

今月のこよみ
成人の日
110番の日
消防とボランティアの日
文化財防火大デー

8日
10日
17日
26日

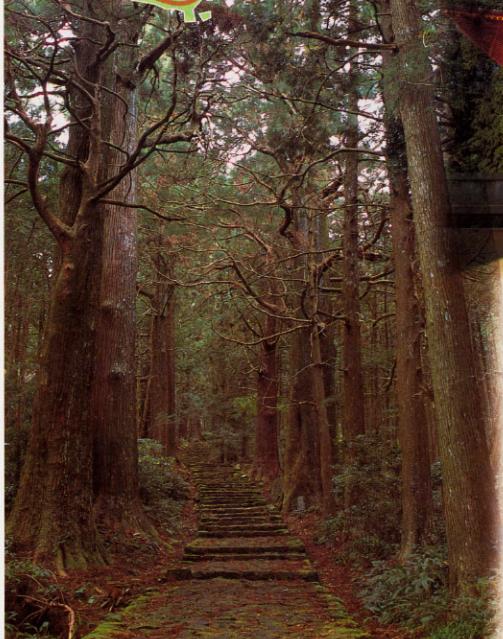
県民の友

高野・熊野を
世界遺産に!

発行 和歌山県知事公室 広報広報課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1 ☎073(432)4111

輝く新世纪 「高野・熊野」 世界遺産登録に向けて大きく前進



「高野・熊野」は、三重県の「熊野古道伊勢路」、奈良県の「吉野」を含め、「紀伊山地の霊場」と参詣道として、文化庁の「世界遺産暫定リスト」に登録されることになりました。暫定リストとは、将来世界遺産に推薦する物件をまとめたリストのことです。この中に含まれることで、世界遺産登録に大きな弾みがついたといえます。

「高野・熊野」は、神道・仏教、その両者が結びついた修験道など、多様な信仰の形態が育んだ神仏の靈場であり、これらの靈場を巡る参詣道（高野山町石道と熊野古道）がきわめて良好に遺存し、さらにはそれらが今なお絶えることなく、地域の中に息づいている点において、比類のない文化遺産とされています。

新たな世纪を迎える和歌山県さらには紀伊半島の大いなる歴史・文化を世界に発信していくため、県は、三重・奈良両県をはじめ、関係する市町村や社寺を通して地域の人々の理解と協力のもと、早期の登録に向取り組んでいきます。

新年のごあいさつ



明けましておめでとうございます。

年頭にあたり、県民の皆さんへ多く
幸と健康をお祈りいたします。

21世紀の幕が開きました。今、時
代は歴史に例を見ないほど、の速さで
変わりつつあります。私たちが子ど
もの頃、「鉄腕アトム」を読んであ
るが、空想の世界が現実のものにならうとしています。

この変革の時代に、悠久の歴史を刻んだきた高野、熊野が、世
界遺産の登録に向けた暫定リストに登載されます。本県の誇る歴
史・文化が、未来へ伝える人類共通の財産として、新たなエベ
ンを設けています。

一方、本県の新世紀初頭を見据えたとき、「悪化している県財政
の再建が、当然、何にもまして重要な課題です。昨秋の県住民投票以来、
聖職を設けない行政改革に取り組んでいたところですが、
また総務についたばかりであり、本年は、さらなる決意で取り組む
覚悟であります。

しかし、厳しいときであればこそ、将来を想いを胸に、夢や希望
は、実現するためにこそあるという信念をもって、IT革命など
新しい時代の流れにマッチした思い切った施策を進め、今年を
新たな時代の礎を築く年にしたいと考えています。また、
「年の計は元旦にあり」といわれますように、元日には、
その気概をもつて取り組んでまいります。

ですが、「21世紀100年の計は今年にあり」といわれま
すが、「21世紀100年の計は今年にあります」といわれま
すか、県政へのますますのご理解とい
うか、協力をお願いいたします。

和歌山県知事
木村 良樹

2001

インパク 開催

インパクとは、「急速に普及が進むインターネット上で開催される博覧会」「インターネット・ネットワーキング会」「インターネット・ネットワールド会」の略称です。20世紀最後の1年間(1月~3月)から始まり、21世紀の最初の1年間(9月~12月)まで開催されます。2001年もインターネット・ネットワールド会が開催されます。和歌山県もインターネットにも力を入れています。総合プロデューサーに俳人の辻まとかさんを迎えて、贈り物を貰ふことを楽しみに参加して下さい。総合

