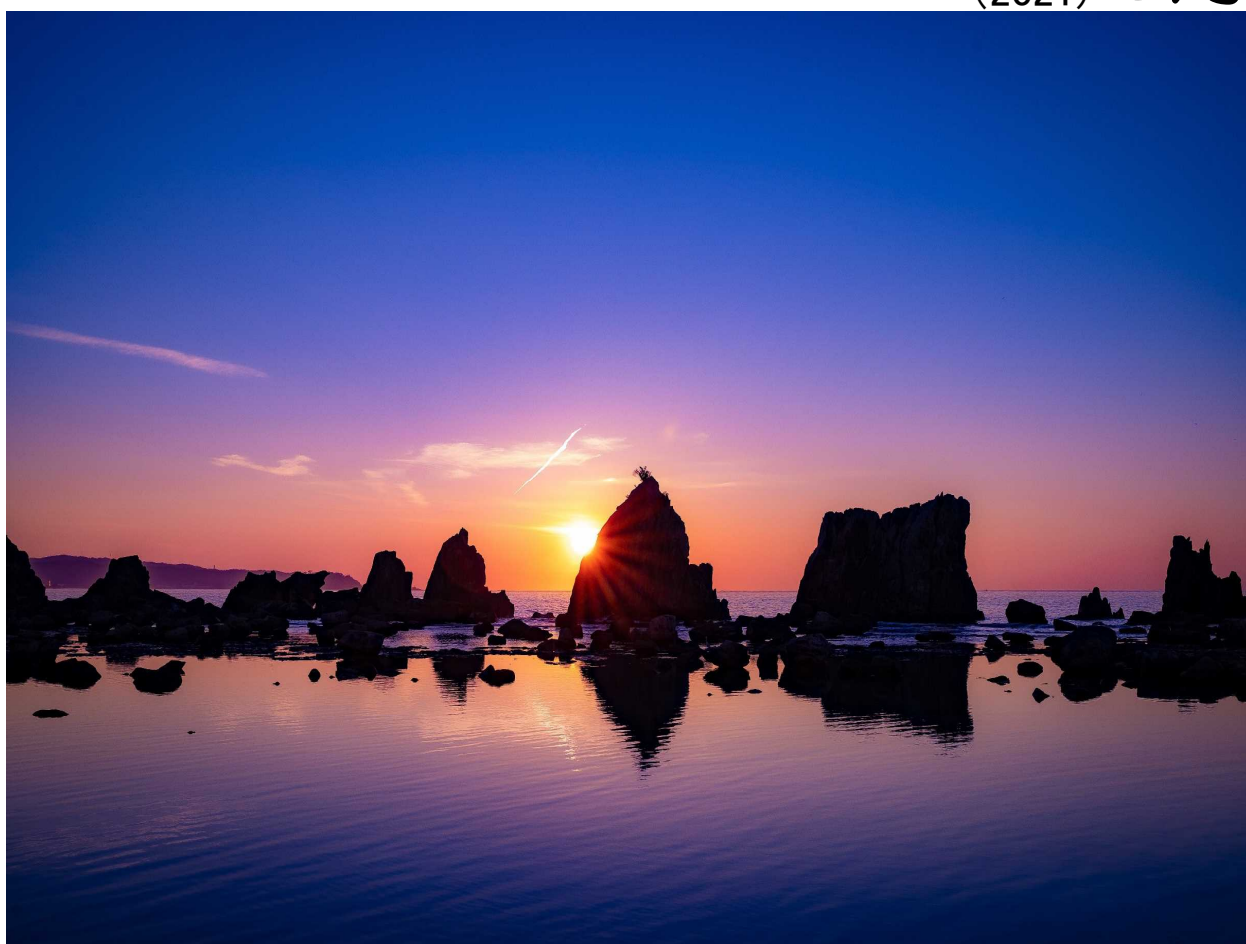


# 和歌山だよいい

令和3年 5月号  
(2021)



橋杭岩（串本町）

約850mにわたり、大小40余りの橋脚のような岩柱が直線状に並んでいることが「橋杭岩」の名前の由来です。約1500万年前～1400万年前に地下から上昇したマグマが、泥岩層に入り込んで固まり、海の浸食により岩の硬い部分だけが残された結果、現在の形になりました。

橋杭岩を通して見る朝日はとても美しく日本の朝日百選に認定されています。

(写真提供：公益社団法人和歌山県観光連盟)

## CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス… P2～P10
3. お知らせ…………… P10～P13
4. ふるさと歳時記…………… P14



## 新しい世界

今、世界はコロナの猛威のもとに青息吐息、和歌山県も変異株のあまりのうつりやすさの前に、従来の方法では持ちこたえられなくなって、ずっと言っていなかった一般的な不要不急の外出を控えるようお願いせざるを得なくなっています。ただ、我々はコロナ後の世界がどうなるかも見通して将来にも備えなければなりません。

私は、この一年近くずっと、コロナ後の新しい世界はこうなると言ってきましたが、それは①東京一極集中が崩れ始める。②低コスト一辺倒で海外に流出した生産基盤が一部国内に戻る。③オンライン及びこれを利用したデジタル化の波がもっと広範になる。というものでした。

いずれも、和歌山県が上手く対応すれば、和歌山県の発展のためのチャンスだとも考えられます。しかし、和歌山県が手をこまねいて待っているだけなら、チャンスは他所に行ってしまう。

