

和歌山だよい

平成30年11月号
(2018)



紅葉祭 (那智勝浦町)

紅葉祭(もみじまつり)は、平安時代、花山法皇が那智山の二の滝付近で「千日行」を行った際、秋の日に映える紅葉の美しさを歌に詠み、その短冊を小枝に結んで滝に流したという故事を由来とする神事です。

熊野那智大社の本社と、別宮の飛瀧神社での神事後、「文覚の滝」の前から神職、巫女、平安衣装の女性が色とりどりの短冊を流します。

CONTENTS

1. 和歌山県政トピックス・・・P1～P7
2. お知らせ・・・・・・・・ P7～P15
3. ふるさと歳時記・・・・・・・・P16～P17



●和歌山県がベトナム商工省と覚書（MOU）を締結！！

本県では、全国に先駆けて海外の中央省庁（国）との間で、積極的に覚書（MOU）を締結しているところですが、この度、日本の地方自治体として初めて、ベトナム商工省と覚書（MOU）を締結しました。

覚書（MOU）の締結は、10月8日、日越外交関係樹立45周年を記念するものとして、首相官邸で行われ、安倍晋三 内閣総理大臣とグエン・スアン・フック ベトナム国首相を立会人として、知事とチャン・トゥアン・アイン ベトナム国商工大臣が覚書（MOU）を交わしました。

本県では、海外との覚書を締結する際には、県内事業者の進出や商談機会を最大化できるよう、相手国全体を所管する中央省庁との連携関係を構築するよう取り組んでいます。

ベトナム商工省は、貿易・産業振興のため日本の協力を求めており、商工業分野でベトナム国との経済交流の活性化を図りたい本県のニーズとが一致しました。また、今回は、ベトナム側からフック首相が来日する両国首脳会談に合わせ、本件覚書を具体的成果の一つとして位置づけたいと強い要望があり、締結に至っています。

これまでの本県とベトナムとの交流としては、二階俊博日越友好議員連盟会長の招きにより、平成25年8月にトー・フイ・ツア越日友好議員連盟会長らが来県したことをはじめ、平成27年3月には、ベトナム農業農村開発省との間で覚書を締結し、農業・食品分野の連携事業を展開しています。また、これに合わせて、ハノイ工科大学から留学生を和歌山外国語専門学校で受け入れるなど、双方からの訪問団の派遣や人材交流を継続的に実施しています。

本県では、今回署名したベトナム商工省以外にも様々な国や機関との間で覚書を結び、経済交流を実施しています。今後も県内企業の皆さんのニーズに応えられるよう、積極的に海外市場への展開を支援してまいります。



覚書を交わすベトナム国アイン商工大臣と知事
（後は立会人の安倍首相とフック首相）

●日本初！和歌山県の柿、豪州へ！

昨年度、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は、JAグループ和歌山、日本貿易振興機構（ジェトロ）らと連携し、日本で初めて米国向けに県産柿を出荷しました。今年度もそれに続き、10月11日、日本で初めて、オーストラリアに向けて県産柿



豪州向け輸出柿出発式の様子

を輸出しました。

今回は、刀根早生柿、平核無柿を合わせて約1トンを輸出しました。

オーストラリアへの日本産柿の輸出については、平成30年1月25日付けで臭化メチルくん蒸処理によらない新たな植物検疫条件により輸出が可能になりました。これを受け、JA紀北かわかみと県農林大学校の生産園地から日本で初めて柿を輸出し、11月下旬にシドニーのスーパーマーケットで店頭販売を行うとともに、現地レストラン関係者などを対象としたプロ向けセミナーを実施します。

一方、昨年10月の解禁に伴い1月に米国・ロサンゼルスに輸出した柿は3日で完売するという好評ぶりでした。今年は、県産柿の主力品種である「刀根早生」を米国に輸出し、ロサンゼルスに加え、サンフランシスコ、ホノルルのスーパーマーケットでも販売するとともに、



豪州向け輸出の登録生産地で作られた柿

現地のレストランシェフなどを対象としたプロ向けセミナーを実施しました。

なお、米国には、前回の約10倍となる約10トンを見込めます。

今後も更に販路を開拓して、輸出量を増やしたいと考えます。

●企業等と連携したICT教育がスタート

インターネットやAI（人工知能）の発達に伴い高度情報化が進展する中、県では、これからの社会を生きる子供達に必要な情報活用能力を育て、来たるべき社会で活躍できる人材を育成するICT教育を実施しています。

本格実施は来年度からになりますが、現在はそれに向けた準備や実験を行っています。

先月お知らせした、鈴木寛文部科学大臣補佐官にご講演いただいた「きのくにプログラミング教育フォーラム」に続き、今月号は「企業と連携したICT教育」についてお知らせいたします。

今後、ICT教育を進めることにより、全ての生徒がプログラムを書けるようになると同時に、飛び抜けた才能を持つ生徒が現れ、その才能をどんどん伸ばしていく機会があればなおさらよいと考え、学校の授業以外にクラブ活動でさらに能力を高めてもらうことにしました。いきなり企業が学校の部活動に対して指導を行っても得意分野が違うため、うまく指導できるとは限りません。そこで、県内のICT企業が教えることができる内容と学校の部活動が学びたい内容とのマッチングを行い、第一線で活躍するエンジニアの方々



開智中学校と(株)アーツテックラボの活動の様子

に学校へ定期的、継続的に指導に来てもらって、高度なプログラミング言語の習得や動作制御プログラム、スマホアプリ開発、3Dゲーム開発などの監督をしてもらおうという取組を進めています。

10月中には、開智中学校とコンピュータや関連機器の開発、製造等を行う株式会社アーツテックラボによる「マイコンボードを使用した水上ボートの制御」の指導と、桐蔭中学校、桐蔭高校とソフトウェアコンサルタントやアプリ開発を行うルアリダワークスによる「C言語、C++とC#言語」の指導が行われています。生徒の皆さんからも、「本やサイトではわからなかったことがよくかわった」、「もっとプログラミングを習得したくなった」という意見が寄せられています。

