

和歌山だより

平成28年 5月号
(2016)



真田まつり (九度山町)

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス…P2～P11
3. お知らせ…………… P12～P20
4. ふるさと歳時記…………… P21～P22

5月8日、九度山町において、真田昌幸、信繁(幸村)ら父子をしのぶ、真田まつりが開催されました。赤備えの甲冑を身につけ、乗馬姿で町内を練り歩きました。



津波災害復興計画の事前策定

今年度の新政策で、標記の政策を一つ加えました。

南海トラフの地震津波は必ず起こるから、まずは一人の犠牲者も出さずに、人命を守ることが大事で、人命救助が終わったら次は早期復旧と早期復興だと思っています。

和歌山県は東日本大震災の半年後、紀伊半島大水害に襲われました。その際、人命救助に一段落がついた後、私はとにかく復旧を急ぎました。「一刻も早く」を合い言葉に、県庁が一丸となって走りまわし、国にも協力を求め、JRや電力会社、通信会社にも少し失礼かなと思うような勢いで早期復旧を迫りました。道路啓開、道路復旧、河川の修復、強化、がれきの片付け、産業活動の再開、みんなそうです。

なんで私がそんなに急いだかということ、時間が経つと、人々の復興への意欲が衰えてしまうと思ったからです。本当の意味での復興がうまくいくかは、そこにいる人々が意欲を持って働き、暮らし始めるかどうかです。ハードウェアの復興ができて、時間がかかりすぎると人々の気力が萎えてしまっていて、地域は元に戻りません。

南海トラフの地震、津波が起こった時の影響は、紀伊半島大水害の比ではないでしょう。だから私は、復旧、復興はこうしようと、地域単位であらかじめよく議論をして復興計画を決めておくべきだと思います。人命救助が終わった後、素早く復興が進んでいけば、人々の心は萎えることはありません。その際、道が細い、下水道が遅れている、緑が足りない、まちをもっと高台に誘導したいなど、その地域に元々ある問題を一挙に解決できるような計画にしておけば良いのです。まだ被害の出していない現在、仮に地震、津波でまちが破壊された時、どうやって再建するか、あらかじめ考えておくのです。

ただ、いきなり各市町でといっても難しいので、まず今年度は県で市町の参加を得て、予備的検討を行います。その上で、市町で住民の方とよく議論を尽くして具体的計画を作っていただけたらいいでしょう。時代の変化に合わせ、その都度修正をしていってもいいでしょう。そうすれば、ついに大災害が起こった時、和歌山ではいち早く復興の槌音が響くことでしょう。それが、この地で、我々が千年、万年と生き続ける知恵であります。



4/15 記者会見室にて

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。

●知事がインドネシアと香港を訪問しました

仁坂知事は、4月16日（土）から4月22日（金）の日程で、インドネシア（ジャカルタ、アチェ州）及び香港を訪問しました。

短い期間ではありましたが、経済交流の拡大や本県への誘客など精力的な活動を行い、実りの多い訪問となりました。

（1）インドネシア

和歌山県とインドネシア商業省との共同声明

インドネシアは、世界第4位の人口（約2億4千万人）を背景とする消費市場の潜在力があり、本県はじめ日本企業の関心が急速に高まっている国です。

昨年11月、二階俊博自由民主党総務会長が1,100人の方々とインドネシアを訪問されましたが、その際県の職員も同行して、商業省とお互いの経済交流を盛んにしましょうという話をしてきました。

それを現実かつ具体的に協力していくために、4月19日、知事がインドネシア商業省のヌス・ヌズリア・イシャック輸出開発局長を訪問し、谷崎駐インドネシア大使立ち会いのもと、輸出分野での情報交換をはじめ、セミナーや展示会の共催、両国で開催される国際見本市・展示会への企業の参加、ビジネスマッチングプログラムの支援、人材交流による知識と技術の交流などに関する共同声明を発表しました。

アチェ州訪問

アチェ州は、2004年のスマトラ島沖地震と津波によって犠牲者は22万人、また地形が激変するという甚大な被害を受けました。

そのアチェ州に、二階俊博自由民主党総務会長が訪問し関係を築かれ、「アチェ津波博物館」と本県広川町の「稲むらの火の館」が協力協定を結んでいます。

そうしたことを受け、世界津波の日がなぜ和歌山に関係するのかということ、話してこないといけないということで、4月17日にアチェ州を訪問しました。

最初に、スマトラ島沖地震と津波で犠牲になった方々が埋葬されているシロン墓地において献花を行い、その後、「アチェ津波博物館」の「和歌山コーナー」の設置式典に出席しました。

知事は、式典に参加した州政府関係者及び地元住民の方々に、「濱口梧陵翁の精神の伝承」や「世界津波の日」制定を契機とする津波防災に係る基調講演を行いました。

講演終了後、ザイニ・アチェ州知事公邸を訪問し、今後も両県州、両館が活発に情報交流することで合意しました。



ビヌス大学訪問

4月18日、ジャカルタに本部を置く名門私立大学のビヌス大学を訪問し、同大学関係者及び学生約500名を対象に津波防災に係る講演会を行いました。

講演会終了後に行われた質疑応答では、和歌山県での津波防災対策について学生から日本語で鋭い質問がガンガンあり、スマトラ島沖地震で甚大な被害を受けたインドネシアにおける津波防災に対する関心の高さが伺えました。



和歌山プロモーション・企業セミナー及び観光セミナーの開催

和歌山県が誇る豊かな観光資源や自然の恵みを受けた和歌山の「食」等の魅力を伝えるため、4月19日に知事によるトッププロモーションを行いました。

プロモーションには、旅行業関係者をはじめ現地企業やメディアなど200名を超える参加者があり、大盛況となりました。メディア17社からは、約1時間に渡り取材を受けるなど、本県に対する関心の高さがうかがえました。

現地旅行会社向けの観光セミナーでは、県内の観光資源を活用した具体的な旅程のプレゼンテーションや県内観光事業者の個別ブースでの商談会などを行い、現地旅行会社・メディアの55社75名が参加し、和歌山を組み込んだ具体的な旅程や県内の観光施設・宿泊施設の詳細について多くの質問が寄せられるなど、旅行先としての和歌山について高い関心が示されました。

また、ビジネスセミナーでは、現地企業関係者約70名を対象とした「和歌山経済セミナー」及び本県参加企業によるプレゼンテーションを実施しました。その後、本県参加企業と現地企業との間で商談会が開催され、具体的な商取引に発展する案件が数社において確認されました。さらに、本県参加企業は、投資調整庁を訪問しアズハル副長官からインドネシアとの貿易や拠点設置を計画する参加企業に対し、具体的な手続きなどの説明を受けました。