- ①については、テレワークが意外に上手くいったので、都心の一等地に高コストのオフィスを持って人を集めなくてもというのが背景ですが、黙っていても進むのは東京から同心円的に周辺部に人々が移るということで、和歌山のような離れたところに来てもらうには、よほど和歌山の「ニューライフ&ワーク」が魅力的かを訴えて、営業活動をしなさいといけません。
- ②も、インフラ、用地などを整えて回帰すべき所は日本の中で何故和歌山かということをお訴えて、企業に営業活動をしなさいといけません。
- ③は、オンラインを使って広範な分野でずっと効率的、効果的に成果を挙げ得る方法を考えなければなりません。

コロナで移動も大変な時ですが、和歌山県が営業活動を躊躇<sup>ちゅうちよ</sup>している余裕はありません。

また、今までに手がけてきた成長の源であるIR、ロケット、ICT企業の集積、ワーケーションなどを頓挫させることなく仕上げていかなければなりません。コロナで新しい世界が現れてくる今こそ、チャンスをこちらに引き寄せるために必死で頑張らなければならないのです。

和歌山県知事 仁坂吉伸



4/27 記者会見にて

### ●和歌山県立医科大学薬学部が開設し、和歌山県に医療系総合大学が誕生しました

和歌山県立医科大学薬学部の設置については、平成29年8月31日に、県、和歌山市、和歌山県立医科大学の3者で協定を締結し、設置に向けた準備を進めてきました。本年3月21日に薬学部の校舎となる伏虎キャンパスが竣工し、4月から薬学部が開設されました。公立大学への薬学部の開設は近畿初となります。



和歌山県立医科大学薬学部開設式及び入学式の様子

4月6日、和歌山県立医科大学薬学部開設式及び入学式が行われ、薬学部1期生となる100名が入学しました。

学生達は、これから6年の修業期間中、一貫した英語教育を受け、国際的な視野を身に付けるとともに、創薬及び治療法の開発並びに地域医療に関する知識・実技を学びます。和歌山県では、県内薬剤師の平均年齢が全国で最も高く、特に紀南エリアは薬剤師が少ない状況にあることから、こうした専門性・実践能力の高い薬剤師が将来誕生することは、大変喜ばしいことです。

今回1期生として入学された志の高い皆さんが将来、高度先進医療から地域医療までを担える先導的薬剤師となり、和歌山県で活躍されることを期待しています。

### ●南紀白浜空港公園のビジネス拠点整備・運営に向け、基本協定を締結しました

県と株式会社オリエンタルコンサルタンツ及び株式会社浅川組からなる共同事業者は、3月30日に、南紀白浜空港公園内にビジネス拠点を整備・運営するための基本協定を締結しました。当該ビジネス拠点が完成すれば、紀南地域におけるワーケーションや企業誘致の促進、また空港利用者の利便性向上が期待できます。

共同事業者が提案する計画のコンセプトは「“地域ゲートウェイ”としての総合ビジネス拠点」。レンタルオフィス7室のほか、シェアスペースや、セミナールーム等を備えた木造施設を建設し、多くの企業の入居を目指します。来年6月に開業予定で、開業すれば白浜町内で4ヶ所目のICTビジネスオフィスとなります。



コロナ禍で、都市部から地方へオフィス機能を移転する動きが全国的に広がる中、白浜空港に隣接する白浜空港公園は、交通の便が良いのはもちろん、生活に必要な住宅や学校、病院などの環境が整っていると同時に、観光スポットも多いため、企業にとって非常に魅力的な場所です。

県では、ICT企業誘致の促進や、ホテル等の観光業者と連携の上、パッケージ化されたワーケーションをPRするなど、当該ビジネス拠点を活かした紀南地域の発展に向け、取組を進めてまいります。

<デザインイメージ>



外観は、白浜の玄関口として建物自体がランドマークとなるような特徴的なデザインです。

## ●世界的ガイドブックである「ミシュランガイド」に和歌山県のお店が初めて掲載されます

厳選した飲食店や宿泊施設を星の数などで評価して紹介する世界的ガイドブック「ミシュランガイド」に和歌山県のお店が初めて掲載されます。

同ガイドブックは、日本では、2007年から発行されており、従来から発行されている京都・大阪に、新たに和歌山県全域のおすすめの飲食店・レストランを追加し、「ミシュランガイド京都・大阪+和歌山2022」として今秋発行されます。

ミシュランが日本の観光地を世界に向けて紹介する「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」では、高野山と熊野古道が三つ星で紹介されており、また和歌山県は、みかんや柿、桃などの果物のほか、マグロやクエなどの海産物やしょうゆ、ごま豆腐、めはり寿司など魅力的な特産品や食材に恵まれていることから今回掲載することとなりました。



本城執行役員及び「ミシュランマン」と知事

## 今月の和歌山県政トピックス

「ミシュランガイド」は、現在、世界31か国で厳選した飲食店・レストラン、宿泊施設を紹介しており、和歌山県は国内の対象地域としては27エリア目となります。

「ミシュランガイド」が発行される今秋には、紀の国わかやま文化祭2021が、また来年にはワールドマスタースゲーム2021関西が開催予定であり、多くの方々が和歌山県を訪れる予定です。それまでに新型コロナウイルス感染症の感染が収まるとともに、県内外の多くの方々に和歌山の食を楽しんで頂ける日が来ることを願っております。