このあともどんどん学校と企業のマッチングを行いプログラミングの天才を育てる取組を進めていきます。

●宝塚医療大学和歌山保健医療学部（仮称）設置にかかる協定を締結しました



学校法人平成医療学園岸野理事長と知事

10月4日、学校法人平成医療学園宝塚医療大学と県は、和歌山保健医療学部（仮称）の設置に向け連携協力するため、協定を締結しました。

この度の協定では、和歌山県内に大学を設置し、和歌山県の医療・福祉の充実に資することを目的としています。宝塚医療大学は、県内の医療・福祉の発展に寄与する優れたリハビリテーション職人材を養成するため学部を設置し、県は、学部設置にあ

たり必要な支援を行うことがうたわれています。

和歌山保健医療学部（仮称）は、和歌山市中之島にある県体力開発センター跡地などに2020年4月に開設予定で、学科は、1学年定員100名、4年制のリハビリテーション学科を設けます。リハビリテーション学科は、理学療法士専攻60名、作業療法士専攻40名を予定しています。

本県は、これまで県内に理学療法士や作業療法士などのリハビリ専門職を養成する大学がなく、年間に約150人の高校生が県外の養成学校へ進学していました。また、特に高齢化の進んでいる本県では、高齢者の方々に健やかに過ごしていただくため、リハビリ専門職のニーズが増えています。

この度の大学誘致は、県外への進学を食い止め、さらには県内の医療を支えてくれる貴重な人材の確保につながると大きな期待を寄せています。

今後も緊密な連携により、宝塚医療大学和歌山保健医療学部（仮称）の開学を支えてまいります。

●要緊急安全確認大規模建築物の耐震改修について

平成25年に改正された建築物の耐震改修の促進に関する法律により、一定の規模を超えるホテルや旅館、病院、店舗、小・中学校などの大規模施設の所有者は、耐震診断を行い、県や和歌山市に結果を報告することが義務づけられました。また、報告を受けた県や市は、その内容を公表しなければならないとされました。



SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE (耐震改修後)

本県では、診断を行った所有者が、結果を受け耐震改修工事を行うことこそ肝要であると考え、全国に先駆けて耐震改修に対する補助制度を設け、耐震化に取り組んできました。



耐震改修前の同ホテル

一方、これまで公表については控えてきました。ホテルや旅館においては、耐震化に取り組んでいる最中に診断結果を公表することで、風評被害による悪影響を与える恐れがあることが考えられ、また、公平性の観点からも全ての施設の耐震化が終了した時点で公表することとしていました。

そしてこの度、耐震化が未定の2つの建築物を除き、概ね対象建築物の耐震化の目処がついたため、公表することにしました。

他に先んじて耐震化支援を進めてまいりましたので、来年度末には予定の工事が完了見込であり、和歌山県内の大規模なホテル・旅館の耐震化は万全となります。安心してお越しください。

県内の対象建築物の状況

- ① 和歌山県の対象建築物（99）の状況（詳細は別紙参照）
 耐震化の目処がついた建築物：97
 耐震化が未定の建築物：2

	対象建築物	現時点で倒壊等の危険性が低い建築物			改修・移転・ 建替・ 除去予定	未定
		改修不要 又は改修済	改修中			
和歌山県全体	99(100%)	89(90%)	83(84%)	6(6%)	8(8%)	2(2%)
和歌山県所管	50	46	41	5	4	0
和歌山市所管	49	43	42	1	4	2

② 全国との比較

- 現時点で倒壊等の危険性が低い建築物

和歌山県	90% (89棟/99棟)
全国	83% (約8,800棟/約10,600棟)

なお、公表については、以下のwebサイトで行っています。

- ・ 県所管対象建築物 <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/080800/d00156226.html>
- ・ 和歌山市所管対象建築物
http://www.city.wakayama.wakayama.jp/kurashi/sumai_jyougesuidou/1001110/1010370/1018733.html

●オオダイガハラサンショウウオを天然記念物に指定



清流に生息するオオダイガハラサンショウウオ

9月26日、紀伊半島固有の希少種「オオダイガハラサンショウウオ」が、新たに和歌山県の天然記念物になりました。

これまで県では、貴重な生物の生息環境を守る規制こそが生物保護のためには重要であるとの生物学的立場に立ち、生息区域を特定し、その区域を天然記念物に指定して保護してきました。こ

この手段によると、その生物が繁殖する適切な環境を保護することができ、将来にわたるその種の安定した生息が期待できます。

しかし、今回、近年横行している「和歌山県産」と記載したオオダイガハラサンショウウオのネット販売や店頭販売（他の生息地である奈良県と三重県では既に天然記念物に指定されていました。）にいち早く対処するため、県内に生息する種そのものを天然記念物に指定しました。

これにより、和歌山県産オオダイガハラサンショウウオの無許可による捕獲は和歌山県文化財保護条例違反となり、警察による取締の対象となります。

もちろん、種の指定だけでは、種の保護対策としては不十分ですので、今後、県内の生息地調査を進め、オオダイガハラサンショウウオの良好な生息地を天然記念物に指定し、また、新紀州御留林として県有林化するなどにより生息環境の保護を進めていきます。

清流のしかも最上流域の天然林という極めて限られた環境を生息地として、命をつないでいるオオダイガハラサンショウウオの保護のため、皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

●国民文化祭、全国障害者芸術・文化祭 和歌山県実行委員会設立総会を開催

県では、来る2021年度に国民文化祭、全国障害者芸術・文化祭を同時に開催します。

この度、開催を3年後に控え、これから全県を挙げて大会の準備・運営を進めて行くために、県内の各界を代表する方々の参画を得て『第36回国民文化祭、第21回全国障害者芸術・文化祭和歌山県実行委員会』の設立総会と第1回総会を開催しました。



