

和歌山だより

平成28年
(2016) 6月号



旧和歌山県会議事堂（岩出市）

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス… P2～P9
3. お知らせ…………… P10～P15
4. ふるさと歳時記…………… P16～P17

この県会議事堂は、明治31年に和歌山市一番丁に建築されたものであり、明治44年には夏目漱石が「現代日本の開化」と題した講演を行いました。



地方創生総合戦略と長期総合計画

日本は、ずっと出生率が低下してきたため、本格的な高齢化社会と人口減少の時期を迎えています。日本全体でも、我々が享受してきた企業経営や人材養成、さらには医療や福祉の数々の誇るべき制度が危機を迎えていますし、特に人口減少の激しい地方は、「消滅自治体」などと名付けられなくても、生き残りのため胸突き八丁の時を迎えています。そのため、「地方創生」が大きな政策テーマとなり、国でも法律ができ、国版の「まち・ひと・しごと創生総合戦略」が作られ、数々の地方支援政策がうたれています。和歌山県でも昨年6月8日県版の総合戦略を作り、今年度はその初年度として野心的な新政策を作り、これから実施に移そうとしている所です。

産業振興や若者へのアピールにより県内の雇用を増やし、人口の社会減を少なくするとともに、少子化対策をうんと厚くして、子どもさんを多く産み育ててもらおうとしています。もちろん人の生き方はそれぞれの人が決めるべき事でありますので、他人がとやかく言うのは間違いですが、少なくとも何らかの理由で、子どもを持たない、育てられないという障害だけは、できるだけ除いていこうとしているのです。

一方、和歌山県が、これから長い目で見てどういう風に生きていこうか、人々をどう幸せにしていこうか、将来を見据えて、10年間ぐらいの目標とその実行計画を定めるのが長期総合計画です。現行の計画は平成20年度から平成29年度。平成19年度にこれを県庁の皆で議論をした時の熱気は今でも思い出されます。色々な時代の変わり目がたくさん予測される今こそ、次なる和歌山県の長期計画を議論すべき時期です。

4月7日、その作業がスタートしました。県民全ての方々を巻き込んで、今後10年間我々が依るべき立派な長期計画を作り上げたいと思います。



5/31 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。

●ふるさと教育副読本「わかやま何でも帳」を改訂し、県内全ての中学生に配付します。

和歌山のことを聞かれたとき、皆さんはどのように話されますか。例えば、「和歌山のすてきなところはどこですか?」「和歌山の自慢できるところはどこですか?」と聞かれたとき、改めて説明しようとする、と、案外知らないことが多いものです。

そこで、ふるさと和歌山の自然、歴史、文化、そして先人たちのことをもっと知ってもらいたい、また、「なぜ」「どうして」と探求する心を大切に、自信と誇りと真っ直ぐな志を育みたいという想いを込めて、平成22年にふるさと教育副読本「わかやま何でも帳」を発行しました。

そしてこの度、各種データの更新はもちろんのこと、44年ぶりに開催された「紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会」、平成26年度に認定された「南紀熊野ジオパーク」、観光や防災対策に関する情報を追加するなど、より充実した内容へと改訂を行いました。

「わかやま何でも帳」は、大体中学生でもわかるように記載しています。従来は、学校に配布して授業の時に使用するという形をとっていましたが、今回はすべての中学生に配るようにしています。そうすれば、自宅に持ち帰って見ることができますし、宿題として活用することもできます。

学校向けには教育委員会が作成していますが、より多くの皆さんにも読んでいただけるよう和歌山放送から販売も行っています。

県内主要書店であるTSUTAYA WAYと宮脇書店に加え、和歌山放送のホームページでインターネットにより販売しています。

皆さんも、「わかやま何でも帳」で「ふるさと和歌山」を再発見してみてください。



●和歌山県知事表彰式を開催しました。

5月31日、「平成28年和歌山県知事表彰式」を挙行し、54名と3団体の方々に、仁坂知事から表彰状と記念品を贈呈しました。

この表彰は、公共の福祉増進に功労のあった方、その他県民の模範となるべき方の功績を顕彰するもので、昭和28年に始まりこれまで多くの方々にお贈りしてきました。

式辞の中で、知事は「受賞者の皆さんは他の模範であり、各々の堅実な活動のうえに今日の和歌山県がある」と祝意を述べました。



受賞者を代表して田中光敏氏（映画監督）から、受賞に対するお礼とともに、「海難1890という映画は、和歌山県の先人の行いがあってこそ撮ることができた。この映画を通じて、思いやりの心を世界に伝えたい。」と挨拶されました。

