



紀の川市

旬果旬菜



豊かな自然に育まれた
美味しい恵みをいただく
農業体験が満載。



紀の川市 ミニ図鑑

キイシモツケ

龍門山に野生し、和歌山県特産種。
5月～6月頃、白い花を咲かせます。



ギフチョウ

アゲハチョウ科の一種で、日本固有種。
龍門山は生息南限地です。



曼荼羅草

(マンダラゲ)

朝鮮朝顔とも呼ばれ、
華岡青洲が作り出した
麻酔薬「通仙散」の主
原料です。



葛城山

日本最南端の
ブナの原生林
が見られます。



平池の

オオハクチョウ
寒くなると平池緑地
公園にオオハクチョ
ウが飛来。水面を優
雅に泳いでいる姿が
見られることもあります。



農業体験のお問い合わせは

JA 紀の里営農センター

〒649-6414 紀の川市打田 1414 番地

TEL 0736-77-7808 FAX 0736-77-0377

E メール seikatsu@kinosato.jawink.ne.jp

ホームページ

<http://www.ja-kinosato.or.jp/>

平成21年度 地方元気再生事業

「食育のまち紀の川市」

～華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信～

旬果 旬菜

豊かな大地からの贈り物
人の笑顔と元気が
畑の美味しさを育てます。

和歌山県紀の川市には、
山があります。川があります。
なぜこんなに、
野菜や果物が美味しいのか、
あなたは知っていますか。

それは山が満ち足りているから。
川が美しさをもっているから。
そしてもう一つ、理由があります。
それは人が元気だということ。

天と地の間にあつて、
万物生成の根本となる力。
元気な人の手が、
豊かな大地を耕します。
元気な人の笑顔が、
健康な農作物を育てます。

人も大地もいつも元気です。
暑い日も、寒い日も、
雨の日も、風の日も、
基本は畑の時間に合わせて。
飾らないありのままの自然が、
真の美味しさを教えてくれるから。

目次

- 紀の川市旬果旬菜 MAP 3
- 秋 大地と結びつく知恵と技 5
- 無花果
不老長寿の果物を全国へ 9
- 黒あま
風物詩を届ける確かな甘味 13
- 黒豆
がんこ農家が創る味のブランド 17
- 自慢の農作物 21
- 体験農楽カレンダー 27



ようこそ紀の川市へ

ようこそ紀の川市へ



神戸 - 大阪方面から

神戸方面
阪神高速湾岸線
りんくうJCT
5.9km
約5分
泉南IC
16.0km
約13分
和歌山IC
13km
約10分
海南IC
55.4km
約48分
南紀田辺IC

関西空港自動車道
6km 約5分
上之野IC
泉佐野JCT
泉佐野岩出線
(風吹経由)
13.5km 約20分
泉佐野打田線
(犬鳴経由)
17km 約26分

吹田JCT
近畿自動車道
28.4km 約22分
松原JCT
阪和自動車道
38.7km 約32分

紀の川市

国道24号
14.9km 約23分
国道370号・424号
14.6km 約30分

奈良方面から

高野口IC
五條IC
京奈和自動車道
15km 約12分
国道24号
10.4km 約18分

紀南方面から



桃

農家の
こだわり

安心・安全を前提に
地域の宝を守り継ぐ
桃農家 松山 峰廣
桃はまちを活性化させる
「地域の宝」。だからこそ、
お客様の喜びが私たちの
喜びです。地域ブランド
の大黒柱として、安心・
安全はもとより、美味し
さをお届けすること。
その取り組みのひとつが、
畑に除草剤を一切使わな
いストレスフリーの農業
です。



おいしい桃の 選び方と食べ頃

桃は触った場所から色が変
色するデリケートな果物。
色と形を見極めて、表面が
細かい産毛で守られている
ものをチョイス。
桃の甘い香りが強くなって
きたら食べ頃。

大地と結びつく知恵と技

ほんのりと、薄紅の霞がかかる4
月上旬。甘い香りに誘われて里に
一步、足を踏み入れると、そこは
桃の花が一面に咲き乱れる桃源郷。
紀の川市桃山町の地名が由来する
通り、ここは西日本最大級の桃の
産地であり、夏の高級フルーツと
して知られる「あら川の桃」が全
国的にも有名です。