設立総会での知事挨拶の様子

「国民文化祭」は、一般の方々の文化芸術活動を全国的規模で発表、競演、交流する場を提供することで、人々の文化活動への参加意欲を喚起し、新たな芸術・文化の創造を促

すことや、地域固有の文化を全国に発信することで、地域の活性化・発展に寄与し、国民の生活がより一層充実することを目的としています。また、「全国障害者芸術・文化祭」は、全ての障害のある人が、芸術と文化活動への参加を通じて生活を豊かにするとともに、国民の障害への理解と認識を深め、障害のある人の自立と社会参加の促進に寄与することを目的としており、両大会とも毎年開催地を変えて開催されています。なお、和歌山県では初開催となります。

設立総会に続いて開催した第1回総会では、両大会の基本構想を議案に挙げ、和歌山県が誕生して150年を迎える節目の年に、2つの文化祭を同時開催することにより、心豊かで多様な価値観が共生する社会の形成を進め、先人から受け継いできた豊かな文化を新しい時代への発展させ、承継していくという開催の意義を説明しました。

そして、①県民総参加で文化力の更なる向上を目指す、②先人が育んできた文化を承継する、③交流の中で相互理解と新しい文化の創造を促す、という基本方針や、大会の愛称を「紀の国わかやま文化祭2021」とすること、キャッチフレーズを「山青し、海青し、文化は輝く」とすること、マスコットキャラクターを「きいちゃん」とすることなどの承認をいただきました。

なお、開催期間は2021年10月30日（土）～11月21日（日）の23日間を予定しています。

来年には「ねんりんピック紀の国わかやま2019」、2021年には本文化祭に加え、全国高等学校総合文化祭の開催、さらには関西一円で「ワールドマスターズゲームズ関西」が開催されるなど、全国規模の文化、スポーツのイベントが目白押しとなっています。

これらの機会を捉え、全国に「元気な和歌山」を発信してまいります。

● 「勝手に観光大使」をきっかけに東京の小学校で出前事業を実施

県では、この度、東京の小学生が授業で行った「勝手に観光大使」の取組をきっかけとして、その小学校に赴いて、和歌山県の魅力を伝える出前授業を実施しました。

東京都日野市立日野第七小学校では、4年生の3月に、各都道府県の特産品や観光名所について調べてまとめた新聞「勝手に観光大使」を制作する授業を行っています。そして、今回、5年生2人が、当時作成した和歌山版「勝手に観光大使」を知事宛に送付してくれました。

「みかん王国」や「那智の滝」、「パンダ」などの特産品や観光名所についての記事から、那智勝浦町にある「ぶつぶつ川」という全長が13.5メートルしかない河川のことまで取り上げている充実の内容でした。



「和歌山県の日本一」の授業



きっかけとなった新聞「勝手に観光大使」

県では、和歌山県をもっと好きになってもらい、本物の和歌山を体験してもらいたいと、10月19日に「和歌山県の日本一」、「和歌山県の主要農産物」、「和歌山流のみかんの皮むき実演」に関する出前授業を5年生3クラスに行いました。

授業を受けていただいた皆さん、大人になって、いつか本当の和歌山県の観光大使になってくださいね！

お知らせ

●和歌山県が「アフロ」の画像ランキング“絶景・海部門”で全国1位

国内最大級の写真総合エージェンシー「アフロ」の提供画像において、「海」の絶景が多い都道府県として、和歌山県が全国1位になりました。

これは、10月4日にテレビ朝日系列で放送された「おらが県ランキング」の番組内において、「アフロ」が提供している画像を「絶景」・「海」というキーワードで検索してヒットした画像数を都道府県別でランキングし発表したものです。

本県の「絶景」・「海」の提供画像数は1000枚を超えており、北海道や沖縄を上回っています。また、その9割を串本町の橋杭岩の画像が占めています。

サイトでは他にも、田辺市の天神崎や白浜町の円月島などの美しい画像がご覧いただけます。

県観光連盟では、全国1位を記念し、Instagram(写真の共有を中心とした無料のSNS)を使った3か月間の特別キャンペーンを実施しています。

キャンペーン期間は11月1日から平成31年1月31日までとなっています。賞品は、毎月5名様に1万円相当の特産品をプレゼントします。

応募条件、応募方法等、詳しくはwebサイトを



橋杭岩（串本町）



天神崎（田辺市）



円月島（白浜町）

ご覧ください。

URL : <http://www.wakayama-kanko.or.jp/>

※なお、この紙面に掲載の画像は、「アフロ」で提供されているものではありません。

●『Nightlife in WAKAYAMA』はじめました！

県ではこの度、和歌山を訪れる観光客の皆さんに、県内各地の夜の楽しみ方を紹介する「Nightlife in WAKAYAMA (ナイトライフ イン わかやま)」をテーマとしたwebサイトを開設しました。

夜の娯楽となるイベントや飲食店の情報を総合的にPRすることで、観光客の皆さんの夜間の周遊を促し、消費額の拡大を図ります。

日本語版webサイトでは、夜間に開催されるイベントや体験、夜の見どころ、飲食店情報をエリア別に掲載しており、さらに飲食店情報については、現在地検索やジャンル別検索にも対応しています。

また、外国人観光客の皆さんにもご覧いただけるよう、多言語版観光情報サイト「Visit WAKAYAMA」に「WAKAYAMA WHEN THE SUN GOSE DOWN」のページを追加し、外国人宿泊客の多いエリアの飲食店情報を掲載しています。

webサイトへの誘導のため、県内の観光案内所、宿泊施設等にスマートプレート（案内用の卓上立て看板）を順次配置し、QRコードを読み取っていただくなどにより、「Nightlife in WAKAYAMA」のサイトをご覧いただけるようにしています。

