

세계유산
기이산지 영장과 참배길
고야산 초이시길



고야산 단상가람



구마노 참배길 나카헤지
다이몬언덕



구마노강 배



시라하마온천



람사르조약 습지
구시모토연안 해역

와카야마의

福
歌山の
産



와카야마현
산품은 안전하며 고품질,
엄선된 맛을 보내드립니다.



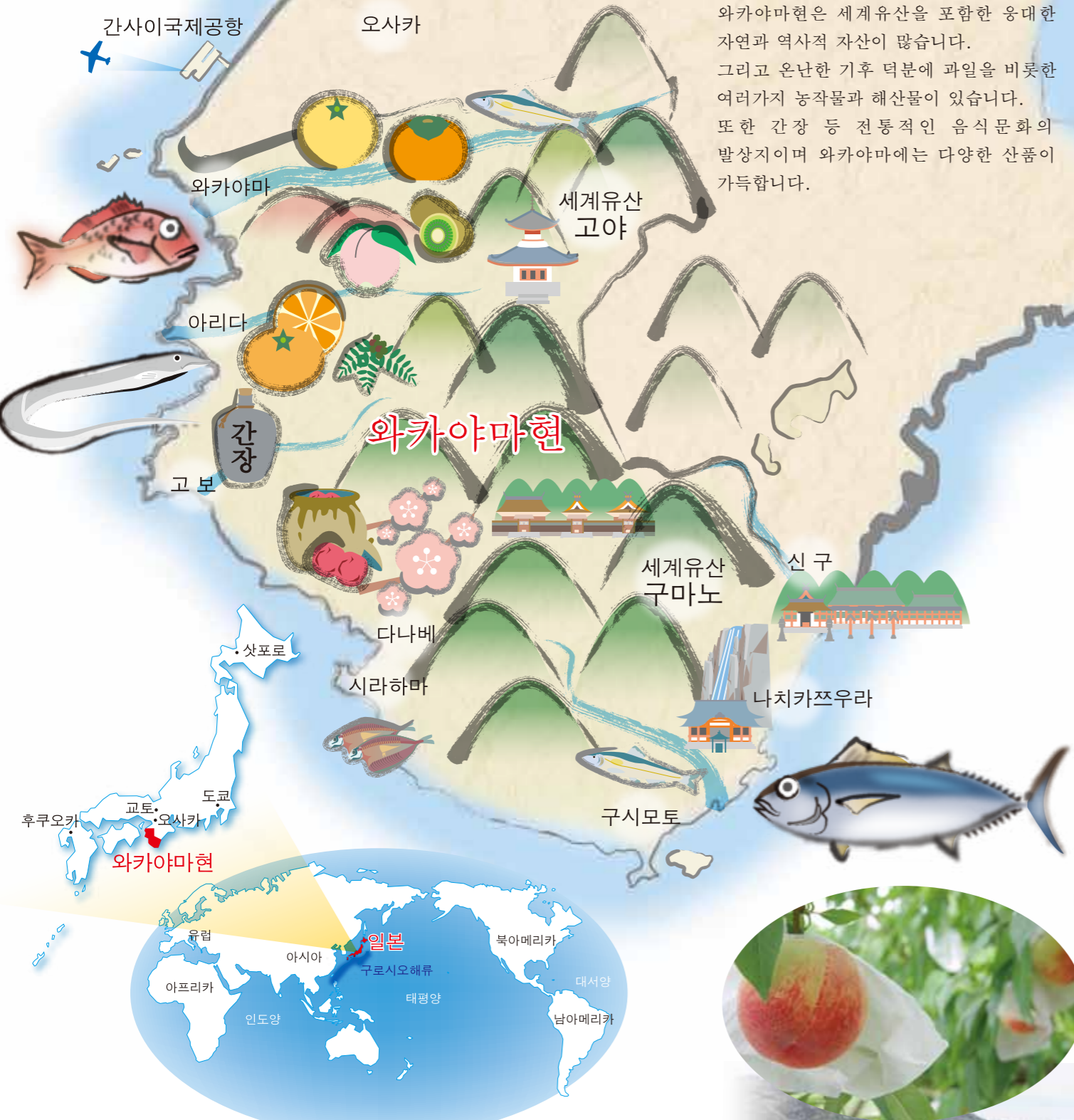
문의처
와카야마현 농수산물, 가공식품 수출촉진협의회
우편번호 640-8585 와카야마시 고마쓰바라도리 1-1
TEL 073-441-2813(직통) FAX 073-432-4161
HP <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/yusyutu/yusyutu.html>
Email e0717001@pref.wakayama.lg.jp



이 인쇄물은 식물유
잉크와 재생지를
사용했습니다.

