プレミア和歌山

プレミア和歌山オフィシャルサイト

プレミア和歌山　検索

SNS 公式アカウント

Facebook
公式アカウント

ふるさと納税

ふるさと和歌山応援寄附
（ふるさと納税）

Instagram
公式アカウント

令和３年３月作成

和歌山県 商工観光労働部 企業政策局 企業振興課
〒640-8585 和歌山市小松原通 1-1　TEL/073-441-2841　FAX/073-424-1199

Premier Wakayama

「プレミア和歌山」とは

- **和歌山県内で生産・製造されたもの**
- **安心・安全を重視したもの**
- **和歌山らしさ・和歌山ならではのもの**

これらの観点から、優良な県産品を推奨する制度です。
すでに 1,000 を超える製品が認定を受けています。
プレミア和歌山認定の県産品にご注目ください。

和歌山県
プレミア和歌山
優良県産品推奨

プレミア和歌山推奨品審査委員会委員長

残間里江子（プロデューサー）
和歌山は自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、毎回楽しみながら審査をしています。自慢の認定品をより広く知ってもらうべく、私の友人たちにも「プレミア和歌山パートナー」として応援してもらっています。

私たちも応援しています
『プレミア和歌山パートナー』

ファンとして応援団として魅力を発信中。

泉麻人さん
（コラムニスト）

荻野アンナさん
（作家）

クミコさん
（歌手）

幸田真音さん
（作家）

鈴木光司さん
（作家）

弘兼憲史さん
（漫画家）

山本一力さん
（作家）

CONTENTS

令和元年度パートナー試食 & 座談会 …… 2
お取り寄せしたい逸品 …… 10
令和２年度特別賞・奨励賞受賞商品 …… 12
これまでの特別賞受賞商品 …… 14
これまでの奨励賞受賞商品 …… 18
これが Theプレミア和歌山 …… 22
「プレミア和歌山」の故郷を訪ねて …… 40

オフィシャルサイト
～ここを見れば全てがわかる～

詳しい製品カタログや生産者のサイト、通販サイトへのリンクなど情報盛りだくさん。『プレミア和歌山』のことなら、まずアクセス！

プレミア和歌山 検索

premier-wakayama.jp

黒潮が躍動する太平洋、温暖な気候の中に寒暖差を生む急峻な山々、そしてその山々に降り注ぐ多量の雨が集結する何本もの清流。

和歌山県の自然は多面的で、恵みをもたらしてくれると同時に畏怖の対象であり、先人たちは自然と対峙する中で古より独自の歴史と文化を育んできました。

世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」と世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」などは、それらを顕著に表しているものと言えます。

このような歴史と文化を背景に培われてきた技術・技能による工芸品や産業製品、豊かな自然の中で生み出される農林水産品とその加工品、古くから伝わる祭りや伝統芸能。

これらは先人たちの知恵と技を受け継ぎ、守ってきた和歌山県が誇る財産であり、大切に後生に引き継いでいかなければいけません。

和歌山県では平成 20（2008）年度、幅広い分野で優れた県産品を“県内で生産・製造されたもの”“安心・安全を重視したもの”“和歌山らしい・和歌山ならではのもの”の視点で認定・推奨する「和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度」を制定しました。

制度の創設から十年を経て、今では推奨品は 1,000 点を超えます。どれも丹精込めて作られた逸品ばかりです。作り手の“ものづくりに対する想い”や“手のぬくもり”“伝統を重んじる心”に触れ、和歌山県の豊かさを感じていただければ幸いです。

令和３年３月

和歌山県知事 仁坂吉伸

プレミア和歌山
パートナー
試食＆座談会

作り手の思いと工夫を実感。〝わかやま〟はやっぱり美味い！

プレミア和歌山の素晴らしさを各界から発信する応援団「プレミア和歌山パートナー」。その皆さんに商品の良さをさらに知ってもらおうと、試食＆座談会が催されました。進行役はプロデューサーの残間里江子さん。さらに仁坂吉伸県知事も加わり、テーブルでは美味しい和歌山談義が展開されたのでした。（令和元年11月開催）

残間　さあ、まずは乾杯で始めましょう。本日の乾杯酒は東農園の『薔薇梅酒』です。南高梅の梅酒にバラを漬け込み、香りづけしたという個性的な梅酒です。バラは南紀白浜で栽培された、香水にも使われるロサ・ダマッセナ種とのことです。

一同　乾杯！

写真左から
山本一力さん（作家）
クミコさん（歌手）
弘兼憲史さん（漫画家）
幸田真音さん（作家）
仁坂吉伸（和歌山県知事）
残間里江子さん
（プレミア和歌山
推奨品審査委員会委員長／
プロデューサー）
泉麻人さん（コラムニスト）
荻野アンナさん（作家）
鈴木光司さん（作家）

薔薇梅酒（東農園）
TEL:0739-74-2487

弘兼　バラの香りがすごいですね。色っぽい。

クミコ　いやあ、本当に色っぽいお酒ですね。バラと梅がうまい具合に混じり合っています。

残間　バラがもっとも香るのは早朝ということで、朝摘みしたバラの花が漬け込まれているそうです。華やかな席の乾杯酒にはうってつけではないでしょうか。さて、最初の皿が出てまいりました。

『ドライいちじく』プロシュートとミモレットチーズを添えて

皮ごと食べて欲しい樹上完熟いちじく

残間　『ドライいちじく』がプレミア和歌山認定品となります。こちらは青木ファーム&デリの商品で、鈴木光司さんは先日、和歌山の生産現場の方に行かれたそうですね。

鈴木　ええ、ここで栽培されているいちじくは、皮ごと食べられるんですよ。畑でもいで、そのままかぶりついてきました。いちじくは久しぶりに食べたんですが、すごく懐かしかった。それにお日様の光をいっぱい浴びてるのか、太陽の味がするんですよね。

　生産者の方はずっと海外でビジネスマンとして活躍されていた方なんですけど、お父さんが引退するというので、実家の農園を継いだそうです。いろいろとお話を聞きましたが、ものを作っている裏側には人生のストーリーがあるんですね。このいちじくには、そういう思いがこもってる気がしました。

残間　生産者がぜひ皮ごと食べてもらいたいと、減農薬の上、ハウス栽培されたものです。しかも甘さを十分に出すために、ギリギリまで樹上完熟させています。今日はドライのものをお楽しみください。

幸田　いちじくは皮ごとの方がおいしいですからね。これはドライのせいか、噛めば噛むほど上品な甘さが出てきますね。

弘兼　これは貴腐ワインが合うね。

ドライいちじく（青木ファーム&デリ）
TEL:070-3152-6406

鈴木光司（すずき こうじ）
作家
90年の『楽園』（日本ファンタジーノベル大賞優秀賞）でデビュー。『リング』『らせん』シリーズが計800万部のベストセラーとなり、ハリウッドでも映画化。

山本　干してさらに美味しくなる果物というと、私はいちじくと柿を想像します。干すということは、そこに人の手間がかかっているんですよ。美味しさというのは、やはり簡単には手に入りません。生産者の皆さんは少しでも美味しく食べてもらいたいと思って作っています。つまり私たちはその思いを食べているわけです。その手間に思いを馳せたいですね。

泉　ちなみにこのドライいちじくは、和歌山のどの辺りで作っているんですか？

知事　これは海南市のものですが、和歌山で一番いちじくを作っているのは、県北部の大阪に接している紀の川市です。和歌山県はいちじくの生産量は愛知県に次いで全国で二番目なんですよ。

梅パワーが鯛も鶏もマグロも元気にする

残間　次のお皿は『紀州梅まだい』です。こちらは本州最南端の串本町にある、岩谷水産の製品です。梅酢エキスを配合した独自の飼料を与える事で、身質が向上し、病気に強い健康な真鯛の養殖に成功しました。さらに生産履歴を明確化し、無投薬で育てた安心・安全な真鯛です。

『紀州梅まだい』のムニエル　ラタトゥイユ添え　サフランソース

知事　梅干しは梅を塩漬けにしてから干すんですけど、その際に梅酢ができるんですね。梅のエキスです。これを鯛に食べさせると、どうやら鯛が元気になるんですね。ピチピチと。

一同　へーえ！

知事　動きが良くなって身の締まった美味しい鯛になるわけです。

　実は鯛は二番煎じでして、最初は鶏でやってみたんです。紀州うめどりですね。これは本当に効きまして、今では梅マグロ、梅豚などもあります。

幸田　そういえば人間も、疲れた時に梅干しが欲しくなりますよね。

荻野　私も梅酢を飲むと〝肉質〟が良くなるのかしら。

知事　飲んだだけじゃダメじゃないですかね。元気になったところで体を動かさないと（笑）。

『紀州梅まだい』のムニエル　ラタトゥイユ添え　サフランソース

木のくにの恵み
なた豆茶（日高元気塾）
TEL:0738-63-2944

紀州梅まだい（岩谷水産）
TEL:0735-65-0603

残間　ここで新しい飲料もお召し上がり頂きます。『木のくにの恵みなた豆茶』です。和歌山県の海沿いにある日高町、日高元気塾のお茶です。農薬を使用せずに栽培し、天日干し、自家焙煎しています。山本さんは以前にお飲みになっているんですよね？

山本　これは何度いただいても、相変わらず美味いですよ。なんとなく体に良さげなイメージもあるんですが、食べ物って、結局、美味しいから頂くんですよね。そこがまず大事。

弘兼　なた豆って、どんな豆なんですか？

知事　その名の通り、刃物の鉈（なた）みたいに大きなサヤにできる豆でして、サヤの大きさは25センチから30センチぐらいになります。巨大なサヤエンドウを思い浮かべてください。

幸田　香ばしいですね。やさしい味で美味しいです。

山本　お茶といえば、知り合いの年配の編集者から聞いたんですが、最近の若い子は急須の使い方を知らないそうですね。それは極端な例だろうと最初は思ってたんですが、どうやら急須を使っていない家庭というのが、少なからずあるみたいです。

弘兼　若い人は急須自体を知らないんだ。

泉 麻人（いずみ あさと）
コラムニスト
慶應義塾大学卒業後、編集者を経てコラムニストに。『1964 前の東京オリンピックのころを回想してみた。』など、東京や時代風俗に関する著作を多く著す。各地の食文化も詳しい。

荻野アンナ（おぎの あんな）
作家
パリ第４大学に留学、ラブレーを研究。帰国後、研究のかたわら執筆活動を始め、『背負い水』で芥川賞受賞。温泉、旅好きで、エッセイにも定評がある。

ネバネバ流行りで見直された〝あかもく〟の美味しさ

荻野　これは万事休す。

一同　（笑）出ました！

山本　いずれにしても、もう少し大人がしっかりしないとね。食べるというのは基本ですから、お茶を一杯煎れるにしても、きちんとした手順で丁寧に人に供することが、どれだけ大切なことなのか。このままだと、どんな時代が来るかわかりませんよ。

　飲料メーカーの方には申し訳ないけど、やっぱりペットボトルのお茶と、人が急須で煎れたお茶は違うんですよ。その違いを大事にしていたい。この『なた豆茶』をいただいて、改めて思いましたね。

残間　それでは次は、たまごかけご飯をお楽しみいただきます。『紀州うめたまご』は先程の『紀州梅まだい』と同じく、飼料に梅酢を加えて育てた鶏の卵です。

　『紀州うめたまご専用のたまごがけごはん醤油』も、紀州うめどりの鶏ガラを煮込んだ出汁に、紀州湯浅の醤油をブレンドしました。ＡＬＬ和歌山で作られていますね。いかがですか？（会場の衛生規定により温泉卵で提供）

