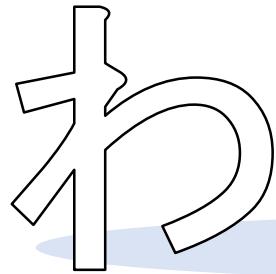


“農”と“人”をつなげる



# 和歌山が人 かやマガジン

2026.2  
Vol.17

近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」結果発表！



紀乃國わいん工房

県内初の個人ワイナリーとして、  
今年度初めて県産100%のワインを製造。

<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

# 紀伊の風土が育む、至高の一滴

紀乃國わいん工房は、県内初の個人ワイナリーとして、ぶどう栽培からワイン醸造までを一貫して行っています。

## Q.ワイン作りのこだわりは？

ぶどうのポテンシャルを最大限活かすことですね。

発酵したぶどうそのままの味を、安心感を持ってお届けしたいため、添加物はできる限り控えています。



## Q.今年度のワインはいかがですか？

味は人の好みですが、満足のいく仕上がりになりました。

今年度やっと、夢だった県産(自社畠産)ぶどう100%のワインができました。獣害の影響で予定より製造量が少なくなってしまったのが残念ですが、発売前から多数のお問い合わせをいただき、心より感謝しています。



(南口さん提供)

(南口さん提供)

## Q.ワインの販売予定は？

6種類あり、2月からの販売を予定しています。

工房での直販に加え、和歌山市内や海南市内などの一部の酒販店でもお求めいただけます。

不在の場合がありますので、工房にお越しの際は事前にお電話いただければ対応いたします。



詳細は[フォトレポート](#)からご覧ください→

■ 紀乃國わいん工房 Information  
住所: 和歌山県海南市下津町引尾631-1  
定休日: 不定休  
TEL: 090-8823-4024  
ウェブサイト: <https://kinokuniwine.com/top> (外部リンク)



## 和歌山県の令和6年農業産出額 1,286億円

– 前年に比べ14%増加。米は60%、みかんは37%増加 –



### 令和6年農業産出額上位5品目と全国順位（和歌山県）

県内順位	品目	産出額(億円)	対前年増減率(%)	全国順位	品目別産出額上位3都道府県 上段:都道府県、下段:産出額(億円)		
					1位	2位	3位
	農業産出額	1,286	14.0	31	北海道 14,817	鹿児島 5,689	茨城 5,494
1	みかん	459	37.0	1	和歌山 459	静岡 326	愛媛 222
2	うめ	146	2.1	1	和歌山 146	群馬 21	神奈川 7
3	かき	102	△4.7	1	和歌山 102	奈良 67	福岡 44
4	米	96	60.0	42	新潟 2,069	北海道 1,841	秋田 1,652
5	もも	47	△9.6	6	山梨 227	福島 168	長野 65

資料: 農林水産省大臣官房統計部 令和7年12月23日公表「令和6年 農業産出額及び生産農業所得(都道府県別)」、

農林水産省ホームページ統計情報「MAFF統計ダッシュボード」

注:順位付けは、原数値により判定した。また、△は減少したものである。

農林水産省大臣官房統計部公表資料はこちら  
(PDFが開きます)

令和7年12月23日公表「令和6年 農業産出額  
及び生産農業所得(都道府県別)」



農林水産省ホームページの「統計情報」

「MAFF統計ダッシュボード」はこちら  
MAFF統計ダッシュボードのうち、農業産出額  
及び生産農業所得



# 近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」結果発表



太田川流域農泊振興協議会が、近畿農政局「ディスカバー農山漁村の宝」に選定されました！

同協議会は、会長の西山氏が住職を務める「大泰寺」を中心として、インバウンド客を集客し、地域全体の所得や魅力の向上を図り、地域活性化に貢献している点が評価されました。



宿坊として改修された大泰寺。英語による仏教体験ができます。

「今後は、熊野古道周辺に点在する寺院を活用し、宿泊しながら熊野古道を楽しめる仕組みづくりを目標としたい」と語る西山会長。引き続き、地域に活力をもたらすことが期待されます。

フォトレポートの詳細は[こちら](#)



令和7年12月24日に選定証授与式を実施。太田川流域農泊振興協議会の西山会長(左)と近畿農政局和歌山県拠点の中根地方参事官(右)

そもそも…？

「ディスカバー農山漁村の宝」とは

農山漁村が持つ価値を最大限發揮し、地域の活性化や所得向上に取り組む、優れた事例を国が選んで全国に紹介する制度。

近畿独自の特徴ある取組については、近畿農政局「ディスカバー農山漁村の宝」として選定。

## フラワーバレンタイン



花で伝える、あたたかいバレンタイン

バレンタインデーが近づくこの季節。

日本では、チョコレートを贈ることが一般的ですが、欧米では、大切な人に花を贈る習慣があります。

近頃は、日本でもフラワーバレンタインとして広まりつつあり、日頃の感謝の気持ちを花に込めて伝える方が増えているそうです。

花のやさしい香りや色合いには、言葉では伝えきれない想いを届ける力があります。

贈る人も贈られる人も、心が温かくなる、そんな素敵なものとともに。今年のバレンタインは、花がやさしく心を包んでくれます。

フラワーバレンタインの詳細は[こちら](#)



(外部リンク)



花は自由な  
ラブレタ!



## がんばる農業者の紹介

味わう美しさ！食用花ってどんなもの？

エディブルフラワーをご存知ですか？

Edible とは、食用、食べられるという意味の英語です。

料理を彩り、テーブルを華やかに演出してくれる食用花です。

岩出市で農業を営むファームゆうきでは、有機JASの認証基準を満たす農法で、エディブルフラワーを育てているそうです。



エディブルフラワー



ファームゆうき 片岡宗一さん・かおりさん

見た目に華やかなだけではなく、花を食べるという、美しい食の楽しみが、ここから生まれます。



がんばる農業者の詳細は[こちら](#)

# 旬のレシピ



## カリフローレのクミン煮

### <材料>

- ・カリフローレ 100g
- ・オリーブオイル 10g
- ・塩 1g
- ・クミンシード 1g
- ・ニンニク 2g
- ・水 30g~



### <コメント>

カリフローレは茎が長く、カリフラワーの仲間です。花束のような見た目でポリポリとした歯応えの新感覚野菜です。白色と紫色があり、加熱しても色飛びしません。お好みの食感に合わせて加熱時間は調整してください。ブロッコリーでも代用できます。クミンが無い場合は、鷹の爪を1/2本使っても美味しいです。

### <作り方>

1.カリフローレは洗って食べやすい大きさに切る。  
茎の根本の部分は斜めそぎ切りにする。  
※カリフローレは茎も柔らかいので  
皮を剥く必要はありません。



2.全ての材料を蓋のある  
小鍋に入れ、中弱火にかける。

3.時々蓋を開けて中身を混ぜ、  
水分が無くなるまで  
約7分間加熱する。



石井佳奈／いしいかな

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。



## 農林水産省のWebマガジン「aff」をご紹介！

aff1月号は、料理人の特集です。  
飲食店やテーマパーク、海外の日本料理店の料理人などに  
お話を伺い、日々の仕事や努力を語っていただいています。  
その他、野菜のお手軽レシピも紹介しています。  
連載コラムは、「今日から使える 花知識」として、  
花をいける時のポイントを掲載しています。



農林水産省の  
Webマガジン「aff」は  
[こちらから！](#)



バックナンバーは[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