와카야마의 풍요로운 환경에서

만들어진 매력 넘치는 일품.



와카야마현은 세계유산을 포함한 웅대한 자연과 역사적 자산이 많습니다. 그리고 온난한 기후 덕분에 과일을 비롯한 여러가지 농작물과 해산물이 있습니다. 또한 간장 등 전통적인 음식문화의 발상지이며 와카야마에는 다양한 상품이 가득합니다.

과일 Fruit



과일왕국 와카야마

와카야마현은 온난한 기후를 살려서 귤, 복숭아, 감 등 여러가지 과일을 재배하는 일본제일의 과일왕국입니다. 그리고 고품질, 안전, 안심의 과일 만들기를 위한 연구개발에 적극적으로 노력하고 있습니다.

생산량 일본 제일 **귤**

출하시기: 9월하순~2월

온난한 기후와 배수가 좋은 경사진 땅에서 품질이 좋은 귤을 재배할 수 있다고 하는데, 이 조건에 맞는 와카야마현은 옛날부터 귤 산지로 알려져 있습니다. 당도가 높고 맛이 진한 귤을 생산하고 있습니다. 손쉽게 껍질을 벗길 수 있고 씨가 없는 일본을 대표하는 과일입니다.

생산량 일본 제일 **감**

(씨없는 감)

출하시기: 9월하순~11월



와카야마현 북부를 중심으로 밤낮의 기온차가 큰 기상조건을 이용하여 크고 빛깔 좋은 감을 생산하고 있습니다. 와카야마에서 생산되는 감의 70%가 '떨은 감'이며 껍을 제거한 뒤에 '씨없는 감'으로 출하됩니다. '씨없는 감'은 네모형으로 씨가 없고 당도는 14도 이상으로 달콤하면서 부드러운 육질이 특징입니다.

일본 유수의 산지 **복숭아**

출하시기: 6월하순~8월상순



간사이공항에서 가까운 입지조건을 살려서 달콤하며 신선도가 좋은 복숭아를 출하할 수 있는 산지입니다. '하쿠호'를 중심으로 빠른 시기에 출하하는 산지이며 병해충이나 햇빛에 타는 것을 막기 위해서 하나하나 봉지를 씌워 재배하고 있습니다. 알이 크고 부드럽고 향기로운 와카야마의 복숭아는 높은 평가를 받고 있습니다.

와카야마 오리지널

기노카와감

출하시기: 11월

감에 봉지를 씌우고 나무에 붙어 있는 상태로 떨어진 맛을 뽑니다. 그대로 나무에서 익힌 감이 '기노카와감'입니다. 과육은 흑설탕을 뿌린 것과 같은 색상이며 사각사각한 맛을 느낍니다.



와카야마현의 개요

지세
와카야마현은 일본 최대의 반도인 기이반도의 남서에 위치하며 반도의 남단, 구시모토정은 혼슈 최남단입니다. 면적은 4,722.55km², 산림이 현토의 77%를 차지하며 산 높이는 1,000m 전후입니다. 해안선은 약 650km의 리아스식 해안이며 구로시오 조류의 혜택을 받는 풍요로운 바다에 접해 있습니다.

기후
구로시오 조류의 영향을 받아서 일반적으로 온난한 기후입니다. 일본국내에서도 사계절의 온도변화는 적은 편이며, 남부는 겨울에도 따뜻해서 남국의 이미지가 넘칩니다.





생산량
일본 제일
핫사쿠 출하시기: 1월~4월

국내 생산량의 60%를 차지하는 산지. 적당한 단맛과 산뜻한 산미, 약간의 쓴맛이 있고 껍에 비해 알은 조금 단단해서 씹는 맛을 즐길 수 있습니다. 샐러드 재료로도 맛있게 드실 수 있습니다.

동양의 베스트 오렌지
폰칸 출하시기: 1월~3월

강한 단맛과 향기로 인기있는 과일. 껍질이 두껍지만, 벗기기 쉽고 알은 부드럽고 과즙이 많아 알을 감싼 얇은 속껍질도 쉽게 벗길 수 있어서 먹기 쉬운 과일입니다.



당도가 높다
고품질
데코폰 출하시기: 12월~4월

껍질을 쉽게 벗길 수 있고 알을 감싼 얇은 속껍질은 껍질째 먹을 수 있습니다. 당도는 13도 이상으로 단맛과 산미의 조화가 좋아 아주 맛있는 과일입니다.

일본 유수의 산지
키위 출하시기: 12월~3월

과육은 선명한 에메랄드그린색이며 산뜻한 새콤달콤함이 매력. 비타민 C와 칼륨, 섬유질 등도 풍부하기 때문에 미용식으로서도 인기가 높은 과일입니다. 품종은 「헤이워드」를 중심으로 재배하고 있습니다.



