

“農”と“人”をつなげる

わ 和歌山が人 かやマガジン

2026.8
Vol.23



田辺市 とりとんファーム

海南市 中西農園

アツい
生産者たち

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
お待ちしております!



とりとん ファーム

石崎 源太郎
さん



国内でわずか2戸しか飼養していない希少な地鶏「龍神コッコ」。

田辺市龍神村の「とりとんファーム」では、龍神コッコを平飼いで育て、食品残渣等を活用した発酵飼料を与えることで、より良い卵を届けようと奮闘しています。

とりとん ファーム

石崎 亜矢子
さん



地域に支えられながら龍神コッコの飼養と普及を続ける石崎夫妻は、「応援してもらった喜びを卵にのせ、消費者に届ける。それができるのが農業の素晴らしいところ」と語ります。



とりとんファームは
[こちら](#) (外部リンク)



がんばる
農業者は
[こちら](#)



アツい 生産者たち

真夏の暑さにも
負けない情熱で日々奮闘する
アツい生産者に迫ります。

地元・海南市を一度離れたからこそ見た地域の変化。活気が少しずつ失われていくことに危機感を抱く中で、「自分に何かできないか」と考え、代々続く農業の道を継ぐことを決意しました。

「農業を通じて、地域をもっと面白くしたい」。その思いを胸に、ミニトマトやブルーベリーを育てるだけでなく、人と人とのつながりも育てています。

中西農園

中西 康介
さん



毎月第3金曜日の夜、明かりのもとに人が集う「海南ナイトマーケット」。地域の農家仲間とともに始めたこの取組は、農産物を販売するだけにとどまらず、人々が集まり、会話を交わす交流の場にもなっています。

「楽しそうな大人が増えれば、子どもたちも地元を面白いと思ってくれるかもしれない」。そんな思いを抱いた大人たちが、地域に新たなにぎわいを生み出しています。



中西農園
Instagramは
[こちら](#) (外部リンク)



海南ナイトマーケット
Instagramは
[こちら](#) (外部リンク)



「みのりボイス」参加者募集中

田んぼの“今”を、 みんなで共有しよう

スマホで田んぼの情報を投稿・共有できる、**無料**のオンライン
コミュニティ「**水稻情報共有コミュニティ**」です。

いちばんのメリット

周囲の“変化”に、いち早く気づける

病虫害・気象被害・生育の遅れなど、地域で今おきているこ
とを **地図で確認（地図機能は8月末開始予定）**。先手を打っ
て、自分の田んぼの管理や営農の判断にすぐ活かします。



田んぼの変化は、地域や時期によって大きく異なります。生産現場から寄せられるリアルタイムな情報が、
地域の状況をきめ細かく把握し、農林水産省の実施する「**水稻収穫量調査**」の**精度向上**につながります。



「みのりボイス」の詳細は[こちら](#)



全国を生産地 とする初のGI 「日本茶」 が誕生！



GIマーク
(地理的表示に基づく登録商標)

近年は、健康志向の高まりや日本食ブーム
により、日本産の緑茶が海外でも人気を集め、
輸出量が増加しています。

一服のお茶から、その一杯に息づく日本の
風土と文化にも思いを巡らせてみませんか。

地理的表示(GI)って？

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な
要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等を
有する農林水産物・食品の名称を、その地域に
おける知的財産として保護する制度です。



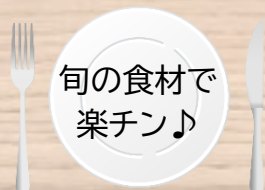
農林水産省は、地理的表示(GI)保護制度
の対象として「日本茶」を新たに登録しました。

日本茶は、茶道文化の発展とともに親しま
れ、和食や和菓子との相性の良さから、日常
的な飲み物として日本人の暮らしに定着して
きました。



農林水産省ウェブサイトは
[こちら](#)





わ 女 レ シ ピ ・ 夏

真夏のおすすめ時短料理をご紹介します。台所に立つ時間を少しでも短く、そしておいしく！



放ったらかし冷製ポーク

冷製ポークの煮汁を使ったもう一品！

中華スープ はいかが？

【材料】 4人前

- ・冷製ポークの茹で汁
- ・塩、コショウ 少々
- ・料理酒 適宜
- ・卵 2個
- ・片栗粉 少々
- ・青ねぎ 適宜

【作り方】

1. 冷製ポークで使った煮汁に塩・コショウ・酒少々を加え加熱し片栗粉でとろみを付ける。
2. 卵を溶いて加え、卵がふわっとしたら、すぐ火を止める。



児玉聡美さんも
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](#)



【材料】 4人前

・豚モモorロース 500g
かたまり肉



- ・ねぎ 少々
- ・しょうが 少々
- ・にんにく 少々
- ・水 鍋のお肉が浸かる程度
- ・塩（好みで塩こうじ）適宜

【作り方】

- 1) かたまり肉、ねぎ、しょうが、にんにくを入れて、たっぷりの水で20分ほど茹でる。
- 2) あら熱を取って、冷蔵庫で鍋ごと半日冷やす。
- 3) 薄くスライスし、ポン酢やからし醤油など好みのタレでどうぞ。



今回教えてくれた人

ファーム古井堂

こだま さとみ
児玉 聡美さん

8年前に主人の実家の日高川町美山地区にIターンし、農業、狩猟、民泊受入れ、地域名産イタドリ普及活動など、田舎だからこそ出来ることにチャレンジ中。Instagramでは、「ロス野菜救援」をテーマの発信しています。他にも料理教室や、長年の設計業務経験を活かしたCanva&PC教室を不定期に開催しています。目下の趣味・目標は日本百名山踏破！



ファーム古井堂のInstagramは
[こちら](#) (外部リンク)



農林水産省のWebマガジン「aff」をご紹介します！

aff7月号は、「暑さに向き合う～進む日本の農業～」特集です。

気候変動による高温化に対応するため、果樹産地の変化や新品種の導入、暑さに強い栽培技術など、持続可能な農業を目指す現場の取り組みを紹介しています。



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

