

和歌山だより

平成29年
(2017) 3月号



桃源郷（紀の川市）

桃色の霞とほのかに甘い香りで包まれた場所。そこはまるで俗世間を離れた別天地「桃源郷」のよう。やさしい空気に満たされたそんな夢の地が、紀の川の南側に3月下旬から4月上旬にかけて出現します。

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス…P2～P13
3. お知らせ…………… P14～P18
4. ふるさと歳時記…………… P19～P20



アリとキリギリス

アリとキリギリスという有名な話があります。キリギリスは夏のよい季節の時は歌いまくって楽しく過ごし、その間アリはせっせと巣を作り食料を集める。そして冬になって食料が無くなって、尾羽打ち枯らしたキリギリスは、アリのもとを訪れ、助けて下さいと哀れみを乞うという話です。

我々は、今を楽しく過ごす事も大事ですが、将来に備える事も同様に大事だという事をよく知っています。将来に備えるということは、貯蓄と投資にもお金を回すということです。もちろん将来の入り用に備えて貯蓄をしておく事も大事ですが、様々な事に投資をしておくことも大事です。

社会でも同じです。我々の生活を支える基盤がしっかりしていないと、日々の活動も上手くいきません。道路事情が悪いと、もっと良いところへ行くわいと企業が立地してくれないし、今いる企業も生産者も競争に負けてしまいます。学校や病院なども劣化していくので、時代に沿うように強化しつつ更新をしていかねば、そのつけは後世にどんどんたまっていきます。海岸や河川の堤防などもきちんと整備しておかないと、将来の災害で人々が苦しむことになります。一度作ったものも一定の補修をし続けなければえらいことになるでしょう。

しかし、「コンクリートから人へ」の大合唱が起こり、子ども手当やコメ農家への所得補償が提示されると、日本中がキリギリスになってしまったように思います。農業においても、コメの所得補償の代わりに、園地整備とか選果機のバージョンアップのような投資に回す予算が思いっきりカットされた事を、マスコミなどはまったく報じてくれませんでした。その結果、和歌山県の農業は、投資資金を確保するのが困難になり、大いに損をしました。

そしてキリギリスが躍動する夏が去っていくように、時があっという間に経ち、今やあの時の政府の政策が正しかったと言う人はほとんどいないと思います（それを推進した人で、あれは間違っていたと言う人もほとんどいません）が、国を挙げて本質的な事を深く反省しないと、また同じようなキリギリス狂騒曲が展開されるかもしれません。本質的な事は、今を楽しく生きるだけでなく、我々は将来のための投資をし続けなければならないという事です。



2/27 知事室にて

* 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。

●平成29年度新政策・当初予算を発表！

平成29年度の新政策は、この2月県議会で可決をお願いしています新たな長期総合計画と並行して議論を行ってまいりました。

特に今年は、固定観念にとらわれない斬新な発想で新長期総合計画に盛り込んだ施策を具体化した、新しい事業がたくさんあります。中でも、本県の社会構造の変革に結びつく重要な柱となる新しい試みは、3ページから6ページに記載のとおりです。

また、今日まで一生懸命取り組んできた事業も全て一から見直し、今後に必要な事業は継続をし、「これはどうかな。」と思うものやさらなる取組が必要なものは改善や拡充を行っています。さらに、目的を達成したもの、効果の上がない事業などは、思い切って廃止するなどして、次の事業に繋いでいます。

新政策は、次の5つを基本目標に展開していきます。

- 1 少子化をくい止める
- 2 安定した雇用を創出する
- 3 和歌山県への新しい「人の流れ」を創造する
- 4 安全・安心な暮らしを実現する
- 5 時代に合った地域をつくる

次に、平成29年度の当初予算（案）についてです。新しい長期総合計画のもと、“和歌山の再上昇”をもたらす新政策の予算の確保が必要ですが、財政状況を悪化させてはいけません。

こうした中であって、財政調整基金・県債管理基金を取り崩すことなく収支不足額を「0」に抑制して財政の健全化を確保し、決して減らすことができない、いわゆる義務的経費の社会保障関連予算も確保しつつ、新政策に重点的な予算措置を行っています。

