

和歌山だよいい

平成23年 7月号



橋杭岩（串本町）

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス…P2～P8
3. お知らせ…………… P9～P10
4. ふるさと歳時記…………… P11



テーブル珊瑚が群生する串本の海

「地震・津波防災総点検」

東日本大震災のつめ跡は、まだ日本をおおっています。和歌山県は、日本を襲うもう1つの大敵東海・東南海・南海地震の、残念ながら本場のような所です。これが襲いかかって来るリスクはまったく減っていません。和歌山県では、県民の温かい御協力を得ながら、被災地を支援していますが、同時に自らが生きのびる手立てをもう1度確立しておかなければなりません。そこで4月21日、県民に向けて「和歌山県の防災・減災対策の総点検の実施について」を発表しました。

今回の津波でも、まあ大丈夫かなと逃げなかった人が多く犠牲になりました。また、逃げ方を知らなかった人、逃げた先が安全でなかった場合、避難指導にもたもたした場合、避難誘導に献身して犠牲になった人・・・多くの課題があります。

あの3月11日和歌山県でも、避難勧告があまり聞いてもらえなかったり、指定された避難先では本当に大津波が来ていたら大変だったと思われるケースなどもありました。

そこで、この総点検では、まず5月下旬まで、市町村と県とで、避難先を見直して、再指定をし、6月末まで、住民一人一人のレベルまでどこに逃げるかを認識しておくという所まで徹底しよう。その他、住宅の倒壊防止、家具の固定、集客施設での落下物防止などすぐ出来ることをすべて見直そう。そして、その結果浮き彫りになってきた対策は、大急ぎで検討して平成23年度補正予算又は平成24年度予算に反映させよう。その上で、中長期対策として大がかりな防災インフラの整備や国の被害想定見直しに応じた対策の見直しを行おう。そのための助言をいただくため津波では日本一の権威と思われる河田恵昭先生をトップとする委員会も作ろう。・・・ということになっています。

ということで始めましたが、市町村に避難場所の見直し案を作って提出してもらった所で、まず問題にぶち当たってしまいました。というのは、市町村の防災担当の人々は、「避難所主義」からどうも脱却できないでいるようなのです。すなわち、災害が起こったら、水害でも暴風雨でも、まず避難所を決めてありますから、その小学校なり、公民館なりに来て下さい、来てくれた人は市町村がちゃんとお世話しますという考えなのです。ところが、この避難所が標高の低いところにあつたら、ここに逃げ込んだ人は全滅という目に会います。また、串本のような所は地震から6分で大津波が来ますから、遠い避難所まで行っているうちに大波にやられます。大津波の時は、とにかく高いところに逃げる、それが時間的に不可能な所では、近所の堅固なビルの一番高い所へ逃げる方が絶対によいのです。そこで津波の危険の去る半日ぐらいはじっとして、それからおもむろに人が集まって面倒を見てもらえる避難所に行ったらよいのです。とまあ、こんな所から市町村と県とで相談をし直そうということで、作業はさらに時間を要しそうです。

とは言え、皆さん、この機会に地震津波から逃げ切る方法を徹底的に確立しましょう。



定例記者会見での仁坂知事

今月の和歌山県政トピックス

* 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

●第60回全国農業コンクールが開催されました！

・7月14日、和歌山市で、秋篠宮同妃両殿下のご臨席のもと、「第60回全国農業コンクール」が開催されました。

・このコンクールは、1952年から毎年開催され、栽培技術や経営に創意工夫を凝らし、地域に大きな影響を与えている農業者が実績を発表し、これを広く紹介・普及して、わが国農業の発展と農村地域の活性化に役立てることを目的としています。

・開会式では仁坂知事が「全国各地から選ばれた先進事例が和歌山のみならず、わが国の農業をより明るいものへと導くことを期待しております」と挨拶しました。

・続いて、秋篠宮殿下から、「コンクールを通して農業者の努力と農業への愛情が国民に伝えられ、将来にわたって豊かな食をもたらす力となるよう願っております」というおことばがありました。



開会式にご出席された秋篠宮同妃両殿下

・コンクールでは、全国から選ばれた20代表の先進事例が発表され、県内からも田辺市の船本幸雄さんが「地域の特性と基盤整備を活かした梅と柑橘の複合経営」、和歌山市のJAわかやま生姜生産販売連絡協議会が「和歌山の新しょうが地域ブランドの実現に向けて」、紀の川市の桃りやんせ夢工房が「地域資源を活用して、生産から加工体験・販売を頑張るおかあちゃんたち」のテーマでそれぞれの取組を発表しました。



