



日高地方の

農林水産物食材コレクション



平成26年4月

和歌山県日高振興局



日高地方は和歌山県のほぼ中央に位置し、温暖な気候で栽培された農産物、緑濃い山々の恵である特用林産物、紀伊水道で育まれた海産物など多くの食材に恵まれた「食材の宝庫」です。

今回、みなさま方に「日高の食材」を知っていただくため「日高地方の農林水産物食材コレクション」を作成しました。

旬を彩る農産物、自然を感じさせる特用林産物、鮮度抜群の水産物などをご紹介しますので、是非一度、おためしてください。

平成26年4月

日高振興局長 岡本敏秀



<目次>

○ <u>果樹</u> 1
・完熟マンゴー	
・うめ「露茜」	
○ <u>野菜</u> 3
・小玉スイカ	
・ウスイエンドウ	
・キヌサヤエンドウ	
・ミニトマト	
・きゅうり	
・ゴーヤ	
・ピーマン	
・ブロッコリー	
○ <u>畜産物</u> 11
・ホロホロ鳥	
・ジビエ	
○ <u>特用林作物</u> 13
・椎茸（原木）	
・イタドリ	
・ブナシメジ	
○ <u>水産物</u> 16
・養殖わかめ（ワカメ）	
・いわし（カタクチイワシ/マイワシ）	
・あじ（マアジ）	
・イサギ（イサキ）	
・ヒジキ	
・うつぼ（トラウツボ）	
・サバ（マサバ）	
・ハリイカ（コウイカ）	
・クエ	
・養殖あゆ（アユ）	
・養殖あまご（アマゴ）	

稀少な国産亜熱帯果実の王様です。

完熟マンゴー

○特 徴：

品種は、アーウィン種(アップルマンゴー)。

果実にネットをかけ樹上で完熟し、自然にネットに落下した果実を収穫します。



○食べごろ：収穫直後は、白い粉状のブルームが果皮全体を覆い、果肉はまだ固めです。常温で3日程度経つと、赤い色が濃くなり、特有の甘い香りが漂います。5日後には果皮全体にツヤが出て、指で押して柔らかい感じがしてきたら食べごろです。

○食べ方：種は平べったく、真ん中にあるので、縦方向に種を避けるように1 cm程度の厚みに切ります。両側の部分は、縦横に複数の切り目を入れた後、裏側から反り返すと、きれいな花形になります。



○来 歴：日高地域では、平成2年ごろから栽培されています。

○ 旬 ：7月下旬～9月

○産 地：日高川町、みなべ町

○生産量：約3 t（平成25年度）

○問い合わせ先：滝本農園（0738-22-7770）

：ほりもと（0739-72-3015）

○出荷期間：7月下旬から9月

○備 考：稀少生産で、数量には限りがありますので、出荷期間中
でもご注文に対応できない場合があります。

果肉まで紅い うめの新品種

うめ「露茜」

○特 徴：

(独)果樹研究所が、ニホンスモモ「笠原巴旦杏」にウメ「養青梅」を交配し、選抜。果実重は70g前後と大きく、果皮・果肉ともに鮮紅色に着色します。

みなべ町清川地区で産地化が進んでいます。



○食べ方：

うめシロップや梅酒にすると、紅色がきれいです。

「南高」より酸味が弱く、ジャムにしても食べやすいです。

○来 歴：

みなべ町では、平成19年から苗木及び「南高」への高接ぎにより栽培が始まりました。



○ 旬 ：6月～7月

○産 地：みなべ町

○生産量：1.2 t（平成25年度）

○問い合わせ先：JA紀州みなべ営農指導センター
(0739-72-1174)

○出荷期間：6月中旬から7月中旬

○備 考：清川梅食べる会が製造するジャムは、JA直売所にて販売

見た目は小ぶりでも、味は抜群！

小玉スイカ

○特 徴：

1玉の重さが、約2kgと冷蔵庫に丸ごと入るサイズの小玉スイカ。でも切ってみると、果皮がとても薄く、赤い部分がたっぷり。シャリ感があり、糖度が高く、食味良好なスイカです。



