

和歌山だよい

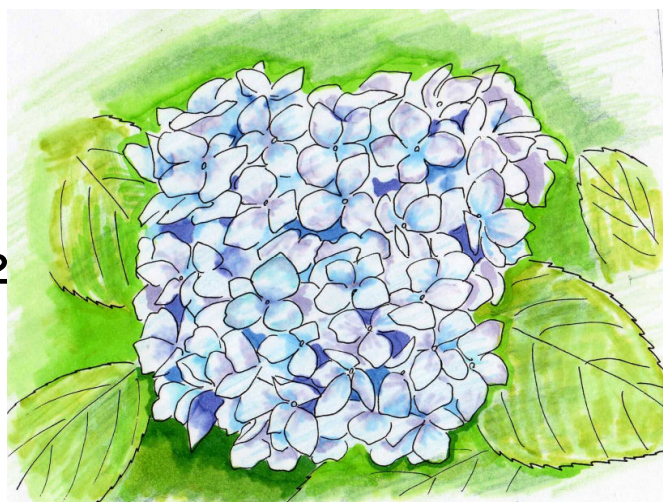
平成20年
(2008) 6月号



南高梅
6月6日は梅の日

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス…P2～P6
3. お知らせ…………… P7～P12
4. ふるさと歳時記…………… P13



紫陽花

「評論家の視点、責任者の視点」

かつて私は中国の指導者のブレインをしている人と話をしていた大いに驚きました。その指導者は重要な政策を立案する時、内部部局に加えて、2、3のブレインに政策の立案競争をさせて一番よい政策を採用するというのです。その時ブレインは、立案した政策について、その政策によってもたらされる良い効果のみならず、悪影響も指摘し、それらをすべて評価し、悪影響の除去策なども含めて総合的な政策立案を要求されるそうです。一方、日本のいわゆる有識者は、審議会などに呼ばれてその人なりの論評、提言を要求されますが、提言に係る副作用とそれへの対策など総合的な解を求められるわけはありません。これら意見をとり入れて政策パッケージを示すのは当局ということに相場が決まっています。また、テレビを見ていると評論家という人達が出て来ます。そしてある事柄について大変賢そうに発言をするのですが、大体は問題点の指摘とあらまほしき方向を示すだけです。そして、何々は大事な問題なので議論を深めなければとか、じっくり考えるべきですとかで終わるわけです。一見カッコいいのですが、行政はこれではいかんわけです。具体的対応等を考え副作用も分析し、その解も含め総合的な政策を呈示して責任を持ってそれを説明せねばいけないのです。そうすると評論家的風潮の中で批判に容易にさらされます。それでも行政は自分が評論家になってはいけません。批判に耐えるような建設的な具体策を県民に呈示していきたいと思います。

和歌山県知事

仁坂吉伸



*このメッセージは、県広報紙「県民の友」（7月号）に掲載するものです

最近の県政の動きや県内の話題などをピックアップしてお届けします。

＊「和歌山県政トピックス」は知事定例記者会見における発表項目の知事説明を要約して掲載しています。

●和歌山県と株式会社 紀ノ国屋が「和歌山県産品の販売促進に関する協定」を締結

- ・ 5月20日、県産の農林水産加工物及び加工食品の販売促進活動を推進するために、東京の老舗スーパーマーケット（株）紀ノ国屋（東京都港区北青山 代表取締役社長 増井徳太郎）と「和歌山県産品の販売促進に関する協定」を締結しました。
- ・ この度の協定締結を契機として、商品づくりから店頭での販売まで一貫した取組を協力して実施していきます。

- ① 「わかやまブランドモニター」への登録
（株）紀ノ国屋女性店員への県産品サンプルの配布とアンケート実施
- ② 「紀ノ国屋バイヤーによる現地指導」の実施
高級志向の店が求める商品作りに関するアドバイスと有望県産品の掘り起こし
- ③ 「和歌山フェア」の開催
旬の農林水産物と加工食品の販売



