

和歌山だよい

平成31年
(2019) 4月号



橋杭岩（串本町）

平成最後の表紙を飾る写真は、南紀熊野ジオパークフォトコンテスト入選作品「夢を託す」です。

橋杭岩のある串本町では、3月に日本初の民間小型ロケット射場の建設が決定し、7月には南紀熊野ジオパークセンターがオープンします。

どちらも新しい時代を生きていく子供達にふるさとの将来を、夢を託すものとするため、県民の皆さんと共に大切に育てていきたいと思います。

（写真：南紀熊野ジオパーク推進協議会提供）

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス… P2～P10
3. お知らせ…………… P11～P17
4. ふるさと歳時記…………… P18～P19



禍福は糾^{かちく}える縄^{あざな}のごとし

昔、漢文で習った言葉です。災いも幸せも一方がもう一方の原因となることも多く、縄が撚^より合わさるように入れ替わりながら変転するというような意味であります。

和歌山県は紀伊半島の先から西半分、特に南部は太平洋に突き出ている本州最南端の潮岬もあります。また、最近に至るまで道路の整備も今ひとつでありましたので、不便で色々な意味でハンディキャップを負いながら暮らしてきました。しかもその紀伊半島のすぐ先に南海トラフがありますので、地震発生後すぐに津波が押し寄せてくるので避難しようにも間に合わない避難困難地域を抱えているというなかなか苦しい所なのであります。

しかし、我々は生き延びなければならぬし、しっかりと栄えていかなければなりません。政府が発表したように大地震で何万人も死ぬと言われ、ああそうですかと言っているわけにはいきません。避難困難地域を無くし、全員が助かるように岸壁を強化し、内陸対策で補う対策が今着々と進んでいます。また、あらん限りの工夫をして、全国でもここしかない津波防災対策のツールも充実しつつあります。高速道路もようやく紀伊半島一周の完成を窺^{うかが}えるようになってきました。

さらに、「禍福は糾える縄のごとし」です。紀伊半島南部は、世界的に価値のある地質の地、すなわち南紀熊野ジオパークの地として多くの観光客に来ていただく可能性のある地なのです。今年の7月、潮岬の望楼の芝の地にその中心のジオパークセンターが完成します。

そして、南に突き出ている地形こそ、これから世界的に脚光を浴びるはずの小型人工衛星を打ち上げるロケット発射場の最適の地なのであります。神様は禍^{わざわい}の陰には福の種も用意してくれています。3月26日この小型ロケット打ち上げ射場を串本町荒船海岸近くにするという発表がありました。しかし、県民が皆で協力してこの福の種を大事に盛り立てていかないと本当の幸せにはなりません。皆で大事に盛り立てていきましょう。



和歌山県知事 仁坂吉伸

3/19 記者会見室にて

●和歌山から宇宙へ！～串本町が小型ロケット射場建設予定地に選定されました～

3月26日、スペースワン株式会社の太田代表取締役から、同社が計画する民間初の小型ロケット打ち上げ射場の建設予定地として、本県串本町田原地区を選定したことが発表されました。

県では、かねてから小型ロケット射場の誘致に取り組んできたところであり、和歌山が宇宙へのゲートウェイになるという、とても夢のあるプロジェクトが本格的に動き出す第一歩を踏み出したことを大変嬉しく思っています。これまで、小型ロケット射場の誘致に協力してくださった県議会、串本町や那智勝浦町等の地元関係者をはじめとした関係者の皆さんに心から感謝申し上げます。

スペースワン株式会社は、今後の小型衛星打ち上げ市場の成長を見据え、衛星の「商業宇宙輸送サービス」の事業化を目指して立ち上げられた会社です。

同社では、国内外で射場候補地の調査を進める中、射場の適地の条件である、射点から半径1キロ圏内が無人で、南方に陸地や島がなく、本州の工場から低コストでの物資輸送が可能で、周辺住民から歓迎されていることなどについて、本県串本町が最も立地場所としてふさわしいと評価され、今般の発表に至りました。

