



# にしむろ アグリ情報



## 【特集】温州ミカン新品种「YN26」の産地化を目指して



和歌山県が育成した温州ミカン「YN26」の産地化を図るため、上富田町内の傾斜地階段畑に栽培実証園を設置しました。

現地での品種特性を調査しながら、JA、市町、生産者の皆さんと共に学べる場として活用していきます。

「YN26」は和歌山県果樹試験場で「ゆら早生」に「紅まどか（ブンタン）」の花粉を交配してできた珠心胚実生品種で、2012年1月20日に品種登録されました。「ゆら早生」と比較して、減酸が早く9月下旬の出荷が可能、糖度が高い、果形がやや扁平、着色が早い、樹勢がやや良いなどの特徴があります。



### ○実施園の概要



設置場所：上富田町岡 傾斜地階段畑

定植年：2013年3月、2年生30本  
2014年3月、2年生11本 計41本

規模：4a（41本）

設置期間：2013年～2018年までの5年間

事業主体：西牟婁農業プロジェクト協議会

協力団体：上富田町農業振興協議会

西牟婁地域での「日南の姫」に続く品種として位置づけ、食味で勝負する極早生品種として積極的に導入を図って行きます。

西牟婁振興局地域振興部農業振興課 〒646-8580 田辺市朝日ヶ丘 23-1

TEL：0739-26-7941 FAX：0739-26-7945

URL：<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/130600/130651/index/>

にしむろ地方の農業



## ■西牟婁4Hクラブ連絡協議会で梅スポーツドリンクを開発中

西牟婁地方4Hクラブ連絡協議会では、自らの熱中症対策と梅消費拡大のため、梅ジュースと梅酢を組み合わせたスポーツドリンクを試作中です。

原料の梅ジュースはクラブ員が生産した南高と氷砂糖を1：1で漬け込んだもの、梅酢はクラブ員宅のものを使っています。

1月17日には、試作した中でもクラブ員間で評価の高かったものを中心に5種類、大阪夕陽丘学園短期大学で試飲してもらいました。

若い女性は味のバランスよりも甘味が強く、塩味が弱いものを好む傾向でした。

1位：梅ジュース6倍+梅酢60倍希釈

2位：梅ジュース10倍+梅酢60倍希釈



今回は冬期に若い女性を対象に試飲してもらいましたが、今後は、夏期にももう少し高い年齢層も含めて実施していく予定です。

短大での試飲会

## ■生産量は少ないが、“きらり”と輝く西牟婁地方の農林水産物を食材コレクションとして冊子にまとめました

西牟婁地方の農林水産物には、昔から地元で消費されてきたものや新しく誕生したものなどの中に、地元の人々に愛されているが、生産量の少なさからあまり知られていないものなどがあります。

西牟婁振興局では、そのような農林水産物を、販売業者や六次産業化を目指す生産者・加工業者の素材掘り起こしに、また関係者の情報共有に活用できるよう冊子にまとめました。

掲載品目は22品目で、各農林水産物ごとにキャッチフレーズやセールスポイントを一言でまとめ、次に特徴、食べ方、来歴、旬、生産量、問い合わせ先などを記載し、わかりやすくカラーの写真入りしています。

1月24日には振興局長室にて冊子完成の記者発表を行いました。

また、2月3日には大阪市で開催した「わかやま産品商談会」、2月14日には田辺市商工会議所などで冊子を配布しました。

今後も、料理店、スーパーや直売業者などの販売業者、六次産業化を目指す人達などに、機会があるごとにPRしていく予定です。

なお、振興局のHPにも掲載しているので、ぜひ一度見てください。



冊子の中身

## ■ 静川やまびこ会が県知事表彰を受賞



農山漁村における女性・高齢者の積極的な社会参画を促進するための表彰事業(平成 25 年度)において、田辺市本宮町の静川やまびこ会が県知事表彰を 2 月 24 日に受賞されました。

静川やまびこ会は昭和 49 年、耕作放棄地をなくそうとインゲンや高菜の栽培を始めたのがきっかけとなり、自分たちが栽培した野菜等を使った加工品を販売されています。

静川地区は川湯温泉から 3 km 上流、会員は 5 名で熊野古道歩きの方達の弁当を作ったり、地元からオードブルを頼まれたり、さんま寿司やこんにやく作りなどの体験も受け入れています。また小学校や中学校へも出かけて、めはり寿司の作り方を教えたりと幅広く活動されています。

## ■ 白干梅料理レシピを作りました

農業士女性部会では当地方で一番身近である白干梅の魅力をもっと知ってもらうため、白干梅の魅力をそのまま使ったレシピを研究しました。その一部を紹介します。

### 【パリパリチキン梅だれあえ】



【材 料】(4 人分)

鶏もも肉 2 枚  
梅酢 大さじ 2  
片栗粉 適量(多め)  
梅だれ 白干梅 2 粒  
米酢 大さじ 2  
砂糖 大さじ 2  
ごま油 小さじ 1  
油 適量(もも肉が浸かるくらい)

### 【作り方】

1. もも肉はお湯でさっと洗い、皮をフォークで数カ所穴をあける。
2. もも肉に梅酢をふりかけ 1 分揉み込む。
3. しっかり片栗粉をつけて両面がきつね色になるまで揚げ焼く。
4. 梅干しの種をとり、包丁でたたく。その他梅だれの材料を混ぜ合わせ、3 にかける。

この梅だれは他の料理にもおすすめです!

## ■ ウメ輪紋ウイルスに注意してください!!

ウメ輪紋ウイルスは、国内では平成 21 年に東京都青梅市で初めて発生が確認されて以来、近畿地方では、滋賀県、大阪府、奈良県、兵庫県で感染樹が確認されています。

和歌山県では、平成 25 年 5 月に和歌山市のウメ栽培園地で感染樹が確認されました。

症 状：ウメ・モモ・スモモ等に感染し、葉面にドーナツ状の紋(輪紋)や病斑が見られます。また果実の落果や果実表面に斑紋が現れる等、商品価値が失われることにより、減収する恐れがあります。

伝 染：アブラムシ類により媒介され、感染した植物の苗木や穂木等の移動、接ぎ木による伝染により、発生地域が広がります。

対 策：アブラムシ類の防除を徹底して下さい。また、感染地域からのウメ・モモ・スモモ等の植物の苗木や穂木の移動は県の条例により知事の許可が必要となります。(※詳しくは西牟婁振興局農業振興課にお問い合わせ下さい。)

その他：このウイルスは、種子や果実から他の樹に感染することはありません。

ヒトや植物に感染することはありませんので、果実を食べても健康に影響はありません。

なお、感染樹は、果樹園だけでなく、公園や寺社、住宅の庭木などにも多く確認されています。

右の写真の様な症状に気づいた場合は、早急にご連絡下さい。



ウメの葉の病徴  
ドーナツ状の紋(輪紋)  
や斑紋がみられる