○食べ方：

スイカを美味しく食べられる温度は、約15℃と言われており、井戸水で冷やすぐらいがちょうどいい感じですが、冷やしすぎは、甘味を感じにくくなるのでおすすめしません。また果実の中心部が一番甘いので、中心部から放射状に切り分けると、みんなが美味しく食べられます。またできるだけ新鮮なうちに食べるのがよいでしょう。

○来 歴：

日高地方のスイカは、大正中期から栽培されてきました。昭和57年頃までは、大玉スイカ主体の産地でしたが、時代の変化や消費者ニーズにともない、小玉スイカへの転換が進みました。

○ 旬 ： 6月～7月

○産 地：印南町、御坊市

○生産量：1, 275 t（平成24年度、日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州いなみ営農指導センター

(0738-42-0215)

○出荷期間：5月中旬から7月

○販売単位：1玉～

○備 考：主な栽培品種：ひとりじめ7、ひとりじめHM

ほくほくした食感と優しい甘みが魅力

ウスイエンドウ

○特 徴：

未成熟の種子を食べるエンドウで、一般的なグリーンピースに比べ皮が薄く、ほくほくした食感が楽しめます。

日高地方では、露地栽培と施設栽培を組み合わせた長期出荷が行われており、県下栽培面積の約80%を占める中心産地となっています。



○食べ方：

古くから豆ご飯や卵とじが親しまれてきました。最近では、さやごと焼くだけの「焼きうすい」が人気です。簡単で美味しく、お酒のおつまみとしてもおすすめです。

○来 歴：

大正時代に大阪府や京都府から導入され、戦後から栽培面積が増え、全国有数の産地となりました。昭和55年に現在の主力品種である「きしゅううすい」が育成され、さらに平成5年に「矢田早生うすい」が、平成18年に「紀の輝」が育成されました。これらの品種は平成18年に地域団体商標「紀州うすい」として特許庁に登録されました。

○ 旬 ： 11月～5月

○産 地：印南町、日高川町、みなべ町、御坊市

○生産量：1,886 t（平成24年度、日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州みなべ営農指導センター
（0739-72-1174）

○出荷期間：10月から6月中旬

○販売単位：250g/パック、2kg/箱

○備 考：うすいえんどうのさわやかな緑と重ね合わせ、5月4日のみどりの日が「うすいえんどうの日」として登録されています。

鮮やかな緑で春を彩る名脇役

キヌサヤエンドウ

○特 徴：

種子が大きくなならないうちに若どりし、さやを食べるえんどうです。当県のキヌサヤは、双莢で収穫されることから、「アベックさや」として流通関係者に知られています。



○食べ方：

卵とじゃソテーにすると美味しく、食感が楽しめます。また茶碗蒸しやちらし寿司、おすましなど、彩りとして添えると鮮やかな緑色が際立ち、料理を引き立て食欲をそそります。

○来 歴：

昭和3年、スイカを買い付けに来た業者からスイカの後作物として紹介とともに種子がもたらされたのが、始まりとされています。昭和30年代に入ると栽培面積は、急激に増加し、国道42号線沿いの圃場では、白い花を付けたエンドウ圃場が延々と続き、日高地方の風物詩となっていました。現在でも日高地方は、県下栽培面積のほとんどを占める産地として知られています。

○ 旬 ： 10月～4月

○産 地：印南町、御坊市、みなべ町

○生産量：543 t（H24年度、日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州いなみ営農指導センター
(0738-42-0215)

○出荷期間：10月から5月上旬

○販売単位：150g/パック、2kg/箱

○備 考：ハウス栽培の出荷最盛期と語呂合わせから、3月8日を「さやえんどうの日」と定め、PR活動に取り組んでいます。

太陽の恵みと生産者の技術が詰まった芸術品

ミニトマト

○特 徴：

糖度と味にこだわっているブランドミニトマトが栽培されています。皮が薄く、味が濃いこのミニトマトは、温暖な気候風土で育まれるとともに、土作りから栽培管理、出荷までこだわりぬいた生産者の技術の結晶です。



○食べ方：

まずはそのまま食べてください。トマト本来の味を凝縮するとともに、高い糖度からくる甘味は、まさにフルーツそのものです。もちろん料理などに使っていただいても、その存在感にきっと驚かれることでしょう。

