

わ か や マ ガ ジ ン

和歌山が人

2025.

3



目次

P1.【今月のphoto】

梅の産地（みなべ町・田辺市）

P2.【統計Pickup】

もも全国5位・すもも全国4位
和歌山県の令和6年産収穫量

【お知らせ】

みどりの食料システム戦略技術カタログ

P3.【Topics 1】

わかやま農業女子ネットワーク交流会を開催しました！

【Topics 2】

農が食になるまで「ワンダフル・アグリカチャー」
～職員研修を実施～

P4.【世界農業遺産】

みなべ・田辺の梅システム

【こだわりの食品】

和歌山県内にある、素敵なお店をご紹介します♪



梅の産地（みなべ町・田辺市）

和歌山県の令和5年産梅の収穫量は全国1位（6万1,000トン）で全国の収穫量（9万5,500トン）の約6割を占めています。なかでも、みなべ町及び田辺市の一帯は、県内で最も梅の生産が盛んな地域となっており、全国的に知られるブランド梅「南高梅」は、みなべ町が誕生の地です。

最終ページに世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」をご紹介します。

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

もも全国5位・すもも全国4位 和歌山県の令和6年産収穫量

図1 ももの都道府県別収穫量及び割合

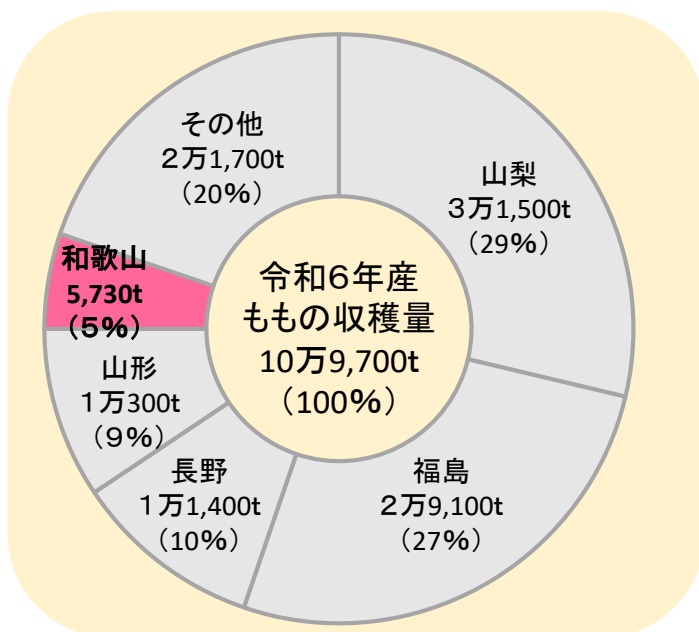
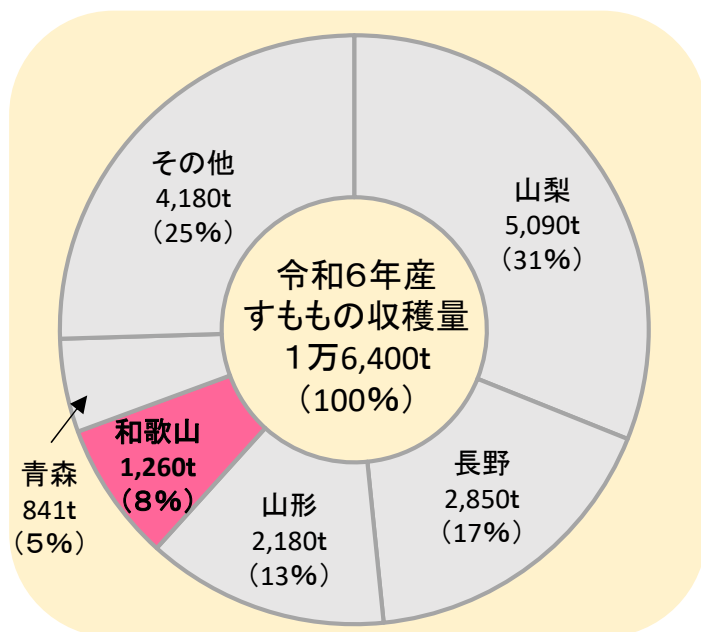


図2 すももの都道府県別収穫量及び割合



資料：農林水産省大臣官房統計部令和7年1月28日公表「令和6年産もも、すももの結果樹面積、収穫量及び出荷量」（以下、図2において同じ。）

注：統計数値及び割合については、表示単位未満を四捨五入しているため、合計値と内訳の計が一致しない（以下、図2において同じ。）。

農林水産省大臣官房統計部
公表資料の詳細はこちら →



お知らせ

みどりの食料システム戦略技術カタログ



ホームページは
こちらから

みどりの食料システム戦略の実現に向けて、戦略で掲げた各目標の達成に貢献し、現場への普及が期待される技術について、「みどりの食料システム戦略技術カタログ」としてとりまとめています。

農業・畜産を対象とし、近年（直近10年程度）開発された技術（現在普及可能な技術）と、近い将来、利用可能となる開発中の技術（2030年までに利用可能な技術）及びみどりの食料システム法の認定を受けた基盤確立事業について紹介しています。

