

# 那賀地方の 農林水産物食材コレクション

～ ふるさとの香りがする希少品や  
創意工夫により付加価値を高めた  
那賀地方の農林水産物を集めました ～

和歌山県那賀振興局



清流紀の川が育んだ大地、水の恵み、拓かれた紀伊の山々。

地域の真ん中を意味する那賀の地は、温暖な気候に恵まれ、多種多様な果物、野菜等が栽培されてきました。

そうした中には古くから地元の人々に親しまれてきたもの、地域から新しく誕生したもの、創意工夫により付加価値を高めたものなど数多くあります。

那賀振興局では、そんな農林水産物にスポットをあて、食材コレクションとして集めました。

那賀地方のキラリと輝く農林水産物の特長を、少しでもお伝えできればと考えています。

那賀振興局長

江川 和明



(編集：平成26年3月)

## 〈目次〉

<u>果樹</u> . . . . .	1
・「竜門早生」「桃山白鳳」「長田白鳳」(モモ)	
・「つきあかり」(モモ)	
・「中谷早生」(カキ)	
・「太秋」(カキ)	
・「紀の川柿」(カキ)	
・イチジク	
・「熟姫」(キウイフルーツ)	
・「デラウエア」(ブドウ)	
・ナシ	
・「南柑20号」(温州ミカン)	
・八朔	
<u>野菜</u> . . . . .	12
・「まりひめ」(イチゴ)	
・タマネギ	
・水ナス	
・ねごろ大唐	
・鞆渕の黒大豆	
・ナバナ	
・ちぢみホウレンソウ	
・非結球リーフレタス	
<u>特用林産</u> . . . . .	20
・コシアブラ	
・フキ	
<u>水産</u> . . . . .	22
・鮎	

紀の川市生まれの極早生モモ3姉妹。<sup>りゅうもんわせ</sup>「竜門早生」<sup>ももやまはくほう</sup>「桃山白鳳」<sup>ながた</sup>「長田白鳳」の順に露地モモのトップを切って出荷。さわやかな味が魅力。

## 「竜門早生」「桃山白鳳」「長田白鳳」(モモ)

### ○特徴：

モモ果実には「古事記」「桃太郎」や桃の節句などから「邪気を祓う力」があると言われる、縁起の良い果物。

「竜門早生」は露地モモの中で全国でもいち早く食べられる品種で「桃山白鳳」「長田白鳳」がこれに続く。紀の川市は全国有数のモモの早出し産地である。

果実には食物繊維が多く含まれる。



「竜門早生」

### ○食べ方：

形の整った張りのある果実が美味しい。指で皮が少しむけるくらいの柔らかさが食べ頃。シロップ煮や牛乳と混ぜてモモミルクにしても美味しい。



「桃山白鳳」

### ○来歴：

「竜門早生」は昭和60年頃に、「長田白鳳」は平成5年頃に紀の川市竜門地区、長田地区でそれぞれ発見された。

「桃山白鳳」は同市桃山町で発見され、昭和63年に品種登録された。

○旬：6月中下旬

○産地：紀の川市

○生産量：「竜門早生」57 t、「桃山白鳳」57 t、「長田白鳳」136 t  
(H25年度)

○問い合わせ先：JA紀の里 (代表 0736-77-7801)

○出荷期間：6月中下旬

○販売単位：4kg/箱

和歌山県内では希少な黄肉系の品種「つきあかり」。  
マンゴーのような濃厚な甘みが特徴で美味しい。

### 「つきあかり」(モモ)

○特 徴：

白肉が主流の県産モモの中で生産量の少ない黄肉モモ。同系統の「黄金桃」に比べて収穫時期が15日程度早い。

酸味は少なく、糖度は平均14%程度と高い。黄肉モモ特有の芳醇な香りがある。



○食べ方：

指で皮が少しむけるくらいの軟らかさが食べ頃。冷蔵庫で1時間ほど冷やしてから食べるのが一番。但し、冷やしすぎると甘みを感じにくくなるので注意。

フルーツポンチにしても美味しい。



○来 歴：

(独)農研機構果樹研究所で平成22年に育成された新品種。果肉が黄色で果皮の赤着色が少ないことから「月の明かり」の意味で命名される。紀の川市では徐々に栽培面積が増えている。