そして、今後5年間を見通した『中期行財政経営プラン』を策定し、将来にわたる持続可能な行財政運営の確保を図っています。

平成29年度当初予算（案）

■歳出：5,655億円（対前年度△97億円、△1.7%）

■歳入：5,655億円

※ 収支不足額は、財政調整基金、県債管理基金を取り崩すことなく3年連続で0円

◆財政調整基金残高（29年度末見込）：41億円

◆県債管理基金残高（29年度末見込）：178億円

※ 不測の事態に備えるため、平成28年度当初予算時の年度末残高見込219億円と同じ規模を確保

結婚・子育て応援企業支援

社員の結婚と子育てを応援する**企業の認定制度を創設**するとともに、**企業同士による出会いの機会を創出**

結婚・子育て応援企業同盟

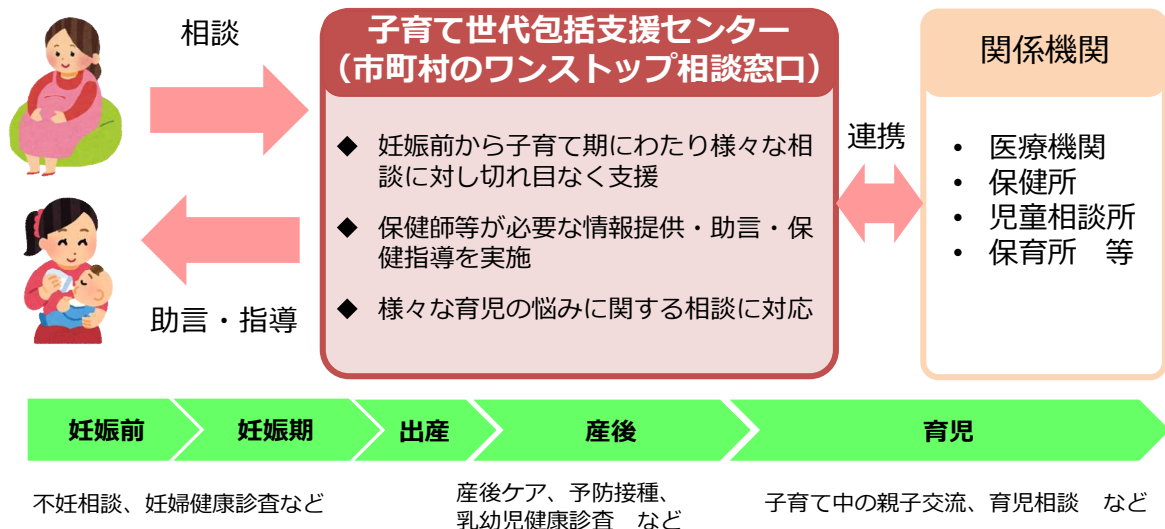
- ① 社員の結婚や子育て支援に取り組む企業の**認定基準を設定**
- ② 結婚・子育て**応援企業の認定**
- ③ 結婚・子育て**応援企業同盟の発足**
- ④ 先進的に取り組む**企業を表彰**

企業交流型婚活イベント

- ① 参加条件を設定し、企業を募集
- ② 参加企業は**婚活サポーター**を選任
正しい結婚支援のあり方講座受講
- ③ 婚活サポーターによる企業内でのイベント周知
- ④ **企業交流型婚活イベント開催**

