

和歌山だより

平成28年
(2016) 2月号



稲葉根王子跡（上富田町）

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～P16
4. ふるさと歳時記…………… P17～P18

熊野九十九王子の中で、特に五体王子と称され、早くから格別の崇敬をうけていた王子の一つ。現在は王子宮となっています。世界文化遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」への追加を申請しています。



ぼやぼやできない時代

2015年は、和歌山にとって本当にたくさんの出来事があり、和歌山も大変忙しい年でありましたが、高野山開創1200年、インターハイ、国体・大会、真田丸、海難1890、世界津波の日、みなべ・田辺の梅システムの世界農業遺産認定と、皆すばらしい展開になって、本当によかったと思います。しばらくは、この感慨に浸ってのんびりとしたところではありますが、どんどんと世の中も変わり、県にとって次々と新しい難問が現れて、そうもしておれません。しかも、その変化のスピードがものすごく速いのです。そのスピードについていけないと、他との競争に負けたり、チャンスを逃したり、追いつきぼりを食らったりと散々な結果になります。

県の活動や政策は、国の政策動向によって大いに左右されます。国が何か我々が使えそうな助成制度を用意しているらしいということを知ったら、それを追いかけるとともに、それにぴったりのプロポーザル(提案)をすぐに出せるように考えておかなければなりません。これが受身で国の発表を待って行動に移っている間は、間に合わなかったり、他に負けてしまいます。また、それ以上に国が何かを考えようとする時には、こちらから材料を提供して有利になるように誘導していくことが必要です。

国だけを見ていていいわけではありません。産業界の技術開発動向などによって和歌山県の経済がうんと左右されます。さらに、世界経済の動き、国際政治の行方によっても和歌山県への影響が随分違ってきます。しかも、そのいずれもがものすごいスピードなのです。外国人訪問客(インバウンド)の急増は我々の予測以上の猛スピードです。TPPの合意から政府の対応までも、これまたえらいスピードでした。このようなことは、ひとり県政の課題にとどまらず、県民の皆様のお仕事でも社会生活でもあつという間に状況が変わってきます。

もちろんうまく対応したら、それだけ大きなチャンスがあるということですが、和歌山県も、行政でも産業でも県民生活でもぼやぼやできない時代の真っ直中にいるのだということをひしひしと感じます。

ただ、それでもまだまだ和歌山は本当の意味で、県勢が立ち直ったとはあまり思いません。まだまだ県民が一丸となって取り組まなければならない課題がたくさんあります。私も含めてまだまだ身を粉にして働かなければなりません。いつも「夢は途中」なのです。



1/12 定例記者会見にて

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。

●人工産卵・ふ化させた全身トロの“スマ”を初出荷

“スマ”は、全身トロで大変美味しいにもかかわらず、日本ではほとんど漁獲されないため、幻の魚と呼ばれています。

県水産試験場、株式会社丸東(串本町)、国立大学法人東京海洋大学の研究グループは、スマの種苗生産技術を開発し、養殖試験を実施してきました。



この研究は、飼料費の高騰や主力魚種であるマダイの魚価安等により低迷している養殖業の振興を図るため、平成24年度から新たな有望魚種として、人工種苗の量産化に向けた技術開発に取り組んできたものです。

共食いが多く低水温に弱かったスマを、シロギスやイシダイとの混合飼育により共食いを抑制するとともに、餌に生餌を利用することで体力をアップさせ、平成26年から平成27年度にかけて、日本で初めて人工種苗の越冬に成功していました。

そしてこの度、平成26年夏に人工的に産卵・ふ化させ、海上生け簀で飼育してきたスマが、目標とする味と出荷サイズに到達したため、1月16日、(株)丸東が日本橋三越本店(東京都中央区)、阪急うめだ本店(大阪市北区)、和歌山マリーナシティ(和歌山市)に初出荷し、市場の評価を確認しました。販売店からは、くせがなく適度に脂が乗っていて美味しいと好評で、3店舗ともすぐに完売となりました。

今後は、種苗生産の低コスト化等により、スマの養殖の普及や県内の養殖業の活性化につなげるとともに、マグロに匹敵する高級魚として売り込み、県の特産として定着するよう取り組んでいきます。そして、非常に美味しい魚「スマ」が、日本中の食卓で出されることを目指します。

●「海難1890」が日本アカデミー賞優秀賞10部門受賞の快挙！

和歌山から生まれた奇跡の実話が描かれ、日本中を感動の渦に巻き込んだ映画「海難1890」が、日本アカデミー賞10部門で優秀賞受賞の快挙に輝きました。

公開初日から動員数、興行収入ともに絶好調のスタートを切り、1月17日までに今年度の県内観客動員数、興行収入第1位と大ヒットを記録し、今なお記録を更新中です。今後、賞レースでも輝かしい記録を残せるか期待が高まりますが、まだ御覧になっていない方は、お見逃しなく。県内では、2月以降のロングランも決定しました。

この映画は、125年前に串本町檜野崎沖で座礁したトルコ軍艦の乗組員を現地の人々が救助し、命を救った「エルトゥールル号海難事故」と、その95年後に戦禍のテヘランで取り残された日本人をトルコの救援機が救出した「イラン・テヘラン在留邦人救出劇」という2つの史実に基づいています。

県では、日本人の誇りとなるこの物語を、3月中には県内すべての高校生に無料で鑑賞してもらうようにしています。そして、小中学生にも鑑賞できるよう取組を進めています。

○日本アカデミー賞受賞リスト(敬称略)

- ・優秀作品賞・優秀監督賞(田中光敏)・優秀主演男優賞(内野聖陽)・優秀撮影賞(永田鉄男)
- ・優秀脚本賞(小松江里子)・優秀音楽賞(大島ミチル)・優秀録音賞(松陰信彦)
- ・優秀照明賞(安藤清人)・優秀美術賞(花谷秀文)・優秀編集賞(川島章正)



● 2か国の代表チームが和歌山県での事前キャンプ実施決定！

県では、最新スポーツ施設の有効活用はもとより、県民の皆さんに世界レベルを直に感じてもらうことでスポーツの振興等を図るとともに、交流人口の拡大や地域の活性化を図るため、国内外のトップチームのキャンプを誘致しています。