最先端の技術の粋を集めたロケットが、和歌山から宇宙に飛び立つということ自体が大変誇らしいことだと思いますが、県では、小型ロケット射場によりもたらされる経済効果など地域の活性化に与える好影響にも大いに期待しています。ロケットの打ち上げを見学するために新たに多くの観光客が訪れることが期待できますし、高度な技術を持った人材が串本町に集まることも地域の将来にとって大きな意味を持ちます。さらには、紀南への宇宙関連産業の集積といった未来も描けるかもしれません。

スペースワン株式会社の太田信一郎代表取締役は、記者会見で「地球観測や情報通信を目的に、小型ロケットの需要は間違いなく増えていく。世界と肩を並べるつもりで事業を進めていきたい。」と述べ、2021年度に初号機、2020年代半ばには年間20機の打ち上げを目指すと発表されました。

この事業を成功させるというスペースワン株式会社の目標、そして、この事業をきっかけとして和歌山を活性化するという地域の目標を同時に実現していけるよう、同社と強固な協力関係を築きながら、このすばらしいプロジェクトを世界に届けたいと思います。



スペースワン社との共同記者会見の様子（正庁にて）
（左から堀那智勝浦町長、知事、太田代表取締役、田嶋串本町長）



小型ロケットのイメージ図（スペースワン株式会社提供）

●国立大学法人東京大学先端科学技術研究センターと包括連携協定を締結しました

3月15日、県では、国立大学法人東京大学先端科学技術研究センターと、学術の振興、人材の育成等に関する包括連携協定を締結しました。

協定締結式には、高野口町（現：橋本市）出身の神崎良平（かんざき りょうへい）同センター所長が出席され、知事と協定書を交わしました。

同センターは、科学と技術の発展に貢献することを目的に設立され、文系と理系の垣根を越えた領域横断の活動を行っています。その最大の特色は、研究者や研究分野の多様性にあります。40にのぼる専門分野・部門名を冠した研究室が、理工系の先端研究から社会科学やバリアフリーという未来の社会システムに関わる研究まで、基礎から応用に至る多様な研究を積極的に推進しています。

この度の包括連携協定締結により、和歌山をフィールドとした研究開発プロジェクトや次世代太陽電池の共同研究などによる産業イノベーションの創出支援をはじめ、風力発電関連産業の集積などの地域特性を生かしたまちづくりや地域づくりに専門的な見地からご協力をいただけることになりました。また、きのくにICT教育の更なる充実や次世代を担う突出した才能の発掘など、教育開発や人材育成にもご協力いただき、本誌7ページにありますように、フォーラムにおいてご講演をいただいているところです。

今後もお互いの関係が深まることで、和歌山県をフィールドとした研究や人材育成がより活性化し、新たな技術や知見が見出され、東京大学先端科学技術研究センター、和歌山県双方の発展につながることを強く期待しています。



協定締結式の様子

●和歌山南スマートインターチェンジが開通しました

県と西日本高速道路株式会社が和歌山市森小^{もりおてぼ}手穂に建設を進めてきた県内初となるETC（自動料金収受システム）搭載車専用の阪和自動車道「和歌山南スマートインターチェンジ」が3月10日に開通しました。また、同日、県が整備を進めてきたアクセス道路、



和歌山南スマートインターチェンジ全景

主要^き地方道^れ和歌山橋本線（和田～吉礼）と一般県道三田海南線（和田～冬野）も開通し、これらの開通に先立ち開通式典を開催しました。

この開通により、和歌山市南部地域的高速道路へのアクセスが向上するとともに、高速道路利用者が分散し、既存インターチェンジ周辺道路の混雑が緩和され、高速道路利用者と周辺道路利用者の利便性が向上します。

また、産業振興の面では、和歌の浦などの観光拠点や工業団地が立地する臨海部とのアクセスが向上することで、観光振興や企業誘致の促進などの企業振興に寄与することが見込まれます。さらに、新たなルートができることで、津波浸水時の迅速な救助・救急活動の実施が可能となる他、県立医科大学付属病院へのアクセス時間が短縮され、広域的な救急医療体制の充実に貢献するものと期待しています。



来賓の皆さんと主催者によるテープカットの様子

県、西日本高速道路株式会社、和歌山市が共催した開通式典に先立ち、記念のウォーキングや地元こども園、中学校の生徒の皆さんによる楽曲の演奏などのオープニングイベントが行われました。