（株）紀ノ国屋 増井徳太郎社長と仁坂知事

【株式会社 紀ノ国屋 の概要】

＊自ら素性を確かめた「本物」を取り揃える高級食材店です。

代表取締役社長 増井徳太郎（3代目）

事業内容：総合食料品小売業（スーパーマーケット）／店舗：14店（H20.5月現在）

屋号の由来：創業者の出身地が和歌山県であったことに由来

（創業者 増井浅次郎 氏 が本県九度山町出身）

沿革 M43 果実専門店として南青山5丁目「増井浅次郎商店」開業

T 4 北青山3丁目に移転、「紀伊之國屋」に改称

T13 「紀伊之國屋文左エ門総本店」略して「紀文」と改称

S 5 宮内庁御用の果物商として「門鑑」を受ける。

S23 「株式会社 紀ノ国屋」として再出発

S28 セルフサービス方式による日本初のスーパーマーケットとして開店

本県との取組：平成15年11月から毎年「わかやまフェア」を開催しています。

●さいか屋横須賀店で「まるかじり！和歌山のうまいもんと観光展」を開催

～首都圏で「わかやま」を情報発信しました～

日 時：平成20年6月4日（水）～10日（火）
場 所：さいか屋百貨店横須賀店（神奈川県横須賀市）

- ・ 6月4日のオープニングでは、仁坂知事、JALスタッフ、観光スタッフ、そして雑賀衆も特別参加して和歌山を大いに売り込みました。
- ・ フェア会場は、大勢の人で賑わい、来場者から「梅の季節ですね。やっぱり、和歌山の梅でない」という声も頂きました。
- ・ 和歌山県をルーツとする首都圏の百貨店「さいか屋」での初となるフェアの開催で、旬の青梅をはじめ、おいしい農水産物、加工食品や伝統工芸品の紹介、販売促進を行いました。



（梅ジュースの実演を行う仁坂知事）

- ・ 「和歌山は、パンダが世界一（6頭）、東京（羽田）～南紀白浜は、飛行機で70分。あっという間に大温泉地南紀白浜」をキャッチフレーズに、羽田～南紀白浜便の利用促進と、キャンペーンスタッフによる、世界遺産「高野山・熊野」地域への誘客を図りました。

・ フェア期間中、円月太鼓（白浜町）の演奏、「梅の日」の関連イベント、いにしえの熊野古道をしのぶ平安衣装着付け体験を行いました。



雑賀衆とさいか屋

雑賀衆は戦国時代に和歌山市の諸荘園に居住し、数千丁単位の鉄砲で武装して、高い軍事力で活躍したと言われます。

秀吉による第二次紀州征伐（1585）後、商売に入った者もあり、紀州で廻船問屋を営んでいた雑賀屋長兵衛という人が将軍吉宗の時代に浦賀に進出したとのことです。その一族の末裔が呉服商を創業したのが現在のさいか屋の始まりとのことです。

●株式会社 株式会社さいか屋

事業内容：百貨店／店舗：3店（H20.5月現在）明治5年創業

●「和歌山県長期総合計画～未来に羽ばたく元気な和歌山」PRイベントを開催

平成20年3月に策定した「和歌山県長期総合計画」を広く県民にPRし、理解と共鳴を得て、共に元気な和歌山の創造に向けて取り組んでいくため、5月を長期総合計画PR月間と定め、県内5箇所でのリレーシンポジウムや次代を担う高校生への知事講演を開催しました。

◇「和歌山の将来を語る」in 和歌山〔平成20年5月15日（木）、和歌山市内〕

「グローバル化の中での和歌山の活性化について考える」と題し、東京大学大学院の伊藤元重経済学研究科長から基調講演をいただいた後、和歌山の各界を代表する方々をパネリストに迎えたパネルディスカッションを実施しました。（参加人数500名）



（東京大学大学院の伊藤元重氏）

知事から、元気な和歌山の創造に向けて、共に取り組もう、と呼びかけました。

〔神坂次郎先生の本を読むと、いろいろ和歌山の楽しいことというか、偉人の話がいっぱい出てきます。そのときに、すぐに「やるか」という言葉が出てくるわけです。雑賀一族

がそうだし、根来一族がそうだし、それから松下幸之助さんの話も、「やるか」と言って、みんなで「おお」と言って走り出す。この長期総合計画を基にして、みんなで「やるか」という気持ちになっていただくのが究極の姿です。（知事の発言抜粋）]