○旬：7月下旬

○産地：紀の川市

○生産量：41 kg (H25年度)

○問い合わせ先：JA紀の里 (代表 0736-77-7801)

○出荷期間：7月下旬

○販売単位：4kg/箱

紀の川市生まれの極早生のカキ「中谷早生」<sup>なかたにわせ</sup>。露地カキのトップを切って9月上旬から秋の味覚が楽しめる。

### 「中谷早生」(カキ)

○特 徴：

9月上旬に成熟し、国内の露地カキでも早く収穫できる品種。

果実の形や味は「刀根早生」<sup>とねわせ</sup>とほとんど同じだが、成熟は10日程度早く、秋の味覚をいち早く楽しめる。

果実にはビタミンCやカリウムが豊富に含まれる。



○食べ方：

皮をむいてそのまま食べるのが美味しい。果肉は少し軟らかく、もっちりしている。牛乳と混ぜて柿ミルクにして飲むのもお薦め。



○来 歴：

紀の川市<sup>おちかた</sup>遠方で「刀根早生」の枝変わりとして発見。原木の園主名から命名される。平成15年に品種登録。紀の川市を中心に栽培面積が拡大している。

○ 旬 ：9月上旬～中旬

○産 地：紀の川市

○生産量：1, 241 t (H25年度)

○問い合わせ先：JA紀の里 (代表 0736-77-7801)

○出荷期間：9月上旬～中旬

○販売単位：4kg/箱、7kg/箱



まるでナシのように果肉がシャキッとした食感の甘柿<sup>たいしゅう</sup>「太秋」。  
果実が大きく、甘くて果汁たっぷり。一度食べると忘れられない。

### 「太秋」(カキ)

#### ○特 徴：

ナシのようなシャキッとした食感で果汁が多く、とても美味しい。果実は400g程度と大きく、果皮は黄色を帯びた淡褐色。

果実に条紋と呼ばれる微小な亀裂があっても糖度の高い証拠。栽培が難しいので生産量の少ない希少なカキ。

ビタミンCが豊富で古来、「柿が赤くなると医者は青くなる」と言われている。



#### ○食べ方：

シャキッとした食感を楽しむため、皮をむいてそのまま食べるのが美味しい。果実は大きいので家族で分けて食べるのがお薦め。



#### ○来 歴：

(独)農研機構果樹研究所で「富有<sup>ふゆう</sup>」との交配により育成され、平成7年に品種登録。紀の川市では平成10年頃から栽培が始まり、栽培面積は2haと少ない。

○旬：10月中旬～下旬

○産地：紀の川市

○生産量：8.6t (H25年度)

○問い合わせ先：JA紀の里 (代表 0736-77-7801)

○出荷期間：10月中旬～下旬

○販売単位：2kg/箱

樹上で渋抜きした紀の川柿<sup>くろ</sup>「黒あま」。大玉で糖度が高く、果肉は黒砂糖をふりかけたような色合い。

### 紀の川柿（カキ）

○特 徴：

「刀根<sup>とね</sup>早生<sup>わせ</sup>」「平核<sup>ひらたね</sup>無<sup>なし</sup>」の果実を一つひとつ樹上で固形アルコールを入れたポリ袋をかぶせて脱渋する。樹に長期に果実をならすので赤く着色し、大玉で糖度が高い。果肉は黒砂糖のような色合なので JA 紀の里では「黒あま」の愛称で販売。手間がかかり生産量が限られる希少品。



○食べ方：

皮をむくとタンニンが不溶化した褐色の粒が見える。渋みはなくそのまま食べられる。来客時のお茶請けに最適。



○来 歴：

京都大学の研究成果を基に昭和50年代前半に県試験場（現かき・もも研究所）で実用化される。

紀の川市では旧那賀町、旧粉河町での栽培が盛ん。脱渋の処理時期は「刀根早生」では8月下旬～9月上旬、「平核無」では9月上中旬。

○ 旬 ： 10月中旬～11月中旬

○産 地：紀の川市

○生産量：黒あま 190 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀の里（代表 0736-77-7801）