観光客の皆さんには、是非、このサイトを利用して、和歌山の夜のスポットを楽しんでいただきたいと思います。



Nightlife in WAKAYAMA



外国語に対応したwebサイト



日本語



多言語

●「わかやま歴史物語」スタンプラリー100を実施中

県では今年度、神話の時代から近代に至るまで、県内各地に点在する歴史を「100の旅モデル」として紹介する「わかやま歴史物語」のウェブサイトを公開しているところですが、10月から、この「わかやま歴史物語」を丸ごと楽しめるスタンプラリーを実施しています。



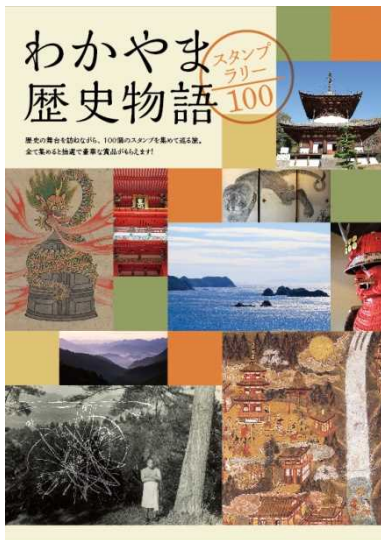
陸奥宗光／郭家住宅のスタンプ

スタンプラリーの参加には、「スタンプラリー冊子」を入手いただく必要があります。冊子は、主要SA（NEXCO中・西日本）、近畿エリア道の駅、わかやま紀州館、名古屋観光センター、スタンプ設置施設、県内各市町村・観光協会、県内宿泊施設等に配置している他、ご希望の方には無料送付いたします。なお、冊子の配置場所は、「わかやま歴史物語」のウェブサイトにも掲載しています。



南方熊楠／南方マンダラのスタンプ

「スタンプラリー冊子」を入手されたら、冊子付属の「スタンプ押印帳」に100個全てのスタンプを集めてご応募いただきます。



スタンプラリー冊子の表紙

100個全てのスタンプを集めた応募者全員に記念盾をプレゼントする他、さらに抽選で5万円相当のペア旅行券や、わかやまの逸品「プレミア和歌山」推奨品をプレゼントいたします。

実施期間は2020年3月20日までで、プレゼントの応募締切は、平成31年3月20日、2019年9月30日、2020年3月20日の3回に分けて行います。

この秋の行楽には、是非、「わかやま歴史物語」の舞台へお越しください。

詳細は・・・

わかやま歴史物語



●再び「野菜生活100 有田みかんミックス」が発売されます

県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、食品メーカーへの県産品採用に向けた取組を行っています。

この度、昨年に引き続き、カゴメ株式会社（本社：愛知県名古屋市、寺田直行社長）から、県産「有田みかん」果汁を使った『野菜生活100 有田みかんミックス』が発売されることになりました。今年も豊かな香りとコクのある有田みかんの味を全国の皆さんに味わっていただくことができます。

発売は11月13日から、2月下旬頃までの販売を予定しており、全国の量販店、コンビニエンスストアでお買い求めいただけます。



野菜生活100 パッケージ正面

●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)の御案内

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「がん対策の充実」、「生涯スポーツ・文化の振興」など10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」(<https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000>)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。

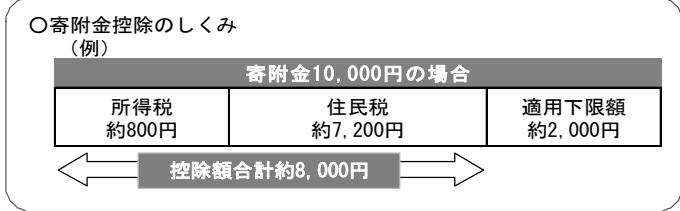
和歌山県外にお住まいの方のみ対象となりますが、1万円以上の御寄附をいただいた方には、プレミアム和歌山の事業者に御協力をお願いした54品目の返礼品の中から1品をお選びいただきお届けしています。

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、54品目又は特別メニューとして、和歌山特産のキウイフルーツや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。

また、返礼品とは別に、御希望の方に「和歌山ファンクラブ」(和歌山県観光連盟所管)への入会権を贈呈しています。御入会いただくと、観光情報誌「紀州浪漫」の送付など、魅力ある特典がございます。お申し込みはふるさとチョイスからお願いします。

ふるさと和歌山応援寄附についての詳細は、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、是非御覧ください。

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。



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

1品お選びいただけます！

お知らせ

お礼の品一覧

1	2	3
		
五代庵 梅三華 紀州五代梅150g・こんぶ梅150g・しそ漬150g	幸いろいろ 幸梅漬・しそかつお梅 紀州南高梅 幸梅漬200g・しそかつお梅200g	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
紀州五代梅、しそ漬、こんぶ梅。五代庵の人気梅干し3種を木箱へ詰め合わせています。紀州南高梅の3つの華が美しく咲きました。	人気の幸梅漬としそかつお梅(紀州南高梅)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。	紀州産の南高梅を国産の蜂蜜で漬込みました。梅の酸味と蜂蜜の甘さが絶妙です。
【(株)東農園】	【(株)池本商店】	【(株)いなみの里梅園】
4	5	6
		
