

世界遺産
紀伊山地の霊場と参詣道
高野山町石道



高野山 壇上伽藍



熊野参詣道 中辺路
大門坂



熊野川 川舟



白浜温泉



ラムサール条約湿地
南本沿岸海域

Foods of Wakayama



和歌山県の産品は、安全で高品質、
選び抜いた美味をお届けします。



お問い合わせは
和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会
〒640-8585 和歌山市小松原通 1-1
TEL 073-441-2813(直通) FAX 073-432-4161
HP <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/yusyutu/yusyutu.html>
Email e0717001@pref.wakayama.lg.jp



PRINTED WITH SOY INK このパンフレットは大豆インキと再生紙を使用しています。

和歌山の豊かな風土から生まれた 魅力あふれる逸品。



和歌山県は、世界遺産を有する雄大な自然と歴史の資産にあふれています。そして温暖な気候のもと、果実などをはじめ様々な農作物や豊かな海の幸があります。また、醤油など伝統的な食文化の発祥の地でもあり、多種多様なおいしい和歌山県産品がいっぱいです。

果実 Fruits



フルーツ王国和歌山

和歌山県は、温暖な気候を生かして、みかん、桃、柿など様々な種類のフルーツが栽培されており、日本でトップクラスのフルーツ王国です。また、高品質で安全・安心な果物づくりのための研究開発に積極的に取り組んでいます。

生産量 日本一
みかん
出荷時期：9月下旬～2月

温暖な気候と水はけの良い傾斜地では、品質の良いみかんができる。この条件にあてはまる和歌山県は、古くからみかんの産地として知られています。糖度が高く味の濃いみかんを生産しています。手で簡単に皮がむけ、種が無く、日本を代表する果実です。

生産量 日本一
柿 (たねなし柿)
出荷時期：9月下旬～11月



和歌山県北部を中心に、昼夜の温度差が大きいという気象条件を生かして、大きく色づきの良い柿を生産しています。和歌山で生産される柿の7割が「渋柿」で、渋抜きをした後「たねなし柿」として出荷されます。「たねなし柿」は、四角い形状で種が無く、糖度は14度以上あり、甘くて柔らかい肉質が特徴です。

日本有数の産地
桃
出荷時期：6月下旬～8月上旬



関西国際空港に近い立地条件を生かして、甘く鮮度の良い桃を出荷できる産地です。「白鳳」を中心とした早出し産地で、病害虫や日焼けを防ぐため、一つひとつに袋をかけて栽培されています。大玉で柔らかく、香り高い和歌山の桃は高い評価を得ています。

桃源郷

和歌山 オリジナル
紀の川柿
出荷時期：11月

果実に袋をかけ、樹になった状態で渋を抜きます。そのまま樹上で成熟させた柿が「紀の川柿」です。果肉は黒砂糖をふった様な色合いで、サクサクとした食感です。



和歌山県の概要

地勢
和歌山県は日本最大の半島である紀伊半島の南西に位置し、半島の南端、串本町は本州最南端です。面積は4,725.55km²。山林が県土の77%を占め、山々は標高1,000m前後です。海岸線は約650kmのリアス式海岸で黒潮の恵みをふんだんに受けた豊かな海に面しています。

気候
黒潮の影響を受けて一般的に温暖な気候です。日本国内でも四季の温度の変化は少ない方で、南部は冬でも暖かく南国のイメージにあふれています。





東洋の
ベストオレンジ
ポンカン 出荷時期：1月～3月

強い甘味と香りが人気の果実。皮が厚いわりにむきやすく、果肉は軟らかく多汁で、果肉を包む袋も簡単に分かれ食べやすい果実です。



生産量
日本一
ハッサク 出荷時期：1月～4月

国内の生産量の6割を占める産地。ほどよい甘みと爽やかな酸味、ほのかな苦みがあり、みかんに比べ果肉は少し堅めで歯ごたえのある食感が楽しめます。サラダに入れても美味しくいただけます。



