

有田地方の

農林水産物食材コレクション

～ 有田地方を代表する“ありだ”ならではの

農林水産物の逸品を集めました ～

和歌山県有田振興局



2015 紀の国 わがやま国体
第70回国民体育大会 躍動と歓喜、そして絆

2015 紀の国 わがやま大会
第15回全国障害者スポーツ大会 躍動と歓喜、そして絆

山、海、川に囲まれ、自然にあふれた有田地方。

その恵みを受けた有田地方の農林水産物は古くから全国の人々に愛され、親しまれています。

しかしながら、生産量の少なさから、地元でのみ愛されているものも多く存在します。

そこで、今回、有田地方が誇る農林水産物の魅力をお伝えするため、有名な逸品から隠れた名品までを「有田地方の農林水産物食材コレクション」としてまとめました。

私たちが自信を持ってお勧めする有田地方のキラリと輝く精鋭達を、まずは一度ご賞味下さい！

有田振興局長

石塚 和夫



(H26.3 編集)

〈目次〉

<u>野菜</u>	1
・湯浅なす	
・夏秋トマト	
<u>果樹</u>	3
・三宝柑	
・紀の国有田まるどりみかん	
・ブルーベリー	
・紀州みかん（小みかん）	
・ぶどう山椒	
<u>畜産</u>	8
・紀州うめどり	
<u>特用林産</u>	9
・シイタケ	
・クロアワビタケ	
<u>水産</u>	11
・紀州 紀ノ太刀（タチウオ）	
・シラス	
・ホウボウ	
・マナガツオ	
・しりやけ（シリヤケイカ）	
・辰ヶ鱧（ハモ）	
・シロウオ	
・アジ・サバ	
・フカ（シロザメ・ホシザメ）	
・シズ（イボダイ）	
・サバフグ（シロサバフグ）	

ゆ あ さ
湯浅なす



古くは大正時代から湯浅町で栽培されているナス

◎特徴

有田郡湯浅町特産のナスで、果形は丸形で直径10cm程度になる。

水分が少なく甘みがあり、実がしっかり詰まっています。古くから金山寺味噌の具材や郷土食として使われている。焼くと甘みが増すのも特徴。

◎来歴

金山寺味噌の具材として、また普通の食材として煮炊きされ、江戸時代から食べられてきた。

味は現在の品種より優れているが、生産性や市場の流行等から一旦生産が減少した。近年、地元有志が立ち上がり、湯浅なすを使った伝統の金山寺味噌を復活させることに成功した。



湯浅なす

◎旬 7月～10月

◎産地 湯浅町とその周辺

◎生産量 約8t (H25年産)



モッツァレラ湯浅なすピザ

↓ 食べ方!

地元では古くから金山寺味噌の具材として利用している。
火を入れるとトロっとやわらかく美味しくなり、チーズをのせてグラタン風やタシと絡めた野菜炒めなど、色々な料理に使える。

オススメ調理法：グラタン・パスタ・ピザなど

○販売場所：青果：大阪府及び和歌山県内のイオン

○出荷期間：青果：7月～10月（加工用含む）

味噌：通年

○問い合わせ先：味噌：湯味会・和歌山湯浅なす推進研究会

(0737-62-2267)

夏秋トマト

高原の恵みと愛情がたっぷり詰まったトマト

◎特徴

有田郡有田川町特産の夏秋トマト。

生石高原、長峰高原の標高300m以上の夏季冷涼な気象条件を活かし、7月～11月まで出荷。

最適な気候条件とこだわりの土づくりでトマト本来の甘さと旨さが濃縮された味に仕上がっている。

特に生石地区では、出荷量が少ないが、昼夜に寒暖の差が大きくなる10月から糖度7度以上、サイズ2S～Mのトマトを「おひさまとまと」のネーミングでブランド化して出荷している。



栽培風景（ビニールハウス群）



◎来歴

昭和30年代後半から、生石高原、長峰高原の標高300m以上の中山間地に導入され、雨よけ栽培の普及とともに、夏季冷涼な気象条件を活かした高品質な夏秋トマト産地として拡大し、水田転作作物として定着。

現在、生産者数31名、面積10haで栽培している。



◎旬 7月下旬～11月

◎産地 有田川町

◎生産量 約100t（H25年産）

↓ 食べ方!