桃がその土地の呼び名になるほど
歴史深く、起源は元禄年間にまで
さかのぼります。美味しさの秘密
は、200年以上にもわたる歴史
の中で磨かれた独自の個性にあり、
人の手が、土を育て、実を愛しみ、
一つ一つと季節を重ねた時、先人
の知恵と技が大地と結びついて、
味のオンリーワンをもたらしてく
れるのです。

桃の保存方法

光の当たらない涼しい
場所に置いてください。
甘味が半減するので冷
やし過ぎに注意。
食べる2~3時間前に
冷蔵庫にいれ、お召し
上がりください。

JA紀の里で収穫される主な品種

桃山白鳳(ももやまはくほう)

6月下旬に成熟し収穫。酸味が少なく、果肉は
乳白色で果汁が多い。

日川白鳳(ひかわはくほう)

6月下旬から7月上旬に収穫。桃の中で早くから
熟し、色は濃く、果頂部は暗赤色となる。白
い果肉は果汁が多く、甘味もある。

八幡白鳳(やはたはくほう)

7月上旬に収穫。果汁が多く甘い。美しい赤色
に色づく。

白鳳(はくほう)

7月上旬から下旬に収穫。和歌山県の主要品種。
ピンク色に染まる外観は美しく、桃の王様といえる。
白い果肉は果汁が多い。酸味が少なく上品な味。

清水白桃(しみずはくとう)

7月下旬から8月上旬に収穫。他の品種に比べ
色がつきにくい。

嶺鳳(れいほう)

7月下旬から8月上旬に収穫。粉河地区を中心に栽培。

川中島白桃(かわなかじまはくとう)

8月上旬から中旬に収穫。お盆の時期にあわせて収
穫。また色が付き易いため収穫時には注意が必要。

桃は収穫するタイミン
グが難しく、早すぎると
味が悪く、遅くなると
柔らかくなり出荷でき
なくなります。
ほんの1日で品質を大
きく左右するので、果
実一つ一つの熟度を確
かめながら、傷めない
ように収穫します。



俗世間から離れ気分は仙人 桃花舞い散る桃づくしの宴

旬果1 桃コース(日帰り) 4月上旬

体験 10:00~11:30
桃の摘み、摘花(桃源郷)

体験 昼食 約2~3時間
一緒に作る郷土食

体験 午後 約1~2時間
桃りゃんせ夢工房
桃ジャム・パイ作りor桃染め

体験 午後 約1~2時間
平池周辺ウォーク
(わかやま電鉄を楽しむ)

午後 約1~2時間
貴志川観光物産センター
で買物

いずれかひとつ選択

旬果2 桃コース(農家民泊体験) 5~6月中旬

体験 10:30~12:00
桃りゃんせ夢工房
桃ジャム・パイ作りor桃染め

体験 昼食 約2~3時間
一緒に作る郷土食

体験 午後 約1~2時間
平池周辺ウォーク
(わかやま電鉄を楽しむ)

体験 6月上旬~中旬
19:00~
ホテル観賞(ホテルの館)

体験 農家民泊
夕食/朝食
翌日の午前中は宿泊した
農家での農家体験

体験 昼食 約2~3時間
一緒に作る郷土食

午後 約1~2時間
めっけもん広場で買物

西日本最大級の生産地
桃源郷で桃づくし!

平池周辺ウォーク

野鳥の生息地として有名で、池とその周辺には古墳群が点在。和歌山県の朝日・夕陽100選に選定されています。

体験 桃の摘み、摘花

不要な花や蕾を取り除いて、大きな果実を作るための大事な作業。樹の養分をできるだけ果実に巡らせ、有効的に活用します。

すべて手作業
大きく育てよ

摘み、摘花とも作業は器具を使わずに、すべて手先で行います。葉芽を傷つけないよう丁寧に作業し、あとは受粉を待つばかり。

ほんのり透り
ピンクが可愛い

桃の皮と芯の部分を使って桃染めにチャレンジ。コトコト煮だして染料を作ります。ハンカチやスカーフなどが鮮やかな桃色に!

ジャムは糖に詰めて
お土産にしましょ!

