

旬の和歌山情報をお届けします
2019 vol.38

Topics 1.

【フルーツ王国 和歌山】県産みかん、果実全体の産出額共に日本一!



また、みかんだけでなく、同じく全国約6割のシェアを誇る日本一の梅の産出額も消費拡大に向けたPRやニーズの高まりにより増加。みかんや梅、柿など果実全体の産出額は816億円となり、15年ぶりに果実全体でも日本一となりました。

みかんの生産量は14年連続日本一を続けており、今後も厳選出荷の取組をはじめ、優良品種への改植やマルチ栽培など高品質生産を推進し、みかんの生産量、販売単価、産出額の3冠日本一と果実産出額日本一の堅持をめざします。



2017年産の県産みかんの生産量は減少したものの品質が良く、JAグループと連携した精度選別可能な光センサー選果機を利用した厳選みかんの出荷にも取り組んだことから、販売単価がさらに上昇し、みかん産出額が過去20年間で最高となる335億円で、3年連続日本一となりました。

問い合わせ／和歌山県果樹園芸課 電話／073-441-2902

Topics 2.

南紀熊野ジオパークが日本ジオパークに再認定されました。

南紀熊野ジオパークは、プレート沈み込みに伴う大地の形成過程を物語る「橋杭岩」など特徴的な地質遺産に恵まれ、また、熊野信仰や筏流しなど、数多くの文化が育まれています。このことが評価され、2014年日本ジオパークに認定されました。

ジオパークの活動には、地質遺産を保全するとともに研究や教育、観光に活用する取組が含まれ、それ

を評価する4年ごとの現地審査の結果、「教育・保全・ガイドツアーなどの様々な活動を繰り広げ、多くの関係者がその活動を楽しんでおり、2014年の認定からの活動で自然や文化などを保全し、その価値を伝え、地域の経済活動を活性化させる持続可能な観光へ向けた土台ができはじめている」として、再認定されました。

2019年7月には、串本町潮岬に総合案内施設として「南紀熊野ジオパークセンター」がオープンする予定です。(開館時間9:00~17:00、入館料無料、年末年始のみ休館)



問い合わせ／和歌山県自然環境室 電話／073-441-2690



わさび寿司

販売者／赤玉(あかだま)
住所／有田郡有田川町清水337-7
電話／0737-25-0371

<http://akadama-kishu.com/> オンラインショップでも販売



和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

残間里江子審査委員長

和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあります。毎回審査が楽しみです。



わさびの葉で包んだ、地域伝統の味

シャキシャキとした歯ごたえの後、新鮮なわさびの香りがツンと鼻に抜ける。古来、和歌山の海で獲れた鯖を、山間部の村々へ運ぶ街道が通っていた清水の町。わさび寿司は、江戸時代に地域の郷土寿司として生まれ、今も祝い膳には欠かせないという。

元産を中心にして、しめ鯖と鮎の甘露煮、わさびのすりおろしの3種類の具が、さっぱりとした寿司飯によくあう。「わさびの葉の歯ごたえを残しながら、香りよく、色鮮やかに、ほどよい辛さを残すのに苦心しました」と3代目の西林和喜さん。一口大のサイズで3つ4つとついで手が伸びる。



春はわさび、春が過ぎると青い柿の葉、秋口になるとハシロウの葉。昔は季節ごとに包む葉も変わったという。殺菌作用の強いわさびで包むのは、木こりが山仕事の弁当に持っていくのにもちょうどよかった。

プレミア和歌山