その一環として、2020東京オリンピック・パラリンピック競技大会の事前キャンプ誘致活動を進めてきたところ、カナダの競泳代表チームとオーストラリアの陸上代表チームが、それぞれ和歌山市の秋葉山公園県民水泳場、紀三井寺公園陸上競技場で両大会の事前キャンプを実施することが決定しました。



併せて、カナダの競泳代表チームは、両大会に先立ち2018年に東京で開催予定のパンパシフィック水泳選手権の事前キャンプも、同水泳場で実施することが決定しました。

東京オリンピック・パラリンピックの事前キャンプ誘致活動は全国でも行われていますが、本県の両施設の質の高さはもとより、交通アクセス、宿泊施設などを含めた練習環境が高く評価され、選ばれたものです。さらに、オーストラリアチームが昨年の世界陸上競技選手権でも同競技場で事前キャンプを実施しましたが、その際のボランティアスタッフ等の「おもてなし」も評価されました。

県では今後も、トルコのナショナルチームなどの事前キャンプの誘致に取り組んでいきます。

なお、キャンプ期間中は、地元の方々との交流イベント等を予定しています。

● 世界文化遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の資産追加に係る提案書を提出

県や世界遺産登録推進三県地域協議会等は、世界文化遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」について、世界遺産の価値をより一層高めることを目的として、前回の登録時に調査が間に合わなかった資産を追加するよう政府に要請しました。



闘雞神社

この結果、「軽微な変更提案書」として、世界遺産委員会事務局のユネスコ世界遺産センターに提出されることとなりました。今後、ユネスコ世界遺産委員会の諮問機関による評価・審査を経て、今年7月の世界遺産委員会において審議される予定です。



女人道

追加提案する以下の22か所の資産は、熊野参詣道である中辺路と大辺路、高野参詣道のそれぞれ一部で、この変更が認められれば、良好な形で残る参詣道のほぼすべてが登録されることとなります。また、登録面積が11.1ha増加し506.4haとなり、さらに、橋本市、上富田町、串本町が「紀伊山地の霊場と参詣道」のエリアに新たに加わることとなります。

県では、引き続きこれらの資産を保全していくことに取り組むとともに、さらなるPRを実施して、国内外からの誘客につなげていきます。

- 熊野参詣道<中辺路>北郡越、長尾坂、潮見峠越、赤木越、小獅子峠、かけぬけ道、八上王子跡、稲葉根王子跡、阿須賀王子跡
- <大辺路>富田坂、夕オの峠、新田平見道、富山平見道、飛渡谷道、清水峠、二河峠、駿田峠、闘雞神社
- 高野参詣道：三谷坂(丹生酒殿神社含む)、京大坂道不動坂、黒河道、女人道

●ふるさと和歌山わいわい市場がヤフーショッピングに引越し

県では、これまで県のホームページ内に県産品オンラインショッピングモール「ふるさと和歌山わいわい市場」を開設し、皆さんに御愛顧いただきてきました。

この度、県産品をさらに多くの方々に知っていただき、販売力の強化につなげるため、1月15日から大手インターネットサイト「ヤフーショッピング」に引越しし、「ふるさと和歌山わいわい市場ヤフーショッピング店」としてオープンしています。

これにより、県内事業者の方々にとっては、有名サイトの情報発信力を生かした自慢の商品のPRが可能となり新規顧客獲得のチャンスが拡大するほか、出店月額基本料が無料になるなどのメリットがあり、お客さんにとっても、クレジットカード払いやTポイントの利用、ヤフー独自のキャンペーンの活用が可能などのメリットがあります。また、スマートフォンにも対応しているほか、安全安心のセキュリティーとなっていますので、是非御利用ください。



<http://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700/>

県では、今回の出店を契機として、出店事業者や商品をさらに充実させ、より一層県産品の販売を促進していきます。

なお、移行期間として、これまでの県ホームページ内のわいわい市場でも3月21日までお買い求めいただけます。

●ふるさと祭り東京2016に「わかやま紀州館」が出展！！

県では、和歌山が誇る美味しく健康にもよい県産品の販売促進を図るため国内外にPRしていますが、今年も首都圏の消費者に直接PRするため「ふるさと祭り東京2016」に県ブース「わかやま紀州館」を出展しました。

このイベントは、日本中の“まつり”と“食”が集い毎年多くの来場者で賑わう大型イベントで、1月8日から17日にかけて東京ドーム（東京都文京区）において開催されました。

今回は、県内の10事業者が参加し、お酒や梅干し、果実加工品のほか、紀州うめどりの唐揚げや地ビール、そしてプレミアム和歌山認定商品など和歌山自慢の逸品をPR、販売しました。

1月10日には「わかやまの日」が設定され、会場内のふるさとステージにおいて仁坂知事が、来場者に向けて和歌山県を大いにPRしました。その後、毎年好評を博しているマグロの解体ショーが行われ、今年も黒潮市場の和泉圭紀さんの見事な包丁捌きが観客を魅了しました。そして、本場の生マグロの刺身と、今回は特別に全身トロともいわれる脂の乗った美味しいスマの刺身が無料で振る舞われました。

10日間で42万人以上が来場する中、「わかやま紀州館」は「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産に認定された直後であったことから来場者の関心が高く人波が絶えず、通路にも人があふれる大盛況で、多くの方々の熱気に包まれていました。

出展事業者	主な出展商品
紀州農業協同組合	tomato-ume
平和酒造株式会社	日本酒、地ビール
株式会社不動農園	梅干し
株式会社福菱	かげろう、柚もなか
有田川町観光協会	みかんジュース、山椒
からあげまんぷく亭	紀州うめどりの唐揚げ
株式会社丸惣	梅干し
紀北川上農業協同組合	まるごと柿酢、あんぽ柿
株式会社伊藤農園	100%ピュアジュース
株式会社酒のかまくら	梅酒、みかん酒



●稲むらの火の館とアチェ津波博物館との提携に係る協定調印

昨年12月、国際連合において、「稲むらの火」の故事にちなんで毎年11月5日が、「世界津波の日」に制定されました。

昨年11月には、本県選出の二階俊博衆議院議員を団長とする「日本インドネシア文化経済観光交流団」がインドネシアを訪問し、インドネシアが「世界津波の日」制定に向けた共同提案国となっていたことに二階団長からお礼が述べられるとともに、協定の締結を働きかけるなど両国間の友好関係強化が図られています。

