

和歌山だよいい

平成30年12月号
(2018)



海霧（串本町・田原海岸）

串本町田原の海岸では、山間部の冷たい空気が田原川に沿って海に流れ込み、海水との温度差によって「田原の海霧」とよばれる幻想的な現象が発生します。

年に4、5回ほどしか見られないこの風景を撮ろうと、毎年大勢のカメラマンが泊まり込みでシャッターチャンスを狙うスポットとなっています。

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1～P2
2. 和歌山県政トピックス… P3～P13
3. お知らせ…………… P14～P21
4. ふるさと歳時記…………… P22～P23



平成 30 年 12 月 県議会 知事あいさつ

去る 11 月 25 日の知事選挙におきまして、県民の皆さんの多くの御支援と御協力をいただき、引き続き、県知事としての重責を担わせていただくことになりました。

今回の選挙では、これまでの三期 12 年間を振り返り、和歌山県は大分変わりましたということを遊説中にお話をさせていただきました。前知事の汚職辞任を受けて後の公共調達制度の確立、高速道路や府県間道路など幹線道路の整備、様々な産業振興制度の創設や企業誘致、農林水産業の振興策も整ってまいりました。

また、紀伊半島大水害からの奇跡の早期復興や、国体・大会の成功なども大きな実績であったかと思っております。

しかしながら、長年の経済停滞、人口減少、高齢化の進展により和歌山県が抱えてきた問題が解決されたというわけではございません。和歌山県の発展はもうこの辺でいいのかといいますと、こんなものではないとわたくしが一番心に留めているところでございます。県民の皆さんと共にもっともっと元気な和歌山をつくっていききたいということをしつかりと訴えつつ、今回の選挙を戦ってまいりました。

四期目の県政は、長期総合計画にもありますように、より一層の改革と県政の発展のため、和歌山県がめざす将来像に向けて、全力投球で取り組んでまいります。

第 1 に、大分進んだとはいえ、まだ、残されている課題を達成してまいります。

インフラの整備、河川の改修、地震・津波への防災対策など、まだまだ加速していかなければならないものが、山とあります。さらにその先には、和歌山県の位置付けを抜本的に高めるような国土計画プロジェクトの夢も追ってまいりたいと思います。

第 2 に、和歌山県の経済発展を進め、雇用を増加し、県民の皆さんのくらしを豊かにするための産業振興をあらゆる分野で強力に進めなければなりません。そのためには、政策手段に磨きをかけ、民間の方々を励まし、協力して共に進んでいかなければなりません。さらに新しい分野である I R や、ロケット、I T などの新分野にチャレンジしてまいります。

第 3 には、安心・安全で県民のいのちを守ってまいります。自然災害への備えを強化し、医療や福祉の充実、老後の対策、健康の維持、安全な社会の実現を目指してまいります。

第4には、来たるねんりんピック、ワールドマスターズゲームズや国民文化祭をはじめとする3つの文化祭の成功に向けて、県民の皆さんと一丸となって頑張っまいます。

三期12年の様々な施策によって、和歌山がもう一度、力強く発展をするための条件がようやく整っまいました。これからの4年間は、これまでわたくしの人生で培っきたすべての知識や経験や人脈を総動員し、和歌山県発展の駆動力となるよう、全力を尽くす所存でございます。

和歌山県知事 仁 坂 吉 伸



所信表明する知事

●「世界津波の日」2018高校生サミット in 和歌山を開催しました

10月31日と11月1日、和歌山ビッグホエール（和歌山市）に世界48か国から選ばれた高校生と引率者約500名が一堂に会して、地震・津波についての知識やその防災対策、濱口梧陵翁の精神を共に学ぶ「『世界津波の日』2018高校生サミット in 和歌山」を開催しました。

「世界津波の日」は、平成27年12月の国連総会において「11月5日」と決議されましたが、世界津波の日が稲むらの火の故事にまつわるこの日になることや、このことを記念して、世界中から次代を担う高校生が集まり地震・津波について学ぶこのようなサミットの実現には、二階俊博自民党幹事長に多大なるご尽力をいただきました。

世界中から参加した高校生の皆さんはサミットを控え、10月28日に広川町で開催された「稲むらの火祭り」に参加したり、「若き津波防災大使スタディツアー」として、広村堤防や稲むらの火の館、美浜町の津波避難高台を見学したり、串本古座高校の生徒の案内によりJR三輪崎駅－新宮駅間で鉄道からの避難訓練に参加しました。



記念碑の前で記念撮影（若き津波防災大使の皆さんと）



「君達は世界の希望だ」と語りかけました

開会式で知事は、将来の希望である高校生の皆さんに、この和歌山で濱口梧陵翁の気概に触れ、地震・津波への理解を深め、世界一進んだ地震・津波対策をよく学び、将来皆さんの国の人々を救ってくださいと語りかけました。

その後、二階俊博自民党幹事長と第1回サミット開催地の高知県から尾崎正直知事にも参加いただき、記念碑の除幕式を行いました。

続いて、スタディツアーに参加した生徒から見学や防災訓練の報告がされた後、各国代表と日本の学生が2人1組になって記念植樹を行いました。

式典終了後、高校生の皆さんは3つの討議テーマ「災害についての知識を得る」、「災害に備え意識を高める」、「災害から生き抜く」について12のグループに分かれ、それぞれの国の災害の特徴や、防災対策について熱心に議論を交わしました。