子育て世代包括支援センター設置支援

妊娠・出産・子育て等の相談に**ワンストップ**で対応する体制を構築する市町村を支援



女性活躍企業同盟

企業・団体を組織化し、女性が活躍できる環境整備を促進

一定の基準を満たす企業等を**募集**

女性活躍のための取組

- ✓女性の採用・登用、職域の拡大
- ✓働きやすい職場環境づくり

女性の活躍に取り組む企業等を**組織化**

女性活躍企業同盟
発足式

- ・証明書の交付
- ・記念講演

特に優れた取組を行う企業等を**顕彰**

女性活躍推進賞表彰式

- ・企業団体部門
- ・個人部門

女性活躍推進フォーラム

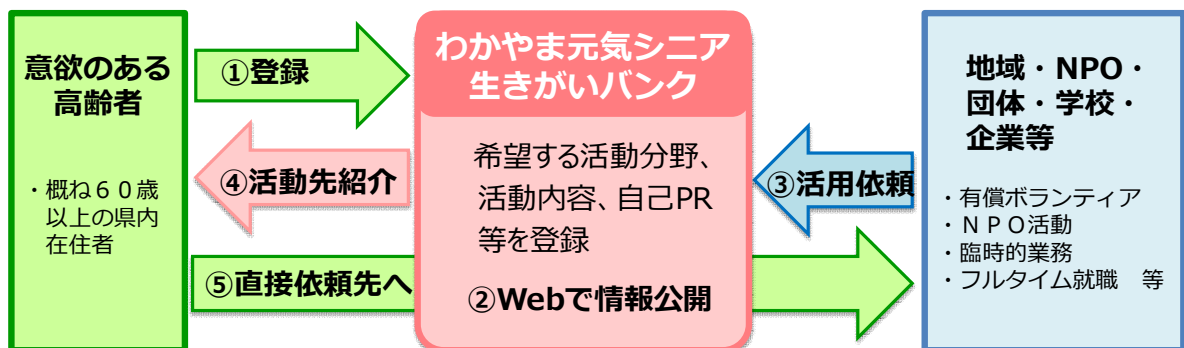
- ・先進的な取組を発信

- ◆積極的に取り組む企業を様々な機会を通じてPR
- ◆企業間の交流を通じて優れた取組を県内に普及

わかやま元気シニア生きがいバンク

ボランティア、NPO活動など社会参加を希望する
高齢者の人材バンクを整備

1 システムの構築



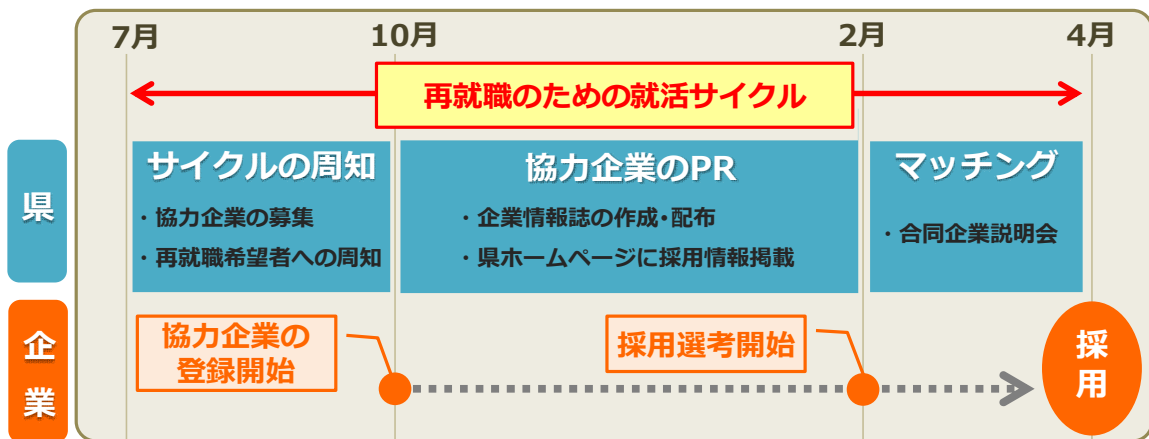
2 企業、団体の退職者や一般高齢者のバンク登録を促進

企業、各種団体等の代表者でバンクの趣旨に賛同する人を**生きがいバンク登録推進員**として、登録人材の確保活動を依頼

和歌山再就職支援「就活サイクル」プロジェクト

結婚・出産で離職した女性等の再就職を支援するため、
企業との協働による和歌山独自の**就活サイクル**を構築

2月を**就活月間**と設定し求人を集めることで、再就職希望者の就活を後押し



健康づくり県民運動の推進

生涯にわたり健康を維持するため、県民が手軽に楽しみながら運動できる
よう**地域コミュニティに密着した健康づくり**を推進

県民が手軽に楽しみながら運動できるよう、**専用のWebサイトやアプリ**を提供

地域コミュニティ型健康づくり

- 自治会単位で参加
- 参加者がポイントを自治会に報告し、Webサイトに入力

ウォーキングポイント	運動ポイント	自治会活動ポイント
8,000歩/1日 1ポイント	野球、テニス、ゴルフ、 ダンス、サッカー、等 1ポイント	自治会主催のジョギング、 草刈り、清掃隊、運動イベント等 2ポイント

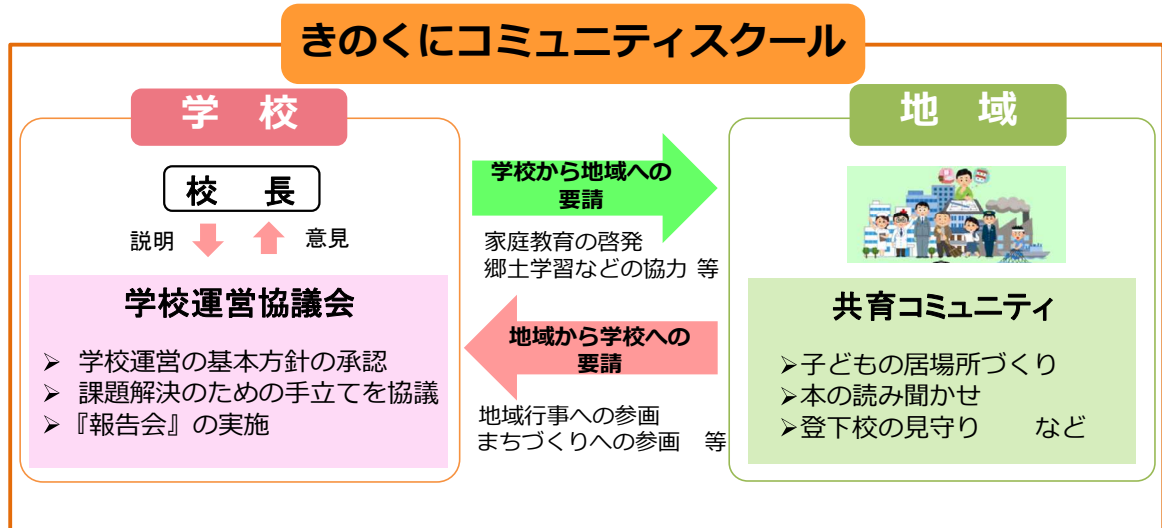
- 自治会単位のポイントランキングを公表し、**優良自治会を表彰**

個人参加型健康づくりウォーク

- 個人単位で参加
- 個人がWebサイトやアプリを活用し、歩数データを入力
- バーチャルで**紀州路一周**するなど参加者が達成感を実感
- 歩数に応じてランキングを公表し、**上位者を表彰**