サラダなどに利用されるが、そのまま丸かじりしても、とてもおいしい。

オススメ調理法：そのまま食べる・サラダなど

○販売単位：4kg/箱

おひさまとまと 3～4個/パック 10月～

○出荷期間：7月下旬～11月

○問い合わせ先：生石高原野菜共撰出荷組合（0737-34-2504）

注：問い合わせは7月下旬～11月までの選果場稼働日の午後となります。

三宝柑（カンキツ）

さわやかな香りとさっぱりとした甘さが特徴！

◎特徴

外観は果梗部分が膨らみ、不知火がよく似た形をしているが果皮色は薄い黄色をしている。果皮は厚いが柔らかくて剥きやすく、果肉は独特のさわやかな芳香があり、さっぱりとした甘さが特徴。



三宝柑の栽培風景

◎来歴

江戸時代文政年間に、紀州藩士の邸内にあった木が原木と言われている。当時非常に珍しかったので「三宝」にのせ、和歌山城のお殿様に献上されていたことから「三宝柑」の名前がつけられた。有田地域には、有田郡出身の藩士がその枝の分与を受け有田地域内に広まり、現在では全国の9割以上が和歌山県で生産されており、その半分近くが有田地域で生産されている。



三宝柑の茶碗蒸し

◎旬 2月末～4月

◎産地 湯浅町とその周辺

◎生産量 約182 t

↓ 食べ方！

内側の袋（じょうのう膜）が厚いため、剥いて食べる。果肉をくり抜き、茶碗蒸しなどの器代わりに利用する。

オススメ調理法：そのまま食べる・茶碗蒸しなど

○出荷期間：2月末～4月

○問い合わせ先：マルス栖原三宝柑出荷組合（0737-63-4811）

紀の国有田まるどりみかん

マルチドリップ栽培により出来た高品質みかん。

◎特徴

温州みかんをマルチシートとかん水施設で土壌水分をコントロールするマルチドリップ栽培（近畿中国四国農業研究センターが開発）で作っている。マルチドリップ栽培により出来た高品質みかんは、驚きの甘さとコク、ほどよい酸味のバランスが抜群で「これぞ有田みかん」と食べた人をうならせている。



まるどりみかんの栽培風景
株元はマルチシートで覆われている

◎来歴

平成15年度に有田振興局が「有田みかんニューブランド開発プロモーション事業」の一環として、農業者、JAありだ、県果樹試験場、近畿中国四国農業研究センターなど関係機関と合同でマルチドリップ栽培のモデル園を設置し、高品質連年安定生産技術の実証を行いました。厳しい出荷基準を設け、容器・ロゴマークのデザイン、東京での販路開拓を行い、有田みかんの新たなブランド商品となっている。



紀の国有田まるどりみかん

◎旬 11月下旬～12月

◎産地 有田地域

◎生産量 10t

↓ 食べ方！

一番美味しい食べ方：皮を剥いてそのまま食べる

生食でデザートにおすすめ

○出荷期間：11月下旬～12月

○問い合わせ先：早和果樹園（0737-88-7279）

ブルーベリー

機能性果実のさきがけ。アントシアニンなど多種多様なポリフェノールを含む果実。

◎特徴

6月中下旬にハイブッシュ系の収穫が始まり、続いてラビットアイ系が8月下旬まで収穫される。

生果は傷みが早いため、早朝や夕方に収穫し、すぐに冷蔵する。果実が何重にも積み重ならないよう、荷作りにも注意している。

◎来歴

平成10年代半ばに栽培が広がった。土耕栽培とポットでの養液栽培がある。

また、樹高が低く果実が軽量で収穫作業が容易にできるため、摘み取り体験ができる観光農園もある。



ブルーベリーの果実

◎旬 7月～8月

◎産地 広川町、有田川町

◎生産量 5.8t



ブルーベリージャムのヨーグルト

↓ 食べ方!

