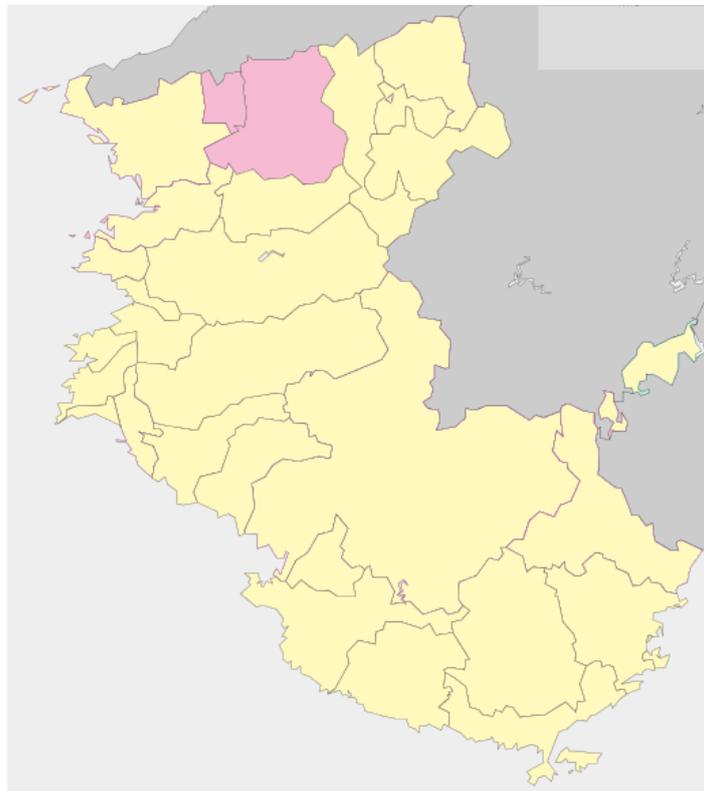


那賀地方

農林水産物食材コレクション



和歌山県那賀振興局

〈目次〉

果樹

- ・もも「つきあかり」・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- ・かき「中谷早生」
- ・かき「太秋」
- ・かき「紀の川柿」
- ・いちじく
- ・キウイフルーツ「熟姫」
- ・はっさく

野菜

- ・いちご「まりひめ」・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
- ・たまねぎ
- ・水なす
- ・ししとうがらし「ねごろ大唐」
- ・黒大豆「鞆渕の黒大豆」
- ・なばな
- ・ちぢみほうれんそう

特用林産

- ・こしあぶら・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
- ・ふき

水産

- ・あゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17

もも「つきあかり」

和歌山県内では希少な黄肉系の品種「つきあかり」
マンゴーのような濃厚な甘みが特徴で美味しい



○特 徴

白肉が主流の県産ももの中で生産量の少ない黄肉もも。同系統の「黄金桃（おうごんとう）」に比べて収穫時期が15日程度早い。

酸味は少なく、糖度は平均14%程度と高く、黄肉もも特有の芳醇な香りがある。

○食べ方

指で皮が少しむけるくらいの柔らかさが食べ頃。冷蔵庫で1時間ほど冷やしてから食べるのが一番。但し、冷やしすぎると甘みを感じにくくなるので注意。

フルーツポンチにしても美味しい。

○来 歴

（独）農研機構果樹研究所で平成22年に育成された新品種。

果皮は黄色で赤着色が少なく中まで黄色いことから、「月の明かり」にたとえて命名される。紀の川市では徐々に栽培面積が増えている。

○出荷時期：7月中下旬

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：JAわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）

かき「中谷早生」

紀の川市生まれの極早生のかき「中谷早生」

露地かきのトップを切って9月上旬から秋の味覚が楽しめる



○特 徴

9月上旬に成熟し、国内の露地かきで最も早く収穫できる品種。

果実の形や味は「刀根早生（とねわせ）」とほとんど同じだが、成熟は10日程度早く、秋の味覚をいち早く楽しめる。

果実にはビタミンCやカリウムが豊富に含まれる。

○食べ方

皮をむいてそのまま食べるのが美味しい。果肉は少し軟らかく、もっちりしている。牛乳と混ぜて柿ミルクにして飲むのもお薦め。

○来 歴

紀の川市遠方（おちかた）で「刀根早生」の枝変わりとして発見。

原木の園主名から命名される。

平成15年に品種登録。紀の川市を中心に栽培面積が拡大している。

○出荷時期：9月上旬～中旬

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：JAわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）

かき「太秋（たいしゅう）」

果実は大きく、果汁たっぷりで、食感はまるで「なし」のように果肉がシャキッとした甘がき



○特 徴

なしのようなシャキッとした食感で果汁が多く、とても美味しい。
果実の大きさは400g程度と大きく、果皮は黄色を帯びた淡褐色。
果実に条紋と呼ばれる微小な亀裂は糖度の高い証拠。
栽培が難しいので生産量の少なく希少。