なお、受賞者は以下の方々です。



【知事表彰受賞者】（順不同・敬称略）

（地方自治の振興）地方自治の育成・発展に尽くされた方々

岩城 守、大橋健一、田代範義、湊谷幸三

（保健福祉の増進）地域の福祉や医療、保健衛生の向上に尽くされた方々

赤井美佐子、門脇静代、喜多英隆、土屋知代、土井伊津子、仲尾三津造、
南條輝志男、面 和代、西岡昭規、服部恵伊子、松崎交作、宮脇憲二、山田貢司

（環境衛生の向上）環境整備や食品衛生向上に努め、環境衛生の発展に尽くされた方々

池田一雄、辻本恵一、目良 敏

（暮らしの安全及び向上）地域の交通安全や防犯活動、防災活動、運輸業などを通じ、
県民生活の安全と向上に尽くされた方々

出未可成、華山楠朗、大倉文子、谷口洋子、上面章久、田中洋一、熊代了三、
田倉成幸、みなべ町自主防災会連絡協議会

（教育、文化等の振興）芸術・伝統技術を通じた地域文化の振興、国際交流の進展、
教育の充実、人権啓発活動に尽くされた方々

赤阪修一、岩橋和廣、鎌田富士夫、近藤信隆、田中光敏

（産業の振興）商工業・農林水産業・建設業などでの活動を通じ、業界の振興及び育成発展
に尽くされた方々

伊東満彦、上野山良彦、栗山 求、杉村泰久、鈴木 健、津守 久、堀井孝一、
山下郁夫、谷口秀雄、石神忠夫、北原康史、中谷莊吾、松川嘉之、竹内 隆、
小川宗章、金子省三、関 儀平、清水重延、天川進也、生石加工グループ

（ボランティア）精力的なボランティア活動により社会福祉の増進に尽くされた方

山本和子

（地域おこし）様々な分野での新たな取組により地域の活性化に尽くされた方々

前出 勇、細野溪流キャンプ場管理組合

●「和歌山県地域医療構想」を策定しました

近年、医療費が高騰し、医療提供体制を効率的にしなければいけないということで、医療介護総合確保推進法が一年前に成立しました。

「病院のコントロールと地域包括ケアシステムの中の在宅医療のシステムをきちんと作ってください。そして、これは県の仕事です。」というのが法律の趣旨で、県に策定が義務付けられています。

しかし、いくら県の権限とはいっても、勝手に進めるわけにはいきませんので、まず、病院がどんなふうになっているかということについて、7つの保健医療圏域ごとに実態を調べるところから始めました。

「病床がこれだけあるけれども実際に稼動している病床はどれだけか」というようなデータを基にして、政策的な判断も加え、どこでどういう機能を果たすと一番地域の実態に合っているかということも踏まえて、圏域ごとのベッド数を考えました。

ベッド数は、現在は12,540床ありますが、これを高度急性期、急性期、回復期、慢性期の4つの機能に分けて、高度急性期や急性期を削り、今後リハビリなどで必要となる回復期などを少し増やし、全体として目指すべきベッド数を2025年には9,506床にしようということです。

昨年の初め頃、国からガイドラインが出され、「和歌山県は3,000床ぐらい多いのではないですか」というようなことを言われていましたが、奇しくも3,000床ほどを削減するということになります。

ただ、ベッド数を削減するだけでは入院患者に迷惑がかかりますので、在宅の医療システムを作っていかなければいけません。これについても、地域の医療関係者の皆さんと、よく相談をしながら合意の上でやっていきます。

また、スケジュールとしては、今後約10年かけて9,506床に向けて、徐々に自主的に病院や有床診療所が協議をしながら対応していただくわけですが、まずは、医療法に基づく「協議の場」を圏域ごとに作りたいと思います。

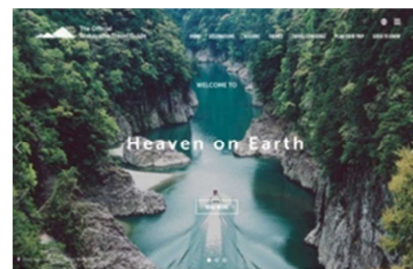
そして、それぞれ話し合いをしていただき、県も会議に入って協議をします。少しぎすぎすした会議になるかも分かりませんが、今後10年の間においては2年に1回ずつ診療報酬の改定がありますので、診療報酬の改定動向を見極めながら、徐々によい医療提供体制を整備していきたいと思っています。

患者さんの健康に責任のある各地域の医療機関が皆、「この病床数でよいのではないか。」と思ってもらえるように、これからよく話し合いをしていきます。



●多言語観光ウェブサイト全面リニューアル～世界に向けて和歌山の魅力を発信します～

これまでの外国語のウェブサイトは、日本人向けに書かれた日本語の文書を直訳して作成していることが多く、また、写真も少なく外国人の方からすると分かりにくいものとなっていました。



そこで、ベストセラー『新・観光立国論』（東洋経済新報社）の著者であるデービッド・アトキンソン氏に監修をお願いし、既存ウェブサイトを全面的にリニューアルしました。

新しい多言語観光サイト「Visit Wakayama」は、英語、フランス語、スペイン語、中国語（繁体／簡体）、韓国語、インドネシア語、タイ語の8言語に対応しており、外国人観光客の視点に立ち、美しい写真や映像を多用し見る人を惹きつける魅力的なデザインとなっています。

そして、パソコン、タブレット、スマートフォンというそれぞれの端末機器に応じた画面が表示されるよう最適化し、SNS や外国語宿泊予約サイト、地図データとの効果的な連携によって、海外の方にとって使いやすいサイトとなっています。