2日目は、津波防災の第一人者である片田敏孝氏（かただ としたか 東京大学大学院特任教授）による津波防災講演会があり、その中で教授は「想定にとられるな」「最善を尽くせ」「率先避難者たれ」の避難3原則を守り、「津波てんでんこ」の言葉に従い、災害時は率先して逃げるよう強く訴えました。続く総会では、「世界津波の日」の提唱者である二階俊博自民党幹事長、西岡利記広川町長、水島真美国連事務総長特別代表（防災担

当) 兼国連国際防災戦略事務局 (UNISDR) ヘッドからの挨拶とともに、安倍晋三首相・自民党総裁から寄せられたビデオメッセージを披露しました。続いて、浮島智子文部科学副大臣ほか来賓の皆さんにご挨拶をいただきました。

その後、高校生の皆さんは、12のグループごとに討議の結果を報告し、この発表内容をまとめ、高校生の皆さんの総意として「稲むらの火継承宣言」が作られました。



「稲むらの火継承宣言」が採択されました

フィナーレでは、会場の一人一人が持つ稲むらの火をイメージしたオレンジ色のペンライトの光が場内に広がる中、サミットの議長を務めた中井充歩さん(なかい みつほ 日高高等学校3年)と伊森安美さん(いもり あみ 串本古座高等学校2年)から「稲むらの火継承宣言」が高らかに読み上げられた後、2人から「『稲むらの火』の精神への私達の誓いを示す

ため、稲むらに放たれた火に敬意を表し、皆でトーチを掲げましょう！世界の防災においてリーダーとなるのは、私達、若き津波防災大使です。だからこそ、私達がしっかりと行動を起こすことで世界を変えられるということを忘れないでください。『稲むらの火』の精神がここにいる私達全員の心に広がりました。心の中の火を消すことなく、その精神を皆さんの周りの人達と共有してください」と閉会メッセージが伝えられました。

若き津波防災大使の皆さんは、きっと世界中で防災リーダーとして大いに活躍してくれることでしょう。

濱口梧陵翁の英雄的行為により「津波防災の聖地」広川町が生まれ、そして、広川町の皆さんの地道な努力により現代に受け継がれてきました。県としても、この防災遺産に受け継がれる遺志を広く発信するとともに、災害による犠牲者ゼロに向けた取組を進めてまいります。

稲むらの火継承宣言(日本語訳)

2015年12月の国連総会で11月5日が「世界津波の日」と制定されたのは、安政元年(1854年)11月5日、安政南海地震による津波が現在の和歌山県広川町を襲った際、濱口梧陵が稲むらに火をつけ、村人を高台へ導いて、多くの命を救った「稲むらの火」の故事にちなんだものです。

その後、濱口梧陵は自らの財産を使って村の再生を支援し、将来の津波に備えて堤防を築き、この堤防は昭和21年(1946年)12月の昭和南海地震による津波の被害を最小限に抑えました。

これから私たちが、それぞれの国で防災活動に取り組むうえで、「稲むらの火」の故事に含まれる①人命救助、②地域の復旧・復興、③将来の災害への備え、の3つの要素を考えることは、非常に大切なことです。

本年、私たち世界48カ国の高校生は「稲むらの火」発祥の地である和歌山県に集まり、地震津波などの自然災害から命を守るため、私たちが何をすべきか、私たちに何が出来るかを話し合い、共有しました。

- 1 災害について知識を得る
 - 自然災害に対する備えができていないことが最も憂慮すべき問題であると考えました。
 - 生徒全員が学べるよう、自然災害に関する学習を学校のカリキュラムに取り入れ、実践するというアイデアを共有しました。
 - 地域住民全員と防災活動(避難訓練など)に取り組んでいきたいと思いを共有しました。
- 2 災害に備え意識を高める

- 災害は、地域ごとに異なる地理的特徴と関係があると考えました。
 - 被災者の話を聞くことにより、災害に対する備えの重要性について人々の意識を高めるためのアイデアを共有しました。
 - 防災情報の各種ツールについて学んだ上で、実際の避難時に人々の助けになるようなユニバーサルデザインの標識を設置する努力をしようと思います。
- 3 災害から生き抜く
- 災害後の復旧・復興について、事前に計画を立てることが重要だと考えました。
 - 災害発生前・災害発生時・災害発生後の助け合いの重要性について、認識を共有しました。
 - 地域の年配者や専門家による講話またはハザードマップにより、自然災害のリスクを人々に伝え、災害時にパニックに陥らないよう明確なルールと計画を作成しようと思います。

世界中の防災意識をさらに向上させていくため、私たち若い世代が濱口梧陵をはじめとする偉大な先人の志を継承し、このサミットにおいて学んだ「災害から命を守る」ためになすべきことを、それぞれの国において、私たち一人一人が実践していく決意をここに宣言します。

2018年11月1日

「世界津波の日」2018高校生サミット in 和歌山

●平成30年度わがまち元気プロジェクト第1弾が決定しました

本県では、地域固有の資源を活用し、個性豊かで活力のある地域づくりに取り組む市町村に対して支援を行う「わがまち元気プロジェクト」事業を平成21年度から実施しています。