きのくにコミュニティスクール推進

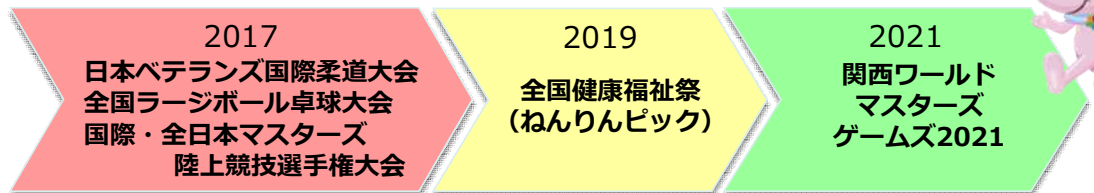
学校や地域が抱える様々な課題を解決するため、学校と地域が連携した取組を推進



さあ スポーツだ！プロジェクト

健康で心豊かにすごすため、「生涯にわたってスポーツに親しむ」気運を醸成

○マスターズスポーツの振興



○スポーツにふれ合う機会の創出

わかやまスポーツフェスタ2017の開催

日時 平成29年10月～平成30年3月
場所 田辺スポーツパーク、和歌山ビッグホエール 他
リレーマラソン、マスターズスポーツ体験会



関西ワールドマスターズゲームズ2021への参加、スポーツ人口の増加

●国立研究開発法人産業技術総合研究所と連携協定を締結！

県内の中小企業振興に必要不可欠な機関として、和歌山県工業技術センターがあります。

工業技術センターは、1916年に綿織物および染色布の輸出奨励のための工業試験場として創設され、1989年に地域産業のより高度な技術革新に対応するために「工業技術センター」として生まれ変わりました。その後、県内産業の変遷に対応するため逐次組織改革を経て今に至っています。



中鉢理事長と

現在は、県内企業のさらなる発展に役立てようと、高度な分析に必須の機器整備をはじめ三次元CADなどを導入し、企業の方々と一緒になってコンピュータを駆使して「スマートものづくり」に取り組んでいます。全国でもトップクラスのセンターと自負しています。

一方、国内最大級の公的研究機関である国立研究開発法人産業技術総合研究所（以下「産総研」という。）は、地域の公的試験研究機関などと連携して、地域の中小・中堅企業への技術の「橋渡し」を行い、地域産業の発展に貢献することを重要ミッションの一つとしています。

産総研とは、これまで限られた連携しか行われてきませんでした。技術開発支援の対応可能な範囲をさらに広げ、新事業への展開を目指す県内企業を重点的に支援するため、この度、包括的な連携協定を締結する運びとなりました。

2月14日の締結式には、産総研から理事長の中鉢良治氏が出席されました。都道府県が、産総研と二者間で連携協定を締結するのは、本県で5例目となります。

今後は、国内外の様々な技術シーズを活かし、事業化を目指す県内企業を連携して支援していきます。そして、地域にありながら全国・海外で活躍するコネクターループ企業・ニッチトップ企業を創出し、本県の産業振興と地域の発展を図っていきます。

●アメリカ合衆国への本格輸出に向け、和歌山県産の柿をPR 日本初！！

本県は、全国一の生産量を誇る柿の産地です。

これまで、JAグループと一緒に柿の輸出促進に取り組んでおり、タイや香港、マレーシアなどアジア諸国では輸出量が拡大しています。さらに、昨年10月には、カナダ・バンクーバーで流通関係者向けセミナーを開催するなど、積極的な販路開拓活動を行っています。

アメリカ市場に関しては、これまでアメリカ合衆国と日本国の間で、柿の輸出解禁に向

けた協議が進められてきたところですが、現在、最終段階の手続きに入っているという情報を得ています。

このチャンスを逃すことなく、輸出が解禁された際、和歌山県産の柿を大いに消費していただくため、アメリカ合衆国農務省、在日アメリカ合衆国大使館、農林水産省の協力を得て、特別な条件付で県産柿のアメリカ合衆国への輸送許可をもらい、J Aグループ、J E T R O大阪本部と連携して、ワシントンD.C. (会場: MESS HALL) で開催された「Taste of Japan Honorary Award」(「日本食の日」授賞式) でPRしました。

2月7日に開催されたイベントでは、冷蔵富有柿の展示や試食に併せて、現地の食関係事業者、メディア関係者などに向けてのプレゼンテーションやアンケート調査を実施しました。「自分の知ってる柿とは見た目の美しさも大きさも全く違う」、「シャキシャキした食感が好き」等大変評判がよく、関係者一同、品質が高い県産柿のアメリカ合衆国への輸出に手ごたえを感じたところです。



賑わいを見せるブース



大好評の試食

●第55回 県スポーツ賞表彰式を開催！

本県では、スポーツ水準の向上や振興に貢献された方、または、素晴らしい成績を残した選手や団体にスポーツ賞をお贈りしています。

55回目となる今回は、スポーツ功労賞、スポーツ優秀指導者賞、スポーツ顕賞など6つの賞を、個人108名と27団体にお贈りしました。

なお、スポーツ榮譽賞については、体操競技で活躍された早田卓次氏と田中佑典氏に昨年の9月にお贈りしています。

2月22日の表彰式で、受賞者を代表してスポーツ功労賞の上野真吾さんが挨拶され、「今回の受賞は、日頃から私たちを支えてくださった皆様方のおかげで、この感謝の気持ちを今後もスポーツを通して県民の皆様へ勇気と感動を与えることが我々に課された使命だと思っている。」と述べられました。

9歳から81歳の方まで様々な競技で活躍されている幅広い年代の方々が受賞されるなど、県内では生涯にわたってスポーツに親しむ気運が高まっています。受賞者の皆さんには、今後さらなる活躍を期待します。

