



南高梅

地域ブランド第一弾として、認定された南高梅。生産量はもちろんみなべが日本一。実は大きく、果肉は厚くて柔らかいので梅干しには最適。みなべ町役場には、梅に関するあらゆる業務を行う全国で唯一の“うめ課”がある。

みなべ町役場うめ課
住所 / 日高郡みなべ町芝742
電話 / 0739-74-3276



南高梅と糖度8度以上のミニトマト優糖星。2つの地域産品のコラボにより誕生した「とまと梅」は、ミニトマトの果汁で漬け込んだ新感覚のデザート系梅干。可愛いパッケージも好評。
JAみなべいなみ
住所 / 日高郡みなべ町気佐藤321-6
電話 / 0739-72-2650



まりひめ

さちのかを父に、あきひめを母に誕生した和歌山県オリジナルいちご。平成15年和歌山県農業試験場で研究を開始し、7年の歳月経て品種登録された。12月上旬から収穫でき、収量も多く、現在では県内いちご農家の20%が栽培を行っている。

和歌山県農業試験場
住所 / 紀の川市貴志川町高尾160
電話 / 0736-64-2300

大粒で糖度はさちのかと同程度ながら酸度が低いので、より甘さを感じることができる。イチゴ本来のkokoroのある甘さとジューシーな果汁が口中に広がる。東京の有名百貨店でもお目見え。



大いなる自然に恵まれた和歌山。山と海に抱かれながら、四季が織りなす気候風土の中、先人たちは知恵をしぼり、努力を重ね、それぞれの地域に合った農産物を探し、作り出した。その情熱を継承しながら、新たな工夫を重ね、より広い市場に挑戦する紀州人たち。そこには旬の美味しさを多くの人に知ってもらいたいという生産者ならではの純粋な想いと、さらなる地域の発展を願う人々の想いが込められている。

地域を耕す。

大いなる自然に恵まれた和歌山。

山と海に抱かれながら、四季が織りなす気候風土の中、

先人たちは知恵をしぼり、努力を重ね

それぞれの地域に合った農産物を探し、作り出した。

その情熱を継承しながら、新たな工夫を重ね、

より広い市場に挑戦する紀州人たち。

そこには旬の美味しさを多くの人に知ってもらいたい

という生産者ならではの純粋な想いと、

さらなる地域の発展を願う

人々の想いが込められている。



じゃばらを手軽に味わえると人気の「じゃばら給」。



じゃばら

じゃばらとは、日本で唯一の飛び地の村・北山村に、自生していた幻の柑橘。今でも北山村周辺で多く栽培されている。ビタミンやカロチンが豊富で、最近では花粉症に効果があると注目を集め、果実はもちろん加工品も売り切れ続出。

北山村じゃばら村センター
住所 / 東牟婁郡北山村大沼42
電話 / 0735-49-2037

じゃばらをふんだんに使ったばん餅「じゃばん」もおすすり。

新生姜

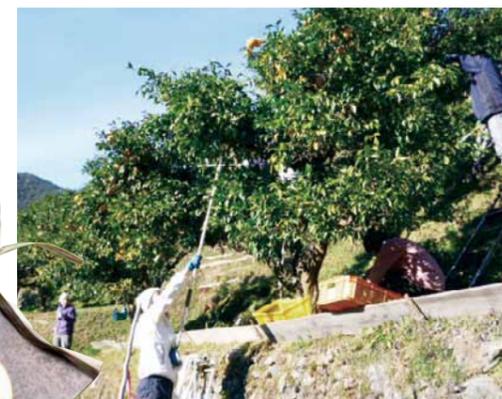
砂地で育てられる和歌山の新生姜は全国第2位の生産規模を誇る。地中で熟成された土生姜とは異なり、白く美しい表面と瑞々しい歯ごたえが特徴。甘酢漬けのほか、炒め物やサラダの具材としても人気。

生姜本来の味が楽しめる幅広い年代に人気の生姜丸しぼりわかやまジンジャーエール。梅果汁を加えた梅ひと雫も新登場。ギフトとしても人気が高く、郵便局のカタログでも販売中!

JAわかやま
場所 / 和歌山市栗栖642
電話 / 0120-222-866



酒の肴やご飯のおかずとしても食べられる柚べし。柚子をくりぬき味噌やごまなどを詰め蒸し、寒風の半年乾燥させて作る手造り伝統特産品。
龍神は〜と
住所 / 田辺市龍神村龍神165
電話 / 0739-79-8068



柚子

県内では古座川町で最も多く栽培され、柚子酢やジュース、ジャムなどに加工されている。龍神村では自宅の庭で柚子を栽培し、それぞれの家庭で「柚べし」を製造していた。今では龍神は〜とだけが、その伝統を守り製造販売している。

左 / あら川の桃ジャム(市場農科婦人大学) 右 / ももコンフィチュール(桃りゃんせ夢工房)



一年中「あら川の桃」の美味しさを楽しんでもらいたいと、周辺の婦人会メンバーで作った「桃ジャム」と「ももコンフィチュール」。新鮮な桃を贅沢に使用。桃そのものの味が楽しめるどピーター続出。地域の産直市場でも購入可能。
桃りゃんせ夢工房
住所 / 紀の川市桃山町神田526-2
電話 / 0736-66-3454

温州みかん

日本一の生産量を誇る温州みかん。穏やかな気候と燦々と降り注ぐ陽光が美味しさの秘密だが、さらに美味しく安定的に作るため、地表を白く覆い、反射光を利用するのだとか。自然の恵みと人々の努力の結晶だ。



早和果樹園
住所 / 有田市宮原町東349-2
電話 / 0737-88-7279

濃厚なみかんの旨みを凝縮した「味-ジュレ」と、小粒のみかんをまるごとビン詰にした「てまりみかん」。は贅沢な本物の味。



ぶどう山椒

果実は美しい緑色でぶどうの房のようになり、ピリリッと辛く、フルーティーで爽やかな香りが特徴のぶどう山椒。旧清水町原産と言われ、今でも有田川町を中心とした地域で多く栽培されている。和歌山県の生産量は全国の70%以上を占め日本一。

山椒の楽しみ方は山椒粉だけではない。未成熟の山椒を白で染めたものや、完全したものや、果実の水蒸気やちりめんと一緒に炊いたものなどバリエーションは豊富。

かんじゃ山椒園
住所 / 有田川町富川129
電話 / 0737-25-1315

