

# 西牟婁地方の 農林水産物食材コレクション

～ 生産量は少ないが“キラリ”と輝く  
西牟婁地方の農林水産物達を集めました ～

和歌山県西牟婁振興局

燦々と太陽が降り注ぐ暖かい大地、霧深い紀伊山地、黒潮洗う紀伊水道。

多様な気候風土が織りなす西牟婁地方には、古くから地元の人々に親しまれてきたもの、地域から新しく誕生したものなど多くの農林水産物があります。

しかしながら、地元の人々に愛されているが、生産量の少なさから、他の地域であまり知られていないものなどもあります。

西牟婁振興局では、そんな農林水産物にスポットをあて、食材コレクションとして集めました。

西牟婁地方のキラリと輝く農林水産物の精鋭達を、少しでもお伝えできればと考えています。



(R4.9月編集)

～編集～

和歌山県西牟婁振興局農林水産振興部

電話 (0739) 22-1443

FAX (0739) 26-7945

## 〈目次〉

<u>果樹</u> .....	1
・パープルクィーン（小梅）	
・ミスなでしこ（梅）	
・安藤柑（カンキツ）	
・シンジョウ（スモモ）	
<u>野菜</u> .....	5
・レタス	
・スイートコーン	
・稲成なす	
・シシトウ（シシトウガラシ）	
・三川のらっきょう	
<u>米</u> .....	10
・熊野米	
<u>茶</u> .....	11
・川添茶（煎茶）	
<u>畜産</u> .....	12
・イブの恵み（イノブタ）	
<u>特用林産</u> .....	13
・コゴミ（クサソテツ）	
・イタドリ	
・ウワバミソウ	
<u>水産</u> .....	16
・ヒロメ	
・紀州いさぎ（イサキ）	
・すさみケンケン鰹（カツオ）	
・イガミ（ブダイ）	
・磯間のしらす（シラス）	
・スルメイカ	
・ツメバイ（マガキガイ）	
・イワガキ・マガキ	
・前の川の鮎	
・熊野本宮のあまご	

ワインのような梅酒・梅ジュースができる鮮やかな紅紫色の小梅  
日本で唯一、JA 紀南だけが栽培している希少な品種

### パープルクィーン（小梅）

○特 徴：

果皮が鮮やかな紅紫色の小梅で、アントシアニンが一般的な梅より多く含まれている。

日本で唯一、JA 紀南だけが栽培しており、生産量も少ない希少な小梅（1個5～6g程度）。



○食べ方：

梅ジュースや梅酒に利用すると、ワインのような鮮やかな紅紫色に仕上がる。

○来 歴：

昭和57年、小梅「白王」の枝変わりとして田辺市三栖の廣畑治さんにより発見され、平成8年に品種登録。平成17年にJA 紀南が廣畑さんから育成権を譲り受けた。



○旬：5月下旬～6月上旬

○産 地：田辺市、上富田町

○生産量：43t（H25年度）

○問い合わせ先：JA 紀南（代表 0739-23-3450）

○出荷期間：生鮮品 5月下旬～6月上旬  
冷凍品 周年

○販売単位：生鮮品 4kg/箱  
冷凍品 400g/袋

## 田辺市三栖<sup>みす</sup>で生まれた、美しい紫色の梅

### ミスなでしこ（梅）

#### ○特 徴：

果皮が美しい紫色で、その外観から『紫宝梅（しほううめ）』とも呼ばれる。南高梅よりもやや小粒で、自家受粉する。誕生した三栖地区を中心に、田辺市内の十数戸で栽培される、稀少な梅。