○来 歴：

日高地方の本格的なミニトマト栽培は、昭和56年から日高町でスタートしました。その後ミニトマトは、一般家庭のみならず外食産業などの業務用需要が急激に増加したため、広く栽培されるようになりました。しかし全国的なミニトマト産地の乱立がみられるようになったことから、高糖系品種による味にこだわった生産に取り組むグループが現れ、地域に広がりました。

○ 旬 ： 12月～4月

○産 地：印南町、日高町、御坊市、日高川町

○生産量：1,939t（平成24年度、冬春ミニトマト日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州いなみ営農指導センター
(0738-42-0215)

○出荷期間：11月から6月

○販売単位：160g/パック～

○備 考：JAみなべいなみでは、栽培出荷基準の違いからブランドが分かれており、それぞれのブランドは商標登録されています。

1年中食べられる『みずみずしさ』

きゅうり

○特 徴：

作型の組み合わせにより、12月～6月主体にほぼ1年中出荷可能。

○食べ方：

サラダ、和え物、漬け物など。

○来 歴：

大正時代に美浜町で露地栽培が始められました。施設での栽培は、昭和30年頃より屋根型木造ハウスで始められました。昭和40年代から、パイプハウスの導入により栽培面積は増加しました。

近年、土づくりと煙樹ヶ浜の松葉の有効利用のため、美浜町では松葉の堆肥化に取り組んでおり、松葉堆肥を施用して育てた『松きゅうり』を売り出し中です。



○ 旬 ：冬～春

○産 地：美浜町

○生産量：1,700t（平成23年度、日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州日高営農指導センター（0738-63-2009）

○出荷期間：12月～6月主体にほぼ1年中

○販売単位：1箱5kg入り

苦さは 美味しさ 夏野菜の王様

ゴーヤ

○特 徴：

日高地方は近畿を代表するゴーヤの産地。
朝採りを基本とした、新鮮さが売り。



○食べ方：

ゴーヤのビタミンCは、熱を加えても壊れにくいのが特徴。炒め物や和え物等どんな料理にも合うが、簡単でおすすめは「ゴーヤージュース」夏バテ予防に最適。



○来 歴：

平成13年より栽培が始まり、露地栽培を中心に栽培面積が拡大し、日高管内の夏場の主要作物となっています。

○ 旬 ：7月～8月

○産 地：御坊市、日高川町

○生産量：174 t（平成25年度）



○問い合わせ先：JA紀州日高川営農指導センター
(0738-52-0221)

○出荷期間：6月中旬から9月下旬

○販売単位：3 kg/箱

○備 考：ゴーヤの美味しさを凝縮した「ゴーヤの佃煮」もAコープ等で購入できます

鮮やかな緑色が食欲をそそります！

ピーマン

○特 徴：

カロテンやビタミンCが多く含まれ、栄養たっぷりです。ハウス栽培では、11月～7月頃まで出荷可能です。御坊市で生産される冬春ピーマンは、主に京阪神市場に出荷され、非常に高い評価を受けています。

○食べ方：

炒め物、揚げ物など。

ざく切りした後さっと茹で、酢味噌やぽん酢で和えて和風にしても美味しくいただけます。

○来 歴：

御坊市では、昭和59年からハウスでの栽培が始まりました。
また中山間地域の一部では、夏秋の露地栽培が行われています。



○旬：4月～6月（ハウス栽培）

○産 地：御坊市ほか

○生産量：606 t（平成23年度、冬春ピーマン日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州御坊営農指導センター（0738-29-2244）

○出荷期間：11月～7月

○販売単位：1箱2kg入り

栄養価が高く、ボリューム感が特徴

ブロッコリー

○特 徴：

ビタミンAやCをはじめ、沢山の栄養が含まれています。作型の組み合わせにより、11月～5月まで出荷可能。

○食べ方：

塩茹でして、工夫次第でいろいろな料理に使えます。

○来 歴：

日高地方では、水田裏作品目として昭和50年代に栽培が始まりました。その後消費の拡大と共に栽培面積も増加し、現在では日高地方を代表する冬野菜のひとつとして定着しています。