体験 桃ジャム・パイ作り・桃染め

甘い桃の果実をジャムとパイに。桃のプロフェッショナルでもある農家さん直伝の味を伝授します。贅沢な出来立てを召し上がれ。

めっけもん広場で買物

農作物を通して感動を伝え、共感してもらえる楽しい店づくり。四季折々、多種多様な特産品が所狭しと並びます。



わかやま電鉄

大人気のスーパー駅長・たまたが勤務する「日本一心ゆたかなローカル線」をめざすわかやま電鉄。いちご電車など、面白電車も運行。



無花果

不老長寿の果物を全国へ

ふっくらと丸みを帯び、赤褐色に輝く果物。どこか艶かしい色気さえも漂います。
花を咲かせずに実を結ぶ果実と書いて「無花果（いちじく）」、実際にはそう見えるだけで、中には無数の小花が咲き、果実が1カ月で熟す、また1日に1果ずつ熟れることから「一熟（いちじゅく）」が転じて訛ったとも。
無花果の栽培の歴史は紀元前と古く、旧約聖書にも登場するほど。ヨーロッパから日本にやってきたのは江戸時代初期。紀の川市では、昭和の健康ブームに乗って産出量を増やし、今や全国でトップクラスを誇ります。生で良し、干すとさらに風味が増します。不老長寿の果物と呼ばれる由縁です。

農家の
こだわり



美味しくて安心・安全の果物を

無花果農家 柳谷育伸

旬の8月から11月までは朝5時から畑に出ています。収穫する無花果に日が当たると割れてしまうので、早朝から作業をはじめます。
体に良いといわれる果物だから、特に減農薬には工夫し、皆さんに、美味しく安心・安全な無花果をお届けします。

Recipe 紀の川市食育メニューレシピ



いちじくの揚げ出し

材料【4人分】

いちじく2〜3個
天ぷら粉120g
水、揚げ油、大根120g
(おろして水気をきる)
A(だし3/4カップ、
醤油大さじ1、みりん大さじ1)

作り方

- ① いちじくは皮をむき2〜4つに切る。
- ② 天ぷら粉を水できずる。
- ③ 揚げ油を175℃に熱し、いちじくに②をつけてさっと揚げる。
- ④ Aをひと煮立てさせ、③に大根おろしをのせ、上にかける。

おいしい無花果の 選び方と食べ頃

皮に強りと弾力があり、大きくふくらんでいるものを選びましょう。へたの切り口に白い液が付いているものはより新鮮。食べ頃は全体が赤褐色に染まり、お尻の部分がさけそうになっている時がベスト。