일본 전통의 스파이스
산초 출하시기: 생것은 5월 건조한 것은 7월초순~8월하순



일본 제일의 생산량을 자랑하는 와카야마의 산초는 일본을 대표하는 향신료의 하나입니다. 독특한 향기를 가지며, 요리의 비린내 제거나 해산물 조림에 이용되고 있습니다.

과일가공품

Processed Fruit Products

감 본래의
단맛을 맛보는
안포 감

일본 제일의 생산량을 자랑하는 현대의 히라씨없는감이라는 감을 건조시켜 표면은 꽃감과 같고 안은 홍시와 같은 부드러운 식감입니다. 부드러운 감 본래의 단맛을 맛볼 수 있어, 간식이나 선물 등으로도 좋은 평을 받고 있습니다.



과일을 통째로 맛볼 수 있는
과일음료

과일의 맛을 그대로 살린 신선한 음료입니다. 껍을 비롯해 과일왕국 와카야마만의 여러가지 과일음료가 있습니다.

자연의 풍미를 맛볼 수 있는
잼

제철의 완숙된 과일 본래의 맛을 통째로 살려서 정성을 담아 만든 잼이나 마말레이드 등 자랑할 수 있는 상품을 갖추고 있습니다.



전통의
과실주
매실주

와카야마현 생산의 매실만을 고집하며 특별히 연구된 제조기술로 만든 수많은 매실주가 상품화되고 있습니다. 그윽한 매실의 향기와 부드럽고 감미로운 맛이 인기입니다. 얼음만 넣거나, 냉수나 따뜻한 물을 타서 식전주로 드시면 최고입니다.



생산량
일본 제일
매실

출하시기: 5월하순~6월

국내생산량의 60%를 차지하며, 매실 장아찌 제조 등 가공산업과 함께 발전해 온 산지입니다. 주로 생산되는 「난코바이」라는 매실은 와카야마에서 개발된 품종이며, 크고 과육이 두꺼운 것이 특징입니다. 매실 장아찌나 매실주 등으로 가공합니다.



전통의
맛
일본을 대표하는
건강식품

일본의 독특한 맛인 매실 장아찌는 매실을 소금으로 절여서 햇빛에 말린 것. 매실 장아찌의 주성분인 구연산은 신진대사를 활발하게 하는 효능이 있는 등 일본을 대표하는 건강식품입니다.

와카야마현의 매실 장아찌는 질·양 모두 일본에서 최고입니다. 특히 최고품질의 난코바이를 사용한 매실 장아찌는 껍질이 얇고 알이 통통하며 과육이 두꺼워서 인기가 있습니다. 벌꿀이나 가다랭이포 등을 첨가하여 여러가지 맛을 즐길 수 있는 상품이 가득합니다.

일본 제일의 브랜드
매실 장아찌



매실 주스를 만드는 방법 분량의 기준 매실 2kg 설탕 2kg
간편하게 만들 수 있는 건강 드링크



1 매실을 물로 씻고 가볍게 물기를 빼고나서 냉동실에 24시간 이상 넣어둡니다.



2 설탕과 매실을 층층이 병 안에 넣어 밀폐합니다. (설탕으로 단맛을 조정)



3 매실이 녹기 시작하면 가끔 병을 흔들어서 설탕과 잘 섞습니다. 약 10일정도면 완성.



4 보존할 때는 주스를 가열살균한 후에 식혀서 냉장고에 보존해 주십시오.

냉수 등에 4~5배정도로 희석해서 드십시오. 또, 그대로 빙수의 시럽, 또는 소다나 우유를 타서 마셔도 맛있게 마실 수 있습니다.

* 약 1.8ℓ의 주스를 만들 수 있습니다.
* 발효하기 쉬우므로 다른 용기에 넣어서 가능한 한 냉장고에서 보존해 주십시오.
* 생매실을 사용할 경우는 냉동시킨 매실을 사용할 때보다 시간이 더 걸립니다. (매실을 냉동함으로써 실패하지 않고 단시간에 만들 수 있습니다.)

수 Marine Products 산물

풍요로운 쿠로시오 조류의 혜택
기이수도나 태평양해역의 혜택을 받는
어장이 있으며, 다종다양한 어업으로
옛날부터 수산업이 왕성합니다.



일본 유수의 산지
갈치

출하시기: 연중

수산자원이 풍부한 해협을
어장으로 하는 일본 유수의 산지.
흰살을 삶고, 굽고, 튀기고, 찌는
등 일본식 요리, 그 밖에
중화요리나 프랑스 요리의
식품재료로서도 활용할 수
있습니다.