ホームページアドレス
<http://www.iyashitabi.com>

サイト名
2001年発の旅サイト「ほっと.com」わがやま

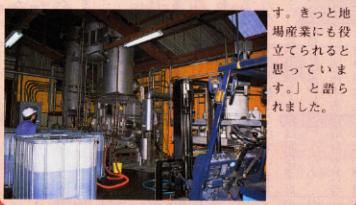
和歌山県の元氣は、地域産業の元氣から

新たな産業をおこす ～産学官共同研究事業～

食品廃液の資源化

環境保護の意識が高まる中、海洋に捨てられている昆布の煮汁から有用な物質を抽出し、商品化に取り組んで企業が、田辺市にあります。佃煮を作る過程の昆布煮汁の廃液には、うまみ成分はもとより、タンパク質、香り成分、さらには健康増進につながる薬効成分も含まれている可能性があるとされています。現在、その有用な成分の特定や抽出に向け、会社と京都大学・近畿大学・県工業技術センターの産学官3者による研究を立ち上げたところです。

同社の社長は、「廃液とされていた昆布の煮汁は、見方をちょっと変えれば、昆布からエキスを絞り出した液体です。ですから、環境的に無害化のためにさらに手を加えるのではなく、含まれている成分を分離し、さらに分離したもののから有効な成分を抽出しようとしています。結果的に廃液を真水化することになり、海洋の富栄養化防止につながります。今は、昆布の煮汁を研究の対象にしていますが、次には、梅干しの漬け汁やシラスのゆで汁などを研究したいと考えています。きっと地場産業にも役立てられると思っています」と語られました。



新時代に活力あふれる和歌山県をつくっていくためには、地域の産業の高度化や活性化は不可欠です。21世紀は、個性の時代ともいわれ、企業は、規模は小さくても、キラリと光る技術を持っていることが今まで以上に求められています。

県は、新分野へ進出したり経営革新に取り組む県内企業や、新たに企業をおこす人を支援するため、平成11年9月に(財)県中小企業振興公社を中心に産学官が連携する「わかやま地域産業統合支援機構(らいぽう)」を創設しました。らいぽうは、本年度から、新たに企業家や研究者が活発に意見交換し、新しい着想の事業を生み出す交流の場として26の交流会を、企業のユニークな新商品開発を大学や試験研究機関と連携・協力して支援する事業として7つの共同研究を、立ち上げました。その一端を紹介します。



産学官研究交流・共同研究事業のお問い合わせ
(財)県中小企業振興公社 ☎073(432)3413

「癒しの旅」。熊野古道は高野山町に位置する黒潮打ち寄せる海をはじめ、県内の心安らぐ風景や祭典を画像や音楽を使いつぶやいています。特徴は「参加型」みなさんで、「私の旅」について体験や意見、併せて地図等を書き込めるページを設けます。特徴は「参加型」。みんなで、黒潮のふるさとや学校を路線で走らせるページを設けます。他にもあなたへのページを開設します。他にもあなたへのページを開設します。他にもあなたへのページを開設します。

この機会に、あなたもインターネットにハマってみませんか。
「癒しの旅」。熊野古道は高野山町に位置する黒潮打ち寄せる海をはじめ、県内の心安らぐ風景や祭典を画像や音楽を使いつぶやいています。特徴は「参加型」。みんなで、「私の旅」について体験や意見、併せて地図等を書き込めるページを設けます。特徴は「参加型」。みんなで、黒潮のふるさとや学校を路線で走らせるページを設けます。他にもあなたへのページを開設します。他にもあなたへのページを開設します。



年頭のごあいさつ

新年あけましておめでとうござい

ます。県民の皆様には、お健やかに新春をお迎えのことと心からお喜び申し上げます。

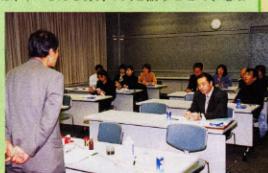
20世紀を振り返って見ますと、「科学の世紀」ともいわれていますように、科学技術革新が進歩し、20世紀初頭に文明の最先端とされた自動車、冷蔵庫などが、現在、生活必需品となつているなど生活様式を変えてきました。

特に、情報技術の進歩は、地球規模での社会を大きく変えつゝあります。18世紀後半からの産業革命に匹敵する転換期ともいわれて、世界を掌握する大企業が現れ、産業の振興、高度情報化社会への対応など様々な施策を展開してまいりました。

物質的な豊かさが求められる時代から、心の豊かさが重視され、時代となった今日、これらカットされた野菜・果実は、手軽さが受け、小売店ではなく、ファミリーレストランやファーストフード店などの飲食産業においても利用が伸び、今後も需要の増加が見込まれます。しかしながら、野菜・果実は切り口から傷みやすく、衛生・品質管理に課題が残されています。