紀州五十五石木箱 550g 木箱入り	紀州産カリカリ南高梅しそ梅と南高梅セット 紀州産カリカリ南高梅しそ梅300g ふくじゅ梅250g・永遠250g	紀州南高梅 夢英 彩の舞
当社独自の製法で、こんぶのお汁で丹念にまろやかな味わいに仕上げた逸品です。	紀州産南高梅のきざみしそ梅と風味豊かな国産の刻みしそをブレンドした、シャキシャキとした歯ごたえが美味しい御飯の定番。塩分約10%に仕上げたご飯にあう、弊社人気ナンバー1の商品。紀州産南高梅ですっぱさを少し控えた塩分約8%に仕上げたはちみつ漬です。	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 紀州南高梅を使用し、4つのこだわりの梅に仕上げました。甘味、塩味、酸味、香り、旨み、食感、色彩など、多彩な梅の味わいをお楽しみください。「第58回全国推奨観光土産審査会」にて最優秀賞品に選ばれ、農林水産大臣賞を受賞。
【河本食品(株)】	【(株)紀州本庄うめよし】	【(株)紀和農園プロダクツ】
7	8	9
		
勝吾梅 はちみつ仕立て「歌」 550g	勝吾梅 はちみつ仕立て「極」 大粒の梅干し 12粒	勝吾梅 彩りセット (甘仕立て・はちみつ仕立て) 甘仕立て180g×1 はちみつ仕立て180g×2
「甘味・酸味・塩分」をほどよく調整した勝吾梅伝統の味に、はちみつを加えて、更にまろやかに仕上げました。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。	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に引き立てます。	「甘味・酸味・塩分」をほどよく調整した勝吾梅伝統の味「甘仕立て」を1個と、はちみつを加えた人気の「はちみつ仕立て」を2個、詰め合わせて2つの味をお楽しみいただけるセットです。
【(株)勝傳梅】	【(株)勝傳梅】	【(株)勝傳梅】
10	11	12
		
紀州みなべ南高梅 雪どけ 調味梅干800g(塩分8%)	紀州南高梅 不動の梅 600g	紀州南高梅 甘色々梅干2品 本場紀州 白龍梅300g贈易箱 本場紀州 和み梅300g贈易箱
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。「全国つかれた時に食べたい漬物ランキング」にて3位を頂いた商品です。	紀州産の南高梅の中でも、特に良質な梅干を使用し、当店一番人気のうす塩味に仕上げました。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。約20~30粒程度。塩分約10%。	「白龍梅」自家梅園産の樹上完熟南高梅を塩漬け・天日干しを経て、蜂蜜等で二度漬けし、梅本来の味が生きたがっくりと柔らかい梅干。白にご飯によく合う丁度いい塩度、上品なうす味の梅干です。「和み梅」自家梅園産の樹上完熟南高梅を塩漬け・天日干しを経て、蜂蜜をたっぷりの二度漬け。あまり塩味が感じない程かなり甘口の梅干。あっさりとしたフルーティに仕上げた、お茶漬けにも好まれる梅干です。
【ふたばの梅干】	【(株)不動農園】	【横山食品(株)】

お知らせ

<p>13</p>  <p>紀州南高梅大粒白龍梅 白龍梅(塩分約12%)800g 掛け包装</p> <p>自家梅園で大切に育てた南高梅を、手間を惜しまず漬け込み干し上げました。白龍梅は、梅本来の味が生きた上品なうす味の梅干。 甘すぎず、ちょうどいいお味！ご飯によく合うと好評を頂いて居ります。また、お茶請けにもピッタリです。ぷっくりと果皮果肉まで柔らかい梅の実です。</p> <p>【横山食品(株)】</p>	<p>14</p>  <p>紀州干し梅セット 紀州干し梅27g(9粒)×5</p> <p>紀州産南高梅の種を取り除き、ほんのりしっとりやわらかく仕上げた「紀州干し梅」。一粒入りの個包装です。1パック9粒入。5パックセットでお届け致します。まろやかな甘さの干し梅は、おやつやお仕事での気分転換に！レジャーやスポーツでの塩分補給に！お子様から大人の方までお楽しみいただけます。</p> <p>【(株)梅屋】</p>	<p>15</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8本 きんかんドリンク7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>【アセロラフーズ】</p>
<p>16</p>  <p>100%ピュアジュースセット 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2017年モンドセレクション最高金賞受賞。世界が認める味をぜひご賞味ください。</p> <p>【(株)伊藤農園】</p>	<p>17</p>  <p>大師の水 500mlペットボトル×24本 箱入り</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>【紀州紀文会(有)】</p>	<p>18</p>  <p>有田みかんジュースセット 味ーしぼり200ml×6本</p> <p>早和果樹園が厳選した、味の濃い完熟の有田みかんだけをしぼり、糖度12度以上の贅沢なみかん100%ストレートジュースに仕上げました。</p> <p>【(株)早和果樹園】</p>
<p>19</p>  <p>Wakayama Ginger Ale アソートセット 生姜丸しぼり Wakayama Ginger Ale 250ml×6本 梅ひと雫 Wakayama Ginger Ale 250ml×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>【わかやま農業協同組合】</p>	<p>20</p>  <p>和歌山県産フルーツ甘酒セット プレーン・温州みかん・白桃・南高梅・ゆず・生姜各180g×1</p> <p>米麹から作られたノンアルコールの甘酒に、和歌山県産のフルーツの果汁をブレンド致しました。「飲む点滴」とも言われる甘酒は、暑い時期の食欲不振や夏バテの栄養補給にピッタリです。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>	<p>21</p>  <p>蜜柑きんとん(寒天ゼリー) 蜜柑きんとん(寒天ゼリー)110g×6</p> <p>和歌山県産のみかんの果肉と果汁を寒天で仕上げた素朴なゼリーです。まるでみかんジュースを食べているような感覚です。</p> <p>【(株)小南農園】</p>
<p>22</p>  <p>有田みかんゼリーセット 味ージュレ150g×6</p> <p>有田みかん100%ストレートジュース果汁をたっぷり91%使用したみかんゼリー。みかん本来の健やかな味を引き出すため水を1滴も加えずに、天然素材の寒天とこんにゃく粉でぶるんと固めて、軽やかな舌触りのジュレに仕上げました。</p> <p>【(株)早和果樹園】</p>	<p>23</p>  <p>フルーツコンポート2本セット 丸ごと温州みかん350g×1 丸ごとあら川の若桃350g×1</p> <p>和歌山県産の温州みかん、あら川の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感じて頂けるフルーツコンポートです。最後の一滴までお楽しみ頂けます。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>	<p>24</p>  <p>紀州南高梅 梅グラスセ&梅みつセット 梅グラスセ5粒×2 梅みつ120g×1</p> <p>紀州南高梅と砂糖、はちみつでじっくり漬け込んだ「梅のスイーツ」。梅グラスセは甘酸っぱい芳醇なお味で、そのまま召し上がって頂けます。梅みつは、パンケーキ、ヨーグルト、バニラアイス、生クリームなどスイーツに使って頂いたり、お肉料理にフルーツソースとしてお使い頂けます。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>