※その他、5月9日 新宮会場、同19日 御坊会場、同22日 橋本会場、同27日 田辺会場で開催。

◇ 未来の和歌山を担う中学・高校生へ、知事が講演〔平成20年5月23日（金）、和歌山市内〕



「和歌山県の長期総合計画について」と題し、知事が中学・高校生約1,200人に講演しました。

聴講した高校生から、「和歌山の将来に期待が持てました」などの発言があり、最後に生徒代表から「和歌山の将来は僕たちに任せてください」と頼もしいお礼の言葉がありました。

※ 「和歌山県長期総合計画～未来に羽ばたく元気な和歌山～」(概要版)は、和歌山県東京事務所、和歌山県庁企画総務課、県内各振興局で配付しています。

※ また、送付先住所・氏名を明記の上、返信用切手(200円)を同封し、申し込み先まで郵送していただきますと、概要版(1冊)を返送させていただきます。

申し込み先 640-8585 和歌山市小松原通1丁目1番地

和歌山県庁 企画総務課「長計パンフレット」係

※ 「和歌山県長期総合計画～未来に羽ばたく元気な和歌山～」は、県庁ホームページでも公開しています。

●和歌山県が、ナショナルトレーニングセンター（NTC）競技別強化拠点（セーリング（ヨット）競技）に指定されました

・平成19年2月24日、(財)日本セーリング連盟（JSAF）の理事会において、(財)日本オリンピック委員会（JOC）に推薦するセーリング競技のナショナルトレーニングセンター候補地を和歌山県（和歌山セーリングセンター）に決定したことを受け、平成20年5月28日（水）文部科学省が正式指定を行いました。

「誘致による効果」

- （１） NTCは、トップレベルの競技者が主に競技力の向上を図る施設であり、今後オリンピックなどでメダルを獲得できれば、協力している県であるということにより、国内はもとより諸外国にも「和歌山県」を広くアピールできます。
- （２） トップアスリートが和歌山へ集結することにより、本県選手の競技水準の向上が図れるとともに、国際競技大会や強化合宿の開催により、本県を訪問する者が飛躍的に増加し観光面等での経済波及効果も大いに期待できます。
- （３） 「海洋県 和歌山」として本県の海を国内外にアピールする絶好の機会となり、海を観光の目玉とする都市が多い中、「トレセンの街」という他にはないブランドの強みを発揮した観光施策なども考えられます。

今後、和歌山県・和歌山市は、地元漁協や経済団体と連携し、「NTC支援委員会（仮称）」を発足させます。



NTCに指定された和歌山マリーナシティ

●「和歌山県地上デジタル放送難視解消ナビゲーター」を策定

- ・ 和歌山県では、地上デジタル放送への完全移行（2011年7月）に関する現状等を整理し、具体的な難視予測箇所と難視への対応策・対応時期も目途を示す「和歌山県地上デジタル放送難視解消ナビゲーター」（地デジ難視解消ナビ）を策定しました。
- ・ 「地デジ難視解消ナビ」を公表することにより、県民に対して難視も見込み等についてのより詳細な情報提供を行うとともに、各主体による難視解消に向けた取り組みの円滑化を図ります。
- ・ 完全移行時には、和歌山県民全てが、地上デジタル放送を見ることが出来るように取り組んでいきます。

●中国・四川大地震の被災地へ見舞金

- 和歌山県は、5月21日、中国・四川省大地震の被災地を支援するために、中国総領事館を通じて、100万円の見舞金を送りました。
- また、5月14日（大地震発生は5月12日）には、四川省人民政府省庁あて、お見舞い状を送付しました。
 - * 被害に遭われた方々、またその関係者の方々のご心痛に対し心よりお見舞いを申し上げます