この交流会では、大手スーパー・化粧品会社などが参加し、近畿大学や県工業技術センターの研究員たちと知恵を出し合い、カット野菜・果実の製造・流通について様々な方向から、衛生・鮮度保持に役立つ新しい技術はないか検討しています。

この日の交流会では、企業から講師を招き、青果物の包装技術について講演を受け、その後、「カット野菜の呼吸量を抑えるフィルムや微生物を制御するフィルムの開発」などについて意見交換が行われました。参加者の人は、「いろいろな分野の人と話すことで、思ひぬアイデアがあったり、社内では思いつかない発想があり刺激になります」と交流会での可能性に大きな期待を寄せしていました。



東急車輛製造(株)が工場進出

県では県経済の活性化のため、積極的に企業誘致活動を進めてきましたが、この度、東急車輛製造(株)(本社: 東京)が、西日本的新しい拠点として、打田北勢田工場を進出することが決定しました。

同社和歌山工場(仮称)は、敷地面積約50,000平方メートル、鉄道用コンテナや特装自転車などを生産し、一部從業員の地元採用も予定されています。

平成15年3月の竣工開始予定です。



和歌山の酒づくりを夢みて

交流会の1つに「リージョナル ブリューリング部会」があります。リージョナル ブリューリングとは、「地域における醸造」という意味で、部会では、県内の酒造メーカーの技術者が中心になって、和歌山の酒を造り合っています。和歌山の酒づくりとは、例えば、梅の花や黒潮など和歌山からイメージされるものから酵母を探求し、新しい酒作りに活かすといふもの。今はまだアデリア段階ですが、ほかに梅や潮の香のする酒ができれば、夢が膨らみます。

県工業技術センターでの交流会終了後に開かれた利き酒会では、参加者の1人は、「今の酒造りは、但馬と丹波の杜氏の長年の経験と力に頼っているところがあります。しかし、杜氏も高齢化が進んでいます。今後は、私たちの手で、和歌山らしい酒づくりに取り組まなければなりません。意見交換や切磋琢磨ができるこういった機会を大切にしていかたいですね。」と語っていました。

木質材料を利用した研磨材

本県は、木の国として長い歴史を持っており、県工業技術センターでは、長年、木材を地殻産業に活かす研究を行ってきました。こうした研究を下敷きに、和歌山市内に事業所のある砕石メーカーが、和歌山市、県工業技術センターと共同開発を進めているのが、木材処理化と熱処理した木粉を原料にした研磨材です。

従来の研磨作業は、削て研ぐ工程と磨く工程を別々の研磨材で行っていますが、この研磨材は、削るのに十分な剛さと磨き上げるのに必要な細めの剛さと柔らかさを持ち合わせているため、1つの研磨工程で磨き上げることが可能になり、カラー写真印刷用原版になる鋼ロールの表面加工をはじめ、電子部品や光学機器の研磨などに大いに力を発揮すると期待されています。

この会社の社長は、「機能面はもとより、自然に存在する素材で作られているため、環境面においても優れた研磨材です。」さらに、共同研究事業について、「私たち、中小企業者にとって、新たな技術開発にあたり、どうしても大学に協力を得たい場合がありますが、接点がないと言うか、やはり敷居が高くなることがあります。県工業技術センターで県中小企業振興公社が、仲立ちをして、事業化につながるこうした共同研究をさらに積極的に進めてほしいですね。」と話されました。



謹賀新年

海の幸 山の幸

和歌山自慢の素材でおせち

古くから木の国と呼ばれた和歌山。緑深い山々は、山里に様々
な恵みをもたらします。澄んだ空気の中ですくすくと育つシイタ
ケや山菜、わさびに山椒しそう。アユが跳ねる清流は谷間を駆けぬけ、
流域をうるおし、やがて紀伊水道や太平洋へ流れゆきます。お
だやかな気候と適度な雨が黄金の稲穂を実らせ、ミカンや柿など
の果物をたわわにつけ、様々な野菜をはぐくみます。

頭を巡らせると、目の前に広がる青く輝く雄大な海。紀伊水道
は日本一のタチウオの漁場、また、黒潮の濃い藍色あいいろの流れにのつ
てカツオ、サバ、マグロがやって来ます。他にも、タイや伊勢エ
ビ、クエ・・・、海の恵みを数えあげればきりがありません。木
の国和歌山は、海の王国でもあるのです。

豊かな海、山、肥沃めいはくな大地を持つ和歌山は、まさに新鮮な食材
の宝庫。和歌山市内のホテルの料理長三木健史氏に和歌山自慢の
食材を用いたおせち料理を創作して、ひただこきました。

This image shows a traditional Japanese New Year's meal (Osechi Ryori) presented in a dark, rectangular lacquered box. The box is filled with a variety of colorful and visually appealing dishes. In the foreground, there are several pieces of pickled vegetables, including daikon radish and carrots. Behind them, there are several pieces of fish, possibly salmon or mackerel, some of which are garnished with green onions. To the right, there are several small, round, pinkish-red confections, likely made from red beans or a similar ingredient. The entire arrangement is garnished with large, fresh green fern fronds, which are traditional symbols of good luck and new beginnings. The background is a plain, light-colored surface.

