

和歌山だより

平成28年
(2016) 10月号



山路王子神社の奉納花相撲（泣き相撲）（海南市）

土俵の土を身体につけることによって無病息災を願うとともに、土に親ませ労働の尊さを教えるというところからはじまりました。山路王子神社の獅子舞と泣き相撲は珍しい祭として有名です。

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス… P2～P9
3. お知らせ…………… P10～P14
4. ふるさと歳時記…………… P15～P16



法の下の平等

今年の7月に行われた参議院議員通常選挙では、一部地域において、隣接する2つの県を合わせて1つの選挙区として選挙が行われました。これを合区といいます。これが何故行われたかという点、大都会の都府県と地方の県の間で有権者一人の持つ票の重さが違うのは、憲法の「法の下での平等」の考えに反するので違憲だという訴えがなされ、最高裁がこれを認めたことにより、国会が違憲状態を解消する必要が生じ法改正を行ったためです。

日本は法治国家ですから、最高裁の判決には従わなければなりません。同時に日本は民主主義国家であって、独裁国家ではありませんから、最高裁の判決と言ってもこれを批判することまで禁じられているわけではありません。私は、この最高裁の判決には異論があります。

日本には、ただ今47の都道府県があり、行政その他多くの事柄がこの都道府県単位で成り立っており、〇×の県民ショーとか、県人会とか、国体や高校野球の応援とか、国民の間でこの都道府県に対する帰属意識がかなり高いということも事実でしょう。そういう中で、参議院に対して自分たちの固有の代表を1人も送れないというのは、はたして正しいのでしょうか。

最高裁など司法は、憲法14条にある「法の下での平等」という概念を一票の格差と同一視して、これが他に優先する規範だと考えているようですが、そもそも同条は「すべて国民は、法の下に平等であって、人種、信条、性別、社会的身分又は門地により、政治的、経済的又は社会的関係において、差別されない」と書いてあって、参政権が各人平等の投票権によらなければならないとはどこにも書いていません。また、憲法には地方自治の規定もあるので、各県にせめて1人くらいは代表を選ばせてやろうではないかと考えることもできるのではないかと私は思います。

もちろん一票の格差も重い現実ですが、そこは衆議院の区割りなどで工夫しておけばよいとも考えられます。今年夏の全国知事会は、この合区による解決は改められるべきだという意見を公表しました。その実現方法は色々あると思いますが、私はやっぱり参議院にも和歌山県代表を送り続けたいと思います。



9/23 正庁にて

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。

●和歌山県スポーツ栄誉賞及び知事特別表彰の授与式を挙

皆さんも記憶に新しいところだと思いますが、先に開催されたリオデジャネイロオリンピックでは、本県ゆかりの選手が大変活躍しました。

中でも、体操競技の田中佑典選手は、ロンドンオリンピックでの団体銀メダルに続き、団体で悲願の金メダルを獲得、日本中に感動を届けてくれました。

このことを受けて、田中佑典選手に和歌山県スポーツ栄誉賞をお贈りしました。

また、1964年東京オリンピックで団体総合優勝の原動力となり、個人でも、つり輪で金メダルを獲得され、昨年の国体では式典専門委員会委員長を務めていただくなど、長い間本県のスポーツ振興に貢献していただいている体操競技の早田卓次さんにも同賞をお贈りしました。

この賞は、国内外できわめて優秀な成績を収められ、本県のスポーツ水準の向上とスポーツの振興に特に貢献された方にお贈りする最高の賞です。

実は、早田さんと田中佑典選手は、深い縁があります。早田さんが母校の日本大学で指導者をされていたとき、田中3きょうだいの父章二さんを指導されていたのです。そして、章二さんを和歌山県へと導かれました。その後、佑典さんが誕生、佑典さんは小学校1年生から体操競技を始め、現在に至っています。「歴史秘話」的な感じのするなかなかすごい話ではないかと思います。