『紀州うめたまご』『紀州うめたまご専用のたまごがけごはん醤油』『紀州あかもく』『和歌山ポン酢セット・うめ』

幸田　海外では危なくて生卵は食べられないんですよね。生食を前提にした生産・流通をしてませんから。

弘兼　そう考えると、たまごかけご飯というのは日本ならではの贅沢ですね。うん、美味しい。生だともっと美味しいのかな。

荻野　このたまごかけごはん醤油は、しっかりガラスープを感じますね。いまご飯に醤油だけかけて食べてみたんですが、これでもいけます。

残間　一緒に海藻の『紀州あかもく』に、『和歌山ポン酢セット・うめ』をかけたものもお出ししています。あかもくは植物繊維「フコイダン」を多く含んだ海藻で、ネバネバ・シャキシャキの食感が特徴です。

弘兼　これ知ってます。美味しいんですよ。ご飯にかけてもいいんですけど、僕は日本酒が欲しいなあ。

　でもこれ、昔は商品にはならなかったでしょ？　漁師さんが食べてたぐらいで。

知事　そうなんです。昔は海の厄介者だったんですけど、売り物になるんじゃないかと、みんなが思い始めたんですね。いろいろと工夫を凝らして商品化されました。それから最初はパッとしないパッケージだったんですが、そこも気を使うようになって、徐々に注目されてきています。

残間　オクラや山芋など、他のネバネバ物と合わせても美味しいそうです。

クミコ　これは見た目は地味ですが、美味しいなあ。プチプチ感がいい。

荻野　何か男前のもずく、という感じですね。

幸田　あかもくにかかっているポン酢があっさりしていて、いいですね。梅の香りが食欲をそそります。

クミコ　小瓶サイズがちょうど良くって可愛い。

残間　今日は梅味のものをお出ししましたが『和歌山ポン酢セット』は、

クミコ
歌手
「わが麗しき恋物語」が“聴くものすべてが涙する歌”としてヒットし、一躍脚光を浴びる。2010 年、「INORI ～祈り～」で第 61 回「NHK 紅白歌合戦」初出場。

幸田真音（こうだ まいん）
作家
米国系銀行や証券会社でディーラーなどを経て、95 年『小説ヘッジファンド』で作家に。『天佑なり　高橋是清・百年前の日本国債』で新田次郎文学賞受賞。

和歌山県の特産品であるゆず・うめ・みかんの三本セットになっています。お土産にも良さそうですね。

和歌山ポン酢セット
（和歌山マリーナシティ）
TEL:073-448-0008

紀州あかもく
（紀州日高漁業協同組合）
TEL:0738-22-0451

紀州うめたまご専用の
たまごがけごはん醤油
（中田鶏肉店）
TEL:0738-23-1310

紀州うめたまご
（紀州うめどり・うめたまご協議会）
TEL:0738-23-1310

県産品全体のレベルアップが、プレミア和歌山の意義

幸田　それにしてもプレミア和歌山は、毎年、次々と新しいものが出てきますね。

残間　今、ちょうど来年に向けて新しい商品の認定をやっているところですが、びっくりするようなものも出てきますよ。次の試食会も楽しみにしていてください。ここ最近は毎週、和歌山にお邪魔して、一回につき30品くらい試食しています。

知事　中には商品をプレミア和歌山に申請しても、落ちてしまう場合があります。それで落ちた生産者には、審査結果と認定されなかった理由を全部伝えるんです。

幸田　それは大事なことです。

残間　皆さん、自信を持って申請なさるんですが、地元でいくら愛されていても、プレミア和歌山は全国で勝負できる商品として送り出したいと思っています。ですから、ちょっとここが残念だという点をしっかり伝えるようにしています。パッケージやネーミングも含めて。

　もちろん美味しいことが第一義ですし、素朴なものでもいいんですが、その商品の特徴がきちんと表現されているかを重視しています。やはり消費者に商品を手に取ってもらえるかは大事なことなので。

知事　そうやって和歌山の県産品全体がレベルアップしてくれればと考えています。

弘兼　今でてきた『桃とろり』はいいネーミングですね。

残間　それは桃の繊維質を残しながら裏ごしし、とろりとした桃１００％の風味が楽しめる桃ストレートジュースです。桃は和歌山のブランド桃である「あら川の桃」を使っています。飲み切りサイズになっていまして、1パックにつき1･5個の桃が入っています。

幸田　これは桃の〝生感〟がすごい

弘兼憲史（ひろかね けんし）
漫画家
松下電器産業に勤務の後、1974 年漫画家デビュー。代表作は『島耕作』シリーズ、『人間交差点』『黄昏流星群』など。2007 年には紫綬褒章を受章。

桃とろり（八旗農園）
TEL:0736-79-3138

『有田みかん 極早生上野』『まりひめコンフィチュール』

残間　デザートが出てまいりました。『有田みかん 極早生上野』です。和歌山の早生みかんは9月くらいから出荷が始まるんですが、早生といっても糖度は12度以上。しかも除草剤は使わずに栽培されています。ちなみに「ありた」ではなく、「ありだ」ですからお間違えのないように。

泉　へえー、そうなんだ。「ありたみかん」と思ってました。

知事　「ありた」は佐賀県の方ですね。有田焼があるので、間違えやすいんです。

クミコ　おお、確かに早生といいながら、すごく甘いですね。そして皮が薄い。

残間　『まりひめコンフィチュール』は、和歌山県が開発したオリジナル苺「まりひめ」のジャムです。「まりひめ」の特徴は酸味よりも甘味が強いこと。それから果肉の色が濃くて形が揃っているので、ケーキなどの菓子の材料にも使いやすくなっています。添えてありますパンと一緒にお召し上がりください。

紀州みかんには、他所がまねできないストーリーがある

山本　みかんに関しては、和歌山は全国のどこも真似のできない宝を持っていると思います。何かといえば江戸時代の紀伊國屋文左衛門ですよ。

ですね。色もきれい。すぐに茶色くなってしまいそうですけど、そこは企業秘密なんでしょうね。

荻野　この桃ジュースは、亡き母に飲ませてあげたかったです。

　90歳とか超えると嚥下が難しいですから、歯を使わずに味わえるフレッシュな感じのものって貴重なんですよ。おなじ理由で小さいお子さんにもいいと思いますね。

有田みかん
極早生上野
（北正園）
TEL:0737-82-6801

まりひめ
コンフィチュール
（しおん）
TEL:0736-64-2315

　ちょうど今時分（11月）、ふいご祭りの時期です。あれはふいごを使う鍛冶屋、刀工たちの祭りですが、みかんを供えたり、近所に振舞うのがならわしでした。ところが元禄の頃、この時期に江戸にみかんがないことがあった。そこを紀文さんが嵐の中を、決死の覚悟で紀州みかんを運んで大儲けしたわけです。江戸中が大騒ぎになりました。いろんな記録が残ってます。

　あれがきっかけになって紀州みかんというのは、一時ものすごいブランドになってたはずです。みかんの産地はいろいろありますが、これはどこの県も真似できない財産だと思うんです。史実ですから。このストーリーを上手に使うべきなんじゃないですかね。

幸田　さっきパッケージやネーミングの話が少し出ましたが、そこにストーリーが加わると、同じものでも強いインパクトが出ますよね。

知事　そこはプレミア和歌山がこだわりたいところです。

幸田　商品と一緒に自分たちのストーリーが広まることは、作り手の励みにもなると思います。

山本　もう一度言わせてもらえば、和歌山というのは史実を追っていったら、みかん以外にも宝はいくつもありますよ。温故知新じゃないけど、みんなで考えてくださいよ。いい話がいっぱいあります。

知事　ありがとうございます。

残間　さて、駆け足ではありましたが、これにてプレミア和歌山パートナー試食会はお開きとなります。

　今日は県産品の良さを、改めて実感できたのではないでしょうか。これからも和歌山の良さを発信していただければ幸いです。

山本一力（やまもと いちりき）
作家
通信機輸出会社、旅行会社、広告制作会社など経て、作家デビュー。2002年『あかね空』で直木賞受賞。08年、和歌山県新宮市を舞台にした作品『いかだ満月』執筆。

残間里江子（ざんま りえこ）
プレミア和歌山推奨品審査委員会
委員長／プロデューサー
「大人から幸せになろう」など、文化イベント等を多数企画・開催。新しい「日本の大人像」の創出を目指す会員制ネットワーク「クラブ・ウィルビー」を主宰。

仁坂吉伸（にさか よしのぶ）
和歌山県知事
和歌山県出身。経済産業省を経て2006年より現職。

このパートナー座談会は令和元年11月に開催しました。数値等は当日時点の内容です。

PREMIER WAKAYAMA

和歌山県 優良県産品 カタログ

プレミア和歌山の審査委員特別賞・奨励賞受賞商品とともに、
全ての認定商品をジャンルごとにご紹介。
気になる品があれば、QRコードからアクセスしてください。
各商品のEC販売サイトやお問い合わせ先にリンクしています。

令和２年度特別賞・奨励賞受賞商品 …… P.12
これまでの特別賞受賞商品 …… P.14
これまでの奨励賞受賞商品 …… P.18
柑橘 …… P.22
梅 …… P.24
柿・桃 …… P.25
そのほかの果実 …… P.26
金山寺味噌・醤油・調味料 …… P.27
野菜・花き …… P.28
畜産物・ジビエ …… P.30
水産物 …… P.32
お菓子 …… P.34
寿司・米飯類・麺類 …… P.34
梅酒・酒類 …… P.35
ごま豆腐・漬物 …… P.36
紀州備長炭・特用林産物 …… P.37
伝統工芸品・郷土民芸品・産業製品 …… P.38
観光資産 …… P.39

カタログ中の「価格表記」について

・1,000 円（税別）のような表記の場合、別途消費税が必要となります。
・1,000 円のような表記の場合、消費税込みの価格となります。
・価格については、令和３年３月31日現在です。
最新価格については、各事業者にお問い合わせいただきますようお願いします。

プレミア和歌山パートナーが選ぶ
お取り寄せしたいプレミアな逸品

**「プレミア和歌山」の魅力を情報発信する「プレミア和歌山パートナー」が、
お取り寄せしておうちで楽しみたい逸品を紹介します。和歌山の恵をご自宅で楽しんでみませんか？**

極上本煉羊羹 栗
総本家駿河屋

泉麻人さん（コラムニスト）

「駿河屋」は徳川家康の十男で紀州徳川家の祖、徳川頼宣の時代に始まるという練羊羹の老舗中の老舗。ここの栗羊羹、餡の味もいいけれど、ぎっしりと詰まりすぎるほどに詰まった栗の量にびっくりさせられますよ。

近大キャビア
アーマリン近大

鈴木光司さん（作家）

実は私の人生初キャビアは、この近代キャビアでした。缶の蓋を開けたときには、黒く小さな粒の輝きが、神々しく感じられたほど。妻とふたりで豊潤な香りと味を堪能し、贅沢な時間を過ごすことができました。ありがとう!