#### ○食べ方：

梅シロップや梅酒にすると綺麗なピンク色が楽しめ、ジャムにすると紅紫色に仕上がる。

（※直射日光に当てたり長期間おくと退色することがあるので早めにお召し上がり下さい）

#### ○来 歴：

田辺市三栖の那須義昭さんが、平成17年に「南高」と「果皮が赤く着色する系統」をかけあわせて育成した品種。

平成22年に「ミスなでしこ」の名で商標登録。



○収穫時期：5月下旬～6月上旬

○産 地：田辺市三栖

○生産量：2 t（H28年産）

○問い合わせ先：和×夢 nagomu farm（代表 080-5630-0756）

メール：nagomufarm@hotmail.co.jp

HP：<https://www.nagomu-farm.jp/>

○出荷期間：生鮮品 5月25日頃～6月10日頃

○販売単位：秀～優品 4kg/箱

加工原料用 10kg/箱

## 南方熊楠が愛した幻のカンキツ

### 安藤柑（カンキツ）

#### ○特 徴：

グレープフルーツに似た450gほどの果実で、あっさりとしていて実に上品な味。

博学者「南方熊楠」が大層好んだことから有名になった。

市場にはほとんど出回らず、今では地元の柑橘農家でさえ目にする事のない“幻のカンキツ”。

現在、田辺市上秋津で特産品化を図ろうと復活の兆し。



#### ○食べ方：

生果でも食べられるが、味や香りが控えめでジュースにするとあっさりとしている。「南方熊楠」も愛飲していた。

#### ○来 歴：

田辺市上屋敷にある徳川時代の旧藩士「安藤治兵衛」の邸宅に自生していたと伝えられ「安藤みかん」と呼ばれた。

「南方熊楠」が晩年移り住んだ田辺市中屋敷の熊楠邸にも植栽している。安藤柑の正式名は「絹皮」との説もあるが定かでない。

○ 旬 ： 1月～2月

○産 地：田辺市上秋津

○生産量：1 t（H24年度、きてら）

○問い合わせ先：秋津野直売所『きてら』（0739-35-1177）

○出荷期間：生果のみ 1月～2月

○販売単位：1個、5kg箱、7.5kg箱、10kg箱 ※注文に応じて

とても甘くてみずみずしい、すもも界のプリンス  
日本で唯一 JA 紀南だけが栽培しており、1年のうち食べることができる期間は2週間程度の希少な品種

## シンジョウ（スモモ）

### ○特 徴：

とても甘くて（糖度13～15度）  
酸味も少なく、果皮が柔らかくて果  
汁も多いので、おいしくて食べやす  
い。

果実は大きく、1個100g程度  
の重さ。

日本で唯一、JA紀南だけが栽培  
しており、収穫期間も短いため、1  
年のうち食べることができる期間は  
2週間程度。

省力化と防風対策のために棚栽培  
するなど、徹底した栽培管理に取り  
組んでいる。



### ○食べ方：

冷蔵庫で冷やしてそのまま丸かじりするのが一番おいしい食べ方。

### ○来 歴：

田辺市新庄（しんじょう）で発見され、JA紀南により平成14年に品種登録。

○旬：6月下旬

○産 地：田辺市、上富田町

○生産量：約7t（H25年度）

○問い合わせ先：JA紀南（代表 0739-23-3450）

○出荷期間：6月下旬

○販売単位：箱売り（410g×4パック）／箱

すさみ町は知る人ぞ知る、日本のレタス栽培発祥の地  
温暖な気候を活かして厳冬期に収穫される、シャキシャキした食感の  
大玉レタスは、サラダだけでなく、鍋にも利用したい

## レタス

### ○特 徴：

温暖な気候を活かして厳冬期に  
収穫されるレタスは、シャキシャ  
キした食感の大玉レタス。

さらに暖かくするため、ビニール  
で覆って栽培するなど、手塩に  
掛け育てている。



### ○食べ方：

サラダが中心。

鍋などの具材に利用しても、独特のシャキシャキ感と甘さを楽しむことができる。

### ○来 歴：

昭和16年頃にすさみ町江住で栽培が始まり、戦争により一時中断していたが、進駐軍の需要等により、昭和27年にすさみ町口和深にて栽培が再開した。

以来、すさみ町を中心とした一帯は一大産地となった。現在は高齢化等により栽培面積が減少。

○ 旬 ： 12月～2月

○産 地：すさみ町、白浜町、上富田町

○生産量：約141 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀南（代表 0739-23-3450）