○ 旬 ： 12月～1月、4月～5月

○産 地：印南町、御坊市、日高川町

○生産量：704 t（平成23年度、日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州御坊営農指導センター（0738-29-2244）
JA紀州いなみ営農指導センター
（0738-42-0215）

○出荷期間：11月～5月

○販売単位：1箱5kg入り

120日かけて育てた肉質は、うま味に優れ、歯ごたえがあり やみつきになる美味しさ

ホロホロ鳥

○特 徴：

アフリカ西部が原産地。

肉質は赤みが濃くしまっており、独特の風味があります。キジ肉に匹敵するくらい美味しいため、フランス料理やイタリア料理の高級食材として重宝されています。



○食べ方：

すき焼き、寄せ鍋等の鍋物・どんぶりもの・天ぷら等、和洋中華を選ばず料理の素材として使われています。



○来 歴：

昭和57年に日高川町で本格的飼育が始まり、県内では唯一、関西圏でも希少の産地となっています。

○ 旬 ：通年

○産 地：日高川町

○生産量：約1.7t（H24年度、日高川町）

○問い合わせ先：SanPin中津（0738-54-0541）

○出荷期間：通年

○販売単位：500g（むね肉、もも肉セット）

○備考：解体処理後、真空パックして急速冷凍することで、肉が新鮮な状態で保存されています。

貴重な地域資源として注目されている高級食材

ジビエ（イノシシ、シカ）

○特 徴：

イノシシ肉は、ぼたん鍋などの高級食材として知られています。
シカ肉は、低カロリー、低脂肪、高たんぱくで鉄分が多く、とてもヘルシーな食材として女性に注目されています。



○食べ方

イノシシ肉は、味噌カツやシチュー、ミートスパゲティに、シカ肉は、竜田揚げ、カレーに、また甘辛く煮たひき肉は、巻きずしの具としてもおすすめです。

○来 歴：

日高川町では、有害捕獲したイノシシやシカを解体処理・食肉加工する施設「ジビエ工房紀州」を平成22年5月に開設されました。



○ 旬 ： 通年

○産 地：日高川町

○生産量：イノシシ 約5 t 、シカ 約4 t （平成24年度）

○問い合わせ先：日高川町農業振興課（0738-22-2048）
ジビエ工房紀州（0738-70-4051）

○出荷期間：周年

○備 考：「いのしし・しかジビエ料理レシピ集」（日高川町農業振興協議会発行）
「紀州日高のとおき美味シカ料理」
（日高地方生活研究グループ連絡協議会発行）

日本を代表する食用きのこの一種。
和風出汁には、なくてはならない食材。

椎茸 (原木)

○特 徴：

原木しいたけは、味や香り、歯ごたえが強く、ビタミンB群は野菜の2倍以上含まれていると言われています。

しいたけの旨味は、グルタミン酸とグアニル酸によるものです。

グアニル酸は、乾燥することで、旨味成分が増加します。

抗ガン作用や高血圧に効果があると言われています。



○食べ方：

煮たり・焼いたり・揚げたり汎用性の高い食材です。

また、シカやイノシシなどのジビエを活用した「椎茸の猪肉詰め」や「椎茸と鹿肉のそばろ寿司」などの新しい食べ方もあります。



○ 旬：春・秋

○産 地：日高川町

○生産量： 乾燥3, 274Kg
生 3, 753Kg (平成25年)

○問い合わせ先：美山村森林組合 (0738-58-0014)

○販売単位： 生椎茸 乾燥椎茸
生椎茸販売は、100グラム/パックから
乾燥椎茸販売は、5パックで30グラム/から

音の奏でる山菜
シャキシャキ・パキパキ歯ごたえ最高 食感食材

イタドリ

○特 徴：

イタドリという名は、痛取、つまり痛みをとることからきていると言われています。

茎を折るとポコッと音が鳴り、食べると酸味があります。

根は、漢方薬としても使われます。

別名には、「ごんぱち」、「すかんぽ」などがあります。

○食べ方：

皮をむき灰汁抜きを行い醤油と砂糖で炊く。食感がシャキシャキして美味しいです。

美山ふるさと産品では、イタドリの加工品「ごんちゃん漬」を販売しています。

ビールのおつまみとしても好評です。

○ 旬：4月～5月

○産 地：日高川町

○生産量：

120kg（平成25年）
年により大きく変動します。



○問い合わせ先：

イタドリ(生) 道の駅 SanPin 中津 (0738-54-0541)