健康ブームの火付け役！ 知恵の実 は美容と健康にも

旬果3 いちじくコース(日帰り) 7~8月

体験 10:00~11:30
ブルーベリーの収穫

体験 昼食 12:00~13:30
青洲の里 健康バイキング

体験 13:30~16:00
青洲の里 見学

体験 13:30~14:30
青洲の里 四季グループ
いちじくジャムづくり
などの加工体験

体験 15:00~17:00
粉河寺

いずれかひとつ選択

旬果4 いちじくコース(農家民泊体験) 8~9月中旬

体験 昼食 12:00~13:30
青洲の里 健康バイキング

体験 13:30~16:00
青洲の里 見学

体験 13:30~16:00
青洲の里 四季グループ
いちじくジャムづくり
などの加工体験

体験 農家民泊
夕食/朝食
翌日10:00~
いちじくの収穫

体験 昼食 約2~3時間
一緒に作る郷土食

体験 午後 約1~2時間
粉河寺

甘酸っぱくて
おもしろいよ

体験
ブルーベリーの収穫

甘いブルーベリーを収穫するコツは、房状になった実のなかで、ひときわ色が濃くて大きな実を選んでください。摘みたてをそのまま食べられます。



粉河寺
宝龜元年(770)創建、西国三十三箇所第三番札所として名高い古寺。桃山時代の枯山水庭園や重文の本堂など、見どころ多数。

体験
いちじくジャムづくり
などの加工体験

旬の味と香りを保存して楽しめるジャム作り。材料は完熟したいちじくと砂糖、レモン汁のみ。皮も一緒に煮詰めると風味がアップ。

簡単・華味しい
季節の味わい

簡単なのにすごく美味しい。自宅でもさっそく実践。いちじくのジャムは、色も綺麗で香り高く上品な甘み。季節のお土産にも最適です。

青洲の里
西学者・華岡青洲の偉業を後世に伝える施設。診療所を復元した春林軒や、ショップの並ぶフラワーヒルミュージアムも。



体験
いちじくの収穫



無花果の収穫は
長袖・長ズボン

ビニール手袋をはめて収穫体験。果実をみだした時の白い液が、皮膚につくとかぶれることもあるので。肌の弱い方は葉っぱにも注意。

加でもぎたてを
いただきます



葉っぱを折らないように後へもぐこと。無花果は畑のもぎたてをすぐに食べられるので、おしりが割れているぐらいの完熟を収穫。



健康バイキング
ショップのほかレストランも。地元の新素材をふんだんに盛り込んだ料理が、バイキング形式で味わえます。

黒あま (紀の川柿)

おいしい柿の 選び方と食べ頃

パリッとした食感の後に広がる
極上の果汁。美味しい黒あまの
特徴は、表面の小びびと紅の濃
さ。水平にカットして、断面に
星のような模様が表われたら
ちょうど食べ頃。お茶づけにも
ピッタリです。

風物詩を届ける確かな甘味

和歌山といえば柿。そういわれる
ほど、全国に知れ渡った果物王国
の一大ブランド。常に上位をキ
ープするのは、なにも生産量だけ
ではありません。秋の味覚の代表格
として届ける確かな甘味。

中でも、当地の名前が命名された
紀の川柿「黒あま」に、各地から
驚きと感動の声が寄せられていま
す。見た目は、ツヤツヤとした普
通の柿。カットしてみると、黒い
果肉にくっつきりとしたスター模様。
一つ一つに袋をかけ、樹の上で熟
成させる手間暇のかかった渋抜き
が、常識を覆す甘さと食感を生み
出すのです。黒さの正体は豊富な
タンニン。バランスの良い健康食
としてもおすすめの逸品です。

農家の
こだわり



より自然に近い
無農薬へのこだわり

柿農家 中谷 典史
より自然に近い無農薬の
栽培方法で、美味しい柿
を提供することが私たちの
使命。顔の見える「安心・
安全」を食卓にお届けし
ます。
自然の甘みを最大限に引
き出すため、柿は樹上で
渋抜きします。柿のタン
ニンが糖分に変わり、極
上の甘さを奏しませてく
れます。

Recipe 紀の川柿食育メニューレシピ



ほうれん草の 柿おろしソース

材料【4人分】
柿 200g 大根 200g
しめじ 100g
ほうれん草 200g
レモン汁 大さじ 1
塩 少々

作り方

- ① 柿と大根はそれぞれ手早くすりおろし、
大根は水気をきって、それぞれにレモ
ン汁をかけておく。
- ② ほうれん草は茹でて、食べやすい長さ
に切る。しめじは石づきを取って小房
に分け、さっと茹でる。どちらもよく
水気を切る。
- ③ ①と②を和え、塩で味を調える。

JA 紀の里で収穫される他の品種

刀根早生柿 (渋柿)

種がなく甘味も多い。収穫時期は
9月中旬から 10月上旬。

平核無柿 (渋柿)

果肉は緻密で果汁・甘味が多く、
種がなく品質の極上品。
収穫時期は 10月中旬から 11月上旬。

富有柿 (甘柿)

果肉はシャキシャキ感があり、種がある。
上質で甘柿の代表品目である。
収穫時期は 11月上旬から 12月上旬。



食べ進むごとに高まる濃度 予想を超える黒のマジック

旬果5 黒あまコース(日帰り) 10月11日

体験 10:00~11:30 柿(黒あま)の収穫	体験 13:30~16:00 青洲の里 見学 ↓ 長寿の郷 あんぽ柿工場見学
昼食 12:00~13:30 青洲の里 健康バイキング	体験 13:30~14:30 青洲の里 見学 ↓ 15:00~17:00 粉河寺

いずれかひとつ選択

旬果6 黒あまコース(農家民泊体験) 10月11日

体験 10:00~11:30 柿(黒あま)の収穫	体験 13:30~16:00 青洲の里 見学 ↓ 長寿の郷 あんぽ柿工場見学
体験 12:00~13:30 昼食 青洲の里 健康バイキング	体験 農家民泊 夕食/朝食 翌日の午前中は宿泊した 農家での農業体験
体験 15:00~17:00 粉河寺	体験 昼食 約2~3時間 一緒に作る郷土食
体験 午後 約1~2時間 粉河寺	

