

海草地方の 農林水産物食材コレクション

～ 海草地方のきらめく食材の宝を集めました ～

和歌山県海草振興局



穏やかな海と紀の川河口部に広がる広大な平野から彩り豊富な山間部まで、海草地方には様々な表情があります。ここでは自然や土地の恵みの中で、豊かな農林水産物が得られています。

しかし、県内において人口が集中する都市部でもあるため、多くの人々は喧騒の中に食材の宝を見失いがちです。

そこで、海草地方が誇る珠玉の食材27点をコレクションとしました。掲載させていただいたのはごく一部ですが、これからも食材の宝をコレクションに追加し、バージョンアップを図っていきたいと考えています。

本冊子がみなさまの豊かな食生活のお役に立てれば、幸いに思います。

海草振興局長

幸前 裕之



〈目次〉

野菜 1

- ・キャベツ
- ・げんごべえすいか
- ・こまつな
- ・サツマイモ
- ・しょうが
- ・だいこん
- ・にんじん
- ・はくさい
- ・ブロッコリー
- ・ほうれんそう
- ・ミニトマト

果樹 12

- ・蔵出しみかん
- ・もも
- ・ピワ
- ・いちじく
- ・ぶどう
- ・サンショウ
- ・キウイフルーツ
- ・冷蔵柿

畜産物 20

- ・わかやまジビエ

水産物 21

- ・わかしらす
- ・加太のタコ
- ・加太のマダイ
- ・加太のワカメ
- ・紀州仕立て鮎
- ・紀州「足赤えび」
- ・戸坂のハモ

和歌山市の冬・春キャベツ 用途の広いオールラウンドプレイヤー！

品目名：キャベツ

○特 徴：

管内では、水田裏作での栽培が多く行われています。主な生産地域は和歌山市東部であり、複数の品種と作型を組み合わせ、冬から春にかけて出荷を行っています。



○食べ方：

年間を通じて食卓に欠かせない食材です。鍋物、煮物、炒め物、漬物、サラダや酢の物等にも利用できます。

○来 歴：

和歌山市での栽培開始は昭和20年代頃、産地が形成されたのは昭和40年代とされています。冬キャベツについては、平成24年において栽培面積95ha、春キャベツについては栽培面積69haと、冬および春キャベツとも県内1位の産地となっています。

○ 旬 ： 11月上旬～6月上旬

○産 地： 和歌山市

○生産量： 冬キャベツ 4,320t（平成24年度）

春キャベツ 2,770t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出荷時期： 11月～6月

伝統が育むふるさとの味！ 和歌山の「げんごべえすいか」

品目名：げんごべえすいか

○特 徴：

和歌山市の松江地区を中心に、粕漬けや奈良漬けの加工原料として栽培が行われており、和歌山の伝統野菜として名前が知られています。現在の栽培面積は2ha程度です。



○食べ方：

粕漬け、奈良漬け、和え物など

果実の直径が5～6cmの幼果は粕漬け用として利用されます。

大きくなりすぎたものは、あえものにしてからし味噌をつけて食べると美味しくいただけます。

○来 歴：

今から三百年前、和歌山の酒店で杜氏をしていた源五兵衛が、布引で花落ち大のスイカを拾って酒粕に漬け込んだことに始まり、紀州名産小西瓜の粕漬けができたとされています。この粕漬けの創始者の名をとって、通称源五兵衛漬けと呼ばれるようになったと言われています。

○ 旬 ： 6月～8月

○産 地： 和歌山市

○生産量： 100t

○問い合わせ先： 海草振興局地域振興部農業振興課（073-441-3380）

和歌山市のこまつなは砂地そだちのべっぴんさん！

品目名：こまつな

○特 徴：

和歌山市内のしょうが施設栽培の後作としての栽培が多く行われています。砂地で栽培されるコマツナの品質は高く、和歌山市の特産品として定着しています。



○食べ方：

さっと茹でてお浸しやあえ物のほか、炒め物、煮物、漬物など様々な料理に利用できます。和洋中華にわたって用途の広い野菜です。

○来 歴：

和歌山市の砂地地帯では、昭和60年代から栽培面積が多くなってきた野菜です。平成14年の栽培面積は12ha、平成24年には25haと徐々に栽培面積を増加しています。

