

# 和歌山だよい

平成29年 8月号  
(2017)



那智の扇祭り (那智勝浦町)

今年、御創建1700年を迎える熊野那智大社で開催された那智の扇祭りは、平成27年、国の重要無形民俗文化財に指定されています。年に一度、熊野の神々が、熊野那智大社から、飛瀧神社に里帰りするという神事で、12体の扇神輿を12本の太松明でお迎えし清める勇壮な姿が有名です。

## 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～P15
4. ふるさと歳時記…………… P16～P17



## 2つの企業同盟

和歌山県では、今年の3月、今平成29年度から10年間の新しい和歌山県長期総合計画（長計）「世界とつながる愛着ある元気な和歌山～県民みんなが楽しく暮らすために～」を発表しました。

長期的に人口減少をくい止め、経済の再興を図り、県民生活の幸せを昂進するため、様々なアイデアを盛り込んでいます。その中で大事な事が2つ、子育て環境をよくして、子供さんをたくさん産み育てられるようにしようということと、女性にもっと広く活躍してもらおうということがあります。口でそう言うのは簡単ですが、どうしたら、本当にそれが進むか、長計の議論に際しては、皆で真剣に考えました。そしてその有力な手段の一つが、双方ともやはり、職場の環境をよくすることだという結論に達しました。子育て中の人々が安心して子育てができるような条件が整い、男女の別なく能力に応じて登用されるなど、女性が活躍できるような制度が整備されなければならないということです。

それでは、どうしたらそれがかなえられるかということですが、企業（団体や官庁もそうですが）同盟を作って、子育て環境や女性活躍に関する環境をちゃんと制度的に保障している企業にこの同盟に参加してもらうことにしようということになりました。同盟に入っていたく企業には、子育て環境や女性活躍のための制度という条件をクリアしていただき、逆にこの同盟に入ろうとする企業には、条件をクリアできるようなそういった環境や制度をよくしていただこうというアイデアです。

県では、これまでものすごく多くの企業や従業員、女性、関係者らの意見を聞いた上で、結婚・子育て応援企業同盟と女性活躍企業同盟のそれぞれの企業同盟の条件を発表し、7月4日から募集受付を始めています。同盟の発足式と記念シンポジウムを子育てに関しては9月3日、女性活躍は10月24日に考えていますので、県民の皆さんはご出席の上、是非耳を傾けてください。

平成29年度は新長計の最初の年度です。はじめよければすべてよし。多くのプロジェクトが船出していきます。

和歌山県知事 仁坂吉伸



7/12 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。

### ●就活サイクルプロジェクトのキックオフイベントを開催しました

毎年春から夏にかけて大学生が就職活動として企業訪問している姿がテレビなどで報じられます。この就活サイクルは、採用する方、される方の双方にとってできるだけ良い相手を探そうとするととても便利なもので、日本が世界に誇るべき制度であると考えます。しかし、この便利な制度は、主として新卒者を対象としており、一旦就職してしまった人や、一旦会社を辞めた人にとっては、使いやすいものではありません。



キックオフイベントの様子

このため県では、結婚や出産、子育てなどにより仕事を辞められた女性、定年退職をした方、都会で働いているけれど事情により故郷に帰りたい方などの再就職を支援する「就活サイクルプロジェクト」を開始しました。

これは「もう一度働きたい」という皆さんの思いに応えるため、2つめとなる「就活サイクル」を設けるもので、2月を「就活強化月間」と定めて合同企業説明会を開催し、4月からの再就職をめざす取組です。

この全国で初となる新しい就活サイクルの創設を、より多くの皆さんに知ってもらうために7月11日、キックオフイベントを開催しました。イベントには、再就職に興味を持つ方や企業関係者など、約560名が集まりました。

イベントの冒頭で知事は「女性や高齢者と企業を取り持つマッチングシステムができれば、これに勝るものはない」と述べました。

また、慶應義塾学事顧問の清家篤氏による「総活躍@和歌山～皆さんの力で和歌山を成長させましょう～」と題した基調講演があり、「世界に類を見ない高齢化を経験しつつある日本は、労働力人口が大きく減少する。しかし、高齢者と女性の中で働く人の比率を高められれば人口が減少しても、労働力人口を維持することができる」と話されました。