楽しみながら柿のうんちく王に

体験
柿(黒あま)の収穫

気持ちのいい汗を流して食べる柿の味は、甘さも食感も格別。柿の木を折らないよう丁寧に。指導のもとプロの収穫を体験します。

意外と知られていない柿の機能性。甘く熟した柿を作るための袋かけ作業など、広い柿畑で農家さんが楽しい講義を開いてくれます。



体験
あんぽ柿工場見学

半生状態で
とろける味わい

あんぽ柿とは乾燥させたドライフルーツ。樹上で完熟した柿を使うから色がきれい。柿の旨味を凝縮したとろける食感が特徴です。

自然の甘みで
和菓子ふたり

原料の柿はより自然に近い栽培方法。柿のこだわりから皮むきまで、指導を受けながら美味しいあんぽ柿を作ります。

農家民泊

「農家民泊」とは農家の日常を訪ねる旅のこと。グリーン・ツーリズムとも呼ばれ、新しい旅のカたちとして注目を集めています。



農家の住居に宿泊し、一緒に食事をしたり、農作業を体験。まるで家族の一員のように、食べて笑って、自然と触れ合います。

目的は自然の営みに触れること。田舎の温かい雰囲気の中、過ごし方はそれぞれ自由。農作業のほか、自然案内やクラフト体験もOK。宿泊は1軒につき5人くらいまで。家族や友達と一緒にどうぞ。また将来田舎で暮らしたいなど、希望がある人は一人でも大丈夫。



トマト&枝豆ご飯

材料【4人分】
米 3合 酒大さじ3
塩小さじ1
醤油大さじ1
トマト 1個
枝豆 200g
だし昆布適量

作り方

- ① 米は洗ってザルに上げ水気を切る。釜に入れ、酒と水で普通に水加減し、昆布を入れる。
- ② トマトは湯むきにして種をとり、5mm角に切る。
- ③ ①に塩と醤油を入れて②を混ぜ、炊飯する。
- ④ 枝豆は茹でてむき、薄皮も取り、スイッチが切れたら③に混ぜる。

黒豆五目煮(和風コンソメ味)



材料【4人分】
ベーコン(かたまり) 380g
れんこん 1節(200g)
にんじん 1本(200g)
長ネギ 1本(100g)
黒豆(茹でたもの) 150g
ブロッコリー 1/2個(100g)
サラダ油・塩・こしょう
各少量、水 2.5 カップ、
固形ブイヨン 1コ

作り方

- ① ベーコンは1cmのさいの目切り、れんこん、にんじんは皮をむいて1cmの厚さにいちよう切りにし、れんこんは水にさらしてアクを除く。ネギは1cmの長さの小口切りにする。
- ② ブロッコリーは小房に分けて、塩少量を加えて熱湯でさっと茹で、ザルにあげておく。
- ③ 厚手の鍋に油を入れて中火で熱し、ベーコンを炒める。脂が出てきたらにんじん、水気を切ったれんこん、ネギを入れて炒める。
- ④ 全体に油がまわったら、黒豆と分量の水、ブイヨンを入れて加え、アクを除きながら弱火で30分煮る。塩、こしょうで味を整えブロッコリーを加えてひと混ぜする。

「これでいい」と思わないことが大切
ここ新潟は、黒豆で知られる丹波篠山と
同じ気候風土を持っています。豆にする
には17%以下の乾燥が必要です。ここでは
豆の風味を良くするために天日干しで約
2週間乾燥させます。
有機栽培にこだわるなど、農業の取り組み
は「これでいい」と現状に満足しない
ことが大切です。

農家の
こだわり



おいしい黒豆の 選び方

黒豆は日本人にとって欠かせない伝統食でもあります。
おせち料理などでは、まず粒
がそろっていて大きい黒豆を
選ぶこと。
よりふっくらとやわらかく、
照りと艶を出すなら、乾物で
も鮮度は大切です。

