

リキュール類では日本初の認定!  
地理的表示「GI」とは?



今年9月、『和歌山梅酒』が、念願だった酒類の地理的表示(GI:Geographical Indication)の指定を受けた。酒類の地理的表示は国税庁長官が指定するもので、和歌山梅酒の指定は全国13例目であり、和歌山県内では初めて。リキュールとしては全国初の指定となる。今後は、和歌山県とGIと和歌山梅酒管理委員会とが一体となって大阪国税局や関係事業者とともに、関連イベントなどを活用し、和歌山梅酒の魅力を世界に発信していく。

GIとは、産地ならではの特性が確立され、その地で生産し、基準を満たした商品だけが産地名(地域ブランド)を独占して名乗ることができる制度。産地を名乗ることで他の製品との差別化を図ることができ、消費者の信頼性向上にもつなげられる。



『和歌山梅酒』の生産基準は、県内で収穫された新鮮な青梅や完熟梅のみを原料に使い、県内で蒸留酒や清酒、ウイスキー、ブランデー、スピリッツなどに漬けて造った梅酒のこと。酒1キロリットル当たり梅の実を300キログラム以上使い、90日以上漬け込むことなども定められている。爽やかな風味の酒というだけでなく、古来より発酵食品の製造が盛んな地域で造られたという特性も含め、GIとして認められた。

GI和歌山梅酒管理委員会  
住所／和歌山市雄賀屋町16  
(和歌山県酒造組合連合会)  
電話／073-431-8689



柿の生産量、全国1位の和歌山県。中でも県北部に位置する伊都地域は、県内生産量の3分の2を占める柿の产地である。高野山から降りてくる冷気と、紀の川に沿って吹く風が絶妙に交わり、寒暖差の大きな気候が作り出される。また丘陵地帯であるため、傾斜に沿って畑の隅々まで陽光が降り注ぐ。そんな豊かな自然や気候、立地条件に恵まれた和歌山県は、柿だけでなく多くの果実が豊富に育まれるフルーツ王国でもある。また柿といえども甘柿である富有柿が有名だが、和歌山県では渋を抜き甘くする渋柿の生産量も多い。

昔から“柿が赤くなれば医者

が青くなる”という諺にあるように、柿は栄養が豊富な果実として有名。特に皮膚や粘膜の健康維持を助けると共に、優れた抗酸化作用を持つビタミンCを多く含み、柿1個食べることで、1日の摂取推奨量を十分に摂取することができます。柿に含まれるミネラルを多く含み、また渋味の元となっているタンニンは、アルコールの吸収を穩やかにするため二日酔いにもいいといわれる。さらに柿に含まれる糖質は低分子で吸収性が早く、エネルギーになりやすいといいます。まさしく柿は優れた機能を多く持つスーパーフードである。



### 令和2年7月、和歌山のたねなし柿がスーパーフードに認定!

食物繊維がたっぷり含まれる柿。体内の有害な物質を排出する機能を助けたり、腸内環境を整える働きがあり、日本スーパーフード協会からもジャパンスーパーフードとして認定され、その栄養価の高さがますます評価されている。抗酸化成分もたっぷり含まれ、美容面での効果にも期待が寄せられている。



日本女性の肌を研究するポーラが行っているニッポン美肌県グランプリ2018で、和歌山県がシワができるにくい部門で1位に。またくすみがない部門でも2位を獲得。果実王国、和歌山は美肌県でもある。

日本女性の肌を研究しているポーラが全国47都道府県、2017年9月1日～2018年8月31日の1年間で集めた女性の肌データ(564,608件)を分析し、県別に集計したものからランキング



日本唯一の飛地、和歌山県北山村が原産の柑橘。名前は「邪氣を払う」ことに由来。主な栄養素の働き●ナリルチノ/花粉症の緩和等



和歌山県北部を中心に県下全域で栽培。和歌山県オリジナル品種『まりひめ』は、酸度が低くジューシーな甘さ。主な栄養素の働き●葉酸/動脈硬化予防●アントシアニン/抗酸化作用等



※参照: 和歌山県産 食材機能性ガイド  
HPアドレス>><https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kinousei/d00156528.html>



伊都郡かつらぎ町にある『四郷』は、串柿の里として有名。秋が深まるとき山々の紅葉と共に、至る所に串柿が吊るされ、里中が赤く染まり牧歌的な風景が広がる。

なかなか見分けるのは難しいですが  
柿にも色々な種類があるんですよ!



平成31年に品種登録された和歌山の新品種。10月下旬から出荷される早生の甘柿で、実は大きくジューシーで果汁がたっぷり。

富有柿(ふゆうがき)  
甘柿の中でも一番ポピュラーな柿。果肉は柔らかく日持ちもよく、11月上旬から出荷される。

他にもたくさんあります。  
美味しいもん身体にいい和歌山の果実を紹介!



生産量は全国1位で全国の3分の2を占める。特に『南高梅』は最高級品として有名。主な栄養素の働き●クエン酸/血液浄化作用●梅ポリフェノール/インフルエンザ感染予防等



西日本最大級の桃の生産量を誇る和歌山。紀の川流域で栽培される『あら川の桃』は和歌山を代表する桃のブランド。主な栄養素の働き●カテキン/生活習慣病予防●ビタミンE/抗酸化作用等



生産量は全国1位。特に『有田みかん』は日本を代表するブランド。主な栄養素の働き●ペクチン/腸内環境改善●ヘスペリジン/生活習慣病予防等

# おいしく食べて、美しく健康になる! 和歌山の柿の底力

五穀豊穣を願い、また日頃の感謝を込め、神仏にお供えする。日本古来の風習であるが、供えられた旬の果実などは、美味しくもあり、身体にいい。まさしく自然の恵みである。

## other Fruits