○出荷期間：12月～2月

○販売単位：箱売り（※12～30玉／箱）あるいは ばら売りも可

※玉の大きさにより個数を固定



新鮮な朝取りスイートコーンは、甘くて柔らかく、生でも食べられる初夏の味

## スイートコーン

### ○特 徴：

紀南の温暖な気候を活かした栽培方法で、6月上旬より収穫する。

早朝に収穫し、その日のうちに出荷することや、荷造りにもこだわることで、新鮮で食味の良いスイートコーンを生産している。

### ○食べ方：

甘みが強く生でもおいしい。

茹でて食べればジューシーで更に甘くなる。



### ○来 歴：

昭和60年代に白浜町で、米栽培の代わりに栽培が始まった。

その後、米栽培が始まるまでに水田で栽培する作物として、また、南紀白浜空港を利用した航空機による消費地への需要を見込んで、栽培が盛んになった。

○ 旬 ：6月

○産 地：田辺市、白浜町、上富田町

○生産量：約14t（H25年度）

○問い合わせ先：JA紀南（代表 0739-23-3450）

○出荷期間：6月

○販売単位：1箱10本入り（350g以上/本）

千年以上も昔から稲成町で栽培してきたといわれるナス  
古くから金山寺味噌の具材に利用してきたしっかりした肉質は、粕漬  
けや煮物にも最適

いなり  
稲成なす

○特 徴：

田辺市稲成町特産のナスで、果形は直径10cm程度になり、果皮は薄い  
が、肉質はしっかりしている。

丸く膨れた形が巾着に似ていることから「巾着なす」とも呼ばれて  
いる。

収量が少なく、栽培も難しいことから、生産量が少ない希少な品  
種。



○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。

粕漬け等の漬け物の原料や煮物などの料理にも向いている。

○来 歴：

千年以上前にこの稲成町に伝わってきたといわれる。

生産者は少数であり、種を自家採取して栽培を守っている。



○ 旬 ： 6月下旬～9月末

○産 地：田辺市稲成町

稲成なすの粕漬け

○生産量：約7t（H25年度）

○問い合わせ先：JA紀南ファーマーズマーケット「紀菜柑」  
(0739-81-0831)

○出荷期間：6月下旬～9月末

○販売単位：2個入／袋 ※注文に応じて

冷涼な気候の中山間で栽培されたシシトウは、緑色が美しい炒め物などにして食べたい逸品

### シシトウ（シシトウガラシ）

○特 徴：

中山間部の冷涼な気候を活かして、緑色が美しいシシトウを栽培している。

古くから地域全体の栽培品種を統一するなど、生産者の類い希なる努力により高い品質を維持している。現在の品種は「葵シシトウ」。



○食べ方：

天ぷらや炒め物、焼き物の具材として利用。

○来 歴：

昭和50年代に田辺市内の中山間地域で露地栽培が始まった。

その後、米栽培の代わりに水田での栽培が定着し、温室での栽培も取り組まれたことから、栽培面積も増加した。

○ 旬 ：5月～11月

○産 地：田辺市（中辺路町、旧大塔村）

○生産量：約4 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀南（代表 0739-23-3450）

○出荷期間：5月～11月

○販売単位：50g／パック

山間部の小さな畑で育てたラッキョウは、小ぶりで身が締まった繊細な味で、ラッキョウ漬け（甘酢漬け）にして食べたい逸品

<sup>みかわ</sup>  
三川のらっきょう

○特 徴：

水はけが良い山間部の傾斜地で栽培した、繊細な味で実が締まった小振りのラッキョウ。

収穫してから丁寧に一つ一つ葉と根を切り外し、水で洗って外皮を取り除くなど、非常に手間をかけて出荷する。



○食べ方：

ラッキョウ漬け（甘酢漬け）にすると、甘酸っぱくシャキシャキした食感がくせになる。

○来 歴：

田辺市三川地域（旧大塔村）で、昭和60年代頃から栽培が始まる。

高齢化などで生産量が減少する中、生産者が集まりラッキョウ漬け（甘酢漬け）のブランド化を図ろうと奮闘中。

○ 旬 ： 5月下旬～6月末

○産 地：田辺市三川

○生産量：約1 t（H25年度、三川）

○問い合わせ先：道の駅「ふるさとセンター大塔」（0739-49-0143）

○出荷期間：生 鮮 品      予約注文  
                  甘酢漬け      通年

梅の調味液により雑草の生育を抑えて栽培した、梅の産地・紀南地域ならではの米。もちもちとした食感と甘みが特徴

## 熊野米

### ○特徴：

「ヒカリ新世紀」という品種を用い、梅の調味液を利用して雑草の生育を抑え、農薬の使用を抑えて栽培している。

食感は他の品種よりもちもちしており、ねばりと甘みがある。

### ○来歴：

平成22年より試験販売、23年より本格的な栽培を開始。

現在、紀南地域の14農家が栽培している。  
関連して米の地産地消を促す活動「熊野米プロジェクト」を展開。

(H22年設立・HP：<http://kumanomai.com/>)