●「新公共調達制度推進委員会」の設置

- 6月から建設工事と建設工事に係る設計・調査測量委託業務について、条件付き一般競争入札を全面導入するなど新しい公共調達制度を実施するに当たり、この制度の円滑な推進を図るため、5月20日県土整備部内に「新公共調達制度推進委員会」を設置しました。
- 委員は県土整備部技監を委員長に出先機関である各振興局建設部長など14名の県職員で構成され、新しい制度の実施状況や事業者をはじめ県民の皆様方の意見を踏まえながら、委員会で制度の検証、評価を行うとともに、必要に応じて改善案等を検討していきます。6月上旬に初会合を開き、当面月1回程度行う予定です。

●学校法人 大原学園の和歌山校開校

- 和歌山校は関西圏で12校目のグループ校となりますが、大阪難波校などに、和歌山県の学生が多く通っていることから今回和歌山校の開校が決定されました。
- 本県は、自然と歴史文化に恵まれるとともに家賃負担も安いなどくらしの環境に恵まれていることから、他府県からの学生の流入も期待しています。

【概 要】

名 称	大原簿記情報法律専門学校和歌山校
場 所	和歌山市（JR和歌山駅東口 徒歩2分）
開講時期	平成21年4月1日（予定）
内 容	税理士・会計士学科、情報処理科、総合ビジネス学科、法律行政学科等 昼間：520名 夜間：200名
雇用人数	27名（教職員25名、職員2名）

【学校法人 大原学園】

S54年4月設立 / 本部 東京都千代田区西神田1-2-10 / 理事長 安部辰志
グループ校 52校（和歌山校はグループ校中、最も新しく設置される学校）

●初めて障害者を対象とした和歌山県職員採用を実施

- 和歌山県では、平成20年度から、障害者が安心して暮らせる地域社会の実現に向けて、「福祉から雇用へ」という障害者の自立支援及び雇用促進の趣旨を踏まえ、障害者を対象とした採用試験を実施し、障害者を積極的に雇用することとしました。今回の採用枠は、身体障害者1名、知的障害者1名です。

ふるさと和歌山応援寄附のご案内

「ふるさと納税制度」が発足し、期間もあまり経過してありませんが、多くの方々からご寄附を頂き誠に有り難うございます。

今般、皆さま方からお寄せいただいた寄附金の管理運用をより一層明確にするため、「ふるさと和歌山応援基金」を条例設置いたします。

また、寄付金の納付方法として、6月1日からクレジットカードによる支払いができるようにいたしました。手続きの概要は下図のとおりです。口座振込や納付書払いに比べ手続きがとても簡単です。是非ご利用くださるようお願いいたします。

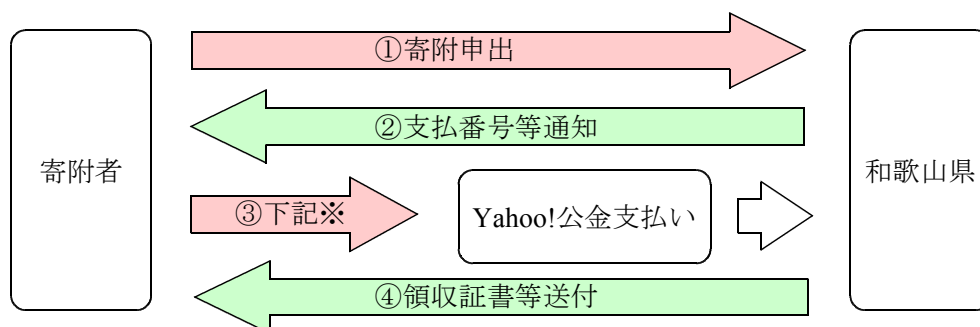
改めまして皆様方には、ふるさと和歌山応援寄附の趣旨にご賛同頂き、県や市町村に篤いご支援を賜りますよう何とぞよろしくお願いいたします。

なお、ふるさと納税制度では、5,000円を超える寄附をしていただくと、5,000円を超える部分について一定限度額（およそ個人住民税の1割の額）までが、所得税と住所地で課税される個人住民税から控除されることとなりますので（確定申告が必要）、ご協力のほどよろしくお願い致します。