また、日本体操史上初となる3きょうだい揃ってオリンピック出場を果たされた、田中和仁さん、田中理恵さん、田中佑典さんに知事特別表彰をお贈りしました。

9月23日、和歌山県庁の正庁において、受賞者の方々をはじめ、関係者やご来賓同席のもと、授与式を行いました。

まず、スポーツ栄誉賞が早田卓次さんと田中佑典さんに授与され、続いて知事特別表彰が和仁さん、理恵さん、佑典さんに授与されました。スポーツ栄誉賞ではクリスタルのトロフィーと賞状を、知事特別表彰では3きょうだいの似顔絵が入った紀州漆器の楯と賞状をそれぞれお贈りしました。



授与後、受賞者全員からそれぞれご挨拶をいただきました。早田さんは「体操人生の中で、これまでのことを認めてくれたことを嬉しく思う。東京五輪に向け和歌山から一人でも多くの選手がでてくるよう手助けしたい」と述べられ、和仁さんと理恵さんは「将来的には地元和歌山で体操教室を開き指導者として恩返ししたい」と豊富を語られました。佑典さんは「ふるさと和歌山に念願の金メダルを持ち帰れたことが嬉しい」と述べられました。

続いて、知事を囲み受賞者及びご来賓の方々とともに記念撮影を行い、その後、知事室に場所を移し、知事と受賞者及びご来賓の方々が、和やかにご歓談されました。



●高級ホテル・旅館開設促進のための奨励金制度を創設！

本県は、これまで観光客の増加に向けて様々な施策を進めていますが、特に平成25年の「伊勢神宮式年遷宮」、平成26年の世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」登録10周年、平成27年の「高野山開創1200年」といった大きな催事が続いた3年間をゴールデンイヤーと位置づけ、集中してメディアや旅行業者を通じて国内外に和歌山の魅力を発信してきました。

取組が功を奏し、平成27年は本県への観光入込客総数が、調査開始以降史上最高の約3,340万人を記録し、中でも外国人宿泊客数については、約43万人（対26年比140.9%）と非常に大きな伸びを示しました。

一方、本県の宿泊施設数は宿泊客数がピークの昭和48年に比べ、約60%となっています。また、現在、各地で高級ホテルや高級旅館へのニーズが高まり、人気のホテルでは、なかなか予約が取れない状況となっています。しかしながら、本県には、国内の観光客はもとより、海外からの観光客が泊まる高級ホテルがないとの指摘も頂いています。

このような状況の中、観光客の受入体制強化の一環として、高級ホテル・旅館の開設を促進するための奨励金制度を創設しました。奨励金の対象となる施設の要件は、本県に立地の少ない、①著名な格付け機関において高い評価を得ているラグジュアリーホテル、②40㎡以上の客室を有し、食事（夕食及び朝食）付きで、最多価格帯が概ね3万円以上のサービスを提供するホテル・旅館、③40㎡以上の客室を有し、レストラン及び宴会場を設け、ルームサービスの提供が可能な総合型ホテルとしています。

当奨励金制度は、高級ホテル・旅館の建設費や取得費、建物の賃借料を補助することにより、その開設を促進し、新たな顧客層の増加による経済波及効果の拡大を図るとともに、さらに雇用奨励金を設けており、新規地元雇用の拡大も図ります。

なお、制度の適用は、早期開設を促したいという思いから、平成30年度末までに県と

宿泊施設開設について協定を締結した場合としており、その誘致活動に現在取り組んでいます。

●総務省統計局及び独立行政法人統計センターの一部移転が決定！

これまでもお知らせしてまいりましたが、国の機関である総務省統計局及び独立行政法人統計センターの本県への移転を政府に働きかけてきました。

今年の3月には、政府が決定した基本方針において、移転の可否を判断する実証実験が行われることとなり、以降、全国規模の研修会や統計局との共催による「統計データ利活用シンポジウム」の開催などに、万全の体制で取り組んできました。

そしてこのたび、政府の「まち・ひと・しごと創生本部」において、「政府関係機関の地方移転にかかる今後の取組について」が決定され、総務省統計局及び（独）統計センターが本県に「統計データ利活用センター（仮称）」を置き、統計マイクロデータ提供等の業務を平成30年度から実施することが決定されました。