## ●好みの梅酒選びやプレゼントの参考に～「梅酒マッピング図 vol2」完成

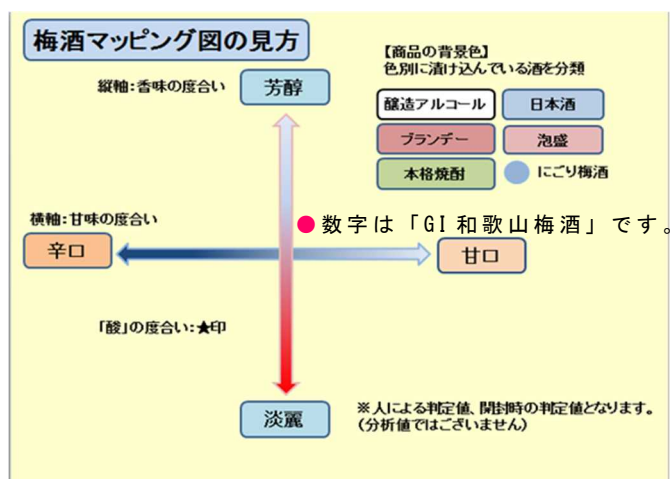
県では、梅・糖類・酒類のみを原料とし、酸味料等を使用していない「本格梅酒」の認知度向上に向けた取組を進め、県内外に「本格梅酒」の魅力をPRしています。

その取組の一環として平成31年3月に県産梅酒の味わいを見比べられる「梅酒マッピング図」を作成しましたが、令和2年9月に、「和歌山梅酒」が、国税庁から酒類の地理的表示（GI）※の指定を受けたことを契機に、この度、当該マッピング図を更新しました。

以前掲載していた梅酒は、20事業者計44種類でしたが、現在では28事業者計46種類に増やし、「和歌山梅酒」に認定されている梅酒には印をつけています。監修していただいた梅酒ソムリエである金谷 優氏は、「掲載されている梅酒は、味わいが全て異なりますが、どの梅酒も和歌山の梅を楽しむことができます。梅酒を冷やしてからグラスに注ぎ、常温にしながら飲むと、梅の香りが開いて楽しむことができます。」と県産梅酒の楽しみ方を勧めています。

今回作成したマッピング図は県食品流通課ホームページで公開するとともに、各種商談会や関連フェア等での販売促進に活用し、さらなる「本格梅酒」の認知度向上を図ります。

※地理的表示（GI）とは…地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その品質等の特性が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を、知的財産として保護するものです。



# 和歌山県の本格梅酒

## 梅酒 VOL.2

### マップング図

#### 辛口 Dryness

① Plummy White 度数 11%  
② 紀州七占酒 度数 19%  
③ 紀州南高元熟梅酒(柄) 度数 20%  
④ 紀州つゆ酒 度数 13%  
⑤ 和~ZIPANG~ 度数 10%  
⑥ 紀州梅酒 度数 13%  
⑦ 紀州梅酒GEN 度数 25%  
⑧ 紀州梅酒 度数 13%  
⑨ 紀州梅酒 度数 13%  
⑩ 紀州梅酒 度数 13%  
⑪ 紀州梅酒 度数 11%  
⑫ 紀州梅酒 度数 11%  
⑬ 紀州梅酒 度数 11%  
⑭ 紀州梅酒 度数 11%  
⑮ 紀州梅酒 度数 11%  
⑯ 紀州梅酒 度数 11%  
⑰ 紀州梅酒 度数 11%  
⑱ 紀州梅酒 度数 11%  
⑲ 紀州梅酒 度数 11%  
⑳ 紀州梅酒 度数 11%  
㉑ 紀州梅酒 度数 11%  
㉒ 紀州梅酒 度数 11%  
㉓ 紀州梅酒 度数 11%  
㉔ 紀州梅酒 度数 11%  
㉕ 紀州梅酒 度数 11%  
㉖ 紀州梅酒 度数 11%  
㉗ 紀州梅酒 度数 11%  
㉘ 紀州梅酒 度数 11%  
㉙ 紀州梅酒 度数 11%  
㉚ 紀州梅酒 度数 11%  
㉛ 紀州梅酒 度数 11%  
㉜ 紀州梅酒 度数 11%  
㉝ 紀州梅酒 度数 11%  
㉞ 紀州梅酒 度数 11%  
㉟ 紀州梅酒 度数 11%  
㊱ 紀州梅酒 度数 11%  
㊲ 紀州梅酒 度数 11%  
㊳ 紀州梅酒 度数 11%  
㊴ 紀州梅酒 度数 11%  
㊵ 紀州梅酒 度数 11%  
㊶ 紀州梅酒 度数 11%  
㊷ 紀州梅酒 度数 11%  
㊸ 紀州梅酒 度数 11%  
㊹ 紀州梅酒 度数 11%  
㊺ 紀州梅酒 度数 11%  
㊻ 紀州梅酒 度数 11%  
㊼ 紀州梅酒 度数 11%  
㊽ 紀州梅酒 度数 11%  
㊾ 紀州梅酒 度数 11%  
㊿ 紀州梅酒 度数 11%

#### 甘口 Sweetness

① 純米酒 度数 13%  
② 純米酒 度数 13%  
③ 純米酒 度数 13%  
④ 純米酒 度数 13%  
⑤ 純米酒 度数 13%  
⑥ 純米酒 度数 13%  
⑦ 純米酒 度数 13%  
⑧ 純米酒 度数 13%  
⑨ 純米酒 度数 13%  
⑩ 純米酒 度数 13%  
⑪ 純米酒 度数 13%  
⑫ 純米酒 度数 13%  
⑬ 純米酒 度数 13%  
⑭ 純米酒 度数 13%  
⑮ 純米酒 度数 13%  
⑯ 純米酒 度数 13%  
⑰ 純米酒 度数 13%  
⑱ 純米酒 度数 13%  
⑲ 純米酒 度数 13%  
⑳ 純米酒 度数 13%  
㉑ 純米酒 度数 13%  
㉒ 純米酒 度数 13%  
㉓ 純米酒 度数 13%  
㉔ 純米酒 度数 13%  
㉕ 純米酒 度数 13%  
㉖ 純米酒 度数 13%  
㉗ 純米酒 度数 13%  
㉘ 純米酒 度数 13%  
㉙ 純米酒 度数 13%  
㉚ 純米酒 度数 13%  
㉛ 純米酒 度数 13%  
㉜ 純米酒 度数 13%  
㉝ 純米酒 度数 13%  
㉞ 純米酒 度数 13%  
㉟ 純米酒 度数 13%  
㊱ 純米酒 度数 13%  
㊲ 純米酒 度数 13%  
㊳ 純米酒 度数 13%  
㊴ 純米酒 度数 13%  
㊵ 純米酒 度数 13%  
㊶ 純米酒 度数 13%  
㊷ 純米酒 度数 13%  
㊸ 純米酒 度数 13%  
㊹ 純米酒 度数 13%  
㊺ 純米酒 度数 13%  
㊻ 純米酒 度数 13%  
㊼ 純米酒 度数 13%  
㊽ 純米酒 度数 13%  
㊾ 純米酒 度数 13%  
㊿ 純米酒 度数 13%