挨拶する仁坂知事

・13日にご来県された秋篠宮同妃両殿下は、JA紀の里の農産物直売所「めっけもん広場」（紀の川市）や、県の果樹試験場かき・もも研究所（同）をご視察されました。

・翌14日は農業コンクール開会式にご出席された後、中野BC株式会社（海南市）で梅酒の製造工程やJAありだAQ中央選果場（有田川町）でハウスミカンの選果工程などをご視察され、帰路につかれました。



かき・もも研究所にて



中野BC株式会社にて

●和歌山県、生産者団体とサントリービア&スピリッツ（株）が「和歌山県産食材振興の取組に向けた申し合わせ書」に調印！

・7月4日、和歌山県、和歌山県農業協同組合連合会、和歌山県漁業協同組合連合会、紀州うめどり・うめたまご協議会、サントリービア&スピリッツ（株）の5者は農水産物など県産品の販売促進と消費拡大に向けた活動を県内外で協働で展開していくため「和歌山県産食材振興の取組に向けた申し合わせ書」に調印しました。

・調印式後に開催されたレセプションでは、多くの県産品を使用したメニューが振る舞われ、仁坂知事は「特に県外で和歌山県の優れた農水産物を消費者に知ってもらうため、サントリーグループの力を借りたい」と話しました。

・この調印を契機として、和歌山県産品の更なるブランド化を推し進めるとともに、県内生産者の方々にとってメリットがもたらされるよう県内外で様々な取組を協力して実施していきます。



主な取組項目

和歌山県内では

- 『紀州うめどり』や『紀州勝浦産マグロ（11月～）』を使った料理を提供する飲食店を100店舗開拓し、サントリー「ザ・プレミアム・モルツ」とのコラボレーションにより消費者へのPRを実施。
- 白浜温泉旅館協同組合等が近大マグロ、紀州本クエや熊野牛を使用した創作料理を開発し、旅行ツアー参加者に対し提供するとともに、サントリープレミアムモルツを進呈。日帰り観光客に対しても、県産品食材のお薦めランチを提供するキャンペーンを実施。

和歌山県外では

- サントリーグループの関係外食会社や系列店、サントリー商品取扱店等において、和歌山県産の農水産物を使用したメニューによる和歌山県産フェアを実施。
- サントリーホームページでの産地紹介や雑誌等での県産品とサントリー商品の取組記事を掲載し和歌山産ブランドの認知度UPと向上を目指す。

●首都圏で「プレミア和歌山カフェ」を開催します！！

- ・9月下旬から首都圏にあるカフェを約5ヶ月間借り上げて、期間限定のテーマカフェ「プレミア和歌山カフェ」を開設します。
- ・カフェでは那智勝浦産のマグロ井や南高梅を使ったパスタなど和歌山自慢の食材を使った食事や飲み物のオリジナルメニューを提供します。併せて、優良県産品「プレミア和歌山」認定品の販売も行います。
- ・気軽に、和歌山の味を楽しんでいただくことで、和歌山ファンを増やし県産品の販売促進につなげることを目指しています。お近くへお越しの際は、ぜひお立ち寄り下さい。

「プレミア和歌山カフェ」予定一覧

開催場所	地図	期間	参考URL
アーキテクトカフェ青山店 (東京都港区)		平成23年9月29日～ 平成23年11月中旬	http://www.architectcafe.com/shop/index.html
トラベルカフェ飯田橋店 (東京都千代田区)		平成23年11月中旬～ 平成24年1月中旬	http://www.travelcafe.co.jp/shop/iidabashi/index.shtml
トラベルカフェラゾーナ川崎プラザ店 (神奈川県川崎市)		平成23年11月下旬～	http://www.travelcafe.co.jp/shop/lazona/index.shtml
トラベルカフェミュージックラゾーナ川崎プラザ店 (神奈川県川崎市)		平成24年2月下旬	http://www.travelcafe.co.jp/shop/musiclazona/index.shtml