お知らせ

<p>25</p> 	<p>26</p> 	<p>27</p> 
<p>一六八 実 4個入りセット</p>	<p>くろさわ牧場 ミルクアイスクリーム6個セット</p>	<p>黒沢牧場 和歌山3姉妹アイスクリーム 6個セット</p>
<p>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>ミルクアイスクリーム90ml×6</p>	<p>ミルクアイスクリーム90ml×2 じゃばらアイスクリーム90ml×2 三宝柑アイスクリーム90ml×2</p>
<p>あらかわの桃シャーベットを始めとする、果樹王国・和歌山県産の美味しい果実を贅沢にアイスの上に乗せた4種類のジューシーなジェラートです。アイスと果実のバランスを是非お楽しみください！</p>	<p>全国でも珍しい1年中放牧飼育を継承する黒沢牧場。ストレスフリーな牛たちの生乳を、濃厚で素直な味わいのミルクアイスに仕立てました。</p>	<p>黒沢牧場の牛たちはのびのび放牧育ち。HAPPYな牛たちの搾りたて生乳を牧場内でアイスクリームに仕立てました。和歌山発祥の苦ウマ柑橘「じゃばら」と、甘くて濃厚な「三宝柑」を牧場ミルクと合わせ、和歌山ならではの風味豊かなアイスクリームに。牧場のフレッシュミルクのアイスクリームと合わせてお楽しみください。</p>
<p>【(株)カワ】</p>	<p>【農事組合法人 黒沢牧場】</p>	<p>【農事組合法人 黒沢牧場】</p>
<p>28</p> 	<p>29</p> 	<p>30</p> 
<p>天狗力餅 天狗力餅20個</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18個セット</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>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こしあんを、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>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>紀州特産の梅・柚子を形どった一口羊羹です。梅羊羹には梅肉・しそ、柚子羊羹には柚子を入れています。</p>
<p>【菓匠 錦花堂】</p>	<p>【(株)福菱】</p>	<p>【文左】</p>
<p>31</p> 	<p>32</p> 	<p>33</p> 
<p>本竹皮包み羊羹2本セット 塩羊羹1本 柚子羊羹1本</p>	<p>灰干しさんま 冷凍灰干しさんま 8尾</p>	<p>紀州名産なんば焼 紀州名産なんば焼300g2枚 化粧箱入り</p>
<p>「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。柚子羊羹はモンドセレクション金賞受賞。</p>	<p>北海道東沖の脂の乗った鮮度の良い魚だけを使用し、灰干製法で魚の素材を生かした干物に仕上げられています。無害の火山灰の中で空気と紫外線に極力触れさせずに乾燥させることで酸化を抑え、旨みを引き出します。</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。当店では、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>【(有)紅葉屋本舗】</p>	<p>【(有)西出水産】</p>	<p>【西山蒲鉾店】</p>
<p>34</p> 	<p>35</p> 	<p>36</p> 
<p>紀州湯浅湾直送！ 茹でたて釜揚げしらす・ ちりめん山椒セット</p>	<p>海桜鮭もちピンチョウと 海の生ハムセット</p>	<p>鰯大和煮セット</p>
<p>釜揚げしらす250g ちりめん山椒250g</p>	<p>もちピンチョウ鮭100g×1 海の生ハム50g×3</p>	<p>鰯大和煮200g 3個</p>
<p>紀州湯浅湾の獲れたての新鮮しらすを大釜の厚皮で踊り炊きた茹でたての旨みたっぷりに風味を損なわれないよう急速冷凍した釜揚げしらす。天日でじっくりと干した旨みたっぷりのちりめんを、地元湯浅の湯浅醤油と有田川町の香り豊かなぶどう山椒で炊き上げた風味豊かなちりめん山椒。どちらも、ご飯の御供やお酒のおつまみにもぴったりです。是非、和歌山の新鮮しらすセットをご堪能くださいませ。</p>	<p>100本に数本しか出現しない「もちピンチョウ」。お皿をひっくり返しても落ちない程モチモチとした身質のものを弊社買付職人の「目利き」の技術により選別し、「海桜鮭(かいおうまぐろ)」の技術で冷凍致しました。金色に輝くモチモチとした「海の生ハム」は食品添加物を一切使用せず、塩分控えめのヘルシー食材です。淡泊な味付けとなっておりますので、和・洋・中とどんな調理法とも相性が抜群です。国際線ファーストクラス機内食に採用された逸品。ファーストクラスの味をご自宅でお楽しみください。</p>	<p>太地港で水揚げされた近海産の鰯を使用し、甘辛く昔ながらの味に仕上げました。</p>
<p>【まるとも海産】</p>	<p>【(株)ヤマサ脳口水産】</p>	<p>【(有)カネヨシ由谷水産】</p>