### ○収穫時期：8月下旬～

### ○産地：田辺市、上富田町、すさみ町、 那智勝浦町（東牟婁）、新宮市（東牟婁）

### ○生産量：約50t（H25年度）



### ○問い合わせ先：(株)たがみ（0739-22-0106）

### ○出荷時期：新米・9月上旬～

### ○販売単位・規格等：白米・玄米の2種類 2kg、5kgなど

おいしいお茶ができる山間部で栽培した一番茶の新芽を、手もみの  
高度な技術を活かし機械揉みでしっかり揉みあげて製茶  
澄んだ黄金色で、香味が高く、甘くて旨みのある煎茶の名品

かわぞえ  
川添茶（煎茶）

○特 徴：

霧深く昼夜の温度差が大きい山間部  
で栽培した一番茶の新芽を、栽培農家  
が手揉みの高度な技術を活かして機械  
揉みで製茶。

普通蒸ししてしっかり揉みあげた、  
澄んだ黄金色で、香味が高く、甘くて  
旨みがある煎茶の名品。



○来 歴：

栽培は西暦1600年頃から始まり、  
紀州の番茶・茶がゆ文化とともに脈々  
と栽培してきた。

昭和30年に導入した「やぶきた」  
が現在の主流品種。



○ 一番茶の収穫：4月中旬～5月中旬

新茶の販売：5月頃～

○産 地：白浜町市鹿野

○生産量：煎茶生産量 約1.4 t

(H24年度)

○問い合わせ先

上村茶園 (0739-54-0024)

お茶とコーヒーの店もりかわ (0739-24-0660)

父親のイノシシと母親のブタから産まれたハーフ  
特に脂身は口の中でとろけるような滑らかさで、甘みもあってコクもある、しゃぶしゃぶにして食べたい逸品

### イブの恵み（イノブタ）

○特 徴：

和歌山県畜産試験場で交配の研究を重ね、ベストな組み合わせとして交配した一代雑種のイノブタ。

適度な歯ごたえで臭みが無く、特に脂身は口の中でとろけるような滑らかさで、甘みもあってコクもある。



○食べ方

どの肉料理にも対応しておいしいが、特にロースあるいはバラ部分を使ったしゃぶしゃぶは絶品。



○来 歴：

昭和45年に県畜産試験場で誕生。

平成20年にすさみ町の「イノブータン王国活性化委員会」が愛称を募集したところ、イノシシとブタの良いところ（恵み）から名付けた「すさみF1イノブタ“イブの恵み”」が選ばれる。

○ 旬 ：通年

○産 地：すさみ町

○生産量：約10t（H24年度枝肉、すさみ町）

○問い合わせ先：すさみ町商工会（0739-55-2293）

○出荷期間：周年

○備 考：ソーセージやハムなどの加工品もあり、株式会社いこいの村わかやまの加工品が平成24年度プレミアム和歌山審査員特別賞を受賞。また、麒麟ビールのプレゼントキャンペーン「選ぼうニッポンのうまい! 2013」の賞品として、和歌山県代表の「イノブタのハム・ソーセージ詰合せ」が全国 No.1 の応募数を獲得。