○ 旬 ： 12月～2月（冬）

○産 地： 和歌山市

○生産量： 500t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

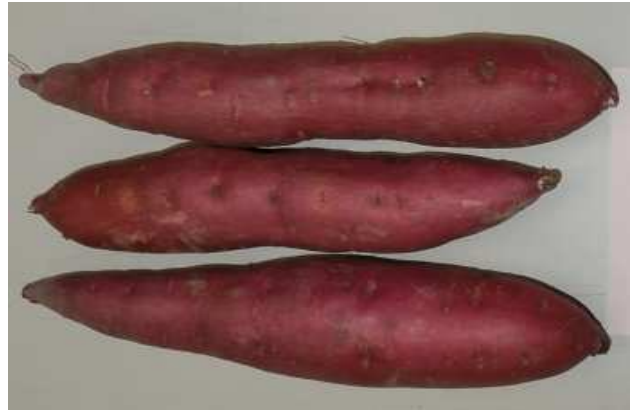
○出荷時期： 周年

甘さが特徴、寒い季節は焼き芋がお勧め。
食物繊維たっぷりでおなかもすっきり！

品目名：サツマイモ

○特 徴：

サツマイモ栽培は、和歌山市西浜地区の砂地地帯を中心に行われてます。品種は「なると金時」と「紅あずま」です。収穫時期は夏～秋ですが、貯蔵により春まで長く楽しむことができます。



○食べ方：

ビタミンCや食物繊維が豊富です。

低温で長時間加熱すると甘味が増します。焼き芋やふかし芋は、甘味を引き出しやすい調理法です。天ぷら、スイートポテトや大学イモ、キントン、干し芋などに加工・調理して、おいしくいただけます。

○来 歴：

早堀のサツマイモ栽培は、江戸時代文化年間に兵庫県尼崎市から導入されたのが始まりで、砂地園地での栽培が進められてきました。平成11年度の作付面積は38haでしたが、近年は市街化の進行等により作付農家、面積とも減少傾向となっています。

○ 旬 ： 9月～12月（収穫は7～8月で、貯蔵出荷を行う。）

○産 地： 和歌山市

○生産量： 約60t（H24年度）

○問い合わせ先： 海草振興局地域振興部農業振興課（073-441-3380）

○出 荷 時 期： 7月～3月

さわやかな美味しい辛さ！
新しょうがは暑さを乗り切る必須アイテム！

品目名：しょうが

○特 徴：

和歌山市の河西、布引、小豆島の砂地地帯を中心にしょうがの栽培が行われ、5～10月の間出荷を行っています。生産のほとんどは新しょうがであり、京阪神市場等を中心に、東京、名古屋方面にも出荷されています。



○食べ方：

肉や魚の消臭効果をはじめ殺菌作用や解毒作用、さらには血行をよくする働きもあり、風邪予防や冷え症対策としても使われています。しょうが焼きから魚の煮付け、ジンジャーエール、紅ショウガ、お寿司のガリまで幅広く利用できます。

○来 歴：

和歌山市の砂地での栽培は大正初期から、本格的に栽培されたのは昭和22年頃と言われています。当初は露地による早出し栽培が主体でした。昭和40年代からは施設栽培の普及とともに栽培面積が増加しました。現在の栽培面積は36ha（農林水産関係市町村別統計平成23～24年）となっています。

○ 旬 ： 5月～10月

○産 地： 和歌山市

○生産量： 2,710t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出 荷 時 期： 5月～10月

和歌山市の美味しい秋冬だいこん お鍋やおでんにいかがでしょうか？

品目名：だいこん

○特 徴：

和歌山市の海岸部を中心とする砂地地帯では、秋冬だいこんの栽培が盛んに行われています。砂地のだいこんは根がまっすぐ伸び、肉質は軟らかく、きめの美しい肌となります。このほか、春だいこんの栽培も行われています。



○食べ方：

生食では大根おろし、サラダ、刺身のつまなど。加熱調理では、おでんやぶり大根などの煮込み料理、味噌汁など。ほかにも炒め物、漬物、酢の物などに利用でき、調理・加工の幅が広い食材です。

○来 歴：

和歌山市のだいこん栽培は、徳川中期の参勤交代の時に江戸から持ち帰られたものを栽培したのが始まりとされています。和歌山のだいこんといえば、かつては地方品種である和歌山だいこん（白首）が有名でしたが、現在は青首品種が中心となっています。現在の和歌山市の秋冬だいこんの栽培面積は74ha（農林水産関係市町村別統計平成23～24年）となっています。