有田山椒エール
アオキヤ

荻野アンナさん（作家）

口に含むと山椒の香りが鼻を抜ける。飲み干した喉でもう一度山椒を味わう。辛みはなく、柔らかな刺激が心地よい。肉にも魚にも合うが、着いらずでいくらでも飲めてしまう。爽やかな青空のようなエールだ。

いの屋の猪肉
いの屋

弘兼憲史さん（漫画家）

猪肉は大好物。 豚肉より旨味が強く変な脂っこさがない。猪肉未経験の人は獣感があるのか最初は躊躇するものの、一口食べるとその後はたいてい箸が止まらなくなる。猪肉の旨さをもっと多くの人に知って欲しい。

昔ながらのすっぱい梅干
坂忠商店

クミコさん（歌手）

この梅干しは懐かしい、私の祖母の味だ。カリカリと種を噛み、ちゅろちゅろと種の隙間を啜る。ひゃあと突然酸っぱい汁が飛び出す。こんな楽しみにありついたのも久しぶり。なんと愛おしい。一粒で何度も楽しめる。

赤実山椒、塩実山椒
しおん

山本一力さん（作家）

香り高く、洋食にもイケる万能調味料です。我が家ではソーセージや根菜を使った洋風鍋で使っていますが、和の味が大きな主張をせず、でもピリっと独特の風味を醸し出してくれます。野菜がいくらでも食べられるんです。

イブ美豚のシャルキュトリセット
サンフレックス

幸田真音さん（作家）

私はポークもジビエも大好きなんですが、和歌山の猪豚はその両方の「いいとこ取り」をした感じですね。豚よりさらにコクがあり、お肉の味に深みがあって、美味しく仕上がっています。しかも嬉しい保存料未使用。

プレミア和歌山パートナーが選ぶ
お取り寄せしたいプレミアな逸品

◀コメント全文、商品詳細は
こちらの特集ホームページから

News

＼令和2年度／
審査委員特別賞・奨励賞
決定!!

プレミア和歌山推奨品審査委員会は、全国レベルの商品力・訴求力があり、
プレミア和歌山全体の知名度向上に寄与するものとして、令和２年度に認定した推奨品の中から
特に優れたものを選考し、以下のとおり「プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞」を授与することを決定しました。
あわせて、特別賞に次ぐ特に優れた推奨品については、
「プレミア和歌山推奨品審査委員奨励賞」を授与することを決定しました。

審査委員特別賞

紀州和華牛（きしゅうわかうし）

紀州和華牛協議会

紀州和華牛は、赤身肉に対するニーズの高まりに応えるべく、３年に渡る研究の末に誕生した和歌山県発の新しい和牛ブランドです。県内生産のみかんジュースや醤油の粕を材料としたエコフィード飼料はビタミン類やタンパク質が豊富に含まれており、いわゆる“霜降り肉”と呼ばれる赤身に脂身が網目状に入る脂肪交雑をおさえることに成功しました。一般的な霜降り和牛と比較して、脂肪は10%程度減少し、ビタミンEが約1.7倍豊富でヘルシーな美味しい和牛です。

紀州和華牛のこだわり

①和歌山県内で肥育された黒毛和牛
②県産副産物を1割以上利用した飼料で飼育
③ビタミン制限を行わず飼育
④肉質等級２、３、４に限る

希望小売価格 ロース100g 1,600円～、モモ100g 864円～　賞味期限 冷凍90日 冷蔵4日
連絡先 ☎073-435-0941／kishu-wakaushi.com

奨励賞

MICHIKAKE

KISHU+

器の蓋のような円盤を回転させることで、満たされた光が変化する、月の満ち欠けを表現した漆芸壁掛け照明です。紀州漆器の伝統技法紀州塗りと根来塗りが活かされています。

希望小売価格 198,000円
連絡先 ☎073-482-7630／kishu-plus.jp

奨励賞

超熟しらぬい

まるまつ農園

花が実となり収穫まで丸一年。完熟を超える「超熟」まで待って収穫するため、新鮮な味と香りが自慢です。甘味が濃くてジューシー。葉つきで見た目も鮮やかです。

希望小売価格 1kgあたり1,890円～
流通時期 3月下旬～4月末
連絡先 ☎0738-52-0855／mm-farm.com

奨励賞

和歌祭

和歌山市

創始、元和８年（1622年）の和歌祭は、徳川家康を祀る紀州東照宮の例祭。108段の急な石段を勇壮に下る「神輿おろし」に始まり、名勝・和歌浦一帯を練り歩く絢爛豪華な「渡御行列」が観客を魅了しています。毎年5月に開催。

連絡先 ☎073-435-1234／wakamatsuri.com

奨励賞

KOGUCHI スツール

木の工房 樫

紀州産の杉を使用したスツール。木口（輪切りにした際にあらわれる面）が並ぶようにして作った座面は、木の色や並べ方により、ひとつひとつ違った表情が現れます。

希望小売価格 22,000円
連絡先 ☎0739-26-7586

品選びに迷ったらコレ！

審査委員を驚かせた 選りすぐりの“プレミア”

歴代の 審査委員 特別賞 一覧

これまで「審査委員特別賞」を受賞した推奨品を一挙ご紹介。
いわば審査委員たちの心を捉えたプレミア・オブ・プレミア。自信を持ってお勧めできる品ばかりです。

平成27年度

生しいたけ（菌床栽培）

龍神マッシュ

龍神村のきれいな水と空気、昼夜の寒暖差が上質なしいたけを育みます。傘が大きく肉厚で歯ごたえのある美味しいしいたけです。

流通時期 通年
連絡先 ☎0739-77-0022

平成26年度

幻のはたごんぼ

くにぎ広場・農産物直売交流施設組合

太くて、長くて、香り良し、柔らかくて味が良い。これが幻のはたごんぼ、一度食べると忘れられないこの味。

希望小売価格 1kgあたり1,000円～3,000円
流通時期 11月～4月　連絡先 ☎0736-33-5288

黒沢牧場

全国でも珍しい1年中放牧飼育を継承する黒沢牧場。ストレスフリーな牛たちの生乳を、低温殺菌でやさしく濃厚な味わいに仕上げました。

平成29年度

やさしい牛乳

希望小売価格 216円（200mℓ）、864円（900mℓ）
消費期限 7日
連絡先 ☎073-487-1677／🏠9638farm.com

平成30年度

熊野本宮・釜餅（よもぎ）

熊野鼓動

釜でもち米を炊き、粒を残してすりこ木で搗く、熊野の伝統をそのまま受け継ぐ餅菓子。よもぎの香りいっぱいのもち生地で自家製粒あんをふんわり手包みしました。

希望小売価格 734円　内容量 4個入　賞味期限 180日
連絡先 ☎0735-42-8310／🏠kumano-kodou.net

平成20年度

てまりみかん

早和果樹園

味の濃い和歌山有田みかんのみを使用。ころんころんと見た目にもかわいい一口サイズの丸みかんをシロップ漬けにしました。一瓶に7粒程度入っています。

希望小売価格 790円
内容量 350g
賞味期限 180日
連絡先 ☎0737-88-7279／🏠sowakajuen.com

平成20年度

うすかわ饅頭

串本儀平

串本・儀平で誕生した「うすかわ饅頭」は、今では紀南地方の代表銘菓となりました。「餡」が命のうすかわ饅頭、北海道産小豆・白いんげん豆を使用した自家製餡です。出来たてにこだわり、作ったものはその日にしか販売していません。

希望小売価格 840円（6個入り）、1,400円（10個入り）
内容量 1個30g
賞味期限 製造日より 冬期3日 夏期2日
連絡先 ☎0735-62-0075／🏠gihei.com

令和元年度

紀州南高梅ひつまぶし

太田商店

厳選した鰻と三種類の味の違う梅干しとを組み合わせて、一杯の鰻丼の中で次々に味を変えながら食べ進めていく楽しい商品です。

希望小売価格 3,240円
内容量 一箱2食入り
賞味期限 冷蔵21日、冷凍90日
流通時期 通年
連絡先 ☎0739-22-0847／🏠o-ochan.com

平成22年度

本竹皮包み羊羹 塩

紅葉屋本舗

本州最南端串本の海水で作られた塩を使用。他の紅葉屋本舗羊羹に比べて糖度が低いですが、塩が甘さを引き立てており、はじめに塩のしょっぱい味が来て、数秒したら本来の本練羊羹の甘味が押し寄せます。

希望小売価格 1,296円
内容量 230g　賞味期限 21日
連絡先 ☎0735-62-3960／🏠momijiya-honpo.com

平成28年度

高田耕造商店

紀州棕櫚のからだ用たわし 焼槍柄

コーゾー

農薬等を一切使用せず、和歌山の自然の中で育った棕櫚。バスタイムにご使用いただければ、その繊細な棕櫚の肌あたり、やさしさに驚かれるでしょう。柄の部分ももちろん職人が一本一本手で削り、さらに焼加工を施していますので、カビや腐りの心配はいりません。

希望小売価格 長：7,150円　短：6,820円
連絡先 ☎073-487-1264／takada1948.jp

平成23年度

MACH2XS

島精機製作所

ニットは通常、個々に編んだパーツ（前身・後身・袖等）を縫製して完成させます。島精機が世界で初めて開発した「ホールガーメント」では、編み機で製品を一着丸ごと編み上げます。それを可能にするのが最新のホールガーメント横編機「MACH2XS」です。

連絡先 ☎073-471-0511／www.shimaseiki.co.jp

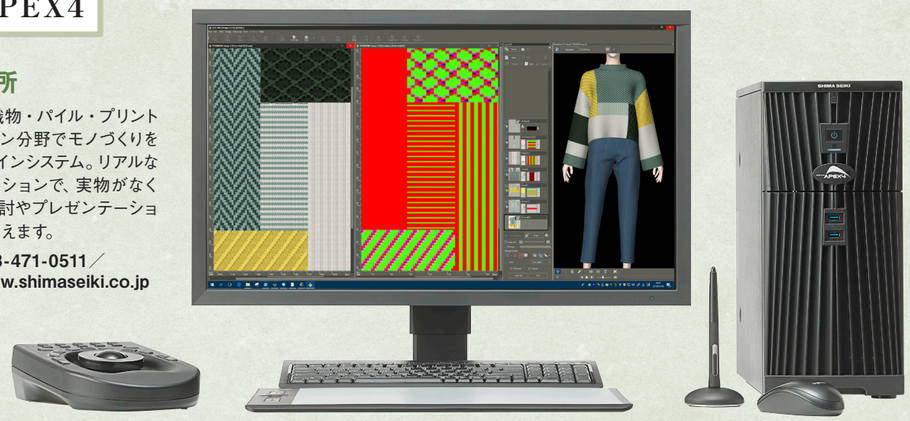
平成23年度

SDS-ONE
APEX4

島精機製作所

ニットをはじめ、織物・パイル・プリントなど様々なデザイン分野でモノづくりを支援する3Dデザインシステム。リアルな高精細シミュレーションで、実物がなくてもデザインの検討やプレゼンテーションが容易におこなえます。

連絡先 ☎073-471-0511／www.shimaseiki.co.jp



平成22年度

海の生ハム

ヤマサ脇口水産

紀州勝浦港水揚げの天然国産活〆カジキを使用しています。抗生物質・保存料・合成着色料等の添加物は一切使用しておりません。味わいはカジキ本来の味を活かすために薄味に仕上げられており、スモークの香りが旨味を更に引き立てます。

希望小売価格 1,620円（3パック）、2,700円（5パック）
内容量 約50g/1パック　賞味期限 冷凍1ヶ月
連絡先 ☎0735-52-2991／maguro-yamasa.com

