

和歌山だよいい

平成30年1月号
(2018)



田原の海霧 (串本町)

しんと冷え込む早朝、海面に沸き立つ霧が朝焼けに染まる海霧の風景です。田原川の上流で発生した霧が、川を下りながらその量を増し、暖かい海に注がれることで濃霧となって海面を覆います。

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス…P2～P11
3. お知らせ…………… P12～P17
4. ふるさと歳時記…………… P18～P19



観客民主主義

政治評論家として高名な篠原文也さんのお話の中に出てきた言葉ですが、本当にそうだなあと考えたので、頭に残りました。

民主主義で大事な事は、すべての人が参加するところにあると思います。その参加の最も重要な手段が選挙であり、投票であるわけですから、我々は最も良いと思われる候補、政党を投票で選ぶ権利とともに義務があります。そして、選んだ責任もあるわけです。

ところが、日本で現実に起こっていることは、すぐに流行の政治家や政党がえらい人気を博し、みんながスターを見るように熱狂し、そして時間が経つと、もう飽きたとでも言うように嫌ってしまうというような現象です。

考えれば、これは、舞台上で歌や踊りを演ずるタレントや俳優を見るものの見方でしょう。舞台上と観客とは完全に別個の存在で、人々は見物に飽きたら劇場を出て行き、気の向くまま、また別の人々が演じている劇場に観客として赴くという仕掛けです。観客民主主義と言われる所以です。

最近の政治に対する我々日本人の関わり方を見てみると、まさにこの観客民主主義そのものです。あの人が入った、この人が嫌い、あの党が人気、この党ははやい廃れ。まさに観客が舞台を見ているが如きです。でもこれは如何なものでしょうか。舞台上のことと違って、現実の政治は我々全体の生活に繋がることなのだから、好きだの嫌いだのと言っているのではなく、我々は、民主主義の担い手として選挙を通じて我々の生きる道を選択しなければならないのです。責任があるのです。

観客民主主義の典型的なフレーズは、大分前の政権交代期の選挙の時によく言われ、マスコミなどで拡散した次の言葉です。「〇×党には、そろそろお灸を据えてやらねばならない。」これは観客に徹した人々だけが遠慮なく言える言葉ではないでしょうか。観客民主主義にすっかり浸り、余韻に浸りつつ劇場を出てきた観客が目にする光景が、すっかり変わってしまっていて、廃れ切ったこの国や地域であったというようなことがあってはなりません。

和歌山県知事 仁坂吉伸



12/14 知事室にて

●きのくにロボットフェスティバル2017を開催しました

県では、御坊市や御坊商工会議所、和歌山工業高等専門学校らと実行委員会を組織して、子供達がものづくりの楽しさを実感し、将来ものづくりに携わる人材として活躍することを期待して、毎年「きのくにロボットフェスティバル」を開催しています。



ロボット操作に集中する選手

12月17日、二階俊博実行委員会名誉会長、仁坂吉伸実行委員会会長出席のもと、世耕弘成経済産業大臣ほか来賓の皆さんをお迎えし、県内外2府9県の小中学校、県内の高等学校、本県が友好提携を結ぶ中国山東省からの選手が参加する11回目の大会を開催しました。

イベントでは、仁坂会長による開会挨拶のあと、県内外の予選会を勝ち抜いた小中学生の操作するロボットの性能や操作技術を競う「全日本小中学生ロボット選手権」、県内の競技会から選抜された高校生が自作ロボットの性能・操作を競う「きのくに高校生ロボットコンテスト」、国内外の最新技術を駆使したロボットや全国高専ロボコンの優秀チームがデモンストレーションなどを行う「スーパーロボットショー」を実施しました。その後、それぞれ優秀な成績を収めた選手の表彰式や記念撮影などを行いました。当日は、参加者や保護者、関係者を含め約8,000人の方々が来場されました。

このロボットフェスティバルを通じて、子供達に国際的な素養と科学技術への関心をより一層深めてもらい、将来ものづくりを支える人材として活躍することを願っています。また、御坊市・日高地域が「ロボットのまち」として、新技術の創出や産業人材の育成の先進地域として発展することを期待しています。