外観イメージ



店内イメージ

● 2011年モンド・セレクション受賞事業者が受賞報告

- ・ 7月4日、食品の国際品評会「モンド・セレクション」を受賞した県内の事業者の方々が、受賞報告に仁坂知事を訪れました。
- ・ 受賞されたのは25社の方々と、本県の特産品である梅や醤油、ごま豆腐をはじめとした40品が世界的に高い評価を受けました。
- ・ 田端酒造株式会社の「羅生門 龍寿」は23年連続での最高金賞受賞となり、これは世界初の快挙です。
- ・ 受賞事業者によると、他府県に比べて本県の事業者のモンドセレクション受賞の割合は高いとのことで、受賞企業が結集して和歌山をPRしていきたいとの抱負が語られました。



モンドセレクション受賞者25社40品（五十音順）

※昨年20社38品

事業者名	受賞賞品	受賞内容
(株)アセロラフーズ <田辺市>	アセロラ黒酢	最高金賞【2年連続】
	グルコサミン アセロラ黒酢	金賞【2年連続】
(有)あんちん <日高川町>	あんちんの梅 釣鐘まんじゅう	銀賞
EH 製菓(株) <田辺市>	黄金の哲学(カステラ)	金賞【4年連続】
井口食品工業(株) <みなべ町>	原酒 紀州絵巻	最高金賞【4年連続】
	梅子桜子	最高金賞【4年連続】
	デザート 梅の舞	最高金賞【4年連続】
(株)伊藤農園 <有田市>	きよみしぼり	金賞
	みかんしぼり	金賞【3年連続】
雲水 <日高川町>	釣鐘まんじゅう	金賞
(株)岡畑農園 <田辺市>	梅菓匠	最高金賞【2年連続】
	幻の梅 1kg	金賞【3年連続】
	幻の梅 500g	金賞【3年連続】
	梅宝水	金賞【3年連続】
	梅宝水(ストリートタイプ)	金賞【3年連続】
おざきのひもの <串本町>	アジのつづり	銀賞
(株)角濱総本舗 <高野町>	ごま豆腐	金賞【5年連続】
川口水産(株) <有田市>	きざみうなぎの蒲焼き	金賞
(株)木の国 <湯浅町>	ゆずコンフィチュール	銅賞
(株)紅梅園 <田辺市>	完熟梅シロップ	最高金賞【2年連続】
	デザート 梅の夢	最高金賞【4年連続】
サカイキャニング(株) <橋本市>	霊峰高野山 大師の水 500ml	最高金賞【5年連続】
	霊峰高野山 大師の水 2L	最高金賞【5年連続】

今月の和歌山県政トピックス

モンドセレクション受賞者続き

事業者名	受賞賞品	受賞内容
(株)大覚総本舗 〈かつらぎ町〉	深山の恵み 聖地高野山系の水	金賞【2年連続】
	和風ブラマンジェ	銀賞
田端酒造(株) 〈和歌山市〉	羅生門 龍寿(日本酒)	最高金賞【23年連続】 ※世界初
築野食品(株) 〈かつらぎ町〉	こめ油	銅賞
中野 BC(株) 〈海南市〉	梅真珠「紀州の赤本」	銀賞
(株)南紀白浜 富田の水 〈白浜町〉	南紀白浜 富田の水 1.3L	最高金賞【10年連続】
	南紀白浜 富田の水 20L	最高金賞【2年連続】
(株)濱田 〈田辺市〉	金箔入り梅酒「HAMADA」	最高金賞【4年連続】
(有)深見梅店 〈上富田町〉	フルーツ梅	銀賞
(名)丸正酢醸造元 〈那智勝浦町〉	黒にんにく黒酢	金賞
	那智黒米酢	最高金賞【5年連続】
丸新本家(株) 〈湯浅町〉	丸新ゆずぼん酢	金賞【4年連続】
	九曜むらさき	最高金賞【6年連続】
(有)港屋 〈白浜町〉	柚もなか	銀賞
(有)紅葉屋本舗 〈串本町〉	本練羊羹 竹皮包み	金賞【2年連続】
	柚子羊羹 竹皮包み	金賞【5年連続】
湯浅醤油(有) 〈湯浅町〉	生一本黒豆醤油	最高金賞【6年連続】