クレジットカードで寄附ができるようになりました。

ふるさと和歌山応援寄附金の寄附方法として、インターネットを利用して「Yahoo!公金支払い」からクレジットカードで寄附できるようになりました。

○クレジットカードによる寄附の方法



※「Yahoo!公金支払い」にアクセスして、「和歌山県」を選択します。納付画面にて必要な情報（支払番号やクレジットカード番号など）を入力します。

注1 クレジットカードは、VISA（ビザ）、MasterCard（マスターカード）がご利用できます。

2 「Yahoo!公金支払い」を利用する場合は、寄附金の額は5,000円以上でお願いします。

「和歌山県農水産物・加工食品の販売促進戦略」を策定しました。
(概要をピックアップして掲載しています)

このプログラムは、アクションプログラム2007和歌山県農水産物・加工食品販売促進戦略に続く第二弾としてとりまとめたものです。

平成20年3月に策定された「和歌山県長期総合計画」に掲げた目標を着実に実現していくため、平成19年度の成果をふまえ、本県産農水産物・加工食品の販売促進を一層加速させるために策定しました。

和歌山県食品流通課では、平成20年度の組織改正において、新たに「輸出促進班」を設置し、海外への販路開拓を本格的に推進するとともに、既存の2班についても、加工食品開発や産地による販路開拓への取組を支援する「生産者支援班」、マーケットの開拓や販売促進事業に取り組む「販売促進班」に改編し、サプライヤーの皆様のご要望に的確に対応しながら、本プログラムの実施に全力で取り組んでまいります。

本プログラムの詳細、各種事業内容は食品流通課ホームページをご参照下さい。
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

○アクションプログラム2008の主な取組

1 国内対策

(1) トップセールス

4大果実の旬をはじめあらゆる機会を捉え、東京都中央卸売市場や大阪での商談会などで、仁坂知事自ら積極的にセールスを実施しました。

平成20年度においても、海外フェアを含め積極的なトップセールスを行います。



(東京都中央卸売市場)



(わかやま産品商談会 in 大阪)

(2) わかやま喜集館から情報発信

県の常設型アンテナショップ「わかやま喜集館」がある有楽町は、人気商業施設の相次ぐオープンで集客機能が大幅に向上しています。平成20年度はその集客力を追い風にわかやま喜集館においてもフェアの開催やリニューアル、出前わかやま喜集館により、さらに情報発信力を強化します。

わかやま喜集館

【場 所】 東京都千代田区有楽町 東京交通会館地下1階 (有楽町駅下車5分)

【電 話】 03-3216-8000

【web】 <http://www.kishukan.com>

* ミニわかやま喜集館の展開

果実産出額で全国1～2位を競う果樹王国の強みを活かし、JAグループと連携し、新しい販売促進活動を展開

首都圏をはじめ、全国の大消費地で「わかやま産」を青果物と加工品の組み合わせで販売促進

「ミニわかやま喜集館の概要」

- 特徴
 - ・旬の青果物 + 加工食品をセットにした販売促進
 - ・「わかやま産」表示の展開
 - ・販促要員の配置
- 効果
 - ・青果物と加工食品の相乗効果で販売促進
 - ・県内サプライヤーの新規販売ルート開拓
 - ・大消費地での「わかやま産」の知名度向上
- 実施目標
 - ・全国50店舗での開催
 - ・内訳

北海道地区	5店舗	東京地区	20店舗
名古屋地区	5店舗	大阪地区	20店舗

(3) スーパーや百貨店など量販店等との協働によるフェアの開催

イオン、紀ノ国屋、ユニーなどの量販店と協働でわかやまフェアを開催しました。

・開催数 32回 総店舗数 763店舗

平成20年度は、さらに効果的なフェアを開催します。

(4) 食材提案による「わかやま産」の消費拡大や知名度アップ

イオンやセブンイレブンなど量販店、コンビニとの協働にて和歌山食材を使った商品開発を行いました。

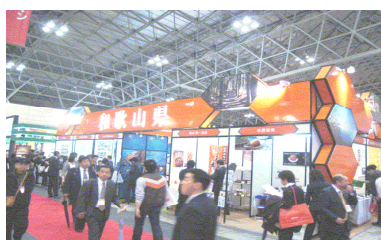
また、東京駅レストラン街等で「まるかじり和歌山フェア」を開催しました。

平成20年度では、量販店の他に食品・飲料メーカー、外食産業、ホテルでの和歌山食材採用に向けた提案を行います。



食育応援弁当

(5) FOOD EX JAPAN 和歌山県ブース出展



国内外のバイヤー・業界人が参加するアジア・環太平洋地域での最大規模の国際食品・飲料専門展示会に出展しました。平成20年度においても、平成19年度の検証をふまえ展示内容の充実と商談機能の向上を図り、「わかやま産」を国内外にアピールします。