今後本大会の開催を重ね、将来は全国の代表チームが御坊市に集結し、互いの技術を競う大会になることを目指します。

◎全日本小中学生ロボット選手権の試合結果

賞	【小学生の部】		【中学生の部】	
	選手名 (敬称略)	学校名	選手・チーム名 (敬称略)	学校名
優勝	林 和生	岐阜市立長良小学校	みはま H・M・Y	和歌山県立みはま支援学校 中学部
第2位	時田 恵李空	名張市立つつじが丘小学校	岩倉 光佑	学校法人高田学苑高田中学校
第3位	柴田 圭輔	神戸市立岩岡小学校	富岡 獅堂	上牧町立上牧中学校
第3位	横山 真之介	都城市立明和小学校	みはま S・T・K	和歌山県立みはま支援学校 中学部
アゲア大賞	羽場 碧人	和歌山市立浜宮小学校	山本 翔那汰	舞鶴市立若浦中学校
デザイ大賞	須藤 匠	大山崎町立第二大山崎小学校	押谷 瑞葵	長浜市立浅井中学校
コストパフォーマンス大賞	武井 大知	栃木市立栃木第三小学校	技術部	紀の川市立粉河中学校
レスキュー大賞	山本 大揮	広川町立南広小学校	中村 竜之介	曾於市立大隅中学校

イノベーション大賞	藤村 辰吾	大阪市立下新庄小学校	江崎 亮介	那智勝浦町立下里中学校
エンジニアマインド大賞	山田 登輝央	田辺市立芳養小学校	岸本 和佳	紀の川市立貴志川中学校
ものづくり大賞	藪田 なる	和歌山市立高松小学校	上田 竜也	姫路市立飾磨東中学校
パフォーマンス大賞	福田 和杜	木津川市立州見台小学校	土田 唯人	神戸市立小部中学校
ドリーム大賞	児玉 香乃	紀の川市立粉河小学校	徳山 亮哉	熊野市立有馬中学校
まいど1号大賞	在仲 亮太	那智勝浦町立勝浦小学校	山中 宥人	大和郡山市立片桐中学校

◎きのくに高校生ロボットコンテストの試合結果

賞	チーム名	学校名	特別賞	チーム名	学校名
優勝	工作部	県立田辺工業高等学校	ドリーム大賞	建築技術クラブ	県立和歌山工業高等学校
第2位	機械工作部A	県立和歌山工業高等学校	まいど1号大賞	課題研究班	県立紀北工業高等学校
第3位	メカトロ技術部	県立和歌山工業高等学校			

●ジェトロ和歌山貿易情報センターの開所式典を開催しました

日本貿易振興機構（JETRO（ジェトロ））が、10月16日からジェトロ和歌山貿易情報センター（通称：ジェトロ和歌山）を県庁内に開所しています。

12月20日、開所を祝う式典が、世耕弘成経済産業大臣や知事が来賓として出席する中、石毛博行ジェトロ理事長、片山博臣ジェトロ和歌山会長出席のもと開催され、地元経済界や行政関係者等約100名の方々が参加しました。



テープカットで開会を祝う世耕大臣と知事ほか関係者

式典で、世耕弘成経産相は「県とジェトロ、経産省が密接に連携できる。世界に誇る和歌山の商品を輸出拡大するチャンスだ」と挨拶されました。また、式典後の記者会見で、ジェトロの石毛博行理事長は「和歌山ならではの地域創生事例を作っていく」と述べました。

また、当日は、ダイワロイネットホテル和歌山において、ジェトロ和歌山貿易情報センター開所記念レセプションも開催されました。

ジェトロの事務所が県庁内に設置されたことで、利用者の方には、大阪まで出向く必要がなくなる他、県庁、ジェトロ双方をより便利にお使いいただけることになりました。

12月には、ジェトロの協力を得て、九度山町の富有柿が、日本で初めてアメリカに輸出されました。年明けからはカリフォルニア州で柿のプロモーション活動が実施されます。

ジェトロが持つマッチング情報や外国の市場環境や制度に関する知識を活かしたり、まだ具体的ではない段階での相談など、様々な場面でジェトロを大いに利用してもらいたいと思います。