式典では、二階自由民主党幹事長、石田総務大臣、世耕経済産業大臣をはじめ、鶴保参議院議員、浮島文部科学副大臣、岸本衆議院議員、門衆議院議員の県選出の国会議員の皆さんや藤山県議会議長から来賓祝辞をいただきました。その後、尾花和歌山市長による万歳三唱のあと、来賓の方々と共に、テープカットとくす玉開披が行われました。

和歌山市民の宿願ともいえるインターチェンジの開通により、和歌山の活性化がさらに加速することを期待しています。

●果樹試験場でカンキツ新品種「はるき」を開発！



新品種「はるき」



はるき 清見 中野3号ポンカン

営安定に大きく寄与するものと考えます。

この度、県果樹試験場において、平成28年度から進めてきた農林水産業競争力アップ技術開発事業「カンキツ新品種の育成」により、3月に出荷できる柑橘類の新品種「はるき」を開発しました。

「春の紀州を感じる果実として流通して欲しい」との願いを込めて命名した新品種は、良食味なうえに、今までにない「さくさくとした食感」が特徴です。

この新品種の誕生により、現在、3月頃になると出荷される柑橘類の種類が減る本県にとって、農作業の平準化や、春以降の収益確保という課題の解消につながり、農家の皆さんの経

今後は、育苗組合に母樹を配布し、平成33年から苗木が流通することで、平成38年

頃からの果実出荷・販売が開始される見込です。

研究員のみんなが一生懸命作った新品種を是非、皆さんにも味わっていただきたいと思います。

●下請取引適正化・事業承継推進会議を開催しました

日本経済は、安倍内閣の経済政策（「アベノミクス」）の効果により、大企業では収益が大きく改善されてきていますが、その大企業を支える地方の下請中小企業までその効果が及んでいないのが現状であります。長年の不況期を乗り越えてきた大企業は、できるだけコストを切り詰め、自社の利益が出るよう、下請中小企業に値下げをするよう要請してきました。しかし、自社の利益が出た際、社員の賃金を上げたり、内部留保を行うだけで、下請中小企業に利益還元を行わないことがあり、このようなことが続くと、下請中小企業は立ちゆかなくなります。

実際、本県では、あまりにもひどい取引慣行により、状況が改善できずに廃業に追い込まれた事例が発生しました。このことを受け、県が取引慣行の改善について指導等の権限を持つ国に要望した結果、昨年7月、経済産業省と県の間で全国初の取組として、「下請等中小企業者の取引条件改善に関する連携協定」を締結することとなりました。



世耕経済産業大臣の開会挨拶

事例が存在しているように思われます。

今年度も引き続き、不適切な取引が行われていないか県内企業（200社）へのヒアリングの実施など、中小企業の取引条件改善に向け精力的に取り組んでいきます。

また、連携協定の取組の一環として、3月17日「下請取引適正化・事業承継推進会議」を経済産業省と県の共催で和歌山市において開催しました。ご臨席いただいた世耕大臣は、開会挨拶で「下請中小企業の取引条件改善については、最も心血を注いで取り組んでいる政策の一つ。」と話されました。

会議では、事業承継についても取り上げました。

日本経済を支える中小企業・小規模事業者において、経営者の高齢化が進行する中で、その多くは、後継者の確保が困難という課題に直面しており、こ

協定締結後、県内約180社の企業を訪問し、下請取引の実態についてヒアリング等を行ったところ、支払いの現金化など取引の改善が進んでいるとの声をいただいた一方、一律の原価低減要請、長期の金型保管（無償）の押しつけ、長期の手形払いなど、改善が必要な取引が見受けられ、下請代金支払遅延等防止法や独占禁止法に抵触する恐れのある



パネルディスカッションの様子

の現状を放置すると、廃業の増加により、多くの雇用が失われるなど、地域経済に大きな影響を与えます。そのような状況の中、法人向けの事業承継税制が昨年から10年間限定で、非上場株式に関する承継時の贈与税・相続税の負担をゼロにする大幅な改正が実施されました。

さらに、今年からは、事業承継税制が個人事業主にも拡大し、今後の円滑な事業承継を大きく後押しすることが期待されています。

県においては、県内企業の99.9%を占める中小企業の経営の安定のため、下請取引の適正化や事業承継に果敢に取り組むことにより、県経済、ひいては、日本経済の活性化につながるものと確信しております。