この度、広川町が行う「濱口梧陵生誕200年～梧陵さんと広川町の魅力再発見～プロジェクト」を平成30年度のわがまち元気プロジェクトに決定しました。

今回の「濱口梧陵生誕200年～梧陵さんと広川町の魅力再発見～プロジェクト」では、日本遺産認定や濱口梧陵生誕200年を好機と捉え、様々な取組を行います。

まず、「『偉人 濱口梧陵』と広川町の魅力伝道」として、生誕祭イベントや日本遺産に係るシンポジウムの開催、マスメディア、ホームページ、ソーシャルメディアなどを活用した濱口梧陵と広川町の魅力発信、インバウンドに向けた「稲むらの火」英語版ハンドブックの作製や世界津波博物館との連携による海外への防災意識の発信などに取り組みます。

また、広川町が国土交通省や農林水産省の事業を活用して整備を進めている物産販売施設や観光・地域交流センターの完成にあわせ、稲むらの火の館ミュージアムグッズの開発や、地元企業や地域住民のアイデアをもとに、広川町名物となる土産品、各店舗でアレンジ可能な名物メニューなどを開発し販売する他、梧陵ゆかりの地や歴史的町並みなどを巡る観光周遊ルートの構築などにも取り組みます。

これらの取組により、今年、世界津波の日高校生サミットが行われた「津波防災の聖地」広川町の認知度向上や交流人口の増加を図り、具体的には、稲むらの火の館の入館者数の



2020年は濱口梧陵生誕200年



世界津波の日のロゴマーク



日本遺産のロゴマーク

増加や「栢陵ブランド」商品の増加、整備される物販・飲食施設での地域産物販売額の増加を目指します。

今後このプロジェクトに対し、3年間にわたり総合的に支援を行ってまいります。

●串本町で「みちびき」衛星安否確認サービスを使った訓練を実施しました

このたび、串本町の避難訓練において内閣府が整備した「みちびき」衛星安否確認サービスを使った運用訓練が実施され、県もこの訓練に協力しました。

「みちびき」と名付けられた準天頂衛星システムは、日本の天頂付近（準天頂）の軌道を通る3機の人工衛星と1機の静止衛星を組み合わせ、常に1機以上の衛星が日本の真上付近に存在し、位置を測定するための信号を提供する日本独自の測位システムです。現在放送されているTVドラマ「下町ロケット」に『ヤタガラス（八咫鳥）』として登場しています。

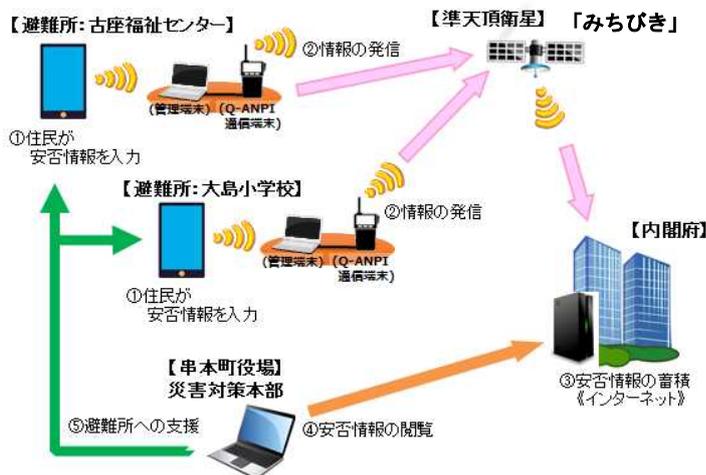
これまでの米国の測位衛星（GPS衛星）では、山間部や都市部においては、山やビル陰が障害となり、GPS衛星が発信する電波を補足できないことがあり、測位精度等に課題がありました。この「みちびき」の活用により、これらの課題が改善され、より高度な利用が促進されることが期待されています。

また、防災分野では、「国土を守り、一人一人の命を救う」を目標に、「みちびき」を活用して災害関連情報の伝送を行う衛星安否確認サービスと、民間事業者から開発提案されるIoTを活用した防災減災技術との連携により、災害発生時の初期段階で被害現場における迅速かつ円滑な救助救援活動を支援します。

内閣府は、この「みちびき」を使った測位や通信等の本格運用を11月1日から開始しました。今回の訓練は、災害発生時に住民の安否確認を支援する衛星安否確認サービスの



衛星安否確認サービス実証実験の流れ



運用を想定した、全国初の訓練です。

串本町での運用訓練では、参加者が登録した安否情報が正確に送信されているかなどの確認が行われ、入力情報を基に災害対策本部から避難所への連絡、応答訓練も行われました。

また、管制局から「みちびき」を介して災害情報を避難所等に配信する「災害・危機管理通報サービス」の訓練も行われました。避難訓練の会場では、配信された災害情報が音声で放送

され、電光掲示板への文字情報の表示も行われました。

当日、串本町の避難訓練では、これら「みちびき」を活用した訓練の他に、住民による津波避難訓練、避難所の開設訓練に加え、消防署や警察、航空自衛隊、役場、民間企業等が参加し、防災学習や炊き出しの訓練が行われました。

