

“農”と“人”をつなげる

わ 和歌山が人 かやマガジン

2025.8

Vol.11

あなたはどっちの桃が好き？ 
…いやいや、どっちも食べてみて？



KII

📷 紀の川市粉河の洋菓子店
「KII」店主の谷本さん

<アンケートは[こちら](#)から>

今後の作成・編集のため
ご協力をお願いいたします！
(所要時間：3分程度)



農林水産省
近畿農政局和歌山県拠点

KIIの絶品ケーキで一息

【KIIの原点】

紀の川市粉河にある洋菓子店「KII(キイ)」をご紹介します。

店主の谷本さんは、神戸・フランス・東京のパティスリーやフレンチレストランでの13年以上の経験を活かし、2024年1月に「KII」をオープン。

勤めていた東京のレストランでも和歌山県産のフルーツを使うことが多かったため、地元に戻り、和歌山県産のものをしたいとの思いがあり、紀伊国にちなんで、「KII」と名付けたのです。

【谷本さんのこだわり】

ブルーベリー、柿、イチジク、桃、いちごなど、フルーツは和歌山県内の農家と直接取引し、特に紀の川市産を多く仕入れているとのこと。

定休日の火曜日、谷本さんは実際に農家の元へ足を運び、お話を聞きながらケーキなどに使うフルーツを自身で見え厳選されています。市場経由では手に入らない、美味しさを重視したフルーツの魅力を最大限に活かすために、レシピを研究して作られた、こだわりの詰まったケーキが並べられています。

ケーキを作る際は、「農家の方が美味しく作ってくれたフルーツを主役にして、さらに美味しく食べられる提案ができるようなケーキを作ることを意識している」とお話をいただきました。

仕入れが一番大変とのことですが、お客さんから「美味しかったからまた来よう」と声をかけられたときが、大きなやりがいを感じる瞬間だと話してくださいました。

今後は今まで使ったことのない、和歌山県産のパッションフルーツを使ったケーキにも挑戦したいとのこと。新作が楽しみです！



【旬の桃を使ったスイーツ】

今は旬のフルーツ、あら川の桃をふんだんに使った「桃ショート」と「桃のヴェリーヌ」が、8月末頃まで販売されています。

紀の川市桃山町の農家「ミヤタピーチ」から仕入れた桃はみずみずしく、桃ショートは、しっとりとした生クリームときび砂糖を用いたスポンジの優しい甘みも相まって、桃の美味しさが際立ちます。桃のヴェリーヌには県内の「蔵光農園」の完熟梅と、同じく県内の「小川農園」の新生姜も使われており、爽やかさが桃の甘みを引き立てる逸品でした。

その他、定番で大人気のチーズケーキ、プリン、季節のショートケーキ等、店頭には8～10種類のケーキが並んでいるので、あなたの好みもきっと見つかるはずです。

もしかしたら、涼しげな新商品も出ているかも…？

粉河の近くに寄った際には、KIIのケーキで一息ついてみてはいかがでしょうか。



お店のInstagramは
[こちら](#)！

住所：和歌山県紀の川市粉河1107-5
定休日：月・火・水
営業時間：11:00-17:00
駐車場：有
イートインスペース：有



和音のバイキングとスイーツを楽しむ

【楽しいバイキングをあなたに】

2025年3月末、紀の川市にある「道の駅 青洲の里」にオープンした旬彩バイキング和音(わのん)は、地元産の新鮮野菜や果物をふんだんに使った、和・洋・中からスイーツまで約40種の料理を、60分間心ゆくまで楽しめるバイキングです。

コンセプトは「心躍る60分」。運営する信濃路の飲食事業部課長の嶋田さんが考案し、毎朝厨房で手作りされた食事が並べられ、定番メニューもあれば季節限定のメニューもあるとのこと。

食を通じた地域の活性化と地産地消を意識し、食材は地元紀の川市産を積極的に使っています。



販売も望まれる、紀の川市産のフルーツを使った自家製ジャム

特に、パンと一緒に提供されているジャムは、紀の川市産のフルーツを使用しており、季節によって、桃・いちご・青梅などのジャムを取り揃えています。このジャムやドレッシングは、販売を希望する声も上がるほど美味しく、大人気の品となっているようです。

