

“農”と“人”をつなげる

# わ 和歌山が人 かやマガジン

2025.9  
Vol.12

100%和歌山のワインを目指して



📷 紀之國わいん工房

和歌山県産ぶどう100%のワインを目指す、  
海南市の個人ワイナリーと精力的な代表

農林水産省  
近畿農政局和歌山県拠点

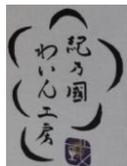
<アンケートは[こちらから](#)>

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)



# 100%和歌山のワインを目指して

県内初となる個人ワイナリー、「紀之國わいん工房」を海南市で営む南口義彦さんにお話を伺いました。



南口さんは大阪や和歌山のワイナリーでぶどう栽培とワイン製造の経験を積み、耕作放棄地を取得し、2024年、69歳にして独立。築約100年の古民家と蔵を改装し、「紀之國わいん工房」を設立しました。

「美味しいワインを作りたい」との強い思いの下、ぶどうに味を凝縮させる栽培方法にこだわり、7品種・約700本を栽培。どの品種が和歌山の気候に合うかを見極めつつ育てています。また、「人の口に入るものだからこそ、手をかけて育てたい」と、手間のかかる害虫駆除も自ら手で行うなど、減農薬で丁寧な栽培を行っています。

収穫の様子や、南口さんの思いは [こちら](#)からご覧ください →  
(和歌山県拠点HPへリンク)



当初は200本のぶどうから始めた南口さん。「和歌山県産ぶどう100%のワインづくり」を目指し、地域の協力を得ながら自社畑を拡大しています！

住所：和歌山県海南市下津町引尾631-1  
定休日：不定休  
駐車場：なし  
TEL：090-8823-4024（※訪問時は要事前連絡）

紀之國わいん工房の  
ホームページは[こちら](#)へ



今回収穫したぶどうを使った新ワイン🍷  
は年始から販売予定。  
年内に仕込みの様子もお届け予定です！

## 令和8年度の予算概算要求を提出しました

### 令和8年度農林水産予算概算要求の概要

<7つの柱(重点事項)>

- 食料安全保障の強化
- 農業の持続的な発展
- 農村の振興
- 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
- 2050年ネット・ゼロ等に貢献する  
「森の国・木の街」の実現に向けた  
森林資源循環利用施策の総合的な展開
- 海洋環境の激変に適應するための水産業の強靱化

詳しくは[こちら](#)へ  
(農林水産省HPへリンク)



令和8年度概算要求額は2兆6,588億円  
(令和7年度当初予算額：2兆2,706億円)

新たな食料・農業・農村基本計画や現下の米をめぐる情勢を踏まえ、農業構造転換集中対策を着実に実施しつつ、食料安全保障の強化、農業の持続的な発展、農村の振興、環境と調和のとれた食料システムの確立等に向けた農林水産政策を推進し、農林水産業の持続可能な成長を実現するための予算を要求。

### 概算要求とは

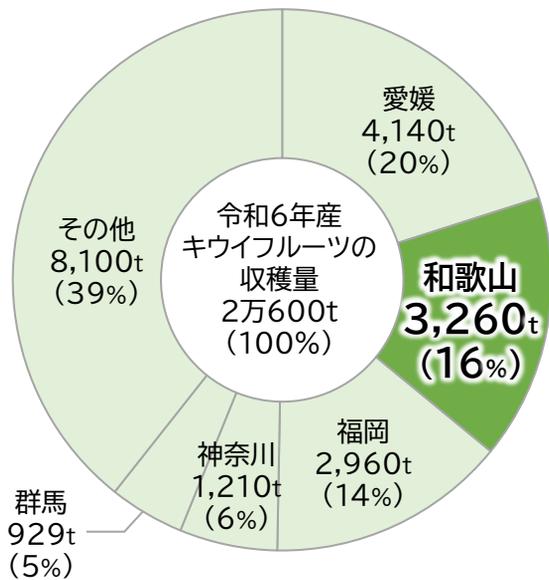
翌年度に向けて各省庁が財務省に提出する予算方針で、財務省が取りまとめ、年明けの国会で審議し、予算額が決定されます。

# 令和6年産のキウイフルーツ収穫量 全国2位 !!



## 【調査結果】

### 図 キウイフルーツの都道府県別収穫量及び割合



キウイフルーツはニュージーランドから多く輸入されていますが、国内でも約2万t収穫されています。

中でも和歌山県は全国2位の収穫量となっています。

和歌山県産の出回り時期(主に1~3月)に、ぜひご賞味ください!!