●販路は東京にあり！「わかやまビジネスサポートセンター」オープン！

・7月6日に、東京都港区の複合施設「フォレスト虎ノ門」内に、県内企業の戦略的な東京進出を支援する「わかやまビジネスサポートセンター」が、にオープンしました。

・今回、入居した企業は、(株)伊藤農園(青果販売・みかん加工販売)、(株)インテリックス(オーダーカーテン製造)、(有)シーエスピー(授乳服・育児関連商品製造販売)、(株)ドリーム産業(ペット用美容器具・用品製造販売)、(株)ヤマサ脇口水産(鮪仲卸・水産加工)、ワコン(株)(包装容器・物流資材製造)の6社で、首都圏での販路拡大が大いに期待されています。

・開設式典で、仁坂知事は「入居された企業の皆様には、このセンターをベースとして東京中を回り多くのバイヤーを獲得して、更に会社が発展していくことを期待しています。」と挨拶しました。

・また、プレミア和歌山の試食会やわかやま製品の販売が併せて行われ、盛大な式典となりました。

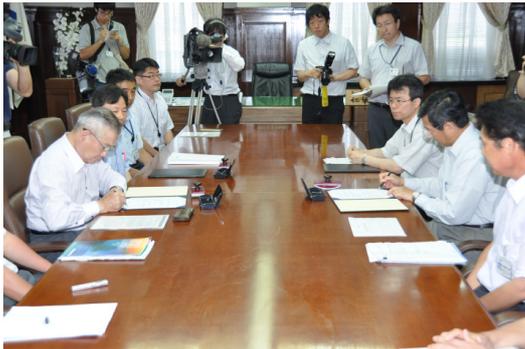


センター内部

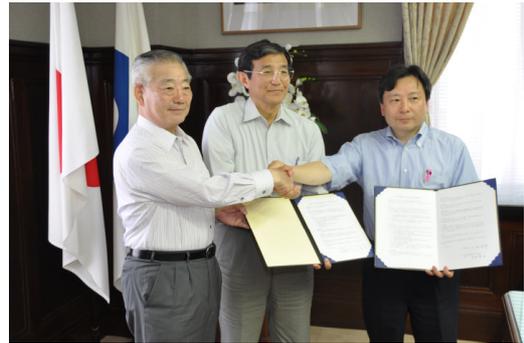


●NEXCO 西日本と包括的相互協力協定を締結

- ・7月5日、県とNEXCO西日本(西日本高速道路株式会社)は、災害時の連携強化や観光情報の発信による誘客の促進などに関する「包括的相互協力協定」を結びました。
- ・この包括協定は、相互に連携を強化し、双方の資源を有効に活用することで、県民の安全・安心の向上、地域の活性化や高速道路利用者の利便性向上などを目的としており、近畿では奈良県に次いで2県目となります。
- ・また、同時に包括協定に基づき災害時の協力協定も結びました。



協定書にサインする仁坂知事と西村社長



協定締結後(左から)西村社長、仁坂知事、芝村関西支社長

【具体的な協力事項】

1. 地域の安全・安心の向上

災害発生等による地域生活へ支障が生じた場合での地域の安全・安心の確保に向けた相互支援を行います。

2. 地域社会の活性化

<観光資源の情報発信による誘客促進>

観光情報の発信や観光PRイベントを通じて和歌山県の魅力を発信し、高速道路を利用した旅行機会の増進に努めます。

<SA、PAを活用した取り組み>

地域特産品等の販売促進や食材提供に対するサポートをはじめ、優良県産品の情報発信に努め、和歌山産ブランドの向上と地域の活性化を図ります。

3. 環境保全に向けた取り組み

SA、PAに急速充電器設置の検討など、環境保全に向けた取り組みを推進します。

4. その他、地域貢献等のための取り組み

交通安全啓発活動の協働や技術交流などにより、地域貢献に取り組みます。

●白浜パンダファミリーに和歌山県勲功爵の称号を贈ります！！

- ・故郷わかやまを全国に発信した功績を讃え、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の称号を贈ることになりました。
- ・和歌山県勲功爵の称号の授与は平成20年10月に和歌山電鉄貴志駅のスーパー駅長「三毛猫たま」に贈ったのに続き、二番目となります。
- ・また、和歌山のパンダを全国にPRし誘客につなげるために、本県出身の若手女性タレント岡本玲さんに「わかやまパンダ大使」を委嘱することも併せて決定しました。
- ・勲功爵称号授与式及びパンダ大使委嘱式は、7月24日に白浜町のアドベンチャーワールドのパンダランド前で開催します。