インドネシアにおいても、2004年12月26日にスマトラ沖大地震が発生しインド洋津波により甚大な被害を受けた後、津波被害を後世に伝える「防災教育施設」としての機能と、災害発生時の「避難施設」としての機能を併せ持つ「アチェ津波博物館」が建設されています。

こうしたことを受け、「世界津波の日」ゆかりの広川町にある「稲むらの火の館」とインドネシア共和国アチェ州バンダ・アチェ市にある「アチェ津波博物館」が提携することとなり、1月16日、稲むらの火の館において、協定締結の調印が行われました。

これを契機に、津波による甚大な被害が想定される両国間で津波に関する歴史や文化、防災教育に関する情報の共有が図られることとなり両国で津波防災への取組がさらに発展することが期待されます。県でも、「県国土強靱化計画」や「津波から『逃げ切る!』支援対策プログラム」等に基づき津波による犠牲者ゼロを実現するための取組を進めていきます。



●世界農業遺産認定の「みなべ・田辺の梅システム」と「和歌山のうめ」をPR!

「みなべ・田辺の梅システム」を含む国内3地域が、世界農業遺産に新規認定されたことを記念して、農林水産省主催の「世界農業遺産新規地域認定記念シンポジウム」が、1月21日に農林水産省(東京都千代田区)で開催されました。

認定地域の県知事による地域紹介において仁坂知事は、「みなべ・田辺の梅システム」の概要と農業、観光、教育分野への活用、健康食品として梅の魅力を発信していくことについて、プレゼンテーションを行いました。

その後の「世界農業遺産を活用した地方創生」をテーマとしたパネルディスカッションでは、世界農業遺産の知名度を上げるためにはどうすればよいか、観光やブランド商品の開発に活用できるのではといった意見が交わされました。

また、1月18日から22日までの間、農林水産省1階の「消費者の部屋」においても、梅に関するパネル展示や梅ジュース作り体験を実施し、来場者約1,100名の方々に「和歌山のうめ」をPRすることができました。

県では、世界農業遺産認定を契機に、「梅システム」を世界へ発信し、梅の販路拡大に取り組むとともに、「みなべ・田辺の梅システム」を活用した観光振興アクションプランにより、さらなる誘客にも取り組んでいきます。



●アサヒ飲料(株)から県産南高梅果汁を使用した「三ツ矢梅咲(さく)」新発売!

1月26日から、県産「南高梅」の魅力があふれる炭酸飲料水「三ツ矢梅咲」が、アサヒ飲料株式会社から全国で好評発売中です。

この商品は、県とアサヒ飲料(株)との共同開発で平成25年から発売している「三ツ矢」ブランドの梅炭酸飲料(三ツ矢梅)を、中味、パッケージをリニューアルしたものです。

「三ツ矢」ブランドのこだわりである、ろ過を重ねた“磨かれた水”や“果実などから集めた香り”に、県産の「南高梅」果汁による本格的な梅の味わいをベースにした炭酸飲料で、1月頃から花を咲かせる梅の花にちなみ、梅の花が咲いたような華やかな香りに仕上がっています。

皆さんも、是非、県産南高梅の風味をお試してください。

県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的として、今後も大手飲料メーカーに対し県産品を採用していただけるよう取り組むとともに、共同開発品を積極的に広報し、県産「南高梅」ブランドのさらなる認知度向上を図っていきます。



●県内企業3社の製品が「関西ものづくり新撰2016」先端産業分野で選定

「関西ものづくり新撰2016」の「先端産業」分野において、以下の県内企業3社の製品が選定を受けました。

「関西ものづくり新撰」とは、近畿経済産業局が、新産業・新市場へと成長する可能性を秘めた中小企業の製品・技術を選定し、国内外への情報発信や販路開拓などにより、ビジネス拡大を支援する事業で、「環境・省エネ」、「医療・健康」、「先端産業」などの分野で、それぞれ選定されます。詳細は、近畿経済産業局のホームページを御覧ください。

<http://www.kansai.meti.go.jp/3-5sangyo/shinseihin/2016/sassi2016.html>

選定を受けた商品については、関西を代表する優れた製品として紹介され、さらなる販路の拡大が期待されます。県では、このような優れた製品の開発について、今後とも積極的に支援を進めていきます。

○選定企業・製品

会社名	所在地	代表者名	製品
紀州技研工業(株)	和歌山市	釜中甫干 代表取締役社長	金属ナノ粒子専用インクジェットプリンター WM5000& 金属ナノ粒子インク AGK シリーズ
太洋工業(株)	和歌山市	細江美則 代表取締役社長	フレキシブルプリント配線板(FPC)へアボート通電検査システム「TY-CHECKER model DS series」
(有)丸之内マシーナリ	和歌山市	古川雅祥 代表取締役	精密加工部品面取り寸法の高速度高精度測定装置



●「第45回 インターネフコン ジャパン」に県内企業が出展しました

エレクトロニクス機器に関連する製造技術・実装技術のアジア最大の見本市であり、国内外の半導体メーカー、自動車・電装品メーカー等との商談の場として定着している、「インターネフコンジャパン」が、東京ビッグサイト(東京都江東区)において1月13日から1月15日の3日間開催され、県内企業6社が出展しました。



約2,200社の企業が出展(同時開催の展示会を含む)し、約8万4千人の来場で賑わう中、県内からの出展企業も自社の新製品などを大いにPRし、販路開拓のために多くの商談を行いました。

県では、県内企業の皆さんが新商品を広くPRし、販路を広げていただくため、多くの流通関係者等が来場する専門展示会への出展を働きかけています。

今後もターゲットとなるような展示会をピックアップし、県内企業の皆さんの販路拡大の機会を増やしていきます。

○出展企業一覧

出展企業	所在地	主な出展製品
アイエムティー株式会社	印南町	試料作製装置
株式会社環境テクノス	和歌山市	超純水製造装置
大栄工業株式会社	和歌山市	外観検査装置
阪和電子工業株式会社	和歌山市	静電気可視化装置
4Dセンサー株式会社	和歌山市	全周形状計測装置
太洋工業株式会社	和歌山市	画像寸法検査システム

