

“農”と“人”をつなげる

わ 和歌山が人 か や マ ガ ジ イン

2025.12
Vol.15



カネイワ醤油本店

有田川町にある、昔ながらの
木桶仕込みにこだわった
創業100年を超す醤油蔵。

撮影したBUZZ MAFF動画は
こちらから！(YouTubeリンク)

[short動画](#)

[本編動画](#)



<アンケートは[こちらから](#)>
(所要時間:3分程度)

農林水産省
近畿農政局和歌山県拠点



「こんなのが
読みたい！」
「あれ面白かった！」
などのご意見や感想
お待ちしております！

岩

有田川町にある「有限会社カネイワ醤油本店」5代目の岩本庄平さんにお話を伺い、蔵見学をさせていただきました。



うちでは、日本でたった1%しかない
木桶で醸した醤油を造っています！

原料も国産にこだわっていて、特に水は高野山から湧き出る良質な空海水を使用しています。添加物も一切使わず、木桶で2年間も発酵させているため、香りも味もとても濃く仕上がっています。木桶は、親父もおじいちゃんも、ずっと同じものを使ってきた大事なものですし、木桶がうちの味と個性を出す大切な存在なので、これからも木桶にこだわった醤油造りをしていきたいです。

【造り手のオススメ】

「魚や肉はもちろん、手を加えていない醤油『穀醤』や『古式しょうゆ』を、炊き立てのご飯にかけて食べると、醤油の美味しさを実感できます。醤油と米だけでも美味しい食べられる醤油が究極やと思います」と岩本さんは語ります。

【蔵見学ちょい見せ】

蔵には100年を超す木桶が23本あり、それらを使って年間約1万ℓのもろみ(※)を発酵・熟成させています。大量の木桶が並ぶ様子は、昔ながらの醤油蔵ならではの光景です。

※麹と塩水を混ぜたもの。これを発酵させ濾したものが醤油。

原料処理から瓶詰までの一貫生産をしている醤油蔵は少ないそうですが、カネイワ醤油では麹づくりも含めた一貫生産を行っています。

仕込みの時期に伺ったため、職人が三日三晩丹精込めて育てた麹や麹を木桶に入れる作業風景も見せていただきました。



蒸した大豆と炒った小麦からできた麹(左)を、木桶に運ぶ機械に入れているところ(右)

蔵見学の様子は[フォトレポート](#)
からもご覧いただけます



【伝統の味を試してみませんか?】

併設の店舗では多数の醤油があり、150mlの手頃なサイズも取り扱っているため、手土産にもぴったりです。



BUZZ MAFFの企画では、
お醤油3種類の味比べを
させていただきました。

【カネイワ醤油について】

- ・1912(大正元)年創業
- ・有田川町内唯一の醤油蔵
- ・日本で製造されている醤油の9割以上がプラスチックやステンレスのタンクで造られているなか、木桶にこだわった醤油を醸造
- ・住所:有田郡有田川町小川357 詳細は[こちら](#)
- ・TEL:0737-32-2149
- ・定休日:日曜日・祝祭日
- ・駐車場:あり(3台)
- ・蔵見学可能(事前連絡が必要です)



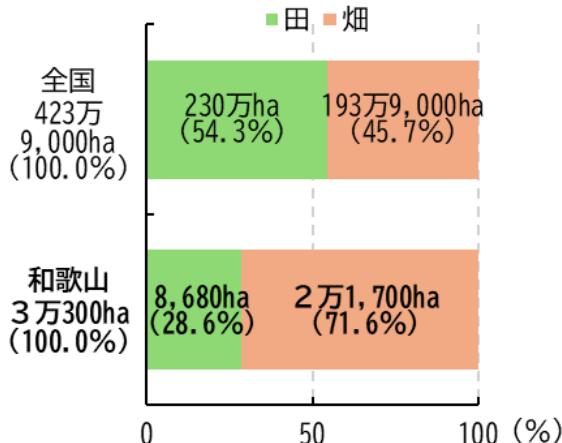
カネイワ醤油
ウェブサイト

和歌山県の令和7年耕地面積は3万300ha 耕地面積に占める畑の割合は全国5位



【調査結果】

図) 令和7年田畠別耕地面積及び割合 (全国・和歌山県)