#### 芳醇 Aged

① 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
② 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
③ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
④ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑤ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑥ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑦ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑧ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑨ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑩ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑪ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑫ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑬ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑭ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑮ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑯ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑰ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑱ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑲ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
⑳ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉑ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉒ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉓ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉔ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉕ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉖ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉗ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉘ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉙ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉚ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉛ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉜ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉝ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉞ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㉟ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊱ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊲ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊳ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊴ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊵ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊶ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊷ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊸ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊹ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊺ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊻ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊼ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊽ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊾ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%  
㊿ 紀州完熟南高梅酒 度数 13%

#### 淡麗 Light

① 純米酒 度数 13%  
② 純米酒 度数 13%  
③ 純米酒 度数 13%  
④ 純米酒 度数 13%  
⑤ 純米酒 度数 13%  
⑥ 純米酒 度数 13%  
⑦ 純米酒 度数 13%  
⑧ 純米酒 度数 13%  
⑨ 純米酒 度数 13%  
⑩ 純米酒 度数 13%  
⑪ 純米酒 度数 13%  
⑫ 純米酒 度数 13%  
⑬ 純米酒 度数 13%  
⑭ 純米酒 度数 13%  
⑮ 純米酒 度数 13%  
⑯ 純米酒 度数 13%  
⑰ 純米酒 度数 13%  
⑱ 純米酒 度数 13%  
⑲ 純米酒 度数 13%  
⑳ 純米酒 度数 13%  
㉑ 純米酒 度数 13%  
㉒ 純米酒 度数 13%  
㉓ 純米酒 度数 13%  
㉔ 純米酒 度数 13%  
㉕ 純米酒 度数 13%  
㉖ 純米酒 度数 13%  
㉗ 純米酒 度数 13%  
㉘ 純米酒 度数 13%  
㉙ 純米酒 度数 13%  
㉚ 純米酒 度数 13%  
㉛ 純米酒 度数 13%  
㉜ 純米酒 度数 13%  
㉝ 純米酒 度数 13%  
㉞ 純米酒 度数 13%  
㉟ 純米酒 度数 13%  
㊱ 純米酒 度数 13%  
㊲ 純米酒 度数 13%  
㊳ 純米酒 度数 13%  
㊴ 純米酒 度数 13%  
㊵ 純米酒 度数 13%  
㊶ 純米酒 度数 13%  
㊷ 純米酒 度数 13%  
㊸ 純米酒 度数 13%  
㊹ 純米酒 度数 13%  
㊺ 純米酒 度数 13%  
㊻ 純米酒 度数 13%  
㊼ 純米酒 度数 13%  
㊽ 純米酒 度数 13%  
㊾ 純米酒 度数 13%  
㊿ 純米酒 度数 13%

背景色についてのご案内  
 <色別に選り分けている酒を分類>  
 ■ 醸造アルコール ■ 本格焼酎 ■ フランデー  
 □ 泡盛 □ 泡盛 □ にごり梅酒  
 ● 日本酒 ● 日本酒 ● にごり梅酒  
 ● 数字は「GI和歌山梅酒」です。  
 ※お酒は二十歳になってから <2022年2月>  
 ※人による判定値、開封時の判定値と異なります。(分析値ではございません)  
 監修/梅酒つくり委員会 協力/GI和歌山梅酒委員会 制作/和歌山県  
<https://giwakayama.com>

【県食品流通課ホームページ】

QRコードはこちらです→



[https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kokunai/other/umeshu/index\\_d/fil/umeshu\\_mappingu2.pdf](https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kokunai/other/umeshu/index_d/fil/umeshu_mappingu2.pdf)



### ●メルシャン株式会社から「黄色い完熟南高梅」を使用した梅酒がリニューアル販売されます

この度、メルシャン株式会社が販売する「まっこい梅酒」のパッケージがリニューアルされ、全国の主要量販店で販売されました。

この梅酒には、桃やトロピカルフルーツを思わせる甘い香りが特長であるみなべ町の「黄色い完熟南高梅」を使用しています。それに加え、メルシャン株式会社の独自製法により、「まっこい梅酒」は本来の梅果実の持つフルーティーな香りや味わいが十分に引き出された魅力あふれる商品です。

県では、今後も食品メーカーへの県産品採用に向けた取組を行い、わかやま産ブランドの向上と県産食材の認知度向上を図っていきます。



商品パッケージ

### ●紀伊半島一周高速道路の実現に向け大きく前進

近畿自動車道紀勢線の暫定2車線区間は、全国有数の交通量を有し、慢性的な渋滞や対面交通による重大事故の発生率が高くなっていると同時に、南海トラフ巨大地震など大規模災害時の緊急輸送道路となることから、4車線化の実現が急務である中、「みなべIC～南紀田辺IC」について、3月30日に国土交通大臣から西日本高速道路株式会社に対し、事業許可が行われました。