生果を味わう。一度に3～4粒を口に放り込んで食べるのがお勧め。
ジャムに加工して楽しむのも定番。

オススメ調理法：そのまま食べる・ジャムなど

◎販売単位：100gパック、200gパックなど

◎出荷期間：6月下旬～8月下旬

◎問い合わせ先：JAありだ（0737-53-2324）

紀州みかん（小みかん）

紀伊国屋文左衛門が江戸に送り届けたみかん

◎特徴

有田みかんのルーツ。普段「みかん」と認識されている温州みかんと違い、各房に種があり、果実の直径は5センチメートル程度、重さは30～50グラムと小さい。実は冬に黄赤色に熟し、香気が高く酸味が少ないが、種が多い。種のない無核紀州みかんもある。

正月用の鏡餅の飾りとしても重宝されている。



紀州みかん

◎来歴

みかんの一品種。生育は遅いが大木になる。原産は中国。温州みかんが普及する明治中期以前は有田地域の代表的品種であった。



鏡餅の飾り（約5cm）
（雑煮用丸餅とほぼ同じ大きさ）

◎旬 12月下旬

◎産地 有田地域

◎生産量 40t

↓ 食べ方！

一番美味しい食べ方：皮を剥いてそのまま食べる

◎出荷期間：12月

◎問い合わせ先：JAありだ（0737-53-2324）

ぶどう山椒

「緑のダイヤ」と異名をとる、
辛味が強く、香り高い山椒界の最高級品

◎特徴

山椒品種のひとつ。ぶどうの房のように実り、粒形は大きく肉厚。食味はピリッと辛味があり、山椒特有の香りが強いのが特徴。

山椒の全国シェア7割を占める和歌山県にあって、有田川町は生産量日本一を誇る。特に、有田川町清水地区はぶどう山椒発祥の地として知られ、古くから香辛料の最高級品として取引業者や市場から高い評価を得ている。



ぶどう山椒

◎来歴

天保時代（1830～1844）に有田川町遠井地区に自生していたものを植えたのが始まりとされ、当時は薬用として利用されていた。



山椒のチーズケーキ

◎旬 5月上旬～8月中旬

◎産地 有田川町

◎生産量 約160t（H24年度）



山椒入りサバめし

↓ 食べ方！

収穫時期で食べ方が異なる。5月に未熟果で収穫する実山椒（みざんしょう）は、主に佃煮に利用され、6～7月の完熟果で収穫する乾山椒（ひざんしょう）は、粉末にして香辛料として使用される。

オススメ調理法：佃煮、香辛料など

○出荷期間：5月～8月

○問い合わせ先：JAありだ（0737-53-2324）

紀州うめどり



2008食肉産業展 地鶏・銘柄鶏食味コンテスト 最優秀賞受賞!

◎特徴

和歌山名産の梅干を漬ける際にできる梅酢を脱塩濃縮したものを飼料に混ぜて育てられた鶏。

梅酢の効果で健康・元気に育った鶏は歯ごたえがありジューシーで、鶏肉特有の臭みが少ない。

◎来歴

和歌山県との共同開発により誕生。

2008食肉産業展 地鶏・銘柄鶏食味コンテストでは最優秀賞を受賞した。

◎出荷 周年

◎産地 有田川町

◎生産量 年間約250t (25万羽)



うめどりの竜田揚げ



うめどりの焼き鳥

↓ 食べ方!

