

“農”と“人”をつなげる

わ 和歌山が人 かやマガジン

2025.11
Vol.14

令和7年産水稻の作付面積と予想収穫量(9月25日現在)
が公表されました。

📍(株)かんじゃ山椒園

有田川町で山椒の栽培をされています。
和歌山県は日本一の山椒産地であり、
特に有田川町では、有名な「ぶどう山椒」
が栽培されています。

(写真はいかんじゃ山椒園永岡さん提供)



<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

和歌山県の令和7年産水稻9月25日現在予想収穫量(主食用)*
前年産に比べ**1,000t(4%)増加**し、**2万9,400t**の見込み

※ 生産者が使用しているふりい目幅(和歌山県は1.80mm)ベースのふりい上米。

【調査結果】

図 水稻の作付面積(主食用)、10a当たり収量及び収穫量の推移(和歌山県)

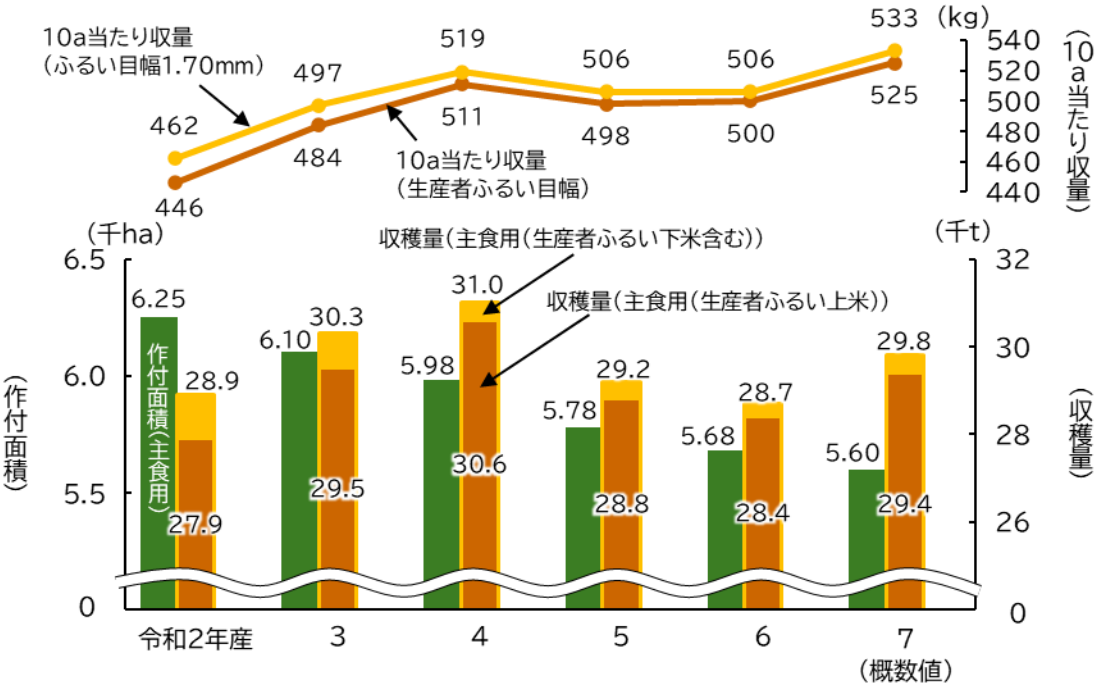


表 令和7年産水稻の作付面積(主食用)及び9月25日現在の予想収穫量(全国・和歌山県)

区分	作付面積(主食用)			生産者が使用しているふるい目幅で選別						ふるい目幅1.70mmで選別						作況 単収 指数
	実数	前年産との比較		10a当たり 予想収量		予想収穫量 (主食用(生産者ふるい上米))				10a当たり 予想収量		予想収穫量 (主食用(生産者ふるい下米含む))				
				実数	前年産 との比較	実数	前年産との比較	実数	前年産 との比較	実数	前年産との比較					
①	対差	対比	②	対比	③=①×②	対差	対比	④	対比	⑤=①×④	対差	対比				
	ha	ha	%	kg	%	t	t	%	kg	%	t	t	%			
全国	1,367,000	108,000	109	524	101	7,153,000	634,000	110	547	101	7,477,000	685,000	110	102		
和歌山県	5,600	△ 80	99	525	105	29,400	1,000	104	533	105	29,800	1,100	104	106		