○ 旬 ： 11月～2月（秋冬だいこん）

○産 地： 和歌山市

○生産量： 6,770t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出荷時期： 11月～2月

和歌山市の美味しい春夏にんじん カレーやサラダにおすすめです！

品目名：にんじん

○特 徴：

和歌山市の布引、毛見の砂地地帯を中心に、にんじんの栽培が行われています。春から初夏を中心に京阪神市場等に出荷を行っています。砂地のにんじんは品質が高いため、市場等から高い評価を頂いています。



○食べ方：

生食ではおろし、サラダ、刺身のつま、ジュースなど。加熱調理では、カレーや煮物などの煮込み料理。ほかにも炒め物、酢の物などに利用でき、調理・加工の幅が広い食材です。

○来 歴：

和歌山市のにんじん栽培の始まりは、明治末期ごろの金時にんじんが始まりとされています。当初の栽培面積は少なかったですが、昭和 30 年代にはいってにんじんの消費が伸び、品種も欧州系のものが導入されて栽培面積は増加しました。現在の春夏にんじんの栽培面積は46ha（農林水産関係市町村別統計平成23～24年）となっています。

○ 旬 ： 5月下旬～7月中旬

○産 地： 和歌山市

○生産量： 1,940t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出荷時期： 5月～7月

和歌山市の秋冬・春はくさい お鍋、漬物の主役はこれで決まり！

品目名：はくさい

○特 徴：

はくさい栽培は、和歌山市東部の和佐地区を中心に、水田裏作での栽培が多く行われています。食味の良い黄芯系品種を中心に複数の品種と作型を組み合わせ、秋冬から春にかけて出荷を行っています。



○食べ方：

冬の寒い時期には食卓に欠かせない食材です。和洋中華にわたって用途の広い野菜であり、鍋物、煮物、炒め物、漬物のほか、サラダ等にも利用できます。

○来 歴：

和歌山市では、昭和44年頃から水田の裏作として冬どり栽培が集団的に作付けされてきました。和歌山市の秋冬はくさいについては、平成24年において栽培面積68ha、春はくさいについては栽培面積8haと、秋冬どりおよび春どり栽培とも県内1位の産地となっています。

- 旬 ： 秋冬どり 11月上旬～2月下旬
春どり 4月中旬～5月中旬

○産 地： 和歌山市

- 生産量： 秋冬どり 5,900 t（平成24年度）
春どり 516 t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出荷時期： 11月～5月

花を食用にするキャベツの仲間 栄養たっぷりで美容と健康ぴったり！

品目名：ブロッコリー

○特 徴：

ブロッコリー栽培は、和歌山市東部の和佐地区を中心に、水田の裏作として栽培が行われています。複数の品種と作型を組み合わせ、冬から春にかけて出荷を行っています。



○食べ方：

緑色の花蕾と茎を食用にします。ビタミンB、ビタミンC、カロテンや鉄分を豊富に含みます。茹でて食べることが多いですが、シチューの具、炒め物、天ぷら等にも利用できます。

○来 歴：

野菜の中では比較的新しい品目です。昭和50年代以降に種苗会社を通じて急速に栽培面積が拡大しました。和歌山市のブロッコリーについては、平成24年度の作付面積は24haとなっています。県内では印南町（25ha）に続く2位の産地ですが、収穫量と出荷量は共に県内1位となっています。

○ 旬 ： 11月～5月

○産 地： 和歌山市

○生産量： 294 t（H24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出 荷 時 期： 11月～5月

砂地で栽培されるジューシーでうまいほうれんそう

品目名：ほうれんそう

○特 徴：

和歌山市内の砂地地帯を中心に、しょうが施設栽培の後作として栽培が盛んに行われています。栽培の難しい夏場においても、品質の高いほうれんそうが栽培されています。



○食べ方：

シュウ酸を多く含む野菜のため、茹でて水にさらしてからおひたしや和え物に使います。栄養価の高い野菜で、カロチンやビタミンC、カルシウム、無機質が多く含まれています。鉄分を多く含み、貧血や老化を抑える効果があるとされています。

○来 歴：

ほうれんそうは、昭和40年頃から栽培が盛んになった野菜とされています。和歌山市では昭和45年に25haの面積で栽培が行われていました。当時は露地での栽培が多かったとされています。現在の栽培面積は27haとなっています。