唐揚げ、竜田揚げ、焼き鳥、親子どんぶりなど鶏料理全般で利用できる。

オススメ調理法：唐揚げ、竜田揚げ、焼き鳥など

- 販売場所：県内各地のスーパー、精肉店
※県内約60店舗で様々なジャンルの料理が提供されている。
- 生産農場：有田養鶏農業協同組合（有田川町）
- 出荷期間：周年

シイタケ（原木栽培）

樹木の栄養分で育ったヘルシー自然食。
うまみ成分たっぷりでプリプリとした触感と香りは逸品

◎特徴

クヌギやコナラを原木とし、自然とシイタケ菌の特性をうまく活用して樹木の栄養分のみで育てる自然食品。

生と乾燥品があり、生シイタケはそのものの味や食感を楽しみ、乾燥シイタケは強い香りを生かしてこくのあるうまみをひき出して使う。



◎来歴

ミカン栽培等の副業としてシイタケ栽培が導入され、その後盛んになり、現在では県内生産量の半数以上が有田管内で生産されている。



◎旬 通年

◎産地 有田市、有田川町

◎生産量 約17t（H25）

↓ 食べ方！

鍋料理、汁物、炒め物、天ぷら、遠火で炙り焼き等々

オススメ調理法：鍋料理、汁物、炒め物など

○出荷期間：紀ノ国椎茸組合 通年
道の駅しらまの里 生シイタケ 11月～3月
乾燥シイタケ 通年

○問い合わせ先：紀ノ国椎茸組合（0737-88-7680）
道の駅しらまの里（0737-32-4970）
※紀ノ国椎茸組合は生シイタケのみ

クロアワビタケ

調理したときのコリコリした食感と断面はまさに「山のあわび」！
通年味わえる美味しくてくせのないキノコ

◎特徴

ヒラタケ科のヒラタケ属のキノコで、中国南部や台湾で栽培されているが、高温多湿を好み栽培が難しいため、国産は少なく和歌山県では有田川町のみで栽培されている。

また、培地は紀州スギのオガコをベースにしており、菌も自家培養するなど工夫されている。

傘の表面が黒褐色で、独特の風味がありコリコリした食感や断面はあわびに似ている。



◎旬

通年

◎産地

有田川町

◎生産量

約12t



クロアワビタケのソテー

↓ 食べ方！

炒め物、天ぷら、酢の物、サラダ等々

オススメ調理法：炒め物、天ぷら、酢の物など

○販売単位：50g～500g（要望により対応可）

○出荷期間：通年

○問い合わせ先：有限会社 山幸食品（0737-32-4514）

紀州 きのたち 紀ノ太刀（夕チウオ）



漁獲量、日本一！

◎特徴

底びき網で年中漁獲される。

有田市は日本一の漁獲量を誇り、韓国へも多く輸出されている。大量の氷を用いて品質を維持するため鮮度は抜群。

特に定置網で漁獲された夕チウオは傷がなく、その美しさはまさに一振りの太刀のようである。



◎旬

周年だが、特に冬

◎産地

紀伊水道

◎生産量

877 t（H24年度、有田箕島漁協）



太刀魚料理

↓ 食べ方！

夕チウオは白身の魚で身がしまり、刺身にすれば歯ごたえがあり、煮れば柔らかく、味は淡泊。塩焼きや天ぷらにしても美味。夕チウオを骨ごとすり身にして揚げた天ぷらも有名。

オススメ調理法：刺身、煮付け、天ぷらなど

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

シラス

水揚げ量ダントツ県内一！本場の味をご賞味あれ。

◎特徴

船びき網で年中漁獲される。

有田地区はシラスの水揚げ量が県内一。

シラスを釜ゆでてそのまま出荷されるものを「釜揚げシラス」、ゆでて半日程度干したものを「チリメン」と呼ぶ。

有田地区にはシラスの加工会社がたくさんあり、中にはCAS冷凍という特殊な技術で加工した「生シラス」を提供しているところもある。



◎旬

周年だが、特に春

◎産地

紀伊水道

◎生産量

628 t (H24年度、湯浅湾漁協)