ごんちゃん漬 美山ふるさと産品 (0738-57-0113)

○販売単位：ごんちゃん漬は 150 グラム/個から
年間2,500パックを通年販売

どんな料理にもよく合う人気のきのこ

ブナシメジ

○特 徴：

ブナシメジは、旨味成分のグルタミン酸が多く含まれ、歯ごたえの良さが特徴です。

キノコ類一般的に言われる免疫力を高める作用があるほか高血圧予防や整腸作用もあると言われます。

また、カルシウムの吸収を助けるビタミンDも豊富です。

○食べ方：

鍋ものや炒めもののほか「きのこのマリネ」、
「パスタのソース」、「しめじの大根おろし和え」
に利用され幅広い用途に使えます。



○出荷時期：通年

○産 地：日高川町

○生産量：12,000kg（平成25年）

○問い合わせ先：道の駅 SanPin 中津 （0738-54-0541）

○販売単位：150グラム/パックから。
キログラム単位での出荷も可能（要相談）

ビタミン・ミネラルたっぷり！ヘルシーな万能選手

養殖わかめ（ワカメ）

○特 徴：

由良町衣奈地区は、良質なわかめの産地で、県内有数の生産量を誇ります。乾燥品や塩蔵品に加工されたものは、長期間保存が出来て大変便利です。

わかめを板状に貼り合わせて乾燥させた「ハリワカメ」は、全国的にも珍しい当地方の特産品で、巻き寿司にすると風味と食感がたまりません。



○食べ方：

お味噌汁、サラダ、酢の物などに。生はしゃぶしゃぶがお勧め。茎わかめは佃煮、和え物に。メカブの部分はねばねばを生かして、サラダや酢の物、また炒め物にしても美味しいです。



○ 旬：1月下旬～2月下旬

○産 地：由良町地先

○問い合わせ先：紀州日高漁業協同組合 (0738-22-0451)