このような素晴らしい結果が得られたのは、県選出の国会議員や県議会議員の皆様をはじめ、多くの方々のご支援を頂いた結果であり、心より感謝を申し上げます。

近年、データの価値・重要性が益々高まっている中で、統計マイクロデータの提供をはじめとする統計データ利活用業務は、非常に注目され、今後大きく伸びていく可能性を秘めた分野だと思っています。

本県としては、公的データをはじめとする様々なデータの利活用やそれを支えるデータサイエンス人材の育成を推進するため、本県の取組方針や具体的な施策をまとめた「和歌山県データ利活用推進プラン」を策定し、発表したところです。今後は、このプランに基づき設置する「和歌山県データ利活用推進センター（仮称）」を拠点として、シンポジウムの開催や企業向けデータ利活用セミナーなど様々な施策を展開していきます。

このたびの移転の効果を最大限に生かし、本県の活性化に繋げるために、こうした施策に統計局と連携して取り組んで、日本のデータ利活用拠点となることを目指してまいります。

●平成28年度「防災の日」政府本部運営訓練に参加

皆さんご承知のとおり、本県では、近い将来発生する南海トラフ地震が危惧されています。この地震では、揺れによる建物等の倒壊に加えて津波の襲来も想定されており、津波による死者をゼロとし、被害をいかに減らすかという取組をこれまで続けてきました。

県独自でも、様々なシミュレーションのもと訓練を繰



り返し行っていますが、9月1日には「防災の日」に合わせ実施された、南海トラフ地震を想定した政府本部運営訓練に本県も参加しました。

9月1日（木）7時10分頃、和歌山県南方沖を震源とするマグニチュード9.1の地震が発生し、和歌山県全域で震度7を観測したという想定で、安倍首相を本部長とし、全閣僚が参加する「緊急災害対策本部会議」が開かれ、官邸と被害の大きかった本県、三重県、高知県が回線で結ばれ、仁坂知事が安倍首相とテレビ会議を行いました。



知事は、津波により県南部が受けた被害や内陸部の土砂災害などについて説明し、人命救助のための航空機やヘリの派遣を要請しました。



3県の知事から報告ののち、安倍首相から「被害を最小限に抑えるため最大限の人的・物的資源を注力する」との指示がありました。

今後も、地震による災害のみならず、あらゆる自然災害に対応できるよう、防災・減災のための施策や各種訓練に取り組みます。

●おとなの白浜さんぽキャンペーン実施中

和歌山県及び和歌山県観光連盟は、日本三古湯で知られる泉質抜群の白浜温泉や椿温泉、日置川温泉のある白浜エリアを中心に、お得に楽しく周遊できる『おとなの白浜さんぽキャンペーン』を10月1日より実施しています。

昨年の同時期にもキャンペーンを展開し、多くのお客様にお越しいただき大変好評をいただきました。夏の“海水浴”や“パンダ”といったイメージが特に強い「白浜」ですが、期間中は白浜エリアの最大の魅力である『温泉』をメインに、まちなか散策を満喫いただけるようキャンペーン冊子でさまざまな“周遊プラン”を紹介しています。

また、今回は、同時に展開している「水の国、わかやま。」キャンペーンとも連携し、白浜から約1時間で行ける和歌山随一の渓谷美を誇る“百間山渓谷”でのトレッキングなども紹介し、リニューアルした冊子で存分にお楽しみいただけます。



さらに、ご当地「スイーツ」や「オリジナル手ぬぐい」のプレゼント、さらには掲載スポット・店舗でのお得なサービスなど盛りだくさんの企画となっています。

先日のパンダ誕生もあり、白浜はますます賑わいを見せています。

この秋冬は、「特別な白浜」をゆっくりとお楽しみください。

★「おとなの白浜さんぽWEBサイト」はこちら

<http://nagomi.wakayama-kanko.or.jp/shirahama/>

●「真田サミット in 名古屋」を開催～真田ゆかりの3県で共同PR～

現在、NHKで放映中の大河ドラマ「真田丸」が、嬉しいことに高視聴率をキープし、本県の真田ゆかりの地、高野山や九度山町は大変な賑わいを見せています。

この真田にゆかりある和歌山、長野、群馬の3県が、真田を大いにPRしようと、8月30日、「真田サミット in 名古屋」を、中日パレス（名古屋市中区）で開催しました。