●WEB版「和歌山県産中間加工食品カタログ」を公開！

県では、県産農産物の認知度の向上と販路開拓を図るため、大手食品メーカー等に対し、県産品を採用していただけるよう取り組んでいるところです。



この度、梅、みかん、柿をはじめとする県産農産物を県内で加工した中間加工食品(加工原料品)のデータベースを構築し、「和歌山県産中間加工食品カタログ」として、中間加工食品、生産者、受託製造情報を1月19日から食品流通課のホームページに掲載しています。

生産者、原料、加工形態別の検索機能を付加して原料をお探しの食品メーカー、受託製造企業をお探しのメーカー向けに御活用いただきやすいページとなっています。原料、受託内容等への御質問、御相談は、登録されている加工業者、または県食品流通課まで、お気軽にお寄せください。

県食品流通課：電話073-441-2819

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/proc/index.html>

●和歌山県農業大学校が創立100周年

和歌山県農業大学校は、前身の農事試験場(和歌山市)で農業技術者養成研修を開始してから100年、そしてかつらぎ町中飯降に移設・開校して50年という大きな節目を迎えました。

同校では、これまで「①講義と実習により生産技術を習熟させるとともに、研究能力を高める。②自立性、協調性等豊かな人間形成を促す。」を教育方針に、農業に関わる人材の育成取り組んできた結果、卒業生約1,550人(かつらぎ町に移設後)の8割以上が農業及び関連産業に従事し、

現在の本県農業の牽引的な役割を担っています。

1月20日には、かつらぎ総合文化会館において記念式典が開催され、卒業生や関係者約500名が集い、農大教育に御協力いただいた方々への知事感謝状の贈呈や、100年を振り返ったスライドの上映、在校生による将来への宣誓など盛大に執り行われました。

現在は、園芸課程(果樹・野菜・花きの3コース)において、農業後継者や指導者の養成を行っていますが、平成29年4月からは、農業生産技術に加えて農業経営を学ぶ課程と林業技術者を育成する研修課程を新設する予定としており、時代の変化に対応した人材育成に取り組んでいきます。



●関西大学と田辺市が「大学のふるさと」調印、関西大学が「企業の森」に参画

「大学のふるさと」制度は、人口の減少や少子高齢化の進行により地域活力が低下している過疎地域において、人材育成における実践的教育や社会的責任として地域貢献活動に対する関心が高い大学が、地域の方々とともに地域課題の解決に向けた協働活動を行い、継続的に交流する取組です。

この度、関西大学(大阪府吹田市)と田辺市がこの事業の主旨に賛同し、地域交流事業を実施することとなり、1月13日、協定を締結しました。

関西大学では社会貢献に力を入れており、これまでも田辺市本宮町をフィールドに「熊野本宮子どもエコツアー」を実施するなど、田辺市との交流を深めてきました。両者は今後も、観光施策への提案や学生のインターンシップの受入れなどに取り組み、都市と地域間の交流を促進します。

さらに同日、関西大学は、県が進める「企業の森」事業を活用し、「関西大学の森」として、田辺市本宮町において森林保全活動を実施することとなり、協定を締結しました。両事業に参画するのは、関西大学が初めてのことです。

「企業の森」は、企業や労働組合などの方々に社会環境貢献活動、地域との交流活動の一環として、県内の森林環境保全に様々な形で取り組んでいただく事業です。

今後、植栽や下草刈り等の森林保全活動に取り組まれますが、「大学のふるさと」事業と合わせて、地元の方々と交流が深まることを期待しています。

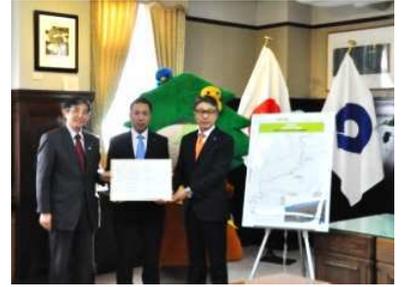


●株式会社第一テックが「企業の森」に係る協定に調印

この度、田辺市、印南町などで電気設備工事等の事業を行う株式会社第一テックが、田辺市において「企業の森」に参画し、「繁栄の森」として森林保全活動を実施することとなりました。業界が省エネを進めていることからの参画となったものです。

今後、10年間にわたり植栽や下草刈り等の森林保全活動に取り組みますが、自然と触れ合い、地元の方々と交流していただけることを期待しています。

なお、上記の関西大学を合わせると、参画企業・団体数は70となりました。

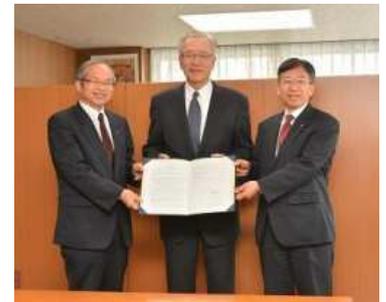


●毎日マーク株式会社が紀北橋本エコヒルズ「紀ノ光台Sゾーン用地」へ進出

1月21日、大阪市に本社を置く毎日マーク株式会社が、橋本市の紀北橋本エコヒルズ「紀ノ光台Sゾーン用地」に新築移転することが決定し、県及び橋本市と進出協定の調印を行いました。

同社は、スポーツ関連向けを主体とした各種マーク製造加工を行うマーク専門メーカーで、プロ野球チームをはじめ全日本チーム、大学、高校など多彩な実績があり、国内大手スポーツ用品メーカーのほか、幅広い顧客基盤を確立されています。

この度、生産拠点の集約による効率化・生産能力増強を図るため進出することとなりました。新工場は平成28年12月に操業開始予定で、3年間で地元雇用者16名が見込まれています。



●光栄ピーナッツ株式会社が紀北橋本エコヒルズ「小峰台」へ進出

1月21日、大阪府河内長野市に本社を置く光栄ピーナッツ株式会社が、橋本市の紀北橋本エコヒルズ「小峰台」に新工場を建設することが決定し、県及び橋本市と進出協定の調印を行いました。

これで、毎日マーク株を含めた平成18年12月以降の企業立地件数は、147件となりました。

手作りにこだわった豆菓子製造、販売を手がけている同社は、その技術力と豊富なアイテム数が高い評価を受けているとともに、昔懐かしい豆菓子と新しい発想の創作豆菓子の提供をコンセプトとして幅広い年齢層の方々に支持されています。