今後とも、和歌山とジェトロが一体となり、海外への販路開拓支援、海外企業の誘致、インバウンドの促進を進めてまいります。

●日本初！和歌山県の柿、アメリカへ！

日本産柿の米国への輸出が10月に解禁されたことに伴い、柿の生産量全国一を誇る本県から、日本で初めて米国向けに県産柿を出荷しました。

12月18日、米国向け輸出かき出発式が九度山町のJA紀北かわかみマルい選果場において開催されました。



関係者によるテープカットの様子

出発式では、テープカットのあと、輸出用の富有柿を積み込んだトラックが、関係者の見守る中、東京港に向けて出発しました。柿は陸路で東京港に運ばれたあと、船でロサンゼルスに向け輸送されました。

今後、ビバリーヒルズで、プロ向けセミナーとして、カリフォルニア州の青果物関係者やメディアの皆さんに柿を使った料理を提供し、県産柿のプレゼンテーションを行います。さらに、農林水産省で認定された日本産食材サポーター店と協働した県産柿を使ったメニューの提供や、ロサンゼルスの日系スーパーマーケットで店頭販売を行い、試食によるPR活動を実施します。

見た目が美しく甘い県産柿が、アジア系住民が多い西海岸で大いに受け入れられると考えています。



レセプションの様子

また、出発式に先立ち、12月5日、在ロサンゼルス日本国総領事公邸で開催された天皇誕生日レセプションにおいて、各国の領事館・政府関係者、日米関係者、日系諸団体の代表者の方々に対し、事前PR活動を行いました。当日は、柿の試食を行いながら日本産の柿の輸入が解禁されたことをお知らせするとともに、1月の現地プロモーションの告知を実施しました。

今年度の輸出は800kgでしたが、更に販路を開拓し、将来的には、年間1,000トンの輸出を行うことで、農家の方々の所得向上を図りたいと考えます。

●知事が中国（福建省）を訪問

知事は、第7回日中与党交流協議会の訪中に合わせ、12月24日（日）から27日（水）の日程で、中国（福建省）を訪問しました。

今回の訪問では、同協議会訪問団や高野山関係者の皆さんと、^{あもい}廈門市や^{ふくしゅう}福州市、^{ぶいさん}武夷山を訪問し、地方政府幹部との会談に出席しました。また、現地航空会社、旅行会社を訪問

し、高野山をはじめとする本県の観光地をPRするためトップセールスを実施しました。

航空会社・旅行会社へのトップセールス

知事は、福建省内の航空会社、旅行会社を訪問し、和歌山の観光資源についてプレゼンテーションを行うとともに、南紀白浜空港の国際ターミナル化を念頭に置き、国際チャーター便を利用した旅行商品の検討を要請するなど、福建省から和歌山県への誘客について協力を依頼しました。



航空会社訪問の様子

訪問先の関係者からは、東京から大阪に至る「ゴールデンルート」に続く新しい旅行先として和歌山を歓迎するとともに、南紀白浜空港への国際チャーター便の検討も含め、和歌山県と連携して旅行商品の造成に向けたファムツアー（旅行会社、メディア関係者を招聘する視察旅行）やメディアプロモーションに協力したいなどの発言がありました。

開元寺への訪問

知事は、同協議会訪問団とともに、空海ゆかりの地である福州市内の開元寺を視察し、高野山関係者とともに本性（ほんせい）住職との懇談を実施しました。懇談には福建省にある空海研究会のメンバーも加わり、高野山、開元寺、空海研究会の間で今後相互に訪問を実施するなど、より緊密な交流を進めて行くことが約束されています。



福州開元寺にて

●白浜空港に韓国からのチャーター便！

1月5日に南紀白浜空港に韓国光州市の務安国際空港からチャーター便が就航し、お客様をおもてなしする歓迎セレモニーを開催しました。

このチャーター便は、県が、観光・宿泊施設関係者でつくる「インバウンド誘致協議会」と連携して韓国の旅行会社に働きかけを行い実現したものです。



韓国からのお客様をお出迎え

企画・運航は韓国光州市の旅行会社「ジョイツアー」が行い、1月5日から1月28日まで11往復22便が就航します。国際チャーター便の運航としては3年ぶりのことで、過去最多の便数となります。