○ 旬 ： 11月～3月（秋～早春）

○産 地： 和歌山市

○生産量： 255 t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出荷時期： 周年

JAながみねのこだわり高糖度ミニトマト 美味房（おいしんぼう）

品目名：ミニトマト

○特 徴：

こだわりの高糖度ミニトマト、美味房（おいしんぼう）は、化学合成農薬と化学肥料の使用量を半分以下に減らした特別栽培で栽培されています。

食味の良い品種キャロル7を実生で栽培しています。



○食べ方：

生食でサンドイッチやサラダのお供に、パスタやスープなど工夫次第で様々な料理に使えます。

ミニトマトはトマトよりも各種栄養が豊富であり、ビタミン C やリコピン (lycopene)、カリウムも大量に含んでいます。

○来 歴：

平成元年頃からミニトマトの本格的な生産・出荷が始まりました。平成4年から房どり栽培と、高糖度ミニトマト生産の取り組みを開始し、美味房（おいしんぼう）と命名しました。現在は約70aの面積で栽培を行っています。

○ 旬 ： 10月～6月（秋～春）

○産 地： 海南市を中心に生産しています。

○生産量： 31 t

○問い合わせ先： JAながみね ファーマーズマーケット とれたて広場
(073-487-0900)

○出 荷 時 期： 10～6月

完熟みかんを土壁の貯蔵庫で熟成！
味わい深い「蔵出しみかん」を召し上がれ！

蔵出しみかん

○特 徴：

海南市下津町で作られる「蔵出しみかん」は、石垣作りの階段畑で育てられました。果実は特製の木箱に入られます。園地内に建てた木造土壁の呼吸する蔵で、庫内の空気の入替えや貯蔵箱の差し換え、品質チェックを行ない丹精込めて熟成させます。



○食べ方：

熟成したひと味違う、みかんのおいしさを味わっていただきたいと思います。みかんには、ビタミンCやEが多く含まれています。みかんを包む白い綿の部分には、毛細血管を保護するヘスペリジンという成分（ビタミンの一種）も豊富です。

○来 歴：

下津町における柑橘栽培のはじまりは、室町末期頃と考えられます。紀州藩による保護政策、気候、風土、立地条件などから、みかんの植栽が増加しました。江戸時代に、土壁の蔵で保存する技術が確立され、貯蔵みかん産地が拡大していきました。

○ 旬 ： 1月～3月

○産 地： 海南市下津町

○生産量： 約3,500 t（H24年度）

○問い合わせ先： とれたて広場（073-487-0900）

○出 荷 時 期： 1月～3月上旬

○販 売 単 位： 10 kg 段ボール詰め

もぎたてピッチ！ピチ！のピーチはいかが？

もも

○特 徴：

ももは、主に海南市北野上地域、和歌山市東山東地域で栽培され、栽培面積40haのうち、白鳳及び白鳳系早生品種で29haを占めています。

とりわけ、海南市高津地区で生産される桃は、光センサーで品質区分され、京阪神市場でブランドとして取り扱われています。



○食べ方：

食べる1～2時間前に冷蔵庫に入れて冷やすのが、美味しく食べる秘訣です。未熟でまだ硬い桃は、常温で柔らかくなるよう追熟させます。

また、皮のむき方には色々ありますが、湯むきは最もきれいに剥ける方法の一つです。

- ①洗う→ まずは、桃を流水でよく洗い産毛をとります。
- ②熱湯につける→ 沸騰したお湯に10秒程度、桃をつけます。
- ③氷水につける→ お湯からひきあげ氷水ですばやく冷やします。

○来 歴：

和歌山での桃栽培は、寛永二年（1625年）に、紀州藩主徳川頼宣公の命を受け、桃の苗木を植えたのが始まりとされています。海南市高津では昭和30年代より栽培が始まり、産地が拡大して行きました。

○ 旬 ： 7月中旬～8月中旬

○産 地： 海南市高津地区

○生産量： 約600t（H24年度）

○問い合わせ先： JAわかやま（代表 073-473-9403）
JAながみね（代表 073-483-0945）
とれたて広場（073-487-0900）

○出荷時期： 6月中旬～8月中旬

○販売単位： 箱売り（4kg）

初夏を告げるさわやかな味わい おいしい「ビワ」は傾斜地育ち！

ビワ

○特 徴：

ビワ（枇杷）は、初夏をつげる果物として昔から珍重されてきました。甘くソフトな舌ざわりは日本人の好みにぴったりです。下津のびわは、傾斜地で水はけがよくて、独特の食味・食感で市場でも”おいしい下津のびわ”と評価をいただいています。現在栽培面積は50ha、品種は茂木、田中などとなっています。