さらに、4月27日には国土交通省から、道路事業に係る「防災・減災、国土強靱化に向けた道路の5か年対策プログラム」が公表され、新宮紀宝道路の令和6年秋の全線開通、すさみ串本道路の令和7年春の全線開通など、令和7年度までの開通の見通しが示されました。

これらは、悲願である紀伊半島一周高速道路の実現に向け、大きく前進するものであり、これまでご尽力を頂いた県選出国會議員や県議會議員、市町村長をはじめすべての方々に、心から感謝申し上げます。

県としては、県土の強靱化や地域経済の発展を一層進展させるために、地元自治体と一体となって事業を推進していくとともに、紀伊半島一周高速道路をはじめとした県内の道路整備の更なる加速化が図られるよう、引き続き国をはじめ関係機関に強く働きかけてまいります。



紀伊半島一周高速道路の実現に向け、引き続き取り組んでまいります。

●日本を代表する観光地・景勝地を巡ることができる「太平洋岸自転車道」を整備しました

3月28日、千葉県銚子市を起点に6県（千葉、神奈川、静岡、愛知、三重、和歌山）を巡り、和歌山市加太に至る約1,400kmの「太平洋岸自転車道」の終点となる和歌山市加太の淡嶋神社前広場で記念モニュメントの除幕式が行われました。

モニュメントには、同自転車道の統一ロゴと全ルート of 地図表示が組み合わされており、地図の上に自転車を置いて記念撮影を行うことができます。

県サイクリング協会会長の二階俊博自由民主党幹事長は、除幕式に参加し、「素晴らしい和歌山県の景観を全国の人達に見てもらうことは、大変意義のあることです。観光資源の一つとして、地域の皆さんと盛り上げていきたい。」と挨拶しました。

県では、WAKAYAMA 800として、約800kmの川・山・海のサイクリングロードの整備を進めており、今後も、サイクルステーションや宿泊施設などサイクリストの利用環境の充実を図り、より多くの方々に県の魅力に触れて頂くための取組を進めてまいります。



加太・淡嶋神社前に設置されたモニュメント



### ●日本郵便株式会社と県民サービス充実や地域活性化のための包括連携協定を締結しました

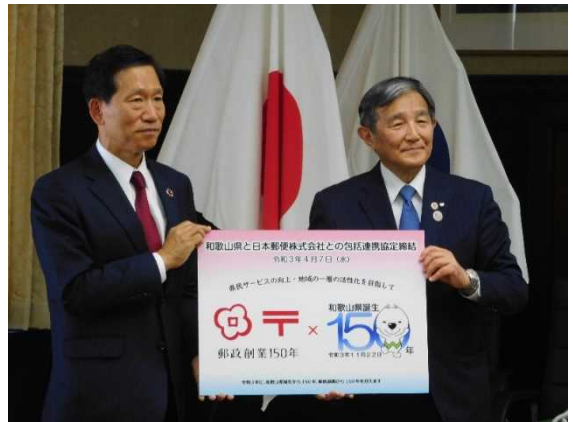
この度、県と日本郵便株式会社は、それぞれが有する人的・物的資源を有効に活用して、県民サービスの向上、地域の一層の活性化を図ることを目的とした包括連携協定を締結しました。

日本郵便株式会社とは、これまでに道路の危険個所の通報や高齢者の見守り活動に関する協定を結んでいますが、今回の協定締結により、郵便局でハザードマップなどの防災情報を掲示することや、子ども食堂における絵手紙教室等のイベントの開催、

女性活躍企業同盟への参加促進、不法投棄の通報など、さらに県民生活に役立つ取組を連携して行っていきます。

人口減少など様々な課題を解決しながら、併せて地域活性化をしていかなければならない本県にとって、都市部から過疎地域まで、全国各地に郵便ネットワークを持つ日本郵便株式会社が一緒に地域づくりをして頂けることは大変心強いことでもあります。

県では、今後も県内の隅々にある郵便局を活用した取組を積極的に行い、県民サービスの充実と地域活性化を図ってまいります。



米澤日本郵便株式会社副社長と知事

### ●県、南紀熊野ジオパーク推進協議会及び和歌山大学が南紀熊野ジオパークの活動推進に関する相互連携協定を締結しました

和歌山県南部の1市7町1村の地域は、平成26年に「南紀熊野ジオパーク」として日本ジオパークに認定され、その後も、自然と人のつながりを楽しく、分かりやすく案内してくれるジオパークガイドの活躍もあり、多くの皆さんに好評を得ています。

この度、県、南紀熊野ジオパーク推進協議会及び和歌山大学が連携し、保有するそれぞれの資源を、効果的に結びつけることにより、ジオパークによる地域の振興につなげるため、南紀熊野ジオパークの活動推進に関する相互連携協定を締結しました。

今後、ジオパークセンターの研究員が大学で講義を行うことや、ジオパークセンター職員と大学教員・学生がWEB教材や小・中学生向けの副教材等の作成に取り組むことにより、より多くの方に「南紀熊野ジオパーク」への関心を持っていただくことを目指します。

また、ジオパークセンター職員と大学教員・学生によるジオパーク関連商品の共同開発や大学教員と共同でジオパーク活動をする人材を育成することで和歌山大学と連携した地域振興を行うとともに、大学教員とジオパークセンター研究員が共同研究を行い、高いレベルの研究成果と研究員の人材育成を行うことで、早期のユネスコ世界ジオパークの認定を目指してまいります。



伊東和歌山大学学長と知事

●お食事やお土産は地元のお店で！「フェアフィールド・バイ・マリオット・和歌山串本」が橋杭岩前にオープン

串本町の天然記念物「橋杭岩」の前に、地域の知られざる魅力を渡り歩く旅の拠点となる新しい形のホテル「フェアフィールド・バイ・マリオット・和歌山串本」がオープンしました。