今回は、50人乗りの小型機で11往復、トータル約500人のお客様が来県し、三段

壁、千畳敷、橋杭岩、和歌山城、那智の滝などの和歌山県の名所を観光します。

1月5日の歓迎セレモニーでは、県観光連盟の「わかぱん」や白浜観光協会の「くえどん」、白浜町商工会青年部の「しらぺん」らPRキャラクターとともに、平安衣装のスタッフや地元の観光、商工関係団体の皆さんがお客様をお迎えしました。

県では今後より一層の南紀白浜空港の活性化を図るため、国際ターミナルの整備や運営の民間委託に向けた手続を進めているところです。将来的な定期便化も視野に入れ、継続的なチャーター便就航につなげていくとともに、韓国以外からのチャーター便誘致にも取り組んでいきたいと考えています。

●「冬は和歌山でジビエ」わかやまジビエフェスタ開催中

県内のレストランや居酒屋、宿泊施設などの料理人が腕を振るい、狩猟などで捕獲された野生鳥獣の肉「ジビエ」を使った料理を提供するイベント「わかやまジビエフェスタ」を2月28日まで開催しています。

今年度のジビエフェスタは、50店舗に参加いただき、本格的なフレンチやイタリアン、ぼたん鍋、焼き肉などの趣向を凝らしたメニューを皆さんに楽しんでいただけます。

また、期間中、各協賛店舗でジビエ料理を食べると応募ハガキがもらえ、ご応募いただいた方から抽選で20名の方に5,000円相当の「ジビエ詰め合わせ」をプレゼントします。

近年、狩猟者の減少や耕作放棄地の増加などから、イノシシやシカなどの野生鳥獣の生息域が拡大し、農業や林業への被害が深刻化しています。

本県では、被害を与える野生鳥獣の捕獲を重点に取り組むとともに、捕獲の担い手である狩猟者の確保・育成のための支援なども行っています。

しかしながら、減少する狩猟者を増やしていくためには、利用されることが少なかったイノシシやシカの肉を有効に活用する必要があります。

そこで、本県では10年ほど前からジビエの振興に取り組んでいます。

ジビエの振興には、適切な解体施設やジビエを消費者に届ける食肉流通チェーンの整備、ジビエをおいしく食べられる店を増やすことなどが必要になります。



風味たっぷりの鹿のローストと鹿肉ソーセージ

県では、これら全ての取組を進めており、施設整備については補助制度を作って設置を

応援しており、食品流通チェーンについては、県単位では唯一の「わかやまジビエ肉質等級制度」を作って、ジビエが市場で取り扱いやすくなるよう取り組んでいます。

そして、ジビエを美味しく食べられる店を増やすために、このジビエフェスタを実施しています。徐々に協力いただける店舗も増え、また、実施期間についても、元々週単位だったものが、現在の3か月まで拡大しています。

是非皆さんに「冬は和歌山でジビエ」と憶えていただき、和歌山へお越しになって、イノシシやシカ特有の美味しい風味の肉料理を存分に楽しんでいただきたいと思います。

●新宮紀宝道路起工式を開催しました

新宮市あけぼのから三重県南牟婁郡紀宝町こうのうち神内に至る延長2.4kmの自動車専用道路である一般国道42号新宮紀宝道路の起工式を国土交通省及び関係自治体とともに12月23日、新宮市立総合体育館で開催しました。

この式典には、二階俊博自民党幹事長、足立敏之参議院議員をはじめとする来賓や、和歌山・三重両県知事、石川雄一国土交通省道路局長、池田豊人国土交通省近畿地方整備局長の他関係自治体首長が出席しました。



知事ら関係者による鍬入れ

一般国道42号新宮紀宝道路は、近畿自動車道紀勢線の一部を構成しており、この道路を整備することで、交通渋滞の緩和や医療施設へのアクセス向上などの効果が見込まれています。また、台風等による土砂災害や南海トラフ地震等の地震災害時における救命活動や地域復興支援のネットワークとしても大変役立ちます。

また、この道路の着工により、長年取り組んできた、紀伊半島一周高速道路の実現に大きな一歩を踏み出せたのではないかと考えるところです。

式典では、石川道路局長、両県知事の挨拶などのあと、関係者による鍬入れなどが行われました。

この道路の完成が新宮市、紀宝町周辺地域、ひいては和歌山県、三重県の発展に大きな影響を与えるものと考えますので、国、県、市町、地元関係者の皆さん一丸となって1日も早い完成を目指し取り組んでいきます。