サラダ感覚で食べられて！フランス料理にも使われて！  
さらに生け花にも使われる！こんなにすご～い山菜、ご存じですか？

## コゴミ（クサソテツ）

### ○特 徴：

コゴミ（和名：クサソテツ）は、イワデンダ科に属する多年生のシダ植物。

アクがなく、サラダ感覚でそのまま調理することができるとても食べやすい万人受けの山菜。

また、ポリフェノールの含有量が高く、健康食材としても注目される一方で、ガーデニングや観葉植物、生け花の材料としても人気。



### ○食べ方：

軽く茹でてマヨネーズやドレッシングをかけて「サラダ」として食べるほか、「和え物」、「てんぷら」、「炒め物」などにも。

最近では、パスタやグラタンなどの具材としても人気があり、イタリア料理やフランス料理にも使われる。

ただし、ワラビやゼンマイのような乾燥保存には向かないため、貯蔵する場合は、軽く茹でてから冷凍保存する方法やビン詰めが適している。



○ 旬 ： 4月

○産 地：田辺市秋津川

○生産量：50kg（H24、秋津川）

○問い合わせ先：JA紀南（代表0739-23-3450）

○出荷期間：4月から5月上旬

○販売単位：1パック 50g

※生産規模が小さいため、取扱量に限りあり





「これ、食べられるの!？」という方、続出!  
意外と知られていない昔から愛されている日本の代表的な山菜!

## イタドリ

### ○特 徴：

イタドリは、タデ科の多年生草本で、日本各地に広く分布している代表的な山菜の1つ。日当たりの良い土手や川原、山崩れの跡など様々な場所で生育しているとても生命力の強い植物。

本県におけるイタドリの消費量は多く、調理方法や味付けも地域によって特色があり、呼び方も「ごんぱち」、「すかんぼ」、「すっぽん」と色々。

主に漬け物などの加工品として販売。

また、龍神村などの宿泊施設で山村料理として出すところもある。



### ○食べ方：

春先に出てくるタケノコ状の若芽を「和え物」、「佃煮」、「煮付け」などにして食べる。

塩漬けにして保存できるため、年中食べることも可能。

【 ※昔は、根本から茎を折って、皮をむき、緑色の茎肉を生のまま食べていた  
ほんのりとした酸味がおいしいが、シュウ酸を含むため、生では食べ過ぎに注意 】

○ 旬 ： 4月

○産 地：西牟婁地方山間部

○生産量：1 t (H25年度生鮮品、龍神は一と)

○問い合わせ先：龍神は一と(0739-79-8068)

○出荷期間：4月(生鮮品)

※塩漬けした1次加工品も出荷されているが、主に龍神村内の消費量ベースで生産されているので、出荷量については限りあり。

## 山菜界期待のニューフェイス！

「山のネックレス」の異名をもつ最高級の“むかご”！

### ウワバミソウ

#### ○特 徴：

ウワバミソウは、イラクサ科の多年生草本で、東北地方では「赤ミズ」、「みずな」と呼ばれており、馴染み深い山菜。

しかし、本県では龍神村や高野山などの溪流沿いの湿潤な林内に自生しているものの、まだまだ馴染みが無い。

春から秋まで収穫ができ、秋にできる“むかご（肉芽）”は「山のネックレス」とも呼ばれ、高級食材として珍重されている。



#### ○食べ方：

葉・茎・むかごは、アクやクセがないので、「炒め物」、「和え物」など非常に幅広い食べ方を楽しめる。

茎はフキのように山菜そばの具材などに、むかごは主に「漬け物」として食べる。

むかごと茎を一緒に漬け物にしたり、茎の根元の赤いところとむかごを包丁でたたいてぬめりを出し「トロロ」にするなど、むかごと茎を一緒に味わう食べ方もできる。

葉はシラスと白ごまを混ぜ、ごま油と塩で味を調えれば「和風サラダ」としておいしく、また、「てんぷら」、「炒め物」、「和え物」などにも良い。



○ 旬 ： 4～5月（むかごは10月）

○産 地：田辺市(秋津川、龍神村、中辺路町)で露地栽培と林床栽培の試験中

○問い合わせ先：西牟婁振興局地域振興部林務課  
(TEL:0739-26-7911)