○出荷期間：10月中旬～11月中旬

○販売単位：2kg/箱



古来よりイチジクは不老長寿の果物と言われている。無加温ハウス栽培では7月から収穫が始まり、いち早く旬の味を楽しめる。

## イチジク

### ○特 徴：

ハウス栽培では露地より1ヶ月程度早い7月上旬から収穫できる。降雨による裂果や腐敗が少ないので品質の良い果実に仕上がる。主力品種「柘井ドーフィン」は大粒で、収穫期間が長く、多収性の品種。露地では11月下旬まで収穫できる。

果実にはミネラルが豊富で、タンパク質分解酵素（フィシン）が含まれている。



### ○食べ方：

外皮（薄皮）をむいてそのまま食べる。食べ頃は全体が赤褐色に染まり、果頂部が裂けそうになっている時がベスト。

食べる前に1～2時間ほど冷やすとより一層おいしく食べられる。乾燥イチジク、ジャム、ワイン煮、肉との煮込みの他、肉料理のデザートにも適している。



### ○来 歴：

紀の川市へは昭和50年頃に導入され、みかんや水稻の転換作物として栽培面積が拡大。現在、紀の川市は愛知県安城市に次いで全国第二位の生産量を誇る。

○ 旬 ： 7月上旬～9月下旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○生産量：630t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀の里（代表 0736-77-7801）

○出荷期間：ハウス7月上旬～9月下旬、露地8月中旬～11月下旬

○販売単位：400g/パック、1.6kg/箱

登録された園地で生産。糖度の高い厳選されたキウイフルーツ「熟姫」<sup>うれひめ</sup>  
糖度は13.5度以上。

### 「熟姫」(キウイフルーツ)

#### ○特徴：

「熟姫」は樹相診断や糖度検査に基づく園地別出荷により糖度が高く厳選されたキウイフルーツ。品種は「ハイワード」。

出荷量は全体の約1割と貴重品。

11月に収穫、全量を低温貯蔵、追熟処理して1月から出荷される。

ビタミンCが豊富で、タンパク質分解酵素(アクチジニン)が含まれている。



#### ○食べ方：

「熟姫」は追熟処理されているが、一般には追熟が必要な果物。果実が堅い場合には弾力のある軟らかさになるまで追熟させる。肉料理のデザートに適している。



#### ○来歴：

日本では昭和39年から栽培が始まり、紀の川市へは昭和50年頃に導入された。

「熟姫」は平成22年度に優良県産品推奨制度のプレミアム和歌山に認定された一品。

○旬：1月～4月上旬

○産地：紀の川市

○生産量：熟姫190t (H24年度)

○問い合わせ先：JA紀の里 (代表 0736-77-7801)

○出荷期間：1月～4月上旬

○販売単位：1.8kg/箱

小粒だけど甘みの強い「デラウエア」。ハウス栽培では6月中旬から収穫でき、一足早く夏の風味が楽しめる。

## デラウエア（ブドウ）

### ○特 徴：

小粒系ブドウの代表的な品種。水はけの良い畑で生産され、きわだつ甘みが特徴。

無加温ハウス栽培では6月中旬から収穫が始まり、通常の雨よけ栽培より2ヶ月程度早く収穫できる。

アントシアニンが豊富に含まれている。



### ○食べ方：

種なしなので食べやすい。地元では房ごと丸かじりで食べることが多い。ゼリーやケーキのトッピングにしても美味しい。



### ○来 歴：

紀の川市では昭和20年代に、岩出市では昭和30年代に栽培が始まり、ハウス栽培は昭和40年代に導入された。

○ 旬 ： 6月中旬～7月中旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○生産量：6 t（H25年度）

○問い合わせ先：JA紀の里（代表 0736-77-7801）

○出荷期間：6月中旬～7月中旬

○販売単位：300g/パック、2kg/箱

希少な県産ナシ。主力品種「幸水」は甘くてジューシー。

## ナシ

### ○特 徴：

何でも採れる「果樹王国」和歌山でナシは希少品。紀の川市は県内でナシ生産量が最も多く、竜門山麓にある風市地区を中心に栽培されてきた。

甘みの強い赤梨系、主力品種は「幸水」。果実にはカリウムが多く含まれている。



### ○食べ方：

1時間ほど冷蔵庫で冷やしてから食べる  
と良い。但し、冷やしすぎると甘みを感じ  
にくくなるので注意。



### ○来 歴：

紀の川市のナシ栽培は第二次世界大戦  
後まもなく始まり、当初は「二十世紀」、  
「長十郎」が栽培されていた。消費者  
嗜好の変化により、現在では甘みの強い  
「幸水」が多く栽培されている。

