

和歌山の明治維新を訪ねて



日米初の接触は、レイディ・ワシントン号の横船グレイス号の航海日誌から知られるようになった。米国商船は帆船で、全長約18mほどの小さな船だったが、砲門などを備えていたという。

星条旗を初めて見た日本人は黒船来航より62年前の大島にいた

明治維新のきっかけとなった黒船来航より遡ること62年。2隻のアメリカ商船が1791年、和歌山の島に寄港した。日本の当時の資料では漂着とされていたが、米国の資料により日米の最初の出会いであると認められた。館内には当時の様子を解説したパネルや船の模型などが展示されている。幕末には坂本龍馬らと共に海援隊で活躍した和歌山出身の陸

奥宗光は、外交官として活躍し、第二次伊藤内閣の外務大臣として幕末以来の不平等条約である治外法権の撤廃等に成功する。



版籍奉還や廃藩置縣など明治維新後の政治にも大きな影響を与えた陸奥宗光。和歌山城近くの岡公園に銅像が建てられている。



Data ▶ 日米修交記念館
住所 / 東牟婁郡串本町榎野1033
電話 / 0735-65-0099
大島と串本の間の海は、波も穏やかで風待ち港として当時から有名だった。鎖国を知っていた米国商船は避難と見せかけて毛皮の貿易のために寄港したと日記に書かれているという。

日本で初めて！和歌山県産の柿がアメリカに輸出！

平成29年10月12日に日本産柿のアメリカへの輸出が解禁されました。これを受け、和歌山県産の柿を日本から初めてアメリカに輸出し、ロサンゼルス市の主要日系スーパーマーケット6店舗で店頭販売を行いました。そこで販促活動を実施した結果、柿は2日間ほぼ完売しました。また、ロサンゼルスのレストラン関係者、青果関係者、マスコミ等約30

名に対してプロ向けセミナーを開催し、柿を用いた料理を7品提供するとともに、県産柿の特徴等について説明を行いました。出席者からは「ぜひ料理に取り入れたい」といった好反応を得ました。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4店舗で県産柿の料理・デザートを提供を実施しました。

柿の初輸出については、JAグループ和歌山、JETRO大阪本部、和歌山県の3者が連携して取り組んでおり、次年度以降の輸出拡大についても引き続き進めていきます。



問い合わせ / 和歌山県食品流通課 電話 / 073-441-2813

旬の和歌山情報をお届けします 2018 vol.35

国・県2つのデータ活用センターが4月1日より開所！



政府のまち・ひと・しごと創生本部が実施した「政府関係機関の地方移転」の取組の一環として、平成30年4月1日に総務省統計局と独立行政法人統計センターは和歌山市の南海和歌山市駅ビルに「統計データ活用センター(仮称)」を設置します。統計局等はこのセンターを先進的なデータ活用の推進拠点と

位置、ICTを活用して高度なデータ分析を実現する統計マイクロデータ(調査票情報)の提供を開始するとともに、地方公共団体における統計データを活用した課題解決への支援やデータ活用人材の育成のための研修会の実施など全国の地方創生の実現に向け取り組んでいきます。

これに合わせて和歌山県は、産学官の連携によりデータ活用を推進し、行政課題の解決や県内企業の競争力を強化することを目的として「和歌山県データ活用推進センター」を開所します。国・県2つのデータ活用センターが連携することで、全国でも他に例のない日本のデータ活用拠点の構築を目指していきます。

問い合わせ / 和歌山県企画総務課 電話 / 073-441-2334

取材について

取材をバックアップします！

和歌山県では、メディア関係の皆様へ取材への積極的な協力・現地情報の提供等を行っています。

- お問い合わせ**
- 和歌山県広報課
TEL. 073-441-2032 FAX. 073-423-9500
e-mail / nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp
 - わかやま紀州館
東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002
e-mail / kishukan@wakayama-kanko.or.jp

- 和歌山県フォトライブラリー(写真貸出)**
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/photo/>
- 和歌山県PR動画(動画素材貸出)**
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/>
- 和-nagomi-バックナンバー**
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/>

ふるさと和歌山応援寄附

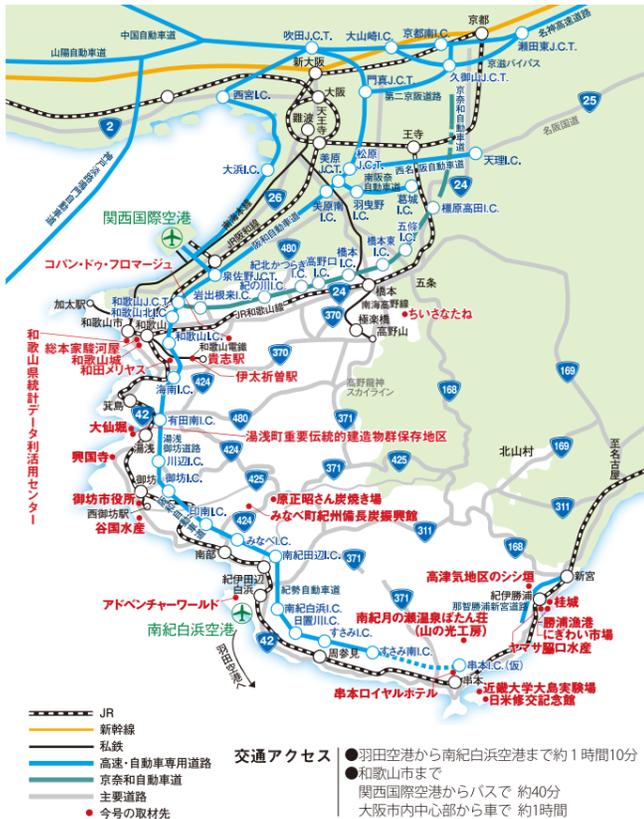
和歌山県の「ふるさと納税」がとってもお得にパワーアップ！

1万円以上の寄附で、和歌山を味わえる「梅干し」や「醤油」など、プレミアム和歌山の商品41品の中から贈呈！詳しくは、下記サイトをご覧ください。

※郵便局、クレジットカードもご利用可能です。
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>



「和-nagomi」は、古紙配合率70%以上の再生紙、大豆油インキを用いて制作しています。



交通アクセス

- 羽田空港から南紀白浜空港まで約1時間10分
- 和歌山市まで 関西国際空港からバスで約40分 大阪市内中心部から車で約1時間

プレミアム和歌山



漬生しらす(づけなましらす)

生産者 / 谷国水産(しらす屋たにくに)
住所 / 日高郡美浜町浜ノ瀬298
電話 / 0738-22-0422
同店及びインターネットで販売 <http://tanikuni-sirasu.com>



プレミアム和歌山 検索

生しらすの滑らかな食感が美味しい

その日の朝に水揚げされ、たっぷりの新鮮な生しらすを、醤油ベースの特製ダレに漬け込んだ漬生しらすは、全てが手作りだ。味の決め手は紀州みなべの梅酢だといふ。「生しらすの美味しさを多くの人に知ってもらいたい」と思い、漬生しらすを開発しました。醤油に漬けることで、生しらすならではの旨味と、少しだけ日持ちがよくなる。着や白いご飯に最適だ。



創業以来100年以上、金揚げしらすやちりめんを作ってきたその歴史や技術は4代目の重宝(しげきさん)に受け継がれている。生しらすの水洗いや追加加工の味付けに至るまで全ての作業を自分自身の手と目で確かめ、安心と美味しさを常に心がけている。

和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を「和歌山らしさ」、
「和歌山ならではの」視点で推奨する。

残間里江子審査委員長
和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあります。毎回審査が楽しみです。