○出荷期間：通年。ハリワカメは年間約4000枚を生産。

○加工品：乾燥わかめ
塩蔵わかめ
「衣奈そだち」（佃煮）
「ハリワカメ」



血液をサラサラにする DHA・EPA など
栄養豊富なみんなの味方！

いわし（カタクチイワシ/マイワシ）

○特 徴：

定置網や地びき網、敷き網で獲られたものは特に鮮度が良く、また、巻き網で漁獲されたものは一度にたくさん水揚げされ、様々に加工されている最もポピュラーな魚です。

ビタミンB群やD、カルシウム、不飽和脂肪酸なども豊富で高い栄養価も特徴です。



○食べ方：

新鮮なものは身も崩れず、刺身やすしネタに。また、めざし・煮干し・田作（ごまめ）など色々なものに加工されます。

紀州日高漁協では新鮮なマイワシを使って「生アンチョビ」を生産・販売しています。



○ 旬：冬

○産 地：紀伊水道沿岸

○生産量： 1, 433 t（平成25年 紀州日高漁業協同組合）

○問い合わせ先：紀州日高漁業協同組合 （0738-22-0451）

○出荷期間： 通年

○加工品：「生アンチョビ」（1瓶130グラム）

赤身魚と白身魚の両方の身質を持つ青魚。
栄養価に優れ、味が良いので「アジ」

あじ（マアジ）

○特 徴：

紀伊水道沿海で、主に巻き網で漁獲されるため、漁獲量が安定的で多く、日高地方の主要な魚種となっています。

その他、一本釣りで釣られるものは特に鮮度が高く刺身で食べると非常に美味しいです。

その味の良さは江戸時代の文献でも絶賛されており、日本の食卓にもっとも多く登場する馴染み深い魚です。



○食べ方：

刺身、開き干し、塩焼き、南蛮漬け、なめろうなど調理方法は多様多彩。特に「アジフライ」は定食屋の定番メニューといえるほどです。

○ 旬：春～夏

○産 地：紀伊水道沿岸

○生産量： 315 t（平成25年 紀州日高漁業協同組合）

○問い合わせ先：紀州日高漁業協同組合 （0738-22-0451）

○出荷期間： 通年

○加工品 ：干物（時期・サイズによって内容量は変化）

旬の時期には真鯛を上回る脂の乗りを持ち
磯の香りががほのかに広がる白身魚

イサギ（イサキ）

○特 徴：

年中沿岸の岩礁域で漁獲され、大きいものは45 cm近くになる白身魚。また若魚はオリーブ色の体色に縦縞が鮮やかでその見た目から瓜坊とよばれることがあります。

栄養面ではビタミンAを中心にバランスよく含んでおり、脂ものって、大変美味しい魚です。



○食べ方：

一本釣りで釣られることが多く、鮮度が良いものが多いです。刺身や塩焼が定番ですが、唐揚げや煮つけにしても美味しいです。

近年はカルパッチョやムニエル・マリネなど洋風料理にも取り入れられています。

○ 旬：

春～夏にかけてが旬で「梅雨イサキ」「麦わらいサキ」と呼ばれ、脂がのって美味です。

○産 地：紀伊水道岩礁域

○生産量：5 t （平成25年 紀州日高漁業協同組合）

○問い合わせ先：紀州日高漁業協同組合 （0738-22-0451）

○出荷期間： 通年

カルシウム、カリウム、リン、食物繊維など
現代の食生活に不足しがちな栄養素がいっぱい！

ヒジキ

○特 徴：

ヒジキは、様々な栄養素が多く含まれ、脂肪の燃焼を助け、抗腫瘍効果があると近年注目されているフコキサンチンも豊富に含まれています。

日高地方では、ヒジキを生のまま乾燥させ、原材料として出荷する事が多いです。

商品化には、大釜で一晩煮込み、天日で乾燥させる必要があります。



○食べ方：

醤油と砂糖で甘く煮たヒジキの五目煮がポピュラーな食べ方ですが、ひじきご飯やサラダ、酢の物、天ぷらにしても美味しいです。

○ 旬：4～5月頃

○産 地：紀伊水道沿岸

○生産量： 17 t（平成25年 紀州日高漁業協同組合）

○問い合わせ先：紀州日高漁業協同組合 （0738-22-0451）

○出荷期間： 7月頃～

身は引き締まり、ゼラチンたっぷり
和歌山特産の正月料理、南紀の珍味

うつぼ（トラウツボ）

○特 徴：

どう猛な外見とは裏腹に、さっぱりとした上品な味で、たんぱく質・カルシウム・鉄分が豊富。特にコラーゲンなど美肌が期待できる成分がたくさん含まれています。



○食べ方：

大きいサイズは、お鍋やたたきに、小さいサイズはから揚げが美味しいです。

また干物を干切りしてから唐揚げにしたあと水飴と醤油のタレを絡ませる揚げ煮は郷土料理として親しまれています。



○ 旬：

漁獲されるのが秋から冬にかけてのものが多いためと、お鍋の魚のイメージで、冬に思われがちですが夏が旬です。



○産 地：紀伊水道岩礁域