○食べ方：

冷蔵庫で冷やしてから食べていただくと、さわやかな甘さを楽しんでいただけます。（皮ごとかじるのもよし、皮を剥いて果肉部を食するのもよし）

○来 歴：

ビワが導入された歴史は古く、海南市下津町興地区に明治24年（1890年）に導入されたと言われ、現在の主な栽培地は海南市下津町仁義地区、海南市藤白地区です。品種は、初期の頃は在来系でしたが、昭和初めに品質の良い茂木、田中が導入されて以来更新が進み、現在は茂木（長崎早生を含む）80%、田中20%となっています。

○ 旬 ： 6月～7月

○産 地： 海南市

○生産量： 約160t（H23年度）

○問い合わせ先： とれたて広場（073-487-0900）

○出荷時期： 6月下旬～7月上旬

○販売単位： 400gパック

内に秘めたる花の力 真夏からはじまる和歌山スイーツ！

いちじく

○特 徴：

和歌山市の山東地域を中心に13haが栽培され、約290tが生産されています。

品種は、榊井ドーフィンが中心で、ハウスと露地で一文字仕立てにより栽培されています。

和歌山市 10ha

海南市 3ha



○食べ方：

冷蔵庫で冷やしてから食べていただくほかいちじくジャム、いちじくコンポート等加工してもおいしくいただけます。

○来 歴：

いちじくは、結実が早く早期に成園化できるため、昭和40年代から水田転作作物として栽培が広まりました。

○ 旬 ： 8月中旬～11月初旬

○産 地： 和歌山市

○生産量： 約290t（H24年度）

○問い合わせ先： JAわかやま（代表 073-473-9403）

○出荷時期： 8月～10月

○販売単位： 箱（400g4パック入り）

たわわに実ったブドウ、果樹園のそよ風を添えて！

ブドウ

○特 徴：

和歌山市吉礼地区を中心に、15haが栽培され、その品種構成はデラウェア系統7ha、巨峰6haとなっています。

出荷は、直売が中心でシーズンには市内外からたくさんのお客さんが訪れます。

- ・和歌山市 13.0ha
- デラウェア 7.0ha
- 巨峰 4.0ha
- ピオーネ 2.0ha
- ・海南市 2.0ha
- 巨峰 2.0ha



○食べ方：

冷蔵庫等で冷やしてから食べていただければ、甘みが強く感じられるようになります。

○来 歴：

和歌山市吉礼地区では昭和の初めより試作が行われていましたが、本格的な経済栽培が行われるようになったのは昭和40年代です。ジベレリン処理による生産安定技術の確立とみかんの価格低迷がきっかけで作付けが拡大して行きました。

