

“農”と“人”をつなげる

わ 和歌山が人 かやマガジン

2026.5
Vol.20

あの“食材”が、こんなジェラートに
なるなんて!?

Crafted with Confidence
by SWEET TWIST

<アンケートはこちらから>
(所要時間:3分程度)



「こんなのが
読みたい!」
「あれ面白かった!」
などのご意見や感想
お待ちしております!

農林水産省
近畿農政局和歌山県拠点

海と季節とジェラートと

すさみ町見老津の海辺にある「SWEET TWIST (スイート ツイスト)」。和歌山の食材をふんだんに使ったジェラートが並びます。

その時々旬にこだわったフレーバーは、どれも気取らず自然な味わい。

今日はどれにしよう、と迷う時間も楽しいひとときです。

SWEET TWIST
オーナー 洲澤 優子さん

絶景×スイーツ まるごといただきます

すさみ特産レタスがとろけた瞬間

数あるフレーバーの中でも、ひときわ目を引くのが、すさみ町特産のレタスを使ったジェラート。「レタスのジェラート？」と少し驚きつつ選ぶ人も多いようですが、ひと口食べると、そのさっぱりとしたおいしさに「レタスのみずみずしさを感じながら、味わう甘さが新しい！」と思わず感動。すっきりとした後味で、暑い日にもぴったりです。



すさみの海を望む、開放感ある2階席



どれも気になる、かわいいスイーツ

誰かが喜んでくれる、それが原動力

オーナーの洲澤優子さんは、人を喜ばせるのが何より楽しみだそうです。

ジェラートを手に海を眺める人々の笑顔に幸せを感じ、サプライズを込めた意外性ある味のスイーツを次々に生み出しています。

スイートツイストでは、ジェラートの他にも、クレープやドーナッツなど、多彩なスイーツでおいしさと驚きを届けています。



和歌山県拠点
フォトレポートはこちら



Instagram:
<https://www.instagram.com/sweettwistmirozu/>
(外部リンク)



SWEET TWIST

がんばる農業者

選ばれる理由がある、すさみのレタス

すさみ町でレタス栽培が始まって、今年で85年を迎えます。実はすさみ町こそ、日本で初めてレタス栽培が行われた場所であることをご存知でしょうか。

前ページで紹介した「スイートツイスト」のレタスのジェラートをはじめ、畑の恵みを様々な形で表現し、すさみ町の魅力を発信しています。

その魅力を支えているのが、レタス生産者の存在です。「みずみやび農園」の矢形孝志さんは、すさみ町のレタスを盛り上げようと、畑に向き合い続けています。



イベント情報盛りだくさん

矢形さんのインスタは [こちら](#) (外部リンク)

がんばる農業者の 詳細は [こちら](#)

農業体験も随時受付中！詳しくは矢形さんのインスタまで

近畿大会応募受付中！！

第3回 みどり戦略 学生チャレンジ



参加登録期間 令和8年4月15日(水)～7月31日(金)

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？

【応募対象】

高校の部

高等学校、高等専修学校、高等専門学校(3年生以下)の学生等により構成されるグループ又は個人

大学・専門学校の部

大学、大学院、短期大学、専門学校、高等専門学校(4年生以上)の学生等により構成されるグループまたは個人

【近畿ブロック問合せ窓口】

近畿農政局 みどり戦略学生チャレンジ近畿大会事務局
(企画調整室、生産部環境・技術課)
☎052-414-9036(企画調整室)
☎052-414-9722(生産部環境・技術課)
✉kinki_midori_challenge@maff.go.jp



学生チャレンジの募集詳細は [こちら](#)

前回受賞の取組紹介 [こちら](#)