○食べ方

シャキッとした食感を楽しむため、皮をむいてそのまま食べるのが美味しい。
果実は大きいので家族で分けて食べるのがお薦め。

○来 歴

(独) 農研機構果樹研究所で甘かき同士の交配により育成され、平成7年に品種登録。
紀の川市では平成10年頃から栽培が始まり、栽培面積は2haと少ない。

○出荷時期：10月中旬～下旬

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：JAわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）

かき「紀の川柿」

樹上で渋抜きした紀の川柿「黒あま」

大玉で糖度が高く、果肉は黒砂糖をふりかけたような色合い



○特 徴

渋がきである「刀根早生」や「普通平核無」の果実を、収穫前に樹上で固形アルコールを入れたポリ袋で脱渋することで、成熟してから収穫するので、赤く着色し、大玉で糖度が高い。

紀の川市では旧那賀町、旧粉河町での栽培が盛んで、脱渋の処理時期は8月下旬～9月上中旬。

果肉は黒砂糖のような色合でJAわかやま紀の里地域本部では、「黒あま」の名称で販売しているが、手間がかかるため、生産量が限られる希少品。

○食べ方

皮をむくとタンニンが不溶化した褐色の粒が見える。渋みはなくそのまま食べられる。

○来 歴

京都大学の研究成果を基に、昭和50年代前半に県の試験場（現かき・もも研究所）で実用化される。

○出荷時期：10月中旬～11月中旬

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：JAわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）

いちじく

古来よりイチジクは不老長寿の果物と言われ、無加温ハウス栽培では、7月から収穫が始まり、いち早く旬の味を楽しめる



○特 徴

ハウス栽培では露地より1ヶ月程度早い7月上旬から収穫できる。降雨による裂果や腐敗が少ないので品質の良い果実に仕上がる。

主力品種「^{ますい}柘井ドーフィン」は、大粒で収穫期間が長く、多収性の品種。露地では11月下旬まで収穫できる。

果実にはミネラルが豊富で、タンパク質分解酵素（フィシン）が含まれている。

○食べ方：

外皮（薄皮）をむいてそのまま食べる。食べ頃は全体が赤褐色に染まり、果頂部が裂けそうになっている時がベスト。

食べる前に1～2時間ほど冷やすとより一層おいしく食べられる。

乾燥イチジク、ジャム、ワイン煮、肉との煮込みの他、肉料理のデザートにも適している。

○来 歴：

紀の川市へは昭和50年頃に導入され、みかんや水稻の転換作物として栽培面積が拡大。

現在、市町村別生産量では、紀の川市が愛知県安城市を抜いて全国一の生産量を誇る。

○出荷時期：ハウス栽培 7月上旬～9月下旬

露地栽培 8月中旬～11月下旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○問い合わせ先：J Aわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）

キウイフルーツ「熟姫（うれひめ）」

園地を事前登録して生産する、糖度の高い厳選されたキウイフルーツで、糖度は13.5度以上



○特 徴

「熟姫」は樹相診断や糖度検査に基づく 園地別出荷により糖度が高く厳選されたキウイフルーツで、品種は「ヘイワード」。出荷量は全体の約1割と貴重品。

11月に収穫、全量を低温貯蔵で追熟処理を行い、1月から出荷される。

ビタミンCが豊富で、タンパク質分解酵素（アクチジニン）が含まれている。

○食べ方

「熟姫」は追熟処理されているが、一般的なキウイフルーツは追熟が必要な果物。果実が堅い場合には弾力のある軟らかさになるまで追熟させる。肉料理のデザートに適している。

○来 歴

日本では昭和39年から栽培が始まり、紀の川市へは昭和50年頃に導入。

「熟姫」は平成22年度に優良県産品推奨制度のプレミアム和歌山に認定された。

○出荷時期：1月～4月上旬

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：JAわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）

はっさく

シャキッとした歯ごたえ、ほのかな苦みと甘ずっぱさが特徴



○特 徴

11月下旬から早生はっさくの収穫が始まり、12月に出荷され、普通はっさく、紅はっさくと順に収穫・出荷される。

紅はっさくは、果皮が淡橙色で果汁が多く、糖度が高い。生産が限られるので希少品。

○食べ方

果皮は固いのでナイフで果皮に切り込みを入れてむくとよい。加工品では、ジュースや手むきはっさくの缶詰が販売されている。

○来 歴

はっさくは、江戸末期、広島県因島で発見され 和歌山には第二次世界大戦後に入る。

紀の川市へは、昭和40年頃から水田転換作物として導入され、面積が拡大・産地化された。

○出荷時期：12月下旬～4月上旬

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：JAわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）