現在、露地栽培と林床栽培の試験を実施中。  
成果状況や利用の可否などはお問い合わせください。

地元で春を告げる海藻として知られてきた、紀南地方に自生する  
珍しい海藻  
近年、京阪神地方へも出荷が広がり、注目が高まっている

## ヒロメ

### ○特 徴：

ワカメと同属の海藻であり、最大1メートルほどに生長する。やわらかくてとろみがあり、シャキシャキとした独特の食感、歯ごたえが特長。

和歌山南漁協では、紫外線殺菌海水を使用し、1枚1枚手洗いをした安全安心なヒロメを「紀州ひろめ」として販売。



### ○食べ方：

鍋物、サラダ、味噌汁、酢の物、炊き合わせなど様々な料理に向く。特にポン酢で頂く「しゃぶしゃぶ」は、お湯にくぐらせると一瞬で鮮やかなグリーンに変わることから大人気。



○水揚げ時期：2月頃～4月頃

○産 地：紀南地方沿岸域

○水揚げ量：26 t（H24年度、和歌山南漁協）

○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合田辺本所（0739-22-8520）

○出荷期間および販売単位：

生海藻 2月頃～4月頃

冷凍 周年 120g×5個入りセット、業務用 500g

○備 考：販促用パンフレット、ポスターあり

魚体が美しくて高鮮度なのは、手釣りで釣り上げ、水揚げ直前に1尾1尾活け締めするからくせがなく、どんな料理にも向く非常に美味しい白身魚

### 紀州いさぎ（イサキ）

○特 徴：

周年を通して手釣りにより漁獲する。

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。

○食べ方：

刺身、塩焼き、煮付け、カルパッチョなど、和・洋・中、何にでも向く万能な白身魚。特に活け締め後直ぐの刺身は、「モチモチ」とした食感が楽しめる。

○旬：5月～6月が最も美味。

○産 地：紀南地方沿岸域

○水揚げ量：56 t

（H24年度、和歌山南漁協田辺本所）



○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合田辺本所（0739-22-8520）

○出荷期間：周年

○販売単位：鮮魚 1kg単位 1尾200g前後が主

○備 考：販促用パンフレット、ポスターあり  
「紀州いさぎ茶漬け」加工品の取扱有

ケンケン釣りで漁獲するカツオは、釣り上げてすぐに締め、水氷で鮮度保持することから鮮度抜群で、刺身にして食べたい逸品

### すさみケンケン鰹（カツオ）

○特 徴：

明治時代にハワイから取り入れたといわれている漁法“ケンケン釣り”により、春先を中心に漁獲する。

1尾1尾釣り上げるため、魚体は大変美しく、高鮮度。

特にすさみ市場へ水揚げするカツオは「すさみケンケン鰹」として広く知られており、ブランドとなっている（H18年、地域団体商標登録）。



○食べ方：

刺身がオススメ。水揚げしたその日のうちであれば、モチモチとした食感が楽しめ、地元では「モチカツオ」として人気がある。

そのほか、たたきなども美味。



○旬：3月～5月

○産地：紀南地方沿岸域

○水揚げ量：

120t（H24年度、和歌山南漁協すさみ支所）

○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合すさみ支所（0739-55-2002）

○出荷期間：3月～5月

○販売単位：鮮魚 1尾

田辺市では、お正月に欠かせない特別な魚。肉厚の白身で、煮付けにすると身離れが良く、プリプリとした食感が楽しめる

### イガミ（ブダイ）

○特徴：

紀南地方で刺網により漁獲される磯魚で、海藻類を主食とする秋から冬時期は、臭みもなく美味。田辺周辺では、古くから正月に食べることで知られている。

○食べ方：

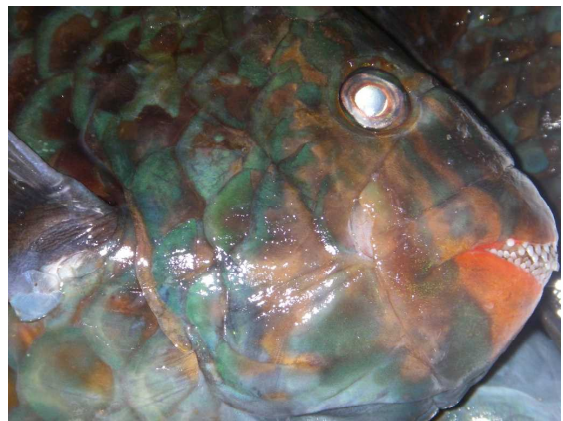
田辺周辺では、正月に鯛ではなくイガミを重宝し、煮付けで食べる習慣がある。煮付けは冷ますと煮こごりができ、プリプリとした食感の白身に絡めて食べると美味。その他、鍋や干物に向く。