その他要人との面談

4月18日、ビジネスミッション参加企業と共にインドネシア商工会議所(KADIN)副会頭で元駐日インドネシア大使のムハンマド・ルトフィ氏と面談し、インドネシア共和国と本県の経済交流のさらなる促進について意見交換を行うとともに、今後、本県企業とインドネシア企業とのビジネスの際には、インドネシア商工会議所の本県企業への支援について約束をいただきました。



また同日、インドネシア最大の旅行会社であるパノラマツアーズのハンダヤ社長をはじめとする同社幹部の方々との面談では、和歌山の観光魅力についてプレゼンテーションするとともに、訪日旅行を巡る現況について意見交換を行いました。ハンダヤ社長からは、東京から大阪に至るゴールデンルートに続く新しい旅行先として和歌山を歓迎する旨が表明されました。今回の訪問を契機として、多くの訪日客が和歌山を訪問することになるよう、和歌山ツアー商品造成・PRへの協力を依頼しました。

さらに、翌日には、インドネシアからのアウトバンドを取り扱う旅行会社で構成されるASTINDO（インドネシア航空券販売代理店協会）のルディアナ副会長ほかボードメンバー3名と面談し、和歌山が誇る美しい自然、世界遺産、温泉、食などの観光魅力について紹介を行い、加盟旅行会社における商品造成を働きかけました。ルディアナ副会長からは、和歌山の可能性を高く評価する旨の発言があり、5月下旬を目途にファムトリップを実施することとなりました。また、ASTINDOの年次総会を和歌山県で開催することについても前向きに検討を行うこととされました。

(2) 香港

EG Lツアーズ創立30周年記念パーティー及び袁文英社長との懇談

EG Lツアーズは、香港での訪日団体旅行の取扱が最大の旅行会社です。

そして、袁文英（えんぶんえい）社長は、大変和歌山を気に入ってくださっていて、たま駅長人気をうまく広めてくれた功労者であり、本県に最も多くの団体旅行客を送客いただいています。

そのEG Lツアーズの創立30周年記念パーティーが4月20日に開催され、香港でも大人気のゆるキャラ「きいちゃん」と「たま駅長代理」、そして県内観光事業者6社とともに出席しました。式典には、日本全国をはじめ各国の自治体・観光事業者など2000人以上が出席する盛大なものでした。

冒頭、九州における一連の地震による被害者に対する黙祷があり、松田邦紀在香港日本国総領事の挨拶に続き、知事が日本からの自治体・観光事業者を代表して祝辞を述べました。その際、知事が真田赤備えの甲冑を着用して登壇すると、会場は大いに盛り上がりを見せました。

その後、知事から袁社長に、日頃より日本及び和歌山県へ多くの旅行客を送客いただいていることに対する御礼を述べるとともに、更なる観光客の送客を依頼し、紀州漆器の特製感謝状と記念品を贈呈しました。

翌21日には、EG Lツアーズ本社を訪問して、訪日旅行をめぐる現況について袁社長と意見交換を行いました。知事から、和歌山県の新たな観光資源について紹介を行うとともに、南紀白浜空港の国際ターミナル化を念頭に置きチャーター機を利用した旅行商品造成に向けた検討を要請するなど、香港から和歌山県への更なる誘客について協力を依頼し



ました。

訪日旅行業界のリーディングランナーであるEGLツアーズとの関係をより一層強化できたことは、インバウンドの取組みにおいて最も重要な地域である香港から本県への更なる観光客誘致につながるものと考えます。

香港ハウスウェア・フェア視察及び香港貿易発展局総裁との懇談

4月21日、香港貿易発展局のソフィア・チョン副総裁の案内で香港ハウスウェア・フェアを視察しました。

同フェアはアジア最大の家庭用品展で、本県からは家庭用品及び漆器の企業5社（県ブース集団出展4社、個別出展1社）が出展しました。会場では、各出展企業の展示及び商談の様子を視察したのち、当フェアの広報誌である「Fair Daily」のインタビューに答え、県内産業のPRを行いました。



また、翌22日には、同フェア主催者であり経済交流の活性化を目的とする「相互協力に関する合意書（MOU）」を締結している香港貿易発展局のマーガレット・フォン総裁と懇談を行い、互いの更なる経済活性化に向けた協力関係を深化させるため意見交換を行いました。

外食関係企業・団体訪問

4月20日に、香港日本料理店協会の前会長で食品輸入商社味珍味（香港）有限公司のフランキー・ウー会長を訪問し、和歌山県産品を取り扱って頂いている事に対してお礼を述べるとともに、更なる取り扱い拡大を依頼しました。



また、4月21日には、香港の人気寿司チェーン「板前寿司」を経営する和の味飲食集団のリッキー・チェン社長を訪問し、本県の水産物や、果実などの農産物また加工品を紹介しました。香港内外で経営する約90店舗（板前寿司など）での県産品取扱について依頼し、「和歌山県産品に興味がある。是非、訪問したい」と話されました。

さらに、翌日には、香港の外食産業及び外食産業関連の企業が集まり組織された香港飲食関連産業協会のサイモン・ウォン会長を訪問し、協会会員と県内事業者との商談機会創出について協力を依頼するとともに、和歌山に関心のある会員の皆さんに、是非、和歌山に来て欲しい旨伝えました。サイモン会長とは、今後具体的な打合せを行うことで合意しました。

香港空港管理局CEO（香港貿易発展局前総裁）との懇談

4月21日、フレッド・ラム香港空港管理局CEOと懇談し、平成26年4月に和歌山県と香港貿易発展局とが協力覚書を締結した当時の総裁であった同氏の貢献に対して感謝の意を伝えるとともに、本県の香港に関する取組みや関西国際空港及び南紀白浜空港の活性化について意見交換を行い有益な提案もいただきました。

香港ジオパーク視察

4月22日、香港ジオパークの先進的な取り組みを、香港政府漁農自然護理署のジオパーク事業責任者である楊家明博士の案内で視察しました。同ジオパークは、約1億4千年前（白亜紀初期）の大規模な火山活動の痕跡が見られ、平成23年に世界ジオパークに認定されています。記念館・青少年教育施設・レジャー施設・遊歩道などの各種施設や認定ガイド制度が整備されており、宿泊施設・旅行業・飲食業など周辺都市と一体となった地域づくりが行われています。

和歌山県も南紀熊野ジオパーク（現在、日本ジオパーク）の世界ジオパーク決定を目指して、今年度その中心となるジオパークセンターを作る等、様々な投資をすることにしてありますが、その際もっとこのような先進事例をふまえて進めないといけないと考え、担当局長を再度詳細な勉強に行かせたところです。