今回リニューアルしたウェブサイトを活用し、世界各国に和歌山の魅力を発信することにより、今後益々増加する外国人観光客の本県への誘客を図っていきます。

「Visit Wakayama」のアドレス URL: visitwakayama.jp（各言語共通）

デービッド・アトキンソン氏 プロフィール

小西美術工藝社代表取締役社長。元ゴールドマン・サックスアナリスト

1965年、イギリス生まれ。オックスフォード大学で「日本学」専攻。日本の伝統文化を守りつつ、旧習の縮図である伝統文化財をめぐる

行政や業界の改革への提言を続けている。観光庁「明日の日本を支える観光ビジョン構想会議」に有識者として参加。

●25年ぶり 和歌山県統計大会を開催しました

4月号でもお知らせしましたが、現在、和歌山県では国の機関である総務省統計局及び統計センターの誘致を働きかけています。そして、統計の利活用に関しては社会実験をして、その結果を見た上で考えましようとして政府で決定されたところです。



そうした中、誘致に向けての気運を盛り上げるため、実に25年ぶりとなる統計大会を5月16日に約250名の参加を得て開催しました。

式典では、今まで統計関係で表彰された方々に改めて知事感謝状をお贈りするとともに、平成26年の叙勲受章者、平成27年度の各大臣表彰受賞者、平成27年知事表彰受賞者の方々も披露させていただき、統計に関して功績のあった人が一堂に会するものとなりました。

今月の和歌山県政トピックス

また、式典後に行われた記念講演では、統計家 西内啓氏を迎え、「社会に役立つ統計の力」と題したご講演をいただきました。

西内氏は、東大の医学部の助教を務められたのち株式会社データビークルを創業し、ビジネス書大賞 2014 で大賞を受賞した「統計学が最強の学問である」という本を書かれており、統計についての見識のある方で、わかりやすく統計の重要性について話されました。



●和歌山県工業技術センターが創立100周年を迎えました！

「和歌山県工業技術センター」は、大正5年に「和歌山県工業試験場」として創設されて以来、本年4月を持って100周年を迎えました。

これまで、県内産業の中核的研究機関として、産業振興及び県内企業の技術力・研究開発力の向上に向けた総合的支援を行ってきました。

そして、100年という記念の年に合わせ、工業技術センターの技術力を紹介するための技術展示室を整備するとともに、地方創生交付金を活用して最新の分析・評価機器11機種を一挙に導入し、「コア技術」開発のため機能の充実も図っています。

コア技術の開発チームは、今後5～10年先の成長に必要なと思われる技術の開発と、県内企業への展開を進めていくため張り切っています。

5月20日には、知事、県議会議長をはじめ関係各団体など多数参加のもと、リニューアルセレモニーを開催しました。100周年記念プレートの除幕やテープカットののち、技術展示室や最新の分析・評価機器などの見学会を行いました。

工業技術センターでは、今年中に企業支援ツールを集約した4つのオープンラボの整備を行う予定です。それぞれの業種の人たちが利用しやすいようにして、また、単に利用するだけではなく、非常にレベルの高いものを作りながら利用してもらうということを考えています。



※「コア技術」とは、3Dデータ活用技術、画像処理・センシング技術、化学分析・材料評価技術など

●ねんりんピック紀の国わかやま2019実行委員会（仮称）設立準備会（第1回）を開催

本県では、高齢者も参加できるマスターズ系のスポーツ大会を来年から開催していくことになっています。

来年は「全日本マスターズ陸上競技選手権大会」を紀三井寺公園陸上競技場で行います。その次は「全国健康福祉祭（愛称：ねんりんピック）」を開催します。それから、2021年は関西広域連合全体で「ワールドマスターズゲームズ」を招致することになっています。



山口大会の様子

平成31（2019）年度に開催のねんりんピックは、全国から選手や関係者を含め約1万人が集う大きな大会であり、卓球やテニスなどの「スポーツ交流大会」の他にも、囲碁や将棋といった「文化交流大会」も行われます。また、「美術展」や「地域文化伝承館」など、さまざまな関連イベントも開催されます。

来年度には実行委員会を立ち上げる予定ですが、今年はその準備のための第1回目となる設立準備会を5月11日に開催いたしました。

県の福祉保健部長が会長を務め、冒頭挨拶の中で「当準備会としては、大会を開催するにあたっての基本的な方向性や開催種目・開催地市町村を盛り込んだ「基本構想」の案の検討などを進める」といった基本的な考え方を述べました。

事務局から、ねんりんピックの概要や基本構想の作成、今後のスケジュールについて説明を行い、参加委員から様々な意見が出されました。

今後、委員から出された意見などをもとに、基本構想の策定に取り組んでいきます。

●田辺スポーツパークで初めて 日本代表候補の強化合宿が行われます！

県では、障がい者スポーツの普及・啓発の場として「田辺スポーツパーク」が活用されるよう積極的に取り組んできた結果、4月号でお伝えしましたように、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に指定されました。