本県からは、真田家の菩提寺である蓮華定院（和歌山県高野町）の添田隆昭（そえだりゅうしょう）住職をお招きし、「戦国武将と高野山」というテーマで基調講演が行われました。

また、真田関連市町から、岡本章九度山町長（和歌山県）、母袋創一上田市長（長野県）、横山公一沼田市長（群馬県）をパネラーに迎え、「真田家とのかかわりと歴史文化」をテーマにパネルディスカッションも行われました。和歌山県観光局長がコーディネーターを務め、大河ドラマ放映によってもたらされたまちの現状や、大河ドラマ放映を契機とした今後のまちづくりの展望等について、積極的に意見交換が行われました。

その他、紀州九度山真田武将隊や信州上田おもてなし武将隊も駆けつけ、ステージパフォーマンスを披露し、会場は大いに盛り上がりました。

大河ドラマでは、すでに、九度山町へと舞台が移っていますが、引き続き3県が連携し、それぞれの地域に多くの観光客を誘客できるよう取り組みます。



●うめ研究所と共同研究！中野BC株式会社がウメ新品種‘露茜’シロップを商品化

本県では、みなべ町を中心に‘露茜（つゆあかね）’という新品種のうめの栽培に力を入れています。

‘露茜’は、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所（現国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）果樹茶業研究部門により開発され、平成21年2月26日に品種登録されています。すももとうめを交配させたもので、果皮・果肉が紅色に着色するという特徴があり、梅酒・梅ジュースなどの加工品も赤い製品に仕上がります。

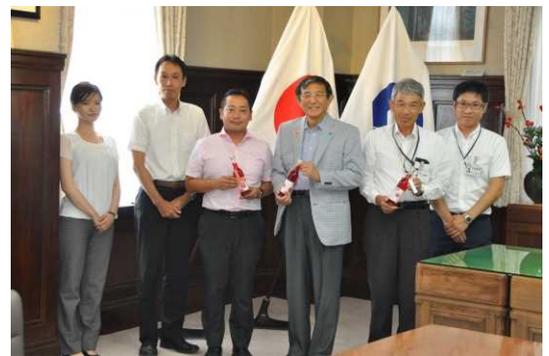
この‘露茜’を利用した加工品開発について、これまで、果樹試験場うめ研究所と中野BC株式会社とで共同研究を行ってきました。そして、このたびルビー色の果実蜜「つゆあかね」を中野BC株式会社から商品化し販売することになりました。

9月16日の発売日に先立ち、12日に中野BC株式会社中野幸治代表取締役社長が来庁されました。中野社長から「‘露茜’を南高梅につぐブランドしようと共同開発をした。きれいな色がでて‘南高’に比べて柔らかい酸味に仕上がっている。」と説明がありました。

このシロップの赤色成分は、疲れ目の改善などに効果があると言われていたアントシアニンです。果実の生産量がまだ少ないため、今年度は1,500本の限定生産となっており、同社ホームページや社内売店で販売中です。

中野BC株式会社ホームページ 「つゆあかね」紹介ページ

http://www.nakano-group.co.jp/product/non_alcohol/tsuyuakane/index.html



●NEC ソリューションイノベータ株式会社が白浜町へ進出

「テレワーク」とは、情報通信機器等を活用し時間や場所の制約を受けずに、柔軟に働くことを指します。本年度、総務省の「ふるさとテレワーク推進事業」に採択された NEC ソリューションイノベータ株式会社が白浜町 IT ビジネスオフィスへサテライトオフィスを

