

わ か や マ ガ ジ ン

和歌山が人

2024.11



目次

- P1.【今月のphoto】
温州みかん「ゆら早生」(由良町)
- P2.【統計Pickup】
令和6年産水稻
和歌山県の作況指数102「やや良」
- P3.【Topics 1】
和歌山県拠点会議室において説明会・商談会が行われました！
【Topics 2】
ご存じですか？地理的表示保護制度と地域団体商標制度の違い
- P4.【果樹情報】
「ゆら早生」発祥の地で只今、収穫真っ最中！🍊
【旬の野菜レシピ】
おもわず作りたくなる、旬の野菜レシピをご紹介します♪



温州みかん「ゆら早生」(由良町)

由良町発祥の「ゆら早生」は、昭和60年宮川早生の枝変わりとして、由良町で発見され、生産者たちが品種改良に努力を重ね、平成7年に品種登録されました。

最終ページ「果樹情報」にも掲載していますので、ご覧ください。



発行・編集

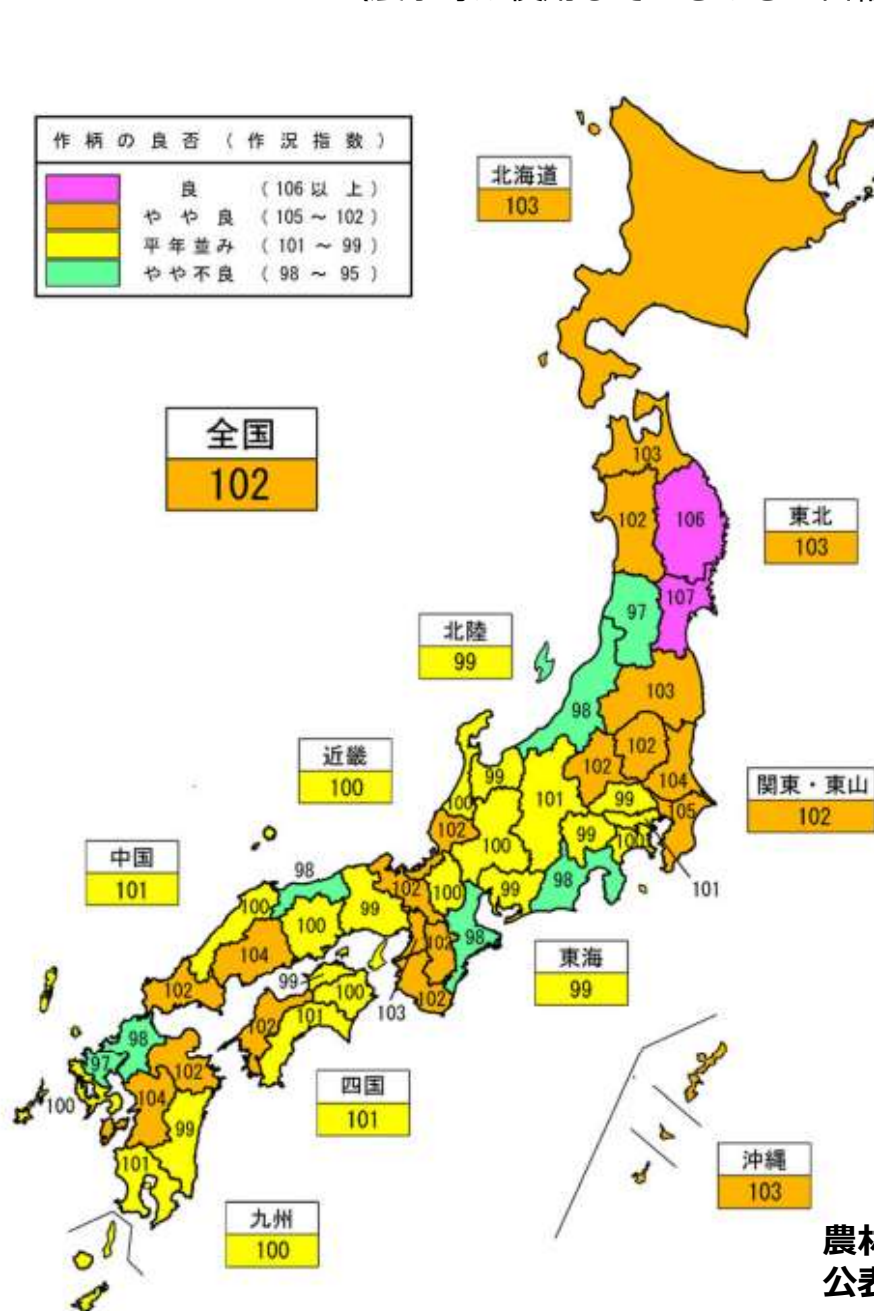
近畿農政局和歌山県拠点
〒640-8143
和歌山市二番丁3 和歌山地方合同庁舎5階
TEL : 073-436-3831