同ホテルは、住宅業界のリーディングカンパニーである積水ハウス株式会社と、全世界で900軒以上のホテルを運営しているマリオット・インターナショナルが、地方創生事業「Trip Base（トリップベース）道の駅プロジェクト」として、昨年10月から各地の道の駅の隣接地で建設を進めているホテルであり、全国で12番目、和歌山県内では初めてオープンしました。

新しいホテルは、地上7階建てで、客室90室、半数の部屋から太平洋と橋杭岩が一望できます。シンプルにゆったりとくつろぐことができる宿泊特化型のホテルとなっており、レストランなどはありません。夕食やお土産などは道の駅をはじめとした地域のお店で購入していただくこととなるため、観光客は、



オープニングセレモニーの様子

## 今月の和歌山県政トピックス

地域の方々とのふれあいを楽しめます。また、朝食では道の駅と共同で開発した地元産のサザエやタイを使った弁当を食べることができます。

紀南地域は、南紀熊野ジオパーク、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」のエリアであり、豊かな自然や黒潮で育まれたカツオや伊勢エビといった食の特産品もあります。また今年度には、串本町に日本初の民間ロケット発射場が完成する予定となっており、様々な体験ができる魅力的な地域です。ホテルを拠点に長期滞在をしていただき、是非多くの方々に、紀南地域を楽しんでいただきたいと思います。



部屋からは太平洋と橋杭岩を一望できます

## お知らせ

### ●「南葵音楽文庫」関連の書籍を3点同時刊行しました

この度、紀州徳川400年を記念するとともに、紀州徳川家第16代当主である徳川頼貞侯が膨大な費用を投じて収集した西洋音楽関係資料のコレクション「南葵音楽文庫」と頼貞侯を広く知っていただくことを目的に、「南葵音楽文庫」関連の書籍を3点同時刊行しました。

各書籍は、中央公論新社から一般販売を行うとともに、和歌山県の中高生に広く読んでいただくため、県内全ての中学校・高等学校に配付します。また県内の市町村立図書館・図書室をはじめ、全国都道府県立図書館、国立国会図書館、音楽学科を設置する大学図書館等にも寄贈し、多くの方々に御覧いただけるようにします。

是非、手に取って頂き、「南葵音楽文庫」の世界、西洋音楽とその歴史、そして和歌山の文化をお楽しみください。



<p>紀州徳川400年 南葵音楽文庫案内 NANKI MUSIC LIBRARY by George, Catherine &amp; Mitsumasa</p> <p>ようこそ南葵音楽文庫へ 東洋の心と西洋音楽の 運命の出会いがここにあります</p> <p>仁坂吉伸 監修</p> <p>中央公論新社 定価 本体3,300円(税別)</p>	<p>薈庭楽話 徳川頼貞</p> <p>校註・美山良夫 監修・和歌山県教育委員会</p> <p>この本は人生を交響楽とたとえた徳川頼貞の楽譜です 読んだあとに音楽を聴くと 日本に西洋音楽を普及させた 頼貞の情熱が伝わります</p> <p>徳川宜子(紀州徳川(家康)19代当主・徳家第3子) 校註</p> <p>中央公論新社 定価 本体3,300円(税別)</p>	<p>徳川頼貞侯の横顔</p> <p>喜多村進 校註・林淑姫 監修・和歌山県教育委員会</p> <p>生前の祖父を知らない私にとって 徳川頼貞の記憶はその著書と 祖母に聞かされた思い出でした 側近である著者の視点により 新しい頼貞と出会えました</p> <p>徳川宜子(紀州徳川(家康)19代当主・徳家第3子) 校註</p> <p>中央公論新社 定価 本体2,200円(税別)</p>
<p><b>「紀州徳川400年 南葵音楽文庫案内」</b></p> <p>和歌山県教育委員会/編、徳川宜子/寄稿、美山良夫、林淑姫、佐々木勉、他/執筆 定価 3,300円(税込)</p>	<p><b>「薈庭楽話」</b></p> <p>徳川頼貞/著 美山良夫/校註 和歌山県教育委員会/監修 定価 3,300円(税込)</p>	<p><b>「徳川頼貞侯の横顔」</b></p> <p>喜多村進/著 林淑姫/校註 和歌山県教育委員会/監修 定価 2,200円(税込)</p>
<p>南葵音楽文庫を広く紹介するブックレット。紀州徳川家の歴史、文庫の概要、所蔵資料とその価値を図解している。カバー裏面にベートーヴェン直筆楽譜画像付き。</p>	<p>頼貞侯が明治・大正・昭和にわたり世界の著名な音楽家たちとの交流を回顧した自叙伝。1941年に50部のみ頒布された幻の私家版を復刻</p>	<p>南葵文庫、南葵音楽文庫、和歌山県立図書館に司書として勤務した喜多村進。側近の目から見た頼貞侯と南葵音楽文庫の日常が綴られた手記。県立博物館所蔵原稿の初書籍化</p>

●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)の案内

ふるさと和歌山応援寄附は、「ふるさと和歌山を大切にしたい」、「和歌山を応援したい」という思いを具体化するための制度です。これまで多くの御寄附と力強い応援メッセージを数多くいただいております。

県では、ふるさと和歌山応援寄附を「世界遺産『紀伊山地の霊場と参詣道』の保全や活用」や「がん対策の充実」などの分野で活用させていただいております。

**ふるさと和歌山応援サイト(和歌山県へのふるさと納税)**

「ふるさと」と聞いてみなさんが想像するものは何でしょう。  
和歌山県では、「元気な和歌山」を創造していくため、さまざまな施策の推進に取り組んでいます。  
ぜひ、皆様も寄附を通じてふるさと和歌山を応援してください。