(6) ふるさと和歌山わいわい市場の展開

インターネットショッピングメールの展開により県内サプライヤーの販路開拓を支援しています。引き続き、システムの再構築の検討や四季折々の販売企画を継続的に実施するなど消費者ニーズに対応できるサイトを構築します。

【web】 <http://wiwi.co.jp/ichiba/>



(7) QRコードを活用した情報発信

携帯電話などで利用されているQRコードを活用し、商品情報、生産者情報など消費者の求める情報や観光情報などに消費者が手軽にアクセスできるシステムを構築し、和歌山県の魅力を全国に発信

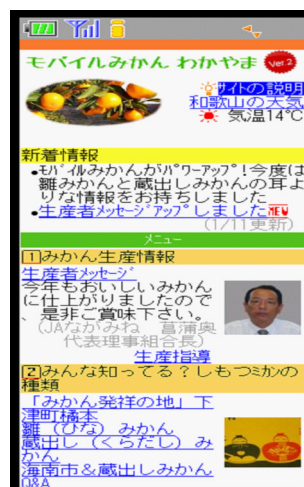
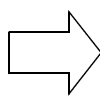
(例) 農産品を利用した情報発信（JAグループとの協働）

県産農産物のパッケージや販促資材にQRコードを掲載し、生産者情報など消費者に有益な情報を広く提供

QRコード



モバイルみかんわかやまVer.2（JAながみね）



2 海外市場開拓

(1) フェアの開催、海外市場調査の実施



（柿を購入する顧客「香港」）

台湾、香港、マレーシアの海外百貨店等でテスト販売と和歌山フェア、海外市場調査を実施しました。

平成20年度は、さらにシンガポール等を加え、桃、柿、みかん、梅、加工品等を販売するとともにこれらの国々での売れ筋商品や有望商品等の調査・情報収集を行います。

(2) 海外バイヤーの招へいと商談会の開催

有望市場国のバイヤーを招へいし商談会や産地視察を実施し、あんぽ柿、梅シロップ等の新たな輸出商品の発掘を行いました。引き続き、海外バイヤーを招へいし、個別商談会を実施するとともに、バイヤーの意見をサプライヤーにフィードバックし、新商品の開発を誘導します。

(3) 国際見本市への出展

世界中から食品関係の業者やバイヤーが集まる国際見本市（香港「Asia Fruit Logistica 2008」、フランス「パリ国際食品見本市SIAL」）に出展し、「わかやま産」をPRします。



SIAL
見本市
（パリ）



まるがじりわかやま

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

いよいよ青梅の出荷がはじまります！

梅の産地、みなべ町役場うめ課

林課長さんに突撃レポート！

今年は例年より少し早く花が咲いたけど、満開はいつもと同じ2月中旬だったよ。

その後、少し温度の低い日が続いて、生育も少し遅れ気味で心配してたんだけど、気象災害もなく順調に生育してきているよ。

6月上旬には、さわやかな初夏の香り「南高梅」を皆さんにお届けできるから、今年もぜひご期待下さいね！



☆ちよっとここで、梅の種類あれこれ

・南高梅(なんこううめ)

つぶが大きく、紅色に染まる梅の優良品種。調査研究に協力した南部高等学校が名前の由来、知ってた？梅ジュース、梅酒、梅干し等なんでもこいの優等生。特に紅色が鮮やかに現れているのは紅南高（べになんこう）といって市場では高く取引されているよ。

・古城(ごじょう)

種子が小さく、肉厚だから梅ジュース・梅酒にぴったり。果実が美しく、青梅の代表選手。

・小梅(こうめ)