今月の和歌山県政トピックス

設置することが決定しました。9月8日、同社から杉山清社長と関係者が、白浜町から井瀬誠町長が出席し、3者で進出協定の調印式が行われました。

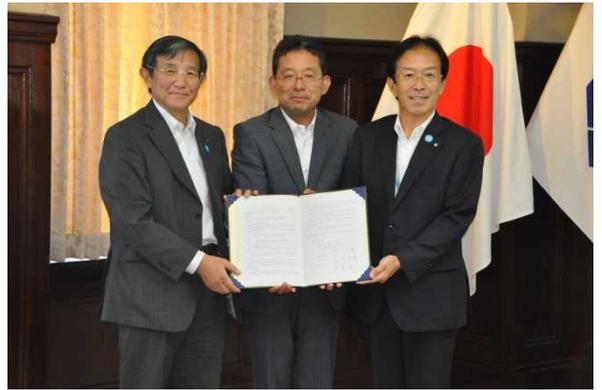
調印式では、知事が「観光地とIT産業はぴったり合う、さらにたくさん来てほしい」と期待を述べ、杉山社長は「地域を元気にする活動などに貢献したい」と話されました。

実際のサテライトオフィス開設は11月の予定（操業は来年3月予定）となっており、地元から新たに2人が雇用されます。

同社は、NECグループが展開する社会ソリューション事業をICTで担う中核会社として、自治体から産業の分野まで幅広い業種を対象としたシステムインテグレーションサービス（企業の情報システムの企画、設計、開発、構築、導入、保守、運用などを一貫して請け負うサービス）や基盤ソフトウェアの開発を軸に展開しています。

昨年、同事業の地域実証事業で、世界的クラウドサービス企業「株式会社セールスフォース・ドットコム」が進出しており、白浜町には情報関連企業の立地が進んでいます。

今後も、都市部から本県への情報サービス産業の進出、集積が一層進むよう取り組んでまいります。



●LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 2016 年度「匠」を激励訪問

和歌山県知事指定郷土伝統工芸品の根来寺（ねごろじ）根来（ねごろ）塗（ぬり）制作活動に取り組む、根来塗曙山会（しよざんかい）の松江那津子さんが、LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 2016 年度「匠」に県内で唯一選ばれました。プロジェクトでは、来年1月、国内外のバイヤーやメディアなどを対象に作品をプレゼンする機会が設けられており、お椀やお箸などを披露する予定となっています。

松江那津子さんは、和歌山県海南市出身で、根来塗発祥の地「総本山根来寺」にて、根来寺根来塗宗家 池ノ上曙山（しよざん）氏に根来寺根来塗の真髄を学び師事されました。岩出市伝統伝承事業根来塗講座 上級 を主席で修了。現在は同講座の講師として活動する傍ら、根来の地で根来寺根来塗の作品を制作されています。

9月12日、仁坂知事が松江さんを激励するため、根来の岩出市民俗資料館にある工房を訪問しました。知事は根来寺根来塗の歴史について説明を受け、作業風景を見学し「作品の仕上がりが非常に楽しみ。しっかり応援していきたい。」と話されました。



松江さんは「根来塗は、毎日使える丈夫さが魅力です。皆さんに愛用される作品を創作したい。」と述べられました。

県ではこれからも、様々な分野で活躍される方々を応援してまいります。

※「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」とは、トヨタのレクサスが主催となり、日本の各地で活動する、地域の特色や技術を生かしながら、自由な発想で新しいモノづくりに取り組む若き「匠」に対し、地域から日本全国へ、そして世界へ羽ばたくサポートをするプロジェクトです。

●在京和歌山県人会 総会が開催されました

9月11日、ホテルルポール麹町(東京都千代田区)において、在京和歌山県人会通常総会・懇親会が開催されました。

総会の冒頭、谷口 博昭会長は、会員に向けての日頃のお礼とともに、二階俊博氏の幹事長就任、足立敏之氏の参議院議員当選についてお祝いを述べられました。

総会終了後は、市町村ごとに設けられた各テーブルで、ふるさとの思い出話に花が咲いていました。また、リオパラリンピックでも演奏された榎戸二幸さんの箏曲が披露され、皆さん聞き入っていました。

在京和歌山県人会の皆さんには、ふるさと納税等で御協力をいただいていることに感謝申し上げます。



●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)の手続が便利に!!