お知らせ

<p>37</p>  <p>鮭棒寿司 鮭棒寿司 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、コンヒカリ最高級ランクのシャリ、三者が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>【(株)笹一】</p>	<p>38</p>  <p>鯛めし(2~3人前セット) 出し汁460g・無洗米288g・鯛の身87g 梅干2個・浅葱1袋</p> <p>ご家庭で手軽に炊いて、美味しく味わえるようにと鯛めしを作りました。 あっさりとしてコクがあり、当店だけが作れる自信作!! これ以上の物がない味をご賞味ください。</p> <p>【(有)安墨堂】</p>	<p>39</p>  <p>グルテンフリー米粉パンセット 食パン1斤×1・パンズパン×2 おまかせミニ食パン×2</p> <p>和歌山県産のお米を中心に100%国産米を使用し、シンプルなこだわりの素材で作っています。焼くとお米本来の香ばしさとモチモチした食感が楽しめます。(小麦・卵・乳製品不使用)</p> <p>【結~musubi~】</p>
<p>40</p>  <p>和歌山丸中華そば 丸中華そば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>41</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、職人がハム・ウインナーに加工しました。</p> <p>【(株)イブファーム】</p>	<p>42</p>  <p>ジビエソーセージ 猪・鹿セット ジビエソーセージ 猪100g(5本入) 3パック ジビエソーセージ 鹿100g(5本入) 3パック</p> <p>和歌山県で捕獲された猪・鹿の肉を、食物資源として活用するべく、なたにも馴染みやすいソーセージに仕上げました。和歌山県が認可した食肉処理施設に於いて加工された衛生的な猪と鹿の肉を原料に使用しております。弊社の工場は、ISO22000という食品マネージメントシステムの国際的な認証を受けております。安心してお召し上がりいただけるジビエソーセージと言えます。</p> <p>【(株)Meat Factory】</p>
<p>43</p>  <p>紀州うめたまご 紀州うめたまご 18玉</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>44</p>  <p>金山寺味噌セット 金山寺味噌220g入り・330g入り・450g入り 各1個</p> <p>ごはんの友歴700年余り。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。甘口のおかず味噌ですので、温かいご飯や茶粥に添えて頂きますとおいしくお召し上がりいただけます。</p> <p>【川善味噌(株)】</p>	<p>45</p>  <p>昔造り紀州金山寺味噌 昔造り紀州金山寺味噌600g×2</p> <p>純国産の米・麦・大豆を赤穂のにがり塩で仕込み、創業以来変わらぬ製法で、うり・なす・生姜・しそとともに熟成しました。</p> <p>【(株)やまだ】</p>
<p>46</p>  <p>湯浅醤油詰合せ2本セット 濁り醤油 720ml 湯浅たまり900ml</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>【(株)角長】</p>	<p>47</p>  <p>熊野の塩セット 梅塩・ゆず塩 各2個ずつ 黒塩・炭塩 各1個ずつ</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て仕上げた手づくり塩です。色々な味をお試しください。</p> <p>【熊野黒潮本舗】</p>	<p>48</p>  <p>梅酒 緑と 紀州産カリカリ南高梅しそ梅セット 梅酒 緑375ml 紀州産カリカリ南高梅しそ梅300g 2P</p> <p>京都佐々木酒造の蔵出し原酒にみなべ町の樹上完熟した南高梅を漬けた日本酒ベースのアルコール度数10%に仕上げた梅酒です。 紀州産南高梅のさざみしそ梅と風味豊かな国産刻みしそをブレンドした、シャキシャキとした歯ごたえが美味しいご飯の定番。</p> <p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>

<p>49</p> 	<p>50</p> 	<p>51</p> 
<p>梅酒 2本セット</p>	<p>紀州梅酒 紅南高 化粧箱入</p>	<p>紀州南高梅本格梅酒 人気の3種詰合わせ</p>
<p>梅酒 善 375ml、縁 375ml</p>	<p>紅南高 720ml 1本</p>	<p>紀州南高梅本格梅酒 日本酒仕込み・和ZIPANG 500ml 本格梅酒 久宗 300ml にがり梅酒 はる姫300ml</p>
<p>ブランドーにみなべ町の樹上完熟した南高梅を漬け込んだアルコール度数19%に仕上げた、まろやかで濃厚な梅酒です。 京都佐々木酒造の蔵出し原酒にみなべ町の樹上完熟した南高梅を漬け込んだ日本酒ベースのアルコール度数10%に仕上げた梅酒です。</p>	<p>太陽の光を浴び、青梅の表面の3分の1以上に紅が差した完熟南高梅を使用。完熟梅ならではのフルーティな香りと、濃厚な深い味わいが特徴。</p>	<p>自家梅園で大切に育てた完熟南高梅使用。 (日本酒仕込み・和ZIPANG)は、日本酒の持つキレと旨さを生かし、甘さ控えめ仕上げ。日本酒好きが作った梅酒。当店一番人気です。アルコール度数 10%。 (本格梅酒 久宗)は、昔ながらの味わいを大切にした本格梅酒。アルコール度数 12%。 (にがり梅酒 はる姫)は、完熟梅のまろし果実を加え、まろやかな口あたりが女性に人気の梅酒。アルコール度数 11%。</p>
<p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	<p>【中野BC(株)】</p>	<p>【(株)横山食品(株)】</p>
<p>52</p> 	<p>53</p> 	<p>54</p> 
<p>「和歌のめぐみ」2本入りセット (桃酒・みかん酒)</p>	<p>有田みかんスパークリングワイン 5本セット</p>	<p>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」化粧箱入</p>
<p>桃山の桃酒1本・有田のみかん酒1本</p>	<p>みかんシュワッ酒330ml 5本</p>	<p>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」1.8L</p>
<p>和歌山の地で130余年清酒と向き合い続けた酒蔵「世界一統」自慢の清酒と和歌山の豊かな自然の中で丁寧に育てられた果実を合わせた和歌山のリキュール「和歌のめぐみ」。そのラインナップのなかでも特に人気な「桃山の桃酒」と「有田のみかん酒」。 桃酒は濃厚な果実の甘みとろっとした飲み口のリキュール、みかん酒は果実の甘みとすっきりとした後口で飲み過ぎのこないリキュールです。</p>	<p>有田産みかんのスパークリングワインです。温暖な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ワインに仕上げました。柑橘らしい爽やかなワイン。アルコール度数も6%と飲みやすく、ポンツ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>香り高く、酸味のある優しい味わいの純米吟醸酒です。「雄町」と「山田錦」を使用しています。</p>
<p>【(株)世界一統】</p>	<p>【花野食品】</p>	<p>【中野BC(株)】</p>