いちご「まりひめ」

県で育成したいちごの品種で、糖度が高くコクがあり、ジューシーな果汁が口中いっぱい広がる



○特 徴

鮮やかな紅色のいちごで、早生で大果が特徴の「あきひめ章姫」と濃厚な食味が売りの「さちのか」との交配により得られた品種。

「さちのか」に比べて早生で多収。ビタミンC、食物繊維がたっぷり入っている。

○食べ方：

12月から2月頃が最も美味しい。そのまま生果で食べるのが一番で、へた周りから食べるのが通な食べ方。

牛乳と混ぜていちごミルクにしたり、ケーキとの相性も抜群。

○来 歴：

平成20年3月に和歌山県で品種登録。

紀州伝統工芸品「紀州てまり」にちなみ、可愛らしく皆に愛されるように「まりひめ」と命名。

平成22年から本格的に栽培が始まり、栽培面積は年々増加傾向にある。

○出荷時期：11月下旬～5月下旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○問い合わせ先：JAわかやまめっけもん広場（0736-78-3715）

JAわかやま OINACITY（0736-62-8313）

紀ノ川農協ふうの丘（0736-75-3173）

たまねぎ

柔らかくて甘いオニオンサラダが最高
どんな料理にも合う野菜の「オールラウンドプレイヤー」



○特 徴

当地では昭和初期に栽培が始まり、昭和 40 年代がピーク。

最近では土の表面を黒ポリのマルチシートで覆い、太陽の熱で地温を調節、病害虫や雑草の発生を防いで栽培する。

外皮は茶褐色に着色、中は柔らかくて甘いたまねぎができる。

○食べ方

生食（サラダ）や煮物、炒め物、焼き物、味噌汁など様々な料理に使える。

○来 歴

マルチ栽培は、平成元年頃に岐阜県から導入。従来の栽培法に比べて雑草を防ぐことができるので、有機栽培や特別栽培に取り組む生産者も多い。

○出荷時期：4月下旬～6月中旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○問い合わせ先：J Aわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）
紀ノ川農協ふうの丘（0736-75-3173）

水なす

水分を多量に含み、やわらかくてほのかな甘みがある



○特 徴

通常のアナスより丸みを帯びている。皮が薄く果肉が柔らかい。野菜の果物と言われるほどに水みずしく、ほのかな甘みが特徴。

軽く塩もみして糠床漬けにすると鮮やかな紫色に仕上がる。

○食べ方

アクが少なく、生でも食べられ、包丁で切るよりも手で裂いて方が美味しい。

他に糠床や漬物調味液に漬けた浅漬けが代表的。

○来 歴

昭和 30 年代初期より旧打田町中井阪で栽培が始まる。当時の品種は少し赤みの帯びた水なすで露地栽培が中心。その後昭和 35 年頃から現在の黒い泉州からの系統が導入された。

○出荷時期：4 月下旬～11 月下旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○問い合わせ先：JA わかやま打田集出荷場（0736-77-6282）

