチ」「紀州梅バーガー」を紹介するウェブサイトはこちら →



## 大手企業とのタイアップによる商品開発

和歌山県では、発信力のある大手企業とタイアップにより商品づくりを行うことで、広く県産食材のPRを行い、さらなるイメージアップとファンづくりに取り組んでいます。

温暖な気候に恵まれた和歌山県では、みかん、うめ、かき、ももをはじめとした果物の栽培が盛んで、フルーツ王国と言われています。また、豊かな自然に育まれた野菜、水産物、畜産物も豊富にあり、魅力溢れる食材の宝庫となっています。そんな和歌山の食材を多くの消費者の方々に知っていただけるよう、食品や飲料メーカー、コンビニエンスストアに県産食材の使用を提案しており、このような取組により開発された商品には県のロゴマークを付けていただき、商品PRも行っています。

これまで数々のタイアップ商品が発売され、日本各地で多くの消費者の方々に和歌山の味覚を届けてきました。県では今後も大手企業に働きかけ、県産食材の魅力を発信していきます。



カゴメ(株) 野菜生活100 有田みかんミックス

カゴメ(株) 野菜生活100 和歌山じゃばらミックス

アサヒ飲料(株) 三ツ矢梅しごと

イオングループ 和歌山みかんサワー

(株)ファミリーマート とろける食感 ぎゅっとみかん

(株)ローソン スプーンで食べるふわふわケーキ 和歌山県産「まりひめ」使用

(株)セブン・イレブン・ジャパン 和歌山県産みかん使用もっちりクレープ みかんソース&ホイップ

(株)セブン・イレブン・ジャパン 和歌山県産みかん使用 みかんもち

UHA味覚糖(株) コロロ有田みかん

ヤマダイ(株) ニュータッチ 凌麺 和歌山中華そば

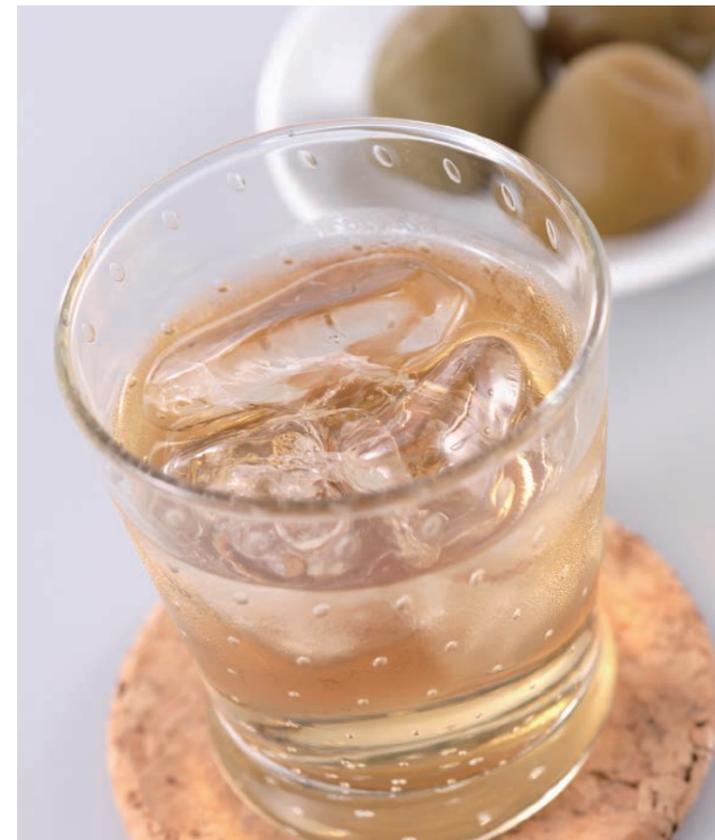
Wakayama Brand

# 「木の国」和歌山の歴史と文化、豊かな自然から生まれた紀州の清酒



和歌山県は、古くは「木の国」と呼ばれ、幾重にも連なる山並みと森林は、良質な水と豊富な水量をもたらしてくれます。和歌山県の日本酒は、この良質な水と厳選した米、麴、酵母を用いて杜氏の卓越した技術により、様々な味わいの日本酒を醸しています。日本酒造りに使われている仕込み水は比較的軟水が多く、芳醇で、まろやかな、口当たりの良い、飲み飽きしないタイプのお酒になります。また地域によっては中程度の硬水の湧き水を用いて、フルーティーな香りや、米の旨みとキレのあるタイプのお酒を造っています。各蔵が伝統の技を競い合い、醸し出した厳選の純米大吟醸酒、純米吟醸酒、純米酒の中からお気に入りの一本を見つけて下さい。

# 梅の産地からお届けする、うめ・糖類・酒類のみを原料とし酸味料等を使用していない「本格梅酒」の魅力



梅を知り尽くした匠が贈る、伝統の味と新しい味  
日本一の梅の産地、和歌山県特産の梅を使用した梅酒。酒造メーカーの梅酒以外にも「梅酒特区」「紀州田辺の特産果実酒・リキュール特区」に認定されたみなべ町や田辺市では生産者や梅干メーカーもオリジナルの梅酒の開発に取り組んでいます。ブランデー、日本酒、ジンベースにした梅酒やスピリッツなど様々な味わいの梅酒をお楽しみください。