糖度が高く
高品質
デコポン 出荷時期：12月～4月

皮がむきやすく、果肉を包む袋ごと食べられます。糖度は13度以上あり、甘味と酸のバランスがよく、とてもおいしい果実です。

日本有数の産地
キウイフルーツ 出荷時期：12月～3月

エメラルドグリーンの色鮮やかな果肉でさわやかな甘酸っぱさが魅力。ビタミンCやカリウム、食物繊維なども豊富なことから、美容食としても人気の高い果実です。品種は「ヘイワード」を中心に栽培しています。



日本伝統の
スパイス
サンショウ 出荷時期：生実は5月
乾燥実は7月初旬～8月下旬



生産量日本一を誇る和歌山のサンショウは日本を代表する香辛料のひとつです。独特の香りを持ち、料理の臭み取りや佃煮として利用されています。

果実加工品

Processed Fruit Products

柿本来の甘さを
味わう
あんぽ柿

日本一の生産量を誇る県内の平核無柿を乾燥させ、表面は干し柿のように、中は半生でとろりとした食感です。柔らかく柿本来の甘さが味わえ、おやつやご進物などに喜ばれています。



フルーツを
まるごと味わえる
果実飲料

果実の美味しさをそのまま生かしたフレッシュな飲み物です。みかんをはじめフルーツ王国和歌山ならではの様々な果実飲料があります。

自然の風味を
味わえる
ジャム

旬の完熟した果実本来の味をまるごと生かし、丹精込めてつくられたジャムやマーマレードは自慢の商品を揃えています。



梅林

生産量
日本一
梅

出荷時期：5月下旬～6月

国内生産量の6割を占め、梅干製造など加工産業とともに発展してきた産地です。主に生産される「南高梅」は和歌山発祥の品種であり、大玉で果肉が厚いのが特徴です。梅干や梅酒などに加工します。

和の
リキュール
梅酒

和歌山県産の梅にこだわり、製造方法も趣向をこらした数多くの梅酒が商品化されています。ほのかな梅の香りとまろやかでフルーティな味わいが人気です。ロックや水割り、お湯割りなどにして食前酒に最適です。



伝統の味
日本を代表する健康食品

日本独特の味である梅干は、梅の実を塩漬けて天日で干したものです。梅干の主成分であるクエン酸は、新陳代謝を活性にする効果があるなど日本を代表する健康食品です。

日本の
トップブランド
梅干

和歌山県の梅干は、質・量ともに日本一を誇ります。なかでも最高品質の南高梅を使用した梅干は、皮が薄く果肉がふっくらと肉厚で人気があります。ハチミツやかたお節などを加えた様々な味を楽しむ商品がいろいろあります。



梅ジュースのつくり方 分量のめやす
梅 2kg 砂糖 2kg
手軽につくれる健康ドリンク

- ① 梅を水洗いして軽く水気を切り、冷凍庫に24時間以上入れます。
- ② 砂糖と梅をビンに交互に入れて密閉します。(砂糖の増減で甘さを調節)
- ③ 梅の解凍が始まると時々ビンを動かし、砂糖をときます。約10日でできあがり。
- ④ 保存時はジュースをなべに入れ、加熱殺菌後冷まして冷蔵庫で保存してください。

冷水などで4～5倍程度に薄めてお召し上がりください。また、そのままでかき氷のシロップ、ソーダや牛乳で割っても美味しく飲めます。

※約1.8ℓのジュースができていきます。
※発酵しやすいので別容器に移しかえ、なるべく冷蔵庫で保存してください。
※生梅を使用する場合は、冷凍梅を使用した時よりもできあがりまでかかります。(梅を冷凍することで失敗なく短時間でつくれます)

水産物

Marine Products

豊かな黒潮の恵み

紀伊水道や太平洋海域と恵まれた漁場があり、多種多様な漁業で、古くから水産業が盛んです。



日本有数の産地
太刀魚

出荷時期：通年

水産資源の豊富な海峽を漁場とする日本有数の産地。白身で煮る、焼く、揚げる、蒸すなどの和食のほか、中華料理やフランス料理の食材としても活用できます。

和歌山の海で育ったしらす

和歌山沿岸の海で育ったいわしの稚魚を水揚げ後すぐに、浜の近くで茹であげます。茹であげたそのままの「釜上げしらす」、天日で干した「天日干しちりめん」などがあります。