○ 旬 ： 7月下旬～9月上旬

○産 地：紀の川市

○生産量：78 t（H25年度）

○問い合わせ先：JA紀の里（代表 0736-77-7801）

○出荷期間：7月下旬～9月上旬

○販売単位：2kg/箱、4kg/箱



酸少なく甘みの強い、コクのあるまろやかな味「南柑<sup>なんかん</sup>20号」。  
環境にやさしく肥料にもこだわり栽培したミカン。

### 「南柑20号」(温州ミカン)

○特 徴：

果皮は濃いオレンジ色で酸少なく、甘みが強い「南柑20号」。

JA紀の里長田選果場の手作りミカン部会では、この品種で環境に配慮した農業を実践。魚粉を主とした配合肥料で栽培した完熟みかん。

果実にはビタミンC、β-クリプトキサンチンが多く含まれている。



○食べ方：

しょうのう（ミカンの小袋部分）が薄く食べやすい品種でそのまま食べられる。



○来 歴：

「南柑20号」は昭和元年に愛媛県宇和島市で発見された系統。同県の南予柑橘分場から命名。12月に成熟する中生ミカンの代表品種。紀の川市は県内の栽培面積の6割を占める。



○ 旬 ：12月

○産 地：紀の川市

○生産量：278 t (H25年度)

○問い合わせ先：JA紀の里（代表 0736-77-7801）

○出荷期間：12月

○販売単位：紺箱1級5kg、7.5kg 赤箱2級7.5kg、10kg



日本一の生産量を誇る紀の川市の八朔。年内に食べられる早生八朔。  
シャキッとした歯ごたえ、ほのかな苦み、甘ずっぱさが特徴。

## 八 朔

### ○特 徴：

早生八朔は11月下旬から収穫が始まり、12月に出荷される品種。紅八朔は果皮が淡橙色で果汁が多く、糖度が高い。この品種の収穫時期は普通八朔より遅く、生産に限られるので希少品。果実の苦み成分ナリンギンは大人の味。



### ○食べ方：

果皮は固いのでナイフで果皮に切り込みを入れてむくとよい。加工品はジュースや手むき八朔の缶詰が販売されている。



### ○来 歴：

八朔は江戸末期、広島県因島で発見され和歌山には第二次世界大戦後に入る。

紀の川市へは、昭和40年頃から水田転換作物として導入され、面積が拡大、産地化される。

○ 旬 ： 12月下旬～4月上旬

○産 地：紀の川市

○生産量：早生八朔 340 t (H24年度)  
紅八朔 156 t (H24年度)  
普通八朔 2,330 t (H24年度)

○問い合わせ先：JA紀の里 (代表 0736-77-7801)

○出荷期間：12月下旬～4月上旬

○販売単位：5、10、15kg/箱

県育成いちご品種「まりひめ」。糖度が高くコクがあり、  
ジューシーな果汁が口中いっぱい広がる。

### 「まりひめ」(イチゴ)

#### ○特徴：

鮮やかな紅色のいちご。早生で大果が特徴の「あきひめ章姫」と濃厚な食味が売りの「さちのか」との交配により得られた品種。

「さちのか」に比べて早生で多収。ビタミンC、食物繊維がたっぷり入っている。



#### ○食べ方：

12月から2月頃が最も美味しい。そのまま生果で食べるのが一番。ヘタ周りを先に食べるのが通の食べ方。

牛乳と混ぜていちごミルクにしたり、ケーキとの相性が抜群。



#### ○来歴：

平成20年3月に和歌山県で品種登録。紀州伝統工芸品「紀州てまり」にちなみ、可愛らしく皆に愛されるように「まりひめ」と命名。本格的な栽培は平成22年より始まり、栽培面積は年々増加傾向にある。

○旬：12月上旬～2月下旬

○産地：紀の川市、岩出市

○生産量：110 t (H24年度)