伊勢エビ

濃い赤褐色で
体は大きく、足
は丈夫で長いひ
げがあり、いか
にも威勢の良い
姿。伊勢エビと
いえば、長寿や
祝儀の意味を表
す食材として、
お正月や結婚式
などおめでたい
席で食べられる
高級な食べ物の

マグロ
我が国を代表す
る漁業基地である
勝浦漁港（那智勝
浦町）。特にマグロ
は有名で、生マ
グロの水揚げは日本
一を誇ります。

が比較的多く含まれて実力充分。和然にはぐくまれた

底の石にいる藻類
独特の香
ようにな
川によつ
味が異な
のためで、
急峻な
清流に恵
ユを育む
は養殖が
漁業アユ
全国2位
り解禁日
人にも人気

付着して魚を食べ、
りを持つ
ります。
てアユの
るのはこ
す。

出る豊かな
県には、ア
リ、周辺で
上産量では、
養殖アユは
各河川によ
り、釣り

品として加
村おこしに
ことか分か

りました。以来 特産加工品を中心販売し、一役かつています。

エンドウ

さんさんと降り注ぐ太陽の光。明るく輝く海を背景に、日高地方ではまろやかなスサヤ、オランダ、ウツイなどのエンドウ畑が並びます。特に印南町とその周辺を産地とするエンドウは、和歌山県を代表する農作物で、全国シェアでも2位を誇ります。キヌサヤとオランダはサヤごと食べるサヤエンドウ、ウスイは豆だけを食べる実エンドウで、様々な料理に使われます。人気の秘密は、味の良さ、鮮やかな緑色とともにその栄養価の高さ。タンパク質、ビタミン類もA（カロチノン）、B₁、B₂等が比較的多く含まれる緑黄色野菜として実力充分。和歌山の温暖な自然にはぐくまれた