この度、効率化・生産能力を増強し、販路拡大を図るための進出となりました。新工場は平成28年9月に操業開始予定で、3年間で地元雇用者5名が見込まれています。



●『きいちゃん』が和歌山県PRキャラクターとして引き続き活躍！！

「きいちゃん」は、これまで「紀の国わかやま国体」・「紀の国わかやま大会」を盛り上げるため頑張ってきました。両大会開催時には、他県の選手をはじめ来県された方々から、「かわいい」、「愛くるしい」といった声が数多く寄せられました。また、バッジなどのきいちゃんグッズが飛ぶように売れました。

こうした大人気となった「きいちゃん」の活躍の場を、両大会だけで終わらせるのはもったいないことです。そこで、国大史上最高のマスコットと自負する「きいちゃん」に、県のPRキャラクターとして未来永劫活躍してもらうことにしました。今後も和歌山県をPRしていきますので、よろしくお願いします。

また、「きいちゃん」がさらに皆さんに愛されるように、キャラクターデザイン(標章)の利用を受け付けるとともに、着ぐるみを貸し出ししています。是非とも御利用のうえ、和歌山県を一緒に盛り上げてください。

きいちゃんデザイン(標章)、着ぐるみを利用するに当たっては、県広報課のホームページを御覧ください。

http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/wakayamaprcharacter/kiichan_profile.html



○きいちゃんプロフィール

和歌山を表す「紀の国」「紀伊国」と「紀州犬」の頭文字「き」をとって、親しみやすく「きいちゃん」と名付けられました。紀州犬をモチーフにした元気いっぱいのマスコットです。体の緑色のマークは、和歌山の頭文字「W」と、豊かな緑を表現しています。生まれ育った和歌山の自然とスポーツが大好き。いろんなことにチャレンジして、たくさんの人と友だちになりたいと思っています。

●近畿連合和歌山県人会「新年互礼会」開催

1月24日、「平成28年近畿連合和歌山県人会新年互礼会」が、ホテル日航大阪(大阪府中央区)において、大阪・神戸・京都・堺の県人会会員など約100名が出席され、盛大に開催されました。

今回の幹事を務められた大阪県人会の佐竹会長は、「中国や台湾など海外から一層の誘客ができるよう、近畿の県人会が連携して取り組んでいきたい。」と挨拶、来賓として出席した仁坂知事は、「紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会」の成功をはじめとする昨年の県内の盛り上がりや、世界農業遺産の認定や「世界津波の日」の制定などに触れながら和歌山のPRに対する抱負などを話し、ふるさと和歌山へ一層の応援をお願いしました。

会場内には恒例となった田辺市による物産紹介コーナーも設けられ、梅酒が出席者に振る舞われるなど、和やかな新春の一日となりました。



「わかやまジビエフェスタ2016」を開催します！！

～ “わかやまジビエ” を食べよう！～

県では、県独自の厳しい衛生基準を満たしたジビエ肉処理施設を認定する「衛生管理認証制度」と、小売業者や消費者が安心して選べるように肉質の等級を決める「ジビエ肉質等級制度」を全国で初めて設け、安全・安心に配慮した県内産のイノシシとシカの肉を「わかやまジビエ」として、ブランド化を進めています。



こうした中、平成23年度から毎年2月に開催している「ジビエウィーク」を、今年度から「わかやまジビエフェスタ」として開催します。

シェフたちが、わかやまジビエの美味しさを伝えるために腕をふるった「ジビエメニュー」を御堪能ください。また、美味しいジビエ料理を食べてアンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で100名の方に「わかやまジビエソーセージ(猪・鹿)セット」をプレゼント。是非、和歌山にお越しいただき、御参加ください。



○ジビエで冬に負けないカラダづくり

シカ肉には鉄分が牛肉の2倍以上、カルシウムは豚肉や鶏肉の5倍以上も含まれており、昔から「シカ肉は体を温める」と言われています。また、シシ肉には、肉体疲労時に多く残る乳酸を抑制するアミノ酸「カルシノン」や「アンセリン」が豚肉の2倍も含まれています。

開催期間— 2月1日(月)～2月29日(月)の1ヶ月間

期間中は、県内で捕れた野生のイノシシ、シカ肉を県内の料理店で「ジビエ料理」として楽しむことができます。

参加店舗：料理店など71店舗・精肉店9店舗

※詳細については、下記のホームページからパンフレットをダウンロードしてください。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070400/zibiefesta.html>

●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を通じて御支援いただいている皆様に、今年度から「お礼の品」を拡充しています。お礼の品は、プレミアム和歌山の事業者から特別に提供いただいた梅干しや菓子類、飲料などで、1万円以上の御寄附をいただいた方に、魅力的な35品の中からお選びいただいた2品をお送りします。ただし、年度内(4月から翌年3月)におひとり様1回限りとなっています。

例えば、1万円の御寄附をいただいた場合、お礼の品の中には市場価格が5千円を超えるものもありますので、合計1万円以上の商品を選ぶことができます。さらに、ふるさと応援寄附は、住民税などの税金の控除があり、所得税・住民税で8千円の寄附金控除を受けることができますので、大変お得にふるさと和歌山を味わっていただくことができます。

全額控除される寄附金額の上限額は、家族構成や収入額によって異なります。

なお、1月以降の御寄附についての寄附金控除は、所得税については平成28年の税額から、住民税については平成29年の税額からの控除となります。

ふるさと納税を通して、和歌山県が誇る優良産品(プレミアム和歌山)を御堪能ください。

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。皆様のお知り合いの方々にも和歌山に対する思いとともに、ふるさと和歌山応援寄附を御紹介いただければ幸いです。

引き続き和歌山県を応援してまいりますよう、よろしく申し上げます。



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下表のとおりです。

【注意】下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

★お問い合わせ・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 南、嶋村、岡田
電話 073-441-2186(直通)
FAX 073-423-1192
E-mail: urusato-ouen@pref.wakayama.lg.jp

☆お問い合わせ窓口☆

〒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 宮脇
電話 03-5212-9057
FAX 03-5212-9059