県では、今年開催される「国際・全日本マスターズ陸上競技選手権大会」を皮切りに、



受賞者代表挨拶

「日本ベテランズ国際柔道大会」、「全国ラージボール卓球大会」、平成31年の「ねんりんピック（全国健康福祉祭）」、平成33年にはアジア初となる世界最高峰の生涯スポーツの祭典である「関西ワールドマスターズゲームズ 2021」を開催します。引き続き、指導者の養成、ジュニア選手の育成など競技力向上はもとより、県民誰もが気軽にスポーツに親しめるよう取り組んでまいります。なお、主な受賞者は、以下のとおりです。

スポーツ栄誉賞：			
早田卓次	体操競技	田中佑典	体操競技
スポーツ功労賞：スポーツの振興に著しい功績を挙げた方々			
池田五十一	スケート競技	西田一善	ボウリング競技
スポーツ優秀指導者賞：スポーツ選手の育成に尽力した方々			
上野真吾	水泳(水球)競技		
スポーツ顕賞：国際的な大会等で優秀な成績を挙げた方々			
山部佳苗	柔道	嶋本美愛	ウエイトリフティング競技
古川高晴	アーチェリー競技	西山史扇	カヌー競技
宮田悠佑	カヌー競技	森口寛己	自転車競技
佐々木真也	自転車競技	坂爪亮介	スケート競技
中村智太郎	水泳競技	増田健人	ソフトテニス競技
奥大賢	テニス競技	長尾克己	テニス競技
山本千代	なぎなた競技	阪部創	レスリング競技
奥井眞生	レスリング競技		

●～ 拡がる交流 ～ 和歌山県とインド・マハラシュトラ州

本県とインドのマハラシュトラ州は、平成25年10月に知事がインドを訪問した際に「観光交流・食品加工の分野に係る覚書」を締結し、これまで様々な交流を続けてきました。昨年5月には、覚書に基づき、ファム・ツアーを実施しています。

ファム・ツアーとは、旅行商品を企画販売する観光業者に来県いただき、お勧めの観光資源などを見せることで商品化に結びつけようというものです。

このときに本県を訪問した数社が、来年度の日本向け商品に高野山などを盛り込むことを計画中のことです。また、日本の観光業者をマハラシュトラ州に案内し、日本からのツアーを企画するといったことも行っており、近年は日本人観光客が増加しているとのことです。さらに、観光資源を守りながら売り出していく方策などについて、和歌山に見習うことが多いと勉強のために、本年1月、マハラシュトラ州観光開発公社職員及び現地ガイドなど26名が来県されました。



アジャンタ石窟群での研修

一行は、田辺市立東陽中学校も訪れ、授業を見学し、次代を担う子どもたちへの教育指導方法を学んでいました。また、同月、本県職員がマハラシュトラ州を訪れ、アジャンタ石窟群周辺において、地元学生約100名を対象に、世界遺産の保全活動についての研修を行いました。

それから、オーランガバードにあった事務所を、新たにマハラシュトラ州観光開発公社ムンバイ事務所内に開設することにしました。やはり、利便性やマハラシュトラ州観光開発公社及び州政府との連携を考えると、ムンバイの方が良いとの判断からです。

なお、5年間となっている覚書について、マハラシュトラ州政府から更新したい旨の提案があり、本県としてもさらに友好関係を深めたいとの思いから、平成30年に更新するための手続きを進めています。



東陽中学校での研修

●大使観光フォーラム in 白浜を開催しました！

和歌山県議会観光振興議員連盟（会長：吉井和視和歌山県議会議員）が中心となり、県も積極的に加わって「大使観光フォーラム in 白浜」を2月8日に開催しました。

その目的は、アジア・オセアニア各国の大使等に「和歌山の魅力」を知ってもらい、それぞれの国でいろいろとメッセージを出してもらおうということで、こうした取組は、全国的にもめずらしいことです。

フォーラムには、マレーシアやトルコ、タイなど20カ国の大使や公使、総領事など約40名を含め、本県選出の国会議員や県内市町村長など140名余りが参加されました。

交流会での県内観光地紹介では、地元白浜について井潤町長から、県全体については森礼子県議会議員から、高野については堀龍男県議会議員からそれぞれ紹介いただきました。続いて、インドとタイの駐日大使がプレゼンテーションが行われ、会場は大いに盛り上がりました。

その後のレセプションで、自由民主党幹事長であり全国旅行業協会会長でもある二階俊博衆議院議員が挨拶され、「各国を代表される皆様が、和歌山白浜に一堂に会され光栄です。」と歓迎のことばを述べられました。

大使一行は、9日には高野山を訪れ、金剛峯寺や奥の院などをめぐるエクスカージョンが行われ、自然や歴史をはじめとする本県の魅力を大いにアピールすることが出来ました。



歓迎挨拶をする吉井観光議連会長



レセプションの様子

●「南方熊楠記念館」が新館オープン 記念イベントを開催！

和歌山県が生んだ偉大な先人であり、博物学・民俗学の巨星といえば南方熊楠です。

熊楠は、幼少より抜群の記憶力に恵まれ、知的好奇心に満ちあふれていました。米国や英国に渡り、ロンドンでは、大英博物館に知遇を得て、研究に専心し科学雑誌「ネイチャー」に度々寄稿し、好評を博しました。帰国後も、多数の論文を執筆するとともに、神社合祀反対運動や自然保護に情熱を燃やすなど、波瀾万丈な生涯をおくりました。