そしてこの度、リオデジャネイロパラリンピックに出場する陸上競技日本代表候補メンバーが揃って、初めての強化合宿（全体合宿）が6月14日（火）から18日（土）まで行なわれます。

強化合宿には、日本パラ陸上競技連盟・日本知的障害者陸上競技連盟・日本盲人マラソン協会所属の選手、コーチ合わせて40名程度が来県されます。

合宿期間中は、練習の様子を自由に見学できますので、世界レベルの障害者スポーツを身近に感じることができる絶好の機会となります。ぜひ、お立ち寄りください。

●「わかやま森林と樹木の日」記念行事を開催しました

平成23年5月に天皇・皇后両陛下ご臨場を仰ぎ開催した第62回全国植樹祭は、多くの参加者のもと感動的な式典となりました。

その精神や意義を後世に伝え、大切にするため「和歌山の森林及び樹木を守り育てる条例」を平成23年12月に制定し、5月22日を「わかやま森林と樹木の日」として設けました。

今年は、5月21日に北山村のおくところ公園で記念行事を開催しました。

冒頭、県農林水産部長から、「森林や樹木を守り育てる意識を共有し、木の国の豊かな自然をより良い形で次世代へ引き継げるよう取り組んでいきたい」と挨拶し、その後、「和歌山県緑化功労賞」の表彰式を行いました。

この賞は、森林及び樹木を守り、または育てる活動について、特に顕著な功績があった方々を表彰するもので、今年度は、上富田町立生馬小学校、紀南木材新緑會、水軒の浜に松を植える会の3団体にお贈りしました。

表彰式に続いて記念植樹を行い、天皇陛下にお手蒔きいただいた「オガタマノキ」の苗木と皇后陛下にお手蒔きいただいた「クマノミズキ」及び「トガサワラ」の苗木を1本ずつ合計3本を植樹しました。

式典終了後は木工体験等を行い、参加者は森林や樹木の恵みを改めて感じていました。



●和歌山県が立命館大学と就職支援協定を締結！

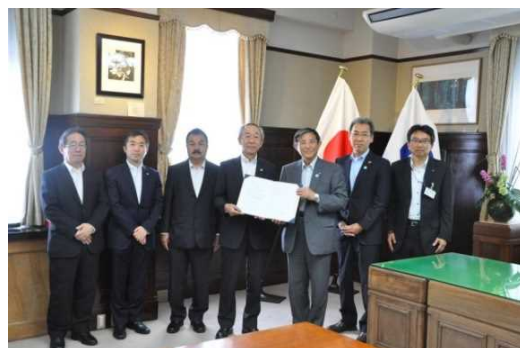
県では、県内に大学が少ないことから、高校を卒業した多くの生徒が県外に進学している状況にあります。また、大学卒業後の就職も本県に戻ってくる割合が低い状況です。

そこで、立命館大学と相互に連携・協力して和歌山県産業の次代を担う人材の育成・確保を図ることを目的に、就職支援協定を締結しました。

大学との就職支援協定は、今回がはじめてのケースになります。

5月26日には、立命館大学 吉田美喜夫 学長出席のもと協定調印式を行いました。

今後、県でたくさんの就職情報や和歌山県が有利であること、また、暮らし易いなどのデータを作り、学生に届くようにします。大学レベルでそういう情報を伝える機会を提供してもらうことは、県内企業への就職に大変強力なものになると思います。



●「大阪和歌山県人会」総会が開催されました

5月22日、大阪和歌山県人会総会・懇親会が天王寺のホテルアウイーナ大阪において開催されました。

懇親会の冒頭、佐竹和彦会長が、出席の方々にお礼を述べられるとともに、役員改選の年であったため、改めて新役員就任の紹介がありました。また、今後は新しいメンバーの加入を促すとともに、県人会が将来に続くよううまくバトンタッチすることが必要である旨を述べられました。

大阪和歌山県人会の皆さんには、ふるさと納税等でご協力をいただいていることに感謝申し上げます。



●「堺和歌山県人会」総会が開催されました

6月5日、堺和歌山県人会第55回総会・懇親会がホテル・アゴーラリージェンシー堺において、開催されました。

懇親会の冒頭、亀谷忠夫会長が、出席の方々に会の運営へのご協力に対する感謝の念とともに、熊本地震の被災者に対して哀悼の意を述べられました。

歓談の合間には、堺徳島県人会がご厚意で阿波踊りを披露され、会場は非常に盛り上がりました。

また、4月の地震で甚大な被害を被った熊本県への義援金を、堺熊本県人会の橋口副会長に手渡されました。

堺和歌山県人会の皆さんには、ふるさと納税等でご協力をいただいていることに感謝申し上げます。



和歌山県農水産物・加工食品の販売促進戦略 アクションプログラム2016

～おいしい！健康わかやま～

本県では、農水産物や加工食品といった県産品を、国内外で広く扱っていただくための販路開拓にとりくんでいます。今年も販売促進戦略アクションプログラムを策定しました。

※詳しくは、和歌山県ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/documents/ap.pdf>