○問い合わせ先：JA紀の里めっけもん広場 (代表0736-78-3715)  
：JA紀の里OINACITY (代表0736-62-8313)

○出荷期間：11月下旬～5月下旬

○販売単位：300g/パック、1.2kg/箱

柔らかくて甘いオニオンサラダが最高。  
どんな料理にも合う野菜の「オールラウンドプレイヤー」

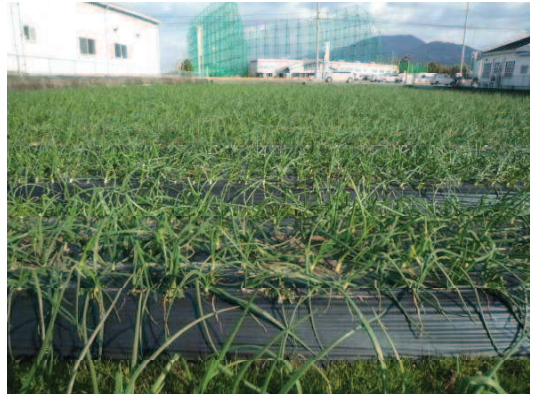
## タマネギ

### ○特 徴：

当地では昭和初期に栽培が始まり、昭和40年代がピークであった。

最近では土の表面を黒ボリのマルチシートで覆い、太陽の熱で地温を調節、病害虫や雑草の発生を防いで栽培する。

外皮は茶褐色に着色、中は柔らかくて甘いたまねぎができる。



### ○食べ方：

生食（サラダ）や煮物、炒め物、焼き物、味噌汁など様々な料理に使える。



### ○来 歴：

マルチ栽培は、平成元年頃に岐阜県から導入。従来の栽培法に比べて雑草を防ぐことができるので、有機栽培や特別栽培に取り組む生産者が多い。

○ 旬 ：4月下旬～6月中旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○生産量：1,035 t（H24年度）

○問い合わせ先：紀ノ川農協ふうの丘（代表0736-75-3173）

○出荷期間：4月下旬～6月中旬

○販売単位：1～1.2kg/箱、大玉6玉/袋



水分を多量に含み、ほのかな甘みがある。浅漬けの漬物が美味しい。

## 水ナス

### ○特 徴：

通常のナスより丸みを帯びている。皮が薄く果肉が柔らかい。野菜の果物と言われるほどに水みずしく、ほのかな甘みが特徴。軽く塩もみして糠床漬けにすると鮮やかな紫色に仕上がる。



### ○食べ方：

アクが少なく、生で食べるのが基本。包丁で切るよりも手で裂いた方が美味しい。他に糠床や漬物調味液に漬けた浅漬けが代表的。



### ○来 歴：

昭和30年代初期より旧打田町中井阪で栽培が始まる。当時の品種は少し赤みの帯びた水なすで露地栽培が中心。その後昭和35年頃から現在の黒い泉州からの系統が導入された。

○ 旬 ：4月下旬～11月下旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○生産量：120 t（H24年度）

○問い合わせ先：紀の里打田集出荷場（代表0736-77-6282）

○出荷期間：4月下旬～11月下旬

○販売単位：4 k g /箱、2個入り/袋

肉厚でジューシーな大型の甘長トウガラシ。  
焼肉、バーベキューのおともに最適。

## ねごろ大唐<sup>おおとう</sup>

### ○特 徴：

シシトウガラシの倍の長さ12～13cm、  
の大きさ。ボリューム感があり、ピーマン  
に比べてクセがない。果肉が厚く柔らかい  
新しいタイプのとうがらし。



### ○食 べ 方：

半分に切って油で炒めて食べるのが一般  
的である。千切りにして塩昆布と炒めたり、  
ミンチ肉を詰めて焼いても美味しい。

### ○来 歴：

平成10年頃より岩出市で水田転換作物  
として導入される。軽量で栽培が容易で  
ある。根来寺の大塔(国宝)から命名され、  
平成25年に「ねごろ大唐」で商標を登録。



○ 旬 ：6月下旬～10月中旬

○産 地：岩出市、紀の川市

○生産量：5 t (H24年度)