## お知らせ

御寄附につきましては、申出からクレジット決済等までを同時に行うことが可能なふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」、「ふるなび」、「ANAのふるさと納税」を御利用ください。

また、和歌山県外にお住まいで1万円以上の御寄附をいただいた方には、和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）として県が認定した商品のうち、事業者の協力を得て選定した返礼品の中から1品をお選びいただけます。和歌山県が誇る優良県産品（プレミアム和歌山）を是非御堪能ください。

ふるさと和歌山応援寄附についての詳細は、和歌山県のホームページ上の「ふるさと和歌山応援サイト」に掲載していますので、是非御覧ください。

これからも、ふるさと和歌山応援寄附に御協力いただきますよう、お願い申し上げます。

### 各ポータルサイトのQRコードはこちら

ふるさとチョイス



ふるなび



ANAのふるさと納税



\*\*\*\*\* ふるさと和歌山応援寄附（ふるさと納税）に関しましては \*\*\*\*\*

★お問合せ・申込窓口★

〒640-8585

和歌山市小松原通一丁目1番地

総務部総務管理局税務課

担当 有本、森本、小弓場

電話 073-441-2186(直通)

FAX 073-423-1192

E-mail: furusato-ouen@pref.wakayama.lg.jp

★お問合せ窓口★

〒102-0093

東京都千代田区平河町2-6-3

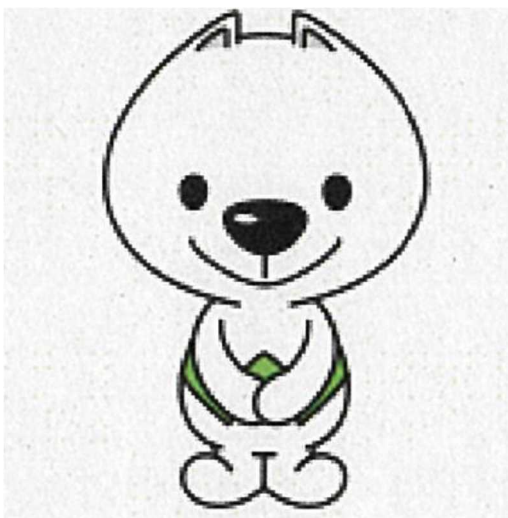
都道府県会館12階

和歌山県東京事務所

担当 西中

電話 03-5212-9057

FAX 03-5212-9059



ふるさと和歌山応援寄附への御協力よろしく申し上げます。



●ふるさと和歌山応援寄附を活用して行う県の取組

<p>1 新型コロナウイルス感染症対策【お礼の品なし】</p> <p>新型コロナウイルス感染症の対策をすすめます。</p> 	<p>8 地元企業への就職を促進する奨学金返還支援</p> <p>和歌山の経済を牽引する製造業や情報通信業の将来の担い手となる人材の確保を支援します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>理系の大学生等を対象に県内の製造業や情報通信業などの業務を行う企業に就職し、3年勤務した場合、奨学金の返還を最大100万円支援します。</li> </ul> 
<p>2 生涯スポーツ・文化の振興</p> <p>全国規模の大会の開催を通じて、生涯スポーツの振興と文化力の向上を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ワールドマスターズゲームズ2021関西</li> <li>国民文化祭</li> <li>全国障害者芸術・文化祭</li> <li>全国高等学校総合文化祭</li> </ul> <p>各大会等の開催をすすめます。</p> 	<p>9 学校図書館や県立図書館の蔵書の充実</p> <p>和歌山の未来を担う子供の育成や県民の読書文化の向上のため、学校図書館や県立図書館の蔵書の整備をすすめます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>県立学校の図書館の蔵書の充実をすすめます。</li> <li>県立図書館の蔵書の充実をすすめます。</li> </ul> 
<p>3 子供たちの教育環境の充実【お礼の品なし】</p> <p>各学校において、「学習環境の充実」、「特色ある学校づくり」などをすすめます。</p> <p>母校など寄附をしたい高等学校（私立も含む）や特別支援学校があれば指定することができます。</p> 	<p>10 わかやまの美しい海づくり</p> <p>黒潮の恵みを受ける和歌山は、リアス式の美しい風景に彩られた約652kmにも及び長い海岸線と数多くの海水浴場を有しています。ふるさとの海を守り、より美しくして海のレクリエーションを盛んにします。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>白良浜海水浴場</li> <li>片男波海水浴場</li> </ul> <p>などの砂浜の整地をすすめます。</p> 
<p>4 がん対策の充実</p> <p>和歌山はがんで亡くなられる方が多い県です。がんになっても安心して治療が受けられ、自分らしく生きることができるよう支援制度を充実していきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>所得等が一定以下のがん患者の方に対して、先進医療の一部を補助します。</li> <li>若年がん患者の方に対して、生体機能の温存や療養生活の充実に向けた支援を行います。</li> </ul> 	<p>11 わかやまの文化財の保護</p> <p>和歌山県には重要な歴史資産がたくさんあり、全国で国宝は6番目、重要文化財は7番目に多いところです。ふるさとの大切な文化財を保全して未来に伝え、郷土の活性化に寄与します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>漏洩の歴史的なまちなみの修理・修景を支援します。</li> <li>和歌山市・木ノ本八幡神社本殿の保存修理をすすめます。</li> </ul> 
<p>5 犬・猫の殺処分ゼロを目指す活動への支援</p> <p>和歌山県は、犬・猫の殺処分をなくすことを目標に、地域猫活動や新しい飼い主を探す活動に取り組む地域住民やボランティアを支援しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>これまでの活動で約3,900匹の野良猫に不妊去勢手術が施され、新しい家族が見つかった犬・猫は約1,600匹います。この支援を継続して、早期に「殺処分ゼロ」を実現します。</li> </ul> 	<p>12 大切なふるさとの森を守り育てる</p> <p>和歌山は古くから「木の国」と呼ばれ、県土の77%が森林です。森林は洪水や濁水の緩和、生物多様性の保全、地球温暖化防止と限りない恵みを与えてくれます。かけがえのない森林を守り育て、継承していきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>和歌浦地区等の松くい虫防除対策をすすめます。</li> </ul> 
<p>6 世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の保全や活用</p> <p>和歌山の世界遺産をかけがえのないふるさとの宝、人類共通の宝として保全・活用し、次世代に継承していきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>参詣道の維持管理・パトロールを行います。</li> <li>世界遺産・周辺地域の風水害等に対する緊急修繕等を行います。</li> </ul> 	<p>13 わかやまのナショナル・トラスト</p> <p>和歌山は、みどり豊かな山々と雄大豪壮なリアス式海岸など、かけがえのない自然や歴史的資産を数多く有しています。これらの自然を保全し、次の世代に引き継いでいきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>県民の公有財産として未永く保全していくために、自然環境の整備や土地の公有化をすすめます。</li> </ul> 
<p>7 南紀熊野ジオパークの推進</p> <p>令和元年7月に完成した「南紀熊野ジオパークセンター」を拠点に、ユネスコ世界ジオパーク認定に向けた取組を推進します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>南紀熊野ジオパークセンターの充実をすすめます。</li> </ul> 	<p>※ 充当事業につきましては、状況の変化等により、変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。</p> <p>※ お寄せいただいた寄附金の成果につきましては、「ふるさと和歌山応援サイト」などで報告させていただきます。</p>