和歌山県観光PRシンボルキャラクター



岡本玲さん

和歌山県勲功爵とは

故郷わかやまを全国に発信した功績のあったもの(人に限らず)に「和歌山県勲功爵」の称号を贈るものです。

通称は「わかやまでナイト」です。

●平成23年度大阪和歌山県人会総会・懇親会開催

- ・7月16日、平成23年度大阪和歌山県人会総会がホテルアウヰーナ大阪(大阪市)において、開催されました。
- ・総会では、佐竹会長の挨拶の後、事業報告、会計報告があり、引き続いて行われた懇親会では、故郷和歌山のなつかしい話や「カラオケ歌自慢」で楽しいひとときを過ごしました。
- ・会場内には、田辺市による、梅酒の試飲コーナーが設けられ、盛況でした。
- ・当日、佐竹会長の実家(紀の川市)で収穫された桃が出席者に配られ、故郷の旬の味をお土産として持って帰りました。



挨拶する佐竹会長



和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

今年もわかやまの桃をお届け！

和歌山県は全国 4 位の出荷量 9,930t を誇り、西日本一の桃の産地です(平成 22 年度農林水産統計)。当県における桃の栽培は 200 年以上の歴史があります。紀の川流域を主な産地として水はけの良い砂地と温暖な気候の下で育てられています。

特に、紀の川市桃山町で栽培され、ほんのりとピンクに色づく「あら川の桃」は和歌山を代表するブランド桃として全国的に高い評価を得ています。甘くてみずみずしいわかやまの桃を今年もどうぞ♪



食べる2~3時間前に冷蔵庫に入ると

ひんやりおいしい

さて、「この夏はどこへ行こうかな？」とお考えの方に“わかやま・桃旅”を提案します！

この夏は「桃旅」へGO！ ①たまカフェde桃ジュース

ぜひ、たまカフェへ遊びに来てくださいにゃんご！



紀の川市貴志川町神戸 貴志駅内
TEL 073-478-0110
営業時間9:00~17:00(第3水曜休)

今や世界的に有名になりつつある猫のスーパー駅長「たま」がいる和歌山電鐵貴志駅。その中には、紀の川市の果物をふんだんに使ったメニューを提供する“たまカフェ”があります。

ゆったりとした時間が流れ、木のぬくもりを感じることが出来るたまカフェで、地元でとれた旬のおいしい桃ジュースや桃ジェラートをお楽しみください♪販売は 7 月中旬頃を予定。果物そのままの味を味わって頂けますよ～！

②桃の農業体験をしてみませんか？

農業の魅力を知ってもらうため、JA 紀の里では体験農業を実施しています。みなさんも桃の収穫体験をしてみたいでしょうか？(1 週間前までにご予約ください。7 月末で終了。また、場所は体験園地により異なります。)

お問い合わせは JA 紀の里生活相談課(TEL0736-77-7808)もしくはインターネットからもお申込み OK！



http://www.ja-kinosato.or.jp/03_einou/10_taiken/01_taiken_nougyou/01_momo.html

③「桃りゃんせ夢工房」で桃加工品作り

桃の加工体験をしたい方は『桃りゃんせ夢工房』へ！（※事前の予約が必要です。別途体験料がかかります。）

編集部 2 年目 T さんが「あら川の桃ジャムを使ったパウンドケーキ作り」に挑戦！



TEL 0736-66-3454
紀の川市桃山町神田 526-2
<http://www.touryanse.com/>

実は私…料理があまり得意ではないんです。でも、桃りゃんせ夢工房のみなさんが親切に教えてくれたおかげで、とてもうまくできました。これで、花嫁修業も完璧です笑！

桃を贅沢にごろごろ入れたので、作っているときは思わず桃の香りにうっとりしてしまいました。本当に楽しい体験でした♪みなさんもこの夏はあら川の桃を使った体験をお楽しみください！



ひとつひとつを大切に



今回お世話になった『桃りゃんせ夢工房』の日浦会長さん(写真右)と中林副会長さん(写真左)からお話を聞きました。

桃はひとつひとつ手をかけて育てないといけないそうです。袋かけのときも、つぼみや実を間引くときも少しずつ作業をしているとのこと。桃は病気になりやすく、甘いから虫が寄ってきやすいので、桃を守るために愛情を込めて大切に育てていると話してくれました。桃づくりはまるで子育てのようなのかなと感じました。