和歌山県拠点HP

令和6年産水稻 和歌山県の作況指数102「やや良」

図1 全国農業地域・都道府県別作況指数（9月25日現在）
（農家等が使用しているふるい目幅ベース）



作柄概況（和歌山県）

6月の日照不足等により穂数は平年に比べ少なくなりましたが、7月以降、高温・多照に経過したことなどからもみ数は平年並みとなりました。また、もみの肥大や充実度は平年に比べやや良好であることから、令和6年産水稻の作柄は「やや良」と見込まれます。

資料：農林水産省大臣官房統計部
令和6年10月11日公表

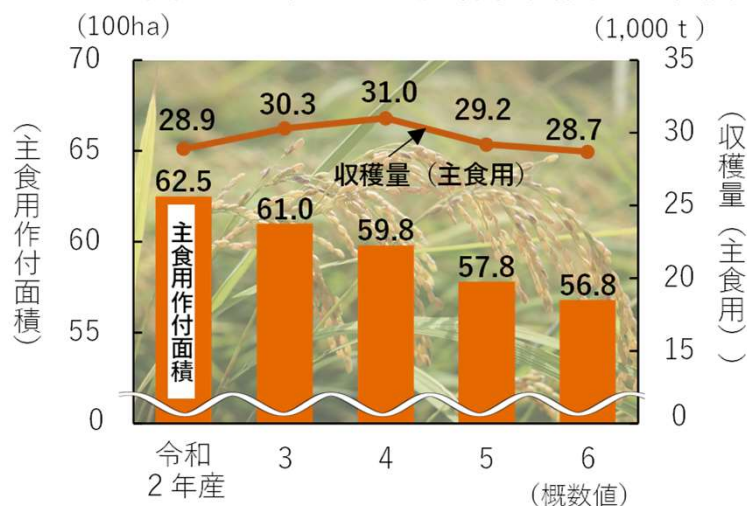
「作物統計調査 令和6年産水稻の作付面積及び9月25日現在の予想収穫量」

注：作況指数は、10a当たり平年収量に対する10a当たり予想収量の比率であり、都道府県ごとに、過去5か年に農家等が使用したふるい目幅の分布において、最も多い使用割合の目幅で選別された玄米を基に算出した数値である。

農林水産省大臣官房統計部
公表資料の詳細はこちら→



図2 水稻の主食用作付面積及び収穫量（主食用）の推移（和歌山県）



資料：農林水産省近畿農政局
令和6年10月11日公表

「作物統計調査 令和6年産水稻の作付面積及び9月25日現在の予想収穫量（近畿）」

注：1 主食用作付面積とは、作付面積（青刈り面積を含む。）から、備蓄米、加工用米、新規需要米等の作付面積を除いた面積である。
2 収穫量は、1.70mmのふるい目幅で選別された玄米の重量（令和6年産は予想）である。

近畿農政局公表資料の
詳細はこちら→



Topics 1

和歌山県拠点会議室において説明会・商談会が行われました！

【スマ農府県別説明会の様子】



＜スマート農業技術活用促進法の府県別説明会＞

令和6年9月27日、「スマート農業技術活用促進法」※についての説明会が、和歌山県拠点で開催されました。参加者の方から活発な意見・質問が出され有意義な説明会となりました。説明会は、生産者等の皆様を対象に全国各地で開催されています。

※法律は、農業者の減少等の農業を取り巻く環境の変化に対応して、農業の生産性の向上を図るために制定され、令和6年6月14日に成立しました。正式名は「農業の生産性の向上のためのスマート農業技術の活用促進に関する法律」といい、6月21日に公布、10月1日に施行されています。



詳しくはこちら



＜環境に配慮した果物商談会＞

令和6年10月10日、「環境に配慮した果物（果樹、果実の野菜）の商談会」が和歌山県拠点で開催されました。

果物（果樹、果実の野菜）をターゲットとして、新たな販路拡大を希望する生産者（団体）と、これらの取り扱いの拡大を志向している実需者が一堂に会しました。

商談会は、当拠点の地方参事官のあいさつの後、15ブースでの「個別商談」、その後「自由商談」が行われ、大盛況のうちに終了となりました。

※商談会は、令和3年度から近畿農政局が野菜や米をターゲットに実施しており、実需者から果物の商談希望が多く寄せられていました。果物と言えば「果樹王国和歌山」ということで当拠点での開催が決まりました。