生シラス丼

↓ 食べ方！

釜揚げ、チリメン、生シラスともに、ご飯の上にかけて食べると非常においしい。

オススメ調理法：シラス丼など

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）

ホウボウ

風変わりだけど、味は絶品！

◎特徴

底びき網で年中漁獲される。

写真のように非常に美しい胸びれをもっている。また、胸びれの一部を使って海底を歩いたり、体内の浮き袋という器官を使って「ポーポー」と鳴くなど、インパクトの強い魚。



◎旬

周年だが、特に冬

◎産地

紀伊水道



ホウボウ

独特の胸びれ

◎生産量

35 t (H24年度、有田箕島漁協)



ホウボウの煮付け

↓ 食べ方！

活魚の刺身は甘みがあって非常に美味。その他、煮付け、焼き物、椀だねなど様々な食し方がある。

フランスのマルセイユでは、ブイヤベースの材料に使われる。

オススメ調理法：刺身、煮付け、ブイヤベースなど

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）

マナガツオ

「西国にサケなく、東国にマナガツオなし」

◎特徴

底びき網で主に冬に漁獲される。

高級魚として関西地方では古くから珍重され、「西国にサケなく、東国にマナガツオなし」といわれる。有田地域で獲れる魚の中でも特においしいと、漁師さんたちからも人気がある。



◎旬

冬

◎産地

紀伊水道

◎生産量

36 t (H24年度、有田箕島漁協)



↓ 食べ方!

焼き物にすることが多いが、新鮮なものの刺身はとてもおいしい。有田地域では鍋の具にもなる。

オススメ調理法：焼き物、刺身、鍋など

◎出荷期間：冬

◎問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合 (0737-83-5555)

湯浅湾漁業協同組合 (0737-62-4581)

しりやけ（シリヤケイカ）

焼けたような色がつくのが特徴！

◎特徴

底びき網や船びき網で冬から春にかけて漁獲される。

外套膜（頭）の先端に焼けたような色がつくことからその名がついたといわれている。

有田地区では冬にしりやけが大量に漁獲され、中国など外国にも輸出されている。また、甲付するめの材料となるのはこのイカである。



◎旬

11月～3月

◎産地

紀伊水道

◎生産量

52 t（H25年度、有田箕島漁協）



↓ 食べ方！

新鮮なものは刺身にし、天ぷらや煮物などにも使われる。
酢みそ和えも美味。

オススメ調理法：刺身、天ぷら、煮物など

○出荷期間：11月～3月

○問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）

たつがはも
辰ヶ鱧（ハモ）



箕島辰ヶ浜産のハモ。辰ヶ鱧。

◎特徴

底びき網で主に夏から秋に漁獲される。
箕島漁港へ水揚げされるハモは「辰ヶ鱧」としてプレミアム和歌山に認定され、広く知られている。
県内水揚げの6割を占め、水揚げされたものは極力活きたまま持ち帰るため、高鮮度で出荷される。



◎旬

6月～11月

◎産地

紀伊水道

◎生産量

37 t（H24年度、有田箕島漁協）



ハモのつけ焼き



ハモ料理
（お刺身、湯引き）

↓ 食べ方！

鍋やつけ焼き、フライなど様々な料理にすることができる。ただしハモは小骨が多いので、骨切りが必要となる。すり身にして揚げた天ぷらも美味。箕島では、じゃがいも、たまねぎ、そうめんなどを入れたみそ仕立てのハモ汁を食べる。

オススメ調理法：鍋、つけ焼き、すり身の天ぷらなど

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

シロウオ

春の到来を伝える風物詩。おどり食いをお試しあれ。

◎特徴

湯浅町や広川町の河川において、四つ手網と呼ばれる特殊な網を使って春先に漁獲される透明な小魚。

湯浅町では毎年春に「シロウオまつり」が開催されるほど人気がある。



シロウオの四つ手網漁

◎旬

2月～3月

◎産地

広川



シロウオ



シロウオ料理

(躍り食い、天ぷら、お吸い物、炊き込みご飯)

↓ 食べ方!