## 【関連データ】

表 キウイフルーツ(生鮮)の輸入数量・金額 (令和6年の輸入計及び金額上位3か国)

順位	輸入計・国名	数量 (t)	金額 (億円)
	輸入計	115,529	595
1位	ニュージーランド	112,719	580
2位	アメリカ合衆国	1,129	8
3位	チリ	1,106	5

資料：農林水産省大臣官房統計部 令和7年8月8日公表「令和6年産キウイフルーツの結果樹面積、収穫量及び出荷量」



注：統計数値については、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。

資料：農林水産省輸出・国際局国際経済課「農林水産物輸出入概況2024年(令和6年)」



注：財務省が公表している「貿易統計(確々報)」を基に、取りまとめたものである。

## グルメも地域貢献も。「第10回ジビエ料理コンテスト」応募受付中！



農林水産省プレスは [こちら](#)

シカ・イノシシなどの国産ジビエを使ったオリジナルレシピを募集中！

プロ・アマ問わず、個人や小中高校生のチームで応募OK！

- ◆ 応募締切: 令和7年10月31日(金)必着
- ◆ 応募条件: 国産シカまたはイノシシ肉を使用し、家庭で再現可能な料理

🏆 優秀作品は表彰&全国発信！

▶ 詳しくは特設サイトへ！

[ジビエ料理コンテスト特設サイト](#)

(外部リンク)



## 斑点米カメムシの防除について

斑点米カメムシ類は、水田周辺の雑草から出穂期に侵入し、玄米に色を付けて品質低下を招きます。

都道府県の発生予察情報に基づき、出穂期以降の適期薬剤散布を徹底し、水田周辺の畦畔・休耕地の雑草管理も欠かせません。特に、畦畔の草刈りは出穂10~15日前までに終え、出穂前後の雑草除去で被害軽減を図りましょう。

地域一斉防除の推進と、県の指導に従った対応が重要です。



[病害虫発生予察情報](#) →



[カメムシ類の防除について](#) →



[追加防除に対する支援について](#) →

# 和歌山ならではの、手作り梅ジュース！



## STEP1 下ごしらえ

梅のヘタをとり除いて水洗いし、水を切って冷凍  
(※冷凍しない場合は、竹串等で数か所穴をあける。)



## 分量

梅と砂糖が1:1になるように。  
梅はジュース用でOK。  
※今回は梅2kgを使用したため、砂糖も2kg使用。

## STEP2 瓶につめる

砂糖、梅、砂糖、梅…の順に詰める



2~3日で



砂糖が下に溜まるので、瓶ごとゆずって溶かす

和歌山県の梅の収穫量は、  
2024年産で29,700t(国内の収穫量の約58%)。

なんと60年連続で  
日本一の梅の収穫量を  
誇っています！

## STEP3 梅の実を容器から取り出し、沸騰させて保存



2週間ぐらい経ち、梅の実が  
シワシワになったら取り出す目安

お好みの味に  
薄めて飲みましょう

## ペットフードの製造等には届出が必要です！

近頃、当拠点へのペットフードの製造・販売についてのお問い合わせが増えています。ペットフードを製造または輸入する事業者は、「ペットフード安全法」に基づき、事業開始前に農林水産省への届出が必要です。

右のQRコードから詳細をご確認いただき、ご不明点等は主たる事業所(本社等)のある都道府県を管轄する地方農政局等へお問い合わせください。



詳細はこちら  
(農林水産省HPへリンク)

○本社等が近畿地方(滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県)にある場合のお問合せ先  
近畿農政局 消費・安全部 畜水産安全管理課

〒602-8054 京都府京都市上京区西洞院通下長者町下ル丁子風呂町(京都農林水産総合庁舎)  
☎075-414-9000

## 農林水産省のWebマガジン「aff」をご紹介します！

Aff8月号は、水産庁の漁業取締船の特集です。  
持続的な水産資源の利用のために、違法操業や密猟を阻止し、  
安心安全な魚の安定供給にも寄与しています。  
連載コラムは、「日本の年中行事と食」の第2回として、  
お盆と精進料理を紹介しています。



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

