

“農”と“人”をつなげる

わ 和歌山が人 かやマガジン

2025.7
Vol.10

<大阪・関西万博潜入レポート>

世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」や
醸造用木桶の魅力を発信！

今が旬

農家直伝

新生姜のレシピ掲載！



📷 新しょうが

和歌山市は新しょうがの市町村別
生産量全国2位の産地です。

農林水産省
近畿農政局和歌山県拠点

大阪・関西万博潜入レポート

令和7年4月13日(日)に大阪・関西万博が開幕しました。
開催期間中の6月8日(日)から6月15日(日)にかけて、農林水産省がWASSE会場に出展したため、潜入取材しました。
農林水産省の出展への来場者は、一万人を超える日もあったとのことで、取材した6月12日も来場者であふれていました。

会場内には、農業遺産や食文化、茶・いぐさやジビエ、スマート農林水産業やみどりの食料システム戦略等のブースがあり、試飲試食や体験型の展示がされており、「食」に関連した日本の伝統、多様な品目や未来の農林水産業の姿を垣間見ることができました。

会場中央に設けられた特設ステージでは、日替わりで多くのイベントが行われており、取材日は農業遺産に関するイベントとして、田辺市と和歌山県木炭協同組合の職員から、世界農業遺産にも登録されている、梅を中心とする持続可能な農業システムである「みなべ・田辺の梅システム」の紹介や、梅システムの中で生産されている紀州備長炭などについての説明があり、満員の観客は熱心に聞き入っていました。
イベント終了後には、特産品である梅干しの試食が行われていました。



農水省出展の一環として、ポップアップステージ(西)では、木桶職人復活プロジェクト(以下「桶プロ」)の方々が、醤油を醸す木桶を組み上げるなどのイベントを実施していました。

そのイベントのうち、タガフープ選手権(木桶を締めるために巻かれている竹の輪(タガ)を使用したフラフープ大会)も開催されており、私も回してみましたが、1つ10kg程度あるとのことで、遠心力が強く、とても難しかったです。

桶プロの方からは、「万博という場で、国籍や老若男女問わず、木桶について知ってもらいたい良い機会になったと思う。」といった旨のお話をいただきました。



食料・農業・農村白書をご紹介します

白書とは？

毎年、食料・農業・農村基本法に基づき国会に提出されるものであり、我が国の食料・農業・農村の現状と政策の動向をまとめた報告です。

特集・トピックス・7つの章で構成される『令和6年度食料・農業・農村の動向』と、施策の重点や各種措置等が記載された『令和6年度食料・農業・農村施策』の2部で構成されています。

特集

- ・新たな食料・農業・農村基本計画の策定
- ・合理的な価格の形成のための取組を推進
- ・スマート農業技術の活用と今後の展望



トピックス

- ・農林水産物・食品の輸出促進
- ・みどりの食料システム戦略の進展と消費者の行動変容
- ・女性活躍の推進
- ・農福連携の更なる推進
- ・令和6年能登半島地震等への対応

7つの章立てと話題

○世界の食料需給と我が国の食料供給の確保

: 国際的な供給の不安定性と我が国の自給力向上の必要性

○農業の持続的な発展

: 担い手の確保、農地の有効利用、地域計画の策定の推進など

○農林水産物・食品の輸出促進

: 農産物輸出の概況や輸出による海外から稼ぐ力の強化

○食料安全保障の確保のための持続的な食料システム

: 食品産業の持続可能性や食料アクセスの確保など

○環境と調和のとれた食料システムの確立・多面的機能の発揮

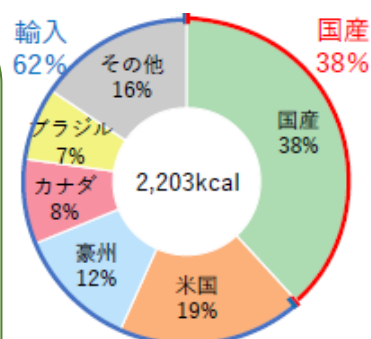
: みどりの食料システム戦略の推進と、農業の持つ環境保全機能の強化

○農村の振興

: 農村の人口減少の動向や農村の活力の創出など

○災害からの復旧・復興や防災・減災、国土強靱化等

: 気候変動や地震などへの備え



供給熱量の
国・地域別構成(試算)

令和6年度 食料・農業・農村白書
(令和7年5月30日公表) : 農林水産省



「輸出に取り組む優良事業者表彰」のエントリー受付中です



本表彰は、農林水産物・食品の輸出に関わる団体や個人を対象に、地域ぐるみの輸出産地形成や新市場開拓など、顕著な取組を表彰するものです。

受賞者には農林水産大臣賞などの賞が授与され、事例集として広く紹介されます。

応募は自薦・他薦問わず、締切は7月31日(木)です。

詳細や応募方法は公式サイトをご覧ください。

公式サイト: [第10回輸出に取り組む優良事業者表彰](#) | (公財)食流通機構



新しょうがを調理してみました！

井梅農園の井口さん直伝の
おすすめレシピ！！



新しょうがとは、収穫したばかりの鮮度が高い状態で流通している「しょうが」で、5月中旬から10月に収穫され、この時期に期間限定で販売されています。和歌山平野の土質のやわらかい砂地で育った新しょうがは、根(しょうが)が肥大する際にストレスなく大きくなり、きれいな形に生長し、美しい白肌にほんのりピンク色になった軸の赤みが特徴です。繊維質がやわらかくて、辛みが少なくとても食べやすいです。和歌山市は市町村別生産量で全国第2位の産地です。

