“農”と“人”をつなげる

わかやま人
和歌山が人 かやマガジン

2026.11
Vol.26







星とボールと、農業と。






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＞
（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
お待ちしてます！

紀美野町

山中大助さん



昼は農業、夜は天文台！？

紀美野町の天文台で働きながら農業を営む山中さん。令和6年に就農し、祖母が栽培していた柿や山椒の農地を受け継ぎました。

仕事と農業の両立は簡単ではありませんが、「畑に行けない分は頭を使わなければいけない」と話し、試行錯誤を重ねています。新規就農者仲間や地域の先輩農業者とのつながりも大切にしながら、日々農業と向き合っています。



色づき始めた柿

新たな挑戦、キウイフルーツ！

昨年の冬から、将来を見据えて新たにキウイフルーツの栽培に取り組み始めました。キウイ棚の設計や施工も自ら手掛けるなど、工夫を重ねながら準備を進めてきました。

苗木はすくすくと成長中。数年後の本格収穫を目指しながら、手間ひまをかけて大切に育てています。キウイフルーツの成長とともに、山中さんのこれからの歩みにも注目です。



成長中のキウイ（苗木）

山中大助さんのインスタグラムはこちら（外部リンク）

元・野球選手が果樹農家！？

田辺市

大前拓也さん



収穫したばかりの「ゆら早生」

大前さんは、田辺市で新規就農して3年目のみかん・梅農家です。

元・和歌山ウェイブスの野球選手として培った体力やチームメイトやファンとの信頼関係を築く力を生かし、地域の農地を引き継ぎ、経営規模を拡大してきました。人とのつながりを大切にしながら、急傾斜地の園地で果樹栽培に励む若手農業者です。



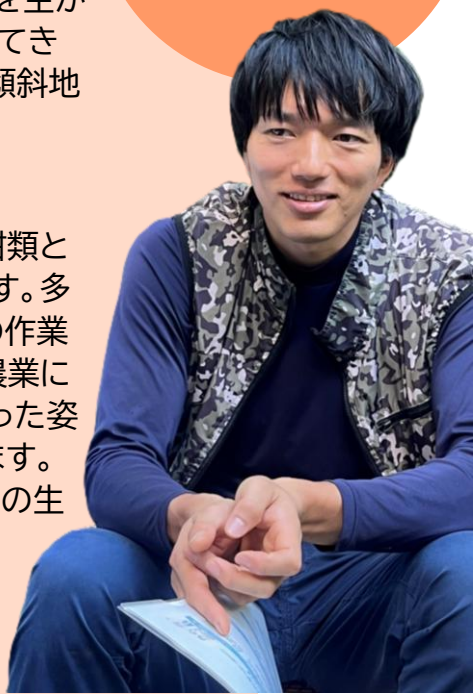
みかんの成長を見守る大前さん

新しいフィールドでも全力投球！

ゆら早生をはじめとする極早生みかんや晩柑類と梅を組み合わせた複合経営に取り組んでいます。多くの園地が山間部に位置しており、急斜面での作業が中心となる厳しい環境の中でも、野球にも農業にも共通する「試行錯誤しながら前に進む」といった姿勢を大切にし、栽培技術の向上に挑戦しています。