平成27年度

なんば焼

たな梅本店

江戸時代からの紀州田辺名産の焼き抜き蒲鉾。方形で天部のなんばきび色の丸形焼付が特徴です。原料魚の旨味を生かし弾力と粘りのある蒲鉾です。

希望小売価格 1,361円　内容量 1枚
賞味期限 21日
連絡先 ☎0739-22-5204／tanaume.jp

平成25年度

紀州備長炭干し
備長梅左衛門 真あじ

紀州高下水産

紀州備長炭の特性である吸水性・脱臭効果を使って干物に仕上げています。焼き上がりはふっくらとし美味です。

希望小売価格 400円
内容量 1枚 約120g
賞味期限 冷凍90日
連絡先 ☎073-445-2000／kishu-marutaka.net

平成22年度

鯖棒寿司

笹一

その日の気温・鯖の状態によって塩と酢の配合を変えて丁寧に締めた脂がのった鯖と、30数年間に渡る同社独自の秘伝のタレで炊き上げた肉厚昆布、コシヒカリ最高級ランクのシャリ、三者が一体となり絶妙な味わいを醸し出しています。

希望小売価格 2,700円
内容量 1本入り
消費期限 製造日翌日23時
連絡先 ☎073-452-3311／sasaichi.net

平成24年度

イブの恵み モモハム

イブファーム

令和3年3月1日より
イブファームから
サンフレックスに変更

すさみ名産のイブの恵みを使用、甘みのある脂身が魅力の一押しの逸品です。

（現在は生産終了となっています）

一度ハマるとクセになる？

審査委員の記憶に残る 個性派ぞろいの逸品

歴代の審査委員奨励賞 一覧

審査委員奨励賞の商品はその個性が際立つものばかり。
好きな人にはたまらない魅力を秘めています。実は特別賞とは甲乙つけ難し！

令和元年度 小玉スイカ（ひとりじめ7）

古田農園［古田真敏］

標高400ｍの畑で栽培したスイカです。水田栽培と異なりシャキシャキ感がおいしい小玉で、1人～2人の食べ切りサイズです。

希望小売価格 1,300円～
内容量 1玉
流通時期 7月下旬～8月下旬
連絡先 ☎073-495-2570

平成29年度 紀の川柿

紀北川上農業協同組合

「紀の川柿」は大玉でとても甘く、歯ごたえもシャリシャリ、見た目も果肉にゴマ状のものが入っています。

流通時期 10月中旬～11月中旬
連絡先 ☎0736-42-5361／ja-kihokukawakami.or.jp

平成25年度 一心農園の富有柿 特選大玉果

一心農園

戦国武将真田幸村で有名な九度山町で自然の恵みと一心農園の愛情をたっぷり受けて育ちました。昔ながらの栽培技術を大切にし、「大玉でも日持ちがよく糖度も高い」そんな味にとことんこだわった富有柿です。

内容量 約1.8kg（5～6玉）
流通時期 11月下旬～12月上旬
連絡先 ☎0736-54-9050／issin-nouen.jp

平成26年度 龍神真榊

森林工房 大江

自家山林の天然榊を「一枝一葉」汚れを取り、丹精込めて組み上げています。採取から出荷まで時間をかけず、鮮度良好です。

希望小売価格 700円（1束）
内容量 1束（38cm）
品質保持期間 1ヶ月（5月～6月は15日）
流通時期 通年
連絡先 ☎0739-79-0569

平成27年度 トマトジュース

なかよし福祉会 なかよし作業所 みんなの食品ひだまり

糖度の高いフルーツミニトマトを使用。素材の味を活かした甘くて濃いフルーツ感覚のトマトジュースです。

希望小売価格 250円
内容量 180g
賞味期限 8ヶ月
連絡先 ☎0739-72-5820／wasaren.org/nakayoshi/

平成30年度 黒あわび茸

和島興産 あわび茸ファーム

低カロリーなのにビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富、肉厚でコリコリあわびの様な食感で癖がなく和・洋・中問わず色々な料理にご利用いただけます。

希望小売価格 2,700円
内容量 100g×4パック
賞味期限 10日
流通時期 通年
連絡先 ☎073-488-1900／forte-wajima.com

平成28年度 一六一八実 あらかわの桃

カワ

和歌山県紀の川市桃山町の濃厚で香りの高いあらかわの桃をしっかり味わえるよう果肉と果汁を46％も使用した贅沢なシャーベットに仕上げました。

希望小売価格 600円　内容量 120㎖
連絡先 ☎0737-65-2600／ec-kawa.com

平成28年度 本ノ字饅頭

総本家駿河屋

米麹の発酵力で生地を仕上げたほんのりと優しい酒香が特徴です。古くは参勤交代にも携行されたと史実にあるまんじゅうです。

希望小売価格 140円
内容量 1個　消費期限 2日
連絡先 ☎073-477-7151／souhonke-surugaya.co.jp

平成27年度 ボンボンショコラ 湯浅の醤油

ジョイ・コム

醤油発祥の地・湯浅の醤油を、まろやかな味わいのガナッシュにしました。ホワイトチョコレートと二層にすることで、香ばしさと甘さの絶妙なハーモニーを楽しめます。

希望小売価格 200円　内容量 1個　賞味期限 14日
連絡先 ☎073-446-2311／joycom.or.jp/

令和元年度 近大キャビア

アーマリン近大

和歌山の山麓を流れる清らかな河川水で育まれたチョウザメの希少な卵を使用しました。人と環境に優しい飼育方法で安全・安心に育て、魚卵と岩塩のみで製造しています。

希望小売価格 10,800円　内容量 30g
賞味期限 364日（冷凍）　流通時期 通年
連絡先 ☎0739-42-4116／a-marine.co.jp

平成27年度 漬生しらす

谷国水産

鮮度の良い「プリプリの生しらす」を自家製のしょう油タレに漬けこんでいます。わさびやしょうがを添えたり、オリーブオイルとも良く合います。

希望小売価格 瓶 1,180円
内容量 100g　賞味期限 60日（冷凍保存）
連絡先 ☎0738-22-0422／tanikuni-sirasu.com

平成26年度 ネーブルマーマレード

CONFITURE KOYA

香り豊かなネーブルの皮を手刻みし、中袋の薄皮も1つ1つていねいに取り除いた手作りのマーマレードです。

希望小売価格 850円
内容量 160g
賞味期限 製造日より6ヶ月
連絡先 ☎0736-56-4367

令和元年度 長寿柿

パーシモン

厳選した県産たねなし柿を独自の製法で、無添加で加工したあんぽ柿（干し柿）です。柿本来の美味しさを乾燥により凝縮させ、しっとりと仕上げました。

希望小売価格 250円/1個、500円/3個、2,800円/10個箱入、1,000円/3個入り×2本箱入（税別）
賞味期限 1か月
流通時期 通年
連絡先 ☎0736-75-9567／persimmon2.webnode.jp

平成29年度 一心農園オリジナルプレミアム柿アイス

一心農園

アイスの中に自家製あんぽ柿を混ぜ込み、一心農園自慢の甘熟富有柿で作った特製ジュレをトッピング。2層仕立ての風味豊かな柿アイスです。

希望小売価格 648円　内容量 120㎖
連絡先 ☎0736-54-9050／issin-nouen.jp

平成30年度

ナギサビール インディアペールエール

ナギサビール

同社の「ペールエール」の約3倍のホップを使用し、濃厚な味わいとホップ感の中にナギサビールらしい優しい飲み口のIPAです。

希望小売価格 400円
内容量 330㎖
賞味期限 180日
連絡先 ☎050-3820-8958／nagisa.co.jp/

令和元年度

シトラス じゃばら果汁

花咲か

特殊農法を用い、収穫された果汁の瓶詰めまで、お客様を思い新鮮でフレッシュな口当たりにこだわっています。

希望小売価格 2,376円、1,782円、1,058円
内容量 500㎖、360㎖、200㎖
賞味期限 製造日より3年
流通時期 11月上旬～5月下旬
連絡先 ☎073-433-8739／npo-hanasaka.jimdo.com/

平成30年度

青とうがらしみそ

柿乃肴

地元の味噌、青とうがらしとまぐろを丁寧にねり込んでいます。あたたかいご飯や野菜にのせていただいても、また酒のおつまみにも最適な一品です。

希望小売価格 500円 内容量 70g 賞味期限 180日
連絡先 ☎0735-22-8000

平成26年度

紀州勝浦まぐろCAN「まぐろ経済学シリーズ」まぐろオイル漬

和歌山県漁業協同組合連合会

紀州勝浦産生まぐろを地元産の本格的な手づくり海塩と綿実油でフレーク状に仕上げました。

希望小売価格 650円 内容量 180g 賞味期限 製造日より3年
連絡先 ☎073-431-5101／wkgyoren.com/

平成25年度

冷凍姫めはり寿司（ひじきご飯）

熊野の里

郷土料理「めはり寿司」を全国の方に食べてもらうため、家庭の電子レンジで温めるだけで食べられる冷凍食品を開発。中の具材にもこだわった逸品。

（現在は生産終了となっています）

平成29年度

わさび寿司

赤玉

わさび酢が効いた酢飯をわさび葉でくるんだ紀州しみず伝統の味。しめ鯖、鮎の甘露煮、本わさび、ぶどう山椒添えスモークサーモン等、具材も多彩です。

希望小売価格 1,920円
内容量 12個入り
賞味期限 当日中
連絡先 ☎0737-25-0371／akadama-kishu.com

平成25年度

しらす佃煮

まるとも海産

新鮮なしらすを、風味豊かな湯浅醤油でじっくりと炊きあげた昔ながらの味に仕上げております。ごまが香ばしく、ごはんがすすみます。

希望小売価格 400円～5,000円
内容量 40g～1kg 賞味期限 30日
連絡先 ☎0737-63-4555／marutomo-kaisan.com

平成29年度

鯛めし

（令和3年1月から休業中です）

安愚楽

ご家庭で手軽に炊いておいしく味わえる鯛めしです。あっさりとしながらコクがある、安愚楽だけのオリジナル！

令和元年度

ネギのタバスコ ネギスコヴィル

カワバタファーム

ほんの少し形が悪いだけで、商品価値がさがってしまう野菜を救いたいという想いから、生まれた逸品。自家製の唐辛子と青ネギを独自の調合でこだわりのソースに仕上げました。定番のピザやパスタ、タコスなどはもちろん、サラダやスープに一味加えるスパイシーなアクセントとして、またスナック菓子のディップとしてお使いいただけます。