本県では、衛星通信を利用した衛星安否確認サービスが災害時の有効な手段と考え、政府等による開発当初から積極的に協力してきました。



運用訓練の様子

今後も最新鋭の防災技術の開発整備に参加協力をを行い、新技術の情報収集や導入により、「災害による犠牲者ゼロ」を目指してまいります。



●ねんりんピック富山2018の総合閉会式で大会旗を引き継ぎました

知事は、11月6日、ねんりんピック富山2018の総合閉会式に出席し、大会旗の引き継ぎを受け、次期開催地代表挨拶を行いました。

平成30年11月3日から6日にかけて開催された「ねんりんピック富山2018」の最終日、総合閉会式に参加した知事は、石井隆一(いしいたかかず)富山県知事から、大会旗を引き継ぎ、次期開催地代表挨拶において、ねんりんピック富山大会の成功を讃えるとともに、和歌山の温暖な気候や豊かな自然をはじめ、高野山、熊野三山、それらを結ぶ参詣道で構成される世界遺産やパンダなど、本県の魅力をアピールし、11月は「みかん」「かき」の収穫期で、オレンジ色に染まった山々のもと、県民一同来県者を心から歓迎することを伝えました。



次期開催地として大会旗を引き継ぎました

また、総合閉会式では「次期開催地アトラクション」として、りら創造芸術高等学校(紀美野町山上範子校長)の皆さんによる和歌山県ゆかりの偉人・弘法大師「空海」を題材としたミュージカル『空海より』が披露されました。

いよいよ「ねんりんピック紀の国わかやま20



りら創造芸術高等学校による『空海より』のワンシーン

19」まで、残すところあと1年を切りました。

富山から受け継いだねりんピックの輝ける火がさらに燃えさかるような大会にするため、県民みんなで盛り上げてまいります。

●キャッシュレスセミナーin和歌山を開催しました



キャッシュレスセミナー田辺市会場の様子

県ではこの度、電子マネーやクレジットカードなどを利用したキャッシュレス決済について、これらの提供事業者を招いて質問や疑問にお答えする「キャッシュレスセミナーin和歌山」を和歌山市、田辺市、那智勝浦町の3か所で開催しました。

キャッシュレス環境の整備は、インバウンドをはじめとする観光客の消費拡大や生産性の向上、購買データの利活用による新たなサービス創出につながります。日本クレジットカード協会の「浅草・仲見世商店街における「クレジットカード利用動向」調査結果」によると、クレジットカード支払による購買金額は、現金支払いと比べ1.6倍、飲食では最大3.3倍となっています。また、訪日外国人はカードが使えない場合、宿泊や飲食、交通など購入を諦めにくい場面では同じ金額を支払う一方、買い物の場合は、購入を諦めるか金額を抑止する傾向にあるという結果が出ています。

日本では、まだまだ日常の支払は現金が主流ですが、諸外国のキャッシュレス決済の比率（2015年調べ）は、韓国の89%、中国の60%を筆頭に、イギリス、スウェーデン、アメリカなどでは40%を超えているのに対し、日本は18%に留まっており、外国人観光客からもクレジットカード等の利用ができないとの不満が増加しています。

政府は、キャッシュレスの推進を成長戦略の柱に掲げ、今年の7月にキャッシュレス決済の推進のため産官学の関係者による「キャッシュレス推進協議会」を設立し、2025年までにキャッシュレス決済比率を40%に引き上げるという目標を設定しています。

本県もこの推進協議会に参加しており、積極的に県内事業者のキャッシュレス決済導入を進めています。

セミナーでは、まず、キャッシュレス決済の利点について、消費者にとっては買い物が手軽になるとともに、事業者にとってはレジ締めなどの業務が不要になり、労働者不足対策になるなどの説明を行いました。また、訪日外国人の約7割がキャッシュレス決済ができる場所が多くあれば、もっとお金を使っていたという調査結果など



アリペイ



ORIGAMI
オリガミペイ



楽天ペイ



ラインペイ



ペイペイ

を紹介しました。

次に、キャッシュレス決済の提供事業者から、増加する中国系旅行者の消費拡大に向け、「ウィチャット・ペイ」や「アリペイ」などQRコードによるスマートフォン等のモバイル端末を使った決済の現状や中国人に人気の旅行アプリから見る最新の旅スタイルが紹介されました。

なお、和歌山県内におけるキャッシュレス決済の事例を紹介しますと、高野山真言宗総本山・金剛峯寺では、昨年3月から外国人参拝客からの要望に応じ、クレジットカードでの拝観料やお守り、お札の代金を支払えるよう対応しています。

また、今年11月から、NTT西日本和歌山支店、白浜町、南紀白浜観光局により、白浜温泉街の一部事業所でキャッシュレス決済サービス導入に向けた実証実験が行われており、とれとれ市場、アドベンチャーワールド、三段壁洞窟、グラスボートなどでQRコード決済ができるようになっていきます。今後、導入の効果や課題を探るため、利用者や事業者アンケートを実施し、経済効果や安全性などを確認することです。

今後も、このようなセミナーの開催などにより、キャッシュレス決済はコストがかかる、キャッシュレス決済はよくわからないと二の足を踏む事業者の皆さんに、安価で簡単に導入できることを知ってもらい、県内のキャッシュレス決済比率を上げ、観光消費拡大等に努めてまいります。

