

和歌山だより

平成29年 7月号
(2017)



大賀ハス (紀の川市)

大賀ハスは、発見者である大賀博士の名前がつけられています。2000年前の地層から、多くの方々の力添えを得て探し出された3つの実のうち、一つだけ花を咲かせることに成功したものです。その後、大賀博士の愛弟子であった阪本教諭により美浜町に分根され、今は紀の川市の平池のほかにも、県内各所でその姿を觀賞することができます。

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



健康づくり県民運動

和歌山県は、今度の長期総合計画で健康長寿日本一をめざすとして
います。実は前の長期総合計画でもそう書いていたのですが、結果は
それとほど遠いものでした。他県に比べて寿命もそう長くないし、ま
た、年をとって介護サービスのお世話になるのがかなり早い方の県で
あります。ということは、早く健康を害しているということです。

和歌山県は高齢化比率の高い県ですが、お年寄りでも元気に生き生
きと長生きができれば、高齢化自体は何も悪いことではありません。
健康でなくなるのがいけないのです。長野県は、かつて健康寿命の短
い県でした。長い冬こたつに入って野沢菜漬など塩分の高いものを食
べているからだと言われました。そこでがんばって保健補導員の
制度を導入し、皆が力を合わせて栄養バランスに気をつけ、運動につ
とめました。そうしたら数10年たったら、今や日本一の健康長寿県
です。

和歌山県でも一昨年から同様の健康推進員制度をとり入れ始めまし
た。さらに今年から運動の習慣をつけて、さらに健康増進につとめよ
うとしています。しかし、運動をしようと言っても、私もそうですが、
中々できません。何か励みがないと。しかも地域ぐるみで皆が運動す
る励みになるようなしかけを作りませんと、中々進まないと思いまし
た。

そこで、今年2つのしかけをまもなくスタートさせます。1つは自
治会単位で運動ポイントをためます。皆でラジオ体操したら何点、町
のおそうじの労力奉仕をしたら何点という具合です。そして住民1人
当たりポイントの高い優良自治会を表彰します。いわば団体戦です。
2つめは、個々の人がスマホに登録して1日8,000歩歩いたら1
ポイントというようなポイントデータが県のサーバーにたまるように
して、これまたポイントの多い人は、メダルの授与であります。いわ
ば個人戦です。

もうじき制度ができますので、皆さんふるって参加しましょう。そ
して運動を通して、いつまでも元気で暮らしましょう。

和歌山県知事 仁坂吉伸



6/6 ねんりんピック

実行委員会設立総会にて

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。

●ジェトロ和歌山貿易情報センターの設置が決定

我が国唯一の貿易振興機関である日本貿易振興機構（ジェトロ）の国内事務所となる「和歌山貿易情報センター」が、今年10月、県庁内に設置されることが決定しました。

4月号で知事がジェトロの石毛理事長に和歌山貿易情報センターの設置要望書を提出したことをお伝えしていたところですが、早くも念願が叶い、6月20日に設置決定通知書手交式が執り行われました。

このことにより、10月のセンター設置以降は、県内事業者の皆さんが、大阪まで出向かなくてもジェトロの支援を受けていただけるようになります。

手交式に出席された赤星副理事長は「県内には優れたメーカー、農水産物、観光資源があり、潜在能力があると感じている。和歌山県の経済発展のために貢献したい」と話され、知事は、「海外への展開や活動をするときに一番助けてくれる機関で、とてもありがたい。大いに使わせていただきたい」と話しました。

なお、県庁内への国内事務所設置は、全国初となります。



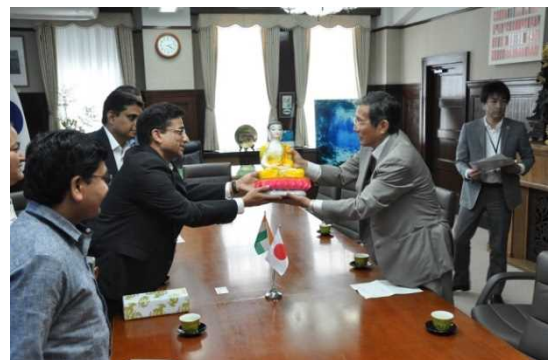
手交式の様子

●インド・マハラシュトラ州の政府関係者と中学生、教諭が来県

県が実施している世界遺産地域次世代育成事業（※）に参加するため、インド・マハラシュトラ州から、同州の政府関係者と中学生、教諭の皆さんが来県されました。

本県とインド・マハラシュトラ州は、平成25年に観光や食品加工の分野における覚書を交わし、その後も活発な交流を続けています。

マハラシュトラ州観光開発公社ワグマレ総裁ほか政府関係者の皆さんは、6月14日、知事を表敬訪問されました。会談では、両者から今までの交流についてのお礼などが述べられ、今後、覚書を更新し、お互いが日本、インドにおいてマハラシュトラ州、和歌山県を紹介するゲートウェイになるよう、さらに友好を深めていこうと話合いました。