2品お選びいただけます！

平成27年度 お礼の品一覧

商品番号 1	商品番号 2	商品番号 3
 <p>紀州五代梅の心 紀州南高梅のA級大粒 はちみつ梅干し(個包装) 10粒 紀州南高梅のA級品の4Lサイズのみを使用し独自の製法で一粒一粒大切に、通常のはちみつ梅の約2倍の1ヶ月もの間、漬け込み、熟成させています。まるやかで食べやすく、お茶うけにも最適の梅干しです。 【(株)東農園】</p>	 <p>幸いろいろ (幸梅漬・しそかつお梅) 各 400g 人気の幸梅漬と、しそかつお梅(南高梅)のセットです。 幸梅漬: はちみつ入りの、うす塩風味は「池本」秘伝の美味しさ しそかつお梅: しそとかつおぶしであっさりともろやかな仕立て 【(株)池本商店】</p>	 <p>紀州産南高梅 はちみつ味(塩分約8%) 500g入り 紀州産の南高梅を国産の蜂蜜で漬け込みました。梅の酸味と蜂蜜の甘さが絶妙です。また、第47回全国推奨観光土産品審査会において農林水産大臣賞を受賞しました。 【いなみの里梅園】</p>
商品番号 4	商品番号 5	商品番号 6
 <p>紀州五十五万石木箱 550g 木箱入り単品 紀州南高梅を使用し、昆布出汁で丹念に漬け上げました。まるやかな風味を堪能していただける逸品です。 【(株)河本食品(株)】</p>	 <p>南高梅と梅黒酢セット 福寿梅 250g・永遠 250g 梅黒酢 290ml 紀州産南高梅「ふくじゅ梅」塩分10%(当店人気 No. 1)。はちみつで漬込んだ「永遠」塩分8%を各250g。南高梅を黒酢で漬込んだ「梅黒酢」290mlのセットです。 【(株)紀州本庄うめよし】</p>	 <p>紀州の逸品 百花一粒まるの梅 500g なんこうめジャム 200g×2本 紀州産南高梅を塩分7%のうす塩に仕上げた、あまずっぱい梅干しと黄色く熟した南高梅をたっぷり使い、風味豊かに仕上げた梅ジャムのセット。 【(株)紀南農業協同組合】</p>
商品番号 7	商品番号 8	商品番号 9
 <p>紀州南高梅 夢葵 彩の舞 240g (16粒) はちみつ梅、しそ漬梅、桜葉包み梅、昆布包み梅、4つのこだわり梅です。それぞれの味、香り、食感をお楽しみください。 【(株)紀和農園プロダクツ】</p>	 <p>勝喜梅はちみつ仕立て「極」 12包入り 一粒一粒、心をこめて包まれた大粒の梅干しは、すっぱさを抑えた、まるやかな味。ジューシーな梅の果肉とはちみつの甘みが互いを引き立たせます。 勝喜梅、贈答用人気 No. 1。 【(株)勝喜梅】</p>	 <p>紀州みなべ南高梅 雪どけ 調味梅干(塩分8%) 800g 環境にやさしい農法でつくられた果肉が柔らかくとろける南高梅を相性の良いりんご酢とともに甘口に漬けた梅干しは絶品です。和歌山県優良産品認定。 【ふたばの梅干】</p>

商品番号 10	商品番号 11	商品番号 12
 <p>紀州南高梅 不動の梅 梅干し(うす塩味)850g</p> <p>紀州産南高梅の中でも大粒で特に良質な梅のみを使用し、一番人気の「うす塩味」に仕上げました。梅干本来の味と程よい甘みで、創業以来、幅広い世代の方に支持されています。 【(株)不動農園】</p>	 <p>100%ピュアジュース 100%ピュアジュース 180ml みかん 4本 きよみ・はっさく各3本</p> <p>和歌山県産無添加ストレートジュースです。味が濃く、のどごしすっきり、柑橘のおいしさを飲み比べてください。 【(株)伊藤農園】</p>	 <p>青梅シロップサン紀っす 詰合せ(希釈用) 青梅シロップサン紀っす 720ml 1本 おひさまサン紀っす 720ml 1本</p> <p>「青梅シロップサン紀っす」は、青梅のさわやかな風味と懐かしい甘さ。大粒ロック氷砂糖・蜂蜜で作った安心の梅ジュースです。「おひさまサン紀っす」は、定番サン紀っすに、よい香りの黄色く熟した南高梅の果肉をたっぷり加えました。やさしい味わいです。 【(株)横山食品】</p>
商品番号 13	商品番号 14	商品番号 15
 <p>生姜丸しぼり Wakayama Ginger Ale 250ml 24本入り</p> <p>和歌山市の情熱農業家が手間暇を惜しまずに大切に育てた新生姜を丸々絞った本格的なジンジャーエールです。ピリッとした生姜特有の喉越しを感じていただけます。 【わかやま農業協同組合】</p>	 <p>大師の水 500ml ペットボトル×24本 /1ケース</p> <p>「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。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。 【(有)紀州紀文会】</p>	 <p>竹清水 高野 500ml ペットボトル 24本入り</p> <p>竹ならではの清涼感とほのかな甘み。和歌山発祥で日本初の「竹」の飲み物。孟宗竹から出来た「竹粉」と世界遺産高野山麗の清水で煎じた飲料。カフェインゼロ・カロリーゼロ・有機 JAS マーク付で農薬不使用。 【(有)美宝】</p>
商品番号 16	商品番号 17	商品番号 18
 <p>天狗力餅 20個入り</p> <p>出来立てをお召し上がりいただくために、求肥餅と、ふ焼き煎餅を個別包装しております。ふ焼き煎餅の食感と香ばしさが、北海道産小豆のこし餡を包んだ求肥餅の甘さが絶妙です。ふ焼き煎餅でお餅を挟んでお召し上がり下さい。 【菓匠 錦花堂】</p>	 <p>くろさわ牧場のアイスクリーム ミルク味 8個</p> <p>放牧育ちの牛たちの生乳を100%使用した牧場アイス。素直な新鮮ミルクの風味は、濃厚かつ上品な仕上がりです。 【農事組合法人 黒沢牧場】</p>	 <p>まるごと田村みかんゼリーセット 田村みかんゼリー 94g×12個</p> <p>和歌山県有田地域のブランドみかん「田村みかん」を使ったゼリーです。やわらかな弾力の果肉はジューシーで、豊かな甘みが特徴です。 【(株)小南農園】</p>

商品番号 19	商品番号 20	商品番号 21
 <p>紀州銘菓かげろう・柚もなかセット かげろう 20 個入・柚もなか 21 個入り 口に入れた瞬間ほろりと溶ける優しい銘菓「かげろう」と、自然の風味を損なわぬように伝統の技法で炊き上げた柚あんが特徴の「柚もなか」は数々の賞を受賞し紀州銘菓として御愛顧いただいています。【(株)福菱】</p>	 <p>プレミアム和歌山詰合せ 梅グラッセ 5 粒×2 梅蜜 120 g×1 うめの塩 100 g×1 紀州南高梅を砂糖、はちみつのみでじっくり漬け込んだ「梅グラッセ」と芳醇な「梅蜜」のセットに、紀州南高梅の梅酢から作り出した「うめの塩」を特別にセットしました。 【(株)ふみこ農園】</p>	 <p>柚梅(ゆうばい)セット 古城梅 10 ケ入り むろの袖 10 ケ入り 紀州特産の梅・柚子を形どった一口羊羹です。古城梅には天然しそ・梅肉、むろの柚子には天然柚子を入れてあります。文左の郷土菓子は種々の材料が良く調和を保ちながらかもし出すほのぼのとした、手作りならではの味です。 【文左】</p>
商品番号 22	商品番号 23	商品番号 24
 <p>銀麟の輝 詰合せ 冷凍釜揚げしらす 260 g、 ちりめん山椒 240 g 化粧箱入り 「釜揚げしらす」は新鮮で良質なしらすを、赤穂の塩で釜ゆでした。「ちりめん山椒」は旨みのある新鮮なちりめんを、風味豊かな湯浅醤油とぶどう山椒で炊きあげました。山椒の実から弾ける、爽やかな辛みと香りが特徴です。【まるとも海産】</p>	 <p>紀州名産 なんば焼 なんば焼 300g×3 枚 紀州では江戸時代から南蛮国より伝わる焼き蒲鉾です。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、身は白く弾力があり、加えて魚の素材を生かした、まるやかな味が格別です。 【西山蒲鉾店】</p>	 <p>鯨大和煮セット 鯨大和煮 200 g×3 個 昔ながらの味付けにこだわり甘辛く仕上げております。地元で水揚げされた鯨を使用し、常に新鮮な鯨をお客様へ出荷させていただいています。 【(有)カネヨシ由谷水産】</p>
商品番号 25	商品番号 26	商品番号 27
 <p>紀州勝浦まぐろ CAN (マグロ経済学シリーズ) まぐろ水煮 90g×3 缶 まぐろオイル漬け 90g×2 缶・180g×3 缶 まぐろの町、那智勝浦発！！紀州勝浦産まぐろ(ピンナガマグロ)を使用し、新鮮なままで身をさばいて缶詰にすることで独自の食感と味わいのある缶詰ができました。 【勝浦漁業協同組合】</p>	 <p>紀州あせ葉寿司 化粧箱 鯖 14 個入り 紀州には全国に名産と知られる「南高梅」があります。その味わい、まるやかな南高梅を使用し、また魚は近海ものを厳選し艶やかに炊き上げた寿司飯をあせの葉(イネ科の植物)で一つ一つ丁寧に包みました。 【(株)笹一】</p>	 <p>イブの恵みハム・ウィンナーセット あらびき 110 g、チョリソ 110 g、ももハム 150 g、焼き猪豚 150 g 豚肉のやわらかさ、くせのない肉本来の旨みが楽しめるイブはすさみ町で生まれました。南紀熊野の美しい大自然の中でストレスなく育てられた豚を自社飼育、自社加工にこだわり、熟練職人手作りの本格ハム・ウィンナーをぜひ御賞味ください。 【(株)イブファーム】</p>

<p style="text-align: center;">商品番号 28</p>  <p style="text-align: center;">和歌山 丸高中華そば</p> <p>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、しょう油ベースのとんこつ味に仕上げました。 【旬柏木製麺所】</p>	<p style="text-align: center;">商品番号 29</p>  <p style="text-align: center;">金山寺味噌 瓊醤</p> <p>330g × 2、450g × 1 米・はだか麦・大豆、すべての穀類に麹菌を生育させ、瓜、茄子、紫蘇、生姜の野菜を生のまま漬け込み熟成させています。長期保存が利き、和歌山では、そのまま食べるお味噌(おかず味噌)として大変重宝されています。 【川善味噌(株)】</p>	<p style="text-align: center;">商品番号 30</p>  <p style="text-align: center;">昔造り紀州金山寺味噌</p> <p>600g × 2個 純国産の精選した米、大麦、大豆と赤穂のにがり塩を仕込み塩に使用し、明治39年の創業以来変わらぬ製法でうり・なす・生姜・しそとともに約半年間熟成させたおかず味噌の逸品。 【(株)やまだ】</p>
<p style="text-align: center;">商品番号 31</p>  <p style="text-align: center;">湯浅醤油詰合せ</p> <p>手作り醤油生醤油濁り醬 720ml 1本、 湯浅たまり 900ml 2本 歴史的な背景を忠実に再現した本醸造生醤油濁り醬 720ml と松材の薪で火入れした手づくり醤油 900ml との正真正銘手づくり湯浅醤油 3本セット詰合せです。 【(株)角長】</p>	<p style="text-align: center;">商品番号 32</p>  <p style="text-align: center;">熊野の塩セット</p> <p>黒塩・梅塩・ゆず塩 各2個 炭塩 1個 黒塩は南紀熊野灘の海水を汲み上げ、釜で煮詰めて天日干しで仕上げた本格的な手づくり塩です。梅塩・ゆず塩・炭塩も御一緒に色々な味を御賞味ください。 【熊野黒潮本舗】</p>	<p style="text-align: center;">商品番号 33</p>  <p style="text-align: center;">大吟醸「熊楠」</p> <p>720ml 世界一統ゆかりの巨人ー南方熊楠の生誕 120年に記念して発売した大吟醸酒。南方熊楠・昭和天皇御進講時の句をラベルに、縦型のダンボールケースに入れました。大吟醸の馥郁たる香りとまろやかな味。 【(株)世界一統】</p>
<p style="text-align: center;">商品番号 34</p>  <p style="text-align: center;">大吟醸紀伊国屋文左衛門(黒)</p> <p>720ml 「2014度モンドセレクション最高金賞受賞」。全量兵庫産「山田錦」を35%まで磨きあげました。極上の上品さと香の繊細さを持つ最高峰の大吟醸です。 【中野BC(株)】</p>	<p style="text-align: center;">商品番号 35</p>  <p style="text-align: center;">有田みかんスパークリングワインセット</p> <p>みかんシュワッ酒 330ml 6本 みかんの本格スパークリングワインです。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に仕上げました。アルコール度数も6%と飲みやすく、ポンッと開けてそのままお飲みいただける可愛い小瓶も魅力です。 【花野食品】</p>	