●高齢者の見守り活動功績者知事感謝状贈呈式を行いました

この度、高齢者の見守り活動を通して、支え合う福祉の推進に尽力していただいた方々の功績を称えるため、県と協定を結んでいる民間事業者の方々や地域見守り協力員の方々に感謝状を贈呈しました。

県では、一人暮らしの高齢者の方々が、住み慣れた地域で安心して暮らせるよう、日常業務において高齢者の方々と接する機会が多い民間事業者との間で高齢者等の見守りに関する協定を締結し、日常業務の範囲内で見守り活動を実施していただいています。また、各市町村で民生委員等と連携・協力しながら、ボランティアで高齢者の見守りをしていただけただけの方を地域見守り協力員として依頼し、各地域で見守り活動をしていただいています。

民間事業者の方々には平成25年度から、地域見守り協力員の方々には、平成21年度から多くの方々に活動をいただいています。10月24日、これらの見守り活動の中で、人命救助等に関わった方々や他の協力員の模範となって長きにわたり活動した方々に、知



感謝状をお贈りした協定締結民間事業者の社員・会員の皆さんと知事

今月の和歌山県政トピックス

事から感謝状を贈呈しました。

協定締結民間事業者や地域見守り協力員の方々には、高齢者の方々が住み慣れた地域で安心した生活が送れるよう、今後も更なる協力をお願いいたします。

【感謝状をお贈りした方々（敬称略）】

① 協定締結民間事業者の社員・会員等（順不同）

氏名	協定締結事業者名	氏名	協定締結事業者名
中尾 泰博	(公社) 日本新聞販売協会和歌山支部	宮本 貴夫	J Aグループ和歌山・和歌山県農業協同組合中央会
長原 純一	(公社) 日本新聞販売協会紀北支部	谷岡 英樹	日本郵便株式会社
栗生 久也	(公社) 日本新聞販売協会紀南支部	木村 真一	
中山 直人		西本 博之	関西電力(株)和歌山支社
小川 秀樹	ヤマト運輸(株)和歌山主管支店	西崎 美紀	
辻垣内 惇	J Aグループ和歌山・和歌山県農業協同組合中央会	青木 政浩	
原 貴規		小川 直樹	和歌山ヤクルト販売(株)
宮本 祥多		南畑 由美子	



感謝状をお贈りした地域見守り協力員の皆さんと知事

② 地域見守り協力員

氏名	対象市町村名	氏名	対象市町村名
大家 多賀子	橋本市	中尾 早子	紀美野町
板平 英二郎	岩出市	中谷 至告	高野町
山口 幸代	海南市	坂口 計夫	湯浅町
玉井 巍	田辺市	中 清弘	印南町

●平成30年度和歌山県名匠表彰式を開催しました

県では、県内の伝統ある貴重な工芸品や生活用品などの製作技能を守り、地域社会における技術文化の向上発展に功績のある方を讃えるため、昭和49年から「名匠表彰」を行っています。

今年度は、若き日に桶職人の親方のもとで身につけた技術を活かし、定年退職後故郷に戻り田辺市で桶を製作しておられる松本濱次（まつもと はまじ）氏を表彰し、10月29日に式典を開催しました。



松本濱次氏との記念撮影

松本さんは、18歳の頃、父の勧めで同郷の桶職人のもとに弟子入りし修行を重ね、その技術に磨きをかけ精力的に仕事に打ち込んでいましたが、昭和40年代のプラスチック製品の台頭により仕事が減少したため、桶製作から離れ、木材会社で製材業に携わって

いました。定年退職後、故郷に戻り近所の人に桶の修理を頼まれたことをきっかけに桶製作を再開しましたが、厳しい修行の中で身につけた技術は20年余りのブランクをもものともせず、以来日々製作に励んでおられます。



桶製作の様子

松本さんは、材料として熊野地方で切り出されるスギを用いることにこだわりを持ち、修行当時に揃えた道具を使って、全て手作業で製品を完成させます。数ミリ単位で木を削る製品には、手づくりならではのあたたかさ、木ならではの風格が滲み出ています。また、桶だけでなくお櫃や漬け物樽など幅広く手掛けておられ、これらの生活用品が育んできた和食文化を後世に受け継いでいきたいという強い

思いが込められています。

製作に対する真摯な姿勢と心意気が県内外から信頼を得ており、卓越した技術で暮らしの中に息づく文化を支えておられます。

県内に伝わる素晴らしい技術文化を絶やさぬよう、今後も顕彰事業をはじめ、様々な施策に取り組んでいきます。

●「わかやまスマート農業セミナー」を開催しました

県では、世界に名高いオランダ農業の強みを取り入れた和歌山県農業の展開を進めるため、「わかやまスマート農業セミナー」を11月15日と11月16日、県内2か所で開催しました。



パネルディスカッションの様子

オランダでは、世界中の研究者や農業・食品関連企業が集まり、多くの優れた研究開発が実施され、スマート農業と呼ばれる高い生産性を誇る先進的な施設園芸農業が行われています。その結果、オランダは、近隣のヨーロッパ諸国に比べて国土が小さい国でありながら、農作物・食料品の輸出額はアメリカに次ぐ世界2位を誇っています。