와카야마의
바다에서 자란
시라스

와카야마 연안의 바다에서 자란
정어리의 치어를 잡아올리면 바로
해변가에서 삶습니다. 삶은 그대로의
「가마야게시라스」, 햇빛에 말린
「덴피보시치리멘」 등이 있습니다.



풍요로운
청류의 산물
은어

출하시기: 양식물은 연중
천연물은 6월~7월상순

기이산계의 산에서 흐르는 강물로
기르는 양식 은어는 생산량이 일본
최고를 자랑하며, 또 풍요로운 자연과
함께 자란 자연산 은어도 풍부합니다.



Processed Marine Products 산물가공품

신선함과 다양한
종류가 자랑
건어물

생선 어획량이 많은 와카야마현에서는
신선도가 좋은 생선을 염선해서 조리·
가공해서 햇빛에 건조시켜 건어물을
만듭니다. 건어물이 되면 생선 맛이 더욱
더 좋아집니다.

고단백
저지방의 가공품
어묵

싱싱한 생선을 갈아서 만든 생선가공품.
어묵의 영양이 그대로 살아서 생선을
보다 맛있게 간단하게 먹을 수
있습니다.



자양식으로 선호하는
곰치 아게니

젤라틴질이 많이
들어있어 맛이 일품인
곰치를 달고 짹짹하게
삶아서 건조시킨 진미.
사각사각하게 먹는
느낌으로 철분이나
칼슘이 풍부하게
포함되어 있습니다.



담홍색의 일품
도미

출하시기: 양식물은 연중
자연산은 3월~4월

도미는 일본에서는 생선의
왕입니다.
와카야마 연안의 조류가
빠른 어장에서 잡히는
도미는 살이 단단하여 맛이
일품입니다.

생 참치
어획량 일본 제일
참치

출하시기: 양식물은 연중
자연산은 12월~2월

기남해역에서 잡히는 참치는 살아있는 채
끌어올리기 때문에 신선도가 좋고 맛이
좋습니다. 특히 「기슈카쓰우라산 생 참치」
는 일본에서 손꼽히는 브랜드입니다.
또, 현대에서는 일찍부터 양식을 시도해서
주목받고 있습니다.



전통의 건강식품
참깨 두부

겉질을 벗긴 참깨를 갈아 잘 삶은 것을 껍으로
굳혀서 만듭니다. 참깨에는 비타민 E 등의
영양성분이 풍부하게 포함되어 있습니다.
영장·코야산의 명물로 알려져 있으며 쇼진요리에
없어서는 안되는 일품입니다.



염선된 소재로 만드는
식초

와카야마의 맑은 자연의 물과
고집한 원료만들 사용한
곡물식초나 과일식초 등, 상품이
많이 있습니다. 그리고 요즘은
조미료가 아니라 건강음료로
만들어진 상품도 인기가 있습니다.

세계의 소이소스는
와카야마현에서 탄생한
간장

세계의 「소이소스(=간장)」로서 국제적으로 인정을
받은 조미료 「간장」 와카야마현이 바로 그 간장의
발상지입니다.
지금도 옛날부터 내려온 제조법으로 손으로 만든
간장이 양조되고 있으며, 천연의 풍미를 살린 맛과
향기로 높은 평가를 받고 있습니다.



Tastes of Wakayama 와카야마의 맛

전통의 맛
일본
맛의 원점

간장의 원료가 되는 것을 만든
사람은 가마쿠라시대 유라정
고코쿠지의 스님이었던
가쿠신이라고 전해지고 있습니다.
나메미소(활은 된장)의
제조과정에서 통 밀바닥에 침전된
액즙이 조미료로서 적합하다는
것을 알고 제조방법을 연구해서
만들었습니다.

이어받은
고지식함
과자



성을 중심으로 번성한 에도시대, 과자의
분야에서도 여러가지 독자적인 상품이
만들어졌습니다.
현대에도 변함없이 다과나 전병, 양갱 등
전통적인 상품이 여러가지 있습니다.

진한 맛이 자랑
와카야마 라면

돼지뼈와 닭뼈를 푹 끓여서 만든 진국을
기초로 한 간장맛입니다. 감칠 맛이 나고 향기
좋은 맛으로 밀가루에 흰자를 첨가한 면을
사용하고 있습니다. 현대에서는 「중화면」
이라고 불리는 전문점도 많이 있습니다.



질이 좋은 물과
장인의 기법의 결정
니혼슈(일본 술)

기이산맥에서 나오는 맑은 물과
개량된 쌀 그리고 전통있는 주조
기술이 맛 좋은 술을 만듭니다.
각 주조업자가 연구, 개발한
개성있는 니혼슈(일본 술)가
다양합니다.