●西日本初 スピノサウルス類の化石を発見！



スピノサウルス類のイメージ
(古生物イラストレーター 川崎悟司氏提供)

昨年10月、化石採集家の宇都宮聡(うつのみや さとし)氏によって、本県湯浅町内の地層からスピノサウルス類の歯の化石が発見されました。

この度、宇都宮氏のご厚意により、この化石を県立自然博物館に寄贈いただきました。

スピノサウルス類は、恐竜では珍しく水中で泳ぐことが得意で、主に魚を捕食していたと考えられています。背中に帆があるなどユニークな特徴を持つことから、恐竜ファンの中でも人気が高く、映画「ジュラシックパーク」シリーズにも登場しています。

今回の化石の発見は、国内では3例目で、西日本では初、さらに、アジア最古級のスピノサウルス類ともいえる大変貴重なものとなっています。

なお、この化石は、和歌山県では、平成19年に発見された肉食恐竜の歯に次いで、2例目の恐竜化石となります。

今後、化石の修復後、今年の6月～9月頃には県立自然博物館での展示を予定しています。



発見されたスピノサウルス類の歯化石

●きのくにプログラミング教育 スタートアップ！フォーラムを開催しました

AI等の情報化が進む社会において、ICTを扱う能力の重みはさらに増します。AIを創り出す人間になるのか、あるいはAIによって置き換えられる人間になるのか、これから生きていく子供たちがどのようにリードするかは教育にかかっています。

こういった中、和歌山県では、コンピュータやネットワーク技術等を活用し進展してい

る社会の動きについて、子供たちに知識を身に付けさせるとともに、これらに親しんで、使いこなすことができる力を育むことができるよう、今年度から県内全ての小・中・高等学校において、体系的なICT教育を実施します。

具体的には、国に先んじてプログラミング教育を実施し、生活や社会の中からプログラムに関わる問題を見いだして課題を設定する力、プログラミング的思考力等を発揮して解決策を構想する力、処理の流れを図等に表し、試行を通じて解決策を具体化する力等の育成を図ります。

まず、小学校では体験期とし、「プログラミングを学ぶ」のではなく、各教科のねらいを達成するために「プログラミングを体験する」、「プログラミングで学ぶ」ことを中心とします。つまり、プログラミングの考え方を教科学習に取り入れ、筋道立てて考える体験を重ねることで、論理的思考力を養います。



プログラミング体験教室の様子

また、子供たちには体験を通して、自分もコンピュータを使って「何かを作ることができる」「“作り手”になれる」という自信を与えます。

次に、中学校は基礎期とし、小学校で育んだ論理的思考力を技術・家庭科（技術分野）で生かし発展させ、より深くプログラミングについて学びます。

生活や社会における技術に関わる問題を解決することで、理解の深化や技能の習熟を図るとともに、技術によって課題を解決する力や自分なりの新しい考え方や捉え方によって解決策を構想しようとする態度を育みます。

高等学校は応用期として、普通教科情報科の授業において中学校までにビジュアル言語等を通して学んだことを発展・活用させ、テキスト言語等を用いたプログラミングについて、アプリ制作を通して学習します。そして、様々な事象をプログラミング的思考を用いてモデル化し、評価・改善することで、生活や社会の中にある問題の発見と解決に取り組む姿勢や論理的な思考力を身に付けます。

こうした取組を今年度から始めるにあたり、平成31年3月24日に児童生徒、保護者、教職員、企業関係者等の約340名が参加のもと、和歌山市立伏虎義務教育学校において、プログラミング教育の在り方について意見交換を行うとともに、新たに開発した指導内容を、体験教室を通じて紹介する本フォーラムを開催しました。

フォーラムでは、東京大学先端科学技術センターの稲見昌彦（いなみ まさひこ）教授にプログラミング教育について講演をいただいたり、実際の授業を子供たちが体験したりしました。