● “新” 長期総合計画の策定に向けた取組をスタート！

長期総合計画は、地方自治体が策定するすべての計画の基本であり、長期展望をもった行政運営の総合的な指針となる計画です。

現行の計画は、平成20年から平成29年までを期間として平成20年3月に策定し、毎年度計画に掲げた目標の達成度を注視しながら、職員それぞれが取り組むべき各事業を常に見直し、県政の課題に対応する新たな政策を創出して本県のめざす将来像の実現に努めてきました。

しかしながら、東日本大震災や紀伊半島大水害など、大規模災害の発生による県民の安全・安心に対する認識の高まり、また、人口減少の克服に向けた地方創生の動きなど、本県を取り巻く環境が大きく変化してきています。

現在の計画は、期間としてはまだ2年ありますが、こうした社会情勢に対応するために、予定より1年前倒しで見直しを行うことにしました。

この先の10年間、県が進むべき方向の指針となる大切な計画ですので、ほぼ1年をかけて検討を重ね策定します。

また、検討に当たっては、県議会はもとより広く県民の皆さんから意見をお聴きするとともに、関係団体をはじめ、市町村や有識者の皆さんからも提言等を聴取する予定です。

計画を策定したあかつきには、県民の皆さんとともに和歌山の元気の創造に向けて、県民一人一人が前向きに取り組んでいくことが何より重要だと考えています。

● 旧和歌山県議会議事堂開館式典・記念講演を開催しました！

明治12年5月5日、最初の県議会が招集され近代民主主義の幕が開き、それから20年後の明治31年「旧和歌山県議会議事堂」が建設されました。

この議事堂は、和の外観に柱のない大空間を確保する洋式の建築構造が採られており、我が国に現存する最古の木造和風の議事堂であることは、本県にとって大いに誇れることだと思います。

また、公会堂としての要素も備えており、明治44年には夏目漱石が「現代日本の開化」と題した講演を行ったことでも有名です。

近代化の波が押し寄せ、社会が大きく変貌しようとする激動の時代の中で、和歌山の発展のために議論を重ねる先人達の姿を、明治、大正、昭和と約40年間にわたり見つめ続けてきました。

その議事堂が、当時の姿に復原整備され、新たな文化観光施設としてよみがえったのです。

復元整備に当たっては、古い部材をできる限り修理して再利用し、文化財としての価値を高めるように努めました。また、復原整備に際しては、多くの皆さんからご寄附をいただきました。誠にありがとうございます。

そしてこの度、この旧和歌山県議会議事堂の復原整備を記念して、4月1日に開館式典・記念講演を開催しました。

式典には約300人が出席し、仁坂知事は明治12年の県議会開会の際に当時の県令神山郡廉が述べた祝辞を交えて挨拶を行いました。

開館式典に引き続き、公益財団法人和歌山県文化財センター理事長の櫻井敏雄氏から「明治・大正における議事堂建築」、政策研究大学院大学教授の竹中治堅氏から「我が国の議会制民主主義の発展の歴史」と題したご講演をいただきました。

この議事堂には、細かい彫刻が随所に見られます。また、展示室には、議事堂の模型や明治時代の議会日誌などを見ることができますので、皆さんぜひお越しになってご覧ください。



●大規模土砂災害対策技術センター入所・和歌山県土砂災害啓発センター竣工

和歌山県は平成23年の紀伊半島大水害において、多くの人命が失われるなど甚大な被害を受けました。

この大水害を契機に、新たに起こりうる土砂災害に備えるため、研究及び啓発の拠点となる「和歌山県土砂災害啓発センター」の建設を進め、この度、那智勝浦町内に完成しました。

この施設には、国土交通省近畿地方整備局の「大規模土砂災害対策技術センター」が入所し、大規模土砂災害に係る建設技術の研究及び開発を進めます。

また、「大規模土砂災害対策技術センター」や大学（北海道大学、三重大学、京都大学、和歌山大学）、和歌山県、那智勝浦町、そして国の研究機関（国土技術政策総合研究所、土木研究所）から構成される「大規模土砂災害対策研究機構」



も併せて入所し、連携・協力しながら、紀伊山系における大規模土砂災害に係る調査研究・技術開発等について進められます。

和歌山県としても、大規模土砂災害対策技術センターや大学の関係者、国の研究機関と一緒に深層崩壊等、大規模土砂災害の発生メカニズムの調査研究に取り組み、防災政策や災害対策へフィードバックさせることとしています。

なお、1階の啓発スペースは入館無料で、休館日は原則として年始年末のみとしており、開館時間は9時から17時までとなっています。皆さんもぜひお越しください。

○施設の概要

- ・所在地 東牟婁郡那智勝浦町市野々3027番6（大門阪駐車場南側）
- ・施設木造2階建て（紀州材111㎡使用） 延べ床面積492㎡
 - 1階 啓発スペース（予約なしで自由にご覧いただけます）
展示パネル、学習用タッチパネル、土砂災害の模型、紀伊半島大水害の映像
 - 2階 研究スペース

※詳しくは県のホームページをご覧ください

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/080604/top.html>

●祝！ 日本遺産認定「鯨とともに生きる」

4月19日に開催された「日本遺産審査委員会」の審議を経て、平成28年度日本遺産に、熊野灘の捕鯨文化に関するストーリー「鯨とともに生きる」が認定されました。

日本遺産とは、地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産（Japan Heritage）」として文化庁が認定するものです。



今回の認定は、熊野灘地域の捕鯨文化の歴史的経緯や、そのことに関わるお祭り、神社、供養碑など地域の風習に根ざした多くの文化財群が、世代を超えて受け継がれてきたことを評価されたものと考えられます。

今後は、日本遺産ブランドの確立と認知度向上のため、県、（公社）観光連盟、関係市町・団体等で構成する協議会を設立し、案内板の整備や日本遺産ガイドの育成、国内外を問わず情報発信などを行います。

◆ストーリー概要

熊野灘地方において、古式捕鯨が産業として定着、発展した背景と今に受け継がれている捕鯨文化にまつわるストーリー。

◆主な構成文化財

タイトル	関係市町	主な文化財
鯨とともに生きる	太地町	捕鯨の祖 和田頼元墓(県指定史跡)
	新宮市	三輪崎の鯨踊(県指定無形民俗文化財)
	串本町	河内祭の御舟行事(国指定重要無形民俗文化財)
	那智勝浦町	塩竈神社のせみ祭り(未指定)