天ぷらや椀だねなどに使えるが、シロウオまつりでは生きたまま“おどり食い”することができる。

オススメ調理法：天ぷら、椀だね、おどり食い など

○出荷期間：2月～3月

○問い合わせ先：湯浅町役場産業観光課（0737-64-1128）

アジ・サバ

一本釣り漁で獲れた湯浅湾産アジ・サバは絶品！

◎特徴

底びき網や一本釣り漁で年中漁獲される。
湯浅町では毎年10月に「鯖々と鯖まつり」が開催され、一本つりで漁獲された美しい新鮮なアジ・サバを食べることができる。丸焼きにかぶりつきたい。
また、有田地域では正月にタイではなく、焼きサバを食べる習慣がある。



湯浅名物 焼きサバ

◎旬

アジは夏、サバは秋が美味しい。

◎産地

紀伊水道

◎生産量

アジ：5 t
サバ：4 t
(H24年度、湯浅湾漁協)



湯浅町マスコットキャラクター
サバくん アジくん

↓ 食べ方！

刺身、焼き物、煮物など様々な料理に使える。アジは南蛮漬け、サバはなれ寿司などの料理がある。

オススメ調理法：刺身、焼き物、煮付けなど

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

フカ（シロザメ・ホシザメ）

「サメってヒレ以外に食べられるの？」と思ってる方、
身もおいしいんです。

◎特徴

底びき網で年中漁獲される。

シロザメとホシザメは非常に良く似ているが、ホシザメは体に白いはん点がある。これら2種はサメ類の中でもアンモニア臭が出にくく、一番おいしい。

箕島では、冠婚葬祭など皆が集まった時に湯引きを食べる。



◎旬

周年だが、特に夏

◎産地

紀伊水道

◎生産量

88 t（H24年度、有田箕島漁協）



フカの湯引き
(酢味噌で食べる)

↓ 食べ方！

新鮮なものは刺身にすることができる。また湯引きしたものに辛子酢みそをかけて食すと美味しい。その他、フライやムニエルにすることができる。

オススメ調理法：刺身、湯引き、フライなど

◎出荷期間：周年

◎問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）

シズ（イボダイ）

関西では「うぼぜ」とも呼ばれる人気者。

◎特徴

底びき網で主に秋に漁獲される。
銀色の体と丸い口が特徴的で、身離れがよく
食べやすい白身魚。
体表から多量の粘液を出すのが特徴で、この
粘液が多く出ているものほど新鮮といわれている。



◎旬

秋

◎産地

紀伊水道



◎生産量

5 t（H24年度、有田箕島漁協）

↓ 食べ方！

新鮮なものは刺身に、そのほか煮物や焼き物にも使える。また、干物は高級品
でとてもおいしい。

オススメ調理法：刺身、煮付け、焼き物など

◎出荷期間：秋

◎問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）

サバフグ（シロサバフグ）

フグは値段が高くて・・・とお考えの方、
こちらのフグはお安く食べられますよ。

◎特徴

底びき網で年中漁獲される。

メタリックな光沢が美しいフグで、よく似た種にクロサバフグがあり、どちらも筋肉、皮、精巢は無毒。全身に毒があるドクサバフグというよく似た種もいるので注意。



◎旬

秋から冬

◎産地

紀伊水道

◎生産量

43 t（H24年度、有田箕島漁協）



↓ 食べ方！

鍋の具にすると非常に美味。その他、から揚げや干物もおいしい。フグ類なので、調理免許のない人は丸のままの魚を調理することはできない。

オススメ調理法：鍋、から揚げ、干物など

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）