知事室にて



東陽中学校の皆さんと

一方、中学生と教諭の皆さんは、熊野古道を散策し、世界遺産センターを視察したほか、県内中学校との交流事業を通じ、世界遺産保全について学びました。

なお、マハラシュトラ州は、人口1億人を超え、経済力ではインドでも1、2を争うほどの力のある州で、そのほかにも、デカン高原の農業地帯を擁し、インド仏教美術の最高峰として有名なアジャンタ石窟群やエローラ石窟群などの世界遺産を有しています。

和歌山県が、そのような州から高く評価されていることは、大変喜ばしいことです。

※中学生や高校生が世界遺産の魅力や保全について学ぶ事業

●地場産業の父カール・ケッペンの功績を讃える石碑を建立

このたび、明治初期、軍事訓練指導者としてプロイセン（ドイツ）から和歌山藩に招かれ、母国の優れた製造技術を伝えることで、和歌山の地場産業の礎を築いたとされるカール・ケッペンを顕彰する石碑が完成し、6月22日、除幕式が行われました。

もともと、^{ぐうきよ}寓居（※一時的な住まい）跡である和歌山大学教育学部附属小中学校の一角には木製の碑がありましたが、長年の風雨等により激しく傷んでいる状況でした。このことに心を痛めた和歌山日独協会の皆さんが、同協会の10周年記念として石碑の建立を呼びかけ、知事もこれに賛同し、このたびの建立となりました。

カール・ケッペンは、明治2年に陸奥宗光の仲介で和歌山藩に招かれ、プロイセン式軍事教練の指導にあたりました。また、藩兵に必要な軍靴や軍服用フランネル、弾薬を用意するため同郷の職人を呼び、これらの製造にあたりました。この際に導入された製造技術が、県内の皮革、繊維、化学の地場産業の礎となり、県の産業振興に多大な功績を残すこととなりました。

なお、カール・ケッペンの影響は、本県への製造技術の伝承にとどまらず、その先進的な軍事教練を見るために、薩摩藩をはじめとする諸藩の軍事担当者や、アメリカ、イギリスの海外公使が来藩するほどで、近代国家をめざす明治政府のモデルとして大きな影響を与えました。

県立博物館や市立博物館にもゆかりの品々が所蔵されていますので、皆さん和歌山へお越しの際は、カール・ケッペンの功績に触れてみてはいかがでしょうか。



除幕式の様子

●第16回わかやま環境賞授賞式を開催しました

県民の皆さんの模範となる環境保全活動に取り組まれる方々を表彰するため、6月5日、

第16回わかやま環境賞授賞式を開催しました。

県では、平成14年から、県民の皆さんに自主的に環境保全に関する取組を行ってほしいと考え、環境保全に関する実践活動が他の模範となる団体や個人を表彰し、その活動事例を県民の皆さんに紹介しています。

式典では、受賞者を代表して中山正隆有田川町長から「長年にわたり住民がごみの減量や分別に取り組んできたことが評価された。今後も住民と一緒に取り組んでいきたい。」とお礼とともに今後の意気込みが述べられました。

今年度の受賞者の方々は次のとおりです。（順不同・敬称略）

- ・『わかやま環境大賞』（1団体）
有田川町
住民との協働による3Rと廃棄物減量の取組
- ・『わかやま環境賞』（3団体）
真土区（橋本市）
生ごみの資源化と四季折々の花の栽培によるPR活動
和歌山市立和歌浦小学校（和歌山市）
地域資源を活用した学校と地域で行う環境教育の実践
三友工業株式会社（和歌山市）
建設業の特色を生かした清掃による環境保全活動
- ・『特別賞（感謝状）』（1個人・1団体）
平山年夫（田辺市）
長年にわたる天神崎、元島周辺の清掃活動
西和佐婦人会（和歌山市）
ごみの減量と資源リサイクルのための分別回収の取組



受賞者の皆さんと

●2017年日本ベテランズ国際柔道大会が開催されました

世界各国から30歳以上の柔道愛好家が参加し、2017年日本ベテランズ国際柔道大会が、6月17日と18日、白浜町立総合体育館で開催されました。

今大会には、本県から43名の選手が参加。世界8つの国と地域の選手を含め、地方開催では過去最大規模となる600名以上の選手が参加し、日頃の稽古で培った力と技を競い合いました。

県では、この大会に加え、平成31年には「第32回全国健康福祉祭（ねんりんピック）」

を、平成33年には、本県を含む関西一円を舞台に「ワールドマスターズゲームズ2021関西」を開催します。

盛り上がりを見せた本大会の熱気を次のマスターズスポーツ大会へとつなげ、年齢を問わず参加できるスポーツの普及を推進してまいります。



本県選手の試合の様子

●知事から高校生にエール ～ 知事特別講演 ～

知事は、毎年県内の高校を訪問し、高校生活で学ぶべきことや、今後の人生において大切なことを伝えるために特別講演を行い、高校生の皆さんにエールを送っています。

今年は、5月19日に串本古座高校、6月15日に智弁学園和歌山高校、同月19日に和歌山工業高校、同月20日に日高高校において特別講演を行いました。



和歌山工業高校にて

知事は、自身の体験を交えながら、高校生活が人生において大切な時期であり、「いい人」になるために他人の言うことをよく聞き、「ほんまかいな」、「なんでや」と自分で考える力を身につける訓練の場であると話しました。また、「一度きりの人生なので、保身はつまらない。失敗を恐れず挑戦して欲しい」と呼びかけました。