県は、オランダ農業の強さを本県に取り入れるため、オランダのスマート農業を推進・支援しているワーヘンニンゲン大学に県庁職員を派遣しました。

セミナーでは、ワーヘンニンゲン大学で調査研究を行った県庁職員から、それぞれの調査結果の発表を行いました。その後、コーディネーターに国の施設環境制御システムに係るプロジェクトの研究代表者である星 岳彦氏（ほし たけひこ 近畿大学生物理工学部教授）を、パネラーにICT農業実践者である西 歩氏（にし あゆみ あゆみ農園）をお招きし、オランダ派遣県庁職員3名とともに「オランダ農業の強みを取り入れた和歌山県農

業の展開」をテーマにパネルディスカッションを行いました。

セミナーには、紀北会場、紀南会場合わせて320名の参加をいただきました。

県では、それぞれの職員がテーマを決めて研究した調査結果をもとに、オランダ農業の強みを本県農業に合うようカスタマイズした振興施策を進めることとしました。

まず、本県に適用可能なスマート農業技術とするため、農業試験場、暖地園芸センターではICTを活用した統合環境制御に関する研究を、果樹試験場、かき・もも研究所ではドローンによる薬剤散布等の実用化研究を行います。

次に、生産現場への先端技術・機器等の導入加速化として、今後もスマート農業セミナー等の開催により、生産現場においてスマート農業の情報・知識を提供していきます。また、ICT環境制御システム、ドローン、アシストスーツなど先端技術・機器の導入支援を進めます。

その他にも、人材育成については、既に環境制御についての講義を県農林大学校で進めており、企業的な経営者の育成については、本年、セミナーの開催や農業MBA塾（農業経営塾）の開講、専門アドバイザーの派遣など、事業の成長段階に応じた支援を農業経営発展サポート事業を開始したところです。

このセミナーを本県でのスマート農業推進のキックオフセミナーと位置づけ、これらの取組により、本県の新しい農業を進めてまいります。

●「和歌山県産食材機能性ガイド」をリニューアルしました

県では、「おいしい！健康わかやま」をキャッチフレーズに、和歌山県産品のPRや消費拡大に向けた取組を進めています。

この度、平成24年度に作成した「和歌山県産食材機能性ガイド」を女子栄養大学短期大学部食物栄養学科松田早苗（まつだ さなえ）教授の監修のもと、冊子をリニューアルしました。



ガイドブック表紙と紹介ページ

新しいガイドでは、掲載する食材を追加するとともに、栄養機能情報や引用文献の明示などを更新し、25種類以上の県産食材が心と体を癒やし、食べることで健康の維持・増進を図ることを目的とした冊子となっています。

例えばこれから旬を迎えるイチゴの紹介では、本県オリジナルブランドの「まりひめ」には、ビタミンCが通常のイチゴより豊富に含まれていること、イチゴには、ビタミンC、葉酸、アントシアニンが含まれており、それぞれの栄養素には、「ストレスに打ち勝つ」、

「造血作用」、「動脈硬化予防」、「疲れ目改善」、「抗酸化作用」の働きがあること等を掲載しています。

今回監修いただいた松田早苗教授は、「あたらしい栄養学」など、栄養学に関する監修や著書が多数あります。また、所属する女子栄養大学は、栄養士、管理栄養士、家庭科教諭、栄養教諭など多くの人材を輩出し、本邦の栄養学における先駆者であるだけでなく、管理栄養士国家試験合格者数全国一を誇ります。ちなみに、創立者の一人で「栄養学の母」とも呼ばれる香川綾氏は、和歌山県出身です。

今後、様々なイベント等での配布やメディアへの紹介などで活用し、和歌山県産食材の素晴らしさをPRしていきます。

是非皆さんにも知っていただき、和歌山県産の食材を美味しく食べて、健康に過ごしていただきたいと思えます。

○和歌山県食品流通課ホームページURL

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

●乗馬クラブ クレイン大阪に「わかやま紀州館 mini」1号店がオープン

11月4日、乗馬クラブ クレイン大阪（大阪府羽曳野市）に、和歌山県産品のアンテナショップ「わかやま紀州館 mini」の第1号店がオープンしました。

本県では、県外において和歌山県産品のPRや販売促進のため「わかやま紀州館 mini」登録制度を新設しました。登録事業者の募集を行ったところ、全国35か所に展開する日本最大級の乗馬クラブ、株式会社乗馬クラブクレイン（代表取締役会長 竹野正次 大阪府羽曳野市）から応募をいただき、和歌山県産品の専用スペースがあること、3事業者10品目以上の和歌山県産品を販売していることなどの登録要件を満たしていましたので、乗馬クラブクレイン大阪が「わかやま紀州館 mini」第1号店としてオープンする運びとなりました。

11月4日には、オープニングイベントとして和歌山物産展を開催し、みかんの振る舞いなどにより和歌山県産品の魅力をPRしました。

なお、第1号店では、梅干し、みかんジュース、醤油、金山寺味噌など約15品目、和歌山県産品ギフトカタログによる18品目が取り扱われています。

今後、全国のクレイングループで順次オープン予定となっています。



オープニングイベントの展示の様子



●「和歌山でジビエ」の季節がやってきました～わかやまジビエフェスタ開催中～

「わかやまジビエフェスタ」が12月1日から、和歌山県内の飲食店、ホテル等の料理店59店舗で開催中です。

本県では、野生鳥獣による農作物被害の減少に向けた方策の一つとして、ジビエ（狩猟で手に入れた野生動物の肉）の消費拡大に取り組んでいます。

わかやまジビエフェスタは、県内で捕れた野生のイノシシやシカの肉を県内の料理店で「ジビエ料理」として楽しむイベントで、平成23年度から開催しています。

参加店舗でジビエ料理を食べていただいた方を対象に、抽選で20名様に「ジビエの詰め合わせ」をプレゼントします。

本県では、より安全で安心なジビエの提供を目的として「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度」を推進するとともに、全国に先駆けて「わかやまジビエ肉質等級制度」に取り組み、品質に見合った格付けと価格設定により、市場での信頼性確保を目指しています。

