紀の川市観光協会

2022年秋号

おもしゃいな通信

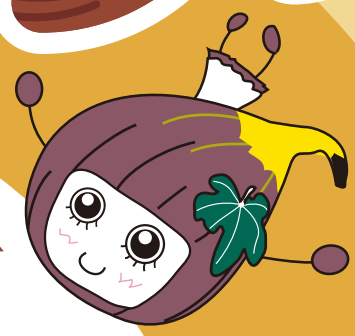
“おもしゃい”とは、“面白い”を意味する紀の川市の方言です。

OMOSYAI NA KINOKAWA CITY OMOSYAI NA KINOKAWA CITY

いま人気のイチジクは 全国トップの生産地 紀の川市産をどうぞ。

和歌山県 紀の川市はここ!

イチジク



紀の川ぷるぷる娘 じくぷる

フルーツ大国紀の川市の推しフルーツのひとつだよ。

トップ産地のこだわりとノウハウで美味しいイチジクを作っています!

イチジクは2年ほどかけて大きく育て、3年目に収穫できるようになります。

紀の川市では全国に先駆け、病気等に強い「台木」で作っているため、安定した収穫量を得られています。品種は桝井(ますい)ドーフィンが主で、下から順に熟していきます。

イチジク農家 岡さん

完熟の見極めは経験の賜物。美味しいイチジクをぜひどうぞ。

※イチジク(原寸大)

※イチジクと呼ばれる由来は、「1日に1個ずつ熟すこと」とか、「ひと月で実が熟すから」と言われています。

栄養について

イチジクは食物繊維が豊富で肌や通じによい美容効果の高いフルーツ。クエン酸やリンゴ酸が多く、食べると便秘によいとされるミネラルを多く含んだアルカリ食品で、黄疸、喉の痛み、胃弱、二日酔いなどにも効果のある食材です。

各農家さんが出荷した際の大きさや量を見極めます!

JA紀の里 片山さん

JA紀の里 冨尾さん

素早く市場に並ぶよう、出荷・配送管理しています!

カレンダー

6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ハウス栽培(加温・無加温)						
露地栽培						

選び方

桝井ドーフィンの場合、熟した色が全体にまわっていて、「ぽってり」丸みがあるものを選んでください。お尻の部分は熟すと割れるものですが、今にも割れそうなものがベスト。

JA紀の里めっけもん広場 山田店長

関西最大級の農産物直売所、めっけもん広場でもちろんお求めいただけます

カンタン美味しいイチジクを楽しむレシピ

凍らせて半解凍したイチジクを、ジューサーで生クリームと砂糖とともに加え、ジェラートのように食べると美味しいです。ぜひお試しください!

お客様に新鮮なイチジクをいち早くお届けできるよう、農家さんと連携しています!

夜明けとともに収穫したイチジクを、出荷～配送まで低温で管理し、翌日スーパーに並ぶよう届ける。この技術で、関東まで生のイチジクを出荷することが可能になっています。

ハウス栽培のものは6月から出荷され、露地栽培ものはお盆明けに旬を迎え11月頃まで出回ります。

良質なイチジクを使った紀の川市の商品もお楽しみください

ドライフルーツ

紀の川市産の香りや味にこだわり、柔らかなドライフルーツにしました。気分をほっとさせてくれ、疲れた時や小腹の空いた時にも手軽に食べて頂けます。

丸駒農園
紀の川市桃山町元 77-2
0736-66-0960
https://marukoma-momo.com/

フルーツ寿司

新鮮なイチジクをお寿司にしました。イチジクと大葉の細巻や、生ハムの握り、バターの炙りなど、素材に合わせたフルーツ寿司をお楽しみください。

力寿し
紀の川市粉河 10-6
0736-73-6670
https://chikarazushi-kinokawacity.jimdofree.com/

フルーツジュレ大福

紀の川市で多く生産していて、不老長寿の果物と呼ばれているイチジクをジュレにして、あっさり白あんといっしょにやわらか大福の中に入れました。

有限会社　麺彩工房ふる里
紀の川市打田 21-1
0736-77-0530

いちじくジャム

イチジクの風味とレモンのさっぱりとした味がマッチしたジャムです。
粉河寺の東の団地の一角で、加工・販売を行っています。どうぞ一度立ち寄ってみてください。

四季グループ
紀の川市粉河 4801-16
☎ 0736-73-4601

ジャムソース

地元の果物を使用しています。糖度は35度としており、あっさりと仕上げています。
そのほか、はっさくポン酢や天日干し梅干しもあります。

こかわや
紀の川市井田 35-1
0736-73-3282

紀の川市をPRするキャンペーンスタッフ
紀の川フルーツ娘【7代目】

Instagram

ぜひフォローを
お願いします!