一口×も  
2020年9月  
「和歌山梅酒」が  
GI(地理的表示)に指定  
和歌山梅酒とは、梅、糖類及び酒類のみを原料とする「本格梅酒」のうち、一定の生産基準を満たし、品質が保証されているとして「GI和歌山梅酒管理委員会」の審査により認められた梅酒であり、国内外から注目を集めています。



本格梅酒の甘さ、香り、酸味を分かりやすく表した「梅酒マッピング図」の作成

# 和歌山県産品旬カレンダー



品目	施設・露地別	1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月					
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下						
みかん	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
ハウスみかん	施設	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
はっさく	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
いよかん	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
清見	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ネーブル	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
なつみかん	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
不知火	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ボンカン	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
三宝柑	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
セミノール	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ゆず	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
じゃばら	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
キンカン	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
うめ	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
かき	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
もも	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
すもも	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ぶどう	雨かけ露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
いちじく	露地施設	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
びわ	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
さんしょう	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
キウイフルーツ	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
うすいえんどう	施設露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
きぬさやえんどう	施設露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
トマト	施設	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ミニトマト	施設露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
きゅうり	施設露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
なす	施設露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ピーマン	施設	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ししとう	施設露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
いちご	施設	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
小玉すいか	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
キャベツ	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
はくさい	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ブロッコリー	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
レタス	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
だいこん	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
たまねぎ	露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
しょうが	施設露地	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		

## 水産物



	品目	1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月								
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下									
イワシ類	シラス	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■								
	キビナゴ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
アジ類	マアジ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	マルアジ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	ブリ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
サバ類	マサバ・ゴマサバ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	カツオ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	サワラ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	クロマグロ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	キハダ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	メバチ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
その他魚類	ビンナガ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	マダイ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	イサキ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	タチウオ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	シイラ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	トビウオ類	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	サヨリ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	アカシタビラメ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	ヒラメ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	カマス類	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	ウボゼ(イボダイ)	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	マナガツオ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	ハモ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
ウツボ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			
クエ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			
アユ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			
イカ類	アカイカ(ケンサキイカ)	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	アオリイカ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	コウイカ類	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
エビ類	イセエビ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	アジアカエビ(クマエビ)	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
貝類	アワビ・トコブシ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	サザエ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
海藻類	ヒロメ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■					
	ワカメ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
	ヒジキ	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■		
鯨類	■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			■			

# 和歌山県の農産物&水産物の全国シェア

あのフルーツも、あの魚も……、実は「和歌山産」が多いことをご存知でしょうか。和歌山が誇る農産物と水産物の全国におけるシェアをご紹介します。

## 農産物の産出額シェア

温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた和歌山は、全国でも農産物の産出額上位を占めています。

農産物名	全国シェア (%)	産出額 (億円)		1位	2位	3位	4位	5位
		和歌山県	全国					
みかん	18.8	292	1,557	和歌山	静岡	愛媛	熊本	佐賀
うめ	65.5	190	290	和歌山	群馬	神奈川	山梨	三重
かき	21.5	92	427	和歌山	奈良	福岡	岐阜	新潟
はっさく	70.3	26	37	和歌山	広島	愛媛	徳島	香川
いちじく	20.3	14	69	和歌山	愛知	福岡	大阪	兵庫
えんどう	9.9	22	223	鹿児島	和歌山	愛知	福島	熊本
キウイフルーツ	13.9	14	101	愛媛	福岡	和歌山	神奈川	香川
もも	8.6	59	684	山梨	福島	長野	和歌山	岡山
すもも	8.7	9	103	山梨	長野	山形	和歌山	福島
ししとう	3.5	2	57	高知	千葉	愛知	山形	和歌山

※全国で本県が5位以内のもの（令和4年生産農業所得統計）。  
※上記の「えんどう」とは、うすいえんどう、きぬさやえんどう、オランダえんどうを合算したもの。

## 水産物の魚種別漁獲量シェア

和歌山の海の特徴は、南北に長いリアス式海岸。沿岸・沖合漁業を中心に各地で多種多様な漁業が営まれています。

区分	全国シェア (%)	魚種別漁獲量 (t)		1位	2位	3位	4位	5位
		和歌山県	全国					
海産哺乳類	39.1	86	220	和歌山	岩手	長崎	富山	石川
いせえび	10.0	112	1,115	千葉	三重	和歌山	静岡	徳島
内水面養殖鮎	16.0	591	3,683	愛知	岐阜	和歌山	栃木	滋賀
たちうお	6.7	459	6,850	千葉	熊本	茨城	長崎	和歌山

※全国で本県が5位以内のもの（令和6年 和歌山の水産）  
※秘密保護のため、順位に含まれていない都道府県があります。

## 和歌山県産 食材機能性ガイド

「おいしい!健康わかやま」をキャッチフレーズに、和歌山県食材の機能性を紹介!



読んで納得、食べて健康

## 自慢の和歌山県産品をご紹介します!

和歌山県産のおいしい「食」が盛りだくさん!

Specialities From Wakayama

おいしく食べて和歌山モール

売り手と買い手のマッチング支援 — FOR BUSINESS —

オンライン商談ルームで即商談!

検索が便利に!

お気に入り登録で、後からでもすぐに情報にアクセス!

https://oishii-wakayama.com/for-business/

おいしく食べて和歌山モール —FOR BUSINESS—はサイト上で商談ができます。

## テロワールパンフレット

地理や気候、栽培技術などテロワールの観点から、和歌山食材のストーリーを紹介



「和の食卓」は大塚油インキを用いて制作しています。 © 2024 WAKAYAMA SOY INK