●平成29年度わがまち元気プロジェクト第1弾が決定しました

県では、地域活性化を図るため、地域固有の資源を活用した新たな産業づくりや、スポーツを核とした町づくりに取り組む市町村を、プロジェクト計画に基づいて県が総合的に支援する事業「わがまち元気プロジェクト」を、平成21年度から実施しています。これ

まで19のプロジェクトを支援し、特産品の販路拡大や新たな観光商品の造成などの成果を挙げてきました。

このたび、平成29年度のがまち元気プロジェクト第1弾として『有田川“ぶどう山椒”Connectプロジェクト』を支援することを決定しました。

『有田川“ぶどう山椒”Connectプロジェクト』では、有田川町の特色ある産品、ぶどう山椒の可能性を発掘するため、多方面の企業や団体との連携を深めていきます。また、新たな商品開発やプロモーションを展開し、ぶどう山椒に次ぐ産品の発掘も行い、生業として成り立つ農業への進化を促していきます。さらに、農家の担い手不足解消への取組として、各施策により地域と都市部をつなげることで、交流人口を増加させるとともに、持続可能な山村地域の構築を目指します。



とれたてのぶどう山椒

●国内や世界で活躍する選手が知事を表敬訪問

ボウリングの世界選手権とフェンシングの全日本選手権で優秀な成績を収めた選手の皆さんが、12月19日に知事を表敬訪問しました。

訪問では、「世界ボウリング選手権大会男女大会2017」の男子トリオ戦で3位入賞を果たした和田翔吾選手、安里秀策選手と「第70回全日本フェンシング選手権大会」個人戦優勝、団体戦準優勝を果たした県立和歌山北高等学校フェンシング部の東晟良選手、福塚世帆選手、森田明日香選手、巾下栞奈選手と監督の後藤真徳先生が、知事に大会の報告や競技内容について話しました。



優秀な成績を収めた選手達と知事

なお、全日本選手権の高校生チャンピオンは、個人戦女子では史上初のことで、男女を通じても2002年の太田雄貴（2008年北京オリンピック銀メダリスト）以来15年ぶり2人目の快挙となります。

訪問された皆さんが東京オリンピック出場をはじめ、今後大いに活躍されることを期待します。

<訪問された皆さんの成績>（敬称略）

○世界ボウリング選手権大会男女大会2017

期間；11月24日～12月4日 場所：サウスポイントボウリングプラザ
（アメリカ合衆国ラスベガス）

男子トリオ戦 3位

和田 翔吾、安里 秀策

○第70回全日本フェンシング選手権大会（個人戦）

期間：12月8日～10日 場所：駒沢オリンピック総合運動場（東京都）

女子フルーレ 優勝

東 晟良（3年）

○第70回全日本フェンシング選手権大会（団体戦）

期間：12月15日～17日 場所：武生中央公園総合体育館（福井県）

女子フルーレ 準優勝

東 晟良（3年）、福塚 世帆（2年）、森田 明日香（2年）、巾下 葉奈（1年）

●紀の国チャレンジド賞、紀の国チャレンジド・サポート感謝状授与式を開催しました

県では、障害者の自立と社会参加の促進やノーマライゼーション社会の早期実現を図るために、障害を前向きにとらえ、克服し、生き生きとした社会生活を送っている障害者（チャレンジド）や障害者の社会生活を支えている方々を平成15年度から表彰しています。

平成29年度は、紀の国チャレンジド賞を8名に、紀の国チャレンジド・サポート感謝状を5名にお渡しする第15回紀の国チャレンジド賞及び紀の国チャレンジド・サポート感謝状授与式を12月6日に開催しました。

県では今後もこのような表彰により、障害を前向きにとらえ生き生きとした社会生活を送る方々や障害者の社会生活を支えている方々の功績を讃えるとともに、施設のバリアフリー化や就労支援などにも取り組み、全ての人が互いに支え合う社会の実現を目指します。

