

わ か や マ ガ ジ ン

和歌山が人

2025.

5



目次

- P1.【今月のphoto】
こいのぼりの丹生川渡し 
- P2.【統計Pickup】
かき収穫量全国1位！
栽培面積の約8割が渋柿
【Pickup】
和歌山県のしらすについて
- P3.【トピックス1】
第2回みどり戦略学生チャレンジ近畿大会
応募受付中！！
【トピックス2】
農林水産省は、大阪・関西万博へ出展します！
- P4.【棚田情報】
中田の棚田（紀美野町）で
田植えイベント2025が開催されます！
【旬のもの】
今月は「うすいえんどう」をご紹介します！

にゅうがわ
こいのぼりの丹生川渡し（九度山町）

丹生川と紀ノ川の合流地点に渡した約100匹のこいのぼりが、風を受けて気持ちよさそうに泳いでいます。今回で40回目を迎えるこのイベントは、子どもたちの健やかな成長や地域活性化を願って地元の商工会の人たちが主催となって行われています。

※開催期間：2025年5月5日（月祝）まで



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

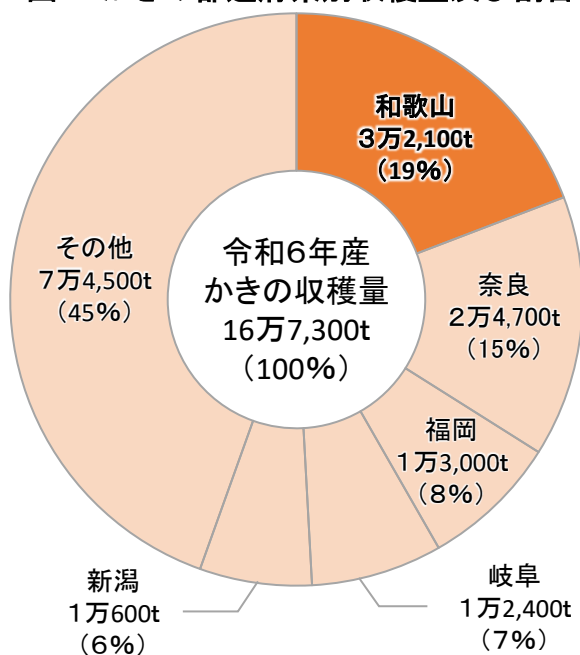
TEL：073-436-3831



和歌山県拠点HP

かき収穫量全国1位！ 栽培面積の約8割が渋柿

図1 かきの都道府県別収穫量及び割合

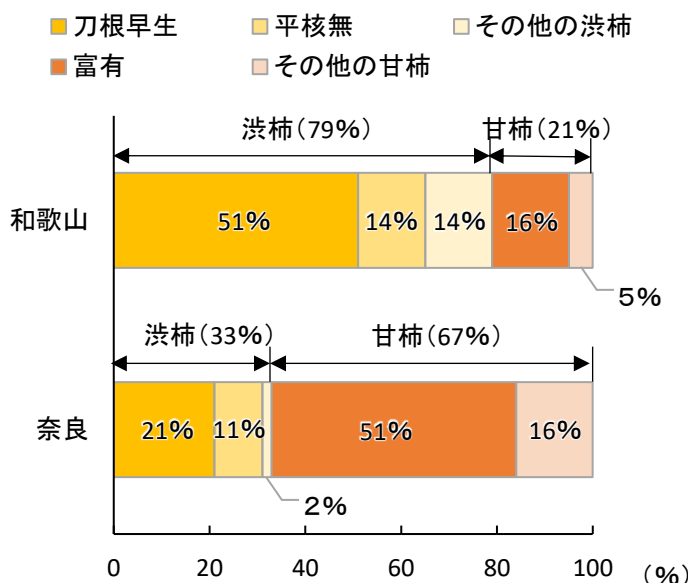


資料：農林水産省大臣官房統計部令和7年4月15日公表「令和6年産西洋なし、かき、くりの結果樹面積、収穫量及び出荷量」



公表資料はこちら

図2 かきの品種別栽培面積割合 (栽培面積上位2県、令和4年産)



資料：農林水産省農産局「令和4年産特産果樹生産動態等調査」

注：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。調査結果はこちら



Pickup

和歌山県のしらすについて



水揚げ直後のしらす

データで見ると、しらすの和歌山県の漁獲量は1,598 t (※1) と全国9位の水揚げとなっていますが、和歌山市の世帯あたりの購入金額は3,394円 (※2) で全国1位となっています。和歌山県で水揚げされた「しらす」は和歌山市内や県内で消費されることが多いようです。

※1 農林水産省海面漁業生産統計 2023年より

※2 総務省家計費調査2024年、二人以上の世帯

(取材後記)