ふるさと和歌山応援サイト



<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/010500/furusato/>

ふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」



<https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000>

★お問合せ・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、田村、宮本

電話 073-441-2186(直通)

FAX 073-423-1192

E-mail: furusato-ouen@pref.wakayama.lg.jp

☆お問合せ窓口☆

〒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 宮本

電話 03-5212-9057

FAX 03-5212-9059

イベント情報(11月中旬～12月下旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
11月中旬	紅葉祭	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
11月中旬	堅田八幡神社例大祭	白浜町・堅田八幡神社	白浜観光協会 0739-43-5511
11月中旬	田辺・弁慶映画祭	田辺市・紀南文化会館	田辺市観光振興課 0739-26-9929
11月中旬	翔龍祭	田辺市・龍神ドーム	田辺市龍神行政局産業建設課 0739-78-0830
11月中旬	有間皇子まつり	海南市・藤白神社	藤白神社 073-482-1123
11月下旬	獅子舞 奉納	田辺市・万呂須佐神社	田辺観光協会 0739-26-9929
		上富田町・八上神社	上富田町観光協会 0739-47-0550
11月下旬	紀州根来寺かくばん祭り	岩出市・根来寺	岩出市観光協会 0736-62-7101
11月下旬	新嘗祭 (牛の舌もち投げ)	和歌山市・水門吹上神社	水門吹上神社 073-422-7007
12月上旬	ねんねこ祭り	串本町・木葉神社	古座観光協会 0735-72-0645
12月上旬 ～	サンタが 大水槽にやってくる	海南市・県立自然博物館	県立自然博物館 073-483-1777
12月中旬	しまい観音 厄除開運大根炊き	和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
12月下旬	仙人風呂開湯式	田辺市・川湯温泉	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
12月下旬	大松明押し	かつらぎ町・下花園神社	かつらぎ町花園支所 0736-26-0321
12月下旬	カウントダウン花火大会	白浜町・白良浜海水浴場	白浜町商工会 0739-42-4686
12月下旬	除夜の鐘	県内各所	
12月下旬	じしょうどう 時鐘堂の鐘つき	和歌山市・岡山	和歌山市観光協会 073-433-8118



自然・風物情報(11月中旬～12月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
11月中旬	串柿づくり最盛期	かつらぎ町・四郷地区	かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
11月中旬	白良浜 防砂ネットで冬支度	白浜町・白良浜海水浴場	白浜観光協会 0739-43-5511
11月中旬	布引だいこん出荷最盛期	和歌山市布引	海草振興局農業水産振興課 073-441-3380
11月下旬	福定の大銀杏色づく	田辺市・中辺路町	中辺路町観光協会 0739-64-1470
11月下旬	子授け大銀杏色づく	古座川町・光泉寺	古座川町産業建設課 0735-72-0180
11月下旬	紅葉見ごろ 県内各所	和歌山市・紅葉溪庭園 田辺市・奇絶峡 新宮市・瀨峡	和歌山城整備企画課 073-435-1044 田辺観光協会 0739-26-9929 熊野交通(株) 0735-22-6220
12月上旬	センリョウの収穫	印南町・真妻地区	J A 紀州営農企画課 0739-72-3956
12月上旬	熊野本宮大社で 大しめ縄張り替え	田辺市・熊野本宮大社	熊野本宮大社 0735-42-0009
12月上旬	ウツボ天日干し	串本町大島漁港	和歌山東漁協 0735-62-0080
12月中旬	葉ボタン出荷	紀の川市・名手市場	J A 紀の里東部流通センター 0736-75-2564
12月下旬	和歌山城天守閣の しめ縄飾り	和歌山市・和歌山城	和歌山城整備企画課 073-435-1044
12月下旬	那智の滝ライトアップ 那智の滝で 大しめ縄張り替え	那智勝浦町・那智の滝	
12月下旬	人気者クマのベニー 仕事納め(冬眠)	和歌山市・和歌山公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044



～編集後記～

和歌山でもようやく秋本番を迎え、過ごしやすい日が続いています。

今回、トピックスとして掲載した「アフロ」の画像ランキング「絶景・海部門」で和歌山県を全国1位に導く圧倒的な人気を示した串本町の「橋杭岩」は、他にも世界的大手旅行サイトである「トリップアドバイザー」からも5年連続エクセレンス認証を受けるなど大変高い評価を受けています。5年連続の認証は安定した評価の証でもあります。

今後、「絶景・海部門全国1位」を記念したキャンペーンなどの実施により、橋杭岩はもちろんのこと、和歌山が誇る数多くの絶景をさらにたくさんの方々に堪能していただき、その人気が不動のものとなるよう願っています。

ちなみに、私事で恐縮ですが、先頃、スタンプラリー冊子を片手に「わかやま歴史物語」巡りをはじめました。

今後、機会があれば、各スポットの見どころなどをご紹介できればと思っていますので、御期待ください。

知事室秘書課長 生駒 享

★「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 <https://www.pref.wakayama.lg.jp/>

ふるさと和歌山応援サイト <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/010500/furusato/>

2018年(平成30年)11月 No.127

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

*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。

