

和歌山だよいい

平成26年
(2014) 2月号



杉野原の御田舞 (有田川町)

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…………… P11
4. ふるさと歳時記…………… P12～P13

重要無形民俗文化財。
春田打から収穫・杵摺りまでの稲作の全生産工程が演じられる全国的に珍しく貴重な芸能です。荘園時代から詩章が見られることから、室町時代中期が起源だと考えられています。



制度

「官製談合汚職の防止はシステムで」、7年前の知事選挙時、私が県民の皆さんに申し上げていた事です。私が知事選挙に立候補して皆さんに選んで頂いたのは、官製談合汚職で前の知事が逮捕され辞職したからです。だから、もう二度と官製談合汚職を起こしたらいけないという事は有権者の方々の多くが望まれた事だと思います。それに応えるために私は冒頭の考えを示しました。これと対極にあるのは、「私は絶対に官製談合汚職を起こしません」とだけ連呼する事だと思います。「起こしません」ではなく「起こらないようなシステムを作ってしまう」事がよい行政だと思うのです。

この公約を実現するために、私は就任後すぐ新しい公共調達制度作りに着手し、微調整を繰り返しながら現在の制度を作り上げました。その制度の中では、知事も職員も、個別の案件に首を突っ込んで、匙加減を利かせて誰に落札させるかを決める裁量権はありません。我々は、全体が最もバランスよく回っていくように制度を作る役割を持っているだけなのです。だから官製談合で汚職をしようにもできないのです。

私は、行政の役割の大きな部分は制度を作る事だと思います。人々の行動はその制度によって左右されます。制度が、人々が汚職の誘惑に駆られやすいようにできていると、それを良心だけで食い止めるというのはどうしても限界があると思うのです。人々が誘惑に駆られる事、あるいはやる気を起こさせる事をインセンティブと言います。漢字では誘引とか言うと思いますが、このインセンティブがよい方向へ、正しい方向へ、全体に利益をもたらす方向にできていて、人々をその方向に行動するようにしている制度が良い制度なのです。逆に、努力してもしなくても同じだと人々が思い、やる気をなくさせてしまうような制度は良くない制度です。こういう状況をモラルハザードを起こしていると言います。

どうすればモラルハザードを防ぎ、全体がうまく行くように人々を良い行動に駆り立てるような制度を作れるかが行政マンの腕の見せ所です。どうすればそういう制度を設計できるか、それには行政知識と行政経験がものを言うと思います。良い政治には行政の経験と知識があった方が得だと私がいつも言っているのは、そのような理由からであります。



1/27 紀の国わかやま国体・わかやま大会協賛企業感謝状贈呈式にて

今月の和歌山県政トピックス

* 最近の県政の動きや県内の話題などをピックアップしてお届けします。

●「ふるさと祭り東京2014」に「わかやま紀州館」が出展！！

・1月10日から1月19日まで、東京ドーム(東京都文京区)で開催された「ふるさと祭り東京2014」に、県ブース「わかやま紀州館」を出展しました。

・このイベントは、日本の“元気”と“うまい”が集い、多くの来場者で賑わう大型イベントで、県産品を首都圏の消費者にPRする絶好の機会となります。5回連続の出展となる今年は、県内から10事業者が出展、醤油発祥の地「湯浅」の醤油を使った和歌山ラーメンや本場生まぐろの握りも登場し、「おいしい！健康わかやま」をテーマにふるさと和歌山の自慢の食をPRしました。

・また、同時に開催された「第10回魅力ある日本のおみやげコンテスト」ではJAみなべいなみの「tomato-ume」が飲料・食品部門で見事グランプリを受賞、県ブースでの販売も大盛況となりました(詳細は2ページ)。

・1月12日には、「わかやまの日」と銘打ったイベントを実施し、先着200名の方にあんぼ柿などの県産品等をプレゼントしました。

さらに、ふるさとステージでは、「世界遺産“和食”の原点は和歌山にあり！」をテーマに、仁坂知事が、「醤油発祥の地は和歌山であり、日本有数の水揚げを誇る那智勝浦産の生マグロと湯浅醤油の相性はバツグン！是非、わかやま紀州館ブースにお越しください。」と来場者に向けて県産品と和歌山を大いにPRしました。