イベント情報(2月11日～3月10日)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
2/11	杉野原の御田舞	有田川町・雨錫寺阿弥陀堂	有田川町教育委員会 0737-52-2111
2/13	水門祭	串本町・水門神社	串本町観光協会 0735-62-3171
2/15	粟生のおも講と堂徒式	有田川町・吉祥寺薬師堂	有田川町教育委員会 0737-52-2111
2/21	市町村対抗ジュニア 駅伝競走大会	和歌山市内	同大会実行委員会 073-441-3695
2/21	南の国の雪まつり	那智勝浦町・役場前	南紀くろしお商工会 0735-52-1089
2/28 ～3/6	南紀勝浦ひなめぐり	那智勝浦町・ 紀伊勝浦駅前商店街ほか	同実行委員会 070-5545-8195
3/3	雛流し	和歌山市・淡島神社	淡島神社 073-459-0043
3/3	紀の川流し雛	紀の川市・粉河寺	粉河寺 0736-73-4830
3/5	加太の桜鯛祭り	和歌山市・ 加太おさかな創庫	加太観光協会 073-459-0003
3/6	高野の火まつり	高野町・金剛峯寺前	(一社)高野山宿坊協会 0736-56-2616



淡嶋神社は、3月3日に行われる雛流しの神事が有名な神社です。男雛と女雛の始まりは、淡嶋神社の御祭神である少彦名命と神功皇后の男女一体の神像といわれています。淡嶋神社には、紀州徳川家から奉納された見事な人形が数多く残っています。

自然・風物情報(2月中旬～3月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
2月中旬	梅林満開	みなべ町・南部梅林、岩代大梅林	みなべ観光協会 0739-72-4949
		田辺市・紀州田辺梅林	紀州田辺観梅協会 0739-26-9929
2月下旬	ハウス栽培のモモ開花	紀の川市・桃山町	あら川の桃振興協議会 0736-66-1259
3月上旬	シロウオ漁はじまる	湯浅町・広川河口	湯浅町観光協会 0737-63-2525
3月上旬	あまご漁解禁	田辺市・熊野川	熊野川漁協 0735-21-4193
		古座川町・古座川	古座川漁協 0735-72-3800
3月上旬	こも外し	和歌山市・和歌山城公園	和歌山城管理事務所 073-435-1044
3月上旬	イチゴ狩り開園	紀の川市・貴志川町	貴志川いちご狩り協会 0737-64-7212
		かつらぎ町	かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
3月上旬	ツバキ見ごろ	紀の川市・桃源郷運動公園	紀の川市農業振興課 0736-73-3311



県内では那賀地方で多く作られているイチゴは栄養がいっぱいです！

○ビタミンC

レモンに並ぶほど豊富で、免疫力を高めて感染症予防に効果があるとされています。皮膚などを丈夫にする働きも期待されます。

○水溶性食物繊維のペクチン

腸の調子を整え、便秘や高脂血症の予防にも役立つとされています。イチゴジャムを作るとき、砂糖と煮詰めて固まってくるのは、このペクチンによるものです。

○葉酸

十分摂取することで、動脈硬化からくる心筋梗塞や狭心症になる危険性が高まるのを防ぐ効果が期待できます。

～編集後記～

暖冬かと思われていた今冬、1月下旬から厳しい寒さが続き、全国でも大雪の被害が出ましたが、皆さんはいかがお過ごしでしょうか。

県内でも少し雪が積もったため、毎日利用する湯浅御坊自動車道が通行止めとなり、通勤時間がいつもの2倍近くかかってしまいました。奄美大島では115年ぶりに、沖縄本島では初めて雪が観測されたとのことで、今回の寒波がいかに強烈なものであったかということをお話しています。

さて、県内への年末年始の日帰り観光客は前年度より増加し、特に串本町では過去最多となりました。これは、高速道路の延伸はもとより、今年度の県内観客動員数1位を記録した映画「海難1890」が大きな要因となっているのではないのでしょうか。

そして現在、NHK大河ドラマ「真田丸」が放送中ですが、皆さんも御覧になっていませうでしょうか。私も毎週楽しみにしていますが、これから繰り広げられる壮大なドラマが予感され、おもしろさの中にも緊張感が漂っています。また、今年9月公開予定の映画「真田十勇士」の撮影が和歌山市内で始まっていることもあり、まさに真田一色に県内で盛り上がっているところです。県でも、この絶好の機会をとらえて、和歌山をPRして参ります。

さらに、先月号に引き続き今月号でもお知らせしましたが、「世界津波の日」、「世界農業遺産」に関連する行事が相次ぎ、津波防災の先進地広川町、世界が認めた梅の産地「みなべ町・田辺市」の取組について発信していくことはもちろんですが、地元の方々と一緒になって、観光の振興、地域の活性化へとつなげて参ります。

いよいよ暦の上では春を迎え、梅の花が見ごろを迎えています。2月に入り、梅のつぼみもほころび始めました。みなべ・田辺の梅はその生産量が日本一であるだけでなく、満開時の白いじゅうたんを敷き詰めたような景観も日本一であります。皆さんも和歌山にお越しになり、世界に認められたことを実感しながらゆっくりと観梅をお楽しみください。

知事室秘書課長 中村 一人

★「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FAX(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

<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。



2016年(平成28年)2月 NO.94

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