<受賞者の皆さん>（敬称略）

○紀の国チャレンジド賞（知事賞）

<自立更生者賞> 坂井 勉、森脇 浩子、栗栖 智恵美

<チャレンジ賞> 東谷 和枝、林 強美、鈴木 秀子、井上 公代、久保田 浩栄

○紀の国チャレンジド・サポート感謝状（知事感謝状）

<更生援護功労者部門> 宇治田 澄子、長谷川 邦枝

<ファミリーサポート功労者部門> 竹田 佐栄子、洞 恭吉

<優良ホームヘルパー部門> 前田 佳寿美



紀の国チャレンジド賞受賞者の皆さん



紀の国チャレンジド・サポート感謝状受賞者の皆さん

●和歌山県農林水産業賞表彰式を開催しました

県では、農林水産業の振興や発展、農山漁村の活性化に貢献され、その業績が特に優れ、他の模範となる方々に「和歌山県農林水産業賞」をお贈りしています。この表彰は、農民賞及び漁民賞を前身として平成15年度から行っており、平成29年度の受賞者を表彰する式典を12月4日に開催しました。



受賞者の皆さんと知事

この表彰では「農業」、「林業」、「水産業」、「地域づくり」の4部門で顕著な功績のあった方を表彰しており、今年度は、個人12名と1団体の方々に知事から表彰状と記念品をお贈りしました。

県では、今後もこのような表彰により、農林水産業で功績のある方々を顕彰することで、地域経済を支える基幹産業である農林水産業のさらなる発展を支援していきます。

<受賞者の皆さん> (敬称略)

◇農業部門	楠本 哲嗣、崎山 新一、佐本 佳隆、峯本 稔、山本 薫
◇林業部門	桂 榮生、栗栖 万博、塩路信 兼、平松 忠司
◇水産業部門	西出 一弘、深野 幸男、山崎 武
◇地域づくり部門	三津ノ地域活性化協議会

●道の駅「ねごろ歴史の丘」竣工式が開催されました

岩出市が整備を進めていた道の駅「ねごろ歴史の丘」の全施設が完成し、12月24日にグランドオープンを祝う竣工式が開催されました。



テープカットの一幕

「ねごろ歴史の丘」は、県内の物産品、根来塗などの工芸品が販売される物産販売所、観光案内ブースやレンタサイクルなども整備されています。

また、京奈和自動車道の岩出根来インターチェンジにほど近く、隣接地には、国指定の重要文化財「旧和歌山県会議事堂」があります。さらに、国内最大の木造多宝塔である国宝の「大塔」などがある根来寺も近くにあり、本県の北の玄関口として、また、紀北地方の新たな観光拠点としての利用が大いに期待されています。

式典では、石田真敏衆議院議員、浮島智子衆議院議員など来賓による祝辞のあと、保育所児鼓笛隊による演奏や小学校児童による根来子守唄の合唱、根来鉄砲隊による演武が行われました。

昨年3月には、京奈和自動車道の県内区間が全線開通となり、交通アクセスが格段に良

くなっています。是非皆さん、和歌山にお越しいただき、新しい観光スポットをお楽しみください。

●ふるさと祭り東京2018に「和歌山紀州館」が出展

日本の“まつり”と“食”が集う東京ドームふるさと祭り東京が今年も1月12日から開催されています。

今年もこのイベントに「わかやま紀州館」が出展し、盛大に和歌山県産品のPRを行っています。和歌山県の出展は9年連続となっており、例年「わかやま紀州館」は人波が絶えない大盛況となっています。

今年は11事業者の皆さんとの協働で和歌山の“食”をPRしており、おなじみの梅干しや果実加工品のほか、手造りソーセージなどが出品されています。

イベントは1月21日（日）まで開催していますので、東京や東京近郊にお住まいの方、また、東京へ出向かれる方は、是非、和歌山県ブース「わかやま紀州館」で、和歌山の食をお楽しみください。

《出展事業者一覧》



展示される品々

ブース	事業者名	主な出展商品
A5	まんぷくフードサービス 株式会社	紀州うめどりの唐揚げ
A6	平和酒造 株式会社	日本酒、ビール
A6	有田川町観光協会	みかんジュース
A7	株式会社 勝僖梅	梅チーズ
A8	ナギサビール 株式会社	手造りソーセージ
A9	株式会社 伊藤農園	みかんジュース
A9	紀北川上農業協同組合	あんぼ柿、スカッと柿酢
A10	中田食品 株式会社	梅干し
A11	株式会社 岩谷	紀州梅真鯛梅
A11	株式会社 丸惣	梅干し
A12	株式会社 酒のかまくら	梅酒、みかん酒