さらに、高校時代は深く迷い、本気で悩んで進路を選んで欲しいと話し、今後の人生に本当に役立つ言葉として「日々の感動を大事にすること」、「つらいことはいつか終わる」、「失敗してもまあいっか」の精神で乗り切ることが大切だと語りかけました。

これらの講演が、和歌山の将来を担う若者たちにとって、充実した高校生活を送るきっかけとなることを期待します。

●第5期わかやま塾がスタートしました

6月21日、県内企業の経営者や後継者、幹部など55名の方々が、経営者の心構えや必要な知識を学ぶ「わかやま塾」が開講しました。

平成25年に創設し、今年で5年目を迎えるこの塾は、知事が塾長を務め、将来の和歌山を支え、世界に羽ばたくグローバルな人材を育成することを目指しています。



仁坂塾長による心掛け編講義

平成29年度の第1回目となる本講義では、中野BC株式会社代表取締役会長の中野幸生塾頭が塾生倫理規定等の説明を行い、続いて仁坂塾長が心掛けについての講義を行った後、株式会社営業会議代表取締役社長の野口明美師範が「成功するプレゼンテーション技術」の講義を行いました。

塾生の1分間スピーチでは、「入塾した理由」「将来の目標」等について、「他の塾生の皆さんとの交流を通じ、地方が元気になるための知識・ノウハウを深めたい」や「企業の衰退は地域の衰退に直結すると感じている。自社を地域を背負う存在に成長させたい」といった発言がありました。今後、わかやま塾の講義を受け、それぞれが自己研鑽に励むことで、さらなる飛躍を遂げていただきたいと思います。

●和歌山県クルーズ振興協議会を設立しました

県は、6月7日、県内市町村や商工観光関係団体などとともに、クルーズ客船の誘致を推進するための「和歌山県クルーズ振興協議会」を設立しました。

近年、県内の主要港でもクルーズ客船の寄港数が増加していたところですが、世界的にクルーズ人口が増加を続けていることを受け、今後さらなる誘致活動強化に一丸となって取り組んでいくため、県だけでなく、市町村、各地域の産業界の方々も加わった協議会を設立したものです。

当日は、大阪大学大学院国際公共政策研究科の赤井伸郎教授による「クルーズ船寄港を地域活性化につなげる自治体の取組のあり方について+全世界のクルーズトレンド」と題した講演が行われました。教授からは、世界的にはクルーズ船の旅は安価なものも多いことや、クルーズ船の大型化が進んでいること、アメリカでは20代、30代の利用が多いことなどの説明があり、さらに、和歌山県は「東京からの陸路のアクセスが不便な点がクルーズ誘致にとってはセールスポイントになる」とのアドバイスがありました。

また、県では今年度、船会社や船舶代理店などを対象とした港湾利用に係る費用の一部を補助する「クルーズ客船寄港促進補助制度」を創設しました。

今後、和歌山県内の港にクルーズ船の寄港が増加すると思われますので、港を拠点とした観光などの地域振興を図ってまいります。



講演会の様子

●三段壁が名勝に追加、光臺院書院庭園が登録記念物に

6月16日、国の文化審議会が、白浜町の三段壁を名勝に追加指定することと、高野町の光臺院書院庭園を登録記念物に登録することを文部科学大臣に答申し、それぞれ、指定、登録されます。

なお、三段壁は、すでに名勝に指定されている「円月島（高嶋）及び千畳敷」への追加指定となります。

三段壁は、壮麗な海岸段丘で、断崖絶壁にある洞窟などを含め、江戸時代以来の名所として、円月島や千畳敷とともに白浜海岸の優れた風致景観として重要であることから指定されることとなりました。

光臺院書院庭園は、昭和を代表する庭園研究家であり作庭家でもあった重森三玲しげもりみれいが設計した光臺院にある2つの庭園のうちの一つで、高野町における重森の庭園群の中に位置づけることができます。造園文化の発展に寄与した意義深い事例であることが評価され登録されることになりました。なお、もう一つの光臺院庭園は、平成22年2月に登録記念物に登録されています。



三段壁



光臺院書院庭園

今回の指定、登録により県内の名勝、登録記念物は以下のとおりとなります。

<名勝>（10件）

和歌山城西之丸庭園（和歌山市）、養翠園（和歌山市）、和歌の浦（和歌山市）、琴ノ浦温山荘庭園（海南市）、粉河寺庭園（紀の川市）、根来寺庭園（岩出市）、天徳院庭園（高野町）、円月島（高嶋）・千畳敷・三段壁（白浜町）、那智大滝（那智勝浦町）、南方曼陀羅の風景地（田辺市、上富田町、白浜町、串本町）