○和歌山県農水産物・加工食品の販売促進戦略



おいしい！健康わかやまの魅力発信

- 『おいしい！健康わかやま』イメージ定着戦略
- 県産食材テロワールの発信
- 『おいしい！健康わかやま』機能性PR
- ブランド創出を目指した高級販路の開拓
- JAグループとのブランド向上対策
- 有名百貨店への提案活動
- 外食産業等との連携で県産品のブランド化
- 「本格梅酒」の消費拡大戦略
- 地域産品の情報発信
- 和(なご)みックスプロジェクトの推進
- ご当地グルメ(ポンチ・バーガー)の全国発信
- ふるさと祭り東京で消費者へ県産品PR
- わかやま紀州館の充実強化による県産品PR
- 外国人観光客への県産品アピール



有利な販路の開拓

国内編

- 大型展示商談会への出展
- 新たな展示商談会への出展
- 食品卸・商社との連携による販路開拓
- わかやま産品商談会の開催
- プレミアム和歌山の販売促進
- YAHOO!ショッピング ふるさと和歌山わいわい市場
- 食品メーカー等とのコラボレーション
- 企業ニーズに基づく中間加工食品の販路開拓



海外編

- EUでの新たなブランド形成
- 果実の新たな市場開拓
- 海外におけるプロモーション
- 商談機会の創出
- 輸出取組事業者への総合支援



がんばる地域・生産者への支援

- オール和歌山で県産品の販売促進
- 新わかやま産農業ブランドの構築
- 消費者ニーズの観点で企業力アップを推進
- 県内の食品関連情報の収集とデータベースの充実



●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)のお礼と御案内

ふるさと和歌山応援寄附の取組に、多数の皆様のご理解とご賛同をいただき誠にありがとうございます。

お陰をもちまして、平成27年度は1,515名の方から50,814,700円の温かいご寄附を賜りました。また、心温まる力強い応援のメッセージを多数いただきました。紙面をもちました厚く御礼申し上げます。お寄せいただいた寄附金は、次のとおり活用させていただきますのでご報告申し上げます。

なお、寄附金額と事業への充当額の差は、翌年度に充当します。

寄附金活用事業		事業への充当時期 平成28年1月
「がん対策の充実」として がん患者への先進医療支援	2,800千円	
「南方熊楠記念館(白浜町)の整備」として (公財)南方熊楠記念館(白浜町)の整備	4,726千円	
「世界遺産『紀伊山地の霊場と参詣道』の保全や活用」として 熊野三山の熊野参詣道等の復旧、保全	6,900千円	
「わかやまの美しい海づくりの推進」として 海水浴場の整地や海岸保全施設の修繕	2,100千円	
「わかやまの文化財の保護を進める」として 旧西村家住宅の保存整備 宝来山神社本殿の保存整備	1,200千円 1,200千円	
「学校図書館や県立図書館の蔵書の充実」として 県立学校の図書館の蔵書の充実 県立図書館の蔵書を充実して県民・市町村への貸出しを推進	1,800千円 1,800千円	
「大切なふるさとの森を守り育てる」として 病虫害等に対する防除対策による森林保全	3,000千円	

「ふるさと和歌山応援寄附金」のパフレットを同封させていただいておりますので、本年も引き続き、応援していただきますようお願い申し上げます。

また、「ふるさと和歌山応援サイト」では、寄附申出時に公表に同意していただいた方のお名前や応援メッセージを掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

ふるさと和歌山応援サイト

検索

URL: <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>

2品お選びいただけます！

お礼の品一覧

1	2	3
 <p>紀州五代梅の夢想 五代梅・こんぶ梅 各5粒 一番人気の五代梅の大粒個包装とこんぶ梅の個包装 計10粒です。木箱に入ったギフトの最適商品です。</p> <p>【(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。 幸梅漬ははちみつ入りのうす塩風味で「池本」秘伝の美味しさです。 しそかつお梅はしそかつおぶしであっさりともろやかな仕立てです。</p> <p>【(株)池本商店】</p>	 <p>熊野古道を訪ねて はちみつ味(塩分約8%) 500g 紀州産の南高梅を国産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。</p> <p>【(株)いなみの里梅園】</p>
 <p>紀州五十五万石木箱 550g 木箱入り</p> <p>当社独自の製法で、こんぶのお出汁で丹念にまろやかな味わいに仕上げた逸品です。</p> <p>【河本食品(株)】</p>	 <p>みなベセット 福寿梅250g・永遠250g 梅黒酢290ml</p> <p>紀州南高梅のA級品を使用し当社人気NO.1のふくじゅ梅250g、はちみつで漬け込んだ永遠250g。黒酢に自社農園で収穫した南高梅を漬け込んだ梅黒酢は水で3~5倍に薄めて飲んでください。</p> <p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	 <p>紀州の逸品 百花一粒 まろの梅 500g なんこうめジャム 200g×2本</p> <p>紀州産南高梅を塩分7%のうす塩味に仕上げたあまずっぱい梅干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です。</p> <p>【紀南農業協同組合】</p>
 <p>紀州南高梅 夢葵 彩の舞 はちみつ梅(塩分約8%)・しそ漬け梅(塩分約14%)昆布包み梅(塩分約8%)・桜葉包み梅(塩分約8%) 各4粒</p> <p>紀州南高梅を使用し、こだわりの4つの味わいの梅干しに仕上げました。甘さ・しょっぱさ・香り・旨味・食感・色彩等多彩な梅の味わいをお楽しみください。</p> <p>【(株)紀和農園プロダクツ】</p>	 <p>はちみつ仕立て「極」 大粒(4L)の梅干し 12粒</p> <p>1粒1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ろやかな味。ジューシーな梅の果肉とはちみつの甘さが互いを引き立てます。</p> <p>【(株)勝徳梅】</p>	 <p>紀州みなべ南高梅 雪どけ 800g(塩分8%)</p> <p>環境にやさしい農法に取り組み、完熟南高梅を使用し製造から販売にいたるまで自社で行い、安心・安全な商品作りを行っております。雪どけは、甘口で食べやすく、お子様からご年配の方まで幅広く愛されており、ギフト商品としても大変喜ばれております。</p> <p>【ふたばの梅干】</p>