○問い合わせ先：JA紀の里岩出集出荷場（代表0736-62-2533）

○出荷期間：6月下旬～10月中旬

○販売単位：150g/袋、250g/袋、4.5kg/箱



黒大豆本来の風味を損なわない天日干しの極上品。  
黒枝豆は甘みと「もっちり感」がビールのつまみに絶品。

ともぶち  
鞆渕の黒大豆

○特 徴：

標高300～400mに広がる山間の集落で、  
昼夜の寒暖差が大きい鞆渕ならではの気候を  
利用して栽培。皮が薄くて柔らかく極大粒が  
特徴。丹波産に優るとも劣らない高品質。



○食 べ 方：

おせち料理の煮豆が一般的。他に黒大豆を  
使った創作料理が多い。9月には枝豆として  
ゆがいて食べても美味しい。

○来 歴：

栽培の歴史は古く平安中期。当地では昭  
和60年頃から栽培が盛んに。現在では高  
品質な大粒の黒大豆を地域ブランドとして  
生産振興している。

平成18年より鞆渕「がんこ農家」の黒大  
豆として商標登録、販売促進に取り組んで  
いる。



○ 旬 ：周年

○産 地 ：紀の川市鞆渕

○生産量 ：3 t (H24年度)

○問い合わせ先：JA紀の里鞆渕集出荷場（代表0736-79-0026）

○出荷期間：(周年)

○販売単位：300g/箱

<sup>なたね</sup>洋種菜種を食用として選抜したもの。冬から春にかけて味わうことができる。柔らかくてほのかな苦味が特徴。

## ナバナ

### ○特 徴：

新芽や若い茎葉を食用としている。菜種油用に栽培していた洋種菜種を食用として系統選抜したもの。柔らかくてほのかな苦みが癖になる大人の味。ビタミンAが豊富。



### ○食べ方：

塩ゆでして、お浸しやごまあえ、サラダにする。アクがなく食べやすい。

### ○来 歴：

平成5年頃に三重県で栽培されていた洋種菜種を導入したのが始まり。部会員が系統選抜を繰り返し、地域に適した系統を育成。主に岩出市内で栽培されている。



○ 旬 ： 11月下旬～4月上旬

○産 地：岩出市

○生産量：25 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀の里岩出集出荷場（代表0736-62-2533）

○出荷期間：11月下旬～4月上旬

○販売単位：200g/袋、6kg/箱

標高300～400mの山間地育ち。耐寒性、耐病性に優れた寒じめの品種。肉厚で甘く、アクが少ないホウレンソウ。

### ちぢみホウレンソウ

○特 徴：

冬の寒さにあて、糖度を高めたホウレンソウ。年内は糖度8%以上、年明けは10%以上のものを出荷。1月末には糖度16%にもなる。寒さにさらされると、葉は色が濃く、肉厚で、表面がちぢれ、糖度やビタミンCは1.5～2倍になる。



○食べ方：

アクが少ないのでおひたし、鍋などの具材に利用。しゃぶしゃぶに最適。

○来 歴：

平成16年に鞆渚地区で新品目として導入。栽培面積は約1haと少ない。当地域の気象条件を活かしたホウレンソウ。冬野菜として人気があり、栽培を推進している。



○ 旬 ：12月中旬～3月上旬

○産 地：紀の川市鞆渚

○生産量：1.1 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA 紀の里鞆渚集出荷場（代表0736-79-0026）