広く関係者の皆様に有用な新技術を知っていただくとともに、新技術の活用に向けてご利用ください。

*掲載内容の詳細につきましては、各カタログの問い合わせ先までご連絡をお願いします。

*みどりの食料システム戦略とは、食べ物を将来にわたって届けられるような食料の生産や流通の仕組みをつくるための取組です。

Topics 1

わかやま農業女子ネットワーク交流会を開催しました！



令和6年度 わかやま農業女子ネットワーク交流会

令和7年2月27日（木）に「わかやま農業女子ネットワーク交流会」を和歌山県農業試験場暖地園芸センター（御坊市）で開催しました。

（毎年開催する予定でしたが、コロナ禍で活動自粛の年もありましたが…😞）



交流会は、2部構成で
第1部は、暖地園芸センター施設の見学などで
・センター長から、センターの業務及び研究内容の説明
・施設見学（スターチス、エンドウ等）
第2部の、わ女子ネットメンバー同士の交流会では、活発な情報交換がおこなわれ、有意義な時間となりました。

★アンケート結果★

●花き・野菜に関する試験研究内容の説明について

参考になった(100%)

●施設見学について

参考になった(100%)

●交流会について

まあまあ良かった(17%)

良かった(83%)

わかやま農業女子ネットワーク（わ女子ネット）は、平成29年に結成し、今年で7年目を迎えます。



詳しくはこちら



わ女子ネットワークメンバーを募集しています。申込はこちらから



Topics 2

農が食になるまで「ワンダフル・アグリカルチャー」
～職員研修を実施～



和歌山県拠点では、農政推進のための職員向け研修会を毎月開催しています。今回は、和歌山の農家さんのことや農業のリアルを多くの人に知ってもらいたいと、クラウドファンディングを活用し昨年12月に自署本「ワンダフル・アグリカルチャー」を出版されたozzkitchen（オズズキッチン）代表の石井佳奈さんを講師にお招きし、石井さんの小売業・飲食業の経験から得た視点、取材して回った生産者たちの視点、また消費者目線で捉えた視点等々、多角的な考え方や気づきから、将来を見据えたメッセージをたくさんいただきました。



環境に配慮した農産物を、地域全体でどう広めていくか。地域によって農業を取り巻く状況は大きく異なりますが、石井さんが取り組まれている「農が食になるまで」の取組は、一律的な行政の施策では気づきにくい点も問題提起されているのでは、と感じる講義内容でした。

ozzkitchen



世界農業遺産

みなべ・田辺の梅システム



梅の生産地として知られる和歌山県みなべ・田辺地域。

その歴史は、1600年ごろに当時の紀州藩田辺領主・安藤直次が梅の栽培を奨励したことにさかのぼります。急斜面の土地を生かすために、山頂付近に炭の原木となる薪炭林（しんたんりん）を残し、中腹に梅林を開墾しました。これにより、薪炭林の土壌が雨水を吸収して山崩れを防ぐとともに、山に生息するニホンミツバチは梅の受粉に大きな役割を果たします。また、梅林に生えた草が土壌の流出を防ぐ一方で、刈り取った草は梅の肥料として活用。こうして生み出された「南高梅」に代表される梅、そして薪炭林からつくられる最高級炭「紀州備長炭」は地域の基幹産業となり、人々の暮らしを支えています。

400年以上前から続く画期的な農法と、梅産業から広がる文化・景観が評価され、2015年12月に「みなべ・田辺の梅システム」として世界農業遺産に認定されました。



※世界農業遺産（GIAHS（ジアス））とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった、世界的に重要な伝統的農林水産業を営む地域（農林水産業システム）であり、国際連食糧農業機関(FAO)が認定し、平成14年（2002年）に創設されました。

こだわりの食品

和歌山県内にある、素敵なお店をご紹介します♪

★街で見かけた素敵なお店

今回のお店は、紀の川市にある「Granjero（グランヘーロ）」さんをご紹介します。

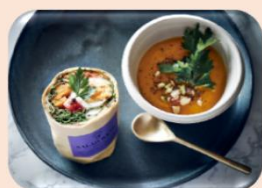
※「Granjero」は、スペイン語で「農家・農夫」という意味だそうです。

「Granjero（グランヘーロ）」は、サラダラップと米粉ドーナツを提供するグルテンフリー専門店です。（※グルテンフリーとは、小麦不使用を意味します）店主の五十嵐さんは、自身の体験からグルテンフリーの食生活を実践。「大切な人に毎日安心して食べてもらえるものを届けたい」という想いで、すべてのメニューを提供しています。

サラダラップには環境に配慮し栽培した野菜を契約農家から直接仕入れ、素材の美味しさを生かした味付けに。丸大豆豆腐を使った米粉ドーナツはもちっとした食感が特徴で大人気。「何を食べても安心して美味しい」とリピーターも多いそうです。店内では和歌山県産のこだわり野菜も販売しており、食材への丁寧なこだわりが感じられます。



営業日は水～土曜。和歌山県産食材にこだわったサラダラップ、米粉ドーナツを、店内のカフェスペースで楽しめます。季節野菜のスープやハンドドリップコーヒーとともに味わえば、体が喜ぶ至福のひとつ。 「Granjero」にぜひ、足を運んでみてはいかがでしょうか。



サラダラップ



米粉ドーナツ

お店のHPは
こちら👉



住所：紀の川市黒土272-1
定休日：日・月・火曜日
営業時間：12:00～16:00

<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。