平成28年9月1日から、ふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」(<http://www.furusato-tax.jp/>)で寄附の申込みが行えるようになっています。



また、クレジットカードによる御寄附の場合は、申込みとクレジットカード決済の手続きがサイト上で同時に行えますので、より簡単に御寄附いただけます。

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。

また、1万円以上の御寄附をいただいた方には、お礼の品をお送りしています。

お礼の品は、プレミアム和歌山の事業者から特別価格で御提供いただいた梅干しや菓子類、飲料など、次ページ以降に掲載しています38品目の中から2品をお選びいただけます。

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。

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いただきますよう、よろしくをお願いします。

○寄附金控除のしくみ
(例)



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

2品お選びいただけます！

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</p> <p>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。お茶づ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</p> <p>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、のどごしスッキリ。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</p> <p>すっぴ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>味一しぼり詰め合わせ 味一しぼり720ml・黄金ジャム300g 味一ジュレ150g 2本</p> <p>糖度12度以上に仕上げた、100%有田みかんジュース「味一しぼり」と、一度食べたら癖になる濃厚みかんゼリー「味一ジュレ」、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</p> <p>和歌山ご当地ジュースWakayama Ginger Aleです。2種類の味を染め取る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>生姜ちっぶす詰合せ 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濃しあんを、求肥餅でつつんでいます。ふっ焼き煎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 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 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 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 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 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 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の昔ながらの羊羹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 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ゆでした「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 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 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>

お知らせ

<p>28</p>  <p>紀州勝浦まぐろCAN(マクロ経済学シリーズ) 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!! 紀州勝浦産生まぐろ(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)で一つ一つ丁寧に手包みしました。</p> <p>【(株)笹一】</p>	<p>30</p>  <p>イノブタ ハム・ウィンナーセット チョリソウィンナー・あらびきウィンナー・モモハム・ホワイトウィンナー 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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>「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頂ける可愛い小瓶も魅力です。</p> <p>【花野食品】</p>	

★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: furusato-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