希望小売価格 520円
内容量 65㎖ 賞味期限 製造日より1年半
連絡先 ☎0738-42-7024／gerafamily.com/

令和元年度

柿の葉すし しいたけ

柿の葉すし 九和楽

柿の葉すし椎茸（しいたけ）はいつしか伊都地方の柿の葉すしのネタの一つとして作られてきました。この伝統の、そして懐かしい味をご賞味くださいませ。

希望小売価格 3,000円 内容量 20個入り
消費期限 翌日 流通時期 通年
連絡先 ☎0736-54-2600／kuwaraku.jp/

平成30年度

關の葵 交

堀忠商店

熊野地域で栽培されたブランド米「熊野米」を100%使用し、精米歩合60%まで磨き、すっきりとしたやや辛口、米の香りを味わえる純米吟醸酒。

希望小売価格 3,480円（1800㎖）
1,530円（720㎖）
730円（300㎖）※税別
連絡先 ☎0739-22-5050／sekinoaoi.jp/

平成26年度

諸味ペースト醤

角長

天保十二年創業より伝わる蔵、それも吉野杉の大樽で仕込まれた特級醤油諸味を3年以上熟成。アイデア次第で和洋どちらにも使える調味料です。

希望小売価格 700円（100g）、470円（70g）
賞味期限 1年間（開封後は冷蔵庫保存）
連絡先 ☎0737-62-2035／kadocho.co.jp/

平成28年度

全方位スピーカー Kaguya

ウメダ電器

燻した竹をエンクロージャーとした無指向性スピーカーです。ユニークで美しい外観、優れた音響性能は、目の前で演奏しているようにリアルで自然です。

希望小売価格 198,000円～
内容量 2台1組
連絡先 ☎073-422-1263／www.umedastyle.com

平成26年度

熊野の香り 熊野杉芝原 アロマオイル

エムアファブリー

原料が杉だと知ると誰もが驚く柑橘系の香り。熊野の森に立つ杉の伸び伸びとした姿が香りにも感じられます。

希望小売価格 2,860円（木箱入り）
内容量 エッセンシャルオイル5㎖
連絡先 ☎0735-22-0662／m-affably.com

平成25年度

山椒香味油

築野食品工業

サラダにパスタに冷奴！とれたてのような山椒の芳醇な香りと刺激を、様々な料理に香味油でご堪能ください。

希望小売価格 972円（97g）、2,700円（465g）
賞味期限 製造日から1年
連絡先 ☎0736-22-0061／www.tsuno.co.jp

これがTheプレミア和歌山
これまでに認定された逸品の数々

柑橘
PREMIER WAKAYAMA
太陽の恵みが育んだ
種々多彩な
果実たち

甘く濃密な味わいで
江戸時代からの有名ブランド

その昔、豪商・紀伊國屋文左衛門が江戸に持ち込み、人気を博したのが和歌山のみかん。すでに、江戸時代には有名ブランドだったことがうかがえます。高い糖度と濃密な味わいの秘密は、温暖な気候に加えて土質の水捌けの良さ。また傾斜地での栽培も作業は大変ですが、果樹の隅々まで太陽の光が行き渡るという利点を生んでいます。

写真提供：まるまつ農園

不知火（しらぬい）
（デコポン）

清見とポンカンの交配種
食べやすさも人気の秘密

ジューシーかつ甘さと酸味のバランスの良さが特徴。先端部分がポコンと出っ張っている、かわいい柑橘です。外皮がむきやすい上に小袋ごと食べられ、タネもほとんどありません。あまり手を汚さずに美味しく食べられるのも人気の理由です。温州みかんとアメリカのオレンジの交配である清見オレンジに、ポンカンを交配して生まれました。

写真提供：四季彩園

インド原産のエキゾチックな味
濃厚ゆえにジュースにしても美味

デコポンの親でもあるポンカン。インド原産で中国に伝わり、台湾経由で明治中頃に日本に伝わりました。「ポン」はインド西部の「Poona」から、「カン」は柑橘の「柑」からつけられたと言われます。インド原産らしいエキゾチックな味わいが特徴です。濃厚な甘みがあるので、ジュースにしても美味しく召し上がれます。

酸味・甘味・苦味の
ハーモニーが織りなす
柑橘の名品

独特の苦味が甘味、酸味をいっそう引き立てる、お好きな方にはたまらない柑橘です。苦味の正体はナリンギンという成分。和歌山県ははっさくの生産量日本一。２月から５月が食べごろと言われ、特に樹上で越冬させて３月から収穫が始まる「木成り八朔」は美味。

古より伝わる
「邪気を払う」果実
今は花粉症を払う？

和歌山県には飛地があるのをご存知ですか？　奈良県と三重県に囲まれた北山村。ここに自生していた柑橘が「じゃばら」です。酸っぱさの後に残るほんのりとした苦みが独特。そのまま絞って果汁として、果皮を使った調味料などにも活用されています。じゃばらの果実にはナリルチンやフラボノイドが含まれており、近年では花粉症への症状改善効果が期待されています。

みかん、はっさく、デコポン、三宝柑にじゃばらやゆず。「柑橘王国」と呼んでも過言ではないほど、和歌山ではあらゆる種類の柑橘が育てられています。日照りの良さと水捌けの良さという条件を完璧に満たしたこの地は、柑橘が美味しく育つには最適な場所なのです。生食だけでなく、ジュース、ゼリーなどの加工品生産も盛んです。

柑橘とその加工品の商品はこちら
premier-wakayama.jp

梅

PREMIER WAKAYAMA

和歌山は全国生産の
六割を占める
梅の王国

大粒かつ肉厚、そして薄い皮
和歌山が誇る主力ブランド

梅王国・和歌山の「南高梅(なんこううめ)」は品質の高さで有名です。粒が大きくて、果肉が柔らかく、種は小さめ。青梅は梅ジュースに、完熟梅は梅干しにと、熟度に応じて収穫されます。皮が薄いことから傷みやすく、繊細な作業が要求されますが、完熟して落下した南高梅で作った梅干しの美味しさは格別。豊富なラインナップからお気に入りの一粒を見つけてみて下さい。

世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」

みなべ町・田辺市での持続的な農業が、世界的に注目を浴びています。ポイントは備長炭、南高梅、そしてミツバチの３つ。まず、山頂に植えられた備長炭の原料であるウバメガシが水源を涵養し、その下の斜面にある南高梅の梅林を潤します。水はさらに溜池などに流れ、生物の多様性を高めます。そんな中でミツバチが、梅栽培に欠かせない受粉の役割を果たすのです。

このバランスのとれた循環に加え、梅に関連した文化、社会的な価値をFAO(国連食糧農業機関)が認め、2015年12月、「みなべ・田辺の梅システム」として世界農業遺産に認定されました。

梅・梅干し、梅加工品の商品はこちら
premier-wakayama.jp

柿・桃

PREMIER WAKAYAMA

思わず頬がゆるむ
ジューシー
フルーツ

生産量は日本一
希少価値の高いブランド柿も栽培

生産量日本一を誇る和歌山県の柿は紀の川流域を中心に作られ、昼夜の温度差が大きいことから、甘くて色づきの良さが特徴です。主な品種は甘柿の「富有」など。また、「紀の川柿」は、種なし柿を木に成らせたまま固形アルコールの入った袋を被せて脱渋します。樹上で十分に熟してから収穫するため、糖度が高く、果肉にはタンニンの黒い斑点がでるのが特徴。希少価値の高いブランド柿です。

中は半生でしっとりした食感
上品な甘さは贈り物に最適です

和歌山の特産品、「平核無(ひらたねなし)」や「刀根早生(とねわせ)」を原料とし、乾燥させて作られます。普通の干し柿に比べ、水分量が多く残されているため、硬くならず羊羹のように柔らかいのが特徴。柿本来の自然な甘さが凝縮されています。その上品な味わいは贈答品にも最適です。

柿・桃とその加工品の商品はこちら
premier-wakayama.jp

写真提供：八旗農園

“桃源郷”発のとろける美味しさ
ブランド銘柄『あら川の桃』に注目

主な産地である紀の川流域は、土質が砂れきを含み水捌けがよく、温暖な気候とあいまって江戸時代から高品質な桃を生産してきました。この地は春には桃の花が咲き誇り、またの名を「桃源郷」とも呼ばれています。ここで生まれた和歌山を代表するブランド桃「あら川の桃」は、そのジューシーかつとろけるような食感で人気を博しています。

柿、桃、いちじくといった甘さが前面に出る果物を高品質に育て上げるのに必要な条件を有している和歌山。それらの果物を育てきた長い歴史は「紀の川柿」や「あら川の桃」などのブランド品となり、良質な果実として全国的な知名度を誇っています。さらに、ジャムやドライフルーツなど数多くの加工品も誕生しています。

金山寺味噌・醤油・調味料

PREMIER WAKAYAMA

和歌山に生まれ、
今なお息づく
伝統の技

紀州金山寺味噌

和歌山が日本のルーツ　麹が野菜の旨みを引き出す

金山寺味噌とは味噌を仕込む際に瓜や茄子などの野菜を一緒に漬け込んだ、いわゆる食べる味噌。鎌倉時代に宋から和歌山に伝わったと言われています。つまり和歌山がルーツ。単なる野菜の味噌漬けではなく、野菜と味噌を一緒に発酵させるのがポイントで、麹によって野菜の旨味が存分に引き出されます。ご飯のおともにも、酒の着にもおすすめの一品です。

醤油

**醤油発祥の地は湯浅町
日本遺産にも認定される**

鎌倉時代に和歌山に伝わった金山寺味噌ですが、この熟成中に出る上澄み液を、最初は捨てていましたが試しに舐めてみたら旨い。これを改良したのが、現在の醤油の始まりと言われています。和歌山県湯浅町がその発祥であり、今も伝統的な製法で醤油造りが行われています。文化庁からは日本遺産「『最初の一滴』醤油醸造の発祥の地　紀州湯浅」の認定を受けています。

金山寺味噌・醤油・調味料の商品はこちら
premier-wakayama.jp

酢

**寿司文化を支える陰の立役者
特産品を生かした果実酢も豊富**

和歌山の特徴的な食文化の1つが、押し寿司を中心とした寿司の豊富さ。日本有数の食酢の消費圏です。米酢だけでなく、ポン酢、柿酢など、特産の果実を使ったものまで種類も様々。今も木桶仕込みの天然醸造酢にこだわる蔵もあり、最近では大吟醸酒の酒粕を原料とする極上酢、体に良いことから“飲む酢”も人気を集めています。

写真提供：和歌山県いちご生産組合連合会

そのほかの果実

PREMIER WAKAYAMA

まだまだあります！
和歌山の
自然の恵み

いちご（まりひめ）

**高い糖度と姿の美しさが自慢
和歌山だけのオリジナル品種**

和歌山で生産されるいちごの中でも、特に人気の高いのが「まりひめ」。和歌山県農業試験場が育成し、2010 年に品種登録されたオリジナル品種であり、県内のみで生産されています。甘味が強い一方で酸味はおだやか。果汁が多く食味のよいいちごです。形が整っており、果皮が光沢のある鮮赤色なことから、“ 映える ” とケーキを始めお菓子用にも人気の品種です。

写真提供：青木ファーム＆デリ

いちじく

**料理と合わせても美味！
樹上完熟したものも入手可能に**

実は和歌山県はいちじくの生産量が全国1位。昭和 40 年頃から導入され、みかんや水稲の転換作物として栽培面積が拡大。今や日本でも有数のいちじく産地です。主力品種の「桝井ドーフィン」は大粒で赤褐色の果皮と、紅白のコントラストが見事な果肉が特徴。甘味ととろける食感が人気です。最近では樹上で完熟させたものも入手できるようになりました。

そのほかの果実とその加工品の
商品はこちら
premier-wakayama.jp

キウイフルーツ

**追熟することで甘く果汁豊かに
選ぶならやはり国産品**

主力品種の「ヘイワード」は、果肉が美しいエメラルドグリーン。収穫時は硬く酸っぱいものの、追熟することで甘くジューシーになります。ビタミン C やビタミン E、カリウムなど、栄養価も高く近年人気のキウイ。海外産のものをよく目にしますが、国産品も負けず劣らず美味。和歌山県は生産量全国3位を誇るキウイ処でもあるのです。

野菜・花き

PREMIER WAKAYAMA

食卓をさらに彩る
名脇役たち

山椒

生産量は全国一位、60％以上のシェア「ぶどう山椒」は高品質で知られる

山椒の生産が盛んな和歌山県ですが、特に名高いのが本県発祥の「ぶどう山椒」という品種。大きな実がぶどうの房のように、たくさんできることからこの名がつきました。香り、辛み、薬効成分、いずれも豊かであり、料理の世界だけでなく漢方薬の領域からも高い評価を受けています。他にはないさわやかな香りは、食事をいっそう楽しくしてくれるでしょう。

