

# 和歌山ブランドを支える特産物

長い年月をかけ、先人の努力により作り上げられ受け継がれてきた特産物を紹介します。

## 日本一

### 温州ミカン

黒潮気候で育った果肉豊かでジューシーな温州ミカン。「味一みかん」をはじめ、新技術で作った「まるどりみかん」は和歌山ブランドとして注目されています。(平成16年統計による)

### 梅

言わずと知れた和歌山のトップブランド。アルカリ性食品の王様といわれる梅干しをはじめ、梅酢やジュースなど産地製造の多彩な商品も有名です。



### 柿

脱渋技術の向上に伴い、核無しや刀根早生などの品種が導入され、生産量の約7割が渋柿であるのが特徴。皮をむいて寒気にさらすと甘くなり保存食として利用される串柿はかつらぎ町で盛んです。



### ハッサク

全国シェアは約6割を占めるハッサク。酸味のきいたさっぱりとした甘味が魅力。やせ地では育たない果樹で、研究に研究を重ねた成果が実り日本一の座を得ました。

### サンショウ

生産量はダントツの日本一。「清水のサンショウは世界一」といわれるほど。実は佃煮や香辛料、若芽は吸い物や味噌和えに利用されています。



### エンドウ類

キヌサヤエンドウやウスイエンドウなど県産エンドウは全国1位の生産量を誇ります。特に日高地方ではハウス栽培が盛んです。



### マグロ

紀州熊野灘沖で漁獲されたクロマグロ、メバチマグロ、ピンチョウマグロなどが水揚げされる那智勝浦町では、生マグロの水揚げ量日本一。刺し身に良し、寿司に良し、ステーキにも良し。

### タチウオ

水揚げ高全国第1位の有田市。銀白色の輝く細長い体で、白身で脂がのっている割には淡泊で美味です。

### 紀州備長炭

県木のウバメガシを炭焼き窯で焼き上げたもので火力が一定しており、素材のうま味をひき出します。脱臭や防虫などにも利用されています。

## わかやま発祥

### 金山寺味噌

1254年、中国・宋の径山寺に学んだ紀州由良興國寺の高僧覚心によって伝えられた。ナスやウリ、シソ、ショウガも混ぜたこの味噌づくりは、今も湯浅町から御坊市にかけて続けられています。



### しょうゆ

味噌づくりがきっかけでできたしょうゆは湯浅の港から全国に広がり、今やソイソースとして世界各地の食卓に上っています。

### 高野豆腐

平安時代に保存食品として発明され、お参りの人たちに「高野名物」として売られました。仏道を説いて津々浦々を行脚した高野聖たちによっても宣伝され、その名が知れ渡りました。

## 全国有数

### 桃

生産量は西日本一(全国3位)。糖度が高く味のよさが好評で桃山町を中心とした那賀郡内で栽培が盛んです。



### 鯨

日本で初めて組織的な捕鯨が行われた太地町では今も伝統の鯨漁が脈々と受け継がれています。

### 鯛

潮の流れの速い加太沖で育った鯛は身が引き締まり、鮮やかなピンク色をした美しい姿に成長し、年間8万尾以上もが水揚げされます。

### シラス

和歌山の海で育ったイワシの稚魚を水揚げ後すぐ浜の近くで加工します。400年以上の伝統があり、しょうゆや大根おろし、酢の物等にも最適です。

### アユ

清流の伏流水で育った養殖アユは生産全国第2位で関東方面にも出荷されています。また、紀の川から熊野川までの清流で育った天然アユは香り豊かで美味となっています。

### シシトウガラシ

昭和の初め、和歌山市内で栽培が始められ、獅子舞の口に似ていて鷹の爪ほど辛くないことからこの名がつけられたといわれており、全国3位の生産量を誇ります。

### カツオ

土佐の一本釣りやカツオ節も和歌山が発祥。当然、水揚げも多く、すさみの「ケンケン鯨」や串本の「しよらさん鯨」も市場で好評となっています。



## 日本で唯一

### ジャバラ

北山村だけで栽培されており、ボン酢、ジュース、ドレッシングなど活用方法は多彩。最近では花粉症に効果があるといわれ、人気となっています。



## 果樹ある王国わかやま!

和歌山県農業産出額の  
全国シェア及び順位(平成15年)

品目	シェア (%)	全国順位
梅	61.9	1
ハッサク	63.1	1
柿	18.1	1
温州ミカン	14.3	2
清見	17.1	2
イチジク	9.7	2
イヨカン	3.7	2
ネーブルオレンジ	16.6	3
スモモ	12.0	3
キウイフルーツ	11.4	3
桃	11.0	3
夏ミカン	6.0	5
ピワ	5.4	5
果実全体	8.5	2

県全体の農業出荷額のうち約6割を果実生産額が占めます。平成になってから12回も日本一となっています。

## 県民一人ひとりが育てる 和歌山ブランド

産物をはじめ地域の魅力など和歌山のもつ素材に一人ひとりが気づき、磨きあげ、誇りをもって、広めることが何よりも大切です。  
また、これらを進んで消費することは、和歌山ブランドを育てることにつながります。