天日干しから選別まで、
風味を落とさない
ようすべてが手作
業で行われ、頑固
一徹な味のブラン
ドを創り上げて
います。

今、紀の川市新潟の「がんこ農家」が
最高品質の黒豆を守り続けています。
始まりは2006年。そもそも当地は
30年以上前から、黒豆で全国にその
名をとどろかす丹波産にも負けない上
質の黒豆を栽培してきました。
色、艶、形、大きさなど、申し分のな
い成果に料理人からも太鼓判をいただ
き、「黒豆の里・むらおこしプロジェクト」がスタート。JAや県、市を巻
き込んだPR作戦が開始されました。
羊かんやアラレなど、黒豆を使った新
商品も誕生。

がんこ農家が創る味のブランド

がんこ農家が守り続ける質的な手
作業による製法。黒豆本来の持つ
風味とコクをお楽しみください！



6月

体験 午後
黒豆の植付け

体験 餅つき

体験 竹の食器作り

夕食

体験 夕方～夜
ホタル観賞

10月

体験 午後
黒枝豆の収穫

体験 黒枝豆の茹で方や
試食などを体験

他
柿の皮むき大会やクイズなど



農家民泊 夕食／朝食

体験 午前
桃など果物の
ジャムづくり

体験 午前
柿（黒あま）or
いちじくの収穫

体験 昼食
青洲の里 健康バイキング
午後
青洲の里 見学

めっけもん広場で買物

12月

体験 午前
黒豆の収穫体験

昼食

体験 午後
餅つき、
しめ縄作り体験

体験 餅投げ

体験 午前
めっけもん広場で買物

体験 神通温泉
昼食

○イベント内容は変更する場合があります。
○日程はお問い合わせ下さい。
○一日目の行程は通年イベントとなります。



美味しい黒豆と黒枝豆の農作業を体験。植付けは6月ごろを中心に。ポットから一つずつ丁寧に取り出し、太陽の下で作業を進めます。



実りの秋を代表する豆類。黒枝豆の収穫は10月ごろ、黒豆は12月ごろを予定。限られた時期しか味わえない旬の美味しさです。

体験
黒豆と黒枝豆の植付け・収穫

ようこそ！里の旬菜祭りへ
美味しさの秘密を教えます



自慢の果物編

農作物

紀の川市は、バナナとパイナップル以外は何でも採れる果物王国です。四季を通して一年中、甘い香りが里いっぱいに広がります。



産出額
日本一

ハチ

全国でも有数の産出額。初春を代表する果物のひとつで、もちろん味もトップクラス。お肌に嬉しいビタミンCがいっぱいで、淡黄色の果肉からはほのかな苦みと甘み、酸味があふれます。



産出額
4位

キウイフルーツ

独特の甘酸っぱさを引き出すため、果実に味がのった後、さらに完熟処理。だから、産出額も精度の高さも全国屈指。キウイ本来の甘みと酸味のバランスをお楽しみください。

ミカン

ご存知、和歌山県の大ブランド。日本一の称号を守るため、品質管理には余念がありません。口当たりはもちろん、とろける甘さと酸味のバランスが抜群。皮の薄さも天下一品。



イチゴ

紀の川市は県内一の生産地でもあり、春の訪れを告げる果物。「さちのか」や和歌山県のオリジナル品種「まりひめ」などが作られています。



梨

その栽培の歴史は古く、より甘みの強い品種を求めて、雨水や曇水、喜水などが作られるように。果実が大きく、ジューシーな味わい。収穫を少し遅らせ濃厚な甘さにすることも。

ブドウ

濃厚な味わい的高级果物。巨峰やピオーネなどさまざまな品種が栽培され、いずれも粒、香り、甘みとも全国に誇れる自慢の特産物。健全な樹づくりからこだわっています。



梅

全国でも認められた和歌山の梅。紀の川市の生産量は県内4位。梅干しなど、加工品で提供されることが多く、体に良い有効成分を多く含む健康食品としても注目されています。



ブルーベリー

目に良いといわれる果物で、原産地は北米。紀の川市でもこだわりの農家で栽培され、収穫量は少ないながらも一粒一粒手作業で摘んだブルーベリーの味わいは格別です。



米

恵まれた紀の川市の自然環境で育てられる米。JA紀の里では、キヌヒカリ、ヒノヒカリをはじめ、コシヒカリなどの品種が栽培されています。



花卉

豊かな土壌は、花も美しく育ててくれます。切り花のハボタン生産は日本でその他にもストック、スプレー菊は、紀の川市を代表する花のひとつ。四季折々、まちに香る花便りをお楽しみに。