○水揚げ時期：11月～1月

○産地：紀南地方沿岸域

○生産量：

3 t（H24年度、和歌山南漁協）



○取扱先：和歌山南漁業協同組合田辺本所（0739-22-8520）

○出荷期間：11月～12月

○販売単位：鮮魚 1尾

網をゆっくり引き上げる伝統的な漁法「小曳」で獲られたシラスは、  
極上の鮮度で水揚げするため、魚体が宝石のように美しい

### 磯間のしらす（シラス）

#### ○特徴：

田辺市磯間の伝統漁法「小曳」で漁獲する。広げた網を、ほとんど人間の力だけでゆっくりと引き上げて漁獲するため、魚に優しく、ピチピチと生きたシラスが水揚げできる。

高鮮度なシラスとして流通するため、地元で「磯間のしらす」と言えば、極上品として高い評価を得ている。

#### ○食べ方：

釜揚げしたシラスをご飯に乗せれば、ほのかな海の香りとシラスの甘みを存分に味わえる、オススメの食べ方。

また、その日のうちであれば、生シラスとして賞味できる。酢・味噌・橙の絞り汁を混ぜて食べると、ツルリとした独特の食感が楽しめて美味。

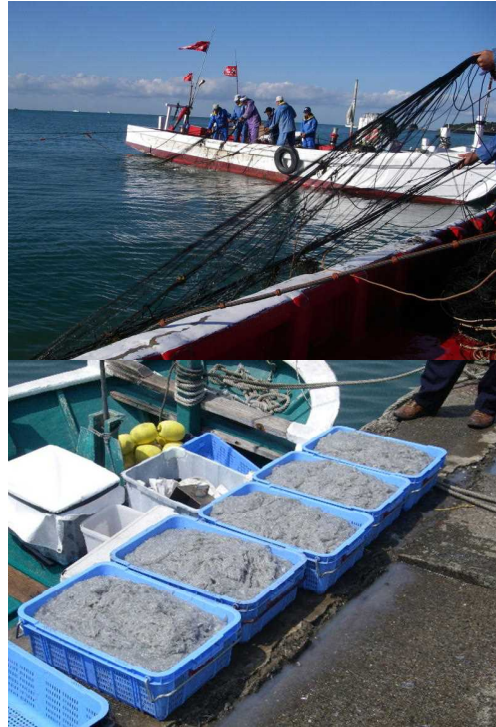
※生シラスの取扱いは漁の状況によるので、下記問い合わせ先で確認願います。

#### ○水揚げ時期：10月頃～4月頃

#### ○産地：田辺市沿岸域

#### ○水揚げ量：13t

（H24年度、和歌山南漁協湊浦支所）



#### ○問い合わせ先：

橋市商店（0739-22-1115）、増富商店（0739-22-0572）

北本商店（0739-22-3337）、増田商店（0739-24-7331）

大西商店（0739-22-0472）、カネ豊商店（0739-22-4766）

松金商店（0739-22-1439）、（株）財文水産（0738-22-0169）

#### ○出荷期間：10月頃～4月頃

全国的にも珍しい、日中に操業する「昼イカ」漁で水揚げするスルメイカ  
漁獲して間もない、高鮮度なイカを流通させることができる

## スルメイカ

### ○特 徴：

イカ釣り漁によって漁獲する。  
特に日中に漁をする昼イカ漁は珍しく、すさみ地方では夏の風物詩として広く知られている。

漁獲したその日のうちに流通するイカは、高鮮度で評価が高い。



### ○食べ方：

刺身はねっとりとした食感で美味。その他、煮付け、揚げ物、干し物など様々な用途に向く。



○水揚げ時期：7月頃～9月頃

○産 地：すさみ町沿岸域

○水揚げ量：71 t  
(H24年度、和歌山南漁協)