このほか、イベントでは、厚生労働省職業安定局雇用開発部長の坂根工博氏、一般社団法人多様性キャリア研究所所長の小島貴子氏、株式会社キャリア代表取締役の溝部正太氏による講演のあと、県担当部局から就活サイクルプロジェクトについて、今後の予定など詳細な説明がありました。

また、翌日の7月12日には「再就職支援センター」（和歌山市本町一丁目）を開設し、再就職やUターン転職に関する相談を受けるとともに、引き続き再就職者向けのセミナーの開催や企業情報・採用情報の情報発信を行っていきます。

今後は、このプロジェクトにより第2の「就活サイクル」を確立させ、「誰もが活躍できる社会」の実現をめざします。



●「テクノブリッジフェア in 和歌山」を開催しました



説明に聞き入る世耕大臣

国立研究開発法人産業技術総合研究所（以下「産総研」）が取り組んでいる研究の成果を企業関係者に公開する「テクノブリッジフェア」が、7月25日、和歌山県との共催で開催されました。

このフェアは、今年の2月に本県と産総研が県内企業の技術支援を中心とした包括連携協定を結んだことから初めて開かれたもので、会場には、産総研が持つ化学や材料、ライフサイエンス、エレクトロニクス、ロボットなどの最先端技術が展示され、産総研の研究者と県内企業の技術者との交流が図られました。

同フェアには、世耕経済産業大臣が視察のため訪問され、<sup>ちゅうばち</sup>中鉢理事長や株式会社島精機製作所の島会長から展示についての説明を受けていました。

世耕大臣は視察後、「地方の中堅・中小企業は研究開発にお金をかけるのが難しいので、産総研が開発した先端技術を活用してもらい、地域経済の成長につなげることが重要である」と述べられました。

また、知事も同フェアを視察し、産総研の中鉢理事長の案内を受け、粘土を原料とした新素材「クレースト」の展示など興味深く見学しました。

今後、このフェアの開催をきっかけに、県内企業と産総研の共同での技術開発や研究協力、さらには人材交流などが進み、県内企業の技術革新が創出されることを期待します。

●8月25日（金）から「プレミアムフライデーわかやま」がスタート

プレミアムフライデーは、毎月最終金曜日は午後3時に仕事を切り上げ、土日と合わせて旅行や買い物などを促進する取組で、「働き方改革」を目的に経済産業省や経団連が推進しています。

このたび、プレミアムフライデーを活用して、和歌山にお越しいただこうと、毎月最終金曜日を「プレミアムフライデーわかやま」として、誘客キャンペーンを展開することになりました。

午後3時に退社した首都圏や京阪神の方々に、飛行機や電車等でお越しいただければ、その日のうちに県内の観光地で、和歌山ならではの食やプレミアムなナイトライフを堪能していただくといった旅の楽しみ方を提案していきます。



ウェブサイトトップ画像

## 今月の和歌山県政トピックス

この取組では、高野山の宿坊やリゾートホテルなど県内の宿泊施設で、遅めのチェックインと夕食、翌日も朝ゆっくりできるレイトチェックアウトのほか、プレゼントや割引付きの特別宿泊プランを紹介しています。その他にも特別企画として、和歌山市の紀三井寺やポルトヨーロッパ、新宮市の徐福公園でのライトアップに加え、JALの南紀白浜空港最終到着便のお客様に「プレミアム和歌山」商品のプレゼントなども行います。

また、和歌山ならではの人気の「体験・アクティビティ」や「グルメや温泉」などのお得情報の紹介など、盛りだくさんの内容となっておりますので、「プレミアムフライデーわかやま」の特設ウェブサイトをご覧ください、多くの方が和歌山へ訪れていただければと考えています。

プレミアムフライデーわかやま特設ウェブサイト

[https://www.wakayama-kanko.or.jp/information/premium\\_friday/](https://www.wakayama-kanko.or.jp/information/premium_friday/)