・その後、毎年好評を博しているマグロ解体ショーが行われ、今年も黒潮市場の 和泉 圭紀 さんの見事な包丁捌きが観客を魅了し、マグロの刺身が振る舞われました。

・土曜日や日曜日には行列が絶えず、通路にも人があふれるなど、開催期間中「わかやま紀州館」は多くの来場者の熱気に包まれていました。

○出展事業者一覧

出展者	主な商品	出展者	主な商品
湯浅町商工会	ラーメン、醤油	(株)黒潮市場	まぐろ握り寿司
(株)丸惣	梅干	(株)酒のかまくら	梅酒、みかん酒
北畑商店	笹寿司ほか	(株)不動農園	梅干
(有)セレネ	備長炭バーガー、はなびらたけほか	有田川町観光協会	ジュース、山椒商品、醤油ほか
(株)伊藤農園	100%ジュース、柑橘サイダー	JAみなべいなみ	とまと梅、梅干し、ミトマ

・県産品については、以下のHPを御覧ください。

プレミアム和歌山ホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/061000/premierwakayama/>

ふるさと和歌山わいわい市場ホームページ

<http://www.wakayamaken.jp/>



● J Aみなべいなみの「tomato-ume(とまと梅)」がグランプリに選ばれました！！

・ふるさと祭り東京実行委員会が主催する「第10回魅力ある日本のおみやげコンテスト」において、JAみなべいなみの「tomato-ume」が、飲料・食品部門で見事グランプリに選ばれ、1月10日、ふるさと祭り東京2014会場のふるさとステージにおいて、表彰式が行われました。県内からの入賞は初めてとなります。



・このコンテストは、外国人が新たな日本を再発見する魅力的な土産品の逸品を全国から発掘・紹介することを目的に開催されているもので、飲料・食品部門と工芸品部門で募集、書類審査、最終審査会を経て各賞が選定されました。



・「tomato-ume」は、みなべ町特産の完熟南高梅を、印南町特産の高糖度ミニトマト「優糖星(糖度8度以上)」の果汁で漬け込み、甘くてまろやかなトマト味に仕上げた新感覚のデザート梅干しです。

・なお、このほか県内からは、食料・食品部門において株式会社アセロラフーズ(田辺市)の「和歌山丸ごとお持ち帰り(5種のジャムの詰め合わせ)」、工芸品部門において池田清吉建具(橋本市)の「木工組子細工」が入選を獲得しました。

・これらの商品のお求めは、それぞれのHPを御覧ください。

「tomato-ume」…<http://www.rakuten.ne.jp/gold/minabeinami/>

「和歌山丸ごとお持ち帰り」…<http://www.acerola.co.jp/office/>

「木工組子細工」…<http://www.eonet.ne.jp/~ikeda-tategu/>

● 県内小学校等へ魚(さば)を提供しました

・昨年からお知らせしていますが、県では、地産地消の取組として、県内小学校・特別支援学校の給食や家庭科等の教材として主要農水産物の提供を行っています。



・1月10日から2月20日の期間中、全国学校給食週間(1月24日～1月30日)を中心に、教育委員会と連携し、県内国公立小学校・特別支援学校241校の学校給食用に「さば」を提供しています。

・さらに、以下の学校において、各振興局水産業改良普及員によるお話講座を実施しました。講座では、和歌山県の水産業や「さば」の栄養などについて出前授業が行われ、講座を受けた子どもたちは、「どのようにして魚が捕られているかを知ることができてとても勉強になった。魚の捕り方を思い浮かべながら今日の給食を食べました。」と話し、大変好評でした。



さばの幽庵焼き

○実施校

実施日	実施校名
1月28日	海南市立大野小学校
1月28日	那智勝浦町立勝浦小学校
1月29日	日高川町立川辺西小学校

●シンガポールの人気イタリア料理店で県産食材を使ったメニューを展開！

・県では、従来から海外市場の開拓に積極的に取り組んできましたが、この度、アジア経済のリーディングマーケットとして世界から注目され「食」マーケットの活性化も著しいシンガポールにおいて、「人気シェフ」による県産食材を使ったメニュー展開が実現することとなりました。