将来的には、より高糖度で品質の高いみかんの生産を目指し、日々研さんを重ねています。

大前拓也さんのWebサイトはこちら（外部リンク）



もっと知りたい！

県内で活躍する農業者情報が盛りだくさん！
「がんばる農業者」はこちら

和歌山県の令和8年産水稲9月25日現在予想収穫量（主食用）※
前年産に比べ600t（2%）減少、2万8,900tの見込み

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

【調査結果】

図 水稲の作付面積（主食用）、10a当たり収量及び収穫量の推移（和歌山県）



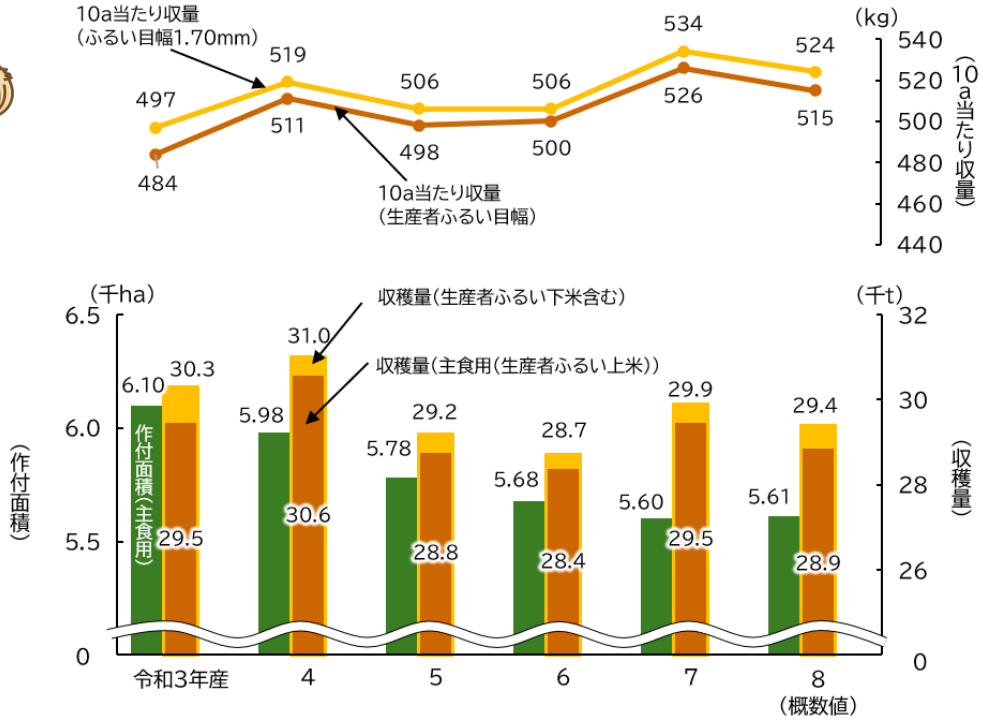




表 令和8年産水稲の作付面積（主食用）及び9月25日現在の予想収穫量（全国・和歌山県）

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				
	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））			作況単収指数	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	1,360,000	△ 7,000	99	524	100	7,105,000	△ 76,000	99	102	546	100	7,406,000	△ 62,000	99
和歌山県	5,610	10	100	515	98	28,900	△ 600	98	102	524	98	29,400	△ 500	98

注：1 作付面積（主食用）（①）とは、青刈り面積を含めた水稲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るい目幅で選別された10ａ当たり予想収量（②）及び予想収穫量（主食用（生産者ふるい上米））（③）は、生産者が使用しているふる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るい目幅で選別された10ａ当たり予想収量（②）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る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 10ａ当たり予想収量（④）及び予想収穫量（主食用（生産者ふるい下米含む））（⑤）は、1.70㎜のふるい目幅で選別された玄米の重量である。
5 作況単収指数は、生産者が使用しているふる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。
6 「△」は、減少したものを示している。

農林水産省大臣官房統計部公表資料（全国版）はこちら
令和8年10月13日公表「令和8年産水稲の作付面積及び9月25日現在の予想収穫量」

農林水産省近畿農政局公表資料（近畿管内版）はこちら
令和8年10月13日公表「令和8年産水稲の作付面積及び9月25日現在の予想収穫量（近畿）」

EXPO 2027 YOKOHAMA JAPAN
トゥンクトゥンク
2027年国際園芸博覧会
2027.3.19-9.26 横浜・上瀬谷
©Expo 2027
チケット販売中！
チケット購入サイトはこちら
公式Webサイトはこちら（外部リンク）

わ女子のレシピは♪

旬の食材で
楽チン♪

わ女レシピ・秋

食欲の秋、梅干しの酸味で
さらに食が進みます



梅ヤムクン

【材料】4人前

・エビ(大)	4匹	・イカ	1/2杯	・ミニトマト	4個
・玉ねぎ	1/2個	・しめじ	1/4パック	・しょうが	1かけ
・三つ葉	適量	・水	500cc	・牛乳	150cc

・梅干し　酸味があるもの、個数はお好みで！



ー調味料ー

★鶏がらスープの素　小さじ2
★レモン汁　大さじ1～2
★サラダ油　大さじ1　★ナンプラー　大さじ1
★砂糖　小さじ1　★豆板醤　大さじ1



【作り方】

1)しょうがは薄切り、しめじは石づきを除いて小房に分け、大きいものは縦半分に切る。ミニトマトはヘタをとって半分に切り、玉ねぎは食べやすい大きさに切る。エビは殻と背ワタを取り、殻は2)で炒めるので取っておく。

2)フライパンにサラダ油を入れ、エビの殻を入れてよく炒める。そこにお水を加えて沸騰したら、火を止めザルで殻をこす。



3)鍋に2)の煮汁と具材を入れ、火を通す。★のナンプラーと豆板醤をよく混ぜ合わせておく。

4)★へ★の調味料を入れて、次に2)を入れ弱火にして、最後に牛乳を入れ、ふつふつと煮立ってきたら火を止める。



5)梅干しは好みの量を用意し、4)に入れて潰して食べると酸味が出ておいしいですよ！

今回教えてくれた人

みやもと　ともこ
南高梅　宮本農園　宮本　とも子さん



みなべ町で梅と稲作栽培を営んでいます。
農閑期には地元や東京、京都などで郷土料理や金山寺みそ、キムチ等の発酵食品を作るワークショップでの講師を務めています。

南高梅 宮本農園のインスタグラムは
こちら(外部リンク)

宮本とも子さんも
わ女子メンバーです！！

「わ女子」ってなんですのん？

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！

aff10月号は、「みどりの食料システム戦略」特集です。なぜ今、“食の持続可能性”が大切なのでしょうか。
その背景と目標から私たちの食のいまと未来を読み解きます。生産者と消費者をつなぐ戦略のメリットや、環境負荷低減の取り組みを星の数で「見える化」にしたラベルにも注目です。



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

和歌山が人(わかやマガジン)の
バックナンバーはこちらから