<p style="text-align: center;">10</p>  <p style="text-align: center;">紀州南高梅 不動の梅 梅干し(うす塩味) 850g</p> <p>紀州南高梅の中でも、大粒で特に良質な梅干のみを使用し、当店一番人気の「うす塩」に仕上げました。梅干本来の味わいと程よい甘みで、創業以来、幅広い世代の皆さまに支持されています。この機会にぜひご賞味ください。</p> <p style="text-align: right;">【(株)不動農園】</p>	<p style="text-align: center;">11</p>  <p style="text-align: center;">自慢の梅干 2種 白龍梅(塩分約12%) 和み梅(塩分約5%) 各430g</p> <p>自家梅園産南高梅を大切に育て漬け込みました。白龍梅は、梅本来の味が生きた上品なうす塩の梅干。ご飯によく合います。和み梅は、蜂蜜をたっぷり使ったかなり甘口の梅干。お茶請けにもピッタリです。どちらも特大粒の果肉まで柔らかい梅の美です。</p> <p style="text-align: right;">【横山食品(株)】</p>	<p style="text-align: center;">12</p>  <p style="text-align: center;">100%ピュアジュース 180ml入</p> <p>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。味が濃く、のどごしスツクリ。3種ともモンドセレクション受賞。世界が認めた味をぜひご賞味ください。</p> <p style="text-align: right;">【(株)伊藤農園】</p>
<p style="text-align: center;">13</p>  <p style="text-align: center;">大師の水 500ml 24本</p> <p>この「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。「大師の水」は軟水(硬度41mg/L)で、日本茶、紅茶、珈琲、ウイスキーの水割りに好相性です。</p> <p style="text-align: right;">【紀州紀文会(有)】</p>	<p style="text-align: center;">14</p>  <p style="text-align: center;">なかよし柚香ちゃん 柚香ちゃん 160ml 10本 はちみつ柚香ちゃん160ml 10本</p> <p>すっきりタイプストレートドリンク「柚香ちゃん」とはちみつ入りの甘い「はちみつ柚香ちゃん」を詰合せました。</p> <p style="text-align: right;">【農事組合法人 古座川ゆず平井の里】</p>	<p style="text-align: center;">15</p>  <p style="text-align: center;">味ーしぼり詰め合わせ 味ーしぼり720ml・黄金ジャム300g 味ージュレ150g 2本</p> <p>糖度12度以上に仕上げた、100%有田みかんジュース「味ーしぼり」と、一度食べたら癖になる濃厚みかんゼリー「味ージュレ」、さらになめらかな舌触りのジャム「黄金ジャム」3品セットです。早和果樹園自慢の詰め合わせです。</p> <p style="text-align: right;">【(株)早和果樹園】</p>
<p style="text-align: center;">16</p>  <p>Wakayama Ginger Ale アソートセット 生姜丸しぼり Wakayama Ginger Ale 梅ひと雫 Wakayama Ginger Ale 各6本 化粧箱入</p> <p>和歌山ご当地ジュースWakayama Ginger Aleです。2種類の味を楽しむ贅沢なアソートセットです。</p> <p style="text-align: right;">【わかやま農業協同組合】</p>	<p style="text-align: center;">17</p>  <p style="text-align: center;">生姜ちっぷす詰合せ 50g 6袋</p> <p>全国でも有数の生産量を誇る和歌山産の生姜。そのなかから厳選された生姜を、一枚ずつ丁寧に手作業で造りあげた逸品です。</p> <p style="text-align: right;">【カフェモコ】</p>	<p style="text-align: center;">18</p>  <p style="text-align: center;">天狗力餅 20個</p> <p>表千家の茶会にも使われた銘品「天狗力餅」は、北海道十勝産小豆を使った漉しあんを、求肥餅でつつんでいます。ふ焼き煎餅餅で挟んでお召し上がりください。</p> <p style="text-align: right;">【菓匠 錦花堂】</p>