○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合すさみ支所（0739-55-2002）

○出荷期間：7月頃～9月頃

○販売単位：鮮魚 1kg単位

○備 考：一夜干し、CAS冷凍品の加工品の取扱いあり



田辺や白浜で夏の味覚として、子どもから大人まで人気の巻き貝  
塩ゆでや煮付けて食べると、貝類の中でも最上級の味わい

### ツメバイ（マガキガイ）

○特 徴：

初夏から夏頃にかけて、沿岸域の砂地で漁獲する巻き貝。希少であるため、資源管理を行いながら漁獲している。

バイ貝のようにつまようじなどで身を取り出して食べるため、爪のあるバイ（ツメバイ）と称され人気。



○食べ方：

塩ゆで、煮付け、酢味噌和えやてんぷらなどが美味。つまようじなどで、爪（フタ）からくるくると身を取り出して食べる。ワタ（内臓）の部分が特に美味。



○水揚げ時期：6月～8月

○産 地：紀南地方沿岸域

○水揚げ量：3 t  
（H24年度、和歌山南漁協白浜支所）

○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合白浜支所（0739-42-2516）

○出荷期間：7月頃～9月頃

○販売単位：1 k g 単位

田辺湾の恵みをたっぷりと受けたカキ類  
栄養豊富な海域でじっくり育まれたカキは、旨み満点

### イワガキ・マガキ

○特 徴：

田辺湾では、マガキとイワガキの2種類を養殖している（写真上）。

イワガキは500gにもなる大型のカキで、ボリュームのある味わいが周年楽しめる。マガキは小ぶりながらも濃縮された旨みが楽しめ、冬の風物詩として知られている。



○食べ方：焼き牡蠣、酒蒸しがオススメ。

○旬：

イワガキ（写真：中） 初夏

マガキ（写真：下） 冬



○産 地：田辺湾内

○水揚げ量：

イワガキ 3,000個  
（H25年度、新庄漁協）

マガキ 30,000個  
（H25年度、新庄漁協）



○問い合わせ先：新庄漁業協同組合（0739-22-2057）

○出荷期間：イワガキ 周年  
マガキ 12月下旬～2月頃

○販売単位：1個売り（サイズによって価格は変動）

○貝毒検査の履歴：あり

鮎釣りのメッカ日置川の上流、大塔山系の清流で育った鮎は、良質な  
苔をたくさん食べて脂がのった清流の女王

### 前の川の鮎

#### ○特 徴：

鮎釣りのメッカである日置川の上流に位置する大塔山系「前の川」の鮎は、ダム上流の清流で良質な苔を食べて大きく育つ。夏までは友釣りで、落ち鮎は小鷹網こたかあみと呼ばれる網を使った方法で漁獲される。

また、「前の川」の鮎を増やそうと、平成22年に地元有志により三川鮎研究会を発足させ、鮎の採卵や孵化、稚鮎の放流に取り組んでいる。



#### ○食べ方：

なんといっても塩焼きが一番。

落ち鮎は燻製にし、大きいものは飴炊に、小さいものはそうめんつゆのだしとして最高。

#### ○水揚げ時期：6月頃～11月頃

#### ○産 地：日置川上流の「前の川」

○問い合わせ先：道の駅「ふるさとセンター大塔」 (0739-49-0143)

霧深い山から流れる、冷たく澄んだ水で育てた「熊野本宮のあまご」  
地元で愛される、滋味豊かな味わい

### 熊野本宮のあまご

○特 徴：

清流・熊野川上流にある養殖場で大切に育てられている。

アマゴは水温20度以下の綺麗な溪流を好み、側面にパーマークと呼ばれる斑紋と赤い朱点があるのが特徴。

地元ではアマゴのことを「あめのうお」と呼び、昔から親しみのある魚として郷土料理にも用いられる。

厳選した18cm程度のものを中心に、地元宿泊施設へ販売している。近年は、卵からの養殖にも取り組んでいる。



○食べ方：塩焼き、一夜干し、甘露煮など

○水揚げ時期：2月頃～5月頃

○産 地：四村川（清流・熊野川水系大塔川の支流）の養殖場

○水揚げ量：16,000匹  
（H27年度、四村川活性化委員会出荷実績）

○問い合わせ先：四村川活性化委員会  
事務局（田辺市本宮行政局産業建設課内）（0735-42-0022）

○出荷時期：通年

○販売単位：5匹～