○出荷期間：12月中旬～3月上旬

○販売単位：5kg/箱、200g/袋

ほとんど無農薬で一年中 安定的に生産。新鮮な野菜が食べられる。

## 非結球リーフレタス

### ○特 徴：

植物工場での水耕栽培なので、種まきから収穫まで期間は50～70日と短く、年に10作を栽培。

施設内部は環境制御装置などの機械化により作業効率が高く、鮮度は抜群。



### ○食べ方：

サラダのほか、手巻き寿司、焼き肉を包み込んで食べるのが美味しい。鍋物（しゃぶしゃぶ）、レタスチャーハンも人気。

### ○来 歴：

平成7年に兼業農家の女性達が設立した植物工場では非結球レタスの周年栽培。現在、8名で運営している。



### ○ 旬 ：周年

### ○産 地：紀の川市中井阪

### ○生産量：10回転/年 9,000～10,000株/10a（H24年度）

○問い合わせ先：アリス農事組合法人（代表0736-77-7839）

○出荷期間：周年

○販売単位：100g/袋



若芽を摘み取り、天ぷらなどに。  
独特の香りとコクが特徴のおいしい山菜。

## コシアブラ

○特 徴：

コシアブラは、タラノキと同じウコギ科に属する落葉高木。

独特のさわやかな香りがあり、味にコクもあるため、近年、急速に人気が出てきた山菜で、紀の川市内の農産物直売所でも販売されるようになってきた。ただ、生産は山取りに頼っている状況にある。紀の川市でも栽培が試みられているが、まだ本格的な出荷には至っていない。

栽培方法がまだ確立されておらず、県林業試験場で栽培試験が行われている。



○食べ方：

新芽を天ぷらや和え物に。軽く塩ゆでして刻んでコシアブラ御飯に。パスタの具材に。

○旬：4月下旬～5月上旬

○産地：紀の川市  
(標高500m以上の尾根地形に自生)

○生産量：20kg (H23 紀の川市)



○問い合わせ先：JA紀の里ファーマーズマーケット めっけもん広場  
(TEL：0736-78-3715)  
ファーマーズマーケット紀ノ川「ふうの丘」  
(TEL：0736-75-5036)

○出荷期間：4月下旬～5月上旬

○販売単位：1パック 150g

※販売量が少ないため、取扱量に限りあり



早春のフキノトウは天ぷらやフキ味噌に！香りと姿、独特の苦味を楽しむ。  
春先のフキは煮物や炊き込み御飯に！香りと歯ざわりを楽しむ。

## フキ

### ○特 徴：

フキは、日本原産のキク科の多年草。  
湿り気があって日当たりの良い場所を好み、  
ミカンやカキの栽培園に植栽されたり、休耕  
田でも栽培されている。

食用にされるのはフキノトウ（つぼみ）と  
フキ（葉柄）で、雄株と雌株があるが同じよ  
うに食べられる。山フキ、野フキとも呼ばれ、  
さわやかな香りがあり、那賀管内でも好まれ  
る山菜である。



### ○食べ方：

フキノトウは天ぷらやフキ味噌に。  
フキは煮物や佃煮に利用する。

### ○ 旬：

フキノトウ 3月  
フキ 4～5月

### ○産 地：紀の川市

○生産量：フキノトウ 20kg  
フキ 200kg



○問い合わせ先：那賀振興局地域振興部林務課  
(TEL：0736-61-0015)

○出荷期間：フキノトウ 3月  
フキ 4～5月

○販売単位：1パック 150g

美味で独特の香りを持ち、別名「香魚」とも呼ばれる川魚の王様  
串を打ち、炭火での塩焼きがさえた逸品

## 鮎

### ○特 徴：

毎年5月の第3土曜日に紀の川の鮎漁が解禁され、待ちわびた釣り人たちで賑わう。

天然鮎は、独特のスイカのような香りを持ち、古くから夏の季節を代表する食材として人気がある。

紀の川市内では、天然ものにひけをとらないよう紀の川の豊富な地下水等を使って育てられた養殖鮎も販売されている。

(和歌山県の養殖鮎生産量は全国第1位 ※平成23年漁業・養殖業生産統計より)



### ○食べ方：

生きたまま串を打ち、化粧塩を振り、炭火の遠火でじっくりと焼き上げればこんがりふっくらした食感が味わえる塩焼きがおすすめ。

ほかに、天ぷらや甘露煮など。

○旬：6月～7月

○産地：紀の川市

○出荷量：紀州紀ノ川香り鮎 30t (H24年度、紀ノ川漁協)  
若武者あゆ 70t (H24年度、村田水産)

○問い合わせ先：紀ノ川漁業協同組合 (0736-66-9111)  
村田水産 (0736-73-6628)

○販売期間：通年

紀ノ川漁協 (生鮎 4月～10月末、冷凍鮎 11月～3月末)

村田水産 (生鮎 2月下旬～10月末、冷凍鮎 通年)

○販売単位：1尾単位

○参考：加工品の取扱も有る。

紀ノ川漁協 (甘露煮鮎・山椒煮鮎等)

村田水産 (一夜干し)