●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。

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。

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、和歌山特産の熊野牛をお選びいただけますので、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。

12月末までに御寄附をいただいた方は、平成29年の所得税と平成30年の住民税の寄附金控除を受けることができます。また、1月以降に御寄附をいただいた場合の寄附金控除は、所得税については平成30年の税額から、住民税については平成31年からの控除となります。

ふるさと和歌山応援寄附についての詳細を、和歌山県のホームページ上の「ふるさと和歌山応援サイト」に掲載していますので、是非ご覧ください。

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>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)勝倍梅】</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>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>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)</p> <p>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・はつき各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</p> <p>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。生姜特有のピリッとした喉越しや、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。「ピリッとした味わい」、「パリッとした食感」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・袖もなかセット かげろう20個入・袖もなか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袖餡が香り高い「袖もなか」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>20</p> 	<p>21</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もし出すほのぼのとした、手作りならではの味です。</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。柚羊羹はモンドセレクション金賞受賞。</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>【文左】</p>	<p>【紅葉屋本舗】</p>	<p>【(株)カワ】</p>
<p>22</p> 	<p>23</p> 	<p>24</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>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ーシーで、豊かな甘みが特徴です。</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>【農事組合法人 黒沢牧場】</p>	<p>【(株)小南農園】</p>	<p>【(株)ふみこ農園】</p>
<p>25</p> 	<p>26</p> 	<p>27</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>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>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ゆでした「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>【(有)西出水産】</p>	<p>【西山蒲鉾店】</p>	<p>【まるとも海産】</p>

<p style="text-align: center;">28</p>  <p>海桜鮭もちピンチョウと海の生ハムセット もちピンチョウ鮭 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」とどもお届けします。</p> <p style="text-align: right;">【(株)ヤマサ脇口水産】</p>	<p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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ー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 style="text-align: center;">32</p>  <p>すさみイノブタ「イブ美豚」ウインナー・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」を自社工場で職人がハム・ウインナーに加工しました。</p> <p style="text-align: right;">【(株)イブファーム】</p>	<p style="text-align: center;">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 style="text-align: right;">【(有)柏木製麺所】</p>
<p style="text-align: center;">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 style="text-align: right;">【(有)中田鶏肉店】</p>	<p style="text-align: center;">35</p>  <p>金山寺味噌 金山寺味噌 330g折入り 2個 450gタテ入り 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 style="text-align: right;">【川善味噌(株)】</p>	<p style="text-align: center;">36</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 style="text-align: right;">【(株)やまだ】</p>

<p style="text-align: center;">37</p> 	<p style="text-align: center;">38</p> 	<p style="text-align: center;">39</p> 
<p style="text-align: center;">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 style="text-align: right;">【(株)角長】</p>	<p style="text-align: center;">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 style="text-align: right;">【熊野黒潮本舗】</p>	<p style="text-align: center;">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 style="text-align: right;">【(株)世界一統】</p>
<p style="text-align: center;">40</p>	<p style="text-align: center;">41</p>	
		