ししとうがらし「ねごろ大唐（ねごろおうとう）」

肉厚でジューシーな大型の甘長ししとうがらし
焼肉、バーベキューに最適



○特 徴

大きさは、通常のししとうがらしの倍の長さで12～13cm。ボリューム感があり、ピーマンに比べてクセがない。果肉が厚く柔らかいとうがらし。

○食べ方

半分に切って油で炒めて食べるのが一般的である。千切りにして塩昆布と炒めたり、ミンチ肉を詰めて焼いても美味しい。

○来 歴

平成10年頃から岩出市で水田転換作物として導入される。軽量で栽培が容易である。根来寺の大塔(国宝)から命名され、平成25年に「ねごろ大唐」で商標を登録。

○出荷時期：6月下旬～10月中旬

○産 地：岩出市

○問い合わせ先：JAわかやま岩出集出荷場（0736-62-2533）

黒大豆「鞆淵の黒大豆（ともぶちのくろだいず）」

黒枝豆は、「甘み」と「もっちり感」が絶品

黒大豆は、本来の風味を損なわない天日干しの極上品



○特 徴

標高 300~400m に広がる鞆淵（ともぶち）地域で、昼夜の寒暖差が大きい気候を活かして栽培。皮が薄くて柔らかく極大粒が特徴。丹波産に優るとも劣らない高品質。

○食べ方

9月に収穫したものは塩ゆでして枝豆に。

乾燥させた黒大豆は、おせち料理などの煮豆にするのが一般的。

他に黒大豆を使った創作料理が多い。

○来 歴

栽培の歴史は古く平安中期。当地では昭和60年頃から栽培が盛んに。

現在では高品質な大粒の黒大豆を地域ブランドとして生産振興している。

平成18年から「鞆淵『がんこ農家』の黒大豆」として商標登録、販売促進に取り組んでいる。

○出荷時期：周年

○産 地：紀の川市鞆淵

○問い合わせ先：JA わかやま鞆淵集出荷場（0736-79-0026）

なばな

洋種菜種（なたね）から選抜されもの
柔らかくてほのかな苦味が特徴



○特 徴

新芽や若い茎葉を食用としている。菜種油用に栽培していた洋種菜種を食用として系統選抜したもの。柔らかくてほのかな苦味がクセになり、ビタミンAが豊富。

○食べ方

塩ゆでして、お浸しやごまあえ、サラダにする。アクがなく食べやすい。

○来 歴

平成5年頃に三重県で栽培されていた洋種菜種を導入したのが始まり。
部会員が系統選抜を繰り返し、地域に適した系統を育成。
主に岩出市内で栽培されている。

○旬：11月下旬～4月上旬

○産 地：岩出市

○問い合わせ先：JA わかやま岩出集出荷場（0736-62-2533）

ちぢみほうれんそう

標高 300～400mの山間地で育ち、寒じめの品種で、肉厚で甘く、アクが少ない



○特 徴

冬の寒さにあて、糖度を高めたほうれんそう。年内は糖度8%以上、年明けは10%以上のものを出荷。1月末には糖度16%にもなる。寒さにさらされると、葉は色が濃く、肉厚で、表面がちぢれ、糖度やビタミンCは1.5～2倍になる。

○食べ方

アクが少ないのでおひたしや鍋などの具材に利用。しゃぶしゃぶにも最適。

○来 歴

平成16年に韮渕地区で新品目として導入。

栽培面積は約1haと少ない。当地域の気象条件を活かしたほうれんそう。

冬野菜として人気があり、栽培を推進している。

○出荷時期：12月中旬～3月上旬

○産 地：紀の川市韮渕

○問い合わせ先：JAわかやま韮渕集出荷場（0736-79-0026）

こしあぶら

見た目も美しく山菜の女王として知られている
鮮やかな緑色で芳醇な香りと独特な風味が癖になる山菜



○特 徴

こしあぶらは、たらのきと同じうこぎ科に属する落葉高木。

独特のさわやかな香りがあり、味にコクもあるため、近年、人気が出てきた山菜で、紀の川市内の農産物直売所でも販売されているが、生産は山取りに頼っている状況。

紀の川市でも栽培が試みられているが、本格的な出荷には至っていない。

○食べ方

新芽を天ぷらや和え物、軽く塩ゆでして刻んで御飯やパスタの具材に

○旬：4月下旬～5月上旬

○産 地：紀の川市（標高500m以上の尾根地形に自生）

○問い合わせ先：JAわかやまめっけもん広場（0736-78-3715）

紀ノ川農協ふうの丘（0736-75-3173）

ふき

早春のふきのとうで、天ぷらやふき味噌にして香りと姿・独特の苦味を、
春先のふきは、煮物や炊き込み御飯で、香りと歯ざわりを楽しむ



○特 徴

ふきは、日本原産のキク科の多年草。

湿り気があって日当たりの良い場所を好み、みかんやかきの園地に植栽されたり、休耕田でも栽培されている。

食用にされるのは、ふきのとう（つぼみ）とふき（葉柄（ようへい））で、雄株と雌株があるが同じように食べられる。山ぶき、野ぶきとも呼ばれ、さわやかな香りがあり、那賀管内でも好まれる山菜である。

○食べ方

ふきのとうは天ぷらやふき味噌に。

ふきは煮物や佃煮に利用する。

○旬：ふきのとう 2～3月

ふき 4～5月

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：J Aわかやまめっけもん広場 (0736-78-3715)

紀ノ川農協ふうの丘 (0736-75-3173)

あゆ

美味で独特の香りを持ち、別名「香魚（こうぎょ）」とも呼ばれる川魚の王様

串を打ち、炭火での塩焼きがさえた逸品



○特 徴

毎年5月の第3土曜日に紀の川のあゆ漁が解禁され、待ちわびた釣り人たちで賑わう。

天然あゆは、独特のスイカのような香りを持ち、古くから夏の季節を代表する食材として人気がある。

紀の川市内では、天然ものにひけをとらないよう、紀の川の豊富な地下水等を使って育てられた養殖あゆも販売されている。

○食べ方

生きたまま串を打ち、化粧塩を振り、炭火でじっくりと焼き上げれば、こんがりふっくらした食感が味わえる塩焼きがおすすめ。ほかに、天ぷらや甘露煮など。

○旬：6月～7月

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：紀ノ川漁業協同組合（0736-66-9111）

生鮎 4月～10月末、冷凍鮎 11月～3月末

甘露煮鮎・山椒煮鮎等 通年

村田水産（0736-73-6628）

生鮎 2月下旬～10月末、冷凍鮎・一夜干し 通年