ちりめん山椒

山椒、しらす、醤油など和歌山の美味しさがひとつに

釜茹でしたしらすを天日で干し、山椒や醤油などでじっくり炊き上げできあがるのが「ちりめん山椒」。しらす、山椒、醤油と、いずれも和歌山県の特産品で作られる、まさに和歌山の味です。ほどよい甘みと山椒のピリッとした風味が、小気味よく凝縮されています。あつあつのご飯はもちろん、お茶漬けやおにぎりにも好相性です。

京阪神という大消費地に隣接した地理的条件と気象条件を活かし、古くから野菜栽培が盛んな和歌山。各生産者がより良い産物を作るために工夫と努力を積み重ねてきました。プレミア和歌山には高品質なトマト、きのこ類、ごぼう、きゅうりなどが名を連ねています。

水分を徹底管理することで高い糖度を実現しています

県中南部を中心に県下全域、約50ヘクタールの面積で栽培されており、水分管理を徹底した高糖度のものや房取りなど、特徴のあるミニトマトが作られています。有名なブランドトマトは「優糖星（ゆうとうせい）」「美味房（おいしんぼう）」「赤糖房（あかとんぼ）」など。減農薬・減化学肥料栽培、有機肥料による土作りなど、安全にこだわる生産者も増えています。

ミニトマト

小玉スイカ

甘さと手ごろなサイズで人気美味しさを丸ごと“ひとりじめ”

スイカは丸ごと食べたいところですが、冷蔵庫のスペースを考えると、ここは小玉スイカの出番です。小玉スイカ「ひとりじめ7」は、シャリシャリとした食感と甘さを、その名の通り独り占め！ しかも果皮が薄く、皮ギリギリまで食べ尽くせます。旬は６月上旬から７月下旬にかけて。高地栽培のものは８月下旬まで楽しめます。

全国ナンバーワンのシェア70もの多様な品種を生産

本州最南端の温暖な気候を生かして日高・西牟婁地域を中心に、紫、青、ピンク、黄、白色など、約70品種のスターチスを栽培しています。スターチスは家庭用から業務用、花束用からフラワーアレンジメント用、さらにドライフラワー用と活用範囲も幅広く、使い勝手の良さも魅力です。開花時期を人工的に調整することにより、冬場も安定した出荷を実現しています。

スターチス

写真提供：紀州農業協同組合

野菜とその加工品、花きの商品はこちら
premier-wakayama.jp

畜産品・ジビエ

PREMIER WAKAYAMA

本当の肉の美味しさを追い求めて

十分な霜降りと柔らかさ 日本を代表するブランド牛

熊野牛の定義は、①品種が黒毛和種去勢牛又は未経産雌牛であること、②和歌山県内で出荷月齢（日齢）の半数以上飼育、③24ヶ月齢を超えて出荷、④肉格付けがA3・B3以上。この4つの厳しい基準があります。霜降りが十分にあり、肉の繊維が細いことから食感が柔らかいのが特徴です。日本を代表するブランド牛肉のひとつと言えるでしょう。

熊野牛

写真提供：紀州和華牛協議会

紀州和華牛（きしゅうわかうし）

あえて脂肪交雑（サシ）を抑え、赤身肉の美味しさを追求

牛肉へのニーズが多様化するにつれ、サシよりも赤身の美味しさに目を向ける消費者も増えてきました。和歌山県畜産試験場、近畿大学、エコマネジメント株式会社の三者共同で、脂肪交雑を抑えた黒毛和牛肉の生産技術を開発。県産品であるミカンジュースや醤油等の副産物には、タンパク質やビタミン類が豊富に含まれており、これらを利用したエコフィード飼料で飼育されています。

イノブタ

猪肉ならではの脂の甘みと豚肉の柔らかを併せ持つ

イノシシの父親とブタの母親から生まれたハーフ。イノシシの風味とブタの食べやすさを併せ持つ、いいとこ取りのお肉です。適度な歯応えで臭みがなく、特に脂身は口の中でとろけるよう。甘みがあってコクもあります。ロースやバラを使ったしゃぶしゃぶは絶品です。愛称は公募で選ばれた「イブの恵み」。ソーセージなどの加工品も人気があります。

わかやまジビエ

写真提供：わかやまジビエ振興協議会

野趣あふれる自然の味を安心して楽しめます

野趣があり風味の豊かさとワイン人気とがあいまって注目されているのがジビエ（野生肉）。和歌山県では県内で捕獲され、適正に処理されたイノシシやシカの肉を「わかやまジビエ」としてブランド認定。自治体としては初となる肉質による等級付けもしています。衛生管理とトレーサビリティを徹底しているので、安心して楽しむことができます。

和歌山ならではの梅を飼料に取り入れた「うめぶた」や「うめたまご」。和歌山県で生まれた「イノブタ」。和歌山県の畜産物は気候の良さだけでなく、与える飼料など生産者の工夫を凝らした品種が特徴的です。また全国に先駆けて、ジビエに等級をつける「わかやまジビエ等級制度」を制定するなど、「和歌山ブランド」を全国に広めるためたゆまぬ努力が続けられています。

畜産品・ジビエとその加工品の商品はこちら

premier-wakayama.jp

水産品

PREMIER WAKAYAMA

山の幸に劣らぬ
豊穣な海・川の
恵み

冷凍では味わえない“生マグロ”の旨さが溢れ出す

黒潮に乗って紀伊半島にやって来る、カツオ、イカ、アジを餌に到来するのがマグロです。那智勝浦町の勝浦漁港は全国有数の生マグロ水揚げ量を誇ります。すべてが延縄（はえなわ）漁法で釣り上げられるため、マグロを傷つけることなく鮮度は抜群。その味はもっちり感やしっとり感に代表される、生マグロの旨さに溢れています。種類はクロマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガなど。

マグロ

太刀魚

漁獲量は全国ナンバーワン 有田市が誇る海の宝石

水揚げされたばかりの太刀魚は、さながら海の宝石。紀伊半島沿岸、特に有田市は太刀魚漁が盛んで、市町村としては漁獲量全国ナンバーワンとなっています。有田では昔から家庭のごちそうとして親しまれてきました。新鮮な太刀魚は脂がのりつつもあっさりとした味わい。刺身よし、焼いてよし、煮付けにしてよしと、様々な調理法でいただけます。

鮎

紀伊山系の伏流水が育んだ これぞ清流の幸！

夏の風物詩、香魚＝鮎。和歌山県は鮎の養殖量では全国1位を誇ります。鮎の食文化も豊かで、塩焼きだけでなく、天ぷら、紀北地方の甘露煮を使った寿司、紀南地方のなれ寿司、梅酢を使った一夜干しなど、調理方法も様々です。養殖鮎は夏が出荷のピーク。子持ち鮎は秋が食べごろです。

しらす

鮮度を落とさずに作り上げる 伝統の早技が旨さの秘密

釜揚げしらすは原料の鮮度が命。しかししらすはたいへん傷みやすく、加工に際しては水揚げから釜茹でまでスピードが要求されます。江戸から続くしらすの産地・和歌山では、時に水揚げから釜茹でまでわずか 10 数分という早技。釜茹でされた後はそのまま冷やして「釜揚げしらす」に。さらに天日で干されて「ちりめんじゃこ」になります。

ぐるりと海に囲まれた紀伊半島で獲れる水産物は多岐に渡ります。鮮魚としての流通はもちろん、干物をはじめとしたあらゆる加工品として生産・販売されています。また、クジラ料理やクエ料理は和歌山の伝統として継承されており、町の郷土料理として観光の目玉にもなっています。

水産物とその加工品の商品はこちら
premier-wakayama.jp

「和歌山梅酒」がＧＩに指定！梅酒選びは産地にこだわりたい

GI（地理的表示）とは、地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その地で生産され、基準を満たした商品だけが産地名（地域ブランド）を独占して名乗ることができる制度。「和歌山梅酒」の生産基準は、県内で収穫された青梅や完熟梅のみを使用し、県内で梅の実の酒類への浸漬、貯蔵、容器への詰込を行うこと等です。味わい（甘口～辛口）と香味（芳醇～淡麗）の様々なバランスによる個性豊かな梅酒が、多くの生産者によって製造されています。

GI 和歌山梅酒 WAKAYAMA UMESHU JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION

梅酒・酒類

PREMIER WAKAYAMA

特産の梅や柑橘を生かした爽やかな酔い心地

梅酒

今、和歌山のクラフトビールが熱い各ブランドいずれも個性派揃い

実は今、和歌山ではクラフトビールのブルワリー（ビール醸造所）が大賑わい。IPA やペールエール、スタウトなどの定番ものから、地元のフルーツを使ったもの、季節限定商品などバラエティ豊か。ビアレストランが併設されているブルワリーもあり、出来立てを楽しむことができます。お取り寄せでも人気の商品です。

ビール

梅酒・酒類の商品はこちら
premier-wakayama.jp

鯖の早すしとセットで食すこれぞ和歌山スタイル

戦前から「中華そば」として親しまれてきました。今も地元では「和歌山ラーメン」と呼ばずに「中華そば」と呼ぶのが一般的。スープはおもに豚骨醤油ベースと醤油ベースの二種。さっぱりとした中にコクのある味で全国的にも有名になりました。そして和歌山ラーメンにつきものなのが、小ぶりな鯖の早すしとゆで卵。ラーメンが出て来る前に食べる人が多いです。

和歌山ラーメン

寿司・米飯類・麺類の商品はこちら
premier-wakayama.jp

見かけは素朴ですが美味しさは目を“みはる”ほど!?

握り飯を漬物の高菜の葉で包んだ、和歌山のソウルフードです。もともとは熊野地方の山仕事の男たちの弁当でした。「目を見張るほどおいしい」「目を張るように口を開けて食べた」など、美味しさや大きさがその名の由来とも言われます。中の具は刻んだ高菜漬けやゴマ、じゃこ、鰹節など。素朴な味わいで、今では広く県外でも愛されています。

めはり寿司

和歌山県は紀州藩五十五万石の城下町として歴史ある文化が育まれており、「羊羹」など和菓子はその頃から今も受け継がれている伝統の味わいがあります。他にも、卵の風味がふわっと広がり素朴な味わいの「和歌浦せんべい」、道成寺の安珍・清姫物語をもとに生まれた「つりがねまんじゅう」、ゆずを使ったさっぱりしたあんが入った「柚もなか」など、プレミア和歌山認定商品のお菓子は多岐にわたっています。

お菓子

PREMIER WAKAYAMA

滋味と優しさにあふれた懐かしい甘さ

お菓子の商品はこちら
premier-wakayama.jp

棒寿司

寿司・米飯類・麺類

PREMIER WAKAYAMA

奥深い和歌山の寿司文化に注目

一度はまるとクセになる伝統の発酵食品「なれ寿司」

和歌山では豊富な水産物を生かし、昔から鯖やサンマなど近海で獲れた魚で棒寿司を作ってきました。酢飯の上に塩漬けした魚の身をのせ、イネ科の「あせ」と呼ばれる葉で包み、これを発酵させずに酢飯でつくるのが「早すし」。酢を使わずに日にちをかけて発酵させると「なれ寿司」の出来上がり。なれ寿司は独特な風味が愛好家にはたまらない、伝統の発酵食品です。

紀州備長炭・特用林産物

PREMIER WAKAYAMA

森の恵みが
匠の技で銘品に
生まれ変わる

紀州備長炭

多くの料理人たちが認めた 世界に冠たる 最高級ブランド炭

紀州備長炭はウバメガシを原料に作られる硬くて良質な白炭。その圧倒的な赤外線量、火力の安定感、長時間燃焼、炎の少なさ、無煙性などから“世界最高の炭”と言われ、料理人たちに重宝されています。また、消臭、調湿用の商品もありますが、和歌山県産の白炭がすべて「紀州備長炭」を名乗れるわけではありません。その製法は厳しく定められています。