港に諸島なグロ漁ためにロと、ロが本狭しといい声またけでなけを豊富にも大

は、ソロモなどに出漁し、船が獲れた超低温で急揚げされまし並べられ、が響き渡り、マグロはよく成人病予防に含んでい

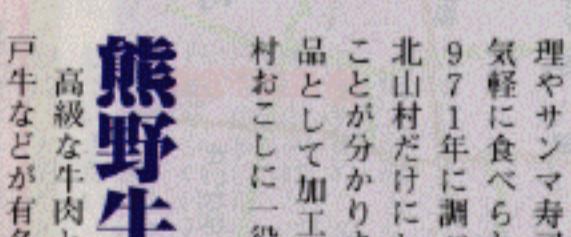
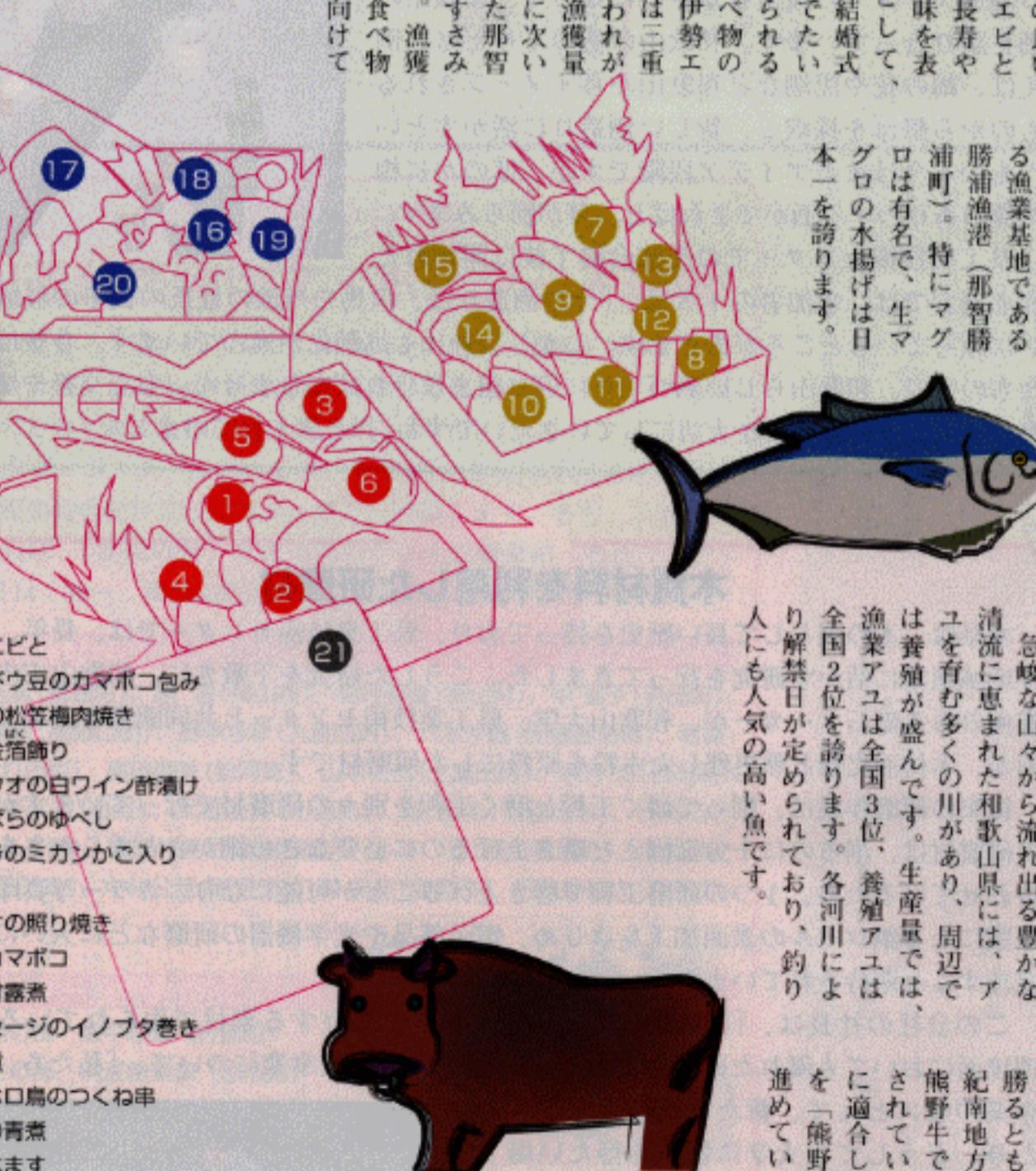
はそのおいしさで、
防に有効な
ることから、
たての鮮度を
急速冷凍した
で獲れた牛
ます。市場に
セリ人の感
します。

洋のマ
を保つ
たマグ
王マグ
には所
威勢の
しさだ
な成分
う健康
ます。

「じやば
村では昔か
を払うもの
言い伝えと
てはいる縁起
実の大きさ
ぐらいで、
やすだちと
なる酸っぱ

じやばら

「じやばら」とは、地元、北山村では昔から「罪を払うもの」と言い伝えられている縁起物。実の大きさは8～10センチぐらいで、ゆずやすだちと少し異なる酸っぱさと温州ミカンと同じくらいの糖分があり、独特の風味を持っています。鍋料理やサンマ寿司に最適と地元では気軽に食べられてきましたが、1971年に調べたところ、世界で北山村だけにしかない品種であることが分かりました。以来、特産品として加工品を中心に販売し、村おこしに一役かっています。



柿 かき
秋につやつや
しい実を付け
る柿は、「果樹王国わかやま」
を支える果物の一つで、生
産量・品質とも全国一を誇
っています。柿づくりに
は、比較的温暖な気候
でありながら昼と夜の
温度差が大きいところ
が適地とされ、か
つらぎ町や橋本市、粉河
町、九度山町など紀ノ川流域が
主な生産地です。

柿の収穫は、9月中旬の極早生
の波柿から始まり、晚秋の富有
柿まで約2ヶ月続きます。甘く
栽培するため、たゆまぬ努力が
続けられています。

黒江塗り
海南市の黒江塗り
は、室町時代からの
歴史をもっています。
製造工程の分業化に
よる大量生産により、
それまで高価だった漆器を大衆
向け製品にしたため、一大産地
として発展しました。お椀やお
盆、お膳などの生産地として黒
江は大いににぎわいました。

現在、お盆の漆器生産では全
国一位。伝統の技術を活かしつ
つ、製造工程の機械化や室内装
飾用の漆パネルなど日用品以
外の製品開発、材質として合成
樹脂の使用など、今なお技術革
新に積極的に取り組んでいます。