桃の品種によって採り方が違うんよ。桃を傷つけないため、赤ちゃんをさわるように優しく収穫していくんやで。

今年は3～4日間桃の生育が遅れているかな。お天気が良くなるにつれて、美味しくなってくるから待っててよ～！

元気いっぱい気さくで、笑顔が素敵な桃りゃんせ夢工房の会員さんたち。しかし、桃の話になると、表情はキリリと引き締まり真剣そのもの。“あら川の桃を年中おいしく味わってもらいたい”、“もっともっと桃を使った加工品をつくっていききたい”彼女たちの挑戦はまだまだ止まることを知らないのです。

～ 河内祭と旧古座町を訪ねて ～

河内祭

・「河内祭」は源平合戦で源氏に味方した熊野水軍の先勝祈願や凱旋報告の名残と伝えられ、紀州藩が編纂した「紀伊続風土記」に、「日置浦より新宮迄の間に此祭に次ぐ祭なし」と記載されているほど、古くから有名なお祭りです。

・毎年、7月24日（宵宮）、25日（本祭）に実施され、山間部と沿岸部の性格が異なる五つの地区が担い手となりそれぞれのやり方で祭礼を行います。

・祭の見所は、江戸時代に沿岸捕鯨で栄えた古座の鯨舟に華麗な装飾を施し、軍艦に見立てた三隻の御舟

（みふね）による水上渡御で、「絵巻物を見ているよう」と称されるほど、あでやかなものです。

・また、祭りのあいだ、熊野地方の獅子舞の原点と言われる古座流の獅子舞も演じられ、これも見所のひとつになっています。

・河内祭の御船行事は国指定の重要無形民俗文化財となっています。

**重畳山**

・重畳山は海拔302メートルで、山頂へと続く山道は絶好のハイキングコースとなっています。

・山上には、重畳山神社とその別当寺で弘法大師が開祖と伝えられる神王寺があり、重畳山は霊山として、今も人々の信仰を集めています。

・山頂には展望台が設けられており、熊野灘や大島、橋杭岩などが一望できる、絶景ポイントとなっています。

**田原の海霧**

・田原海岸では、冷え込みの厳しい冬の早朝に「海霧」を見ることができます。

・これは、海に注ぐ田原川の上流で放射冷却により発生した霧が、川を下りながらその量を増し、暖かい海に注がれ濃霧となって海面を覆うものです

・海面にわきたつ霧が朝焼けに染まる風景は、幻想的そのもので、この景色を求めて、多くの写真愛好家が訪れます。

串本町ホームページ <http://www.town.kushimoto.wakayama.jp/>

～編集後記～

例年より早い梅雨明けとともに、全国各地で厳しい暑さが毎日続いています。皆様、いかがお過ごしでしょうか。

サッカー・女子ワールドカップ・ドイツ大会での日本代表チーム「なでしこジャパン」の大躍進、「世界一」というビッグニュースに日本国中が歓喜に包まれました。

決勝のアメリカ戦では、歴然たる体格差がありながら、ひたむきにボールを追い、パスをつないで、決して慌てず、2度の劣勢をはねのけた不屈の「精神力」には、本当に感動しました。

疲労防止、回復などに効果があるとされる梅の力で日本代表を応援しようと、「紀州田辺うめ振興会」の関係者が、愛媛県松山市で合宿中の「なでしこジャパン」に紀州産南高梅の梅干し100キロと新種の梅「ミスなでしこ」で作った梅サワードリンクの差入れを行ったとの報道がありました。

和歌山は、梅やみかん、桃、柿と言った果樹のみならず、鮪やクエなどの魚介類等々、本当に美味しい食材の宝庫です。これら食材をいかに全国に向けて発信していくかが課題です。

今月号では、県内生産者団体と「サントリーグループ」との協定や首都圏での「プレミア和歌山カフェ」開催など、「食」に関する様々な県の取り組みを紹介しました。グルメ情報がテレビやインターネット、雑誌に溢れ、消費者ニーズが多様化する現在、戦略的な情報発信に取り組む必要があると思います。

暑さ厳しい折、皆様くれぐれもお体をご自愛下さい。

知事室秘書課長 藤川 崇

★「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頂けますので是非ご覧下さい。

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/>

ふるさと和歌山応援サイト <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/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。



2011年(平成23年)7月 NO.40

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