わかやまジビエフェスタは平成31年2月28日まで開催しています。

今年も「冬は和歌山でジビエ」を合言葉に、是非、シェフ達が腕を振るった「ジビエメニュー」を味わいに、和歌山にお越しください。



わかやまジビエフェスタのポスター



ポタン鍋が美味しい季節になりました

●「岡潔シンポジウム 紀の国の偉人―世界が認めた孤高の天才数学者―」を開催します

平成31年2月23日（土）13時30分から、東京の明治大学で、「岡潔シンポジウム 紀の国の偉人―世界が認めた孤高の天才数学者―」を開催します。

県では、郷土にゆかりの深い偉人の名声を高めることを目的として、平成23年度以降、毎年東京で和歌山県偉人顕彰シンポジウムを開催しています。

8回目を数える今回は、和歌山県伊都郡紀見村（現橋本市）で育ち、数学研究において前人未踏の業績を残した偉大な世界的数学者「岡 潔」に光をあて、その事績と意義を改めて多くの方々に知っていただこうと思います。

是非、皆様のご参加をお待ちしております。

紀の国の偉人
OKANE KIYOSHI
岡
潔
シン
ポ
ジ
ウ
ム

平成31年
2/23(土)

受講料無料
※手話通訳あり(別途申込み不要)

明治大学駿河台キャンパス
アカデミーコモン3階 アカデミーホール
【開場】12:30 【開演】13:30~16:30

1部 基調講演
藤原 正彦「岡潔先生の今日的意味」

2部 パネルディスカッション
【パネリスト】
佐藤 律子 砂田 利一 中沢 新一 仁坂 知事
【コーディネーター(兼パネリスト)】
松澤 淳一
<司会進行> 原 佳津江

申込方法 事前予約制(全席自由、先着1,000名)
※事前申込みが必要です。電話または下記ホームページからお申込みください。

問合せ <申込方法(申込先)について>
明治大学リバティアカデミー事務局 TEL.03-3296-4423 URL: <https://academy.meiji.jp/>
※電話申込受付時間(平日)10:30~19:00(土曜)10:30~15:30
<内容について>和歌山県文化学術課 TEL.073-441-2052

【主催】和歌山県・明治大学 【後援】橋本市

シンポジウムのチラシ

◇開催日程等

- 【日 時】 平成31年2月23日（土）
13：30～16：30
- 【場 所】 明治大学 駿河台キャンパス アカデミーコモン3階 アカデミーホール
(住所：東京都千代田区神田駿河台1-1)
- 【内 容】 ◇基調講演
藤原 正彦 「岡潔先生の今日的意味」
◇パネルディスカッション
<パネリスト> 佐藤 律子、砂田 利一、中沢 新一、仁坂知事
<コーディネーター(兼パネリスト)> 松澤 淳一
<受講料無料>※手話通訳あり(別途申込み不要)
- 【申込方法】 事前予約制、全席自由、先着1,000名
電話またはホームページから申し込み
- 【申 込 先】 明治大学リバティアカデミー事務局
・TEL 03-3296-4423 ・URL <https://academy.meiji.jp>
※電話申込受付時間(平日)10：30～19：00
(土曜)10：30～15：00
- 【問合せ先】 和歌山県文化学術課
・TEL 073-441-2052
- 【主 催 者】 <主催> 和歌山県・明治大学 <後援> 橋本市

●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。

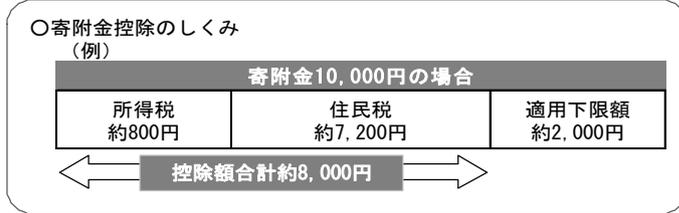
和歌山県外にお住まいの方のみ対象となりますが、1万円以上の御寄附をいただいた方には、プレミアム和歌山の事業者に御協力をお願いした54品目の返礼品の中から1品をお選びいただきお届けしています。

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!