QRコード

## ●パンダ列車がみなさんの笑顔運びます

8月5日から、「京都駅」～「新宮駅」間を運行する特急「くろしお」号で、アドベンチャーワールドのシーンをラッピングした「パンダくろしお『Smile アドベンチャートレイン』」が運行し、そのかわいらしい姿に、夏休みの子供達の注目が集まっています。



この車両は、前頭部にパンダの顔を、車体には躍動する動物たちの様々なシーンが描かれ、また、座席がパンダ仕様のヘッドカバーとなっているなど、見る人、乗る人すべてが旅することに“ときめき”を感じ、笑顔が広がって欲しいという願いが込められています。



ラッピングの様子

初日に天王寺駅で行われた出発式には知事も出席し、関係者とともにテープカットを行いました。

「プレミアムフライデーわかやま」と「パンダ列車」で夏休みは、是非、和歌山へ笑顔でお越しください。

## ●「クールジャパン推進会議 in 和歌山」が開催されました

県内の食や文化の魅力を海外に発信しようと、7月15日に「クールジャパン推進会議

in 和歌山」が、岩出市根来の旧県会議事堂で開催されました。

クールジャパン推進会議は、内閣府特命担当大臣が地方都市に赴き、クールジャパンの分野で活躍する有識者とともに、海外展開に成功した地域の事例や課題などをもとに、地域の様々な魅力を発信していく方法を議論するものです。

会議には、鶴保内閣府特命担当大臣をはじめ、県内の各産業の代表者や南方熊楠記念館名誉館長でもある博物学者の荒俣宏氏、アニメ「新世紀エヴァンゲリオン」の主題歌の作詞を手懸けた和歌山市出身の作詞家、及川眠子氏などの関係者約30名が出席しました。

今回の会議では、県内の事業者から取組の報告が行われた後、「伝統の食と文化」、「ものづくりの技」、「雄大な自然・歴史とコンテンツ」をテーマに議論がなされ、「海外輸出の振興には、商品やものづくりに対する哲学を商品と併せて情報発信することが必要ではないか」、「今後は観光スタッフの育成や統一した受入体制の整備が重要である」、「宗教的文化や食など、素晴らしいものがある一方、多くの人々がそれを知るチャンスがない」などの意見が出されました。

また、及川氏は、制作中の県のイメージソングを披露し、音楽を通じた情報発信の重要性について述べていました。

会議終了後、鶴保大臣からは「和歌山はこれまで少し海外への情報発信が遅れていた。

海外進出は、失敗を恐れずやってみることが大事である」と述べられました。

知事は「クールジャパンにふさわしい会場で素晴らしい催しができた。今後会議での意見を政策として表現していきたい」と話しました。

和歌山県の精神性が深い場所や技が、世界から注目を浴びるよう、様々な情報発信に取り組んでまいります。



鶴保大臣にご臨席いただきました



旧県会議事堂にて

## ●東京医療保健大学「和歌山看護学部」の開設が正式に決定しました

東京医療保健大学が来年4月に開設を予定している「和歌山看護学部」について、6月30日文部科学大臣の認可を受け、開設が正式に決定しました。

看護師の確保や若い世代の県外流出に歯止めをかけるため、和歌山県と和歌山市が誘致したものです。



雄湊キャンパス校舎



## 今月の和歌山県政トピックス

今回の開設により、看護師不足解消をはじめ、県内進学の実選択肢拡大、学生による市街地の活性化も期待されています。

和歌山看護学部では、1・2年次生は、今年3月に統合移転のために閉校となった市立雄湊小学校を改修した「雄湊キャンパス」で教養科目を中心に看護職の基礎を学び、3・4年次生は、最先端の医療現場と隣接した「日赤和歌山医療センターキャンパス」で実習や演習を中心に学びます。

東京医療保健大学は、平成17年、東京都内に開学。医療保健学部看護学科は定員100名、東が丘・立川看護学部看護学科は定員200名。平成30年度に開設される本学部は定員90名、さらに同じ年度に開設される千葉看護学部の定員100名をトータルすると、年間490名の看護師を養成することになり、これは国内最大の養成数になります。