注：1 作付面積(主食用)とは、青刈り面積を含めた水稻全体の作付面積から、備蓄米、加工用米、新規需要米等の作付面積を除いた面積である。
2 生産者が使用しているふりい目幅で選別された10a当たり予想収量及び予想収穫量(主食用(生産者ふりい上米))は、生産者が使用しているふりい目幅で選別された玄米の重量である。
3 生産者が使用しているふりい目幅で選別された10a当たり予想収量については、都道府県ごとに、過去5か年に生産者が使用したふりい目幅の分布において、最も多い使用割合の目幅で選別された玄米を基に算出した数値である。
4 作況単収指数は、生産者が使用しているふりい目幅ベースで算出した10a当たり収量の前年産までの5か年中3年平均(最高、最低除く)に対する10a当たり収量の比率である。
5 「△」は、減少したものを示している。

【調査の見直し】

水稻収穫量調査については、統計値が生産現場の実感と乖離があるとの声が多くあったことから、その要因を把握すべく、生産者や生産者団体、地方自治体と意見交換を実施し、10a当たり収量や収穫量、作況指数等の統計値及びその取り方、公表のあり方について様々な意見を頂き、生産現場の実感に合い、精度の向上が図られるよう、必要な見直しを行いました(主な見直し内容は以下のとおり)。

- 1 作況指数は、当年産の10a当たり収量を過去30年のトレンドで算定した10a当たり平年収量と比較した数値であるが、生産現場では前年や直近の収量と比較することが多いことや収穫量全体を平年と比較したものとの認識が多いことから、**近年の作柄を反映し収穫量全体を比較したものではないことを明確化した「作況単収指数」に移行し、主食用収穫量は前年産との比較で示すよう変更。**
- 2 生産現場の認識を踏まえ、都道府県ごとに最も使用されている**生産者ふりい目幅ベースで新たに主食用収穫量を公表し、併せて従来のふりい目幅1.70mmベースの収穫量も公表。**

がんばる農業者の紹介

有田川町にある「株式会社かんじゃ山椒園」の代表者、永岡冬樹さんにお話を伺いました。
永岡さんは、故郷である有田川町(旧清水町)でぶどう山椒の栽培から加工・販売まで一貫して事業を行っています。

永岡さんがぶどう山椒を栽培したきっかけは、生まれ育った山村が、疲弊し荒廃していく様を見て、「かつての豊かな山村に再生したい」という思いからでした。

ぶどう山椒の魅力をたくさんの人に知ってもらうために「食べ方の提案」や、「海外への輸出」も積極的に取り組んでいます。



ぶどう山椒を収穫する
永岡さん(手前)



海外のシェフへぶどう山椒を説明
(写真はかんじゃ山椒園永岡さん提供)



(写真はかんじゃ山椒園永岡さん提供)

また、地域再生の一環として、若手の育成や移住者の受け入れにも力をいれています。

「若い人達がこの地で暮らすことによって、豊かな自然が受け継がれていく。自然と人間の調和がとれた山村社会を目指し、これからも努力していく」と永岡さんは力強く語ってくれました。

住所:和歌山県有田郡有田川町宮川129
TEL:0737-25-1315
※現在、カフェ営業は休止中です。

伺ったお話の
詳細は[こちら](#)



かんじゃ山椒園の
詳細は[こちら](#)



(和歌山県拠点ウェブサイト) (かんじゃ山椒園ウェブサイト)