※なお、瀬八丁（新宮市他）は特別名勝・天然記念物、橋杭岩（串本町）は名勝・天然記念物になります。

<登録記念物>（6件（全て高野町内））

光臺院庭園、光臺院書院庭園、西禅院庭園、正智院庭園、本覚院庭園、桜池院庭園

先人から受け継がれたこれらの遺産をいつまでも皆さんに楽しんでいただけるよう、保存に努めてまいります。

●県内の小学生に「うめ」など県産農水産物をお届け

県では、地産地消の取組として、平成24年度から、県内の小学校、特別支援学校に「みかん」などの農水産物をお届けし、給食や家庭科等の教材に使ってもらっています。さらに本年度から提供品目に、「鯨肉」、「ジビエ」を加えるとともに、給食のお届け先に中学校も加え、より多くの子供たちに県産の農水産物を食べてもらえるようにしました。



うめジュースづくり体験の様子

今月の和歌山県政トピックス

この取組の一環で、6月12日～23日に、県内の小学校や特別支援学校に「うめ」をお届けし、子供たちにうめジュースづくりを体験してもらいました。

また、これにあわせて、農家の方と県職員が訪問し、「うめ」は全国シェアの65%を占める全国一の産地となっていることなど、「うめの生産状況」等についての出前授業も行っています。

今後、7月には「もも」をお届けし、皮剥き体験などにより農水産物に親みながら、美味しく食べていただく予定で、その後も「かき」、「みかん」、「魚」、「鯨肉」、「ジビエ」を10月～2月にかけてお届けする予定です。

このように、子供の頃から、和歌山の食材に親しみ、大人になってもふるさとの味を愉しんでもらえるような取組を続けていきます。



きれいに実った「もも」

●「あらかわの桃」のスペシャルパフェ&フルーツサンドウィッチが登場

7月1日～30日に「資生堂パーラー銀座本店 サロン・ド・カフェ」で開催される『2017真夏のパフェフェア第1弾』に、「あらかわの桃」を使用したパフェが登場しました。また、同期間中は、フルーツサンドウィッチでも「あらかわの桃」を味わっていただけます。

県では、わかやま産ブランドの向上と販路を開拓するため、高級・老舗外食店に県産品を使っていただくよう取組を進めています。

今後も様々なメニューで和歌山の美味しいものを都会に住む方々にもお届けしたいと思えます。

<和歌山県 酒井農園産 あらかわの桃のパフェ>

完熟を迎え一つひとつ丁寧に収穫された「あらかわの桃」を使用したパフェです。あふれ滴る果汁から広がる芳醇な香りと、やさしい甘さをどうぞお楽しみください。

<フルーツサンドウィッチ>

レーズンパンをほんのり焼き、生クリームに季節のフルーツを合わせた「フルーツサンドウィッチ」です。7種類入るフルーツのひとつとして7月は「あらかわの桃」が使用されています。



和歌山県 酒井農園産
あらかわの桃のパフェ



フルーツサンドウィッチ

●「大阪和歌山県人会」総会が開催されました

6月11日、大阪和歌山県人会総会・懇親会がホテル日航大阪で開催されました。

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、「各県人会間の交流をさらに深め故郷和歌山県のために寄与したい。」と述べられました。

また、元チャンバラトリオの結城哲也さんのアトラクションや、カラオケ大会のほか物産コーナーも設けられ、会場は大いに盛り上がりました。

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。



懇親会の様子

●「京都和歌山県人会平成29年度定時総会懇親会」が開催されました

6月18日、京都和歌山県人会第125次・平成29年度定時総会懇親会が御所西京都平安ホテルで開催されました。

総会に続き、会員である京都大学大学院農学研究科の藤原正幸教授の「水は天下のまわりもの」と題した記念講演が行われました。

懇親会では冒頭、4期目を迎えた松尾忠昌会長が、出席の方々にお礼を述べられるとともに、「2022年の創立130周年記念行事の成功に向け新たな気持ちで全力で取り組んでいきたい。」と述べられました。最後は「故郷」など懐かしい曲を全員で合唱し、会は和やかに締めくくられました。

京都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。



県人会の皆さんによる合唱

世界農業遺産（GIAHS）「みなべ・田辺の梅システム」活用による
地域振興アクションプラン2017策定

本年度、県が取り組む世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」を活用した地域振興策をとりまとめましたので、お知らせします。

なお、詳しくは県のホームページを御覧ください。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070100/documents/plan2017.pdf>

I 梅の販売促進

- ★世界農業遺産の魅力や梅の機能性を国内外に発信するため、都内でのフォーラム開催や国際大会を活用した戦略的な広報活動を展開
- ・世界農業遺産の価値に着目した県産梅製品のイメージアップ活動
- ・わかやま紀州館に世界農業遺産コーナーを設置し農産物等を販売
- ・認定8地域と、世界農業遺産に特化した共同プロモーションを実施
- ・北米、香港、台湾等海外の主要拠点で青梅や梅製品をPR
- ・企業に対しロゴマークなど GIAHS 関連情報の活用を促進
- ・梅の機能性食品表示取得による付加価値の向上