黒竹

日本らしい 和の雰囲気を醸しだす 独特の艶と深み

黒竹は青竹と比較して幹が細く、外皮が黒いのが特徴。和歌山県内では日高町で生産されています。良質な黒竹を職人が高温の炎で焙ることで、幹から油分が浮き出だし、それを丹念に磨き上げることで、独特の深みのある渋い艶が生まれます。庭園の竹垣や様々な工芸品に加工され、黒竹の箸やボールペンといった文具などにも活用されています。

アセビ

春に垂れ下がるように小花を 咲かせる可憐な常緑低木

アセビはツツジの仲間の常緑低木。春になると長さ１センチほどの小花が、垂れ下がるように咲きます。有毒で馬などが食べるとまひすることから、「馬酔木」という字があてられています。万葉集にもその名が登場するほど古くから親しまれ、観賞用の庭木として普及しています。和歌山では主に紀南地方に見られ、熊野古道でも歩く人たちを楽しませています。

紀州備長炭・特用林産物の商品はこちら
premier-wakayama.jp

ごま豆腐・漬物

PREMIER WAKAYAMA

古より受け継がれる
伝統の味わい

ごま豆腐

高野山にはかかせない精進料理 丁寧なつくりが滑らかさの秘密

和歌山の郷土料理であり、名刹・高野山の精進料理には欠かすことのできない逸品です。原料は胡麻と葛粉。片栗粉でも代用できますが、葛粉は本葛を使うのが正式とされています。手間をかけて胡麻の外皮を取り除き、芯の部分だけをすり潰します。さらに葛、高野山麓の清水を加えて加熱、固めます。昔と変わらぬ製法で、今も伝統の味が守られています。

紀の川漬け

“和歌山大根”の特性を生かした みずみずしい歯応えが心地よい

いわゆる沢庵漬けの一種。みずみずしい歯応えとほどよい甘さがある、あっさりとした漬物です。原材料の和歌山大根は白上がり京大根がルーツといわれ、それが和歌山・紀の川河口流域に伝わったとされています。水分を多く含み、表皮が薄く、繊維がきめ細かく柔らかいのが特徴で、これが紀の川漬けの独特の味わいを生んでいます。

ごま豆腐・漬物、その他の商品はこちら
premier-wakayama.jp

熊野本宮大社 例大祭

写真提供：熊野本宮大社・熊野本宮観光協会

熊野那智大社 那智の扇祭り（火祭）

写真提供：熊野那智大社・那智勝浦町観光機構

御燈祭

写真提供：熊野速玉大社・新宮市観光協会

熊野三山の祭り

神々の領域とされてきた紀伊半島 年間を通して数々の祭礼が開催

紀伊半島の南部は「熊野」と呼ばれ、古来から神々が棲まう聖地とされてきました。熊野三山（熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社、那智山青岸渡寺）へ参詣する熊野詣。この巡礼の旅は「日本の旅の始まり」とも言われています。熊野以外でも、紀州東照宮の和歌祭や丹生都比売神社の花盛祭など県内各地で四季を問わず年間を通して様々な祭礼が行われており、観光客を集めています。

観光資産はこちら
premier-wakayama.jp

観光資産

PREMIER WAKAYAMA

紀州のパワーが
全国の人々を
惹きつける

渓谷美を満喫できる 大迫力のアクティビティ

トラックなどの輸送手段がない時代、森林資源の豊富な北山村では、“筏流し”によって木材を運んでいました。伐採された木材を筏に組み、筏師が北山川から熊野川を経て集積地の新宮まで流していたのです。この筏流しの技術が「北山村観光筏下り」として復活。渓谷美が満喫できる上に大迫力と、観光客の人気を集めています。

北山村筏下り

写真提供：北山村観光協会

脂がのった白身は至極の旨さ コラーゲンもたっぷり！

クエは大きいものでは体長1m 以上にもなる大型の魚ですが、そのダイナミックな姿からは想像できない、繊細な味を秘めています。脂ののった白身は上質なトロのような甘みがあり、身と皮の間はコラーゲンがたっぷり。刺身によし、鍋にしてもよし。全国鍋グランプリで日本一に輝いたことも。天然物のクエは日高町が有名で、クエによる町おこしが行われているほどです。

写真提供：日高町

天然クエ料理

へら竿

魚の動きを繊細に伝える 和竿の最高峰

究極の釣りとも言われるへら鮒釣り。それに欠かせないのがへら竿です。和歌山県の最北端に位置する橋本市で、そのほとんどが生産されています。真竹・高野竹・矢竹の３種類を主に使い、職人がそれぞれの特性を生かして１本の竿に仕上げます。水中にいるへら鮒の動きを、繊細に釣り人の手元に伝える紀州へら竿。釣り人なら手に入れたい逸品です。

根来寺 根来塗

日々使い込むことで 趣を変える 実用性の中にある美しさ

かつて中世より漆器の最高級品として一世を風靡した根来塗。その伝統は秀吉の「根来攻め」以来途絶えていましたが、平成の世になり 400 年以上の時を超えて蘇りました。根来塗は上塗りの朱と下塗りの黒、この二色の漆が施された木製の器。朱色は使い込んでいくうちに鮮やかになり、さらに使い続けると黒漆の一部が現れて、独特の風合いが生まれます。

伝統工芸品・郷土民芸品・産業製品の
商品はこちら
premier-wakayama.jp

伝統工芸品 ・郷土民芸品 ・産業製品

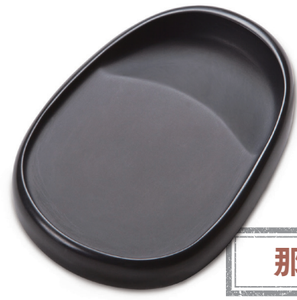
PREMIER WAKAYAMA

美しく使いやすい
日々の道具たち

棕櫚箒（しゅろぼうき）

耐久性と弾力を併せ持つ 質実剛健の箒

棕櫚は南国の風情を感じさせる椰子科の植物。古来より野上谷などの地方では、棕櫚の木が栽培されており、和歌山には棕櫚加工の伝統があります。樹皮を使ってタワシやブラシなど多くの日用品が作られていますが、中でも棕櫚箒は人気の品。棕櫚ならではの耐久性と弾力を併せ持ち、油脂を多く含んでいることから水にも強く、丈夫で長持ちと評判です。



那智黒硯

擦りやすく目にも麗しいと 内外の書道家から高評価

古くから熊野地方では黒石が採掘され、それが時代を経て、人の技が加わることにより那智黒硯は生まれました。濡れたような光沢があり、緻密な石質と適度な硬度でよく墨に馴染むと珍重されています。使い勝手だけでなく、原石の自然な姿を生かした全体の造形、硯の海と丘とのバランス、たまり部分の曲がり具合の美しさなど、目にも麗しい硯です。

泉麻人さんと鈴木光司さんが生産地に行ってきました！

「プレミア和歌山」の故郷を訪ねて

プレミア和歌山の品質の高さ、美味しさの秘密は何だろう？
東京で商品を食べているだけではわからないと、コラムニストの泉麻人さん、作家の鈴木光司さんが和歌山へ 。
生産者の皆さんを訪ね、商品に込められた工夫や思いを聞いてきました。

泉麻人さんの巻

いずみ あさと
コラムニスト
慶應義塾大学卒業後、編集者を経てコラムニストに。『1964 前の東京オリンピックのころを回想してみた。』など、東京や時代風俗に関する著作を多く著す。各地の食文化も詳しい。

和歌山県 プレミア和歌山 優良県産品推奨

加太漁業協同組合（和歌山市）

加太のマダイ タコ

紀淡海峡の速い水流が生む抜群の身の締まり

大阪から南海電車で、泉さんがまずやって来たのは、和歌山県の北西端にある屈指の漁港、加太（かだ）。そして加太の「プレミア和歌山」といえばマダイとタコなのです。

関西で鯛と蛸といえば明石でしょ？ というなかれ。実は両者の漁業はほぼ同じ地域。太平洋から瀬戸内海への通り道、紀淡海峡の速い水流で育った鯛と蛸は、引き締まった身と歯ごたえで、明石に勝るとも劣らないブランド品なのです。加太ではマダイは通年、タコは禁漁期の9月下旬～11月の約2ヶ月を除いて水揚げされています。

泉さんが訪れたのは加太漁業協同組合。地元の漁師さんたちが迎えてくれました。まずはマダイ漁に勤しんでいる、髙康之さん。

「港から船で10分くらい。目の前にある友ヶ島の周辺は鯛の餌が豊富で、産卵場になっているんです。この鯛を身に傷がつかないように、ていねいに一本釣りで獲っています」（髙さん）

餌はプラスチック製のルアー。季節によって鯛の餌が変わるため、それに合わせてルアーの色を変えるそうです。

その場で獲れたての「加太のマダイ」をさばいていただき、お刺身でいただいた泉さん。そのコリコリの歯ごたえを存分に堪能したのでした。泉さん、加太のマダイいかがでした？

「（味はもちろん）マダイの美しい色合いに感動！ メスの目尻に、まさにアイシャドーを思わせるブルーの帯が入っているのには驚いた」（泉さん）

さて、続いてお話を伺ったのはタコ漁師の平井昭次さん。加太のマダイが一本釣りなら、加太のタコは伝統の蛸壷漁。船にお邪魔して実際に使っている蛸壷を見せてもらいました。

蛸壷を十数メートルおきに海底に沈め、頃合いをはかって巻き上げるのですが、加太の海は水流が早く、蛸壷が流されないようにかなり重量のある重りが必要になるそうです。

また、蛸壷に入ったタコの足を魚に食べられてしまい、売り物にならなくなることも。水流が早く、餌が豊富な海で育つからこそ、柔らかくも歯ごたえのある「加太のタコ」。その陰には漁師さんの苦労が偲ばれます。

海の幸豊かな加太。お取り寄せも可能ですが、一度は現地で海を感じながら食することを、おすすめします！

獲れたての「加太のマダイとタコ」の迫力にテンションが上がる泉さん。特にマダイの美しさに感動していました。

●問い合わせ先
加太鮮魚
TEL：073-459-1268

和歌山県 プレミア和歌山 優良県産品推奨

紀州製竿組合（橋本市）

紀州へら竿

しなやかな美しさに感嘆 マニア垂涎の和竿の最高峰

「鮒に始まり鮒に終わる」という言葉があるくらい、奥の深い釣りと呼ばれるのが「へら鮒釣り」。そんなマニアたちの憧れとも言われるのが「紀州へら竿」です。

選び抜いた竹を職人技で一本一本仕上げ、出来上がりの美しさはまさに工芸品。中には数十万の値がつくものも。このへら竿のメッカが和歌山県北東部にある橋本市です。

ほど近い高野山で取れる高野竹がへら竿に最適なことから、橋本市では昭和初期からへら竿の生産が始まり、今では日本の竹製へら竿の9割が橋本産と言われています。

釣りの趣味はありませんが、職人技と呼ばれるものには興味津々の泉さん。紀州製竿組合の組合長、川崎幹夫さんにお話を伺いました。川崎さんは父の代からのへら竿師であり、「玉成」の竿銘を持っています。

生まれて初めてへら竿を握る泉さん。実はこの後に近くの池でへら鮒釣りにも挑戦しましたが、釣果は……！

炭火で竹を温めながらまっすぐにしていきます。

「玉成」の竿銘が入った川崎さんの作品の数々。

「よく工芸品的に受け取られますが、基本は道具ですので、その機能がしっかりしていないとダメですね。1日使ってみて、ああ、今日の釣りは楽しかったなあと、そんな風に思ってもらえる竿が、私の理想です」（川崎さん）