新館の外観

この熊楠の文献・標本類・遺品を保存・展示する「南方熊楠記念館」新館が、3月19日オープンすることとなりました。

記念館は、平成27年9月に国立公園に指定された番所山の高台に位置し、周辺には展望台や遊歩道が整備され、「フィールドミュージアム番所山」とも呼ばれています。新館1階は、記念館と番所山を併せて紹介できるスペースとし、2階には、遺品や映像等を用いて南方熊楠の生涯や研究実績を紹介する展示及び観覧者の方々の読書スペースが配置されています。

屋上からは、神島、白浜温泉街、太平洋を360度パノラマで眺望できますので、お立ち寄りの際は、ぜひ併せてお楽しみください。

また、3月20日（月・祝日）には、新館開館を記念して、南方熊楠記念館名誉館長である荒俣宏氏による記念講演会が開催されます。

今年は、南方熊楠生誕150周年です。このほかにも様々な記念事業を行う予定です。

多くの皆様にご来館いただき、「知の巨人」と言われる南方熊楠を、より深く知っていただきたいと思います。

◎記念講演会

1. 日時 平成29年3月20日（月・祝日）14時00分～16時00分
2. 場所 南紀白浜温泉 むさし
（西牟婁郡白浜町868※白浜バスセンター下車すぐ）
3. 講演者 公益財団法人南方熊楠記念館 名誉館長 荒俣 宏
演題「私の愛する熊楠」
4. 定員 300名（無料）
5. 申込先 公益財団法人南方熊楠記念館



荒俣 宏 氏

※詳細は、南方熊楠記念館ホームページ <http://www.minakatakumagusu-kinenkan.jp/>
または、お電話（0739-42-2872）でお問い合わせください。

●日本遺産「鯨とともに生きる」総合ガイドブックを発行

昨年4月、熊野灘の捕鯨文化に関するストーリー「鯨とともに生きる」が日本遺産に認定されたことは、ご承知のことと思います。

日本遺産とは、地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産 (Japan Heritage)」として文化庁が認定するものです。

紀伊半島の南東部に位置する熊野灘沿岸の人々は、昔から鯨とともに生きてきました。江戸時代初期に組織的な捕鯨がはじまり、地域の一大産業へと発展し、現在も続けられています。地域には、鯨と人の長い関わりを示す史跡も残り、鯨にまつわる祭りや伝統芸能、食文化も受け継がれています。

こうしたストーリーが認められたものですが、そのもととなる有形・無形の文化財を積極的に活用し、地域振興につなげていくことが必要です。

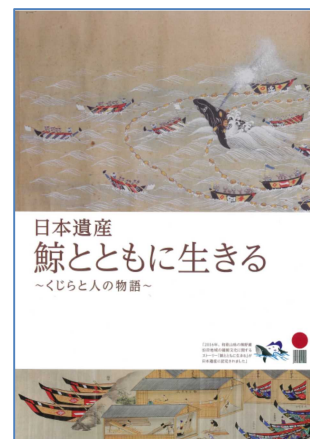
そうした中、この度、熊野灘捕鯨文化継承協議会から、ガイドブックが発行されました。冊子では、日本遺産「鯨とともに生きる」のストーリーや文化財が分かりやすく紹介しています。

また、熊野は日本遺産だけではなく、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」を有する“山と海の2大遺産エリア”であり、さらに南紀熊野ジオパークのエリアでもあることを活かした観光ルートを具体的に提案するなど、情報が満載です。

このガイドブックは、本県への誘客を促進するため、高速道路のサービスエリアや東京シティアイなど、主に県外に置いています。機会がありましたら、ぜひ手にとってご覧いただき、和歌山にお越しください。

【配置場所】

- 東京シティアイ
- サービスエリア（南条SA上り、安濃SA下り、三木SA上り、岸和田SA下り）
- 朝日カルチャーセンター及び朝日・JTB 文化交流文化塾
（関東：新宿、横浜 中部：名古屋 関西：中之島、川西、芦屋 計6カ所）
- 近畿道の駅（本県除く104駅）
- わかやま紀州館及び和歌山県名古屋観光センター
- 県内は、県観光振興課・（公社）和歌山県観光連盟、東牟婁振興局企画産業課、新宮市・那智勝浦町・太地町・串本町の観光窓口及び観光協会に配布



ガイドブック表紙



ストーリー紹介ページ

●「大学のふるさと」事業で近畿大学と高野町が調印

2月27日、仁坂知事の立ち会いのもと、近畿大学の塩崎均学長と高野町の平野嘉也町長とで「大学のふるさと」事業の調印式を執り行いました。

「大学のふるさと」事業は、平成26年度から行っているもので、人材育成における実践的教育や社会的責任として地域貢献活動に関心の高い都市部の大学が、地域の方々とともに地域課題の解決に向けた協働活動を行い、継続的に地域と交流する取組です。

地域では、大学の知力や人的パワーを地域活性化に活かすことができ、大学側は学生の人材育成や研究・実践、社会貢献の機会となります。この度の両者間の取組は、大きく「産業・観光振興」と「地域間交流促進」に分けられ、今後は、地域資源を活用した新商品開発や、新たな旅行商品の企画など観光資源のブラッシュアップを進めるとともに、地域交流イベントや森林セラピーといった交流体験事業を実施していきます。