日赤和歌山医療センターキャンパス校舎

なお、和歌山市が進める雄湊小学校、本町小学校、伏虎中学校の跡地への3大学誘致の1校目となります。

将来への期待が高まる当学部の開設に向け、今後も支援を行ってまいります。

## ●紀伊半島知事会議が開催されました

7月6日、和歌山県、三重県、奈良県の3県知事が一堂に会し、紀伊半島知事会議を開催しました。この会議は、紀伊半島地域の振興と活性化のために広域的課題について協議を行うもので、昭和56年11月に那智勝浦町での開催から始まり、第28回目となる今回は、田辺市内の和歌山県立情報交流センターB i g・Uで開催しました。



3県知事による会談の様子

今回の会議では、「林業振興」、「大規模災害対策」、「道路・交通対策」の3つの議題について話し合いました。

林業振興では、奈良県からスイスのフォレスター制度などをモデルに検討を進めている森林環境管理制度について、3県が共同して取り組むことの提案があり、その趣旨に賛同が得られたため、今後、奈良県の検討内容をベースに3県で研究を進めていくことで合意しました。

大規模災害対策では、熊野川流域の治水対策について、平成23年の紀伊半島大水害を契機として3県が連携して取り組んできたところであり、引き続き情報交換するとともに、治水、土砂災害対策については国が主導するよう要望することで合意しました。

道路・交通対策では、近畿自動車道紀勢線、京奈和自動車道、国道168号五條新宮道

路などの幹線道路からなる「紀伊半島アンカールート」の整備促進について、地方創生や国土強靱化に資することから、引き続き3県で国へ要望していくことで合意しました。

また、リニア中央新幹線は紀伊半島の発展に重要な役割を担う交通基盤となることから、三重・奈良ルートによる東京・大阪間の全線開業がなされるよう、連携して取り組むことで合意しました。

会議のあと、3県の知事は、田辺市内の南方熊楠顕彰館を視察し、翌日には、白浜町内の南方熊楠記念館を視察しました。

記念館を視察した鈴木三重県知事、荒井奈良県知事は、熊楠が子供の時に、当時の百科事典である「和漢三才図会」を細かな字で書き写した写本や、旧制和歌山中学校の成績表に関心を示されていました。



南方熊楠記念館にて

## ●御創建1700年を迎える熊野那智大社で那智の扇祭りが開催されました

本年、創建1700年を迎える熊野那智大社で、7月14日、日本三大火祭りの一つ、那智の扇祭りが開催され、知事も神事に参列しました。

那智の扇祭りは、年に一度、熊野の神々が12体の扇神輿に乗って、大社から那智の滝がある飛瀧神社（ひろうじんじゃ）に里帰りをするという神事です。重さ50～60kgもある12本の大松明の炎で扇神輿をお迎えする勇壮な姿が有名で、平成27年に国の重要無形民俗文化財に指定されています。



大松明の熱が伝わってきそうです

また、当日は、国の重要無形民俗文化財でユネスコ無形文化遺産に指定されている那智の田楽などが奉納され、大勢の参拝者を魅了しました。

熊野那智大社は、初代天皇の神武天皇が東征の際、那智の滝を探り当て、その御滝を大己貴命（おおなむちのみこと）の御神体としてお祀りしたのが起源といわれ、その後、熊野の神々が降臨され、御滝本にお祀りされていましたが、317年に那智山中腹の現在地に社殿を造り、神々をお遷ししたといわれています。今年は、このときから1700年目にあたる年になり、熊野那智大社では、様々な記念行事が催されています。