・メニュー展開に先立ち、1月25日、シンガポールの人気イタリア料理店「エノテカ・ル・オペレッタ」において、旬の県産食材を使用した料理を提供しながら、現地の有名シェフ、メディア関係者に食材の紹介することを目的としたキックオフイベントを開催しました。

・このイベントでは、多くのシェフからまぐろや紀州うめどり、新鮮な野菜、フルーツといった県産食材の美味しさに驚きの声があがり、すぐにでも使いたいという声を多くいただきました。

・同店では、2月24日から3月2日まで「WAKAYAMA WEEK」が開催され、県産食材を使ったメニューが提供されます。

・また、3月6日発売の食の情報誌「料理通信」4月号誌面及びWEBにて、県産食材の魅力や可能性について特集記事が掲載されます。

・3月には、同様のイベントが東京においても開催され、県産食材を使ったメニューが展開されます。詳しくは3月号にてお知らせします。

※「エノテカ・ル・オペレッタ」…シンガポール・ボートキーにある人気イタリア料理店。

本場仕込みの料理はもちろん、日本人ならではのきめ細かなサービスが人気。

※「中原勢太シェフ」…中学・高校とシンガポールで育ち、日本で料理の基礎を学んだ後に渡伊。ピエモンテ、トスカーナ、シチリアで計4年修行後、銀座で2年研鑽を積み、2009年シンガポールへ。



●わかやまジビエの認証制度を開始しました！

・県では、野生鳥獣による農作物被害が年々増加し深刻化する中、イノシシやニホンジカの捕獲に取り組んできました。しかし、捕獲されたイノシシやシカが食肉として利用されているのは、ごく一部であったため、これらを地域の貴重な食資源として、レストラン等での利活用や観光振興に活かそうと、解体処理施設や食肉流通システムの整備を推進してきました。

・また、多くの消費者の方に「わかやまジビエ」を知っていただけるようPR活動にも取り組んできました。

・この度、より安全で高品質な「わかやまジビエ」を消費者の皆さんにお届けするため、「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度」及び「わかやまジビエ肉質等級制度」を始めました。肉質等級に基づく格付けは全国初となります。

○制度の概要

わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度		わかやまジビエ肉質等級制度	
目的	処理施設における「衛生管理ガイドライン」の遵守、「トレーサビリティシステム」の導入等の自主的な取組を評価、認証することで、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心、信頼の確保に資する	目的	ジビエの食肉としての高い品質を確保しつつ、品質に見合った等級と価格設定を行うなど、流通・販売面での透明性を持たせることで、市場での信頼の確保に資する
対象	県内の獣肉処理業者	格付基準	シカは2等級、イノシシは3等級に区分「皮下脂肪の厚さ」、「肉の締まり・きめ」、「肉の色沢」、「脂肪の色沢と質」の4項目で判定
認証基準	わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守 トレーサビリティシステムの導入 HACCPの考えに基づく衛生管理	格付員の認定	対象：獣肉取扱いの経験を有する個人 認定：わかやまジビエ格付員認定証を交付
認証	わかやまジビエ処理施設衛生管理認証書を交付 認証の有効期間は3年 定期監査を年1回以上実施		

○肉の格付け

獣種	ランク	皮下脂肪の厚さ	肉の締まり・きめ	肉の色沢	脂肪の色沢と質
イノシシ	A	10mm 以上	締まりよく、きめの細かいもの	肉色鮮明で、光沢の良いもの	光沢があり、粘りのあるもの
	B	5～10mm 未満	締まり、きめともに欠点のないもの	肉色、光沢ともに欠点のないもの	光沢、粘りともに欠点のないもの
	C	5mm 未満	締まり、きめともに欠点のあるもの	肉色が悪く、光沢の良くないもの	光沢が良くなく、粘りのないもの
シカ	A	脂肪あり	締まりよく、きめの細かいもの	肉色鮮明で、光沢の良いもの	光沢があり、粘りのあるもの
	B	脂肪なし	締まり、きめともに欠点のあるもの	肉色が悪く、光沢の良くないもの	—

●ジビエフェアを開催しました

・1月30日、県は株式会社 JTB と共催で、和歌山市のホテルアバローム紀の国において、ジビエフェアを開催しました。このフェアは、一般のお客さんを対象に、2月1日から始まるジビエウィーク（詳細は11ページ）の紹介とジビエを使った料理を御賞味いただくために開催したものです。

・試食した仁坂知事は、「素材を生かしながら万人受けするように作ってくださり食べやすい。あっさりしていて大変おいしかった。」と大満足の様子でした。

・この日は、500人が来場する中、「鹿肉の骨付きタンドリ



ー」「鹿肉のラグーナポレターノ」「鹿肉のカレー」「猪と野菜のトマトシチュー」「猪丼ぶり」「猪汁」と本格ジビエ料理が一品300円で振る舞われ、用意された約850食が2時間ほどで完売となるなど、おいしい猪・鹿料理を堪能していました。



●和歌山のぶどう山椒を使った「亀田の柿の種ぶどう山椒」が発売されます！

・2月10日から4月末までの期間限定で、全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストアにおいて、亀田製菓 株式会社(本社：新潟県新潟市)から「和歌山のぶどう山椒」を使った『亀田の柿の種ぶどう山椒』が発売されます。

・この商品は、11月号でもお知らせしましたが、「亀田の柿の種婚活プロジェクト」と題した企画において、「亀田の柿の種」と最も相性の良い食材を結婚相手と見立てた全国47都道府県の特産物の投票で、花婿として和歌山県代表の「ぶどう山椒」が堂々の1位を獲得し、商品化が実現したものです。

・和歌山の山椒は全国生産量の約70%を占める日本一の生産量を誇り、県下では有田川町や紀美野町で栽培が盛んで「ぶどう山椒」という品種が主力となっています。「ぶどう山椒」は実が大きく、その名のとおり“ぶどうの房”のように実ることに由来し、ピリッと辛く、爽やかな香りが特徴となっています。また、有田川町遠井が発祥の地で、自生していたものを植え替えたことが始まりとされています。

・県では、この機会に、山椒の主産地である有田川町、紀美野町、各地域のJAとも連携し、日本一の和歌山のぶどう山椒をPRしていきます。

・この商品は期間限定での発売予定ですが、今や定番の「柿の種梅しそ」のように、売れ行き次第で定番に復活、恒久化される可能性があります。皆さんも、たくさん御賞味いただき、ふるさとのぶどう山椒と亀田の柿の種とのコラボをお楽しみください。



和歌山のぶどう山椒



192g 亀田の柿の種ぶどう山椒 6袋詰



106g 亀田の柿の種ぶどう山椒

●(株)ニチレイフーズから「紀州梅とじゃこのピラフ」が発売されます！

・3月1日、冷凍食品の株式会社ニチレイフーズ(本社：東京都中央区)から、県産梅を使ったカリカリシャキシャキ食感の『紀州梅とじゃこのピラフ』が、全国で発売されることとなりました。

・県では従来から、県産品のブランド向上と販路開拓を目的に大手食品メーカーへの提案活動を推進しているところですが、その成果の1つとして商品化されたものです。

・カリカリに仕上げた紀州産梅を使った和風ピラフで、梅のカリカリ感や、葉大根のシャキシャキ感など食材の食感にもこだわり、爽やかな季節に良く合うさっぱりした味付けに仕上がっています。皆さんも、是非、ご賞味ください！



●国道425号「切目川バイパス」全線供用！

・1月26日、国道425号「切目川バイパス」の開通式が、印南町上洞地内において、関係者が出席して行われました。同バイパスは、切目川ダム建設に伴う湛水区域内の国道の付け替えを含む延長約3.6kmで、今回、現道拡幅部分延長0.4kmが完成し、切目川バイパス全線が完成しました。



・式典の冒頭、仁坂知事は、「X軸の道路ができて、次に、川筋ネットワーク道路を一生懸命やっている。これによりそれぞれの地域と結びつきがよくなっていく。上流には川又工区が残っているが、一刻も早くすれ違いが難しいような道を全部なくすために頑張っていきたい。」と式辞を述べました。また、地元の多くの方々が参加し、テープカット、くす玉開披の後、いなみこども園児の合唱や餅まきを行い、盛大に開通を祝いました。