県では、子供たちが将来情報化社会に対応できる人材となるため、今後も、きのくにICT教育を強力に進めます。

●第6回南紀熊野ジオパークフェスタを開催しました

第6回南紀熊野ジオパークフェスタを3月16日に白浜町で開催しました。

このフェスタは、ジオパークへの理解と協力、参加の進を目的として開催しています。

また、このような取組により、認知度や理解度の向上を図ることで、ジオパーク活動を推進し、持続可能な地域づくりを目指しています。

当日、シンポジウムでは、知事の挨拶の後、南紀熊野ジオパークフォトコンストの表彰式を行いました。

続いて基調講演では、串本町出身の小野直路（おの なおじ）衛星放送協会会長から『「大地の時間・人の時間」～紀伊半島・太古の歴史を映像化する～」と題した講演をいただきました。

別会場では、ジオパーク活動の展示や発表、物産展等を行い、地元の44団体の他、青森県や鹿児島県など、全国のジオパークから参加いただきました。

また、フォトコンテスト入賞作品（最優秀賞1点、優秀賞5点、入選18点）のパネル展示なども行い、多くの来場者で賑わいました。

いよいよ7月には、待望の南紀熊野ジオパークセンターが串本町にオープンします。

このセンターは、南紀熊野の大地や自然の魅力、人々の暮らしとの関係を楽しみながら理解することができる施設で、ジオサイトの魅力を伝えるジオパークガイドが常駐します。

専門的な知識の有無を問わず、多くの方々が交流を図ることのできるジオパーク活動の拠点施設となりますので、是非皆さんにお越しいただきたいと思います。

今後は、センターを拠点とした串本町内周辺バスなど、周辺ジオサイトへの誘客を促進するためのネットワークを構築するとともに、ユネスコ世界ジオパーク認定に向けた研究・教育活動にも取り組んでまいります。

※写真は全て南紀熊野ジオパーク推進協議会の提供です。



最優秀賞【清流クリーンアップ（古座川町 一枚岩）】



優秀賞【波穂（すさみ町 黒島）】



優秀賞【早朝の散歩（串本町 橋杭岩）】

●世界遺産参詣道環境保全活動「道普請（みちぶしん）」の実績

県では、平成21年度から10万人の参加を目標に、企業、団体、来訪者等による「世界遺産参詣道環境保全活動」を実施しています。

通常の建物や仏像などの文化財の修復は、専門家でないと行えませんが、本県の世界遺産は「道」であることから、誰でも気軽に修復活動に参加することができます。



「タコ」と呼ばれる道具で土を固める様子

このことが和歌山ならではのユニークな取組として、多くの企業等の皆さんからご好評をいただき、これまで、累計135団体、3万人を超える方々にご参加いただきました。

なお、「10万人の参詣道環境保全活動」は、世界遺産の道を良好なまま後世に伝えることができ、参加者の皆さんは達成感が得られ、さらに世界遺産ファンが増え、企業等の広報により国内外に世界遺産の魅力が発信されるという相乗効果があります。

今後もCSR活動やワーケーションなど企業のニーズに合わせた誘致活動を進め、世界遺産を大切に守りたいと思います。

●「穴場和歌山」サイトをリニューアルしました



「穴場和歌山」サイトのトップページ



和歌山ゆかりのモデルさんやお笑い芸人
のおすすめスポットも紹介



スマホのイメージ

平成26年から公開している「穴場和歌山」サイトを、この度リニューアルしました。

和歌山県内にある「あまり知られていないが人にお勧めしたい」、「面白いから知って欲しい」、「誰かに言いたくなる」ような魅力的なスポットを投稿してもらい、和歌山県の魅力を情報発信するサイトです。

新しくキーワード検索機能を追加し、スマホからの投稿や、SNSとのリンクもより簡単にできるようになりました。是非皆さんの投稿をお待ちしております。

穴場和歌山

検索



- ホームページアドレス <https://anaba-wakayama.jp>

●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。



○寄附金控除のしくみ (例)

寄附金10,000円の場合		
所得税 約800円	住民税 約7,200円	適用下限額 約2,000円
← 控除額合計約8,000円 →		

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

給与収入	寄附金額目安
300万円	31,000円
400万円	46,000円
500万円	67,000円
600万円	84,000円
700万円	118,000円
800万円	141,000円
900万円	164,000円
1,000万円	188,000円
1,500万円	394,000円
2,000万円	572,000円