- ・平成28年度認定ストーリーは19件となっています。(申請件数67件)
- 平成27年度認定件数18件と合わせて、現在は37件となっています。

●スタートアップ創出支援チームを立ち上げます！

県では、産業振興に関わる施策を数多く実施していますが、近年、創業比率が落ちてきている実態があります。

そこで、志高い新たな創業者や既存企業の新事業展開(第二創業)などを目指す新たな担い手を発掘・育成するために、ベンチャーキャピタル等から構成されるスタートアップ創出支援チームを立ち上げました。

◎スタートアップ創出支援チーム一覧

平成28年4月11日現在

・投資会社

	インクルージョン・ジャパン 株式会社
	コモンズ投信 株式会社
	株式会社 ジャフコ
	株式会社 ゼロワンブスター
	株式会社 日本産業推進機構

・金融機関

	SMBCベンチャーキャピタル 株式会社
	きのくに信用金庫
	株式会社 紀陽銀行
	株式会社 商工組合中央金庫
	株式会社 日本政策金融公庫

・証券会社

	野村証券 株式会社
---	-----------

・大企業

	オムロンベンチャーズ 株式会社
	ノリツ鋼機 株式会社
	株式会社富士通システムズ・ウエスト

・起業家支援機関

	株式会社 カピオン
	グロービス経営大学院
	国立研究開発法人 情報通信研究機構
	トーマツベンチャーサポート 株式会社

さらに、次代の和歌山県経済をリードする創業者等を認定するためのマッチングイベント(プレゼンテーション)を実施し、認定創業者に対しきめ細やかなハンズオン支援や事業提携・出資等による全国展開の支援を行います。

なお、創業に関心のある方や創業、第二創業を目指す方々を対象に「創業セミナー」を開催する予定です。6月4日、6月19日には和歌山市、田辺市において、起業家支援の専門家による講演やパネルディスカッション、情報交換会等を実施する予定です。

●11月から収穫できる極早生いちご新品種「紀の香(きのか)」を育成

農業試験場では、これまで県産ブランドの「まりひめ」を育成し、普及に取り組んでいましたが、耐病性が低いという問題がありました。

今月の和歌山県政トピックス

今回、炭そ病に強く、11月頃から収穫可能な極早生で年内の収量が「まりひめ」よりも多い「紀の香」を育成し、新品種として登録出願を行いました。以降順調に運べば平成30年3月には品種登録完了となります。

「紀の香」は、果実の香りは豊かで、糖度は「まりひめ」などと同程度です。大きさは「まりひめ」より少し小ぶりですが、日持ちが良くなっています。

皆さん、ぜひ味わってみてください。



○「紀の香」の特性

項目	特徴
食味	果実の香りは豊かで、糖度は「まりひめ」、「さちのか」と同等。適度な酸味があり、さわやかな食味。
果実の大きさ、色	果実は、「さちのか」より大きく、「まりひめ」より小さい。果色は赤橙色で、比較的硬く、日持ちがよい。
収穫時期、収量	収穫開始時期は11月中旬と早く、年内の収量は「まりひめ」よりも多い。総収量は「まりひめ」と同等。
炭そ病耐病性	「まりひめ」より強く、「さちのか」と同等。

県オリジナル品種「まりひめ」の栽培（面積）割合は全体の約30%とまだまだ低いため、今後も新品種育成を継続して増やしていきたいと考えています。

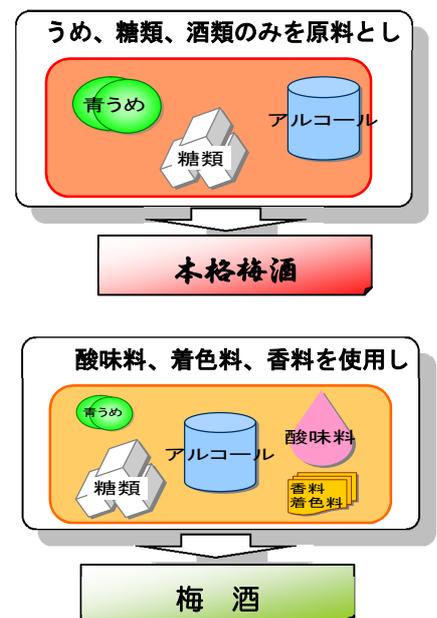
●梅酒の酸味料添加判別法を開発

近年、梅酒の生産量は右肩上がりです。しかし、原料となる青梅の仕向け量はあまり増えていないという状況にあります。

これは、事業者によっては、梅酒を作る際、梅の量を減らし合成の酸味料などを添加するといったことが行われているためです。

こういった状況の中、昨年1月、日本洋酒酒造組合において、うめ・糖類・酒類のみを原料とし、酸味料等を使用していない梅酒を「本格梅酒」として表示できる自主基準が制定されました(右図)。

これを受け、県では「本格梅酒」と「酸味料を添加した梅酒」の機能性成分量（ポリフェノールやカリウム）の違いを分析し、本格梅酒はこれらの量が多い傾向であることを積極的にPRしています。



また、消費者が安心して「本格梅酒」を選択できるよう、自主基準に適合しないものの流通を防ぐために、（独）酒類総合研究所（東広島市）との共同研究により、炭素や水素による梅酒の酸味料添加判別法を開発し、平成28年1月に特許出願（特願2016-013014）しました。

今後は、市町や関係団体と連携して、今回開発した技術を広めることで「本格梅酒」の拡大をすすめ、青うめの需要拡大と和歌山の梅酒の販売促進に努めます。

●平成28年熊本地震への対応について

平成28年4月に発生した熊本地震では、50人にも上る方々がお亡くなりになり、また、数多くの方々が家を失われたりと、甚大な被害に遭われています。

ここに、謹んでお悔やみ申し上げますとともに、心からお見舞い申し上げます。

県では、地震発生直後から独自で、また関西広域連合の一員として、被害情報収集のための緊急派遣チームをはじめ、避難所運営、保健師、医療救護のチームなど、いろいろな部隊を現地に派遣するとともに支援物資の提供を行っています。特に一番被害の大きい益城町で、和歌山県チームが中心になってがれきの早期処理のお手伝いをしています。

また、被災された方々に公営住宅を無償で提供し、そのための受け入れを開始するなど、全力で支援活動に取り組んでいます。

さらに、「被害を受けられた方々を支援したい」という、皆さんの気持ちをひとつにして被災地に届けるため、義援金の募集も行っております。ご協力よろしく申し上げます。

〔義援金募集〕

義援金名：平成28年熊本地震義援金

受付期間：平成28年6月30日まで

振込先：

- (1) 金融機関 紀陽銀行 県庁支店
 口座番号 (普) 407968
 口座名義 平成28年熊本地震義援金

* 紀陽銀行本店・支店の窓口及びATMでの振込は、手数料が無料です。
 ただし、ATMによる振込については、同行カードまたは現金による振込の場合に限り無料になります。

