



[交通のご案内]

高速・自動車専用道路・有料道路
 主要道路
 南海電鉄
 JR
 今号の取材先

冬の恵みを 召し上がれ。



日本の和歌山みかんの季節です。
 和歌山のみかんと言えば、まず思い浮かぶのが紀の国屋文左衛門、そして生産量全国。紀の国屋文左衛門が江戸へ出荷し財を成したみかんは現代のみかんではなく、小みかんという品種。現在では鏡餅に添える橙の代わりとして出荷されているに過ぎない。
 現在出荷されるみかんのほとんどは種なしの、温州みかんだ。てつべんまで石垣階段のようなみかん畑が連なる山々。温暖な気候と保温・排水・光の反射効果のある石垣型みかん園が、美味しいみかんを育てる。市場には初夏からハ



ウスみかん、続いて、極早生みかん。"早生みかん"など、出荷最盛期の冬には、完熟みかんが出回る。2月以降には、海南市下津町のこだわり"蔵出ししもつみかん"が有名だ。12月に収穫した完熟みかんを、木造土壁の貯蔵倉庫で、糖・酸のバランスを調整し、出荷する。みかんが育つた段々畑の中に建てられた貯蔵庫は、土壁の自然な温度・湿度調整によって、絶妙な風味を造り上げる。じっくりねかせた逸品を是非召し上がれ。

ヘルシーで美味しいみかんをもっと楽しむ。

こだわりの極上みかんジュース

"味一みかん"は、糖度12度を超える甘さとコクが特徴の希少なみかん。最近では、フィルムを地面に敷き、ドリップ式で少しづつ水分を与え、土壌水分をコントロールするマルチドリップ式栽培や有機・低農薬栽培など最新の栽培法で良質な"味一みかん"を供給している果樹園もある。

その"味一みかん"のみを原料とした贅沢なジュースが人気だ。原料だけでなく、その製法にもこだわりが詰まっている。通常の製法では一緒に搾られる外皮を丁寧にもみ、フクロ(こと)搾って作られたジュースは、食物繊維をたっぷり含みとろみのある深い味わいが楽しめる。

みかんマーメイド
 香料・防腐剤・着色料を一切使わない自然な味わいのみかんマーメイド。ペクチンも使っておらず、やわらかな食感と自然な甘みが楽しめる。あまなつ、レモン、キウイなど様々な味も楽しめる5種詰め合わせで。



「和歌山のお取り寄せ」掲載商品は、
 インターネットショッピングサイト:わいわい市場
<http://wiwi.co.jp/fichiba/>にてお取り寄せいただけます。
 但し、「蔵出ししもつみかん」のお取り寄せは、JAながみね しもつ総合選果場
 e-mail:nagamine@ps1.jawink.ne.jp
 TEL:073-492-1235 FAX:073-492-4021
お問い合わせ先
 「ふるさと和歌山わいわい市場運営協議会」
 (和歌山市小松原通1-1 和歌山県 ブランド推進課内)
 受付時間:月~金曜日
 (祝祭日、12月29日~1月3日までの年末年始を除く) 9:00-17:00
 e-mail:wiwi-info@wiwi.co.jp TEL:073-441-2814 FAX:073-432-4161

2007 vol.1 編集後記

里山へ。新たな故郷ではじめる。
 ひたすら働き続けてきた団塊世代が定年を迎える。失われようとする自分自身、家族との絆。自然を取り戻そうと、田舎暮らしを希望する人も多い。田舎の自然に癒される。田舎はそんな甘いものではない。厳しい自然、不便な暮らし、地域との濃い関わり。「定住は人生の大事業」立松氏が言っていた。余生でなく、もう一度違う人生をやり直す。それくらい真剣なことであるべきだ。そして、定住を支援する地域の人がいる。受け入れる側も真剣だ。和歌山の田舎には、美しい自然がある。美しいものは、失われやすい。辛うじて残された美しさの中に、地域の人々の笑顔とその奥にある健気な努力が見え隠れしている。
 人、社会、地域の「和」は豊かな自然・文化など魅力ある「和歌山」で育ちます。その「和」の中でこそ「和み(nagomi)」が生まれるのです。そんな「和歌山」の魅力発信していく情報誌として、本誌タイトル「和(nagomi)」が生まれました。

和歌山県総合情報誌「連」は、15号をもちまして終刊とさせていただきます。
 読者の皆様のあたたかいご支援、ご鞭撻心より感謝いたしております。



和歌山の人、社会、地域

和

n a g o m i

企画・発行／和歌山県
 発行日／平成19年1月22日
 企画編集／(株)電通 制作・印刷／(株)阪急デザインシステムズ
 〒640-8585 和歌山県広報室 和歌山市小松原通1-1 TEL:073-441-2032 FAX:073-423-9500

編集部へのEメールでのご意見・お問い合わせは nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp