

和歌山だより

平成28年
(2016) 4月号



七川ダム周辺 (古座川町)

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～P16
4. ふるさと歳時記………… P17～P18

「日本ダムアワード2015」で洪水調節賞を受賞した七川ダム湖畔周囲では、約3,000本のソメイヨシノが、約5kmにわたって咲き誇ります。



日本ダムアワード

世の中には愛好家、いわゆるマニアやファンの方がたくさんいます。その世界の中に“ダムファン”ダムを愛する方々がおられ、そうした人達が集まり、ダムのアカデミー賞と称して、“日本ダムアワード”というイベントを開催しています。

昨年末、この“日本ダムアワード2015”において、県が管理する七川ダムが6部門の1つである「洪水調節賞」を受賞しました。国が管理する大規模なダムや雄大な自然と調和したダムなど、全国に数あるダムの中で、古座川上流にある慎ましい七川ダムがノミネートされ、受賞したことに感慨ひとしおでした。

昨年7月、全国各地に観測史上最大を更新する豪雨をもたらし、多大な被害を及ぼした台風11号は県内にも爪痕を残しました。この時、七川ダムでは、ダムの能力を上回る洪水が流れ込むという危機的な状況にあり、ダムがあふれる一歩手前まで水位が上昇する中で、下流の状況、降雨の状況などを見極めながら、七川ダムの能力を最大限発揮させる操作を行い、下流の被害を防ぎました。今回の「洪水調節賞」受賞の背景には、こうした大活躍があり、そのことに“ダムファン”が気付き、称えてくれたのです。

しかしながらこのことは、ダム操作がたまたま上手く出来たというような単純なものではありません。紀伊半島大水害では、県内各地のダムで、ダムの能力を上回る洪水が流れ込む状況が発生しました。そこで、その教訓をもとに、計画を上回る大規模な洪水が予測される場合には、共同事業者である関西電力の協力のもと、発電用に確保されている容量についても事前に放流したうえで、洪水を目一杯貯め込み、防災面での機能を最大限発揮できるよう、運用を見直していたのです。

今回もこの運用の見直しが功を奏し、ギリギリのところまでダムに洪水を貯め込むことで、被害の発生を防ぐことが出来ました。こうした地道な取り組みは、上手くいって当たり前と思われることも多く、なかなか注目されないものですが、こういった形で光をあててくれた“ダムファン”の皆様、運用にご協力頂いている関西電力に感謝するとともに、これからも県民の皆様の生命、財産をしっかりと守っていきたく思います。今春は、七川ダムの雄姿とさくら名所百選に選ばれている湖畔の桜を見に行きませんか。



3/22 定例記者会見にて

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。

●政府関係機関移転に係る視察が実施されました！

地方創生の一環として、政府関係機関の地方移転があります。

これは、政府が東京一極集中の是正や地方での”しごと”と”ひと”の好循環を促進するために、「移転してもいいような機関は移転してもいいですよ。ただし、受け入れはきちんとしてください。」と、そして「移転機関は道府県から提案してください。」という話です。

そこで県では、どの機関の移転を希望するか考えを巡らせ、その結果、統計局と統計センターを選択して提案しました。

統計の仕事は、外部から電子媒体で情報を入手し、それをどうやって加工していくのかということだと思います。

実は、和歌山県はデータセキュリティについて、毎年「白浜シンポジウム」という大変有名なシンポジウムを開催しており、全国の最先端を走っています。そうしたことを生かせるのではないかと、そして、移転によって働く人がたくさん来てくれるのはありがたいことですので職員の多い機関ということで選びました。

提案に際しては、通信・セキュリティー等ICT分野の強み、そして和歌山大学をはじめ関西の大学でのデータサイエンスの交流が一役買えるのではないかと、また、関西国際空港を利用した交通アクセスの利便性、さらには和歌山での暮らしやすさ等を強くアピールしてきました。

こうした中、この度、まち・ひと・しごと創生本部において方針が決定され、両機関の移転の可否を検討するための実証実験が行われることになったのです。

これに先立ち、3月25日、自民党地方創生実行統合本部の鳩山邦夫本部長をトップに、同本部及び内閣官房まち・ひと・しごと創生本部事務局から6名が来県され、移転先の候補地として、和歌山市北部のNK(ノーリツ鋼機)センタービルなど市内2か所の視察が行われました。

案内した仁坂知事が、「自然が豊かで交通の便が良く住居費が圧倒的に安い。医療や教育も東京と遜色は無く、すぐに同じような仕事ができる。」とアピールしたところ、鳩山本部長は、「こういう風光明媚な所で仕事をしたらはかどると思う。政府関係機関の移転は日本の国の形を変えるもの。こうした取組が地方の自信に繋がり、地方が発展する礎となる。」との感想を述べられました。

統計局・統計センターについては、統計データ利活用に関する業務の地方実施について、受入先の協力や体制整備を前提に、ICTの活用等を図りつつ実証実験を行い、8月末までに結論を出すとの方針が示され、今後実証実験が始まる予定です。

県では、誠心誠意実証実験に協力し、両機関の移転実現に向けた取組を進めていきます。



●観光客数、外国人宿泊者数が史上最高を更新！

平成27年の観光客数等の結果が出ました。

なんと、観光入込客総数は、調査開始以降史上最高の約3,335万人(前年比約252万人増)を記録することができました。日帰り客数も史上最高の約2,766万人(前年比約202万人増)となり、宿泊客数は約569万人で前年から約10%増加と、大幅な伸びという結果となりました。

また、外国人宿泊者数も、前年の記録を大幅に更新する史上最高の42万人台を記録し

ました。

これらは、高野山開創1200年や白浜のパンダブーム、高速道路の延伸などもありますが、それにも増して、催事の続く平成25年から平成27年をゴールデンイヤーと位置づけ、特に集中してキー局や大手新聞、雑誌社に和歌山の魅力を発信してきたこと、国の「ふるさと割」を活用した「和みわかやまプレミアムキャンペーン」がヒットしたことなど、認知度向上と観光客の誘致に取り組んできた結果であると思います。

さらに、海外においても、年間30回にのぼる海外プロモーション、50回にものぼる各市場からのメディア取材やエージェントの下見支援などの取組も、大きな成果として表れています。

今後、大河ドラマ「真田丸」・戦国わかやま誘客キャンペーンや、今までにない新たな視点での「水の国、わかやま。」キャンペーンなどに加え、世界農業遺産に認定された「みなべ・田辺の梅システム」や映画「海難1890」などをきっかけに、観光資源を磨き上げながら国内外にその魅力を発信していきます。

ゴールデンイヤー・・・平成25年の「伊勢神宮式年遷宮」、平成26年の「世界遺産『紀伊山地の霊場と参詣道』登録10周年」、平成27年の「高野山開創1200年」と観光振興の契機とも言える大きな催事が続いた3年間を「ゴールデンイヤー」と位置づけた。

●「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー2015」で“女子旅日本一”を獲得！

「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」という表彰制度があります。これは、内閣府の主導する「ふるさと名品開発促進協議会」に参画する民間企業が中心となって創設されたもので、地域に眠る名品とそれを支えるストーリーや取組を発掘し、表彰することを通じて、地域のチャレンジをより多くの人に知ってもらい、地域の将来を支える名品やその市場開拓および“地域のファン化”を支援することを目的としています。



この度、「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー2015」において、県観光連盟が企画した「週末は聖地へ 時忘れの旅。」が「女子旅部門」で日本一に輝きました。

受賞したプランは、夕方「なんば」を出発し、夜「高野山」に到着する宿坊1泊2日(朝・昼食付き)プランです。金曜日の仕事終わりに出発、夜には宿坊にチェックインできるなど気軽に高野山を楽しんでいただけるほか、伝統体験(写経や瞑想体験など)など非日常な感動体験であることが他人に伝えたい構造になっていることなどが高く評価されました。

このプランを企画したきっかけは、高野山開創1200年大法会により認知度は高まったものの、特に若い女性の間では敷居が高いと感じたという意見があったことです。

そのため、認知度が高まった好機に“気軽にいける聖地”というイメージづくりに取り組みました。さらに、大阪で働く女性から「仕事が終わってから車で高野山に行き、高野山で過ごす気持ちがいやになりリフレッシュできる。」という話を聞いた経験が、このプランを企画する後押しとなりました。

『毎日忙しいけれど食欲に旬を楽しみたい』という女性の心情をとらえ、金曜日の夕方からの時間と土曜日を有効活用して聖地を満喫することができます。また、土曜日の昼食(精進料理)が付くという(意外と!)画期的な宿泊プランで、高野山では飲食店が小規模で数も少ないため、これを利用すれば昼食の心配なく安心して観光することができます。

このプランを利用して多くのお客様にお越しいただきたいのですが、金曜日限定という

今月の和歌山県政トピックス

ニッチな商品なので、これで一気にお客様が増えることを期待するものではありませんが、高野山はアクセスがよく気軽に行くことができる聖地で、宿坊に泊まることは魅力的な体験であるということをお印象づけ、通常プランでの宿泊にもつながればと期待しています。

皆さんも、永遠の聖地「高野山」で日々の心身の疲れを癒してみられてはいかがでしょうか。

問合せ：和歌山県観光連盟 TEL 073-422-4631

●九度山・真田ミュージアムがオープン！

放送中の大河ドラマ「真田丸」で大注目の戦国武将・真田信繁（幸村）ですが、幸村ゆかりの九度山町に「九度山・真田ミュージアム」が完成しました。

3月13日のオープニングセレモニーには、大河ドラマに豊臣家重臣の大谷吉継役で出演する片岡愛之助さんもサプライズで出席され、大いに盛り上がりました。

愛之助さんは、「ミュージアムは、ドラマでは描かれていない歴史の裏側なども紹介されていて、すごく楽しめます。ぜひたくさんの方に訪れてほしい。」とPRされました。

同ミュージアムでは、関ヶ原の合戦後、幸村らが蟄居を命じられた地、九度山での14年間の生活を中心に信州・上田時代から真田氏の軌跡をパネル展示やドラマ仕立ての映像などで紹介しています。

また、企画展として大河ドラマ出演者の衣装やサインや、大河ドラマ「真田丸」の題字を制作した挾土秀平の作品も展示しています。（企画展は平成29年2月28日まで）

さらに、本年度は、『紀州九度山 真田まつり』が幸村の命日である5月7日とその翌日の2日間開催されることが決定しています。

まつりでは、九度山町の商店が集まる真田市や絢爛豪華な戦国絵巻が繰り広げられる武者行列のほか、大河ドラマ「真田丸」を10倍楽しむためのトークショーなどが行われます。ひょっとすると、ドラマに出演の豪華俳優の参加（？）があるかもしれません。

この機会に、是非にお越しください。

九度山・真田ミュージアム 開館時間：9：00～17：00（最終入場16：30）

場 所：伊都郡九度山町九度山1452-4

T E L：0736-54-2727



●第8回プレミア和歌山推奨品が決定！！

平成20年から県産品のブランド化を進めるため、農林水産物、加工食品、工芸品など“和歌山のめぐみ”の中でも特に優れたものを「プレミア和歌山(和歌山県優良県産品)」として認定し推奨してきました。

3月1日、今年度のプレミア和歌山の推奨品66品目が決定し、発表・内覧会を開催しました。

仁坂知事から、本年度の推奨品が発表された後、残間里江子プレミア和歌山推奨品審査委員会委員長から特に優れた産品に対して授与される「審査委員特別賞・奨励賞」の受賞産品が発表され、表彰式も行われました。

推奨品の内覧会には、和歌山県の応援団としてプレミア和歌山の魅力を発信いただいている「プレミア和歌山パートナー」の鈴木光司(作家)さん、山本一力(作家)さんも来場され、



推奨品の試食などで大変盛り上がりました。

<審査委員特別賞>

○なんば焼【株式会社たな梅本店】

国産エソ・シログチを主原料に、天日塩を使用するなど原材料を十分吟味。最新の設備を導入し、製造の時間や温度の管理を行い、より一層おいしい蒲鉾に仕上げています。毎日、社長と社員が味見し、「味」と「弾力」の向上に努めています。第5回内国勸業博覧会三等賞をはじめ、農林水産大臣賞を5回受賞、平成20年度には水産部門で天皇杯を受賞しています。

お求めなど詳しくは、(株)たな梅本店のホームページを御覧ください。

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



○生しいたけ(菌床栽培)【株式会社龍神マッシュ】

地元の建設業者2社が協力して事業を展開。山深い龍神村のきれいな水と空気の中で、一年を通じて菌床づくりから栽培しています。味はもちろんのこと、形の良い高品質なきのこを生産しています。全国各地で同じ品種の菌株でのしいたけ栽培がされていますが、同社のしいたけは肉厚で、歯ごたえのある食感が群を抜いて素晴らしいと評価が高いものです。

お求めなど詳しくは、(株)龍神マッシュのホームページを御覧ください。<http://bso10235.bs.j.jp/>



<審査委員奨励賞>

○漬 生しらす【谷国水産】

新鮮で濃厚な味わいの特製タレで漬けこんだプリプリの生しらす

○トマトジュース【社会福祉法人なかよし福祉会なかよし作業所みんなの食品ひだまり】

地元産フルーツミニトマトをふんだんに使用し、塩分は最小限で仕上げたトマトジュース

○ボンボンショコラ：湯浅の醤油【特定非営利活動法人ジョイ・コム】

醤油発祥の地、湯浅の醤油を使用。チョコの甘みと醤油の香ばしさが感じられるチョコレート

そのほか、プレミアム和歌山の詳細については、プレミアム和歌山のホームページを御覧ください。<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/061000/premierwakayama/>

●「和(なご)みックス」協働開発プロジェクト始動！

県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、大手食品メーカーへの県産品採用に向けた取組を進めています。

そしてこの度、県と食品メーカー等が商品開発から販売促進までを協働し、和歌山県産果実の魅力を伝える「和みックス」プロジェクトが始動、その第1弾としてフルーツ王国和歌山のおいしい果実を3種類以上ミックスして出来た商品を発売することになりました。

これまでは、一社との間での取組はありましたが、全国規模での複数のメーカーと協働したプロジェクトを実施するのは、県では初めての取組となります。

3月22日の共同記者会見では、各社の代表が集まり、本プロジェクトで完成した3商品をお披露目しました。



今後、第2弾、第3弾と食品メーカーの参加に向けた取組を推進していきます。

協働企業と商品名は以下のとおりです。

- サントリー酒類株式会社(東京都港区)：「紀州シトラスハイボール」
- 中野BC株式会社(海南市)：「紀州果実シロップ」
- 日本ルナ株式会社(京都府八幡市)：「紀州フルーツミック斯拉ッシー」

●「和歌山県企業ソムリエ委員会」激励賞企業が決定！

県では、和歌山県企業ソムリエ委員会を設置して、次代の県経済をリードしうる企業の発掘・育成に取り組んでいます。

ソムリエ委員会では、中小企業の皆さんから応募いただいた新たなビジネスプランを審査・評価し、認定の是非を審査します。そして、認定された企業に対しては、それぞれに応じた効果的な支援を行うことで「オンリーワン企業」への成長を支援します。また、認定には至らなかったものの、今後の努力により認定が期待できる企業には、激励賞をお贈りしています。平成26年度までに、11企業を認定し、激励賞は8企業となっています。



平成27年度は、認定企業はありませんでしたが、激励賞に4D(フォーディー)センサー株式会社(和歌山市)が選ばれました。そして3月2日に、ソムリエ委員会の島正博会長(株島精機製作所代表取締役社長)から、4Dセンサー株式会社の柗谷明大社長に激励賞が授与されました。

仁坂知事は、「開発した技術をさらに向上させ、土砂崩れなどの災害を事前に予防する装置を実用化するため大いに頑張ってください。」と期待の言葉を述べ、柗谷社長は、「精度の高い計測装置の開発費用が必要なので感謝している。今後は経営基盤の強化や営業の人材を確保していきたい。」と抱負を述べられました。

4Dセンサー(株)は、和歌山大学の研究室出身者や共同研究企業出身者等の6名で構成されている和歌山大学発のベンチャー企業です。今日まで多くの特許技術を保有し、これらの技術を使用した高速・高精度・小型・安価な形状・変形計測装置を開発しています。

今回の受賞は、対象物にプロジェクターで格子を投影した画像を解析することにより対象物全面の三次元形状等が安価で高精度に測定できるほか、物体の三次元形状の高速・安定計測が可能な3Dカメラを用いて、工場等での生産ライン上での高速検査や橋梁等の劣化によるひずみに関する計測装置を開発したことが評価されたものです。

企業の詳細については、同社のホームページを御覧ください。

<http://4d-sensor.com/>

●「ジャパン・レジリエンス・アワード(強靱化大賞)2016」で和歌山県の取組が「金賞」受賞！

南海トラフ地震から県民の命を守るため、東日本大震災以降、避難先安全レベルの設定やエリアメール・緊急速報メールの導入、海洋研究開発機構のD O N E T 観測情報を活用した津波予測システムによる津波予報など、全国初の取組をはじめ、できることから即実行の方針で津波対策に取り組んできました。



また、平成26年度には、津波避難困難地域を抽出し、その具体的な解消対策を「津波から『逃げ切る!』支援対策プログラム」として、

取りまとめました。

こうした取組が高く評価され、ジャパン・レジリエンス・アワード(強靱化大賞)2016において、全部門合わせて応募総数242件の中から、地方自治体部門で最高の「金賞」を受賞しました。

この賞は、一般社団法人レジリエンスジャパン推進協議会主催で、次世代に向けた強靱化の優れた取組を表彰する制度です。

3月15日には、丸ビルホール(東京都千代田区)において表彰式が実施され、表彰状を受け取った仁坂知事は、「いつ来るか分からない津波に対して早く備えなくてはいけない。今日頂いたこの賞を励みとして、必ず人の命を助けたい。」とお礼を述べました。

物的被害は元に戻すことができても、失われた尊い命は永久に元に戻ることはありません。

県では、「津波による犠牲者ゼロ」の実現に向け、引き続き積極的に取り組んでいきます。



●「みなべ・田辺の梅システム」の世界農業遺産認定を祈念してフォーラム開催

「みなべ・田辺の梅システム」が、世界農業遺産に認定されたことを記念して、3月25日に「世界から見たみなべ・田辺の梅システムの魅力と今後の活用」と題した記念フォーラムを開催しました。

地元をはじめ県内外から450名を超える参加者があり、世界農業遺産に対する関心の高さが伺えました。

基調講演では、国際連合大学の武内和彦上級副学長から、「地域の環境や伝統的な農林水産業のやり方を大切にしながら地域の振興につなげていく」という世界農業遺産の理念の説明や他の国内認定地の紹介とともに、発展途上国の世界農業遺産認定への支援や人材育成などの国際協力の必要性について提言をいただきました。

また、株式会社ジャパンインバウンドソリューションズの中村好明代表取締役社長からは、「外国人観光客を取り込むためにはどうすればよいか」といった内容の講演や、梅や観光の分野で活躍されている方々によるパネルディスカッションも行われました。

県としても、世界に認められたこの農業システムを次世代に引き継ぐため、みなべ・田辺地域の方々と一緒になって、保全と活用に取り組むとともに、積極的な支援をおこなってまいります。



●FOODEX JAPAN 2016に和歌山県ブース「わかやま紀州館」を出展！

FOODEX JAPANは、国内外の様々な業種のバイヤーとの商談機会が多いアジア最大級の食品・飲料の国際商談展示会です。

今年は3月8日から3月11日の4日間、幕張メッセ(千葉県千葉市)で開催され、県では県内の17事業者とともに和歌山県ブース「わかやま紀州館」を出展しました。

9年連続の出展となった今回は、梅干、梅酒、醤油、



今月の和歌山県政トピックス

果実ジュース、畜産品や海産品など、古くから日本人の活力を支えてきた豊かな食材や食品が集結しました。また、装飾コンセプトは、2月に東京で開催されたスーパーマーケット・トレードショーの県ブース「おいしい！健康わかやま」と統一することで、両展示会に来場するバイヤーに共通のイメージで和歌山県をアピールしました。

展示スペースが半分のコースや、2日間ずつの出展ができるトライアルコースを設定し、初めての事業者でも出展しやすいコースを用意しました。また、英語の通訳を配置するとともに出展者看板やチラシにも英語社名を表記するなど、輸出商談に備えたブース運営としました。さらに、田辺市が市内14事業者とともに県ブースの隣に出展し、装飾コンセプトを県ブースに揃えるなどして、県と市が一体となって和歌山県をアピールしました。

会場には4日間で、7万人以上の方が来場。県ブースも多くの来場者で賑わい、今後の販路拡大が期待できます。

事業者名	主な商品名	事業者名	主な商品名
梅光園ワイルド商会(株)	紀州南高梅、梅関連商品	(株)オガキ紀芳庵	あら川桃ドレッシング
マルヤマ食品(株)	梅干、梅関連製品	北山村じゃばら村センター	じゃばら加工品
井上梅干食品(株)	紀州産南高梅種ぬき干し梅	河本食品(株)	梅酒、焼き梅
(株)濱田	濱田の焼きたれ、梅肉みそ	中田食品(株)	紀州南高梅完熟梅酒
(株)丸惣	種なし梅、天日梅干	湯浅醤油(有)	金山寺味噌、醤油
紀州総合食品(株)	梅干、梅関連商品	紀州うめどり・うめたまご協議会	紀州うめどり 紀州うめたまご
(株)小南農園	田村みかんジュース	(有)樽の味	熟成ぬか床、浅漬け革命
(株)伊藤農園	100%ピュアジュース	(株)熊野フードファクトリー	揚げ蒲鉾、梅胡椒
(株)早和果樹園	有田みかんジュース		

●「和歌山フリーWi-Fi大作戦」目標の1,000AP(アクセスポイント)達成!

県では、急増する外国人観光客等が快適に滞在できるように、NTTグループと協働して「和歌山フリーWi-Fi大作戦」に取り組んできました。平成27年3月末現在21APであったのを、平成28年3月末で1,000APに、平成30年3月末には1,500APを目標としてきました。

このたび、市町村の観光施設や民間の飲食店・宿泊施設等でWi-Fi整備が進み、目標としていた1,000APを3月9日に達成することができました。3月末には、約800か所1,200APまで拡大しています。

さらに、和歌山フリーWi-Fiのスポット検索など、外国人観光客等が利用しやすいように、日本語を含めて9言語に対応した「和歌山フリーWi-Fiポータルサイト」の運用を開始しています。

今後も、NTTグループと協働して公共・民間施設等への和歌山フリーWi-Fiのさらなる拡大を図るとともに、アプリを利用した認証一元化など、利用者に最適なWi-Fi環境の提供に取り組んでいきます。

和歌山フリーWi-Fiポータルサイト



<https://wifi.visitwakayama.jp>



●田辺スポーツパークが国の競技別強化拠点施設に指定！

この度、田辺市の田辺スポーツパーク陸上競技場が、パラリンピック陸上競技のナショナルトレーニングセンター（NTC）競技別強化拠点施設に指定されました。

パラリンピック競技単独のNTC競技別強化拠点施設の指定は、国内初となります。

スポーツ庁では、パラリンピック競技のトップアスリートの強化活動の場の確保に取り組んでいましたが、こうした情報をいち早く察知し、県と田辺市とでタッグを組み働きかけた結果、実現に至ったものです。



年中利用できる人工芝のフィールドや県立医科大学によるメディカルサポート、また、南紀田辺ICからのアクセスの良さなどが評価されたものと思います。

今後、同競技場では、リオデジャネイロパラリンピックに向けて、トップアスリートが集中的、継続的にトレーニングを行うこととなります。

また、強化合宿の際には、障害者スポーツ医科学の分野で豊富な実績を有する県立医科大学が競技者のフィットネスチェックやメディカルチェック等のサポートを行います。

こうしたことにより、県内の競技者や指導者が、トップレベルのトレーニングメニューや指導方法などを学ぶ絶好の機会となるだけでなく、東京オリンピック・パラリンピックの事前キャンプ誘致のアピールにもつながります。さらに、パラリンピアンとの交流を通じて、障害者スポーツに対する県民の理解が深まることが期待できます。

県では、今後も田辺スポーツパークが優れたトレーニング環境を有することを国内外に広くアピールしていきます。

●「紀の国わかやま国体」記念御製碑を建立！

昨年9月26日、紀の国わかやま国体の総合開会式が開催され、天皇皇后両陛下が御来県になりました。

その時の式典前演技の様子を振り返り、本年1月、御製(天皇陛下が詠まれた短歌)『作られし鯨もいでて汐を吹く集団演技もて国体開く』を賜りました。



県では、紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会の成果と感動が末永く後世に語り継がれることを願い、国体の総合開会式会場である紀三井寺公園内(黒潮国体モニュメント隣)に歌碑(御製碑)を建立し、3月22日、除幕式を開催しました。

仁坂知事は、「国体・大会の成功を県民の誇りとし、この御製をシンボルとして、スポーツ・障害者スポーツの振興を進めていきたい。」と挨拶しました。

除幕式典では、両大会でも式典アナウンスを担当した県立橋本高校の梶田太陽さんがアナウンスを行い、揮毫者の県立紀央館高校の原彩花さんに記念のきいちゃん人形が贈呈されました。

皆さんも、和歌山にお越しの際は是非御覧ください。

●国道42号有田海南道路の起工式を開催

国道42号有田海南道路は、これまで調査設計や用地取得が進められてきました。

そして、今後の本格的な工事展開に先立ち、3月20日、有田市の工事予定地で起工式が開催されました。

この道路は、国道42号の有田市から海南市までの区間で発生している交通混雑の緩和や交通事故削減による安全確保はもとより、巨大地震発生時の津波浸水想定区域を回避しているため、避難路・輸送路としての機能も備えた約9.4kmの道路です。

さらに、所要時間が約20分短縮されることで、農水産物の市場での鮮度向上や出荷圏域の拡大など、地域の農水産業の振興に寄与することも期待できます。

県では、有田海南道路の早期完成に向け、来年度から用地取得のための新たなグループを設置し、国や地元市と連携し、事業推進に取り組んでいきます。



●デュプロ精工株式会社が紀の川市で本社生産工場増設

紀の川市に本社を置くデュプロ精工株式会社が、紀の川市上田井の本社工場の増設を決定し、3月24日、県及び紀の川市と立地協定の調印を行いました。これで、平成18年12月以降の企業立地件数は、149件となりました。

同社は、デュプログループのメーカーとして、デジタル印刷機、多機能断裁機、事務用省力化機器など紙にまつわるトータルソリューションを展開できる製品を手掛けています。その品質と他社にはない独自性から、国内だけでなく欧米などの海外市場からも高い評価を得ています。今回、既存製品の需要増加への対応と今後投入予定である新機種の生産体制を構築するため、現工場隣地に新工場を増設することとなりました。

新工場は平成29年5月に操業開始予定で、3年間で新規地元雇用者16名が見込まれています。

●TOTO株式会社、紀陽銀行・紀陽銀行従業員組合が「企業の森」に参画！

「企業の森」は、企業や労働組合などの方々が社会貢献や地域との交流活動の一環として、県内の森林環境保全に様々な形で取り組んでいただく事業です。

この度、TOTO株式会社、そして株式会社紀陽銀行・紀陽銀行従業員組合が、この「企業の森」事業を活用し、それぞれ紀の川市で「TOTOの森」、田辺市で「紀陽の森」として、森林保全活動を実施することとなりました。これで参画企業・団体数は72、活動場所は77か所となりました。

TOTO(株)については、今後3年間にわたり、間伐等による森林保全活動に取り組まれます。

(株)紀陽銀行・紀陽銀行従業員組合については、これまでも10年間にわたり、日高川町において森林保全活動に取り組んでいただきましたが、引き続き5年間、活動を継続していただくとともに、新たに2か所目となる森で10年間、活動に取り組んでいただくこととなりました。

両社には、自然と触れ合い、地元の方々と交流していただけることを期待しています。

●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)の御案内

ふるさと和歌山応援寄附については、昨年度から「お礼の品」を拡充し、皆さんからご好評をいただいています。お礼の品は、プレミアム和歌山の事業者から特別に提供いただいた梅干しや菓子類、飲料などで、1万円以上の御寄附をいただいた方に、魅力的な35品の中からお選びいただいた2品をお送りしています。

ふるさと和歌山応援寄附では、例えば、1万円の御寄附をいただいた場合、お礼の品の中には市場価格が5千円を超えるものもありますので、合計1万円以上の商品を選ぶことができます。さらに、所得税・住民税で8千円の寄附金控除を受けることができますので、大

変お得にふるさと和歌山を味わっていただくことができます。

平成28年度は、ふるさと和歌山応援寄附を活用して行う取組に「南紀熊野ジオパークの推進」を新たに加えました。

また、「お礼の品」につきましても、充実を図るため見直しているところです。お礼の品は、年度内(4月から翌年3月)にお一人様1回限りとなっていますが、昨年度御寄附いただいた方も、新年度となりましたので、寄附をいただきますと新しいメニューからお礼の品をお選びいただくことができます。

本年度においても、引き続き和歌山県を応援していただきますようお願いいたしますとともに、皆様のお知り合いの方々にも、ふるさと和歌山応援寄附を御紹介いただければ幸いです。

○寄附金控除のしくみ

(例)

寄附金 10,000円 の場合		
所得税 約800円	個人住民税 約7,200円	適用下限額 約2,000円
← 控除額合計 約8,000円 →		

全額控除される寄附金額の目安

自己負担額 2,000円を超える金額が全額控除される寄附金額の目安は下表のとおりです。

【注意】下表はあくまでも目安としてお考えください。

単身者の場合

給与収入	寄附金額目安
300万円	31,000円
400万円	46,000円
500万円	67,000円
600万円	84,000円
700万円	118,000円
800万円	141,000円
900万円	164,000円
1,000万円	188,000円
1,500万円	394,000円
2,000万円	572,000円

夫婦、子 2人の場合

給与収入	寄附金額目安
300万円	4,000円
400万円	17,000円
500万円	33,000円
600万円	53,000円
700万円	75,000円
800万円	109,000円
900万円	132,000円
1,000万円	157,000円
1,500万円	355,000円
2,000万円	532,000円

★お問い合わせ・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 工藤、嶋村、岡田
 電話 073-441-2186(直通)
 FAX 073-423-1192
 E-mail: furusato-ouen@pref.wakayama.lg.jp

☆お問い合わせ窓口☆

〒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 宮脇
 電話 03-5212-9057
 FAX 03-5212-9059

「ふるさと和歌山応援寄附」を活用して行う県の取り組み

お寄せいただいた寄附金を「ふるさと和歌山応援寄附金」として、次の取り組みに活用させていただきます。

1 南紀熊野ジオパークの推進

平成26年8月に「日本ジオパーク」に認定された南紀熊野ジオパークについて、「ユネスコ世界ジオパーク」認定に向けた取組をさらに推進します。

- ・平成30年度完成に向け、南紀熊野ジオパークセンターの建設を進めます。



6 世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の保全や活用

和歌山の世界遺産をかけがえのないふるさとの宝として、人類共通の宝として保全・活用し、継承していきます。

- ・熊野古道の維持管理・パトロールを行います。
- ・世界遺産・周辺地域の風水害等に対する緊急復旧や保全を行います。



2 がん対策の充実

和歌山はがんで亡くなる方が多い県です。がんになっても安心して治療が受けられる支援制度を充実していきます。

- ・所得等が一定以下のがん患者の方が、公的医療保険の適用が無い先進医療を受けようとする場合に治療費の一部を補助します。



7 学校図書館や県立図書館の蔵書の充実

和歌山の未来を担う子ども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。

- ・県立学校の図書館の蔵書の充実をすすめます。
- ・県立図書館の蔵書の充実をすすめます。



3 南方熊楠記念館(白浜町)の整備

和歌山が生んだ博物学、民俗学の巨星「南方熊楠」。その業績と遺徳を偲び、後世に伝承するとともに、全国に南方熊楠を再発信します。

- ・生誕150周年を迎える平成29年に向けて新館の建設をすすめます。

- ※ こちらの用途を指定した場合、次の特典があります。
 - ・3,000円以上の場合は、記念館ペア入場券を進呈
 - ・10万円以上の場合は、記念館内に設置する銘板に記名特典につきましては、公益財団法人南方熊楠記念館より直接、郵送等をおこなさせていただきます。



8 わかやまの美しい海づくり

里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648kmにも及ぶ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。

- ・片男波海水浴場
 - ・加太海水浴場
 - ・浜の宮海水浴場
- などの砂浜の整地をすすめます。



4 地元企業への就職を促進する奨学金返還支援制度の創設

本県出身大学生等の地元企業への就職を支援します。

- ・和歌山の企業へ就職した大学生等に、奨学金の返還金を補助します。



9 わかやまの文化財の保護

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。

- ・新宮市の教育者、建築家であった西村伊作の住家であった旧西村家の保存整備をすすめます。
- ・かつらぎ町の宝来山神社末社東殿・西殿の保存修理をすすめます。



5 わかやまのナショナルトラスト

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。

- ・県民の公有財産として末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。



10 大切なふるさとの森を守り育てる

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。

- ・和歌浦地区等の松くい虫防除対策をすすめます。



※ 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。
 ※ 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。

お礼の品一覧(平成28年4月1日現在)

1	2	3
 <p>紀州五代梅の心 紀州南高梅のA級大粒 はちみつ梅干し(個包装) 10粒 紀州南高梅のA級品の4Lサイズのみを使用し独自の製法で一粒一粒大切に、通常のはちみつ梅の約2倍の1ヶ月もの間、漬け込み、熟成させています。まるやかで食べやすく、お茶うけにも最適の梅干しです。 【(株)東農園】</p>	 <p>幸いろいろ (幸梅漬・しそかつお梅) 各 400g 人気の幸梅漬と、しそかつお梅(南高梅)のセットです。 幸梅漬: はちみつ入りの、うす塩風味は「池本」秘伝の美味しさ しそかつお梅: しそとかつおぶしであっさりともろやかな仕立て 【(株)池本商店】</p>	 <p>紀州産南高梅 はちみつ味(塩分約8%) 500g入り 紀州産の南高梅を国産の蜂蜜で漬け込みました。梅の酸味と蜂蜜の甘さが絶妙です。また、第47回全国推奨観光土産品審査会において農林水産大臣賞を受賞しました。 【いなみの里梅園】</p>
4	5	6
 <p>紀州五十五万石木箱 550g 木箱入り単品 紀州南高梅を使用し、昆布出汁で丹念に漬け上げました。まるやかな風味を堪能していただける逸品です。 【河本食品(株)】</p>	 <p>南高梅と梅黒酢セット 福寿梅 250g・永遠 250g 梅黒酢 290ml 紀州産南高梅「ふくじゅ梅」塩分10%(当店人気 No. 1)。はちみつで漬込んだ「永遠」塩分8%を各250g。南高梅を黒酢で漬込んだ「梅黒酢」290mlのセットです。 【(株)紀州本庄うめよし】</p>	 <p>紀州の逸品 百花一粒まるの梅 500g なんこううめジャム 200g×2本 紀州産南高梅を塩分7%のうす塩に仕上げた、あまずっぱい梅干しと黄色く熟した南高梅をたっぷり使い、風味豊かに仕上げた梅ジャムのセット。 【(株)紀南農業協同組合】</p>
7	8	9
 <p>紀州南高梅 夢葵 彩の舞 240g (16粒) はちみつ梅、しそ漬梅、桜葉包み梅、昆布包み梅、4つのこだわり梅です。それぞれの味、香り、食感をお楽しみください。 【(株)紀和農園プロダクツ】</p>	 <p>勝喜梅はちみつ仕立て「極」 12包入り 一粒一粒、心をこめて包まれた大粒の梅干しは、すっぱさを抑えた、まるやかな味。ジューシーな梅の果肉とはちみつの甘みが互いを引き立たせます。 勝喜梅、贈答用人気 No. 1。 【(株)勝喜梅】</p>	 <p>紀州みなべ南高梅 雪どけ 調味梅干(塩分8%) 800g 環境にやさしい農法でつくられた果肉が柔らかくとろける南高梅を相性の良いりんご酢とともに甘口に漬け上げた梅干しは絶品です。和歌山県優良産品認定。 【ふたばの梅干】</p>

お知らせ

10



紀州南高梅 不動の梅

梅干し(うす塩味)850g

紀州産南高梅の中でも大粒で特に良質な梅のみを使用し、一番人気の「うす塩味」に仕上げました。梅干本来の味と程よい甘みで、創業以来、幅広い世代の方に支持されています。

【榎不動農園】

11



100%ピュアジュース

100%ピュアジュース 180ml

みかん 4本

きよみ・はっさく各3本

和歌山県産無添加ストレートジュースです。味が濃く、のどごしすっきり、柑橘のおいしさを飲み比べてください。

【榎伊藤農園】

12



青梅シロップサン紀っす 詰合せ(希釈用)

青梅シロップサン紀っす 720ml 1本

おひさまサン紀っす 720ml 1本

「青梅シロップサン紀っす」は、青梅のさわやかな風味と懐かしい甘さ。大粒ロック氷砂糖・蜂蜜で作った安心の梅ジュースです。「おひさまサン紀っす」は、定番サン紀っすに、よい香りの黄色く熟した南高梅の果肉をたっぷり加えました。やさしい味わいです。

【横山食品(株)】

13



**生姜丸しぼり Wakayama
Ginger Ale**

250ml 24本入り

和歌山市の情熱農業家が手間暇を惜しまずに大切に育てた新生姜を丸々絞った本格的なジンジャーエールです。ピリッとした生姜特有の喉越しを感じていただけます。

【わかやま農業協同組合】

14



大師の水

500ml ペットボトル×24本

/1ケース

「大師の水」は世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」として名高い高野山のふもとで汲み上げた綺麗な水です。軟水(硬度 41mg/L)で、日本茶、紅茶、珈琲、ウィスキーの水割りに好相性です。【紀州紀文会(有)】

15



天狗力餅 20個入り

出来立てをお召し上がりいただくために、求肥餅と、ふ焼き煎餅を個別包装しております。ふ焼き煎餅の食感と香ばしさが、北海道産小豆のこし餡を包んだ求肥餅の甘さが絶妙です。ふ焼き煎餅でお餅を挟んでお召し上がり下さい。

【菓匠 錦花堂】

16



**くろさわ牧場の
アイスクリーム**

ミルク味 8個

放牧育ちの牛たちの生乳を 100%使用した牧場アイス。素直な新鮮ミルクの風味は、濃厚かつ上品な仕上がりです。

【農事組合法人 黒沢牧場】

17



**まるごと田村みかんゼリー
ーセット**

田村みかんゼリー 94g × 12個

和歌山県有田地域のブランドみかん「田村みかん」を使ったゼリーです。やわらかな弾力の果肉はジューシーで、豊かな甘みが特徴です。

【榎小南農園】

18



**紀州銘菓かげろう・
柚もなかセット**

かげろう 20個入・柚もなか 21個入

口に入れた瞬間ほろりと溶ける優しい銘菓「かげろう」と、自然の風味を損なわぬように伝統の技法で炊き上げた柚あんが特徴の「柚もなか」は数々の賞を受賞し紀州銘菓として御愛顧いただいています。【榎福菱】

19	20	21
 <p>プレミアム和歌山詰合せ 梅グラッセ 5粒×2 梅蜜 120g×1 うめの塩 100g×1</p> <p>紀州南高梅を砂糖、はちみつのみでじっくり漬け込んだ「梅グラッセ」と芳醇な「梅蜜」のセットに、紀州南高梅の梅酢から作り出した「うめの塩」を特別にセットしました。 【(株)ふみこ農園】</p>	 <p>柚梅(ゆうばい)セット 古城梅 10ヶ入り むろの柚 10ヶ入り</p> <p>紀州特産の梅・柚子を形どった一口羊羹です。古城梅には天然しそ・梅肉、むろの柚子には天然柚子を入れてあります。文左の郷土菓子は種々の材料が良く調和を保ちながらかもし出すほのぼのとした、手作りならではの味です。【文左】</p>	 <p>銀麟の輝 詰合せ 冷凍釜揚げしらす 260g、 ちりめん山椒 240g 化粧箱入り</p> <p>「釜揚げしらす」は新鮮で良質なしらすを、赤穂の塩で釜ゆでしました。「ちりめん山椒」は旨みのある新鮮なちりめんを、風味豊かな湯浅醤油とぶどう山椒で炊きあげました。山椒の実から弾ける、爽やかな辛みと香りが特徴です。 【まるとも海産】</p>
<p>22</p>  <p>紀州名産 なんば焼 なんば焼 300g×3枚</p> <p>紀州では江戸時代から南蛮国より伝わる焼き蒲鉾です。近海で獲れた魚を主原料に、「すり身」にして昔ながらの製法で丹念に焼き上げており、身は白く弾力があり、加えて魚の素材を生かした、まろやかな味が格別です。【西山蒲鉾店】</p>	<p>23</p>  <p>鯨大和煮セット 鯨大和煮 200g×3個</p> <p>昔ながらの味付けにこだわり甘辛く仕上げております。地元で水揚げされた鯨を使用し、常に新鮮な鯨をお客様へ出荷させていただきます。 【(有)カネヨシ由谷水産】</p>	<p>24</p>  <p>紀州あせ葉寿司 化粧箱 鯖 14個入り</p> <p>紀州には全国に名産と知られる「南高梅」があります。その味わい、まろやかな南高梅を使用し、また魚は近海ものを厳選し艶やかに炊き上げた寿司飯をあせの葉(イネ科の植物)で一つ一つ丁寧に包みました。 【(株)笹一】</p>
<p>25</p>  <p>IPPの恵みハム・ウイナーセット あらびき 110g、チョリソ 110g、 ももハム 150g、焼き猪豚 150g</p> <p>豚肉のやわらかさ、くせのない肉本来の旨みが楽しめるIPPはすさみ町で生まれました。南紀熊野の美しい大自然の中でストレスなく育てられた豚を自社飼育、自社加工にこだわり、熟練職人手作りの本格ハム・ウイナーをぜひ御賞味ください。 【(株)イブファーム】</p>	<p>26</p>  <p>和歌山 丸高中華そば 3食入×2セット・4食入×1セット</p> <p>昭和15年、先代が和歌山市高松で始めた屋台店が発祥。コクがあるのに、さっぱりとした、しょう油ベースのとんこつ味に仕上げました。 【(有)柏木製麺所】</p>	<p>27</p>  <p>金山寺味噌 瓊醬 330g×2、450g×1</p> <p>米・はだか麦・大豆、すべての穀類に麹菌を生育させ、瓜、茄子、紫蘇、生姜の野菜を生のまま漬け込み熟成させています。長期保存が利き、和歌山では、そのまま食べるお味噌(おかず味噌)として大変重宝されています。【川善味噌(株)】</p>

お 知 ら せ

2 8

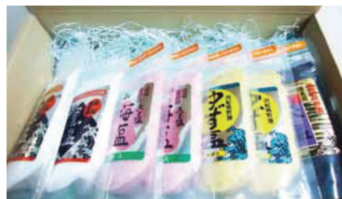


昔造り紀州金山寺味噌

600g × 2 個

純国産の精選した米、大麦、大豆と赤穂のにがり塩を仕込み塩に使用し、明治 39 年の創業以来変わらぬ製法でうり・なす・生姜・しそとともに約半年間熟成させたおかず味噌の逸品。【榎やまだ】

2 9



熊野の塩セット

黒塩・梅塩・ゆず塩 各 2 個

炭塩 1 個

黒塩は南紀熊野灘の海水を汲み上げ、釜で煮詰めて天日干しで仕上げた本格的な手づくり塩です。梅塩・ゆず塩・炭塩も御一緒に色々な味を御賞味ください。【熊野黒潮本舗】

3 0



大吟醸「熊楠」

720ml

世界一統ゆかりの巨人ー南方熊楠の生誕 120 年に記念して発売した大吟醸酒。南方熊楠・昭和天皇御進講時の句をラベルに、縦型のダンボールケースに入れました。大吟醸の馥郁たる香りとまろやかな味。【榎世界一統】

3 1



大吟醸紀伊国屋文左衛門(黒)

720ml

「2014 度モンドセレクション最高金賞受賞」。全量兵庫産「山田錦」を 35% まで磨きあげました。極上の上品さと香の繊細さを持つ最高峰の大吟醸です。

【中野 B C 株】

3 2



有田みかんスパークリングワインセット

みかんシュワッ酒 330ml 6 本

みかんの本格スパークリングワインです。有田で育った美味しいみかんを原料に酵母菌で大切に育てたワインをベースにスパークリングに仕上げました。アルコール度数も 6% と飲みやすく、ポンッと開けてそのままお飲みいただける可愛い小瓶も魅力です。

【花野食品】

イベント情報(4月11日～5月10日)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
4/13～ 4/15	熊野本宮大社例大祭	田辺市・熊野本宮大社	熊野本宮大社 0735-42-0009
4/14	桜花祭	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
4/15～ 4/19	La Festa Primavera 2016	和歌山市・ 島精機製作所ほか	和歌山市観光課 073-435-1234
4/17	花盛祭	かつらぎ町・ 丹生都比売神社	丹生都比売神社 0736-26-0102
4/20	上阿田木神社祭礼	日高川町・上阿田木神社	上阿田木神社 0738-56-0207
4/20 4/21	高山寺春まつり	田辺市・高山寺	高山寺 0739-22-0274
4/21	奥之院萬燈会	高野町・奥之院	金剛峯寺 0736-56-2011
4/23～ 5/5	みやまの里ふじまつり	日高川町・みやまの里	ふじまつり実行委員会 0738-57-0180
4/27	道成寺会式	日高川町・道成寺	道成寺 0738-22-0543
4/29	生石高原山開き	紀美野町、有田川町 ・生石高原	紀美野町産業課 073-489-2430 有田川町商工観光課 0737-52-2111
4/29～ 5/3	ゆあさ行灯アート展	湯浅町・湯浅重要伝統的 建造物群保存地区	重伝建 10 周年実行委員会 0737-62-4865
5/3	海開き	白浜町・白良浜海水浴場	白浜観光協会 0739-43-5511
5/3	観光筏下り開航式	北山村	北山村観光センター 0735-49-2324
5/3	船玉神社祭	田辺市・船玉神社	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
5/3	イノブタダービー	すさみ町・すさみ海水浴場	イノブタダービー実行委員会 0739-55-2293
5/7～ 5/8	真田まつり武者行列	九度山町・ 道の駅「柿の郷くどやま」	真田祭実行委員会 0736-54-2019
5/8	興国寺花祭り	由良町・興国寺	興国寺 0738-65-0154

自然・風物情報(4月中旬～5月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
4月中旬	「秀衡桜」満開	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
4月中旬	水芭蕉見ごろ	田辺市・中辺路町近露	中辺路観光協会 0739-64-1470
4月中旬	牡丹の開花	九度山町・真田庵周辺	九度山町観光協会 0736-54-9966
4月下旬	フジ見ごろ	和歌山市・四季の郷公園	四季の郷公園 073-478-0070
4月下旬	ツツジ満開	和歌山市・ 四季の郷公園ほか	四季の郷公園 073-478-0070
4月下旬	カキツバタ見ごろ	和歌山市・養翠園	養翠園 073-444-1430
4月下旬	「川添茶」茶摘み始まる	白浜町・市鹿野	J A 紀南 0739-23-3450
4月下旬	シラス漁最盛期	湯浅町ほか	湯浅湾漁協 0737-62-4581
4月下旬	シャクナゲ見ごろ	印南町・川又観音	川又観音 0738-46-0373
		高野町・金剛三昧院	金剛三昧院 0736-56-3838
5月上旬	アユ釣りが解禁	県内各地	和歌山県内水面漁業協同 組合連合会 0736-66-0477
5月上旬	ラベンダー咲き誇る	上富田町・富田川河川敷	上富田町観光協会 0739-47-0550
		和歌山市・ 西ノ庄ふれあいの郷	西ノ庄ふれあいの郷管 理事務所 073-456-3566
5月上旬	あやめ満開	日高川町・あやめ公園	日高川町観光協会 0738-22-2041



川添茶は、霧深く昼夜の温度差が大きい山間部で栽培した一番茶の新芽を、栽培農家の方々が手揉みの高度な技術を活かして機械揉みで製茶したものです。
普通蒸ししてしっかり揉みあげた、澄んだ黄金色で、香味が高く、甘くて旨みがある煎茶の名品です。

～編集後記～

新年度を迎えましたが、引き続き編集長を務めることとなりました中村です。

昨年度は、編集長1年目ということで皆さんに喜んでいただける記事をお届けできるかという不安もありましたが、今年度も気分を新たに和歌山の旬な情報をお知らせして参りますので、よろしく願いいたします。

さて、県庁前の桜をはじめ県内各地で桜が見頃を迎え、すっかり春の装いとなりました。皆さんの地域では桜の便りはいかがでしょう。

毎年この時期は、新規採用職員も入庁し、私自身も新鮮な気分になります。知事からも、『何事も「やっちゃえ」、ドジしたらしょうがないというくらいの感じで大いにチャレンジして、人のために尽くしてもらいたい』と訓辞がありました。まさにその通りで、萎縮することなく、何事にも前向きに取り組む姿勢を忘れずに仕事をしなければと改めて感じたところです。

ところで、平成27年度も最後まで、ダムアワードで洪水調節賞受賞、強靱化大賞受賞、女子旅日本一と嬉しいニュースをお届けすることができました。今年度も、和歌山が明るくなるような記事をたくさん御紹介できるよう、県をあげて取組を進めてまいります。

現在、NHK大河ドラマ「真田丸」が放送中ですが、それに合わせて、真田ゆかりの地である九度山町に「九度山・真田ミュージアム」がオープンしました。さらに、今年9月公開予定の映画「真田十勇士」の撮影が和歌山市内で行われたこともあり、まさに真田一色に県内は盛り上がっているところです。

県では、これを絶好の機会をとらえて、戦国わかやま誘客キャンペーンや「水の国、わかやま。」キャンペーンなどに加え、世界農業遺産に認定された「みなべ・田辺の梅システム」など魅力満載の和歌山をPRして参りますので、皆さんも是非和歌山にお越しください。

知事室秘書課長 中村 一人

★「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是非御覧ください。

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

<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。



2016年(平成28年)4月 NO.96

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