- (2) 金融機関 きのくに信用金庫 本店
 口座番号 (普) 2642962
 口座名義 平成28年熊本地震義援金

* きのくに信用金庫本店・支店の窓口での振込に限り、手数料が無料です。

※ 領収書の発行など詳細は、和歌山県福祉保健総務課（073-441-2472）までご連絡願います。

「わかやま産品販路開拓アクションプログラム2016」を策定しました！
ものづくり和歌山の販売促進戦略
～ものづくり王国「和歌山」を全国に、そして世界に～

和歌山県は「ものづくり」では優れていますが、市場開拓に結びついていないものも多くあります。こういった優れた技術や商品の販路拡大のため、国内外の著名な展示会への出展支援や海外でのビジネス支援、また大企業との商談会等の開催、県内地場産地の企業による新たなブランドづくり支援など様々な施策を展開します。

これらの販売促進戦略を「わかやま産品販路開拓アクションプログラム」として本年も策定しました。

プログラムの中では、プレミアム和歌山の認定・推奨や積極的なメディア戦略等による販売促進活動の推進も計画しています。

■2016年の主な取組

1. 国内外販路開拓支援

◆海外でのビジネス支援

(1) トップセールスやセミナー、商談会等の実施

- ・世界第4位の人口を擁するASEAN大国で、本県と津波防災関連での関係が深いインドネシアでセミナーや商談会等を実施
- ・エルトゥールル号遭難事件に対する先人の人道的な活動を契機とした友好関係が続くトルコでセミナーや商談会等を実施（6年目）
- ・中国山東省で7月に展示会出展、商談会等を実施（12年目）
- ・平成27年に実施したモンゴルビジネスミッションを契機に相互交流を深め、モンゴルからの訪問団受け入れ等を実施
- ・マレーシアなどその他の国々ともタイムリーにビジネスミッションを実施



<トルコビジネスミッション>

(2) MOU（基本合意書）等を締結した海外の各種機関と連携を深め、販路開拓や投資促進など県内企業の海外展開チャンスを創出

- ・香港貿易発展局（平成25年7月MOU締結）
- ・インド・マハラシュトラ州（平成25年10月MOU締結）
- ・台湾TJPO（平成26年2月MOU締結）
- ・ベトナム農業農村開発省（平成27年3月MOU締結）
- ・スペイン・ガリシア州（平成27年10月MOU締結）
- ・インドネシアをはじめ、今後MOU等を締結する国々とも時を移さず経済交流を実施

◆専門的な国内・海外展示会への集団出展および個別出展の支援

- ・香港ハウスウェア・フェア（香港）：アジア最大級の日用品見本市
- ・ミラノウニカ（イタリア）：イタリアメーカーを中心とした生地素材、テキスタイルの世界最大規模の見本市
- ・機械要素技術展（東京）：機械要素（軸受、ベアリング、ねじ、ばね等）や金属、樹脂に関する

加工技術の専門技術展

- ・ I F F T / インテリアライフスタイルリビング(東京) : 「ライフスタイルを提案する」インテリア・デザイン市場のための国際見本市 など

◆国内での商談会等の開催

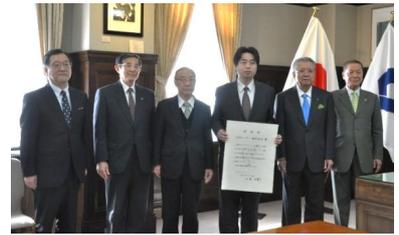
- ・ 大企業との商談会、わかやま産品商談会 など

◆首都圏での活動拠点の提供

- ・ わかやまビジネスサポートセンター

◆県内企業の顕彰制度

- ・ 和歌山企業ソムリエ委員会での認定 など



<和歌山企業ソムリエ委員会>

2. ものづくり支援強化

地場産業の新しいブランドづくりや地域の資源を活用したものづくりや販路開拓、経営改善（生産性の向上）に取り組む企業の支援や各種セミナーの開催など、ものづくりと販売力を強化します。

◆県内地場産地の企業による新しいブランドづくりへの取組支援

- ・ 県内地場産地の企業による、新しいブランドづくりの取組を最長3年間継続して支援

◆地域資源を活用したものづくり支援

- ・ わかやま中小企業元気ファンド
- ・ わかやま農商工連携ファンド など

◆県内企業の経営改善（生産性の向上）支援

- ・ ものづくり改善支援

◆県内企業の顕彰制度

- ・ 和歌山県企業ソムリエ委員会
- ・ 1社1元気技術登録



<漆器ガラス食器>

(わかやま地場産業ブランド力強化支援事業補助金活用)

3. プレミア和歌山（和歌山県優良県産品）の推進

多様な分野の優れた県産品等をプレミア和歌山（和歌山県優良県産品）に認定し、推奨するとともに、積極的なメディア戦略等により販売促進活動を推進していきます。

◆プレミア和歌山の認定

- ・ 優れた県産品等をプレミア和歌山推奨品に認定
- ・ プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞の選定

◆プレミア和歌山の販売促進

- ・ 首都圏メディア等を活用したPR活動
- ・ 大手食品卸との連携強化による販路開拓
- ・ 展示会等への出展



<H27年度（第8回）プレミア和歌山推奨品記者発表内覧会>

※参考 認定状況 243事業者 444品目（682商品）（平成28年4月1日現在）

詳しくは県のホームページを御覧ください。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/061000/homepage/index>

和歌山県観光振興実施行動計画＝観光振興アクションプログラム2016＝

「和歌山県観光振興実施行動計画」観光振興アクションプログラム2016を策定しました。今年1年間の取組について、「和歌山を売り出す」「和歌山へ招く」「和歌山でもてなす」と大きな三つのテーマで策定しています。

主な内容は次の通りです。

なお、詳しくは県のホームページを御覧ください。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/062400/actionprogram2016.html>

和歌山を売り出す

(1) 「水の国、わかやま。」キャンペーンで和歌山を売り出す

「水の国」という意外性のあるテーマ設定により注目度を高め、世界遺産ブランドを取り込みながら、集客力の弱い観光資源に焦点をあて、まだまだ知られていない「和歌山の魅力」を発信



