

「食べて応援！わかやま海の幸ランチ」

きいちゃん食堂で開催！！

和歌山県では、水産業への理解を促進するとともに、郷土愛や食に対する感謝のこころを涵養することを目的に鯨食普及や県産水産物の魚食普及に取り組んでいます。

この度（株）フーズファイルと連携し、「鯨食」普及のほか、地産地消による県産水産物の消費拡大を目的として、期間限定で定食・弁当を提供します。

和歌山の海の幸を平日の日替わりランチとして堪能できる機会ですので、ぜひご賞味ください。なお、10月6日（火）は信愛高等学校の生徒が考案したメニューを提供予定です。

- 1 期 間 令和8年10月5日（月）～10月9日（金）
- 2 場 所 県庁北別館1階職員食堂（きいちゃん食堂）どなたでもご来店いただけます
提供時間：11時00分～13時00分（ラストオーダー12時45分）
- 3 メニュー ○定食（1日30食限定 各990円、税込み）ほか定番の水産物メニューもございます

10/5（月）	10/6（火）	10/7（水）	10/8（木）	10/9（金）
くじら 竜田揚げ	サバの 梅しそ照焼き	マグロカツ	サバコロッケ ハモメンチ	足赤 エビフライ

○弁当 「サバ竜田揚げ弁当」（数量限定 600円 税込み）

- 4 その他 ・**知事による実食**（くじら竜田揚げ定食）※議会開会中のため予定を変更する場合があります
日時 令和8年9月29日（火）11時30分～
場所 県庁北別館1階きいちゃん食堂（和歌山市小松原通1-1）

・**和歌山信愛高校1年生と漁業者による実食**（サバの梅しそ照焼き）

日時 令和8年10月5日（月）11時30分～

場所 県庁北別館1階きいちゃん食堂（和歌山市小松原通1-1）

- ・期間中くじらのポスター掲示やくじらのヒゲ等をきいちゃん食堂内で展示
- ・まき網漁獲物のブランド「紀和美」に関するポスターを掲示



くじら竜田揚げ定食



サバの梅しそ照焼き定食

担当課：農林水産部 水産局 水産振興課
担当者：村田・島村
TEL：073-441-3007

問い合わせ先：株式会社フーズファイル
担当者：丸山・大里
TEL：073-422-3600

食べて応援！わかやま海の幸ランチ



10/5(月)

伝統の味～400年続く捕鯨文化～
くじら竜田揚げ定食



10/6(火)

信愛高校生が考えたお魚レシピ
サバの梅しそ照り焼き定食

10 / 5 ～ 9
@きいちゃん食堂



10/7(水)

日本有数の生マグロ水揚げ港勝浦産
マグロカツ定食



10/8(木)

比井崎漁協の名物コロッケ登場
サバコロッケとハモメンチ定食



10/9(金)

みんな大好きプリプリ食感
足赤エビフライ定食

和歌山県と鯨の歴史について

和歌山県の太地町は、400年以上の歴史を持つ日本を代表する捕鯨の町です。江戸時代から現在まで受け継がれてきた捕鯨文化は、県民の食生活に深く根付き、鯨は「海からの恵み」として大切にされてきました。

本フェアの初日には、太地町所属の捕鯨船が捕獲したくじら肉を使用した料理をご提供します。また、**フェア期間中の限定ランチには+1品の鯨ベーコンを提供**します。鯨肉はタンパク質が豊富で低脂肪という栄養的な特性に加え、郷土の食卓に欠かせない重要な資源です。この機会に伝統の食材をご賞味ください。



鯨ベーコン

高校生が地域の課題にクローズアップ～授業で生まれたお魚レシピ～

令和8年7月13日に和歌山信愛高校の1年生が、学校設定科目リージョン探究で「紀和美」の認知度向上を目的に、家庭でも実践しやすい魚のレシピを考案して調理・実食しました。高校生が漁業現場を見学し漁師との意見交換を経て誕生したレシピである「サバの梅しそ照り焼き」を2日目に提供します。この機会に地産地消しながら家庭で作れる魚料理について考えてみませんか？



和歌山県中型まき網連合会特選出荷協議会では、まき網漁獲物(マアジ、マルアジ、マサバ)のうち、漁獲時期、重量及び脂質含有量の基準を設け、その基準をクリアしたものを「紀和美」としてブランド化しています。