○生産量： 9 t（平成25年 紀州日高漁業協同組合）

○問い合わせ先：紀州日高漁業協同組合 （0738-22-0451）

○出荷期間： 主に9月頃～

○加工品 ：うま辛うつぼ（1パック30グラム）

×サバや味噌煮で、昔から親しまれている大衆魚。
鮮度の良いものはお刺身で！

サバ（マサバ）

○特 徴：

鮮度にこだわったものは一本釣りによって獲られています。EPA、DHAなどの栄養も豊富です。

日高地方では、秋祭りの時期にサバを用いた「なれ寿司」を食べる風習があります。

秋から冬にかけて脂がのっておいしい時期ですが、時季外れにも脂ののったサバが漁獲されることがあります。



○食べ方：

旬の時期のものは脂が乗っていて甘みも。味噌煮や、×鯖、寿司、塩焼きはもちろん新鮮なものは刺身にしてもおいしい。

○ 旬：秋～冬

○産 地：紀伊水道

○生産量：2.7 t（平成25年 由良町漁協）

○問い合わせ先：由良町漁業協同組合 （0738-65-1025）

○取引形態： 由良町漁協では、各漁業者が地元仲買業者と直接取引を行っています。

「セピア色」の語源になった濃厚なイカ墨を持ち、
噛めば噛むほど甘い肉厚な甲イカ

ハリイカ（コウイカ）

○特 徴：

大きさ 20cm 前後で表は黄土色の縞模様がかっきり。腹の部分に突起のある甲をもち、先端が出っ張るため「ハリイカ」。別名にイカ墨が非常に多いためスミイカ、由良町ではコブイカとも呼ばれます。

本種のヒシは「えんぺら」と呼ばれ美味。脂質が少なく低カロリーでタウリン、亜鉛が豊富です。



○食べ方：

刺身、煮付け、天ぷらなどで楽しめます。塩コショウをして油やバターでいためてもおいしい。夏のころの 5cm 程度の仔イカは新イカと呼ばれ、寿司ネタとして珍重されています。

○ 旬：冬場

○産 地：紀伊水道沿岸

○生産量： 1. 4 t（平成25年 由良町漁協）

○問い合わせ先：由良町漁業協同組合 （0738-65-1025）

○取引形態： 由良町漁協では、各漁業者が地元仲買業者と直接取引を行っています。

一度食べたら、他の魚はクエン！
地元の漁師もお相撲さんも唸らせる「魚の王様」

クエ

○特 徴：

繊細な味わい、ゼラチン質の皮、美食家を唸らせる脂ののった引き締まった身はとても上質で、鍋にすればトラフグ鍋に引けを取らないほど絶品です。

漁獲されるのは非常に稀で地元の漁師でも中々釣り上げることが出来ません。



○食べ方：

身や皮だけでなく、ヒレ、腸までおいしく食べられるクエ。鍋以外にもヒレ酒や刺身も捨てがたい。

日高町ではクエのフルコースを堪能することができます。



○産 地：紀伊水道

○問い合わせ先：比井崎漁業協同組合 (0738-64-2231)

○出荷期間： 9月～12月

芳しい香り、上品でほのかな苦味。夏の川魚の代表格
日高川の豊かな清流が育んだ野趣あふれる「香魚」

養殖あゆ（アユ）

○特 徴：

夏の風物詩ともいえる鮎。和歌山県下では生産量の安定と食の安全性を求めて養殖が盛んに取組まれており、生産量全国一です。特に日高川漁協は屈指の生産設備を誇り、加工品は全て自前の鮎を活用しています。



○食べ方：

あゆは塩焼きだけでなく天ぷらでもおいしくいただけます。子持ちあゆは煮つけや甘露煮などで美味です。日高川漁協では紀州南高梅の梅酢を使ったあゆ一夜干しを作っており、生とは違った味わいを楽しめます。フライパンで簡単に調理可能なのが特徴です。



○ 旬

養殖あゆは夏が出荷のピーク。子持ちあゆは秋が食べ頃で、加工品である一夜干しは年中楽しめます。



○産 地： 日高川町

○生産量： 10 t（平成25年日高川漁業協同組合）

○問い合わせ先：日高川漁業協同組合 （0738-52-0224）

○販売単位： あゆ一夜干しは2尾1セット
子持ちあゆは10尾1セットから。

清流域にしか生息しない幻の魚。
小朱点が銀に映える美しき「溪流の女王」

養殖アマゴ（アマゴ）

○特 徴：

今や希少な川魚となったあまご。海に降るものはサツキマスと呼ばれるようになります。赤みがかった身は甘みも楽しめます。

養殖によって安定した供給量が確立されました。

○食べ方：

アマゴは塩焼きが一番！加工品の一夜干しは、フライパンやグリルで焼くだけで頭からしっぽまでまるごと食べることができ、カルシウムなど栄養満点です。

○ 旬 ：春～秋

○産 地： 日高川町

○生産量： 1 t（：加工用親魚 平成25年日高川漁業協同組合）



○問い合わせ先：日高川漁業協同組合 （0738-52-0224）

○販売単位： あまご一夜干しは2尾1セットから。