「安心・安全」をもっと皆様に見えるカタチでご提供。果物だけではなく、野菜も含むすべての農作物に農家の思いを注ぎ込んで、大地の美味しさを届けます。

自慢の農作物



玉ねぎ

紀元前から栽培していたといわれる野菜。現代でも食卓には欠かせない常備野菜であり、日本で栽培されはじめた明治以降、紀の川市は古くからの主産地として知られています。



ちぢみほうれん草

冬の冷え込みが増す1月～2月に収穫。ちぢみ葉で葉肉が厚く、寒さにあてれば糖度が増し、朝来地域では糖度10度以上のものを出荷します。ちぢみほうれん草はシュウ酸が少なく甘みもあり、それに冬に採れる物だからなんといっても鍋物に最適です。

旬野菜

気候と風土に恵まれた紀の川市では、ウスイエンドウや大根、水ナスなど四季を通して多彩な農産物が栽培されています。採れたての味をご賞味ください。



昔からの
生活の知恵

野山にある「つる」が素敵なかごに生まれ変わります。昔は生活必需品として、各家庭で作られていたもの。手仕事のぬくもりを感じて。

編み込んで
素敵なかごに

使用するのは藤や葛、アケビなど。丁寧に編み込んでいくと、不思議な存在感を放ちます。長いもので10年以上、耐久性も抜群です。

体験
クラフト「つるかご編み」



大和街道ウォーク

紀州藩の参勤交代や伊勢参りで賑わった街道。豊かな水と緑にあふれるまちとして歴史を刻み、ゆったり歩いて散策すると楽しい発見がいっぱい。

めっけもん広場

紀の川市の旬を一堂に集結。届けているのは、朝採りの「新鮮さ」、作り手の顔が見える「安心感」、そして地場直販の「安さ」です。



京阪神からも多数来店。採れたての味を地元ならではの味わいで楽しんでもらおうと、イートインコーナーも用意。ジェラートも充実。



「A紀の里一番の大きな直売所。丹誠込めて育てた地場産野菜や果物を販売。みずみずしい採れたて野菜を、格安で提供しています。」



通年コース1

体験

午前中 約1~2時間
旬野菜の収穫

体験

昼食 約2~3時間
一緒に作る郷土食

いずれかひとつ選択

体験

午後 約1~2時間
農家の方と一緒に
めっけもん広場で買物

体験

午後 約1~2時間
クラフト体験

体験

午後 約1~2時間
桃など果物の
加工品づくり

体験

午後 約1~2時間
大和街道ウォーク
(名手本陣他)

通年コース2

体験

午前中 約1~2時間
農家の方と一緒にめっけもん広場で買物

体験

昼食 約1~2時間
青洲の里 健康バイキング

いずれかひとつ選択

体験

午後 約1~2時間
桃など果物の加工品づくり

体験

午後 約1~2時間
クラフト体験

体験

午後 約1~2時間
青洲の里 見学

クラフト体験

- こけだま作り体験
- 剪定枝葉で草木染め体験
- 竹でクラフト体験
- つるかご編み体験
- きのこの菌付け体験
- リース作り体験
- 手織り体験

世界に一つの
オリジナル作品

昔話に出てきそうな足踏み式の織り機で、カタンコットン。世界にたった一つのオリジナル作品を作ります。

老若男女、興味津々の人気クラフト。こちらで用意したカラーのたて糸に、好きなよこ糸を入れて自由に織ってください。

体験
クラフト「手織り体験」

アイデア次第でいろんなものを創作



体験農業
カレンダー

果物編

美味しい果物が年中実っている紀の川市へ

	みかん	青見	ネーブル	へちま	桃
一月					
二月					
三月					
四月					
五月					
六月					
七月					
八月					
九月					
十月					
十一月					
十二月					

一月: 収穫開始は春と全二回 (Harvest starts in spring, twice total)

二月: 収穫・選果 (Harvest & Sorting)