「週に1回ほど来てくれるリピーターさんも増えてきており、楽しそうな顔で料理を取っている様子を見るのが嬉しく、仕事の励みになっている。」と嶋田さんは笑顔で語ってくれました。

店内は明るく開放的で、天気の良い日はテラス席も開放しているため、五感で紀の川の恵みを満喫できます。

また、和音を運営している(株)信濃路(和歌山市松島)は、紀の川市と食育推進に関する協定を締結しており、食育にも積極的に取り組んでいます。今後は、紀の川市食育推進会議とも連携し、野菜のジャム作り体験等の食育活動も行っていきたいとのこと。



テラス席とそこからの眺め

【期間限定の桃パフェも】

和音では、紀の川市産の桃を丸々1個使ったパフェが8月半ば～下旬まで(※)の期間限定で提供されており、見た目にも旬を感じることもできる逸品となっています。※:桃の入荷状況により、時期が前後する可能性があります。

6等分された桃、バニラアイスの上には桃のコンポート、下層には桃のジャムが敷き詰められ、同じ桃でも、色々な味わいが楽しめ、食べていて飽きのこない、もう一度食べたくなるようなパフェでした。

季節限定のスイーツは今後も作りたいとのこと、秋には柿やイチジクが旬を迎えるので、SNS等を要チェックです！



QRコード
①お店のInstagramは
[こちら](#)！

QRコード
②お店の情報は[こちら](#)！

住所:和歌山県紀の川市西野山473
道の駅「青洲の里」内
定休日:火
営業時間:11:00-14:30
(最終受付13:30)
駐車場:有

世界初、米麴で醸したビールが出来上がりました！！ ～ライスモルトのグルテンフリービール～



ライスモルト仕込みのグルテンフリービールの製造を行っている、「ORYZAE BREWING(オリゼーブルーイング)」の代表兼ブルワー、木下 伸之さんにお話を伺いました。

2019年6月に酒類等製造免許(発泡酒)を取得し、7月に世界初となる米麴でできたビール(麦芽不使用)を完成させ、小規模なビール醸造所をオープンしました。

お店の名前は、日本の国菌である麴菌の学名「Aspergillus oryzae」(アスペルギルス オリゼー)に由来しています。

国産では唯一となる原料ベースでグルテンフリーの製造は、前例がなく開発に時間がかかったそうです。

木下さんが新開発した、発芽させた粳米に麴菌を付け、焙燥・焙煎処理をした醸造用穀物原料である「ORYZAE MALT(オリゼーモルト)」を使用したビールはインターナショナルビアカップ2024のグルテンフリービール部門で銅賞を獲得するなど、世界的な評価も得ています。



米麴に使用している米は和歌山県産のヒノヒカリであり、米麴を使用したビールは、「ORYZAE MALT」を使用して製造されています。

「ORYZAE MALT」は、従来のライスモルトでは不可能であった高い酵素活性を維持し、原料段階から麦を使用していないものの、ビールで 사용되는モルトに類似した機能と香味等を有しています。



年間、6千リットルほどを製造し、主に首都圏の飲食店に販売していますが、インターネットからの購入も可能です。なお、金曜日と土曜日の週2日のみ、店頭でも販売しています。



「全国には、良い麴をつくる酒蔵、味噌・醤油を製造する醸造所がたくさんありますが、厳しい経営状況のところが多いのが現状です。

麦芽を一切使用しない『麴』のみを使って醸造する製造方法が新しい活路の一つとなればと考えています。お米のビールの特区を作り、半農半Xでの製造が広がればと考えています。麴の魅力や可能性を世界中に広め、発展させていきたい」と木下さんはお話してくださいました。

住所:和歌山県和歌山市舟大工町3 きのしたビル
営業日:金・土のみオープン
営業時間:11:00-18:00
駐車場:無

ORYZAE BREWING [ホームページ](#)