出荷時期が早く、紀州の梅の1番バッテリー。小ぶりの梅なので一口サイズの梅干しづくりにぴったり。



紀の国戦隊紀州レンジャーには
梅レンジャーもいるよ
<http://www.kishu-ranger.jp/>

梅が体になぜいいのか？ 和歌山県立医科大学宇都宮先生によると・・・。

梅の効能はなんと言っても「疲労回復」です。
梅干しには、疲労防止、疲労回復、スタミナ保持にかかせないクエン酸が多く含まれています。

私たちの腸から吸収された食物は、分解されて炭酸ガスと水となり、その間にエネルギーが生み出されます。この一連のサイクルを円滑にするのがクエン酸です。

つまり、梅干しを毎日食べるだけで、梅干しに含まれているクエン酸によって物質代謝は促進され、疲れにくい体を作ることが出来るのです。



梅干しは食中毒の
予防にもおすすめ
です (宇都宮先生談)

他にも「抗酸化作用」「カルシウム吸収を助ける働きがある」とおっしゃっていました。

手軽に作れる梅ジュース

新鮮な青梅が店に並び出すと、香りに誘われてつい求めたくなりますね。そこで、簡単に青梅の爽快感を味わっていただける、一番のお薦めの梅ジュースの作り方をご紹介します。JAや産地グループなどが中心になって梅酒や梅ジュースの作り方、梅干しなどの漬け方など講習会が各地で開催されます。6月第3日曜日父の日です。今年のプレゼントは手づくりの梅ジュースや梅酒を贈ってみてはいかがでしょうか？！

用意するもの 広口ビン
青梅 1 kg（和歌山産がベスト）
砂糖 1 kg

手順

- ① 青梅を洗ってから冷凍庫[※]に24時間以上入れます。
※梅を冷凍することで失敗なく短時間でつくれます。
- ② 砂糖と青梅を、ビンに交互に入れて密閉します。
- ③ 時々ビンを動かし砂糖をとかします。約10日でできあがりです。
- ④ 水や炭酸水で4～5倍で割ってお召し上がりください。



えっ、タナから梅？！あっと驚く梅の棚栽培

梅の棚栽培とは、藤棚のように梅の枝を棚に這わせて仕立てる方法で、これにより農作業の軽減等を図ることができます。初めての試みですが、田辺市をはじめとする梅産地で生産者の意見を聞きながら進められています。これで農作業はらくらく、梅棚の下から農家の方の笑声が聞こえてきそうです。



写真左：棚栽培で梅がたわわに実っている様子

写真右：摘果[※]作業の様子

※品質の高い果実を生産するため、収穫までに実を摘む作業のことです。

「梅の日」（6月6日）に伴ない、大田市場で「今日は梅の日 和歌山梅フェア」を開催しました。

- ・日時：平成20年6月6日（金）
午前6：00～
- ・場所：東京都中央卸売市場（大田市場）
- ・主催：紀州梅の会
- ・出席者：仁坂知事
紀州梅の会 真砂会長（田辺市長）
中家副会長（JA紀南組合長）、梅娘
他16名



～「日本の棚田百選」蘭島（あらぎじま） 有田川町 ～

（有田川町は、吉備町・金屋町・清水町が、平成18年1月に合併して誕生しました。）

「日本の棚田百選」に選ばれた有田川町清水地区の蘭島（あらぎじま）は、舌状の台地をなしており、2～10aほどの大小の水田54枚が階段状の扇形に開かれています。

棚田は、国道480号線の三田のバス停付近に小さいながらも見おろせる場所があります。日々、とりどりの緑と背景が醸し出す色合いが織りなす景色は、残しておきたい和歌山の季節感です。