○ 旬 ： 7月～9月（デラウェアは7～8月、巨峰は8～9月）

○産 地： 和歌山市

○生産量： 約90t（H24年度）

○問い合わせ先： 海草振興局農業振興課（073-441-3380）

○出荷時期： 7月～9月

○販売単位： 箱売り（1kg、2kg）等

ピリリと刺激！

サンショウは和歌山のトラディショナルハーブです！

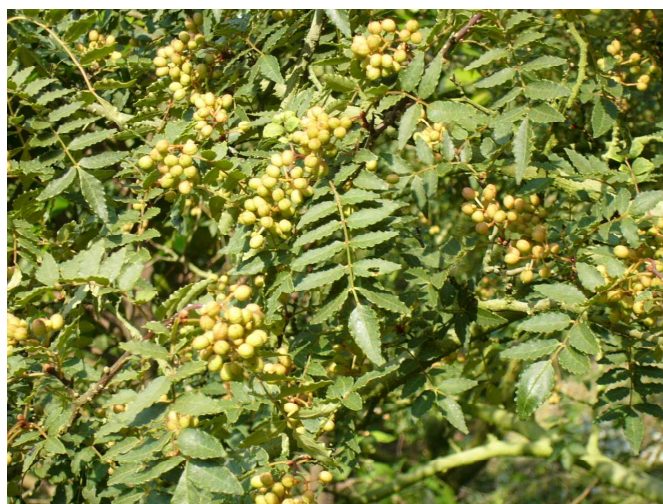
サンショウ

○特 徴：

紀美野町には、全国有数の山椒の産地で、46haにブドウ種と呼ばれる実取り山椒が栽培されています。

出荷時期は、5月初旬のまだ果実が緑色の生果から始まり、完熟な実を乾燥してから出荷する8月下旬まで続きます。

栽培面積：和歌山市	2.0ha
海南市	5.5ha
紀美野町	46.0ha



○食べ方、用途：

未熟な実である「実山椒」は主に佃煮などに、完熟な実を乾燥させた「乾山椒」は果皮を粉末にして香辛料、生薬等に利用されます。

山椒の実の佃煮、山椒餅

○来 歴：

山椒栽培は約170年前の天保時代に遠井村（現：有田川町）に自生したのから栽培が始まったとされ、1960年代後半から広がりました。

○ 旬 ： 5月初旬～8月下旬

○産 地： 紀美野町

○生産量： 約244t（H24年度）

○問い合わせ先： とれたて広場（073-487-0900）

○出 荷 時 期： 5月～8月

○販 売 単 位： 箱売り（青サンショウ2kg）

人気上昇中の果実、オシャレに朝食を！

キウイフルーツ

○特 徴：

キウイフルーツは、みかんの代替品目として導入、増殖され、海南市下津町を中心に栽培されています。一時低迷した時期もありましたが、海外ブランドのイメージ戦略も手伝って人気上昇中です。

雄と雌が違う株であるため、経済栽培では人工授粉が必要で一手間かけて育てられています。



○食べ方：

キウイフルーツを美味しく食べるには追熟が必要です。お店に並んでいるのは追熟済みのものとそうでないものがありますので注意してください。食べ頃は、果実が少し柔らかくなった頃です。果実だけを食べる他サラダなどの彩りにも利用されます。

○来 歴：

キウイフルーツの名前は、果実の外観がニュージーランドのキウイ鳥に似ていることから名付けられました。下津町では昭和50年代から栽培が始まりました。ほとんどは果肉が緑色の品種ですが、最近では黄色や赤色の品種等のバリエーションが増えてきています。

○ 旬 ： 1月～4月

○産 地： 海南市

○生産量： 約350 t (H23年度)

○問い合わせ先： JAながみね ファーマーズマーケット とれたて広場
(073-487-0900)

新鮮な味をいつまでも閉じ込めています。

冷蔵柿

○特 徴：

収穫直後の富有柿をポリエチレンフィルムで減圧パックし、冷蔵庫で保蔵しました。とれたての新鮮さを封じ込めた旬の味をお楽しみください。

○食べ方：

収穫してからの時間を感じさせない、富有柿特有のパリッとした歯触りが楽しめます。封を切った後はできるだけ早めにお召し上がりください。

○来 歴：

富有柿は甘みが強く肉厚の完全甘柿です。紀美野町美里地区では古くから富有柿が作られてきました。この富有柿をできるだけ長い期間楽しんでもるために貯蔵方法を工夫しました。



○ 旬 ： 1月～ 3月

○産 地： 海草郡紀美野町

○生産量： 約 1 t (H24年度)

○問い合わせ先： JAながみね ファーマーズマーケット とれたて広場
(073-487-0900)

○出荷時期： 1月～3月

ジビエは、自然豊かなお山からいただいた高級食材！
おいしく食べて「ごちそうさん！」

わかやまジビエ

○特 徴：

- ・低カロリーで高タンパク
- ・イノシシ肉には不飽和脂肪酸が豊富で食べると体が温まると昔からいわれます。
- ・シカ肉はビタミンB₂や鉄分が豊富で、DHA（ドコサヘキサエン酸）も含有。ダイエットに不可欠な良質たんぱくも含まれます。



写真提供：日本ジビエ振興協議会

○食べ方：

- ・料理の和洋を問わず、焼き物から煮物まで幅広い食べ方が出来ます。
（わかやまジビエレシピノートを参照）

○来 歴：

農業の担い手減少、遊休農地や耕作放棄地の増加に伴い、イノシシやシカによる農作物への被害が増えてきました。そこで有害動物駆除のため、狩猟者による捕獲や食肉加工が行われるようになりました。

