

みかん発祥の地として長い歴史を有する海南市下津地域。四季を通して暖かい気候が甘く美味しいみかんを育む。また蔵出しのしもつみかんは、12月の完熟みかんを糖度が増し酸味がほどよく抜けるまで貯蔵したもの。

ながみね農業協同組合 電話/073-482-6131



紀州みなべの南高梅

梅の生産量日本一を誇る和歌山の中でも、最高品種として名高い「南高梅」。 果実は大粒で果肉は厚く非常に柔らかい。 梅干しはもちろん、爽やかな香りが梅酒や梅ジュースなどにも向いている。

紀州農業協同組合 電話/0739-72-1162



今や知らない人はいないほどの知名度を誇る紀州備長炭。ウバメガシを原料とした白炭の一種で、打ち付けるとキーンという金属音を奏でるほど。一度火がつくと長時間燃え続け、高級料亭などで広く使われる。主に田辺市やみなべ町、日高川町で製炭される。和歌山県木炭協同組合 電話/0738-53-1358



Wood 龍神材

古くから、木の国、と呼ばれる和歌山県。 なかでも田辺市龍神村は紀伊半島のほぼど真ん中。 文字通り四方が山々に包まれた自然豊かな地域。 そこで産出される杉や桧は、年輪が細やかで木目・色合いが美しく日本中で高い評価を得ている。

龍神村森林組合 電話/0739-78-0246



南紀白浜温泉

熱海温泉や別府温泉と並んで、日本三大温泉、と称 される有名温泉郷。歴史も非常に古く、日本書紀に も当時の歴代天皇が訪れたとの記述がある。今で はホテルや旅館が立ち並ぶ関西屈指のリゾート地 で、共同浴場は宿泊客だけでなく誰もが楽しめる。

白浜温泉旅館協同組合 電話/0739-42-2215



疑似餌で一本ずつ釣り上げられた鰹を船上で直ち に活け締めにするケンケン漁。 血抜きした後に頭 から氷水に入れて漁港に持ち帰り、その日の内にセ リにかけられる。 すさみケンケン鰹の美味しさは、 すさみ漁師の手間ひまの結晶である。

和歌山南漁業協同組合 電話/0739-55-2002

GIに登録された紀州金山寺味噌



Glとは、「Geographical Indication=地理的表示保護制度、のことで、地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その品質等の特性が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を、国が知的財産として保護するもの。金山寺味噌はなめ味噌の一種で、宋に渡った鎌倉時代の僧、覚心和尚が日本に持ち帰り製法を伝えた。その製造工程で滲み出る液体が、醤油の元になったといわれている。

紀州味噌工業協同組合 メールアドレス k-miso@forest.ocn.ne.ip



和歌山ラーメン

和歌山では、中華そば、と呼ばれ、専門店や大衆食堂で出されるご当地ラーメン。 豚骨を使用するが、醤油系と濃厚な豚骨醤油系の二通りに大別される。 麺はやや細めのストレート麺で、少し柔らかめに茹で上げるのが多いともいわれる。

和歌山県製麺協同組合 電話/073-473-7491

世界が憧れる 和歌山の BRANDING

南高梅やみかんといった果実や農産物だけでなく、 海の幸や温泉、木材や和歌山ラーメンなど、 地域の特徴が詰まった和歌山の地域団体商標の数々。 平成18年に始まり登録されているのは13件、 それは世界に誇る和歌山の魅力ともいえる。





和歌山県産の梅を使用して印南町・みなべ町・田辺市・西牟婁郡で生産された大粒で果肉が厚くやわらかい梅干しのこと。紀州田辺藩が栽培を奨励したことに始まり、明治時代には梅の生産から加工まで一貫しておこなわれるようになった。

紀州みなべ梅干協同組合 紀州田辺梅干協同組合 電話/0739-35-1101



和歌山県産のえんどう豆の一種で、グリーンピース のように実だけを食べる種類。 皮は薄くて粒が大きく、ホクホクとした食感が特徴で甘みもあり、豆ごは んや卵とじにしてよく食べられる。 日高地域で主に 栽培されている。

和歌山県農業協同組合連合会 電話/073-488-5574



果樹王国和歌山を代表するみかんのブランドで、 2006年に始まった地域団体商標制度の認定第一弾 として認定された。有田は古くからみかん栽培が盛 んで、紀州藩の委託を受け栽培を始めたのがきっか けといわれている。

ありだ農業協同組合 電話/0737-53-2311



紀伊半島南部の海に自生する海藻で、 大きく広い布(め)。で ひろめ、と呼ばれている。 磯の香りが高く、軽く湯通しして酢の物やしゃぶしゃぶで食べるのがおすすめ。 多くが地元で消費される希少な食材だが、最近は県外のグルメからの注目も集めている。

和歌山南漁業協同組合 電話/0739-22-8520



紀州箪笥₯и

紀州箪笥の始まりは定かではないが、落雷で焼失した和歌山城の再建や道具類の献上のために多くの職人が集まったのがきっかけだとか。上質な木材と木に精通した職人が城下町に集まり、美しく気密性の高い紀州箪笥が造られた。

紀州桐箪笥協同組合 電話/073-452-2011



紀州勝浦産生まぐろ

勝浦漁港といえば日本有数の生まぐろの水揚量を 誇る紀南を代表する漁港。延縄漁法で漁獲され、一 本一本丁寧に活け締め処理した後、船内で冷水保存 (氷温)され水揚げされる。モッチモチの食感は新 鮮な生まぐろならでは。

和歌山県漁業協同組合連合会 電話/0735-52-0951