【中根地方参事官からの挨拶】



Topics 2

ご存じですか？地理的表示保護制度と地域団体商標制度の違い

地理的表示保護制度



地域共有の財産として保護
産品の生産方法等の基準を登録
生産者団体の事後追加も可

行政が取締り
不正表示（類似表示を含む）を行政が監視・取締り
（構成員の管理は登録団体が行う必要あり）

地域団体商標制度



地域団体の財産(権利)として保護
産品の基準等は任意（自由に設定・変更可能）
使用権を任意で設定可能

自己で権利行使
ブランド戦略等に応じて自己で監視・権利行使
損害賠償請求も可

和歌山県内で地理的表示（GI）登録されている農林水産物、飲食料品

紀州金山寺みそ、わかやま布引だいこん、あら川の桃

※地理的表示保護制度は、WTO協定のTRIPS協定においても知的財産の1つとして位置付けられ100カ国を超える国で保護されている。

和歌山県内で地域団体商標登録されている農林水産物、食品

和歌山ラーメン、しもつみかん、紀州うすい、紀州備長炭、有田みかん、龍神材、紀州梅干、紀州勝浦産生まぐろ、すさみケンケン鯉、紀州ひろめ、紀州みなべの南高梅



皆さんもスーパー等買い物に行かれた際には、GI登録されている紀州金山寺みそ等の「GIマーク」の付いた商品等を是非一度手に取ってみてください。

果樹情報

「ゆら早生」発祥の地で只今、収穫真っ最中！🍊



【収穫作業をおこなうJA紀州柑橘部会副会長の川口さん】

極早生みかん「ゆら早生」の発祥の地・和歌山県由良町で出荷のピークを迎えています。

ゆら早生は、平成7年9月に品種登録されたことを契機に令和3年7月に「ゆら早生発祥記念碑」が由良町三尾川地区の海を見下ろせる高台に建立されています。

今シーズンは、春期のカメムシの被害や夜温の高い日が続いたため着色が遅れたが、9月に天候が回復し、糖度・酸味ともバランスよく仕上がっています。

なかでも糖度11度以上のものは「ゆらっ子」として出荷され、甘くて美味しいと市場や消費者から高い評価を得ています。

出荷は10月中旬にピークを迎え11月上旬まで続き、東京、京阪神等の市場に出荷されます。



皆さんも是非、由良町発祥の「ゆら早生」をご賞味ください。

旬の野菜レシピ

おもわず作りたくなる、旬の野菜レシピをご紹介します🍴

【秋鮭と小かぶの豆乳スープ】



～ozzkitchen (オズズキッチン/和歌山市) さんからレシピ・コメントをご提供いただきました～

ozzkitchen (HP) はこちら▶



<材料> 4人前

- ・秋鮭 1切
- ・料理酒 小さじ2
- ・塩 少々

- ・小かぶ 2株
- ・かぼちゃ 200g
- ・玉ねぎ 1玉
- ・舞茸 50g

- ・米油 大さじ1/2
- ・水 200cc
- ・豆乳 200cc
- ・塩 適量
- ・味噌 小さじ1
- ・黒胡椒 適量



<作り方>

- 1.秋鮭は4等分に切り、塩をまんべんなく振り、料理酒をまぶしておく。
- 2.小かぶのかぶは縦4等分にし、葉はざく切りにする。かぼちゃは3cm角に切り、舞茸は手で適当な大きさにほぐす。
- 3.蓋つきの鍋に米油を熱し、鮭の表面を軽く焼いて、一旦取り出す。
- 4.かぶの葉以外の野菜を鍋に入れ、油と馴染ませるように混ぜながら炒め、塩をひとつまみ振って蓋をして10分蒸し煮にする。
- 5.水、豆乳、鮭、カブの葉の順番に入れ、塩をひとつまみ振って蓋をして沸騰したら5分煮る。
- 6.味噌を溶き入れ、黒胡椒で味を整える。

<コメント>

鮭は9～11月に回る、天然の秋鮭を使ってください。鮭と野菜から美味しい出汁が出るので、出汁を取ったり、スープの素を入れる必要はありません。この時期が旬の小かぶは皮が薄いので、皮ごとお料理に使えます。葉っぱにはビタミンCやカルシウムが豊富に含まれます。煮汁まで余すことなく、食べられるスープがオススメです。

<ご意見・ご感想>

広報紙「和歌山が人（わかやマガジン）」へのご意見・ご感想をこちらからお寄せください。今後の広報誌作成・編集の参考にさせていただきます。



“わかやマガジン”とは、和歌山県の人(生産者・消費者や農業に関係するすべての人)に親しんでもらえる情報誌にしたいという思いを込めた造語です。