○ 旬 ： 11月～2月

○産 地： 和歌山市、海南市、紀美野町の山間部

○食肉加工頭数： 90頭（イノシシ70頭、シカ20頭）H24年度

○問い合わせ先： 和歌山ジビエパンフレット記載店舗各店
海草振興局地域振興部農業振興課
（073-441-3382）

○出荷時期： 11月～2月

○販売単位： 各店舗にお問い合わせ下さい。

ひときわ輝く白さが自慢！ 新鮮！和歌浦湾の「わかしらす」

わかしらす

○特 徴：

ミネラル豊富な和歌浦湾で育ったカタタクチワシの稚魚のしらすは、釜あげにしたときの鮮やかな白さが抜群です。



○食べ方：

真水で洗っただけの生しらす、大釜でゆで上げ、そのまま風に当てて冷ましたものが釜あげしらす。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。温かいごはんにしそ・梅干・海苔をのせたしらす丼、酢の物、みそ汁の具としてもおすすめです。



○来 歴：

古くは江戸時代から続く浜の加工場で加工処理されるしらすは、今も昔も変わらぬ味わいです。3～5月頃の春しらす、9～10月頃の秋しらすは有名です。和歌浦湾のわかしらす協議会では、和歌浦湾で獲れたしらすを「わかしらす」と名付けてブランド化しています。

○ 旬 ： 3～5月頃、9～10月頃

○産 地： 和歌浦湾

○漁獲量： 約182 t（H24年度）

○問い合わせ先：和歌浦湾のわかしらす協議会

有限会社ベイサイド和歌浦内（073-446-3308）

友ヶ島周辺海域はタコを育むエサが豊富！
しこしこ、やわらか「加太のタコ」！

加太のタコ

○特 徴：

1個8キロのタコ壺にイガイを餌に仕込み、80個1セットで仕掛けるタコ壺漁で獲れる加太のタコは、日に幾度とあがらない希少品です。砂地にくらすため、ひときわ身が柔らかく、しゃぶしゃぶにも適した最上級品です。



○食べ方：

エサが豊富な友ヶ島周辺海域で育った加太のタコは、しこしことした歯ごたえがありながら、身が柔らかく甘みがあり、茹でだこ・煮だこ・唐揚げ・刺身・カルパッチョ・たこ飯・おでんの具として、定番料理にもおいしく食べられます。

○来 歴：

江戸時代以前から、加太地区でタコ壺漁が行われていたとされています。

関西地方では、半夏生（7月2日頃）にタコを食べる習慣があります。夏ばて予防にタウリンたっぷりのタコを食べてスタミナをつける意味もあるようです。



○ 旬 ： 7～9月頃

○産 地： 和歌山市友ヶ島周辺

○漁獲量： 約31t（H24年度）

○問い合わせ先： 有限会社加太鮮魚（073-459-1268）

○出荷時期： 7～9月頃

○販売単位： 鮮魚1杯

○備 考： 和歌山県優良県産品推奨制度プレミアム和歌山認定商品

姿よし！味よし！色よし！
加太のマダイは、天然マダイの最高峰！

加太のマダイ

○特 徴：

友ヶ島周辺で獲れる加太のマダイは、紀淡海峡の速い潮流にもまれて育つことで身はよく引き締まり、歯ごたえは天然マダイの中でも最高評価を得ています。

古来から伝わる擬似餌による一本釣りにこだわり、釣り上げられた直後の素早い処理をして活魚で出荷されます。



○食べ方：

淡泊でありながら栄養バランスに優れた豊かな旨味は、刺身はもちろん、塩焼き、煮付け、しゃぶしゃぶとどんな料理でも生きてきます。頭はかぶと煮、中骨は潮汁に使うなど、余すところなく食べられます。



○来 歴：

一本釣りは江戸時代以前より行われていたとされます。桜の咲く頃、産卵に備えて良質なエサをたっぷり食べたマダイは、脂がのるだけでなく、鮮やかな桜色に輝くことから「桜鯛」と呼ばれ、珍重されています。

○旬： 3～4月頃

○産地： 和歌山市友ヶ島周辺

○漁獲量： 約39t（H24年度）

○問い合わせ先： 有限会社加太鮮魚（073-459-1268）

○出荷時期： 周年

○販売単位： 鮮魚1尾

○備考： 和歌山県優良県産品推奨制度プレミア和歌山認定商品

紀淡海峡の厳しい潮流が育むうまさ！ 加太の天然ワカメ

加太のワカメ

○特 徴：

加太の豊かな海で育った天然ワカメは紀淡海峡の厳しい潮流にもまれることで葉の引き締まりが良く、色鮮やかです。

天然で育つため、葉の厚みにばらつきがありますが、養殖ワカメと比べて葉が引き締まっており、しゃきしゃきとした歯ごたえがあり、煮崩れがしないので、あらゆる料理に使えるのが特徴です。