II 観光振興

- ・観光客の関心が高い環境や生物多様性に関する情報を発信
- ・地域の魅力を堪能できるプレスツアーを実施
- ・世界遺産や温泉など他の資源を組み合わせたモデルコースを作成し、旅行会社等に提案



III システム継承者の育成

- ★和歌山大学と連携し、地域における GIAHS 活用リーダーを育成
- ・県内小学校と連携し、食育を通じた児童への啓発



IV 国際貢献

- ・世界農業遺産の認定を目指す国から研修生を受け入れるなど相互交流を図り、ノウハウを還元するとともに、人的ネットワークを構築



●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、取組を始めて今年で10年目に入り、お陰をもちまして、延べ約4,300名の皆さんから2億7千万円近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。

この制度は、「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。

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」、「南紀熊野ジオパークの推進」など御指定いただいた9つの分野で活用させていただいております。

また、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、クレジットカードで行う場合は、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、簡単に申込みとクレジットカードによる決済を行うことができますので御利用ください。

1万円以上の御寄附をいただいた方には、プレミアム和歌山の事業者から御協力をお願いした41品目の返礼品の中から1品をお選びいただけます。

また、インターネット限定で、2万円以上の御寄附をいただいた方には、41品目又は特別メニューとして、和歌山特産の果物や熊野牛から1品をお届けします。果物は期間限定となり、

秋には「温室新秋柿」や「木熟みかん」、冬には「苺(毬姫様)」も予定していますので、和歌山県が誇る優良産品(プレミアム和歌山)を是非御堪能ください。

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。



○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 | 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