お礼の品一覧

1	2	3
 <p>五代庵 梅三華 紀州五代梅150g・こんぶ梅150g・しそ漬150g</p> <p>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。</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 幸梅漬200g・しそかつお梅200g</p> <p>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。</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</p> <p>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。</p> <p>【(株)いなみの里梅園】</p>
 <p>紀州五十五石木箱 550g 木箱入り</p> <p>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。</p> <p>【河本食品(株)】</p>	 <p>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</p> <p>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。</p> <p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	 <p>紀州南高梅 夢英 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</p> <p>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。</p> <p>【(株)紀和農園プロダクツ】</p>
 <p>勝吾梅 はちみつ仕立て「歌」 550g</p> <p>「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。</p> <p>【(株)勝傳梅】</p>	 <p>勝吾梅 はちみつ仕立て「極」 大粒の梅干し 12粒</p> <p>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。</p> <p>【(株)勝傳梅】</p>	 <p>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</p> <p>「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。</p> <p>【(株)勝傳梅】</p>
 <p>紀州みなべ南高梅 雪どけ 調味梅干800g(塩分8%)</p> <p>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。</p> <p>【ふたばの梅干】</p>	 <p>紀州南高梅 不動の梅 600g</p> <p>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%。</p> <p>【(株)不動農園】</p>	 <p>紀州南高梅 甘さ色々梅干2品 本場紀州 白龍梅300g贈易箱 本場紀州 和み梅300g贈易箱</p> <p>「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ぷ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。</p> <p>【横山食品(株)】</p>

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>

<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 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>海桜鮪もちピンチョウと 海の生ハムセット</p>	<p>鮭大和煮セット</p>
<p>釜揚げしらす250g ちりめん山椒250g</p>	<p>もちピンチョウ鮪100g×1 海の生ハム50g×3</p>	<p>鮭大和煮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釜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、「海桜鮪(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鮭を使用し、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!! 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 縁と 紀州産カリカリ南高梅しそ梅セット 梅酒 縁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>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>「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」。</p> <p>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(12月中旬～1月中旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
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月中旬 ～	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	じしやうどう 時鐘堂の鐘つき	和歌山市・岡山	和歌山市観光協会 073-433-8118
1月上旬	藤白の獅子舞	海南市・藤白神社	藤白神社 073-482-1200
1月上旬	野中の獅子舞	田辺市中辺路町・ 近野地区 継桜王子	中辺路観光協会 0739-64-1470
1月上旬	お弓神事	日高川町・下阿田木神社	日高川町観光協会 0738-22-2041
1月上旬	御田祭	和歌山市・木本八幡宮	木本八幡宮 073-451-5915
1月上旬	伊作田稻荷神社例大祭	田辺市 ・青伊作田稻荷神社	田辺観光協会 0739-26-9929
1月上旬	書き初め大会	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
		海南市・春日神社	春日神社 073-483-7547
1月上旬	地主神社の粥占い	上富田町・地主神社	上富田町観光協会 0739-47-0550
1月上旬	初詣初笑い神事	日高川町・丹生神社	日高川町観光協会 0738-22-2041
1月上旬	ちよんな 鉦始式	新宮市・熊野速玉大社	熊野速玉大社 0735-22-2533
1月中旬	天狗まつり	由良町・興国寺	興国寺 0738-65-0154
1月中旬	成人式	県内各地	和歌山県青少年・男女共 同参画課 073-441-2500
1月中旬	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

自然・風物情報(12月中旬～1月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
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の 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
1月上旬	新春初泳ぎ	田辺市 ・田辺扇ヶ浜海水浴場	田辺観光協会 0739-26-9929
1月上旬	イチゴ狩り開園	紀の川市貴志川町 かつらぎ町等	貴志川観光いちご狩り協会 0737-64-7212 かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
1月上旬	海霧の発生	串本町・田原海岸	串本町観光協会 0735-62-3171
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 はじまる	紀の川市貴志川町	貴志川観光いちご狩り 協会 0736-64-7212
1月中旬	ニホンスイセン見ごろ	串本町・檜野埼灯台周辺 由良町 ・県立白崎青少年の家	串本町観光協会 0735-62-3171 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



～編集後記～

師走に入っても比較的暖かい日が続いていましたがいよいよ寒波が近づいてきました。南国和歌山にも本格的に「こたつでみかん」の季節が訪れます。

生産量日本一を誇る和歌山ではおいしいみかんが手軽に手に入りますので、その消費量もさぞかしとっていましたが、最新の総務省統計局の家計調査（2人以上の世帯）によると、全国の政令指定市や県庁所在市のなかで和歌山市のみかん「購入量」は6位にとどまっています。わざわざ購入しなくても…、ということでしょうか。

その調査の中で意外にも和歌山市のバナナの購入量が全国1位だそうで、1年間で1人当たり約74本のバナナを購入しているとのこと。そんなに食べているかな？とも思いますが、バナナはスーパーフルーツとも呼ばれ、大変栄養価が高く、安価なうえに食べやすいということもあり、フルーツにはうるさい果樹王国和歌山の人にも好まれているのかもしれませんが。

今月のトピックスに「和歌山県産食材機能ガイド」を取り上げました。バナナに負けず劣らず栄養満点の和歌山県産の食材が数多く掲載されています。ホームページなどでぜひともご覧いただき、新しい年に備え、健康増進に役立てていただきたいと思います。

皆様がこの紙面をご覧になる頃は、街はイルミネーションに彩られ、新しい年を迎える準備などで気忙しく過ごされていることかと思えます。

平成の年越しも今回が最後となります。新しい年が皆様方にとって素晴らしい年となることを心からお祈り申し上げます。来年もよろしくお祈りいたします。

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等でお祈りします。)

■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)12月 No.128

*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。



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