湯浅湾漁協でお話を伺ったところ、しらす漁については月曜日と木曜日の早朝から栖原漁協で漁・競りが行われるようです。

取材当日は残念ながら水揚げが終了してしまっていたため、また秋に再チャレンジして水揚げの様子をお届けしたいと思います！

和歌山県は全国でも有数の「しらす」の水揚げ地であり、1年を通じて水揚げがありますが、春と秋は、脂がのったしらすが水揚げされ、特に美味しいとされています。魚は、主に和歌浦湾、湯浅湾、田辺湾、新宮沖で行われています。しらすは鮮度が大切なため、水揚げされてすぐに港で競りが行われ、加工場や小売店に輸送されます。港近くには加工場が隣接しており、新鮮な状態ですぐに加工されます。

有名なしらす加工品である釜揚げしらすは、水揚げしたしらすをすぐに茹でたものです。しらす干し・ちりめんじゃこはどちらも茹でたしらすを乾燥させたものですが、乾燥の度合いによって呼び名が異なります。

港近くの飲食店では、釜揚げしらすを使ったしらす丼が提供されており、魚のある日は生しらす丼が味わえることもあります。醤油はもちろん、金山寺味噌や梅干しなどの和歌山県の特産物をトッピングしたしらす丼も提供されています。



帰港中の漁船

Topics 1

第2回みどり戦略学生チャレンジ近畿大会応募受付中！！

近年、気候変動による被害が各地で発生しています。また、農村における働き手の高齢化や担い手不足も深刻です。

このような背景を踏まえ、農林水産省では、2050年に向けて、環境にやさしく、かつ生産性の高い、持続可能な食料・農林水産業の実現をめざし、2021年に「みどりの食料システム戦略」を策定しました。

2050年に日本を担う学生の皆さんは、まさにみどり戦略の主演。

日本の食料・農林水産業をリードするために、環境にやさしい取組にチャレンジしてみませんか。

詳しくはこちら！



Topics 2

農林水産省は、大阪・関西万博へ出展します！

農林水産省は、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）へ出展します



「つなぐ」をキーワードに、食・農林水産業について、日本国内で広がってきた伝統、各地域で育まれてきた多様性、未来で活用が見込まれる最先端技術等について、17以上の部局が展示を予定しています。

6月7日～8日、14日～15日には、ポップアップステージ西においてイベントを実施します。



農林水産省

©Expo 2025



「RELAY THE FOOD」
イベントロゴ

令和7年4月13日（日）から、10月13日（月）まで、大阪府の夢洲において、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）が開催されています。

農林水産省は、会期中の6月8日（日）から6月15日（日）（※）にかけて、EXPOメッセ「WASSE」イベントホール南側に、「RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～」をタイトルに、日本の食・農林水産業の魅力を発信します。

詳細は以下のプレスリリースをご覧ください。

※ポップアップステージ（西）においても、6月7日～8日、6月14日～15日に別イベントを行います。



令和6年1月24日プレスリリース
（農林水産省本省HP）

2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出展します：農林水産省

棚田情報

中田の棚田（紀美野町）で田植えイベント2025が 開催されます！



「中田の棚田再生プロジェクト」は、地域住民が主体となった活動で、荒廃した棚田を再生し、太陽と水と大地の力だけで農作物を育てる「自然栽培」により、お米や野菜が育てられています。



4月19日（土曜日）の作業日に、棚田再生プロジェクトチーム関係者、棚田サポーターズのメンバーなど21名が参加して、棚田再生プロジェクトによる6年目の米づくりが始まりました。作業当日は天候にも恵まれ、全自動播種機を活用した「キヌヒカリ」、「朝日」、「神楽餅（かぐらもち）」の粳蒔きや育苗箱の苗代への設置作業は順調に進みました。



今年の田植えイベントは5月25日（日曜日）に予定されています。参加申込等の詳細については「中田の棚田 田植えイベント2025」のHPをご確認ください。

中田の棚田
田植えイベント2025
「里山の大自然の中で
自然栽培の田植え体験を！」



旬のもの

今月は「うすいえんどう」をご紹介します！



○起源：えんどう豆の起源は、古代オリエント地方や地中海地方と言われています。うすいえんどうは、明治時代にアメリカから入ってきたものが、大阪の羽曳野市碓井地区で栽培され、それが和歌山県に伝わったそうです。

○産地：和歌山県が日本一の生産量を誇り、特に県内の作付面積のうち、8割近くを日高地方（みなべ町、印南町など）が占めています。

○収穫時期：11月から翌年の5月ごろまでで、最盛期は4月から5月ごろまでです。また、5月4日はみどりの日とうすいえんどうの緑色を重ねて「うすいえんどうの日」と定められています。

○栄養：たんぱく質が豊富で、他にはビタミンB1、B2やカリウム、鉄分、食物繊維が含まれています。

○食べ方：うすいえんどうは、実えんどうという種類で、さやをむいて中の実を食べます。一般的な実えんどうより皮が薄く粒が大きく上品な甘みが特徴です。季節を感じる料理として、豆ごはんや卵とじが親しまれています。

写真提供：梅干し屋 坂本くにゆき



＜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。