| 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 |

お知らせ

お礼の品一覧

1品お選びいただけます！

| | | |
|---|--|--|
| <p>1</p>  | <p>2</p>  | <p>3</p>  |
| <p>紀州五代梅 はちみつ梅 550g 紀州五代梅は、紀州産完熟南高梅をひとつ一つ大切に漬け込み熟成させた塩分10%のはちみつ梅干で五代庵を代表する梅干です。</p> <p>【(株)東農園】</p> | <p>幸いろいろ 幸梅漬・しそかつお梅 紀州南高梅 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 はちみつ入り味梅 紀州南高梅はちみつ味(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>5</p>  | <p>6</p>  |
| <p>紀州五十五万石木箱 550g 木箱入り 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 ふくじゅうめ250g 1個 永遠250g 1個 梅黒酢290ml 1本 人気商品のふくじゅうめ250gと蜂蜜で漬けた永遠250gと那智勝浦の黒酢と南高梅で漬けた梅黒酢がセットになった商品です。 ふくじゅうめは塩分約10%、永遠は塩分約8%。梅黒酢は希釈タイプなので、水で薄めて飲んでください。</p> <p>【(株)紀州本庄うめよし】</p> | <p>紀州南高梅 夢葵 彩の舞 はちみつ梅(塩分約8%)4個・しそ漬梅(塩分約14%)4個 昆布包み梅(塩分約8%)4個・桜葉包み梅(塩分約8%)4個 甘くまろやかな「はちみつ梅」、しその風味豊かな「しそ漬梅」、こんぶ出汁入り調味液で漬けた梅を更に白板昆布で包んだ「昆布包み梅」、はちみつ梅を桜葉で包んだ香り際立つ「桜葉包み梅」、4つのこだわり梅を詰め合わせました。</p> <p>【(株)紀和農園プロダクツ】</p> |
| <p>7</p>  | <p>8</p>  | <p>9</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)勝僖梅】</p> | <p>紀州みなべ南高梅 雪どけ 調味梅干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います。 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>紀州南高梅 不動の梅 梅干し(うす塩味) 850g 紀州南高梅の中でも、大粒で特に上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>【(株)不動農園】</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>10</p>  | <p>11</p>  | <p>12</p>  |
| <p>自慢の梅干 白龍梅(塩分約12%)430g 和み梅(塩分約5%)430g</p> <p>大切に育てた自家梅園産南高梅を漬込みました。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。どちらもぶつくりと果肉まで柔らかい梅の実です。</p> | <p>うめ・きんかんドリンクセット(まるごと果実入り) うめドリンク10本 きんかんドリンク10本</p> <p>ドリンクの中に「うめ」と「きんかん」の果実をそのまま一個入れました。紀州特産の肉厚な梅と紀州名産の丸きんかんジュースのセットです。</p> | <p>100%ピュアジュース 100%ピュアジュース180ml 10本セット みかん4本 きよみ・不知火・はっさく各2本</p> <p>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。4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>【横山食品(株)】</p> | <p>【アセロラフーズ】</p> | <p>【(株)伊藤農園】</p> |
| <p>13</p>  | <p>14</p>  | <p>15</p>  |
| <p>大師の水 500mlペットボトル 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>濃厚みかんジュース・ゼリー詰め合わせ 味ーしぼり200ml 4本 味ージュレ150g 3個</p> <p>有田みかんジュースとゼリー(ジュレ)の詰め合わせです。濃厚なみかんだけを搾り、糖度12度以上に仕上げた「味ーしぼり」。水を一滴も加えずに作った果汁91%の濃厚みかんゼリー「味ージュレ」は、ビンのまま凍らせてシャーベットとしても召し上がって頂けます。</p> | <p>Wakayama Ginger Ale アソートセット 生姜丸しぼり Wakayama Ginger Ale 6本 梅ひと雫 Wakayama Ginger Ale 6本</p> <p>和歌山県産の生姜を丸しぼりし、そのシロップと炭酸を合わせた本格派ジンジャーエールです。生姜特有のピリツとした喉越しや、南高梅をブレンドしたまろやかな味を楽しんでいただけます。</p> |
| <p>【紀州紀文会(有)】</p> | <p>【(株)早和果樹園】</p> | <p>【わかやま農業協同組合】</p> |
| <p>16</p>  | <p>17</p>  | <p>18</p>  |
| <p>生姜ちっぷす詰合せ 生姜ちっぷす50g 6袋</p> <p>和歌山産の厳選された生姜を使用。「ピリツとした味わい」、「パリツとした食感」が楽しめるチップスです。</p> | <p>天狗力餅 天狗力餅20個入</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。ふ焼き煎餅で挟んでお召し上がりください。</p> | <p>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18個入</p> <p>サクッふわの生地と、優しい甘さのクリームが口溶けの良い「かげろう」と、職人による手作りのもなか生地と、手作業で皮を剥いた柚餡が香り高い「柚もなか」の紀州銘菓セットです。</p> |
| <p>【カフェモコ】</p> | <p>【菓匠 錦花堂】</p> | <p>【(株)福菱】</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
|  |  |  |  |
| <p>19</p> <p>柚梅(ゆうばい)セット 古城梅10ヶ入・むろの柚10ヶ入 1組セット</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。</p> <p>【文左】</p> | <p>20</p> <p>本竹皮包み羊羹セット 塩羊羹1本 柚子羊羹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作り上げております。外はパリッと中はしつかりの昔ながらの羊羹2本セットです。柚羊羹はモンドセレクション金賞受賞。</p> <p>【紅葉屋本舗】</p> | <p>21</p> <p>一六一八 実 4個入りセット あらかわの桃×1個 三宝柑×1個 干し柿×1個 温州みかん×1個</p> <p>濃厚で香りの高いあらかわの桃をはじめとした、和歌山産の厳選された果実をしつかりと味を感じて頂けるように仕上げた4種類のアイスです。ぜひ、ご自分へのご褒美にいかがでしょうか。</p> <p>【(株)カワ】</p> | <p>22</p> <p>くろさわ牧場のアイスクリーム ミルク アイスクリーム ミルク 90ml 8個</p> <p>ミルク感あふれる、牧場アイスクリーム。「黒沢牧場のアイスクリーム」のおいしさの秘密は、放牧されている牛の搾りたて牛乳を100%使っていること。牧場にしかできないフレッシュなミルク感を味わってください。</p> <p>【農事組合法人 黒沢牧場】</p> |
|  |  |  |  |
| <p>23</p> <p>まるごと田村みかんゼリーセット まるごと田村みかんゼリー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シーで、豊かな甘みが特徴です。</p> <p>【(株)小南農園】</p> | <p>24</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×1 コンポート房ごとはっさく350g×1 わかやまポンチ140g×2</p> <p>和歌山県産の梅甘露煮、温州みかん、八朔、若桃を上品な甘さのジュレで包み込んだ「コンポート」です。フルーツの自然な甘みと味わいをお楽しみください。日本ギフト大賞和歌山賞受賞。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p> | <p>25</p> <p>灰干しさんま 灰干しさんま 3L 8尾</p> <p>脂の乗った鮮度の良い魚だけを使用し、紀州伝統の灰干製法で魚の素材を生かし、空気に触れず酸化を抑え旨みを引き出します。無添加で新鮮乾燥の干物です。無添加で安全な商品は、お子様からお年寄りまで食べて頂けます。</p> <p>【(有)西出水産】</p> | <p>26</p> <p>紀州名産なんば焼 紀州名産なんば焼300g 3枚 化粧箱入り</p> <p>紀州地方で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、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>銀鱈の輝 釜揚げしらす・ちりめん山椒 釜揚げしらす130g×2 ちりめん山椒120g×2 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>28</p> <p>海桜鮭もちピンチョウと海の生ハムセット もちピンチョウ 100g×1パック 海の生ハム 50g×3パック</p> <p>100本に数本しか出現しない「もちピンチョウ」。モチモチとした身質のものを「目利き」の技術で選別し、簡単・手間なし・失敗なしの「海桜鮭」の技術で冷凍いたしました。国際線ファーストクラス機内食にも採用されている「海の生ハム」ともにお届けします。</p> <p>【(株)ヤマサ脇口水産】</p> | <p>29</p> <p>鯨大和煮セット 鯨大和煮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>30</p> <p>紀州勝浦まぐろCAN(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</p> <p>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>【和歌山県漁業協同組合連合会 勝浦市場】</p> |
|  |  |  |  |
| <p>31</p> <p>鯖棒寿司 鯖棒寿司 1本</p> <p>その日の気温・鯖の状態によって塩と酢の配合を変えて丁寧に締めた脂のつった鯖と、30数年間に渡る当社独自の秘伝のタレで炊き上げた肉厚昆布、コシヒカリ最高級ランクのシャリが一対となり絶妙な味わいを醸し出しています。昆布は外さず一緒にお召上がりください。</p> <p>【(株)笹一】</p> | <p>32</p> <p>すさみイノブタ「イブ美豚」 ウイナー・ハムセット あらびき110g×1 チョリソー110g×1 ホワイト110g×1 モモハム150g×1 ジャーキー30g×1</p> <p>和歌山県すさみ町にある自社農場で生産したクセのない甘みのあるイノブタ「イブ美豚」を自社工房で職人がハム・ウイナーに加工しました。</p> <p>【(株)イブファーム】</p> | <p>33</p> <p>和歌山 丸高中華そば 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、さっぱりとした味に仕上げました。</p> <p>【(有)柏木製麺所】</p> | <p>34</p> <p>紀州うめたまご 紀州うめたまご 18玉入り</p> <p>日経ウーマンライフ全国卵かけ御飯コンテストで優勝！紀州梅酢で健康的に育った鶏が産んだ紀州うめたまご。生でこそ、その違いを味わって頂きたい！和歌山県が誇る高級ブランド卵です。</p> <p>【(有)中田鶏肉店】</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
|  |  |  |  |
| <p>金山寺味噌 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>昔造り紀州金山寺味噌 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、大豆を赤種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>湯浅醤油詰合せ 濁り醤油 720ml 1本 湯浅たまり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醤油720mlと松材の薪で火入れた手づくり醤油900mlとの正真正銘手づくり湯浅醤油2本セット詰合せです。</p> | <p>熊野黒潮本舗 塩セット 黒塩・梅塩・ゆず塩 各2個ずつ 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>【川善味噌(株)】</p> | <p>【(株)やまだ】</p> | <p>【(株)角長】</p> | <p>【熊野黒潮本舗】</p> |
|  |  |  |  |
| <p>湯浅醤油詰合せ 濁り醤油 720ml 1本 湯浅たまり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醤油720mlと松材の薪で火入れた手づくり醤油900mlとの正真正銘手づくり湯浅醤油2本セット詰合せです。</p> | <p>熊野黒潮本舗 塩セット 黒塩・梅塩・ゆず塩 各2個ずつ 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>世界一統大吟醸「熊楠」 大吟醸清酒「熊楠」720ml</p> <p>和歌山で生まれた、世界の知の巨人南方熊楠由来の蔵が醸した大吟醸酒です。</p> | <p>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」 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>【(株)角長】</p> | <p>【熊野黒潮本舗】</p> | <p>【(株)世界一統】</p> | <p>【中野BC(株)】</p> |
| <p>41</p>  <p>有田みかんスパークリングワインセット みかんシュワツ酒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★

