



10

収穫量
日本一



8

和歌山
オリジナル
品種



2



1

1●桃
水はけの良い紀ノ川流域でよく栽培される。中でも「あら川の桃」は和歌山を代表する全国ブランド。

2●近海魚
海岸線が入り組んだ和歌山は、漁場が近い漁港が多く、豊富な種類の近海魚が新鮮なまま水揚げされる。

3●生マグロ
勝浦漁港は近海で獲れた生マグロが水揚げされる。地元のお店ではモチモチ食感の美味しいマグロが味わえる。

4●みかん
和歌山は柑橘王国。中でも温州みかんは和歌山の代名詞的存在。もちろん収穫量日本一。

5●いちじく
収穫量は全国トップクラス。食物繊維が豊富で健康食として女性に人気。

6●ハモ
関西の夏の味覚を代表する高級魚ハモ。加太や戸板、箕島などが有名。

7●新しょうが
和歌山市は有数の生姜の産地。白とピンクのコントラストが鮮やか。爽やかな香りが上品で清々しい。

8●まりひめ
甘味が濃厚で、香りもよい和歌山県オリジナル品種のいちご。

9●柿
秋冬を代表する果実。中でも富有柿はシュクシュクとした歯ごたえが魅力。

10●ウスイエンドウ
ふっくら実が大きく、ホクホクした食感が特徴のウスイエンドウ。印南町やみなべ町は日本有数の産地。

11●しらす
白くてふっくら柔らかい釜揚げしらす。浜の近くで加工されるため鮮度抜群。

12●クエ
ハタ科の高級魚で魚の王様。脂の乗った自身は、上品で深みのある味わい。ゼラチン質がたまらない。

13●ぶどう山椒
有田川町遠井地区は、ぶどう山椒発祥の地。もちろん収穫量も日本一。

14●じゃばら
「邪(じゃ)を払う」が名前の由来の柑橘。花粉症の緩和に有効な成分があると報告され、注目を浴びている。

15●ミニトマト
糖度の高い「赤糖房(あかとんぼ)」や「優糖星(ゆうとうせい)」などのオリジナルブランドが多数生産されている。力強い陽射しが美味しいトマトを作る。

南に青い太平洋、西は紀伊水道を臨み、背後を深い山々に抱かれた和歌山。南北に長く変化に富んだ地形は、春夏秋冬を通して新鮮な海の幸、山の幸をもたらしてきた。

黒潮に乗ってやってくるカツオやマグロは、その代表格。勝浦漁港は日本屈指の生マグロの水揚げ高を誇り、カツオの王様とも称される「ケンケン鰹」は、すさみ町の名物。また紀伊水道に面した良好な漁場は、多種多様な魚をもたらしてくれる。

降り注ぐ太陽と、いく筋もの川がつくった豊穡の地は、日本一と言われる農作物を育んだ。有田川流域で収穫されるみかんの代表ブランド「有田



11

みかん、緑のダイヤと呼ばれる「ぶどう山椒」。紀ノ川河口近くの砂地で栽培される香り高い「新しょうが」。幻のかんきつ「じゃばら」は、日本で唯一の飛び地の村、北山村が原産だ。和歌山の食を味わう。それにはほかならない。



絶品!
幻の
高級魚

12

Un-
changing
Changing



15

和歌山
原産

14

13

食の楽園、和歌山

太陽と黒潮の国、和歌山は食の王国である。海、山、川と、変化に富む豊穡な土地が、多彩な恵みをもたらす。新鮮な魚介に採れたての野菜、フルーツ…。天地のうまみが詰まった食材を丸ごと味わいたい。



4

収穫量
日本一



7



6



5