・県では、国道425号を各生活圏の主要道路で県内の主要な幹線軸に接続する骨格道路である「川筋ネットワーク道路」として位置付け、重点的に整備を推進しています。新バイパス完成により、安全で快適な通行が可能となり、地場産品の輸送の効率化等、地域産業の活性化が期待されます。さらに、東南海・南海地震などによる沿岸部での大規模災害発生時にも、内陸部からの緊急物資等の輸送が迅速に行えるようになります。

●第2回メタンハイドレート賦存状況調査を実施しました

・1月28日から1月29日の2日間、本年度2回目のメタンハイドレート賦存状況調査を、潮岬沖において実施しました。



・この調査は、12月号でもお知らせしましたが、将来におけるメタンハイドレート開発の促進を目指し、県独自で表層型メタンハイドレートの賦存状況調査を実施するもので、太平洋側では初めてメタンプルームの存在が確認された1回目引き続きの調査となりました。

・今回も、委託先の株式会社独立総合研究所 青山 千春 自然科学部長が県保有の漁業調査船「きのくに」の魚群探知機を使用し、海中のメタンプルームの存在を調査しました。

・この調査では、メタンプルームと見られる兆候が複数確認されており、詳細については、今後、第1回の調査データとともに株式会社独立総合研究所が分析し、3月末に調査結果の報告がなされる予定です。

●和歌山県名匠表彰40周年記念展を開催しました

・1月25日から2月2日の9日間、和歌山市の県民文化会館において、名匠表彰創設40周年を記念した展示会を開催しました。

・1月25日には、オープニングイベントを開催し、仁坂知事が、「昭和49年以来、77名の方の功績を讃えてきた和歌山県名匠表彰が40周年の節目を迎えた。受賞者や御遺族、所蔵者に御協力いただいて、作品や道具を展示できることになった。是非、ゆっくりとご鑑賞いただきたい。」と挨拶しました。

・その後、名匠による作品解説や、上村 誠 さん(平成18年度名匠)による手もみ茶実演、谷上 永晃 さん(平成20年度名匠)による柿(こけら)茸き体験教室、県水墨画協会 小川 華瓣 会長による「保田紙」に描く水墨画教室が実施され、名匠や名匠の技術等を身近に感じていただきました。

・名匠表彰は、伝統ある貴重な工芸品や生活用品の製作等の技能を保持し、地域社会における技術文化の向上発展に功績のある方々を讃えてきた賞で、展示会には、過去の受賞者の作品、道具、功績パネルとともに、今年度受賞の 谷岡 敏史 さん(漆塗師)の作品、漆塗り工程パネル等も展示し、期間中多くの鑑賞者で賑わいました。



●首都圏記紀シンポジウムが開催されました

・1月18日、日本教育会館 一ツ橋ホール(東京都千代田区)において、「首都圏記紀シンポジウム」が開催されました。

・このシンポジウムは、一昨年「古事記」完成1300年を迎えたことを契機に、「古事記」「日本書紀」の魅力を再発見するため、奈良県主催で開始されたもので、今回で3回目を迎えました。和歌山県は昨年から参加し、ほかに三重、島根、宮崎の各県が協力して開催されたものです。

・國學院大學 鈴木 靖民 名誉教授による、「記紀の中の女性像～古代国家の形成と周縁地域～」と題した基調講演に続いて、各県の知事から、それぞれの記紀ゆかりの話題を提供する知事サミット(パネルディスカッション)が行われました。

・知事サミットでは、5県の知事がそれぞれ記紀ゆかりの地や物語を紹介し、仁坂知事は、「古事記」にある神武東征神話を紹介した後、岩橋千塚古墳が大和朝廷を支えた紀氏集団ゆかりの古墳群であること、紀氏集団が武内宿禰という伝説の人物と通じることなど、和歌山の魅力を会場の皆さんに紹介しました。

・また、古事記の魅力を多くの人にわかりやすく伝える出版物を顕彰する「古事記出版大賞」の表彰式も開催されました。和歌山県からは「武内宿禰賞」として、「絵画と歴史で解き明かす『古事記』の世界」(文：武光誠氏、絵：梅田紀代志氏)を仁坂知事から表彰しました。