○食べ方：

味噌汁、煮物、酢の物、鍋物、サラダ

○来 歴：

古くからワカメを採取し、地場消費が行われていました。戦後より販路拡大に取り組んで「加太ワカメ」としてブランド化を図ってきました。



○ 旬 ： 2～3月

○産 地： 和歌山市友ヶ島周辺・加太海岸

○生産量： 約19t（H24年度）

○問い合わせ先： 加太漁業協同組合海藻部（073-459-0219）

○出荷時期： 周年

○販売単位： 乾燥ワカメ500g単位・同1kg単位

エサと天然水にとことんこだわりました！
「紀州仕立て鮎」は素材と技の逸品です。

紀州仕立て鮎

○特 徴：

養殖池に良質の天然地下水をひきこみエサにこだわり、自然に近い状態で育てあげた紀州仕立て鮎は、技術向上で追い星（体の黄色部分）の発現にも成功し、天然鮎にひけをとらないおいしさです。



○食べ方：

川の女王と称される鮎は、美味で独特の香りを持つため、香魚とも呼ばれます。

塩焼き、甘露煮、寿司、素焼干しなどは、昔から人々に愛される伝統の味です。

○来 歴：

神のお告げを受けた神武天皇が吉兆を呼ぶ魚として祈祷し、国々の平定を成し遂げたことから、占魚と当てられたとも言われています。

和歌山県の鮎養殖の生産量は、全国第1位。紀州仕立て鮎は、和歌山県鮎養殖漁業協同組合が生産するブランドです。



○ 旬 ： 5～10月

○生産量： 約930 t（H24年度）

○問い合わせ先： 和歌山県鮎養殖漁業協同組合（073-477-1232）

○出荷時期： 5～10月

○販売単位： 1kg単位

○備 考： 和歌山県優良県産品推奨制度プレミアム和歌山認定商品

美しい紅白模様と、際立つ甘味。いま注目の新食材です。

紀州「足赤えび」

○特徴：

正式には「クマエビ」。触角や胸脚・腹肢が紅白模様で、地元では「足赤えび」と呼ばれ、柔らかい身と甘味は、おいしさをより引き立てます。いま新しい食材として高い評価を得ています。



○食べ方：

プリプリとした食感と甘味が特徴で、刺身、塩焼き、天ぷらがおすすめです。クルマエビより甘く濃厚な味としてプロの料理人の間でも有名です。一度食べたなら他のえびが食べられないほど味が良いと地元漁師さんも一押しのでえびです。



○来歴：

クルマエビに替わる食材として、平成に入って着目しました。山の恵みに育まれた紀伊水道の海域はえびの生息に適しており、豊富な栄養分とエサにより育まれます。

紀州「足赤えび」は、雑賀崎・田野浦・海南市・戸坂の各漁業協同組合の共同ブランドです。

○旬： 11～2月頃

○産地： 紀伊水道

○問い合わせ先： 和海地域アシアカエビ販売促進協議会
雑賀崎漁業協同組合内（073-444-2282）

○出荷時期： 10～5月

○販売単位： 鮮魚1kg単位

豊かな川の恵みが育む「戸坂のハモ」
関西の夏になくはない逸品です！

戸坂のハモ

○特 徴：

紀伊水道の真中に位置する戸坂の延縄漁で釣り上げられるハモは、京都の老舗料亭でも使用される高級品。紀の川をはじめとする川の恵みを受けて育ったハモは、淡泊ながら滋味溢れる上品な味わいが特徴。ビタミン類を豊富に含み、夏ばてにも効果のある食材です。



○食べ方：

ハモには全身に堅い小骨が多いため、ハモの皮を残して身だけを細かく刻んでいく骨切りの技術が料理人の腕の見せ所です。

湯引き、照り焼き、鍋物で食べて最高。フライや椀物でも重宝される食材です。



○来 歴：

内陸の京都では、食べると精がつくハモを使った料理がよく食べられ、「梅雨の水を飲んで旨くなる」といわれるハモは、祇園祭りや天神祭りなどで関西の夏の味覚に欠かせない食材です。

○ 旬 ： 7～9月頃

○産 地： 紀伊水道

○漁獲量： 約23 t（H24年度）

○問い合わせ先： 戸坂漁業協同組合（073-492-2528）

○出荷時期： 4～9月頃

○販売単位： 鮮魚1尾

○備 考： 和歌山県優良県産品推奨制度プレミアム和歌山認定商品