今後も、先人から受け継いだ大切な文化遺産を地域の皆さんとともに後世に引き継いでまいります。



### ●高校球児達の熱い夏が開幕

第99回全国高等学校野球選手権和歌山大会が7月13日に紀三井寺公園野球場で開幕し、知事は、開会式で期待に胸躍らせる選手達に熱い声援を送りました。

出場した39校により、あこがれの甲子園への切符をめぐる熱戦が繰り広げられ、7月28日、連日にわたる猛暑に負けない熱戦に終止符が打たれました。

栄冠を手にしたのは、夏に強いと定評のある智弁学園和歌山高等学校でした。強力打線で大会を制し、2年ぶり22回目の甲子園出場となります。かつて呼ばれた「野球王国和歌山」の復活にも期待が膨らみます。

なお、第1回戦は、第4日目に興南高等学校（沖縄県）との対戦が決定しています。



和歌山大会開会式の様子

### ●緊急防災要員の参集訓練を行いました

南海トラフ地震などの大規模災害発生時には、被害を最小限に抑えるため、迅速かつ円熟な対応が必要になります。県では、その迅速な対応を実施するため、平成9年1月から、庁舎の近隣に住んでいる職員を対象に緊急防災要員を任命し、早期に初動体制を整えられるよう取り組んでいます。

訓練は、7月19日の朝6時30分に和歌山県南方沖で、規模がマグニチュード8.7の地震が発生

し、和歌山県内に非常に強い、震度5強～震度7の揺れを観測した場合を想定して行われました。職員参集システムによるメールや電話で災害の発生を伝えられた職員は、徒歩、自転車、バイクによりそれぞれの参集場所に集まりました。

今回、地震発生のお知らせから1時間以内に参集した職員の割合は78%となっており、前回、平成23年実施時の54.4%を上回り、防災意識の高まりをみせています。

参集後は、総合統制室の設営や、緊急防災要員マニュアルを使って災害時の緊急対応の再確認を行っています。

今後も、南海トラフ地震等の大規模地震に備え、災害対応力の強化に努めます。



参集訓練の様子

● 3回目の「事前復興計画」研究会を開催しました

県は、南海トラフ地震で被災した地域が迅速に復興できるよう、事前の備えとして、それぞれの市町村において「事前復興計画」の策定を進めてもらうための研究会を立ち上げています。7月20日、3回目となる会合を開き、学識経験者や各市町村の首長とともに、復興まちづくりや産業の復興について議論を重ねました。



研究会の様子

今回の会合では、岩手県山田町や宮城県石巻市における復興まちづくりの検討プロセスなどを取り上げ、平常時から住民との意見交換を重ねておくこと、地籍調査等により土地の境界を確定しておくこと、ガレキ置き場や仮設住宅用地を検討しておくことなどが必要であることを確認しました。

また、復興に時間がかかることで、被災者が再び同じまちで暮らし続けたいという気持ちを失っていく現状を改めて認識しました。

次に、農業、水産業の復興過程、産業復興のための事前の取組について研究し、事前復興計画を立てるときは、住宅地や道路等の土地の使い方とあわせて、地域産業の復興を検討しておくことが大切で、その地域の人たちが働きやすいまちづくりや、あらかじめ復興を担当する行政組織を迅速に設置できる体制を整えておくことなどが必要であることを確認しました。

また、被災後もブランド力を持ち続けられるよう地域産品に高い付加価値を付ける取り組みが大切であることを確認しました。

引き続き、研究会を開催し、で迅速な復興まちづくりにや産業の復興に向けた検討を重ねてまいります。

● ナイス株式会社から防災用ミニホイッスルが寄贈されました

このたび、ナイス株式会社（本社：神奈川県横浜市）防災用ミニホイッスル8,000個を寄贈いただくことになり、7月20日、贈呈式を行いました。

住宅建築用資材の国内流通、輸入販売や住宅分譲などを手懸ける同社は、「大地震から人々の命を守りたい」との思いで、以前から社員とその家族や、自社の展覧会などの来場者に防災用ミニホイッスルを配布しています。



知事室にて平田社長と

## 今月の和歌山県政トピックス

本県とは、紀州材の製材品の販売や、同社の展示会に県がPRブースを出展するほか、職員を研修派遣するなど関係が深く、今回の運びとなりました。

なお、同社から地方公共団体に寄贈されるのは、本県が初めてのことになります。

今回、寄贈いただいた防災用ミニホイッスルは、災害時に家屋や家具等の下敷きになったとき、外部に自分の居場所を知らせることができ、命を守る手段として期待できるものです。また、ランドセルやかばんなどに付けておくことで犯罪の抑止力にもなることから、県内の小学生に配布し役立ててまいります。