<p>19</p>  <p>くろさわ牧場のアイスクリーム ミルク 90ml 8個 和歌山の海をのぞむ高原で、1年中のびのびと放牧で牛を飼育している黒沢牧場。日本ではとても珍しい「周年放牧」のHAPPYな牛たちの搾りたて生乳を使ってアイスクリームを牧場内で一つひとつ手づくりしています。</p> <p>【農事組合法人 黒沢牧場】</p>	<p>20</p>  <p>まるごと田村みかんゼリーセット 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。</p> <p>【(株)小南農園】</p>	<p>21</p>  <p>紀州銘菓かげろう・袖もなかセット かげろう20個・袖もなか21個 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袖あんが特徴の「袖もなか」は数々の賞を受賞し紀州銘菓としてご愛顧頂いております。</p> <p>【(株)福菱】</p>
<p>22</p>  <p>フルーツコンポートセット コンポート丸ごと温州みかん350g コンポート房ごとほっさく350g わかやまポンチ140g 和歌山県産のフルーツを使用し、甘すぎないジュレでコンポートに仕上げました。フルーツの自然な甘みと味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>	<p>23</p>  <p>柚梅(ゆうばい)セット 古城梅10ヶ・むろの柚10ヶ 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ゆずを入れています。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。</p> <p>【文左】</p>	<p>24</p>  <p>本竹皮包み羊羹セット 塩羊羹・柚子羊羹 各1本 紅葉屋本舗の羊羹は「美味しい」「安全」「安心」「自然」を貫き、添加物は一切使用せず厳選された素材だけを使用し、一本一本職人の手で真心込めて丁寧にお作りいたしております。外はパリッと中身はしっかりの昔ながらの羊羹2本セットです。</p> <p>【紅葉屋本舗】</p>
<p>25</p>  <p>銀麟の輝 詰合せセット 釜揚げしらす260g ちりめん山椒240g 化粧箱入り 新鮮で良質なしらすを新鮮なまま、高温の厚釜で躍らせるように釜揚げした「釜揚げしらす」。「ちりめん山椒」は、有田川町清水産のぶどう山椒と湯浅の香り高い豊かな醤油を使用。丹精込めて丁寧に炊き上げ、甘さを控えた上品な一品に仕上げました。</p> <p>【まるとも海産】</p>	<p>26</p>  <p>紀州名産 なんば焼 300g 3枚 化粧箱入り 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。</p> <p>【西山蒲鉾店】</p>	<p>27</p>  <p>鯨大和煮セット 200g 3個 太地港で水揚げされた近海産の鯨を使用し、甘辛く昔なつかしい味わいに仕上げました。</p> <p>【(有)カネヨシ由谷水産】</p>

<p>28</p>  <p>紀州勝浦まぐろCAN(マクロ経済学シリーズ) まぐろ水煮90g 3缶 まぐろオイル漬け 90g 2缶 まぐろオイル漬け 180g 3缶 まぐろの町、那智勝浦発!! 紀州勝浦産まぐろ(ピンナガマグロ)を使用し、新鮮なままで身をさばいて缶詰にすることで独自の食感と味わいのある缶詰が出来ました。</p> <p>【勝浦漁業協同組合】</p>	<p>29</p>  <p>紀州あせ葉寿司 鯖14個</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)で一つ一つ丁寧に手包みしました。</p> <p>【(株)笹一】</p>	<p>30</p>  <p>イノブタ ハム・ウィンナーセット チョリソウィンナー・あらびきウィンナー・モモハム・ホワイトウィンナー 各1個 イノブタ「イブの恵み」と自社農場で生産した新たなイノブタ「イブ美豚」の食べ比べセットです。</p> <p>【(株)イブファーム】</p>	<p>31</p>  <p>和歌山 丸高中華そば 丸高中華そば3食入 2個 4食入 1個</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、さっぱりとした味に仕上げました。</p> <p>【(有)柏木製麺所】</p>
<p>32</p>  <p>金山寺味噌 330g折入り 2個 450gタル入り 1個</p> <p>和歌山県に古くから伝承されてきた、米、はだか麦、大豆、白瓜、茄子、生姜、しそを混合した、野菜たっぷりな「そのまま食べるお味噌」です。</p> <p>【川善味噌(株)】</p>	<p>33</p>  <p>昔造り紀州金山寺味噌 600g 2個</p> <p>純国産の精選した米、大麦、大豆を赤穂のにがり塩で仕込み、明治39年の創業以来変わらぬ製法でうりなす・生姜・しそとともに半年間熟成しました。</p> <p>【(株)やまだ】</p>	<p>34</p>  <p>湯浅醤油詰合せ 手作り醤油生醤油濁り醬 720ml 1本 浅たまり900ml 1本</p> <p>歴史的な背景を忠実に再現した本醸造生醤油濁り醬720mlと松材の薪で火入れた手づくり醤油900mlとの真正銘手づくり湯浅醤油2本セット詰合せです。</p> <p>【(株)角長】</p>	<p>35</p>  <p>熊野の塩セット 黒潮・梅塩・ゆず塩 各2個 炭塩 1個</p> <p>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。色々な味をご賞味下さい。</p> <p>【熊野黒潮本舗】</p>
<p>36</p>  <p>大吟醸「熊楠」 720ml</p> <p>創業者の息子である南方熊楠を記念して製造しました。ふくよかな味と香りをお楽しみください。</p> <p>【(株)世界一統】</p>	<p>37</p>  <p>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」 1.8L 化粧箱入り</p> <p>「山田錦」と「雄町」を丹念に醸し、穏やかな吟醸香と、やわらかにふくらむ米の旨味、キレのある飲み口が特徴です。</p> <p>【中野BC(株)】</p>	<p>38</p>  <p>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頂ける可愛い小瓶も魅力です。</p> <p>【花野食品】</p>	