<p style="text-align: center;">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 style="text-align: right;">【中野BC(株)】</p>	<p style="text-align: center;">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</p> <p>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 style="text-align: right;">【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(1月中旬～2月上旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
1月中旬	卯杖祭 ^{うづえ}	和歌山市・伊太祁曾神社	伊太祁曾神社 073-478-0006
1月中旬	小豆粥占い	橋本市・隅田八幡神社	隅田八幡神社 0736-32-0188
		有田市・須佐神社	須佐神社 0737-83-0195
1月中旬	天野の御田祭	かつらぎ町 ・丹生都比売神社	丹生都比売神社 0736-26-0102
1月中旬	仙人風呂感謝祭 「新春かるた大会」	田辺市・川湯温泉	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
1月中旬	新 ^{ちよんな} 始式	新宮市・熊野速玉大社	熊野速玉大社 0735-22-2533
1月下旬	まぐろ祭	那智勝浦町 ・勝浦漁業協働組合	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311
1月下旬	すいせん祭	由良町 ・県立白崎青少年の家	県立白崎青少年の家 0738-65-2351
1月下旬	初天神	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
1月下旬	一足早い節分、 豆まき餅まき	那智勝浦町・補陀洛山寺	補陀洛山寺 0735-52-2523
1月下旬	本州最南端の火祭り ・望楼の芝焼き	串本町・潮岬	串本町観光協会 0735-62-3171
1月下旬	どんど焼き	九度山町・丹生官省符神社	丹生官省符神社 0736-54-2754
1月下旬	天野の御田舞	かつらぎ町 ・丹生都比売神社	丹生都比売神社 0736-26-1012
1月21日	九度山世界遺産マラソン	九度山町	九度山町教育委員会 0736-54-2019
2月初旬	真田御田舞	紀美野町・真国丹生神社	紀美野町役場 073-489-2430
2月初旬	紀州口熊野マラソン	上富田町	紀州口熊野マラソン事務局 0739-47-0550
2月初旬	針供養	和歌山市・淡嶋神社	淡嶋神社 073-459-0043
2月初旬	栗生 ^{あお} のおも講と堂 ^{どうとしき} 徒式	有田川町・吉祥寺薬師堂	有田川町教育委員会 0737-52-2111
2月初旬	お燈 ^{とう} まつり	新宮市・神倉神社	新宮市観光課 0735-23-3333

自然・風物情報(1月中旬～2月)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
1月中旬	巨大張り子の登場	田辺市・川湯温泉	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
1月中旬	ハウスのいちご狩り始まる	紀の川市貴志川町	貴志川観光いちご狩り協会 0737-64-7212
1月中旬	ニホンスイセン見頃	串本町・檜野埼灯台周辺	串本町観光協会 0735-62-3171
		由良町・県立白崎青少年の家	県立白崎青少年の家 0738-65-2351
1月中旬	キンカン収穫始まる	串本町・大島	J A紀南 0739-23-3450
1月中旬	ポンカンの収穫最盛期	串本町・四季彩園	串本町観光協会 0735-62-3171
1月下旬	「蔵出しミカン」初出荷	海南市下津町	J Aながみね 073-482-6131
1月下旬	熊野古道にコセリバオウレン とバイカオウレン	田辺市中辺路町	中辺路観光協会 0739-64-1470
1月下旬	日本一の生産量 スターチスの出荷最盛期	御坊市	J A紀州 0738-22-2480
2月上旬	梅林オープン	みなべ町 ・南部梅林、岩代大梅林	みなべ観光協会 0739-74-8787
		田辺市・紀州田辺梅林	紀州田辺観梅協会 0739-26-9929
2月上旬	県庁で紀州雛がお出迎え	和歌山市・和歌山県庁	和歌山県子ども未来課 073-441-2490



もうすぐ梅の季節がやってきます



紀州雛

～編集後記～

新年明けましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。

今年は戌年。紀州犬をモチーフにした本県のキャラクターきいちゃんが、1月4日、民報のテレビ番組で特技のダンスを披露し、大いに和歌山県をPRしてくれました。新春早々のきいちゃんの活躍ぶりにあやかって、私も今年は一生懸命駆ける年にしたいと思います。

さて、駆けるといえば、多くの選手がその力と技を競いトラック等を駆け抜ける姿が感動的なスポーツの祭典オリンピック・パラリンピックを思い浮かべます。2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックもいよいよ2年後に迫ってきました。

前回の東京オリンピック（1964年）開催の立役者である日系実業家の和田勇氏は、本県御坊市にゆかりのある方です。2月24日（土）には“東京にオリンピックを呼んだ男”として知られる和田勇氏をテーマに「和歌山県偉人顕彰シンポジウム」を明治大学駿河台キャンパスにおいて開催（参加無料）します。

2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催の前に、オリンピックや本県ゆかりの方の偉功を知る良い機会かと思われまますので、是非、シンポジウムに御参加いただきたいと思います。

今月号の「和歌山だより」はお楽しみいただけましたでしょうか。本年もより一層、和歌山県のホットな情報をお知らせできるよう一生懸命頑張りたいと思いますので、よろしく願いいたします。

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。



2018年（平成30年）1月 No.117

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