詳細は、和歌山県拠点
地方参事官室 [フォトレポート](#)へ



ORYZAE BREWING [インスタグラム](#)



「ノウフク・アワード2025」応募受付中

農林水産業と福祉の連携を通じて、障がい者や高齢者など多様な人々の社会参加や活躍を実現している皆さまの取組を広く紹介、共生社会の実現を目指す

「ノウフク・アワード2025」の応募受付を開始しました。

「人を耕す」、「地域を耕す」、「未来を耕す」の3つのキーワードを軸に、有識者による審査を経て、グランプリ等を決定します。

昨年度に引き続き、取組開始から5年以内の団体等を表彰する「フレッシュ賞」の表彰も行うため、設立間もない団体等も、奮ってご応募ください。

応募期間は令和7年8月4日(月)から9月30日(火)までです。
農業・林業・水産業の現場で福祉との協働を行っている団体等の皆さま、ぜひご応募ください。

優れた事例は表彰・広報され、全国への発信の機会となりますので、積極的にご活用ください。

実施要領や応募用紙等、詳細は公式サイトをご覧ください。



みんなで耕そう！
人・地域・未来の豊かな循環

公式サイトは[こちら](#)から



「食と農をつなぐアワード2025」応募受付中

農林水産省では、持続可能な食料システムの実現に向けて、「食と農をつなぐアワード2025」を実施します。

本アワードは、“みんなで考え、行動する”をテーマに、食と農をつなぐ国民運動「ニッポンフードシフト」の一環として行われ、農業者・事業者・消費者など多様な立場が連携して取り組む優れた実践を募集・表彰します。

募集分野は、①食料の安定供給、②食品アクセスの確保、③持続的食料システムの確立、④スマート農業技術の普及など4つ。推進パートナーであれば個人・団体問わず応募可能です。

審査では、先進性・地域性・継続性・社会的インパクトを重視。農林水産大臣賞をはじめ、各賞を用意。受賞者には認定証や広報支援も行われます。

【応募期間】2024年7月1日～8月12日
“食の未来をつなぐ”皆さんの熱い想いと実践を、ぜひご応募ください！



▶詳細・応募は[こちら](#)から:



旬のピーマンを使ったレシピをご紹介します

ozz kitchen(オズキッチン/和歌山市)さんから、レシピとコメントをご提供いただきました。

【パリパリピーマンとピーマン味噌】

<ピーマン味噌の材料>

- ・ピーマン 100g
- ・生姜 15g
- ・大葉 10枚
- ・ごま油 大さじ1
- ・塩 小さじ1/2
- ・味噌 100g
- ・みりん 大さじ1
- ・砂糖 小さじ1



<作り方>

- 1.ピーマンは種を取ってみじん切りにする。
生姜は皮を剥いてみじん切り、大葉も水気を拭き取ってからみじん切りにする。
- 2.フライパンにごま油と生姜を入れ、弱火にかけて生姜の香りがしてきたらピーマンを入れて、油が馴染んだら塩を全体にまぶして、大葉も加えて中火で炒める。
- 3.ピーマンが鮮やかな緑色になったら味噌、みりん、砂糖を加えて木べらで練りながらよく炒める。
- 4.全体が沸騰してもったりとまとまったら火を止め、瓶などの保存容器に入れる。
- 5.生のピーマンを種を取って、一晩氷水に漬けて冷蔵庫で保管すると、パリパリの食感になる。これにピーマン味噌をつけて食べても美味しい。



ozz kitchenの
HPは[こちら](#) →



<コメント>

これから秋にかけて旬が長いピーマンを使ったレシピです。
万願寺とうがらしや、ししとうでも作れます。
少し余ったピーマンや薬味野菜を消費したい時にちょうどいい常備菜です。
冷蔵庫で2週間ほど日持ちします。
おにぎりの具や、冷奴に乗せても美味しく食べられます。

農林水産省のWebマガジン「aff」をご紹介します！

aff7月号は、土地改良区の特集です。
水を通した地域のインフラであるとともに、
水害を防いだりと多くの役割があります。
連載コラムは、日常でもできる、
切り花を長持ちさせる花知識です。



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