資料： 農林水産省大臣官房統計部 令和7年10月28日公表「令和7年耕地面積（7月15日現在）」（以下、表において同じ）

注： 統計数値について、表示桁数により四捨五入しているため、割合を含め、合計値と内訳の計が一致しない（以下、表において同じ）。

表) 令和7年耕地面積に関する参考指標

区分	国土面積に占める耕地面積の割合	耕地面積に占める田の割合	耕地面積に占める畠の割合
全国	11.4%	54.3%	45.7%
和歌山	6.4%	28.6%	71.6%
全国順位	38位	43位	5位
割合の高い上位3都道府県	茨城 25.6% 千葉 23.1% 佐賀 20.2%	富山 95.3% 滋賀 93.1% 兵庫 91.5%	沖縄 98.0% 東京 96.6% 神奈川 80.7%

注： 国土面積は、国土交通省国土地理院「令和7年全国都道府県市区町村別面積調（7月1日時点）」による。

農林水産省大臣官房統計部公表資料（PDF）はこちら
[令和7年10月28日公表
「令和7年耕地面積（7月15日現在）」](#)



令和6年度の食料自給率が公表されました。

日本の食料自給率(※)はカロリーベースで38%と前年度並みです。60年前と比べて35ポイントほど減少しており、輸入への依存が高まることで、食料供給の不安定化というリスクを抱えています。
※食料の国内消費に対する国内生産の割合を示したもの

農林水産省では、将来にわたって食料を安定的に供給していくため、2030年までに45%への引き上げを目標に掲げています。この目標達成のためには、国産食材の利用やフードロス削減など、私たちの選択も重要です。

本省の報道発表資料は[こちら](#)



品目	R6年度自給率	増減(前年度比)	R5年度自給率
米	99%	↓	100%
小麦	16%	↓	18%
大豆	24%	↑	16%
野菜	75%	↓	76%
果実	27%	↓	29%
畜産物	17%	→	17%
魚介類	47%	↓	49%
砂糖類	32%	↑	26%
油脂類	4%	→	4%
その他	21%	↓	22%

(表は令和6年度食料需給表を基に拠点にて作成)

紀美野町鳥獣対策講習会へ参加しました

紀美野町内にて、サルの群れが出没し、餌を求めて周辺地域の農産物への食害が拡大していることから、生産者を対象に鳥獣追払いのための「煙火(えんか)」の使い方を学ぶ講習会が、10月と11月に開催されました。「煙火」とは、野生動物を追い払う用途で使われる特殊な花火で、通常のロケット花火よりも火薬量が多いため、安全に取り扱うには講習を受けることが義務付けられています。

講習には町内から計63名が参加し、講師から取り扱いの講義を受けた後、屋外で実際に煙火を使った実技演習も行われ、参加者は実際の使用体験を通じて技術を習得しました。



がんばる農業者の紹介

和歌山から国産コーヒーの新しい風を！ 「MIDOコーヒーファーム」

「国産コーヒーを飲んだことがない」そんな気づきから始まった挑戦。

大阪で看護師だった道仙さんは、日高川町でコーヒー栽培に取り組んでいます。

農薬削減や地域のブランド化を目指し、飲用・美容・医療の三本柱で未来を淹れるコーヒーの挑戦が続いています。



道仙 信也さん



がんばる農業者の詳細は[こちら](#)

わ女子ネット(わかやま農業女子ネットワーク(※))交流会の開催

令和7年11月19日、紀の川市の藤桃庵で「わ女子交流会」を開催しました。

旬のフルーツを使ったパフェ作り体験後、意見交換会では、活発な議論が多く交わされました。

参加者の藏光綾子さんは「パフェ作りを通して初対面でも話しやすくなり、農業に関する相談がしやすくなった。このような交流の場を作ってもらってありがとうございます」と笑顔で話していました。

※県内の女性農業者のつながりを広げ、情報の交換や連携の強化を目的としたプロジェクト。わ女子ネットのフォトレポートは[こちら](#)

獣害対策から担い手育成 ～課題を価値に変える 総合ソリューション～



田辺市の若手農家5人が結成した『チームひなた』は獣害対策に挑戦。メンバーが狩猟免許を取得し、年間約120頭を捕獲。2018年には株式会社日向屋を設立し地域農業に貢献。耕作放棄地や担い手不足問題にも推進中。



代表 岡本 和宜さん

年齢や経験は問わず、人材育成に取り組み、地域で採れたみかんや梅干しを中心に、イベント出展等で、旬の味を全国へ届けています。



がんばる農業者の詳細は[こちら](#)



農林水産省のWebマガジン「aff」をご紹介！

aff11月号は、米の特集です。

米の消費量などのトリビア、冷凍米飯の魅力や栄養素、実は知らない品種による違いから、日常でも取り入れられる米レシピまで掲載しています。

連載コラムは、「今日から使える花知識」として、ドライフラワーの作り方を紹介しています。



農林水産省の
Webマガジン「aff」は
[こちら](#)から！

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

バックナンバーは[こちら](#)から