（田植えには、一般から体験希望者を募集しています）。

また、同町は秋篠宮妃紀子さまの曾祖父・川嶋庄一郎氏の出身地としても有名です。

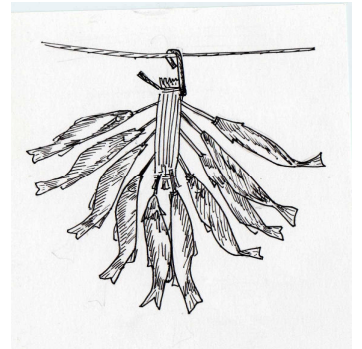


山椒生産高全国一

ピリッとした風味で、鰻などにも良く合う香辛料の山椒。有田川町清水地区の山椒は、大粒で風味も良く、最高級の品質。生産高も全国一です。

有田川の鮎と全国唯一の徒歩漁法

これからの季節、鮎の味を堪能する。絶好の時期です。また、鮎通の中には「鮎のはけ（右図）」なるものを買う人もいます。通な食べ方は鮎のはけを軽く炭火であぶり直してショウガ醤油をかけて食べる方法やそうめんのだしとして使う方法などもあります。その鮎を捕る漁法の一つ、鵜飼。長良川の鵜飼と違って、有田川の鵜飼は「徒歩（かち）漁法」という、一人の鵜匠（うしょう）が一羽の鵜を綱で操り、松明を掲げて川の中を歩いて、鮎を捕る漁法。



「徒歩漁法」は全国でも唯一、有田川だけ。県の無形文化財にも指定されています。その独特の漁法は、室町時代に鳥屋城（有田川町）城主・石垣氏が、木曾川の鵜匠を呼んで有田川に広めたことから。

一羽ずつの鵜を連れた数人が一団となり松明の明かりとともに歩く情景は、約600年の歴史のある「夏の風物詩」なのです。

（6月～9月上旬、雨などで川の水が濁っている時以外は、有田川町～有田市の有田川流域で鵜飼が行われ、屋形船から見るができます。）



有田川町ホームページ <http://www.town.aridagawa.lg.jp/>

～編集後記～

【梅の日】について

「梅の日」という記念日をご存じですか。梅をもっと知ってもらおう、食べてもらおうという思いから、2001年に本県の紀南地方の梅関係団体でつくる「紀州梅の会」が6月6日を「梅の日」と制定しました。（2006年4月、日本記念協会認定）

これは、今を遡ること460余年（天文14年）。日本中に晴天が続き、水不足で人々が困り果てておりました。折しも4月17日（現在の6月6日）、神のお告げにより、時の天皇が京都の賀茂神社に詣で、梅を奉納して祈ったところ、たちまち雷鳴とともに大雨が降り始め、五穀豊穡をもたらしました。人々はその天恵の雨を「梅雨」と呼び、梅に感謝するとともに、災いや疫病を除き福を招く梅を「福法師」と呼んで、贈り物にするようになったといわれています。この故事にちなみ、6月6日を梅の日と決めました。

今回は「梅の日」にちなんで、「おしらせコーナー」で梅の様々な情報を掲載しましたが、最近、梅の効能についての新たな発見が読売新聞に掲載されましたのでご紹介します。

（4月10日付読売新聞から抜粋）

「みなべ町では、町内約2,000haで梅が栽培され、年間3万トンを出荷。栽培面積、生産量とも日本で全国の約25%を占める。梅が健康にいいとのイメージは定着していても、それを裏付けるデータはほとんどなかった。

このため、町内にある「うめ21研究センター」が2001年、和歌山県立医科大学らと共同研究グループを設置。胃を荒らし、胃ガンの発生要因にもなるとされるヘリコバクター・ピロリ菌の活動や増殖を抑えるのに、梅に含まれるシリンガレシノールという成分が有効であることを突き止めた。町は「ヘリコバクター・ピロリの運動能阻害剤発明」の特許を申請し特許庁から承認された。」

梅や梅干しには健康増進のための様々な効能がございます。皆様もこれを契機に、健康増進のため梅酒や梅干しを積極的に食事に取り入れられてはいかがでしょうか。ちなみに本県の梅の生産量は全国第一位で56%のシェアを占めています。

知事室秘書課長 鈴木敏彦

「和歌山だより（6月号）」はいかがでしたか？

和歌山だよりに対するご意見・ご感想をお聞かせ下さい。また、皆様がお持ちの和歌山に関する情報をご提供下さい。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等でお願ひします。）

■FAX 073-422-4032

■E-mail e0001003@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県のホームページ <http://www.pref.wakayama.lg.jp/>

*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。



2008年（平成20年）6月 NO.3

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