紀州へら竿は、山で竹を選び、設計、火入れによる曲がりの矯正をはじめ、最後の漆仕上げまで多くの工程がありますが、基本的にこのすべてを竿師がひとりで行います。まさに職人技の粋。

川崎さんに作品を見せていただきましたが、三本に分かれていた竿を組み立てると、その一体感、優美なしなり具合、そして美しい漆仕上げに思わずうっとりさせられます。

「いやぁ、へら竿の世界って奥が深いんですねぇ。高野山の麓にこんなマニアックな職人が存在していたなんて」と、泉さんも感心することしきり。

●問い合わせ先
紀州製竿組合
TEL：0736-32-8150
（月・金 9:00～17:00）

「プレミア和歌山」の故郷を訪ねて

泉麻人さんの巻

お正月のみ作られる一匹丸ごとの「なれ寿司」。実はこれがオリジナルの形だとか。

しっかり漬かった「なれ寿司」の香りを味わう泉さん。

手際良く寿司を巻いているのは、四代目となる現店主の岩崎守さん。ひいおじいさんの時代から続く「弥助寿司」の味を守っています。

● 問い合わせ先
弥助寿司
TEL：073-422-4806（水曜定休）

和歌山県 プレミア和歌山 優良県産品推奨

弥助寿司（和歌山市）

なれ寿司 早すし

思わず頬がゆるむ深い味わい
伝統の発酵寿司の名品

寿司というと酢飯の上に魚をのせた江戸前寿司や押し寿司を連想しがちですが、それより古くからあるのが発酵寿司。魚と米、塩を長期にわたって漬け込んだ保存食です。

その発酵寿司で琵琶湖の鮒鮨とならんで有名なのが、和歌山の「なれ寿司」。独特な風味で好きな人にはたまらない味わいです。

「弥助寿司」は和歌山市内で明治15年くらいから「なれ寿司」を製造販売している老舗です。

一か月ほど塩漬けにした鯖をほどよく塩抜きし、半身にした身を飯にのせ、イネ科の「あせ」と呼ばれる葉で包みます。これを樽に入れて重石をし、漬け込むこと約20日で「なれ寿司」の完成。米と魚と塩のみで作られ、他の材料は一切使いません。

また発酵食品だけに水分や温度管理にも気を使うそうです。

「実は米は古米に限るんです。新米では漬け込むうちに固くなってしまい、包丁も入りません。ご飯は夏は硬めに、冬は軟らかめに炊きますね」（店主・岩崎守さん）

口に含むと唯一無二ともいえる味わいに包まれ、つけあわせの生の生姜が実に合います！

「なれ寿司」は苦手という人もいますが、弥助寿司では「早すし」も人気。こちらは4時間ほど酢飯で漬けたもので、どなたでも美味しくいただけます。

「あせの葉に包まれた鯖寿司がきちんと丸樽につめられて、上から石の重しでつぶされて……〝なれ寿司〟作りの工程、なんともいえない風情を感じました」と泉さん。弥助寿司でお土産を買って帰途に着いたのでした。

「プレミア和歌山」の故郷を訪ねて

鈴木光司さんの巻

すずき こうじ
作家
90年の『楽園』（日本ファンタジーノベル大賞優秀賞）でデビュー。『リング』『らせん』シリーズが計800万部のベストセラーとなり、ハリウッドでも映画化。

和歌山県 プレミア和歌山 優良県産品推奨

紀州高下水産（和歌山市）

紀州備長炭干し「備長梅左衛門」

天日で干さずに炭で干す!?
だから旨味が凝縮する

新大阪から特急くろしおに乗り、和歌山駅に降り立った鈴木光司さん。

まず向かったのは和歌山市内にある紀州高下水産。ここで生産されている「紀州備長炭干し『備長梅左衛門　真あじ』」はプレミア和歌山認定だけでなく、平成25年度の審査委員特別賞を受賞したスペシャルな一品です。凝縮された旨味、ふっくらとした焼き上がりは絶品との声。

ところでこの干物は、〝干す〟といっても陽にも風にも当てません。ではどうやって？

その答えは和歌山特産の紀州備長炭。つまり〝炭〟で干してるんです。そんなのあり？

興味津々の鈴木さんに説明してくれたのは、紀州高下水産の若き三代目、高下昭人さん。

作り方は、まずパレットにチップ状に砕いた備長炭と紙を敷きます。その上に塩水漬けにしておいた魚を天然パルプの特殊セロファンと不織布で包み、その上にもう一度、備長炭チップを敷き詰めます。

つまり魚を備長炭でサンドイッチ状態に。このまま平均5～6時間、室内で魚は干され、旨味をましていくのです。

陽に当てることなく魚の水分が吸い取られていくのは、炭の吸湿効果のおかげ。特殊セロファンは水分だけを透過させるため、空気への接触は最小

「備長梅左衛門」は真あじ、するめいか、足赤えび、さんまの4種。

あとは備長炭パワーが水分と臭みを吸いとり、旨味が増していきます。

上下を備長炭でサンドイッチ状態に。

空気に触れないように、水分だけを透す特殊フィルムで包みます。なんでも一般的なフィルムの10倍のお値段とか。

限に抑えられています。さらに炭の脱臭効果で臭みも同時に取り除きます。

「天日干しには天日干しの良さはあるんですが、空気や太陽に当たることで、どうしても魚が劣化してしまうんです」（高下さん）

この製法にはさすがに鈴木さんも驚いた様子。

「干物って陽に干すものだと思ってたから、びっくり。こんな作り方があるんだね。酸素というのは大切なものなんだけど、実は毒でもあるんです。活性酸素とか、酸化とか。この製法は空気に当てることなく、炭によって水分だけを取ってしまう。当然、旨味が増すよね」（鈴木さん）

地元の素材にこだわりたかった高下さん。魚の塩水漬けの際には、和歌山の南端・串本の海水で作られた塩を使用。さらに南高梅の梅酢も加えられ、まろやかな味わいに一役買っています。備長炭だけでなく、紀州づくめの一品でもあるのです。

作り手の工夫と地元へのこだわりに、深く感じ入った鈴木さんでした。

「プレミア和歌山」の故郷を訪ねて

鈴木光司さんの巻

三代目店主の高下昭人さんから説明を受ける鈴木光司さん。初めて見る“備長炭干し”に驚きの表情！

●問い合わせ先
紀州高下水産
TEL：073-445-2000

和歌山県 プレミア和歌山 優良県産品推奨

笹一（橋本市）

紀州あせ葉寿司ほか

あせの葉が爽やかに香り
南高梅でまろやかな味わいに

実は和歌山では押し寿司がポピュラー。発酵の進んだ「なれ寿司」や「早すし」が人気です。ラーメン屋さんでは押し寿司がセットされるのが定番とか。

そんな中でひと際個性的な製品を送り出しているのが「笹一」です。『あせ葉寿司』『鯖棒寿司』『姫ふくさ』などがプレミア和歌山に認定。特に『あせ葉寿司』は、お取り寄せでも大人気の商品です。

酢飯の上に南高梅のペーストを塗り、その上に鯖、鯛などの具を載せ、あせの葉（暖竹）で巻く。仕上がりの可愛らしい佇まいは、まるで高級な和菓子のよう。一つずつ丹念に手作りされています。

そろそろお腹の減ってきた鈴木さんを、笹一代表取締役の堀口徹さんが迎えてくれました。『あせ葉寿司』の商品開発の経緯を尋ねると、

「地元の押し寿司を、一口サイズで作れないかと思ったのがきっかけです。あせの葉の巻き方にもこだわりました。箸を使わずにスマートに食べられるよう試行錯誤を重ねて、今の葉を2枚に分けて巻く形にたどり着いたんです」（堀口さん）

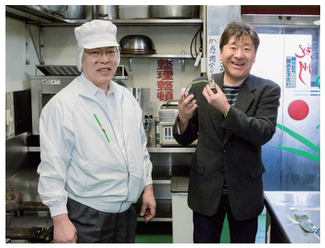
あせの葉は殺菌効果や香りだけでなく、水分を調節する作用もあります。ご飯に水分が足りなくなれば水分を戻すことで、適度なしっとり感を保ってくれるのです。

「佇まいも味わいも、この繊細さは、日本ならではのものだよね」

鈴木さんも納得の一品でした。

一つひとつ職人さんが丁寧に巻いていきます。食べる際にはクルリときれいに解け、葉の部分を持っていただきます。巻かれた姿の美しさに加えて、この食べやすさも人気の秘密。お土産にぴったりです。

笹一のプレミア和歌山トリオ。紀州産の鯖を使った『鯖棒寿司』（審査委員特別賞受賞）、梅酢エキスで育った紀州うめどりの卵をふくさ包みにした『姫ふくさ』、そして『あせ葉寿司』。（下）笹一代表取締役の堀口徹さん。



●問い合わせ先
笹一
TEL：073-452-3311

もう一杯いきますか？のお誘いには、「いや、これ以上飲むと止まらなくなります！」と何とか我慢。

また世界一統では、和歌山県産果実と蔵人が丹念に醸した日本酒によるご当地リキュール、『和歌のめぐみ』も人気です。梅・桃・柚・甘夏などに日本酒を融合させた、新たな挑戦です。

世界一統のプレミア和歌山認定商品（平成29年1月時点）。左から『大吟醸「熊楠」』『特撰　本醸造「熊楠」』『純米酒〈紀州〉』『和歌のめぐみシリーズ』。

●問い合わせ先
世界一統
TEL：073-433-1441

◀記事掲載の
プレミア和歌山商品
情報はこちら

和歌山県 プレミア和歌山 優良県産品推奨

世界一統（和歌山市）

大吟醸 熊楠ほか

南方熊楠ゆかりの蔵元
和歌山産果実のリキュールも人気

「僕は酒飲みだから、やっぱり酒蔵に入ると気分が上がるね」

思わず笑顔がこぼれる鈴木さんが次に訪れたのは、酒造メーカーの「世界一統」。明治17年、紀州徳川侯の籾倉を譲りうけ創業したという由緒ある酒蔵です。社名の「世界一統」は、当時、親交のあった大隈重信の命名によるもの。「世界を統一」する「酒界の一統」たれという意味が込められており、現在、いくつものブランドがプレミア和歌山に認定されています。

現在の当主は5代目となる南方（みなかた）康治さん。さて、和歌山で「南方」と言えば……そう、博物学者であり、その博識から「歩く百科事典」とも言われた南方熊楠。この蔵は熊楠の実家なのです！　創業者の次男にあたり、世界一統では、「南方」「熊楠」ブランドの日本酒を製造しています。

「僕にとって南方熊楠というのは〝すごい奴〟の一言。その一族が作っている酒というのは、感慨深いよね」（鈴木さん）

さっそく当主の南方さんに蔵を案内してもらいました。

一歩足を踏み入れると、濃厚な麹の香りが鼻をくすぐり、鈴木さんもさらにハイに！

仕込み中のタンクを見せてもらうと、醪がさかんに発酵中。力強く泡立っています。このまさに生きている醪を特別に試飲させてもらって鈴木さん、ますます笑顔に。

醪を試飲する鈴木さん。右隣は蔵の杜氏を務める武田博文さん。

タンクの中を覗くと盛んに発酵していました。これを袋に入れて絞ると日本酒になります。

貯蔵タンクの前で5代目当主・南方康治さんと。静かに熟成を続ける大量の酒を前にして、話が弾みます。