防災や防犯に役立てます

## ●在京和歌山県人会総会が開催されました

7月2日、ホテルルポール麴町（東京都千代田区）において、在京和歌山県人会通常総会・懇親会が開催されました。

総会では、谷口博昭会長から、この春に瑞宝重光章を受章された竹中美晴氏、旭日中綬章を受章された濱口道雄氏、藍綬褒章を受章



谷口会長による挨拶

された竹中宣雄氏にお祝いの言葉と、「このような懇親会で交流を深め、縁を大切にして、県のために少しでも貢献したい」と、ありがたい言葉をいただきました。

懇親会では、日本舞踊や詩吟の披露により花が添えられ、楽しいひとときとなりました。

また、来賓として、二階自民党幹事長、魚住参議院議員、足立参議院議員が出席され、皆さんとの交流を楽しんでおられました。

在京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。これまで多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。

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。

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。

また、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品をお選びいただきお届けしています。

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品をお選びいただけます。果物は期間限定となっており、今後、「木熟みかん」や「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

1品お選びいただけます！

お礼の品一覧

<p>1</p>  <p><b>紀州五代梅</b> 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>2</p>  <p><b>幸いろいろ 幸梅漬・しそかつお梅</b> 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>3</p>  <p><b>熊野古道を訪ねて はちみつ入り味梅</b> 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><b>紀州五十五万石木箱</b> 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>5</p>  <p><b>みなべセット</b> 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と蜂蜜で漬け込んだ永遠250gと那智勝浦の黒酢と南高梅で漬け込んだ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>6</p>  <p><b>紀州南高梅 夢葵 彩の舞</b> 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><b>はちみつ仕立て「極」</b> 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)勝倍梅】</p>	<p>8</p>  <p><b>紀州みなべ南高梅 雪どけ</b> 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>9</p>  <p><b>紀州南高梅 不動の梅</b> 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こ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><b>自慢の梅干</b> 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><b>100%ピュアジュース</b> 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><b>大師の水</b> 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><b>Wakayama Ginger Ale アソートセット</b> 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><b>生姜ちっぷす詰合せ</b> 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><b>天狗力餅</b> 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><b>紀州銘菓かげろう・柚もなかセット</b> 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>



19	20	21	22
 <p><b>柚梅(ゆうばい)セット</b> 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出し出すほのぼのとした、手作りならではの味です。</p> <p style="text-align: right;">【文左】</p>	 <p><b>本竹皮包み羊羹セット</b> 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あげております。外はパリッと中はしっ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 style="text-align: right;">【紅葉屋本舗】</p>	 <p><b>一六八 実 4個入りセット</b> 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っ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 style="text-align: right;">【(株)カワ】</p>	 <p><b>くろさわ牧場のアイスクリーム ミルク</b> 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 style="text-align: right;">【農事組合法人 黒沢牧場】</p>
 <p><b>まるごと田村みかんゼリーセット</b> 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ーシーで、豊かな甘みが特徴です。</p> <p style="text-align: right;">【(株)小南農園】</p>	 <p><b>フルーツコンポートセット</b> コンポート丸ごと温州みかん350g×1 コンポート房ごとほろく350g×1 わかやまボンチ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 style="text-align: right;">【(株)ふみこ農園】</p>	 <p><b>灰干しさんま</b> 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 style="text-align: right;">【(有)西出水産】</p>	 <p><b>紀州名産なんば焼</b> 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 style="text-align: right;">【西山蒲鉾店】</p>
 <p><b>銀鯉の輝 釜揚げしらす・ちりめん山椒</b> 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 style="text-align: right;">【まるとも海産】</p>	 <p><b>海桜節もちピンチョウと海の生ハムセット</b> 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「海桜節」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」とどもお届けします。</p> <p style="text-align: right;">【(株)ヤマサ脇口水産】</p>	 <p><b>鯨大和煮セット</b> 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、甘辛く昔なつかしい味わいに仕上げました。</p> <p style="text-align: right;">【(有)カネヨシ由谷水産】</p>	 <p><b>紀州勝浦まぐろCAN(マクロ経済学シリーズ)</b> 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 style="text-align: right;">【和歌山県漁業協同組合連合会 勝浦市場】</p>
 <p><b>鯖棒寿司</b> 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がのった鯖と、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し上がりください。</p> <p style="text-align: right;">【(株)笹一】</p>	 <p><b>すさみイノブタ「イブ美豚」ウイナー・ハムセット</b> 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 style="text-align: right;">【(株)イブファーム】</p>	 <p><b>和歌山 丸高中華そば</b> 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 style="text-align: right;">【(有)柏木製麺所】</p>	 <p><b>紀州うめたまご</b> 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 style="text-align: right;">【(有)中田鶏肉店】</p>