〒640-858

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(7月中旬～8月上旬)

| 期間 | 行事名 | 場所 | 問い合わせ先 |
|------|---------------------|-------------------|----------------------------------|
| 7月中旬 | おうぎたてまつり 扇立祭 | 新宮市・熊野速玉大社 | 熊野速玉大社 0735-22-2533 |
| 7月中旬 | 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 |
| | 熊野那智大社 1700年例大祭 | | |
| | 那智の火祭・那智の田楽 | | |
| 7月中旬 | くじらに出会える海水浴場 | 太地町・くじら浜海水浴場 | 太地町産業建設課 0735-59-2335 |
| 7月中旬 | 高山寺夏祭り | 田辺市・高山寺 | 高山寺 0739-22-0274 |
| 7月下旬 | 港まつり | 和歌山市・和歌山港 | 港まつり実行委員会 073-432-3116 |
| 7月下旬 | こうちまつり 河内祭の御船行事 | 串本町・古座川河口付近 | 古座観光協会 0735-72-0645 |
| 7月下旬 | 粉河祭 | 紀の川市・ 粉河とんまか通り | 粉河祭保存会 0736-77-2511 |
| 7月下旬 | 天神祭 | 和歌山市・和歌浦天満宮 | 和歌浦天満宮 073-444-4769 |
| 7月下旬 | 熊野古道清姫まつり | 田辺市・中辺路町 | 中辺路観光協会 0739-64-1470 |
| 7月下旬 | 日前宮薪能 | 和歌山市・日前神宮 | 日前神宮国縣神社 073-471-3730 |
| 7月下旬 | 茅輪祭 | 和歌山市・伊太祁曾神社 | 伊太祁曾神社 073-478-0006 |
| 7月下旬 | 白浜花火フェスティバル | 白浜町・白良浜 | 白浜観光協会 0739-43-5511 |
| 8月上旬 | 紀州おどり ぶんだら節 | 和歌山市・和歌山城周辺 | 紀州おどり実行委員会 073-435-1234 |
| 8月上旬 | おどるんや 紀州よさこい祭り | 和歌山市内各所 | NPO 紀州お祭りプロジ ェクト 073-426-4424 |
| 8月上旬 | かいなん夢風鈴祭り | 海南市・物産観光センター | かいなん夢風鈴まつり実 行委員会 073-482-4363 |
| 8月上旬 | 千日詣 | 和歌山市・紀三井寺 | 紀三井寺 073-444-1002 |
| 8月上旬 | 白浜キャンドル イルミネーション | 白浜町・白良浜海水浴場 | 白浜温泉旅館協働組合 0739-42-2215 |