夫婦、子 2人の場合

給与収入	寄附金額目安
300万円	4,000円
400万円	17,000円
500万円	33,000円
600万円	53,000円
700万円	75,000円
800万円	109,000円
900万円	132,000円
1,000万円	157,000円
1,500万円	355,000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
五代庵 梅三華 紀州五代梅150g・こんぶ梅150g・しそ漬150g 紀州五代梅、しそ漬、こんぶ梅。五代庵の人気の梅干し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。	幸いろろ 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 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。	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
紀州五十五万石木箱 550g 木箱入り 当社独自の製法で、こんぶのお出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。	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 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品審査会」にて最優秀賞品に選ばれ、農林水産大臣賞を受賞。
【(株)河本食品】	【(株)紀州本庄うめよし】	【(株)紀和農園プロダクツ】
7	8	9
勝喜梅 はちみつ仕立て「歌」 550g 「甘味・酸味・塩分」をほどよく調整した勝喜梅伝統の味に、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。	勝喜梅 はちみつ仕立て「極」 大粒の梅干し 12粒 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。	勝喜梅 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喜梅伝統の味「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%) 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います。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います。「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。	紀州南高梅 不動の梅 600g 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漬に仕上げました。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%。	紀州南高梅 甘さ色々梅干2品 本場紀州 白龍梅300g(原箱) 本場紀州 和み梅300g(原箱) 「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。白い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】	【(株)山食品(株)】

お知らせ

13  紀州南高梅大粒白龍梅 白龍梅(塩分約12%)800g 掛け包装 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、お茶づ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。 【横山食品(株)】	14  紀州干し梅セット 紀州干し梅27g(9粒) × 5 紀州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粒入り、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。 【(株)梅屋】	15  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 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。 【アセロラフーズ】
16  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 和歌山県産無添加ストレートジュース。味が濃く、のどごしスリリ。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。 【(株)伊藤農園】	17  大師の水 500mlペットボトル × 24本 箱入り 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。 【紀州紀文会(有)】	18  有田みかんジュースセット 味ーし(ぼり)200ml × 6本 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。 【(株)早和果樹園】
19  Wakayama Ginger Ale アソートセット 生姜丸し(ぼり) Wakayama Ginger Ale 250ml × 6本 梅ひと輪 Wakayama Ginger Ale 250ml × 6本 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。 【わかやま農業協同組合】	20  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 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。 【(株)ふみこ農園】	21  蜜柑きんとん(寒天ゼリー) 蜜柑きんとん(寒天ゼリー)110g × 6 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。 【(株)小南農園】
22  有田みかんゼリーセット 味ージュレ150g × 6 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やく粉でぷるんと固めて、軽やかな舌触りのジュレに仕上げました。 【(株)早和果樹園】	23  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 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。 【(株)ふみこ農園】	24  紀州南高梅 梅グラッセ&梅みつセット 梅グラッセ5粒 × 2 梅みつ120g × 1 紀州南高梅と砂糖、はちみつでじっくり漬けた「梅のスイーツ」。梅グラッ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。 【(株)ふみこ農園】

25 	26 	27 
一六八 実 4個入りセット	くろさわ牧場 ミルクアイスクリーム6個セット	黒沢牧場 和歌山3姉妹アイスクリーム 6個セット
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	ミルクアイスクリーム90ml×6	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
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！	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。	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。和歌山発祥の苦玉柑橘「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。
【(株)カワ】	【農事組合法人 黒沢牧場】	【農事組合法人 黒沢牧場】
28 	29 	30 
天狗力餅 天狗力餅20個	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	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
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。	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。	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。
【菓匠 錦花堂】	【(株)福菱】	【文左】
31 	32 	33 
本竹皮包み羊羹2本セット 塩羊羹1本 柚子羊羹1本	灰干しさんま 冷凍灰干しさん 8尾	紀州名産なんば焼 紀州名産なんば焼300g2枚 化粧箱入り
「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しています。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。	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。	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。
【(有)紅葉屋本舗】	【(有)西出水産】	【西山蒲鉾店】
34 	35 	36 
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 釜揚げしらす250g ちりめん山椒250g	海桜鮎もちピンチョウと 海の生ハムセット もちピンチョウ鮎100g×1 海の生ハム50g×3	鮭大和煮セット 鮭大和煮200g 3個
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が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、和歌山の新鮮なしらすセットをご堪能くださいませ。	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、「海桜鮎(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。淡白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楽しんでください。	太地港で水揚げされた近海産の鮭を使用し、甘辛く香なつかしい味わいに仕上げました。
【まるとも海産】	【(株)ヤマサ脳口水産】	【(有)カネヨシ由谷水産】