★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

イベント情報(6月11日～7月10日)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
6/14	あじさい祭り	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
6/15	青葉まつり	高野町・金剛峯寺	総本山金剛峯寺 0736-56-2011
6/19	あじさいまつり	有田川町・吉原若者広場	吉原あじさい祭実行 委員会 0737-32-3695
6/19	恋野あじさい祭	橋本市・ 恋し野の里あじさい園	恋野地区公民館 0736-33-2458
6/30	なごしのおおほらいしき 夏越大祓式	田辺市・熊野本宮大社	熊野本宮大社 0735-42-0009
7/1	海開き	和歌山市・片男波海水浴場 ほか県内各所	片男波海水浴場管理運 営委員会 073-447-9080
7/1～ 7/7	七夕祭り	和歌山市・淡嶋神社	淡嶋神社 073-459-0043
7/7		和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
7/7～ 7/9	ビルフィッシュ トーナメント in 串本	串本町・串本漁港等	串本町産業課 0735-62-0557
/	那智の滝大しめ縄張り替え	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321



地域の方々による手作りイベント「あじさいまつり」が、有田川町の若者広場で開催されます。

隣接する石垣尾神社では、この時期、地域の方々が20年以上かけて育ててきた4万本のあじさいがいっせいに咲き誇ります。

当日は、ステージイベントなども行われます。

自然・風物情報(6月中旬～7月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
6月中旬	スモモの収穫最盛期	田辺市	J A 紀南 0739-23-3450
6月中旬	南高梅出荷ピーク	印南町・集荷場	J A 紀州みなべいなみ 梅部会 0739-72-1174
6月中旬	新ショウガ収穫ピーク	和歌山市	J A わかやま 073-471-3731
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月下旬	ノウゼンカズラ見ごろ	田辺市・新庄総合公園	田辺市管理課 0739-26-9966
6月下旬	ササユリ見ごろ	田辺市・本宮町	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
6月下旬	大賀ハス開花	美浜町・大賀池	美浜町教育課 0738-22-7309
		紀の川市・青洲の里	青洲の里 0736-76-6008
7月上旬	「するめーる」暑中見舞い バージョン	すさみ町	和歌山南漁協 0739-55-2002
7月上旬	サンゴの産卵	串本町・ 串本海中公園センター	串本海中公園センター 0735-62-1122



大賀ハスとは、昭和26年、千葉市の東京大学農学部検見川厚生農場で、ハス博士といわれた故「大賀一郎」博士（当時関東学院大学教授）が、縄文時代に咲いていた古代ハスの種3粒を発見し、そのうちの一粒の開花に成功したものです。

大賀ハスと命名された古代ハスですが、高齢の大賀博士にとって、その品種保存と以後の研究は愛弟子の阪本祐二に託されました。阪本氏は日高郡藤田村吉田(現御坊市藤田町吉田)の出身です。

～編集後記～

すでに梅雨入りの発表もあり、和歌山でもムシムシと暑い日が続いていますが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。

6月に入り、定例の県議会が開会しました。初日となった6月2日は、昭和13年以来約80年ぶりに復原整備された「旧和歌山県議会議事堂（和歌山県指定文化財）」で行われました。明治・大正・昭和と和歌山の発展のために議論を重ねる先人たちの姿を見つめ続けてきたこの議事堂での開催は、感慨深いものでありました。

さて、冒頭の知事メッセージにありますように、県政の重要な総合的指針である長期総合計画の策定に向け取り組んでいるところです。

現在、各部局で、市町村はもとより各種団体をはじめ多くの皆さんと課題などについて意見交換を精力的に行っています。さらに、今後、県外の有識者の方々からも提言などをいただく予定です。

と同時に、平成29年度の新政策についても、検討をスタートさせています。昨年策定した「和歌山県まち・ひと・しごと創生総合戦略」や「和歌山県国土強靱化計画」に基づき様々な施策を行っていますが、さらにステップアップさせるべく、長期総合計画と平行して取り組んでいるところです。

また、先月25日には、本県に関係のある国会議員に対して、知事から平成29年度の国の施策や予算に関する提案や要望を説明し、その後関係省庁を訪問して、その必要性を訴えて参りました。

このように、将来の和歌山を見据え次代の活力ある和歌山を創っていくために、本年も大変重要な年です。

皆さんには、「ふるさと和歌山」発展のために、引き続きご支援賜りますようお願いいたします。

これから、じめじめと不快な日々が続きます。くれぐれも体調にはお気をつけください。

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。



2016年（平成28年）6月 NO.98

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