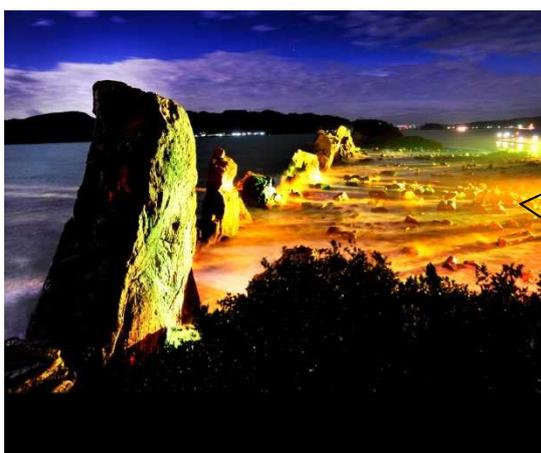
FAX 03-5212-9059

イベント情報(10月11日～11月10日)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
10/9	笑い祭	日高川町・丹生神社	日高川町観光協会 0738-22-2041
10/9	みかん祭り	海南市・橋本神社	橋本神社 073-494-0083
10/9	泣き相撲	海南市・山路王子神社	山路王子神社 073-494-0455
10/10	えびすのお渡り	九度山町・古沢巖島神社	古沢巖島神社 0736-54-2723
10/14	須佐神社の千田祭り	有田市・須佐神社	須佐神社 0737-83-0195
10/15	稲むらの火祭り	広川町・ 役場前～広八幡神社	同祭り実行委員会 0737-63-6283
10/15 10/16	木ノ本の獅子舞	和歌山市・木本八幡宮	木本八幡宮 073-451-5915
10/15 10/16	熊野速玉大社例大祭 御船祭、神馬渡御式	新宮市・熊野速玉大社、 阿須賀神社、熊野川	熊野速玉大社 0735-22-2553
10/16	鹿島神社の秋祭り	みなべ町・鹿島神社	鹿島神社 0739-72-4573
10/16 10/17	熊野三所神社例大祭	白浜町・熊野三所神社	白浜観光協会 0739-43-5511
10/23	吉田祭	御坊市・吉田八幡神社	吉田八幡神社 0738-53-0630
10/23	あげいん熊野詣	那智勝浦町・那智山周辺	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311
11/3	野中の獅子舞	田辺市・中辺路町	なかへち町観光協会 0739-64-1470
11/3	芳養八幡神社秋祭り	田辺市・芳養八幡神社	田辺観光協会 0739-26-9929
11/3	住吉踊(長野八幡神社例祭)	田辺市・長野八幡神社	田辺観光協会 0739-26-9929
11/3	寒川祭	日高川町・寒川神社	日高川町企画政策課 0738-22-2041
11/5 11/6	紀州漆器まつり	海南市・黒江川端通り	漆器まつり実行委員会 073-482-0322
11/6	太地浦くじら祭り	太地町・ふれあい広場	同祭り実行委員会 0735-59-2335

自然・風物情報(10月中旬～11月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
10月中旬	大さがり(稲穂)	田辺市・龍神村	龍神観光協会 0739-78-2222
10月中旬	「あぶりアユ」シーズン	田辺市・中辺路町	中辺路町観光協会 0739-64-1470
10月中旬	コスモス見ごろ	有田川町・ 鷲ヶ峯コスモスパーク	有田川町商工振興課 0737-52-2111
10月下旬	ユズ初しぼり	古座川町・平井	古座川ゆず平井の里 0735-77-0123
10月下旬	富有柿収穫ピーク	かつらぎ町	J A 紀北かわかみ 0736-42-5361
10月下旬	アサマリンドウ咲く	みなべ町・天寶神社	みなべ町観光協会 0739-72-4949
11月上旬	ジャバラ収穫始まる	北山村	北山村観光産業課 0735-49-2331
11月上旬	こも巻き	和歌山市・和歌山城公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044
11月上旬	シキザクラ満開	白浜町・湯崎	白浜観光協会 0739-43-5511
11月上旬	橋杭岩ライトアップ	串本町・橋杭	串本町観光協会 0735-62-3171



橋杭岩ライトアップ

国指定名勝天然記念物の橋杭岩がライトアップされ様々な表情を見ることができます。夜に浮かぶ奇岩の幻想的な雰囲気をお楽しみください

～編集後記～

朝夕、少しずつですが涼しくなり、過ごしやすくなってまいりました。しかし、10月に入っても夏日を記録する地域があるなど、季節外れの気候となっています。

連続で上陸した台風の影響により、全国各地で被害が発生しています。本県でも大規模な停電が発生し、一部地域では浸水被害もありました。こういった災害は完全に押さえ込むことは不可能ですが、日頃より備えを怠らないことが肝要と改めて感じました。

さて、私の住んでいる御坊市を含む日高地方は、10月に秋祭りが各地で行われます。10月5日には、管内で一番大きな御坊祭りが行われました。

昔から、「人を見たけりゃ御坊祭り」と言われるほど、大変賑わいます。祭りは、神輿や屋台のほか、余興道具として四つ太鼓があります。担ぎ手の中心は、10代から20代の若衆と呼ばれる青年です。青年たちは、県外の大学に通っている者や就職している者も多くいますが、休みをとって帰ってきて参加しているとのこと。こうした青年たちが、地元に戻ってきてくれたなら、どれほど街が活性化するかと感じたところです。



四つ太鼓

また、ふるさとを懐かしみ、県外にお住まいの方も数多く見学に来ていました。「出身地の祭りは一番好き」、「祭りを見にくるとめったに会えない友人にたくさん会えるのでうれしい」といった話を伺いました。

皆様も、是非ふるさとのお祭りにお越しいただき、知人・友人と旧交を温めてはいかがでしょうか

一日の中で寒暖の差が大きくなってきています。どうか体調管理にお気をつけいただき、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)10月 NO.102
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