お知らせ

37  鯖棒寿司 鯖棒寿司 1本 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ののった鯖と、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、三者がー対となり絶妙な味わいを醸し出しています。昆布は外さずー緒にお召し上がりください。	38  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 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。	39  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 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)
【(株)笹一】	【(有)安墨堂】	【結〜musubi〜】
40  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 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。	41  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 ホワイト110g×1 モモハム150g×1 ジャーキー30g×1 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。	42  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 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ど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。
【(有)柏木製麺所】	【(株)イブファーム】	【(株)Meat Factory】
43  紀州うめたまご 紀州うめたまご 18玉 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。	44  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 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。	45  昔造り紀州金山寺味噌 昔造り紀州金山寺味噌600g×2 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。
【(有)中田鶏肉店】	【川善味噌(株)】	【(株)やまだ】
46  湯浅醤油詰合せ2本セット 濁り醤 720ml 湯浅たまり900ml 歴史的な背景を忠実に再現した本醸造生醤油濁り醤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。	47  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 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。	48  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 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。 紀州産南高梅のき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。
【(株)角長】	【熊野黒潮本舗】	【(株)紀州本庄うめよし】

49  梅酒 2本セット 梅酒 善 375ml、緑 375ml ブランデーにみなべ町の樹上完熟した南高梅を漬けたアルコール度数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。 【(株)紀州本庄うめよし】	50  紀州梅酒 紅南高 化粧箱入 紅南高 720ml 1本 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。 【中野BC(株)】	51  紀州南高梅本格梅酒 人気の3種合わせ 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 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、完熟梅の裏ごし果肉を加え、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%。 【横山食品(株)】
52  「和歌のめぐみ」2本入りセット (桃酒・みかん酒) 桃山の桃酒1本・有田のみかん酒1本 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。 【(株)世界一統】	53  有田みかんスパークリングワイン 5本セット みかんシュワッ酒330ml 5本 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。 【花野食品】	54  純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」化粧箱入 純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」1.8L 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。 【中野BC(株)】

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(4月中旬～5月上旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
4月中旬 ～	みやまの里ふじまつり	日高川町・みやまの里	ふじまつり実行委員会 0738-57-0180
4月中旬 ～	La Festa Primavera2019	和歌山市 ・島精機製作所 他	和歌山市観光課 073-435-1234
4月下旬	高山寺春まつり	田辺市・高山寺	高山寺 0739-22-0274
4月下旬	奥之院萬燈会	高野町・奥之院	金剛峯寺 0736-56-2011
4月下旬	御影供	那智勝浦町 ・妙法山阿弥陀寺	妙法山阿弥陀寺 0735-55-0053
4月下旬	道成寺会式 「ジャンジャカ踊り」	日高川町・道成寺	道成寺 0738-22-0543
4月下旬	ゆあさ行灯アート展	湯浅町・湯浅重要伝統的 建造物群保存地区	湯浅まちなみの会 0737-62-4865
4月下旬	かみあたぎ 上阿田木神社例大祭	日高川町・上阿田木神社	上阿田木神社 0738-56-0207
4月下旬	里山まつり	岩出市・県立森林公園	根来山げんきの森 0736-61-7233
4月下旬	奉納相撲	橋本市・隅田八幡神社	隅田八幡神社 0736-32-0188
4月下旬	おいし 生石高原山開き	紀美野町、有田川町 ・生石高原	紀美野町産業課 073-489-5901 有田川町商工観光課 0737-52-2111
4月下旬	七越祭り	田辺市・七越神社	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
5月上旬	立神社春祭り	海南市・立神社	立神社 073-494-0045
5月上旬	北山川観光筏下り開航式	北山村	北山村観光センター 0735-49-2324
5月上旬	紀州九度山 真田まつり	九度山町・入郷	真田祭実行委員会 0736-54-2019
5月上旬	鹿島神社明神祭	みなべ町・鹿島神社	鹿島神社 0739-72-4573
5月上旬	船玉神社祭	田辺市・船玉神社	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
5月上旬	興国寺花祭り	由良町・興国寺	興国寺 0738-65-0154
5月上旬	イノブタダービー	すさみ町・すさみ海水浴場	イノブタダービー実行委員会 0739-55-2293