フォトレポートの紹介

～和歌山県日高町で「小浦チャレンジファーム2025」として、秋の収穫祭が開催～

「小浦チャレンジファーム」とは、地域の農家と町、住民が一緒になって、「圃場整備×地域連携」に取り組むプロジェクトチームです。

今回は、春に田植え体験を行った圃場にて、JAわかやま紀州地域本部の指導のもと、手作業による稲刈り体験等が行われました。

子どもたちをはじめ、みなさん笑顔で参加され、地域農業の継続や活性化につながる魅力的な取組となりました。



詳細は[こちら](#)



(和歌山県拠点ウェブサイト)

食卓に和のぬくもりを

11月24日は、日本の食文化を見直し、和食文化の保護・継承の大切さを考える「和食の日」(※)とされ、11月を「和食月間」としています。

※「いい!にほんしょく(11/24)」と読む語呂合わせから。

和食は、季節の恵みを活かし、素材の味を引き出す知恵が詰まった食文化であり、平成25年(2013年)には、ユネスコ無形文化遺産にも登録されました。

この機会に、家族や友人と一緒に和食を楽しんでみませんか？
今日の食卓に、お味噌汁や煮物、旬の食材を使った一品など、ちょっと和の彩りを添えてみてみてもいいかもしれません。



楽しもう!
にほんの味。

11月1日から、新たな和食普及プロジェクトである「楽しもう!にほんの味。～和の心をつなぐ食の国民運動～」(略称:楽し味(たのしみ)プロジェクト)がスタートしました。

おいしく、健康で、誰もが楽しめる和食スタイルの実現を目指します。

※ロゴマークの使用には
メンバー登録が必要です。



本省の報道発表資料は[こちら](#)

旬のレシピ



大根葉餃子

<材料> 餃子22個分程

・餃子の皮大判 22枚

一餃子の具一

・大根葉 50g

・大根葉に対しての2%の塩

・豚ひき肉 120g

・生姜 15g

・にんにく 1片

・ごま油 大さじ1

・料理酒 大さじ1

・醤油 大さじ2/3

一焼く時用一

・米油大さじ1

・ごま油大さじ1

・お湯 100cc



<ポイント>

大根のまびき菜や、葉っぱ付きの大根が出る時期です。キャバツの代わりに大根葉を塩もみして餃子にすると、シャキシャキとした食感と爽やかな苦味も楽しめます。大根葉は鉄分や、ビタミンCも豊富で積極的に食べたい緑黄色野菜です。写真の餃子は米粉の餃子の皮を使用しています。



石井佳奈／いいいかな

和歌山市岩橋にある
ケータリング専門店
ozzkitchenとロー
カル食品店フードセ
ンターイワセの代表。
地元農家と食卓を結
ぶ料理人。



<作り方>

1. 大根葉を茎も葉もまとめてみじん切りにして、大根葉の2%の塩でしっかり揉んで10分以上常温で置いてから、手で水気をギュッと絞っておく。
2. 生姜、にんにくはすりおろす。
3. 一餃子の具一の材料を全てボウルに入れて粘りが出るまで手でよく捏ね、1の大根葉も一緒によく混ぜ合わせる。
4. 餃子の皮で具を包んで、水溶き片栗粉で端を閉じる。
5. 火にかける前にフライパンに米油とごま油を敷いて、包んだ餃子を並べてから中火にかける。この時に別でお湯も沸かしておく。
6. 餃子の片面に焦げ目がついてきたら、沸いたお湯を加えてすぐに蓋をして蒸し焼きにする。お湯を加える瞬間は油が跳ねるので注意してください。
7. 5分ほど加熱して水分がなくなったら火を止めて、お皿に移す。
8. 醤油:お酢=1:1で合わせたタレでいただく。

農林水産省のWebマガジン「aff」をご紹介します！

Aff10月号は、食品ロス削減の特集です。

年間ひとり当たりの食品ロス量といった現状や、企業や大学生による食品ロス削減の工夫をわかりやすく掲載しています。

連載コラムは、「日本の年中行事と食」として、十五夜に欠かせない、お月見団子をレシピとともにご紹介しています（協力：鶴屋吉信）。



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

わ かやマガジン
バックナンバーは[こちら](#)から