和歌山県の令和7年産収穫量

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

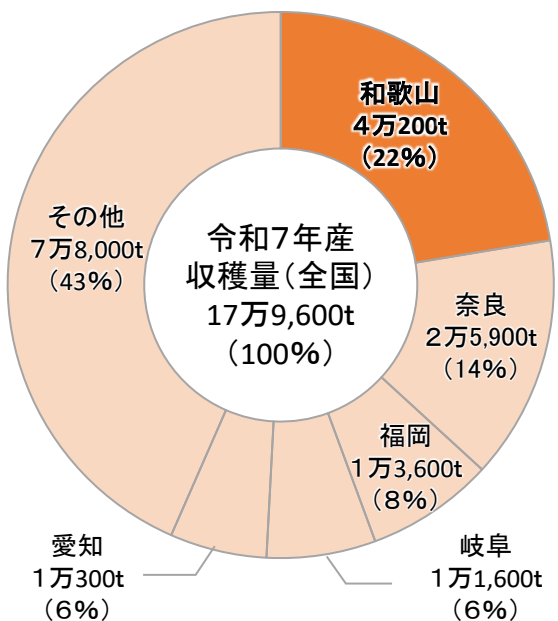
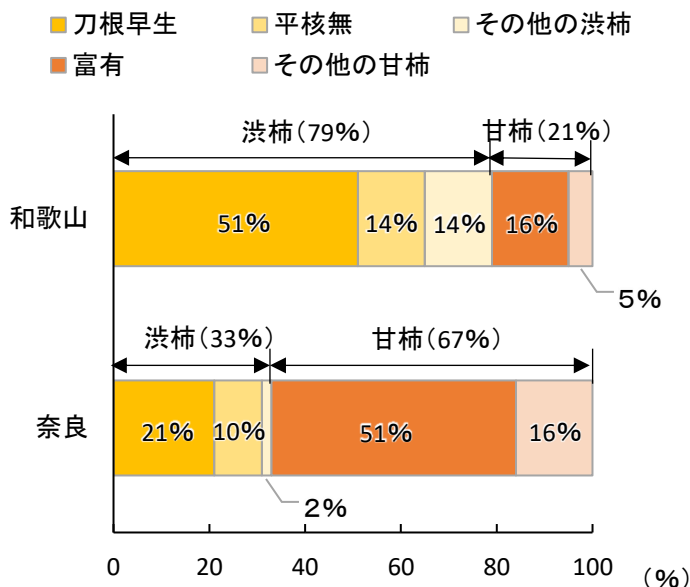


図2 かきの品種別栽培面積割合 (栽培面積上位2県、令和5年産)



全国版の詳細はこちら (PDFが開きます)
[農林水産省大臣官房統計部令和8年4月14日公表「令和7年産西洋なし、かき、くりの栽培面積、結果樹面積、収穫量及び出荷量」](#)



和歌山版の詳細はこちら (PDFが開きます)
[農林水産省農産局「令和5年産特産果樹生産動態等調査」](#)





わ女子レシピ・春

ポン酢やレモン汁などお好みのつけだれで味変もオススメ!

春野菜は冬に栄養を蓄え、春に芽吹くため、高い栄養価をもっています。そんな旬の野菜をぜひ味わって下さい。



1) 鶏ももの皮にフォークで穴を開けて塩こしょうで味付け。キャベツ・玉ねぎ・じゃが芋は、火が通りやすい大きさに切ってから並べ、オリーブ油を回すようにかける。



2) スナップエンドウを加え、オーブンレンジのグリル機能で25~30分肉に火が通るまで焼く。

旬を味わうグリル焼き

【材料】4人前

- ・鳥モモ肉 2枚(250g 2枚)
- ・春キャベツ 半玉(約500g)
- ・新玉ねぎ 1個
- ・新じゃがいも 1個
- ・スナップエンドウ 10本

★調味料

- ・塩 小さじ1
- ・粗びき胡椒 少々
- ・オリーブ油 大さじ2



今回教えてくれた人

ひでこのうえん

かりの ひでこ

狩野 秀子さん

農業に携わって14年。主にお米や野菜を育てています。一人農業なので、大変な事もありますが、「日々楽しく」をモットーに励んでいます。栄養士の資格を活かし、農泊事業と連携し、収穫体験と食の楽しさを伝える活動を行っています。

ひでこのうえんのリンクは[こちら](#)



狩野秀子さんもわ女子メンバーです!!

「わ女子」ってなんですか?

県内の女性農業者のつながりを広げ、情報の交換や連携の強化を目的としたプロジェクトです。

わ女子ネットウェブサイトは[こちら](#)



農林水産省のWebマガジン「aff」をご紹介します!

aff4月号は、「豚」の特集です。

豚に関する豆知識や、豚肉が食卓に届くまでの過程を詳しく説明。豚肉の部位や上手な保存方法など、毎日のお料理に役立つ情報が満載です!

連載コラムは、「日本の年中行事と食」として、お花見と桜餅について紹介しています。



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