今回で、「大学のふるさと」事業は、6つの大学と7市町の間で行われることになりました。県では引き続き、大学と地域のニーズに応じたマッチングや継続的な連携を総合的にサポートしていきます。

左から、平野町長、塩崎学長、知事



●西日本段ボール工業組合との災害救助物資の調達に関する協定を締結！

2月9日、段ボール製造業者が組織する西日本段ボール工業組合と協定を締結しました。

協定では、災害発生時に段ボール製品の調達手続きに加え、組み立て等の指導者の派遣や使用後の回収・リサイクルへの協力についても定めています。

また、県や市町村が、避難所運営訓練などで段ボール製品を活用する場合には、組合から積極的な協力が得られることとなります。



2月9日 調印式にて

●東海和歌山県人会総会 懇親会開催

2月9日、東海和歌山県人会総会・懇親会が、名古屋国際ホテル（名古屋市中区）において盛大に開催されました。この度の総会では、21年の永きにわたり会長を務められた、山口春三氏が勇退され名誉会長となり、新たに塩地隆三氏が就任されました。新会長の塩地氏から「山口名誉会長のバックアップのもと、皆様との連携を大切にしながら、この県人会が持続的な発展を遂げることができるよう務めて参ります。」との挨拶がありました。懇親会は、和やかな雰囲気のもと大いに盛り上がりました。

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

●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。今日まで、多くの皆様から御支援いただいておりますこと、厚くお礼申し上げます。

寄附金は、「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」、「南紀ジオパークの推進」など御指定いただいた事業に活用させていただきます。

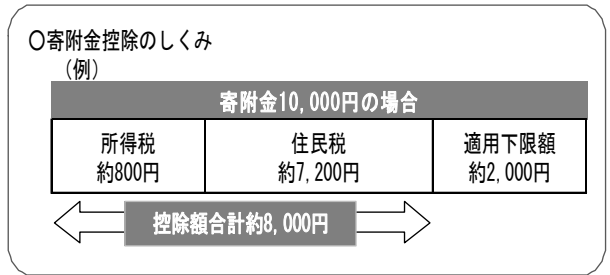
御寄附につきましては、郵送や振込みで行うことができますが、クレジットカードによる場合は、ふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」(<http://www.furusato-tax.jp/>)のサイト上で、申込みとカード決済を簡単に行うことができます。

寄付金には、所得税や住民税の控除があり、また、1万円以上の御寄附をいただくたびに、次ページ以降に掲載しています38品目の中から2品をお選びいただき、お送りしています。

お礼の品は、プレミアム和歌山の事業者から特別価格で御提供いただいた梅干しや菓子類、飲料など選りすぐりの商品となっております。中には、小売価格が5千円を超えるものもありますので、例えば、1万円の御寄附をいただいた場合、寄附金額の1万円を超える商品を選ぶことができます。

既に御寄附いただいた方も、是非この機会に、大変お得にふるさと和歌山を味わってください。

引き続き、ふるさと和歌山応援寄附により御支援賜りますよう、よろしくお願いいたします。



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右表のとおりです。

【注意】
下の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		夫婦、子 2人の場合	
給与収入	寄附金額目安	給与収入	寄附金額目安
300万円	31,000円	300万円	4,000円
400万円	46,000円	400万円	17,000円
500万円	67,000円	500万円	33,000円
600万円	84,000円	600万円	53,000円
700万円	118,000円	700万円	75,000円
800万円	141,000円	800万円	109,000円
900万円	164,000円	900万円	132,000円
1,000万円	188,000円	1,000万円	157,000円
1,500万円	394,000円	1,500万円	355,000円
2,000万円	572,000円	2,000万円	532,000円