水産物加工品

Processed Marine Products

新鮮さと豊富な種類が自慢 干物

魚が豊富に捕れる和歌山県では、鮮度の良い魚を厳選し、調理・加工して天日で乾燥させ干物にします。干物にすることにより、旨味が増します。



豊かな清流の恵み 鮎

出荷時期：養殖物は通年 天然物は6月～7月上旬

紀伊山系の山々から流れる清流で育てられた養殖鮎は生産量日本一を誇り、また、豊かな自然とともに育った天然鮎も豊富です。



高タンパク 低脂肪の加工品 かまぼこ

新鮮な魚をすり身にした生鮮加工品。魚肉の栄養がそのまま生き、魚をよりおいしく手軽に食べられます。



滋養食として珍重 うつぼ揚げ煮

ゼラチン質を多く含み、旨味があるうつぼを甘辛く煮て乾燥させた珍味。パリパリとした食感で、鉄分やカルシウムが豊富に含まれます。



淡紅色の逸品 鯛

鯛は、日本では魚の王様といわれています。和歌山沿岸の潮流の速い漁場で獲れる鯛は、身の締まった逸品です。

出荷時期：養殖物は通年 天然物は3月～4月



生マグロ 水揚げ日本一 マグロ

出荷時期：養殖物は通年 天然物は12月～2月

紀南海域で漁獲されるマグロは、生で水揚げされるため、鮮度が良く、美味。特に、「紀州勝浦産生まぐろ」は日本有数のブランドです。また、県内では先駆けて養殖も行われ注目されています。



和 Tastes of Wakayama 歌山の味

伝統の健康食品 ごま豆腐

皮を剥いだ胡麻をすりつぶして、よく煮たものをクズで固めて作ります。胡麻にはビタミンEなどの栄養成分が豊富に含まれています。霊場・高野山の名物として知られ、精進料理には欠かせない逸品です。



世界のソイソースは和歌山県発祥 しょうゆ

世界の「ソイソース」として国際的に認められた調味料「しょうゆ」。和歌山県はその発祥地です。現在でも、昔ながらの製法を用いた手作りのしょうゆが醸造されており、天然の風味を生かした味と香り高い評価を得ています。



受け継がれたこだわり 菓子



城下町として栄えた江戸時代、お菓子の分野でも様々なこだわりの商品が生まれました。現代も変わらず饅頭やせんべい、羊羹など伝統ある商品が揃っています。

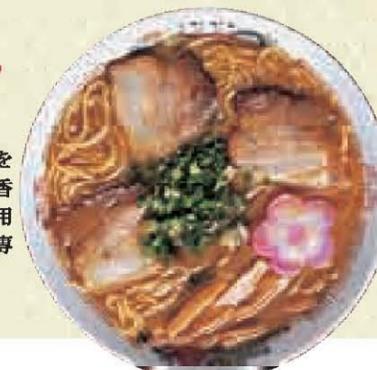


良質な水と職人技の結晶 日本酒

紀伊山脈から湧き出る清らかな水とこだわりの米、さらに伝統の技の結晶が美味しい酒を造ります。各蔵元の趣向を凝らした自慢の日本酒があります。

濃厚な味が自慢 和歌山ラーメン

豚骨と鶏ガラを炊き出した濃厚なスープをベースにしたしょうゆ味です。コクのある香り豊かな味に、小麦に卵白を加えた麺を使用しています。県内では「中華そば」と呼ばれ専門店も数多くあります。



伝統の味 日本の味の原点

しょうゆの元となるものを作ったのは、鎌倉時代、由良町興国寺の僧であった覚心だといわれています。なめ味噌の製造過程で、樽底に沈殿した液汁が調味料として適していることがわかり、製造方法が工夫され生み出されました。