

台風12号災害義援金について

被災者を支援するため、和歌山県では義援金募集口座を開設しています。

- 義援金名 和歌山県平成23年台風12号災害義援金
- 受付期間 平成23年12月8日(木)まで
- 口座振込 振込口座名は「和歌山県災害対策本部」

金融機関	口座番号
紀陽銀行県庁支店	普通 396591
和歌山県信用農業協同組合連合会	普通 0003709
きのくに信用金庫本店	普通 2619533
ゆうちょ銀行和歌山店	00920-9-1125
みずほ銀行和歌山支店	普通 1752664
三菱東京UFJ銀行和歌山支店	普通 0132933
三井住友銀行和歌山支店	普通 7122211
りそな銀行和歌山支店	普通 1165111

○現金受付窓口

和歌山県会計課(073-441-3286)及び
各振興局総務課民課(平日9:00~17:45)

※税の軽減を受けるためには、義援金の領収書の添付など
所定の手続きが必要となります。

〈お問い合わせ〉

和歌山県会計課 電話/073-441-3286
FAX/073-423-3502

～未曾有の水害 台風12号～

9月の台風12号の豪雨は、想定をはるかに超えた河川の氾濫や大規模な土砂崩れを引き起こし、県南部を中心に未だかつてない甚大な被害をもたらしました。

お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りいたしますとともに、ご遺族の皆様にも心よりお悔やみを申し上げます。また、被害にあわれたすべての皆様に対して心よりお見舞い申し上げます。

ただ、大きな爪跡を残した台風12号ではありますが、災害復旧に直後から全力をあげて取り組むとともに、たくさんの関係機関やボランティアの方々の努力により、その被害の大きさからすると急ピッチで復旧が進んでいます。今後もさらに一日も早い復旧復興・被災前よりもパワーアップした和歌山を目指しさまざまな支援策を全力で推進していきます。

皆さまどうぞ安心して是非とも和歌山県へお越しください。

▶主要観光地の状況、道路・鉄道の運行状況など関連情報は
こちらからご確認ください。

■和歌山県台風12号関連情報

<http://www.wakayama-kanko.or.jp/news/2011/1003-1makerunawakayama.html>

～紀伊半島大水害～

「まけるな!!和歌山」

和歌山県では一日も早い復旧復興に向け全力で取り組んでいます。
皆さま安心してぜひ和歌山県へお越しください。

東京で見つけた和歌山の食



たまな食堂は「自然食のヘルシーさ+フレンチの贅沢さ+食堂の気楽さ」を兼ね備えたレストラン。

❁ たまな食堂

食べれば身体が丈夫になる。そんな生命力あふれた無農薬で育てられた野菜を美味しく食べてもらいたいという考えから「たまな食堂」はオープンした。また紀州梅のシャーベットの中心に無農薬・減農薬栽培の果物で作った「わかやまボンチ」は人気のメニュー。

人気のわかやまボンチにはシングルとダブルがある▶

Data▶たまな食堂

住所/東京都港区南青山3-8-27 1F
電話/03-5775-3673
営業時間/11:30~15:30,18:00~22:30



安心・安全な日本のたべものを
おいしい驚きとともに、すべての方へ

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします

パンダファミリーに勲功爵& 岡本玲さんがパンダ大使に



和歌山電鐵貴志川線貴志駅のたま駅長に続き、和歌山PRの功績を讃え、中国以外では世界一の飼育数(現在8頭)を誇る白浜町のアドベンチャーワールドのパンダファミリーに和歌山県勲功爵(わかやまでナイト)の称号が贈られた。併せて、パンダの愛らしいイメージに合う和歌山県出身の若手女性タレント岡本玲さんが「わかやまパンダ大使」に委嘱され、今後様々な場面でのPR活動が期待されている。



和歌山観光PRシンボルキャラクター「わかばん」

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
- 大阪市中心部から車で約1時間

和歌山 人・もの・地域

企画・発行/和歌山県
発行日/平成23年11月1日
企画編集/サンケイ広告(株)
制作/(有)YS'pros
印刷/中和印刷紙器(株)

2011 vol.16

「和」 nagomi

■メディア関係の皆さまへ

和歌山県では、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
- 和歌山県広報課東京branch(和歌山県東京事務所内)
千代田区平河町2-6-3都道府県会館12階(東京メトロ 永田町駅直結)
TEL. 03-5212-9057 FAX. 03-5212-9059
広報専任スタッフがおりますので、お気軽にお問い合わせください。

観光物産

- 東京 ■わかやま喜集館
千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002
e-mail/wtkankou@sepia.ocn.ne.jp
- 名古屋 ■和歌山県名古屋観光センター
名古屋市中区栄4丁目1-1 中ビル4階
TEL. 052-263-7273 FAX. 052-265-0327
e-mail/wakayama758@crocus.ocn.ne.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-nagomi- バックナンバー

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/>

和歌山 応援団 求む!

「ふるさと和歌山応援寄附」を通じてサポートしてください
和歌山県では、世界遺産や文化財の保全、2015国体開催、美しい海づくりなどに活用させていただきます。選択肢の中から活用方法の指定もできます。どうぞよろしく申し上げます。

ふるさと和歌山応援サイト
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>
※クレジットカードでもご利用可能です。

「和-nagomi-」は、大豆油インキを用いて制作しています。

プレミアム和歌山

梅パワーで生まれたたまご本来の旨み

「夏バテのトリに梅を食べさせたら元気になる」梅干製造会社を営む細川清さんが、こんな立ちはたらきを聞いたことからうめたまごの開発が始まった。

県の養鶏研究所で数年に渡る検証の結果、梅酢エキスを定の割合で飼料に混ぜた鶏は生存率がアップすることが立証された。

「夏バテのトリに梅を食べさせたら元気になる」梅の味が飛躍的によくなった。これを新たな特産品にと、養鶏業者らが協力、商品化にこぎつけた。「玉子本来の風味を味わうには玉子かけご飯がおすすすめ。お好みで醤油を少し垂らしてかき込む。美味しいですよ」と細川さん。シンプルにゆでたまごも絶品。



紀州うめたまご

生産者/紀州うめどり・うめたまご協議会
事務局:日高郡みなべ町晩稲89
電話/0739-74-2739
<http://www.umedori.com>
県内の大手スーパーなどを中心に販売。大阪府南部の一部でも販売している。



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。



紀州うめどり・うめたまご協議会会長細川清さんは梅の製造、加工会社も営む。「特産の梅を生かした商品開発をさらに進めたい」と話す。