2品お選びいただけます！

お礼の品一覧

<p>1</p>  <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>2</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と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>3</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>4</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>5</p>  <p>みなベセット 福寿梅250g・永遠250g 梅黒酢290ml 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>6</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 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>7</p>  <p>紀州南高梅 夢葵 彩の舞 はちみつ梅(塩分約8%)・しそ漬梅(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 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>8</p>  <p>はちみつ仕立て「極」 大粒(4L)の梅干し 12粒 1粒1粒心をこめて包まれた大粒の梅干は、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)勝僖梅】</p>	<p>9</p>  <p>紀州みなべ南高梅 雪どけ 800g(塩分8%) 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。お茶漬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実です。</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、のどごしスッキリ。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>すっきりタイプの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;">味一しぼり詰め合わせ 味一しぼり720ml・黄金ジャム300g 味一ジュレ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「味一しぼり」と、一度食べたら癖になる濃厚みかんゼリー「味一ジュレ」、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 style="text-align: center;">Wakayama Ginger Ale アソートセット 生姜丸しぼり Wakayama Ginger Ale 梅ひと帯 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種類の味を楽しめる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;">生姜ちっぶす詰合せ 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濃しあんを、求肥餅でつつんでいます。ふ焼き煎餅で挟んでお召上がりください。</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</p> <p>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。日本ではとってもしんい「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</p> <p>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、豊かな甘み特徴です。</p> <p>【(株)小南農園】</p>	<p>21</p>  <p>紀州銘菓かげろう・柚もなかセット かげろう20個・柚もなか21個</p> <p>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 コンポート房ごとはっさく350g わかやまポンチ140g</p> <p>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</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</p> <p>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>銀鱈の輝 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</p> <p>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</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る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</p> <p>太地港で水揚げされた近海産の鯨を使用し、甘辛く昔ながらの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GAN(マグロ経済学シリーズ) 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焼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・ウインナーセット チョリソウインナー・あらびきウインナー・モモハム・ホワイトウインナー 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した手づくり醤油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 西岡、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(3月11日～4月10日)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
3/12	生石高原山焼き	紀美野町・生石高原	紀美野町産業課 073-489-5901 有田川町商工観光課 0737-52-2111
3/15	涅槃会	和歌山市・了法寺	了法寺 073-471-1376
3/19	紀州湯浅のシロウオ祭り	湯浅町・島之内商店街	湯浅町産業観光課 0737-63-2525
3/25	和歌浦天満宮大祭	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
3/25	桜・舞・道成寺	日高川町・道成寺	同実行委員会 0738-22-2041
3/26	孫市まつり	和歌山市・ 本願寺鷺ノ森別院	孫市の会 073-423-3136
4/1	桃山まつり	紀の川市・桃山グラウンド	同実行委員会 0736-77-2511
4/1～2	第4回和歌の浦桜まつり	和歌山市・玉津島神社など	玉津島保存会 073-447-2660
4/2	木祭り	和歌山市・伊太祁曾神社	伊太祁曾神社 073-478-0006
4/2	菓子まつり	海南市・橘本神社	橘本神社 073-494-0083

県立自然公園生石高原にて山焼きを行います。
笠石付近に観覧場所が設けられ、大迫力の山焼きをご覧いただけます。



自然・風物情報(3月中旬～4月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
3月中旬	ハクモクレン見ごろ	田辺市・中辺路	中辺路町観光協会 0739-64-1470
3月中旬	菜の花見ごろ	橋本市・小峰台	はしもと広域観光案内所 0736-33-3552
		上富田町・市ノ瀬	上富田町観光協会 0739-47-0550
3月中旬	クリスマスローズ見ごろ	田辺市・新庄総合公園	田辺市管理課 0739-26-9966
3月下旬	ツキノワグマのベニー 冬眠からお目覚め	和歌山市・和歌山公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044
3月下旬	サクラの開花	和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
3月下旬	シダレサクラの開花	田辺市・中辺路町近露	中辺路町観光協会 0739-64-1470
4月上旬	サクラ満開	和歌山市・和歌山城	和歌山城整備企画課 073-435-1044
		紀の川市・百合山ほか	紀の川市商工観光課 0736-77-2511
4月上旬	桃源郷モモ満開	紀の川市・桃山町	紀の川市商工観光課 0736-77-2511
4月上旬 ～	こいのぼりの丹生川渡し	九度山町・入郷	九度山町商工会 0736-54-4268
4月上旬	姫ひじきの収穫始まる	串本町・姫の磯	和歌山東漁協西向支所 0735-72-0176



紀三井寺は、西国三十三所霊場の第2番札所です。奈良時代の宝亀元年(770)、唐のお坊さんである為光上人によって開基されました。山内に日本名水百選に選ばれた井戸が3つあり、「紀州にある三つの井戸の寺」から通称「紀三井寺」と呼ばれています。

関西一の早咲きの桜の名所でもあり、境内・本堂の前に開花宣言をするソメイヨシノの標本木があります。この木に花が5輪開いた時に開花宣言となります。

～編集後記～

春を思わせる暖かい日差しが届いたかと思えば、翌日は真冬に逆戻りと言ったように、寒暖の差が厳しい日が続いています。このような時期は服装選びも難しいものです。

また、今年、春の嵐が例年になく激しく吹いたように感じます。和歌山も先日、まるで台風を思わせるような強い風雨となりましたし、他府県では、強風による被害が報じられていました。皆様のお住まいの地域ではいかがでしたでしょうか。

先月末、「プレミアムフライデー」がスタートしました。月末の金曜日は早めに退社し、旅行や買い物、食事を楽しんでもらい、停滞する消費を盛り上げようというものです。また、長時間労働がなかなか改まらない働き過ぎの日本人にとって、働き方改革に繋がると期待されています。

県でも、プレミアムフライデーの取組が進められるよう、毎週水曜日に実施していました「ノー残業デー」を毎週金曜日に変更しました。また、年次有給休暇の計画的な取得により、プレミアムフライデーを推進することにしています。

さて、先日、家族とともに恒例のみなべ町にある梅林に行ってまいりました。例年以上に国内はもとより、海外からも多くの見物客が訪れていて、大変な賑わいでした。「みなべ・田辺の梅システム」の世界農業遺産認定の効果はすごいなあ」と感じるとともに、本県の魅力をこれからも大いに発信して、多くの方々に和歌山を知ってもらいたいと思った次第です。

これから、梅から桃・桜の花への季節が変わってまいります。和歌山には、花の名所がたくさんあり、「わかやま花旅（はなたび）」として紹介しています。

和歌山の豊かな自然のなかで、心リフレッシュするひと時をゆったりとすごしてみたいはいかがでしょうか。

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。



2017年(平成29年)3月 NO.107
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