自然・風物情報(4月中旬～5月中旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
4月中旬	水芭蕉 見頃	田辺市・中辺路町近露	中辺路観光協会 0739-64-1470
4月中旬	シャガの群生 見頃	本宮町・熊野川 「備崎橋」付近	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
4月中旬	牡丹の開花	九度山町・真田庵周辺	真田庵 0736-54-2218
4月中旬	たけのこ収穫最盛期	和歌山市・山東地区	J Aわかやま 073-471-3731
4月中旬	和歌山城にこいのぼり	和歌山市・和歌山城天守閣	和歌山城整備企画課 073-435-1044
4月下旬	藤の花 見頃	橋本市・子安地藏寺 日高川町・美山藤棚ロード	子安地藏寺 0736-32-1774 美山温泉愛徳荘 0738-57-0241
4月下旬	ツツジ満開	和歌山市 ・和歌山城、四季の郷 他	和歌山城整備企画課 073-435-1044 四季の郷公園 073-478-0070
4月下旬	ハマヒルガオ 見頃	白浜町・志原海岸	白浜町商工観光課 0739-43-5555
4月下旬	「川添茶」茶摘み始まる	白浜町・市鹿野	J A紀南 0739-23-3450
4月下旬	シャクナゲ 見頃	印南町・川又観音 高野山・金剛三昧院	印南町観光協会 0738-42-1737 高野山宿坊協会 0736-56-2616
5月上旬	アユ釣り 解禁始まる	県内各河川	和歌山県内水面漁業協同 組合連合会 0736-66-0477
5月上旬	カキツバタ 見頃	和歌山市・養翠園	養翠園 073-444-1430
5月上旬	あやめ満開	日高川町・あやめ公園	日高川町企画政策課 0738-22-2041
5月上旬	「小梅」の収穫始まる	田辺市	J A紀南 0739-23-3450
5月中旬	ぶどう山椒出荷最盛期	紀美野町・立内	海草振興局農業水産振興 課 073-441-3380
5月中旬	シラス漁最盛期	湯浅町 他	湯浅湾漁業協同組合 0737-62-4581

～編集後記～

今年の４月１日は、皆様にとっても私たちにとっても、例年以上にワクワク、ドキドキな一日になったのではないのでしょうか。新たな元号が発表される予定時刻には、テレビの前で、あるいはスマホの画面で確認すべく“その瞬間”を待ち望んでいた方も多かったと思います。

「令和（れいわ）」

きれいな響き、しかも和歌山の「和」が入っています。出典が万葉集の梅の花の歌ということで、万葉集ゆかりの景勝地 和歌の浦（平成 29 年 4 月日本遺産認定）があり、梅の生産量日本一を誇る本県にとって、とても親しみのある、それでいて文化の香りが感じられる素晴らしい元号だと思います。

まもなく始まる新しい時代、元号、5 年後には紙幣も一新されとのこと。明るい未来を予感するような特別な 4 月を迎えたような気がしています。

そんな中、ここ和歌山には明るい未来の話題が届きました。トピックスでもご紹介した「日本初の民間ロケット発射場建設決定」です。新しい時代の幕開けにふさわしい、そして夢のある事業が和歌山を舞台に展開されます。数年後には、「和歌山でロケットの打ち上げを観る」ことができ、それを目的に和歌山に来てくださる方もいらっしゃるでしょう。そんな日が来るのが今からとても楽しみです。

最後になりましたが、4 月 1 日付の人事異動により秘書課長を拝命いたしました。この「和歌山だより」が、皆様と和歌山をつなぐ“かけはし”となりますよう、和歌山の情報発信に努めてまいりますので、ご愛読くださいますようお願いいたします。

知事室 秘書課長 塩崎 裕子

★「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 F A X（様式自由）、E-Mail 等をお願いします。）

■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/>

*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。



2019 年（平成 31 年）4 月 No.132
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