(2) 「世界遺産」で和歌山を売り出す

I 世界遺産追加登録

II 情報発信と誘客・周遊促進

◇宿泊プラン「週末は聖地へ～時忘れの旅。～」企画

◇リムジンバス・アクセスバスの運行（関西空港～高野山～熊野エリア）及び情報発信

III 世界農業遺産

「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産に認定されたことを契機に、田辺地域の梅の里への誘客を促進

(3) 「歴史・浪漫」で和歌山を売り出す

I NHK大河ドラマ「真田丸」

II 古座街道

III 世界津波の日

IV 日本・トルコ合作映画「海難1890」

V 吉宗将軍就任300年

VI 旧県議会議事堂

(4) 「温泉」で和歌山を売り出す

I おとなの白浜さんぽキャンペーン

II 源泉かけながし

(5) 「自然の素晴らしさ」で和歌山を売り出す

I サイクリングロード

II 南紀熊野ジオパーク

(6) 日本遺産で和歌山を売り出す

平成28年4月、「鯨とともに生きる」は、日本遺産に認定されました。これにより熊野地域は「世界遺産の紀伊山地」、「日本遺産の熊野灘」の2大遺産エリアとなります。認定地域への誘客

を図るため、受入体制の整備や認知度向上の取組を推進します。

和歌山へ招く

(1) 「メディアを活用」して和歌山へ招く

テレビ、ラジオ、雑誌、新聞、ウェブなどを複合的に組合せ、提案活動と効果的な情報を発信します。

(2) 「ターゲットごとのプロモーション」で和歌山へ招く

- ①若い女性層（情報発信力と旅の決定権）をターゲットの中心とした誘客戦略（情報発信）
- ②大手企業とのタイアップ推進（大手企業が持つパブリシティの活用）
- ③CSRによる世界遺産保全活動の推進（誘致活動、保全活動体験ツアー、環境展示会出展等）
- ④信用金庫等の年金旅行誘致（営業・誘致活動、地域と一体となったおもてなしの充実等）
- ⑤コンベンション誘致推進（開催支援、誘致活動）
- ⑥修学・教育旅行の誘致活動（修学旅行セミナー、セールス活動、スクールキャラバン等）
- ⑦スポーツ合宿誘致（プロスポーツキャンプの誘致等）
- ⑧南紀白浜空港利用促進（JALとの連携等）
- ⑨クルーズ客船誘致による誘客促進（国内クルーズ船、外国クルーズ船の誘致）
- ⑩和みわかやまキャンペーン（わかやまDCの人気企画の継続実施）

(3) 「近畿、東海、西日本等」から和歌山へ招く

- ①阪急阪神グループタイアップキャンペーン

(4) 「首都圏」から和歌山へ招く

国内最大のマーケットで国内外の情報受発信の拠点である首都圏で、プロモーション展開を行い、本県の認知度向上と誘客を促進

- ① “和みわかやま” 東京レセプション（仮称）【時期等】 9月9日首都圏
- ②世界最大級観光展「ツーリズムEXPOジャパン2016」への出展 【時期等】 9月22～25日東京ビッグサイト

(5) 「海外」から和歌山へ招く

- | | |
|------------------------|------------------|
| I 東アジアや東南アジア | II 欧米豪 |
| III メディア展開 | IV 体験型観光・教育旅行の誘致 |
| V 国際チャーター便、外国クルーズ客船の誘致 | |

和歌山でもてなす

(1) 外国人観光客受入環境整備

Wi-Fi環境の整備や多言語での案内表示整備。また、電話での通訳サービスや免税店の拡大を図ります。

(2) 「和みわかやま」おもてなしの宿アワード

(3) 快適観光空間の創造（観光地内公衆トイレ整備補助）

(4) わかやまおもてなし県民運動

(5) 接遇の向上・人材の育成

●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、取組を始めて今年で9年目に入り、お陰をもちまして、延べ約2,400名の皆さんから2億1千万円を超える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。

この制度は、「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。

県では、昨年度まで、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」など9つの分野で活用させて

いただけてきましたが、平成28年度からは、新たに「南紀ジオパークの推進」を加え、10の分野で活用させていただきます。

また、昨年度皆さまからご好評をいただきましたお礼の品につきましては、平成28年度は、プレミアム和歌山の事業者からさらに協力いただけることとなり、特別に提供いただいた梅干しや菓子類、飲料など、38品の中から2品お選びいただけるようになりました。

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、例えば、1万円の御寄附をいただいた場合、寄附額の1万円を超える商品を選ぶことができます。加えて、所得税と住民税とで合計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。

なお、お礼の品は、1万円以上の御寄附をいただいた方が年度内(4月から翌年3月)におひとり様1回お選びいただくことができます。昨年度御寄附いただいた方も是非この機会にふるさと和歌山応援寄附により、和歌山県が誇る優良産品(プレミアム和歌山)を御堪能いただくとともに、引き続き和歌山県を応援してくださいませよう、よろしくお願ひします。

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		夫婦、子 2人の場合	
給与収入	寄附金額目安	給与収入	寄附金額目安
300万円	31,000円	300万円	4,000円
400万円	46,000円	400万円	17,000円
500万円	67,000円	500万円	33,000円
600万円	84,000円	600万円	53,000円
700万円	118,000円	700万円	75,000円
800万円	141,000円	800万円	109,000円
900万円	164,000円	900万円	132,000円
1,000万円	188,000円	1,000万円	157,000円
1,500万円	394,000円	1,500万円	355,000円
2,000万円	572,000円	2,000万円	532,000円

○寄附金控除のしくみ
(例)



★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 工藤、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！

お知らせ

お礼の品一覧

1	2	3
 <p>紀州五代梅の夢想 五代梅・こんぶ梅 各5粒 一番人気の五代梅の大粒個包装とこんぶ梅の個包装 計10粒です。木箱に入ったギフトの最適商品です。</p> <p>【(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。</p> <p>【(株)池本商店】</p>	 <p>熊野古道を訪ねて はちみつ味(塩分約8%) 500g 紀州産の南高梅を国産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。</p> <p>【(株)いなみの里梅園】</p>
 <p>紀州五十五万石木箱 550g 木箱入り</p> <p>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。</p> <p>【河本食品(株)】</p>	 <p>みなベセット 福寿梅250g・永遠250g 梅黒酢290ml</p> <p>紀州南高梅のA級品を使用し当社人気NO.1のふくじゅ梅250g、はちみつで漬け込んだ永遠250g。黒酢に自社農園で収穫した南高梅を漬け込んだ梅黒酢は水で3~5倍に薄めて飲んでください。</p> <p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	 <p>紀州の逸品 百花一粒 まろの梅 500g なんこうめジャム 200g×2本</p> <p>紀州産南高梅を塩分7%のうす塩味に仕上げたあまずっぱい梅干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です。</p> <p>【紀南農業協同組合】</p>
 <p>紀州南高梅 夢葵 彩の舞 はちみつ梅(塩分約8%)・しそ漬け梅(塩分約14%)昆布包み梅(塩分約8%)・桜葉包み梅(塩分約8%) 各4粒</p> <p>紀州南高梅を使用し、こだわりの4つの味わいの梅干しに仕上げました。甘さ・しょっぱさ・香り・旨味・食感・色彩等多彩な梅の味わいをお楽しみください。</p> <p>【(株)紀和農園プロダクツ】</p>	 <p>はちみつ仕立て「極」 大粒(4L)の梅干し 12粒</p> <p>1粒1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を引き立てます。</p> <p>【(株)勝徳梅】</p>	 <p>紀州みなべ南高梅 雪どけ 800g(塩分8%)</p> <p>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おります。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おります。</p> <p>【ふたばの梅干】</p>