●「第43回 インターネプコン ジャパン」に県内企業が出展しました

・1月15日から1月17日の3日間、東京ビッグサイト(東京都江東区)において開催された「第43回 インターネプコン ジャパン」に、県内企業が出展しました。

・この見本市は、エレクトロニクス機器に関連する製造技術・実装技術のアジア最大の見本市であり、国内外の半導体メーカー、自動車・電装品メーカー等との商談の場として定着しています。

・約1,800社の企業が出展し、約6万人の来場で賑わう中、県内からは9社が出展し、多くのバイヤーと名刺交換や商談を行いました。



○出展企業一覧 (9社)

企業名	所在地	主な出展製品
アイエムティー(株)	印南町	試料作製装置(顕微鏡観察用試料作製装置)
NKワークス(株)	和歌山市	LED-UV 照射器(LED化したUV照射システム)
(株)環境テクノス	和歌山市	超純水製造装置(非常に純度の高い水を精製する機械)
恵和(株)	印南町	複合フィルム(液晶ディスプレイ等に使用されるフィルム)
(株)寿精密	かつらぎ町	精密金型プレス部品
(株)山東鐵工所	和歌山市	光学フィルム洗浄機
太洋工業(株)	和歌山市	画像処理検査システム(シートフィルムの表面検査装置)
阪和電子工業(株)	和歌山市	静電気可視化装置(静電気量をモニタリングする検査装置)
4Dセンサー(株)	和歌山市	全周形状計測装置(形状を高速に計測する装置)

●医療従事者功労者賞表彰式を開催しました

・1月15日、県庁本館の正庁において、医療従事者功労者賞表彰式を開催しました。

・この賞は、県内の医療機関において、永年にわたり高い専門性を持ち、チーム医療の推進に貢献した医師、歯科医師以外の医療従事者に対し、その功績を讃えることを目的に、今年度から創設されたもので、受賞者10名の皆さんに仁坂知事から表彰状とメダルが授与されました。

・また、知事から、「今後とも医療従事者としての業務に精励され、質の高い医療の実現や後輩の育成指導等に御尽力いただき、地域社会に貢献していただきたい。」と期待の言葉が述べられました。

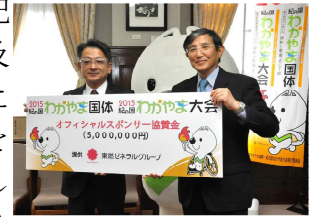
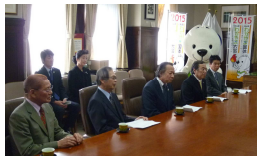


○受賞者(敬称略)

氏名	職種	氏名	職種
岡井 明美	管理栄養士	中西 靖治	理学療法士
木戸 義照	診療放射線技師	那須 明弘	薬剤師
佐田 安弘	歯科技工士	三瀬 文明	臨床工学技士
杉本 勲業	理学療法士	村田 正吾	臨床検査技師
高田 美由紀	作業療法士	吉田 俊香	歯科衛生士

●紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会協賛企業等に感謝状贈呈

・1月14日、1月16日及び1月27日、紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会企業協賛制度における「オフィシャルスポンサー」及び「オフィシャルサプライヤー」に新たに決定した企業、並びに「きいちゃん募金」に多額の寄附をいただいた企業に、仁坂知事から感謝状を贈呈しました。（感謝状を贈呈した企業は以下のとおり）



・仁坂知事は各企業の皆さんにお礼とともに、「国体施設整備等は順調に進んでおり、これからは選手強化を進めていきます。」と述べました。
 ・提供いただきました寄附金は、両大会のボランティア活動や県民運動などの大会運営経費に活用させていただきます。

○協賛企業

区分	企業名	提供内容	出席者
オフィシャルスポンサー	東燃ゼネラル石油(株)	協賛金	廣瀬 隆史 代表取締役副社長 加藤 英治 執行役員 和歌山工場長
	(株)大黒	協賛金	堀井 孝一 代表取締役社長
オフィシャルサプライヤー	丸良木材産業(株)	花いっぱい運動用 プランター	宮島 香寿 副社長
	とれとれ市場 南紀白浜(株)	花いっぱい運動用 プランター	川井 茂樹 取締役