<p>35</p> 	<p>36</p> 	<p>37</p> 	<p>38</p> 
<p><b>金山寺味噌</b> 金山寺味噌 330g折入り 2個 450gタル入り 1個 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><b>昔造り紀州金山寺味噌</b> 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><b>湯浅醤油詰合せ</b> 濁り醤 720ml 1本 湯浅たまり900ml 1本 歴史的な背景を忠実に再現した本醸造生醤油濁り醤720mlと松材の新で火入れした手づくり醤油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><b>熊野黒潮本舗 塩セット</b> 黒塩・梅塩・ゆず塩 各2個ずつ 炭塩 1個 南紀熊野灘の海水を汲み上げ、釜で煮詰めて天日干して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>39</p>  <p><b>世界一統大吟醸「熊楠」</b> 大吟醸清酒「熊楠」720ml 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>40</p>  <p><b>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」</b> 純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」1.8L 化粧箱入り 「山田錦」と「雄町」を丹念に醸し、穂やかな吟醸香と、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>41</p>  <p><b>有田みかんスパークリングワインセット</b> みかんシュワッソ酒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>【(株)世界一統】</p>	<p>【中野BC(株)】</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](mailto: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(8月中旬～9月上旬)**

期間	行事名	場所	問い合わせ先
8月中旬	興国寺火祭り	由良町・興国時	興国時 0738-65-0154
8月中旬	塩津のいな踊り	海南市・下津町塩津	塩津のいな踊り保存会 073-492-3015
8月中旬	高野山ろうそく祭り	高野町・奥之院参道	高野町教育委員会 0736-56-3050
8月中旬	嵯峨谷の神踊り	橋本市・若宮八幡神社	はしもと広域観光案内所 0736-33-3552
8月中旬	灯籠供養	和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
8月中旬	しいておに 椎出鬼の舞	九度山町・椎出巖島神社	椎出鬼の舞保存会 0736-54-4365
8月中旬	佐野柱松	新宮市佐野地内	佐野柱松実行委員会 0735-31-2505
8月中旬	傘鉾神事	九度山町・古沢巖島神社	古沢巖島神社総代代表 0736-54-2723
8/19	かつらぎ夏まつり	かつらぎ町・ かつらぎ公園	かつらぎ町総務課 0736-22-0300
8/20	紀の川市民まつり 2017	紀の川市・ 紀の川市打田若もの広場	紀の川市民まつり実行 委員会 0736-77-2511
8/20	二十日の晩会式花火大会	有田川町・ 田殿橋南詰め河川敷	有田川町商工観光課 0737-52-2111
8/26	御坊市花火大会	御坊市・日高川河川敷	御坊市花火大会実行委 員会 0738-22-4111
8/26	第25回富田川友遊フェスティバル	上富田町・彦五郎公園	上富田町観光協会 0739-47-0550
8月下旬	灯とぼし	橋本市・ 国城神社、三平神社	はしもと広域観光案内所 0736-33-3552
8月下旬	やた 八咫の火祭り	田辺市・大斎原	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
8月下旬	二河の火祭り	那智勝浦町二河・ 三光山金剛寺	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311
8月下旬	熊野水軍の埋蔵金探し	白浜町・白良浜海水浴場	白浜観光協会 0739-43-5511
9月上旬	光三宝荒神社・献灯祭	橋本市・光三宝荒神社	光三宝荒神社 0736-32-7484
9月上旬	キャンドルライトイルミネ ーション in あらぎ島	有田川町・あらぎ島	有田川町産業振興室 0737-52-2111