［公式］Instagramを開設しました!
紀の川市の魅力を発信していきます!!
https://www.instagram.com/kinokawafruits7/
●スマートフォンをお持ちの方は、QRコードを読み取ってください

紀の川市観光協会の会員ご紹介

農作業着からおしゃれ着まで〝まちの洋服箪笥〟としてニーズに応えます。

田んぼや畑で農作業をするときも、出かけるときも、お洒落で快適な格好をしたい。「丁字屋」では、農作業用の帽子を５社から取り寄せたり、エプロンやヤッケを通年扱うなど、農家の要望に沿った店作りを行っています。例を１つ挙げると、桃の木の作業で上を向くことが多いという声を受け、日よけと汗を吸う機能を備えた顔面マスクを当店オリジナル商品として10年以上前から販売しています。また、農家に多い年齢層の普段着やお洒落着、肌着、パジャマなども充実しています。
そのほか、近隣の保育所や小・中・高校の制服や体操服、オリジナルTシャツの特別注文の取り扱いも行っています。

丁字屋
☎ 0736-77-5914
〒649-6416　紀の川市上野 41-2
▼地図

３種の酒粕レアチーズケーキで、和歌山の酒蔵めぐり

旬の魚や地元の野菜を使ったコース料理・仕出し料理を提供する「季節料理 福太郎」。店主の藤田真徳さんは、新型コロナウイルスによる営業自粛の影響を受け、岩出市の酒蔵の酒粕と、同じく発酵食品であるレアチーズを組み合わせたスイーツを考案しました。レアチーズケーキ作りにサクセム株式会社、酒粕の提供に和歌山の３つの酒蔵が賛同し、酒粕を身近に味わえる商品が完成しました。
藤田さんのおすすめの食べ方は、食後に５～６人で、クラッカーに乗せて3種類を食べ比べる方法です。酒粕の口当たりや食感、お酒の香りなど、利き酒の感覚でそれぞれの酒蔵を楽しめます。

紀州酒粕本舗 米白
☎ 0736-73-6981
〒649-6531　紀の川市粉河 980-1
https://komeshiro.stores.jp/
▼WEB

有名企業の洋菓子を製造。工場直営の店舗では、手頃な価格帯で販売しています。

洋菓子の製造や販売を手掛ける「サクセム株式会社」は、カタログギフトやお土産として関東などに販売しています。
フォンダンショコラやニューヨークチーズケーキ、アップルパイなどを販売。ハートのプティガトーは、バレンタインのときに特に人気です。
５年保存できるパン「ライフブレッド」は、飢餓で苦しむ人たちに賞味期限内に届けられる食料として開発。パッケージ開封後に、しっとりした食感のおいしいパンになり、日本国内の災害時や備蓄食としても採用されています。また、国連関連の主要幹部が購読するニュースレターに掲載されたことを受け、「コストコ」でも販売されています。

サクセム株式会社
☎ 0736-79-3230
〒649-6502　紀の川市北長田 130
https://succem.com/
▼WEB

インターネットで発信中～♫

紀の川市観光協会
https://www.kanko-kinokawa.jp/

紀の川市観光協会フェイスブック
https://www.facebook.com/KCkankokyokai/

紀の川市観光協会 YouTube
https://www.youtube.com/channel/UCqHXcUAHKU1n3Z-Nqp91t3w

編集後記

イチジクは栄養価が高くて美味しく、料理のバリエーションに富んだ食材です。実は表面にある「イチジクと大葉の細巻」も、力寿司がご提供するフルーツ寿司の記念すべき第１号でした。これから秋も本番。イチジクはもちろんフルーツが美味しい季節です。ぜひフルーツ寿司もお試しください!!

紀の川ぷるぷる娘
LINEスタンプ
絶賛発売中

本誌の感想をお願いします

広報紙「おもしゃいな通信」へのご意見やご感想などをぜひお聞かせください。

●QR コード

募集しまーす

ちょっと手伝ったろか!
と思う方。ぜひご一緒に!

紀の川市観光協会では、紀の川市への観光を促すため、県内外への PR 活動や観光情報を発信しております。

たくさんの方々に紀の川市を知ってもらい、皆さんと魅力的で活気あるまちづくりをしていきたいと思います。観光に興味のある方、紀の川市をみんなで盛り上げていきたいと考えている方、職種を問わず「紀の川市の観光をもりあげちゃろか!!」と思っていただける方ならどんな方でも大歓迎です。明るく元気で活気あるまち「紀の川市」にしませんか?

こんな活動やってます!

- 新商品の開発　・特産品の販売
- ホームページ・FaceBook で観光情報発信
- 広報紙「おもしゃいな通信」の作成
- 県内外への PR 活動
- 紀の川市観光キャンペーンスタッフ「紀の川フルーツ娘」の PR 活動　など

発行 〒649-6492 紀の川市西大井338番地 紀の川市観光協会広報部会 編集長：広報部会会長 力谷昭夫 TEL：0736-77-0843 FAX：0736-79-3928 http://www.kanko-kinokawa.jp/