そんな和歌山市でしょうがを育てている井梅(いうめ)農園さんにお話を伺いました。5代目の井口さんは、JAわかやま和歌山地域本部西ブロック生産部会副部会長として和歌山の新しょうがの消費拡大とブランド化に取り組んでおられます。(取組の詳細は和歌山県拠点HPをご覧ください)今回は新しょうがの甘酢漬けと、井梅農園の井口さん直伝のはちみつ醤油漬けを実際に作ってみることにしました！



井梅農園の井口さんご家族

新しょうがのおすすめレシピ



直伝の

甘酢漬け

【材料】

新しょうが	200g
合わせ酢	穀物酢 100cc
	水 100cc
	砂糖 大さじ4杯
	塩 小さじ1杯

【作り方】

1. 新しょうがは汚れを取り除き、さっと洗って水気をふき取る。
2. スライサー等で薄切りにする。繊維に沿って縦に切るのがポイント！
3. 沸騰したお湯で新しょうがを1～2分茹で、ザルにあげて冷ます。
4. 合わせ酢を耐熱ボウルに入れて600wで1分加熱し、粗熱を取る。
5. 煮沸消毒した保存容器に3を入れて、4を注ぐ。
6. 冷蔵庫で一晩寝かせてできあがり。(保存期間: 冷蔵庫で2～3か月)



はちみつ醤油漬け

【材料】

新しょうが	200g
醤油	150cc
はちみつ	大さじ4杯

【作り方】

1. 空の容器に短冊切りにした新しょうがと調味料をすべて入れて振る。
2. 冷蔵庫で一日寝かせてできあがり。



👉 新しょうがを茹でる必要もなくお手軽です。
ご飯のお供に、お酒のおつまみに。
刻んでそうめんつゆに入れてもおいしく、
この夏にぴったりの一品です！

調理写真と感想



井梅農園の井口さん
の記事はこちら！



フォトレポート
HPIはこちら！



甘酢漬け



はちみつ
醤油漬け

感想

調理中は部屋中に新しょうがの良い香りが広がり、楽しく調理することができました。

はちみつ醤油漬けは、手軽に調理ができて小さな子どもでも美味しく食べられる味になりました。甘酢漬けは綺麗なピンク色に染まり、高級なお寿司屋さんが思い浮かぶような、「日本酒に合いそう！」といった声も聞こえてきました。たくさんできたので職員にも試食してもらい、冷蔵庫で保存し、味の変化も楽しみました。日が経つごとにどちらもより味が馴染んでどんどん美味しくなっていました。なんと！さっそく自宅で作った職員もいます！みなさんも旬の新しょうがで作ってみてはいかがでしょうか。



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

<アンケートはこちらから>

今後の作成・編集の参考にさせていただきますので
ご協力をお願いいたします！(所要時間: 3分程度)



お知らせ

警戒

クビアカツヤカミキリ 被害が県内でも拡大！

うめ・もも・すもも・さくらの樹は注意が必要



加害された木
(提供：兵庫県)

繁殖力が高く放っておくと
大量に増えてしまうため、
早期発見と防除が重要！

被害の拡大を防ぐためには
早期発見、駆除が重要！！

和歌山県内では

6市9町（和歌山市、海南市、岩出市、
紀の川市、橋本市、かつらぎ町、九度
山町、高野町、湯浅町、有田川町、広
川町、御坊市、由良町、日高川町、美
浜町）で被害を確認。



フラス（木くず）
(提供：兵庫県)

フラス（木くず）
や成虫を見つけたら、最寄りの振興
局にお知らせくだ
さい。



↑ 発見時の
連絡先 ↑

成虫を見つけた場合は、踏みつける
などその場で駆除してください！！
成虫を捕まえた場合は、必ず殺処分し
てください。（特定外来生物に指定され
ていますので、生きたまま持ち運ぶこ
とは違法になります。）

熱中症による救急搬送が 増加しています！

- ☑ 高温時の作業は避けましょう
- ☑ 単独作業は避けましょう
- ☑ 20分おきに休憩 & 水分補給しましょう
- ☑ 熱中症対策アイテムを活用しましょう



今年度は梅雨明けも早く、熱中症で救急搬送された人の数は
全国的に前年同時期より増加しているため、十分注意しましょう。



農林水産省

米の生産者の皆様へ

今後の米の生産意向に関する アンケート調査にご協力をお願いします

農林水産省では、我が国の今後の米生産のあり方や米施策を
検討するために、米生産者のみなさまの声を集めています。
右QPコードまたはリンクより、今後（来年、5年後、10年後）の米
の生産意向に関するアンケート調査へのご協力をお願い申し上
げます。

[米の生産者の皆様に向けた今後（来年、5年後、10年後）の米の
生産意向に関するアンケート調査について：農林水産省](#)

ご回答はこちら ▼



米の生産意向に関するアンケート調査



調査期間 2025年7月31日(木) まで