三月: 摘果 (Harvesting)

四月: 摘果 (Harvesting)

五月: 摘果 (Harvesting)

六月: 摘果 (Harvesting)

七月: 摘果 (Harvesting)

八月: 摘果 (Harvesting)

九月: 摘果 (Harvesting)

十月: 摘果 (Harvesting)

十一月: 摘果 (Harvesting)

十二月: 摘果 (Harvesting)

桃:

- 三月下旬から株の農作業が忙しくなります (From late March, farm work for the trees becomes busy).
- 摘果 (Harvesting)
- 人工授粉 (Artificial pollination)
- 摘花 (Flower picking)
- 摘果 袋かけ (Harvesting, bagging)
- 収穫・選果 (Harvest & Sorting)

へちま:

- 六月中旬から株の収穫ははじまります。 (From mid-June, harvest of the plants begins.)
- 摘果 (Harvesting)

ネーブル:

- 晩秋から柑橘類の収穫ははじまります。色・形・大きさを分けます。 (From late autumn, harvest of citrus fruits begins. Sort by color, shape, and size.)
- 摘果 (Harvesting)

青見:

- 夏の暑や日陰の寒や虫を避けます (Avoid heat in summer, cold in shade, and insects).
- 摘果 (Harvesting)

みかん:

- 夏、柑橘類は日照の寒や虫を避けます (In summer, citrus fruits avoid cold and insects due to lack of sunlight).
- 摘果 (Harvesting)

季節別作業:

- 春 (Spring): 桜の開花 (Cherry blossom opening), 桜の花見 (Cherry blossom viewing), 桜餅 (Uzumaki)
- 夏 (Summer): 梅雨 (Baiyuu), 暑い (Hot), 熱中症 (Heatstroke), 夕立 (Afternoon showers)
- 秋 (Autumn): 紅葉 (Foliage change), 涼しい (Cool), 台風 (Typhoon)
- 冬 (Winter): 雪 (Snow), 寒い (Cold), 霜 (Frost)

イチゴ	無花果	ラズベリー	ブルーベリー	びわ	梅	キウイフルーツ	ブドウ	梨	黒あまの川柳	柿
収穫・選果	収穫期間 初夏と晩秋(2回)	収穫	剪定	剪定とは 次の収穫のため 枝の花を整えます	摘果・袋かけ	剪定	摘果 花を摘み、 葉の花を 整えます	受粉 ミバタチのような 道具を使い、 花粉を付けます	摘管・摘果	摘管・摘果
8月下旬から 毎日朝早く 収穫します。	収穫	収穫・選果	収穫・選果	摘果・袋かけ	収穫	摘果	摘粒・摘房・袋かけ	袋かけ	8月下旬から 緩やかに 熟を揃えます	脱渋
収穫・選果	収穫	収穫・選果	収穫・選果	収穫後、いよいよ 梅干しづくりに。	収穫	収穫	収穫・選果	収穫・選果	脱渋	収穫・選果
収穫	収穫	収穫	摘心	摘心 頂芽を 摘みとります	収穫	収穫	収穫	収穫・選果	収穫・選果	収穫・選果

農業体験された皆さんから
いろいろなお声いただきました。

ちよつとずつの体験で
したが、どれも楽し
かったです。また、違
う季節に來たいです。

農家の皆さんとのふれあいがとても楽しかった。もちろん野菜も美味しくいただきました。

農業生産のすばらしさに触れることができ、とても充実した時間を過ごせました。

桃の花摘みは、きれいな風景の中の体験で、とても良かった。また、桃の収穫時に来ます。

野菜の収穫体験と紀の川市の自然を満喫しました。将来はこんな自然のある所で暮らしたいと思います。

体験は農家のお仕事の
ほんの一部でしたが、
農業の面白さに感動。
とてもいい経験になり
ました。

JA 紀の里では、野菜・果物を出荷する前に、必ず「安全・安心」の確認と出荷規格を揃えるために生産者を集めて「出荷目揃え会」を行っています。

大きさはどのくらい？ 重さは？ 形は？
色は？ キズは？
熟度は？ など話し合われ、その基準を守って荷受けをし、全国各地の市場へ出荷されて行きます。

[illegible]

野菜・他編

飾らないありのままの農業を体験