自然・風物情報(7月中旬～8月中旬)

| 時期 | 自然・風物名 | 場所 | 問い合わせ先 |
|----------------|-------------------|--------------------|----------------------------|
| 7/10 ～7/31 | 桃狩り | かつらぎ町内各所 | 阪口農園 0736-22-4944 |
| ～8/13 | | | 名山農園 0736-22-2508 |
| ～7/25 | | | 林農園 0736-22-2072 |
| 7月中旬 | ハス開花 | 岩出市・ 植物公園緑化センター | 植物公園緑化センター 0736-62-4029 |
| 7月中旬 ～10月中旬 | トマト狩り | かつらぎ町新城 | 中前農園 0736-26-0409 |
| 7/25 ～8/25 | | かつらぎ町天野 | 山本農園 0736-26-0378 |
| 7月下旬 | 真夏にアジサイ満開 | かつらぎ町・ 花園あじさい園 | 花園あじさい園 0737-26-0888 |
| 7月下旬 | ボウズハゼ滝登り | 古座川町・滝ノ拝 | 古座川町産業建設課 0735-72-0180 |
| 8月上旬 | サルスベリ咲く | 田辺市・新庄総合公園 | 田辺市管理課 0739-26-9966 |
| | | 白浜町・吉祥寺 | 吉祥寺 0739-54-0043 |
| 8月上旬 | ブドウ狩りオープン | 有田市・有田巨峰村 | 有田川町商工観光課 0737-52-2111 |
| | | 田辺市・紀南観光ブドウ園 | 田辺観光協会 0739-26-9929 |
| 8月中旬 | 梨狩り、 リンゴ狩りオープン | かつらぎ町内農園 | かつらぎ町観光協会 0736-22-0300 |



白良浜海水浴場

例年、本州一早い海開きをしていた白良浜海水浴場ですが、今年の実開きは7月15日になります。県内の海水浴場はおおむね7月1日に海開きをしています。

夏本番を迎えました。
是非、和歌山の美しい海へおいでください。



～編集後記～

まだまだ梅雨のじめじめした日々が続いております。和歌山県では、台風3号による影響で、一部地域で避難指示が出されました。また他県では、気象庁から特別警報が出され、九州地方で観測史上最大となる大雨が降り、大きな被害が発生しております。

お亡くなりになられた方々に謹んでお悔やみを申し上げますとともに、被災された方々に心からお見舞い申し上げます。

和歌山県は、平成23年の紀伊半島大水害の際、全国の皆様から心温まる御支援をいただきました。今後の動向を見て必要とあれば、いつでも応援にまいりたいと考えています。

さて、先日紀の川市で開催された大賀ハス観蓮会に参加し、ハスの花を觀賞してきました。大賀ハスは、大賀博士が、2000年前のハスの実を発掘し、20世紀に蘇らせたものですが、ハスの実の発見や花を咲かせるまでには、多くの方々の大変な苦労があったそうです。そのハスを大切に守り、後世に受け継ごうと活動を続ける皆さんの姿と、その気持ちを映したかのように美しく咲くハスの花に、心を打たれました。

5月号でお伝えしていました、元内閣法制局長官 故 工藤敦夫氏のチョウ類標本をご遺族から寄贈いただいたことについて、このたび、和歌山県立自然博物館において「企画展 工藤敦夫氏チョウ類標本」が7月1日（土）から7月30日（日）まで開催されております。日本産蝶類の種類の大部分を網羅するコレクションとなっており、さらに、通常湿気や紫外線の影響を受けやすいため標本庫の中に収蔵される昆虫標本の一部を特別に展示しております。

和歌山にお越しの際には、是非ご覧いただければと思います。

5月下旬から7月にかけて、県人会の皆さんの総会等にお邪魔させていただいております。歓迎をいただきありがとうございます。また、その際に「和歌山だよりを楽しみにしてるよ」とお声かけをいただき、大変励みになっております。

今後も引き続き、和歌山の素晴らしい名所や和歌山ならではの取組を紹介できるよう頑張っております。

知事室秘書課長 南木 芳亮

★「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。



2017年（平成29年）7月 No.111

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