○寄附企業

企業名	出席者	企業名	出席者
(株)ケイズ	北畑 貴行 代表取締役	(株)共栄テクト	的場 勝武 取締役会長
(株)大西屋	大西 勝 代表取締役	紀州技研工業(株)	釜中 甫干 代表取締役社長
太洋工業(株)	細江 美則 代表取締役社長		

●近畿連合和歌山県人会「新年互礼会」開催

・1月19日、「平成26年近畿連合和歌山県人会新年互礼会」が、京都平安ホテルにおいて、京都・大阪・堺・神戸の県人会会員約80名が出席し、盛大に開催されました。



・第1部は代表幹事である京都和歌山県人会松尾 会長による開会のあいさつでスタート。来賓として出席した仁坂知事は昨年を振り返りながら、国体、インフラ整備、防災対策、観光など和歌山県政の最新トピックスや来年度の新政策を紹介しました。地元からは 山田 京都府知事、門川 京都市長も来賓として駆けつけていただきました。

・第2部は、京都らしく舞妓さんの祝舞で華やかに幕開け。松井 京都和歌山県人会相談役の乾杯の後は、会場内に懇談の花が咲き、一気に盛り上がりを見せました。

・また、田辺市による恒例の梅酒の試飲コーナーも設けられ、多くの人々で賑わいました。

・最後は、全員で「ふるさと」と「みかんの花咲く丘」を大合唱。和やかな新春の一日となりました。



今年も「ジビエウィーク」が始まります！！

- ・「食べるとわかる。わかやまジビエって、ほんとに美味しい！」
その魅力を多くの消費者の方に伝えたく、今年も「ジビエウィーク」を開催します。

開催期間— 2月1日(土)～2月28日(金)の1ヶ月間

・ジビエウィークとは、食品営業許可を得た県内の施設で処理された野生鳥獣肉(イノシシ・シカ)を、県内の飲食店(料理店、レストラン、ホテル等)で、和食、洋食、フレンチ、イタリアンなど様々なジャンルのジビエ料理を期間限定で提供するイベントです。今回は、3回目の開催となります。

- ・ジビエウィーク参加店舗
料理店など54店舗
精肉店6店舗

※参加店舗など詳細については、下記のホームページからパンフレットをダウンロードください。

http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070400/documents/jibie_panfu.pdf

・ジビエウィーク期間中、ジビエ料理を注文していただき、アンケートにお答えいただいた方から抽選で、旅行券ほか豪華賞品のプレゼントもあります。是非、御参加ください。



イベント情報(2月11日～3月10日)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
2/11	杉野原の御田舞	有田川町・杉野原	有田川町社会教育課 0737-52-2111
2/11	水門祭	串本町・水門神社	串本町観光協会 0735-62-3171
2/14	常楽会	高野町・金剛峯寺	金剛峯寺法会課 0736-56-2011
2/16	市町村対抗ジュニア駅伝	和歌山市内	同実行委員会 073-441-3695
2/16	南の国の雪まつり	那智勝浦町・役場前	南紀くろしお商工会 0735-52-1089
2/23	那智三名滝をめぐる神秘ウォーク	那智勝浦町・ 二の滝、三の滝	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311
3/1	加太の桜鯛祭り	和歌山市・ 加太大波止駐車場	加太観光協会 073-459-0003
3/2	高野の火祭り	高野町・金剛峯寺前	高野町まち未来課 0736-56-2468
3/3	雛流し	和歌山市・淡嶋神社	淡嶋神社 073-459-0043
3/3	流し雛	紀の川市・粉河寺	紀の川市文化協会 0736-73-3312



この時期恒例の市町村対抗ジュニア駅伝が、今年も開催されます。スポーツの振興と青少年の健全育成を図り、県や各市町村の活性化を目的とした小中学生代表による駅伝競走も、今回で13回目となります。皆さんも、ふるさとのチームに御声援をお願いします！