自然・風物情報(5月下旬～6月中旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
5月下旬	キイシモツケ の群生見頃	紀の川市・龍門山	紀の川市農林振興課 0736-79-3902
5月下旬	棚田「あらぎ島」 田植え始まる	有田川町・棚田	有田川町ふるさと開発 公社 0737-25-0221
5月下旬	南高梅 収穫始まる	印南町・集荷場	JA 紀州みなべいなみ 梅部会 0739-72-1174
5月下旬	新ショウガ収穫	和歌山市・名草地区、 河西地区	JA わかやま 073-471-3731
6月上旬	ホタル鑑賞	日高川町 かつらぎ町ほたるの里	日高川町商工会 0738-23-3434 かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
6月上旬	ウミガメの産卵始まる	みなべ町・千里の浜	みなべ町観光協会 0739-74-8787
6月中旬	仁義びわ収穫最盛期	海南市下津町	JA ながみね 073-482-6131
6月中旬	「あら川の桃」 出荷始まる	紀の川市・桃山町	あら川の桃振興協議会 0736-66-1259
6月中旬	あじさい見頃	橋本市・ 恋し野の里あじさい園 かつらぎ町・ 花園あじさい園 有田市・仁平寺	恋野地区公民館 0736-33-2458 花園あじさい園 0737-26-0888 有田市産業振興課 0737-22-3624

～編集後記～

5月に入り、各地で夏日を記録したかと思えば、朝晩はまだ涼しい日もあり、過ごしやすい反面、体調管理が難しい季節でもあります。みなさまには、お元気でお過ごしのことと存じます。

今月も「和歌山だより」をご覧いただきありがとうございます。

さて、新型コロナウイルス感染防止のため、不要不急の外出を控えておられる方も多くいらっしゃると思存じます。和歌山県では、県民のみなさまに5月末まで不要不急の外出を控えるお願いをしました。私も外出を控え、うちでどんなに過ごそうかと思っていたときに、「おうちで和歌山」～県産品魅力発信総合サイト～をじっくり見ることになりました。みなさんはもうご覧になりましたか。県産品の魅力発信だけでなく、情報コーナーがあります。中でもお気に入り、「おうちでエクササイズ」です。はじめに、毎日10分でできるストレッチを試してみました。動画が発信してくれているとおり、「肩こりがとれる」「姿勢が良くなる」、とてもすっきり、リフレッシュできました。

他にも「おうちでクッキング」などもあり、今度はクッキングにチャレンジしようと思っています。みなさまもよろしければ、ご覧ください。

お話は変わりますが、先日、献血に行ってきました。111回目にして献血ルームが比較的空いているように感じました。密にならないよう予約をされているそうです。また、検温や消毒など万全の感染対策をしてくださっているのが印象的でした。みなさま、ありがとうございます。

コロナウイルスの感染が続き、いろいろな制約の中でお過ごしのこととお察しします。みなさま、お健やかに過ごしてください。

知事室秘書課長 西山雅美

▶おうちで和歌山サイト

<https://food-distr.pref.wakayama.jp/athome/>

★「和歌山だより」Web版を和歌山県ホームページにアップしています。Web版ならではの美しい画面を楽しんでいただけますのでぜひご覧ください。

和歌山だよりに対するご意見・ご感想をお聞かせください。また、皆様がお持ちの和歌山に関する情報をご提供ください。今後、皆様のお声を紙面づくりに活かしていきたいと考えています。

(下記のFAX(様式自由)、E-Mail等をお願いします。)

■FAX 073-422-4032

■E-mail e0001003@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県のホームページ <https://www.pref.wakayama.lg.jp/>

ふるさと和歌山応援サイト <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/010500/furusato/>

\*個人情報につきましては、「和歌山だより」の発行以外の目的には、使用いたしません。



2021年(令和3年)5月 NO.157

和歌山県 秘書課

〒640-8585 和歌山県和歌山市小松原通1-1

TEL 073-441-2022