<p>10</p>  <p>紀州南高梅 不動の梅 梅干し(うす塩味) 850g</p> <p>紀州南高梅の中でも、大粒で特に良質な梅干のみを使用し、当店一番人気の「うす塩」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。この機会にぜひご賞味ください。</p> <p>【(株)不動農園】</p>	<p>11</p>  <p>自慢の梅干 2種 白龍梅(塩分約12%) 和み梅(塩分約5%) 各430g 自家梅園産南高梅を大切に育て漬け込みました。白龍梅は、梅本来の味が生きた上品なうす塩の梅干。ご飯によく合います。和み梅は、蜂蜜をたっぷり使ったかなり甘口の梅干。お茶請けにもピッタリです。どちらも特大粒の果肉まで柔らかい梅の実です。</p> <p>【横山食品(株)】</p>	<p>12</p>  <p>100%ピュアジュース 180ml入 みかん4本、きよみ・はっさく各3本和歌山県産無添加ストレートジュース。味が濃く、のどごしスツクリ。3種ともモンドセレクション受賞。世界が認めた味をぜひご賞味ください。</p> <p>【(株)伊藤農園】</p>
<p>13</p>  <p>大師の水 500ml 24本</p> <p>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。</p> <p>【紀州紀文会(有)】</p>	<p>14</p>  <p>なかよし柚香ちゃん 柚香ちゃん 160ml 10本 はちみつ柚香ちゃん160ml 10本 すっきりタイプのストレートドリンク「柚香ちゃん」とはちみつ入りの甘い「はちみつ柚香ちゃん」を詰合せました。</p> <p>【農事組合法人 古座川ゆず平井の里】</p>	<p>15</p>  <p>味しぼり詰め合わせ 味しぼり720ml・黄金ジャム300g 味ージュレ150g 2本 糖度12度以上に仕上げた、100%有田みかんジュース「味しぼり」と、一度食べたら癖になる濃厚みかんゼリー「味ージュレ」、さらになめらかな舌触りのジャム「黄金ジャム」3品セットです。早和果樹園自慢の詰め合わせです。</p> <p>【(株)早和果樹園】</p>
<p>16</p>  <p>Wakayama Ginger Ale アソートセット 生姜丸しぼり Wakayama Ginger Ale 梅ひと雫 Wakayama Ginger Ale 各6本 化粧箱入 和歌山ご当地ジュースWakayama Ginger Aleです。2種類の味を楽しむ贅沢なアソートセットです。</p> <p>【わかやま農業協同組合】</p>	<p>17</p>  <p>生姜ちっぷす詰合せ 50g 6袋</p> <p>全国でも有数の生産量を誇る和歌山産の生姜。そのなかから厳選された生姜を、一枚ずつ丁寧に手作業で造りあげた逸品です。</p> <p>【カフェモコ】</p>	<p>18</p>  <p>天狗力餅 20個</p> <p>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漉しあんを、求肥餅でつつんでいます。ふ焼き煎餅餅で挟んでお召し上がりください。</p> <p>【菓匠 錦花堂】</p>

<p>19</p>  <p>くろさわ牧場のアイスクリーム ミルク 90ml 8個</p> <p>和歌山の海をのぞむ高原で、1年中のびのびと放牧で牛を飼育している黒沢牧場。日本ではとても珍しい「周年放牧」のHAPPYな牛たちの搾りたて生乳を使ってアイスクリームを牧場内で一つひとつ手づくりしています。</p> <p>【農事組合法人 黒沢牧場】</p>	<p>20</p>  <p>まるごと田村みかんゼリーセット 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。</p> <p>【(株)小南農園】</p>	<p>21</p>  <p>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21個</p> <p>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ご愛顧頂いております。</p> <p>【(株)福菱】</p>
<p>22</p>  <p>フルーツコンポートセット コンポート丸ごと温州みかん350g コンポート房ごとほっさく350g わかやまポンチ140g</p> <p>和歌山県産のフルーツを使用し、甘すぎないジュレでコンポートに仕上げました。フルーツの自然な甘みと味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>	<p>23</p>  <p>柚梅(ゆうばい)セット 古城梅10ヶ・むろの柚10ヶ</p> <p>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ゆずを入れています。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。</p> <p>【文左】</p>	<p>24</p>  <p>本竹皮包み羊羹セット 塩羊羹・柚子羊羹 各1本</p> <p>紅葉屋本舗の羊羹は「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お作りいたしております。外はパリッと中身はしっかり昔ながらの羊羹2本セットです。</p> <p>【紅葉屋本舗】</p>
<p>25</p>  <p>銀麟の輝 詰合せセット 釜揚げしらす260g ちりめん山椒240g 化粧箱入り</p> <p>新鮮で良質なしらすを新鮮なまま、高温の厚釜で躍らせるように釜揚げした「釜揚げしらす」。「ちりめん山椒」は、有田川町清水産のぶどう山椒と湯浅の香り高い豊かな醤油を使用。丹精込めて丁寧に炊き上げ、甘さを控えた上品な一品に仕上げました。</p> <p>【まるとも海産】</p>	<p>26</p>  <p>紀州名産 なんば焼 300g 3枚 化粧箱入り</p> <p>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ろやかな味が格別です。</p> <p>【西山蒲鉾店】</p>	<p>27</p>  <p>鯨大和煮セット 200g 3個</p> <p>太地港で水揚げされた近海産の鯨を使用し、甘辛く昔なつかしい味わいに仕上げました。</p> <p>【(有)カネヨシ由谷水産】</p>