自然・風物情報(8月中旬～9月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
8月中旬	梨狩り、りんご狩り オープン	かつらぎ町内農園	かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
8月下旬	イチジク出荷最盛期	紀の川市	JA 紀の里農産物流センター 0736-73-7200
9月上旬	クエ初入荷	日高町	日高町観光協会 0736-63-3806
9月中旬	彼岸花が開花 県内各所	有田川町・久野原地区	有田川町商工観光課 0737-52-2111
9月中旬	あらぎ島で稲刈	有田川町・あらぎ島	有田川町ふるさと開発公社 0737-25-0221
9月中旬	くり拾い	かつらぎ町内観光農園	かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
9月下旬	イセエビ漁解禁	串本町・下田原漁港	和歌山東漁協下田原支所 0735-74-0131
9月下旬	ハギ見ごろ	和歌山市・四季の郷公園	四季の郷公園 073-478-0070
		田辺市・本宮町湯の峰	旅館あずまや 0735-42-0012
9月下旬	関西随一 秋色のススキの草原	紀美野町、有田川町 ・生石高原	レストハウス山の家おいし 073-489-3586
9月下旬	極早生温州みかん 出荷始まる	有田市、田辺市	JA ありだ 0737-53-2311
			JA 紀南 0739-23-3450
9月下旬	「落ちアユ」漁解禁	県内各河川	和歌山県内水面漁業協 同組合連合会 0736-66-0477



興国寺火祭り



八咫の火祭り

～編集後記～

近畿地方では7月下旬に梅雨が明け、いよいよ夏本番となっています。

6月下旬から、和歌山県を含む全国各地で「記録的大雨」が発生がテレビ等で報じられています。つい先日も、新潟や秋田で、道路が川のようになっているのをニュースで見ました。中でも、7月5日の九州北部豪雨においては、死者35人、行方不明者6人の被害を出す大災害となりました。

改めて、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。

本号でも、災害対策の取組等について触れていますが、近年相次ぐ自然災害の発生や、今後30年以内に発生する確率が70%程度とされている南海トラフ地震への備えなど防災に対する意識の高まりが益々重要になると考えます。

話は変わりますが、夏といえば・・・皆さんそれぞれの思いがとおりでしょうが、私は毎年、夏の甲子園が楽しみの一つになっています。皆さん、この夏の全国高等学校野球選手権大会の生みの親が、和歌山県出身であることをご存知でしょうか。

かつらぎ町出身の俳人、田村木国（たむらもっこく）がその人です。木国は、大阪朝日新聞社に記者として勤務していました。箕面有馬電鉄（現阪急電鉄）から、大阪府豊中市に建設したグラウンドの活用法について相談を受けた際、運動担当記者の木国は、中等学校野球の全国大会開催を提案しました。その後、大阪朝日新聞社社長の賛同を得て、各地で大会参加を呼びかけた結果、今の甲子園大会の前身となる第1回全国中等学校優勝野球大会が豊中グラウンドで開催されるに至ったのです。

和歌山は素晴らしい偉人を多く輩出しています。努力を重ね活躍した先人達の生き方を知っていただき、和歌山を見つめ直してみたいはいかがでしょうか。

まだまだ暑い日が続いております。皆さんにおかれましては、くれぐれもご自愛いただき、また和歌山を訪れてくださいますようお願いいたします。

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等でお願いたします。）

■FAX 073-422-4032

■E-mail [e0001003@pref.wakayama.lg.jp](mailto: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）8月 No.112  
和歌山県 秘書課  
〒640-8385 和歌山県和歌山市小松原通1-1  
TEL 073-441-2022