○過去の成績

	1位	2位	3位
第12回	田辺市	和歌山市	海南市
第11回	海南市	和歌山市	田辺市
第10回	和歌山市	田辺市	海南市
第9回	御坊市	田辺市	和歌山市
第8回	和歌山市	御坊市	海南市

自然・風物情報(2月中旬～3月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
2月中旬	梅林満開に	みなべ町・南部梅林、岩代大梅林	みなべ観光協会 0739-72-4949
		田辺市・紀州田辺梅林	紀州田辺観梅協会 0739-22-5300
2月下旬	ハウス栽培のモモ開花	紀の川市・桃山町	あら川の桃振興協議会 0736-66-1259
3月上旬	シロウオ漁はじまる	湯浅町・広川河口	湯浅町観光協会 0737-63-2525
3月上旬	アワビ・トコブシ漁解禁	串本町・宝島海岸	和歌山東漁協津荷支所 0735-72-0030
3月上旬	こも外し	和歌山市・和歌山城公園	和歌山城管理事務所 073-435-1044



南部の梅林は名実ともに日本一であり、1月下旬から、春に先駆けて梅の花が咲き始め、2月中旬になると白く柔らかいじゅうたんを敷き詰めたように、見渡す限りの梅林になります。辺りに梅の香りが漂い、人々を身も心も寛いだ気持ちにさせてくれます。



湯浅の春の風物詩、シロウオ漁。湯浅町と広川町の間を流れる広川では、2月下旬頃から3月下旬にかけて、産卵のため河川に遡上してきたシロウオを伝統の「四つ手網」ですくい取ります。生きたシロウオをそのまま食べる「おどり食い」が名物。

～編集後記～

厳しい寒さが続いた1月も終わり、少し寒さも和らいだかなと感じられる2月ですが、皆さんはいかがお過ごしでしょうか。

さて、今年に入り、スポーツに関する明るい話題で県内が活気づいています。

まず、たびたび御紹介しています県内初のプロバスケットボールチーム「和歌山トライアonz」ですが、1月上旬に行われた天皇杯において準決勝に進出、さらに、NBLレギュラーシーズンでは、西地区の2位につけており、プレーオフ進出もほぼ確実といった状況です。同じく1月上旬に開催された全日本バレーボール高等学校選手権大会においては、開智高校(男子)が19回目の出場です。初めて準々決勝に進出する大健闘を見せてくれました。また、県内企業タカショー(海南市)に所属する坂爪亮介選手が、間もなく開幕するソチオリンピックのスピードスケート・ショートトラックに出場、そして、選抜高校野球大会に智辯和歌山高校と海南高校のアベック出場の決定と嬉しいニュースが続いています。ふるさと代表の選手・学校への御声援をよろしくお願ひします。この勢いそのままに、来年の国体での躍進につなげていきたいものです。

明るい話題と言えば、小保方晴子さんが、あらゆる器官に分化可能な万能細胞「STAP細胞」の作製に成功したという発表がありました。権威ある雑誌にことごとく研究成果を否定され、「過去何百年の生物細胞学の歴史を愚弄している」とも酷評され、悔しい思いもたくさんされたといひます。それでも、自身の信じる道を突き進み、今回の発見につながったことは、本当に頭が下がる思いです。私たちも、業務を進めるに当たっては、固定観念にとらわれない、「和歌山を元気にする」という強い信念を持ち続ける、ということの大切を改めて教えられた気がします。

また、小保方さんの活躍は、これから進路を選択する多くの学生たちにも影響を与え、特に若い研究者や女子学生にも勇気を与えるものと思われまひます。県としても、男性も女性も同じように活躍できるような環境の整備と、将来を担う人材の育成に一層力を注いで参ります。

全国的にインフルエンザが流行の兆しを見せています。くれぐれもお気をつけください。

知事室秘書課長 森田 康友

★「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頂けますので是非ご覧下さい。

和歌山だよりに対するご意見・ご感想をお聞かせ下さい。また、皆様がお持ちの和歌山に関する情報をご提供下さい。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等でお願ひします。)

■FAX 073-422-4032

■E-mail e0001003@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県のホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/>

ふるさと和歌山応援サイト <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/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。



2014年(平成26年)2月 NO.70

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