<p>28</p>  <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 まぐろオイル漬け 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出来ました。</p> <p>【勝浦漁業協同組合】</p>	<p>29</p>  <p>紀州あせ葉寿司 鯖14個</p> <p>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、まろ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焼き上げた寿司飯をあせの葉(イネ科の植物)で一つ一つ丁寧に手包みました。</p> <p>【(株)笹一】</p>	<p>30</p>  <p>イノブタ ハム・ウインナーセット チョコソウインナー・あらびきウインナー・モモハム・ホワイトウインナー 各1個 イノブタ「イブの恵み」と自社農場で生産した新たなイノブタ「イブ美豚」の食べ比べセットです。</p> <p>【(株)イブファーム】</p>	<p>31</p>  <p>和歌山 丸高中華そば 丸高中華そば3食入 2個 4食入 1個</p> <p>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。</p> <p>【(有)柏木製麺所】</p>
<p>32</p>  <p>金山寺味噌 330g折入り 2個 450gタル入り 1個 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。</p> <p>【川善味噌(株)】</p>	<p>33</p>  <p>昔造り紀州金山寺味噌 600g 2個</p> <p>純国産の精選した米、大麦、大豆を赤穂のにがり塩で仕込み、明治39年の創業以来変わらぬ製法でうりなす・生姜・しそとともに半年間熟成しました。</p> <p>【(株)やまだ】</p>	<p>34</p>  <p>湯浅醤油詰合せ 手作り醤油生醤油濁り醬 720ml 1本 浅たまり900ml 1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との真正銘手づくり湯浅醤油2本セット詰合せです。</p> <p>【(株)角長】</p>	<p>35</p>  <p>熊野の塩セット 黒潮・梅塩・ゆず塩 各2個 炭塩 1個 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。色々な味をご賞味下さい。</p> <p>【熊野黒潮本舗】</p>
<p>36</p>  <p>大吟醸「熊楠」 720ml 創業者の息子である南方熊楠を記念して製造しました。ふくよかな味と香りをお楽しみください。</p> <p>【(株)世界一統】</p>	<p>37</p>  <p>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」 1.8L 化粧箱入り 「山田錦」と「雄町」を丹念に醸し、穏やかな吟醸香と、やわらかにふくらむ米の旨味、キレのある飲み口が特徴です。</p> <p>【中野BC(株)】</p>	<p>38</p>  <p>有田みかんスパークリングワインセット みかんシュワツ酒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飲み頂ける可愛い小瓶も魅力です。</p> <p>【花野食品】</p>	

イベント情報(5月11日～6月10日)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
5/14	和歌浦漁港朝市 (おととつと広場)	和歌浦漁港駐車場	(有)ベイサイド和歌浦 073-446-3308
5/14	中将姫来迎会式	有田市・得生寺	得生寺 0737-88-7110
5/15	和歌祭	和歌山市・紀州東照宮	和歌祭保存会 073-444-0808
5/15	みやこ姫よさこい祭り	御坊市 日高川ふれあい水辺公園	実行委員会 0738-32-0088
5/29	第48回砂まつり大会	白浜町・白良浜海水浴場	白浜観光協会 0739-43-5511
5/31	ホテルまつり	日高川町	日高川町商工会 0738-23-3434
6/1	献湯祭	白浜町・温泉神社	白浜観光協会 0739-43-5511
6/5	国際合戦フェスティバル	橋本市	はしもと広域観光案内所 0736-33-3552
6/6	6月6日は「梅の日」	田辺市・熊野本宮大社	紀州梅の会 0739-26-9959

和歌祭は毎年、5月第2週日曜日に行われる紀州東照宮の大祭の渡御の呼称です。別名、紀州の国祭、天下祭、権現祭とも呼ばれ、親しまれてきたお祭りの行列です。



自然・風物情報(5月中旬～6月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
5月中旬	「小梅」の収穫始まる	田辺市	JA 紀南 0739-23-3450
5月中旬	バラ見ごろ	和歌山市・四季の郷公園	四季の郷公園 073-478-0070
		白浜町・平草原公園	白浜観光協会 0739-43-5511
5月中旬	棚田「あらぎ島」田植え	有田川町・あらぎ島	有田川町ふるさと開発公社 0737-25-0221
5月下旬	サツキ見ごろ	上富田町・観音寺	上富田町観光協会 0739-47-0550
		紀の川市・粉河寺	粉河寺 0736-73-4830
5月下旬	あじさい見ごろ	有田市・仁平寺	有田市観光協会 0737-83-1111
		白浜町・平草原公園	白浜観光協会 0739-43-5511
6月上旬	アロハシャツに衣替え	白浜町・役場、銀行など	白浜観光協会 0739-43-5511
6月上旬	カバの歯磨き	白浜町・アドベンチャーワールド	アドベンチャーワールド 0570-06-4481
6月上旬	「歯の衛生週間」 クジラの歯磨き	太地町・くじらの博物館	くじらの博物館 0735-59-2400



平草原公園内に咲き誇る約5000本の美しいバラが見頃のこの季節、皆さんぜひ一度バラ園のほうにお越し下さい。

～編集後記～

4月後半からぐんぐんと暖かくなり、一気に初夏を思わせるような天気が続く、一歩外に出ますと街には様々な花が咲き乱れ、緑も濃くなっています。

このようなおだやかな季節の折、4月中旬に熊本県で震度7の地震が2回という今までに経験のないことが起こってしまいました。

この地震で多くの方が犠牲となり、さらに家屋の倒壊など甚大な被害が発生し、今も続く余震のために、自宅に戻れず避難中の方が多数いらっしゃいます。

お亡くなりになられた方々に謹んでお悔やみ申し上げますとともに、被災された方々に心からお見舞い申し上げます。

和歌山県としても、できる限りの支援をするべく職員派遣や救援物資の搬送とともに、義援金も募っているところです。

今回の地震に関する一連の報道を見ることで、あらためて自然災害の恐ろしさや事前対策の重要性など身に染みて感じました。建物の耐震や家具類等の固定がまだの方は、速やかに対応されますようお願いいたします。

さて、県内では、ゴールデン期間中多くの方で賑わいました。表紙に掲載していますが、九度山町で開催された真田まつりでは、NHK大河ドラマ「真田丸」に真田昌幸役で出演中の草刈正雄さんがパレードに参加し、大いに盛り上がりを見せました。

これから夏に向け、さらに多くの方々に訪れていただけるよう、本県の魅力を国内外に発信して参りますので、皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。

暦の上では夏を迎えましたが、朝晩涼しい日もありますので、体調管理にはくれぐれもお気を付けいただき、元気にお過ごしください。

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)5月 NO.97

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