

壇上伽藍中門 (高野町)

金堂の正面にそびえる五間二階の楼門です。高野山開創1200年を記念して170年ぶりに再建されました。持国天(じこくてん)像・多聞天(たもんてん)像・広目天(こうもくてん)像・増長天(ぞうちょうてん)像の四天王がまつられています。

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~P13
- 4. ふるさと歳時記······P14~P15



そうだ、そうだ

昨年のノーベル賞の医学・生理学賞を、大隅良典さんが受賞されました。「すべての動植物に備わる生命活動の基本となる仕組み=オートファジー」の研究だそうです。TVでよく出てくるのを拝見する度に、人柄とかが滲み出て業績の中身以上に立派な人だなあと尊敬の気持ちがわきます。

大隅さんの偉さは、人のやらない事だけど本当に興味のわく事に没頭した事と報じられています。不易流行を追わずです。

大隅さんは子供の頃から人がやるからと言って追随するのは嫌いだったと報じられました。私ごときに比べると大変不遜ですが、私は子供の頃はどうも付和雷同型だったような気がするのですが、役人るにからそうであったのですが、今の職業に就いて、使命感が出てにいるな、付和雷同トないのようと思っておけというような、付和雷同トからと思ってたときの高速道路建動でも、地方分権でもの世齢が定まったときのあると、原子力発電でも、ひとたび時の中からたでも、大きな波がきても付和雷同すること、何だと世の中からたたいれ、大きな波がきました。そうすると、何だと世の中からたたかれ、KY(空気が読めない)だと非難され、我が身を守るためにはいさか損をする事が多いのです。大勢に順応して「そうだ、そうだ」と言うのが楽なのです。

でもやはり損をしても、いささか間違った事がまかり通りそうなら、 少なくとも論理的且つ実証的にその誤りを正す義務が、私のような公 職に就いている人にはあると思っています。

偉そうに述べましたが、間違った事は時間を経るに従ってブームが去り、いつかそれを唱える人もいなくなります。ただ、ブームに終わらないで、間違った事がどんどん進んで日本や和歌山を滅ぼしてしまう危険性もある事は、戦前の出来事を振り返ればよくわかることです。従って、一人ひとりが余り軽々しく皆が言うから、マスコミが世論だと言うからといって「そうだ、そうだ」というのを我慢して、そうしたらどうなるかちょっと考えてみる事が大事だと思います。

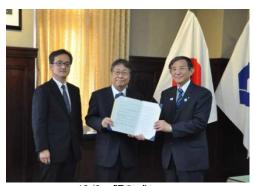


12/19 知事室にて

* 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。

●紀州徳川家の文化遺産が和歌山に!

紀州徳川家の第16代当主である徳川頼貞侯爵は、若い頃西洋に遊学し西洋音楽の虜になり、私財を投じてわが国初の音楽専用ホール「南葵楽堂」を東京麻布に建設しました。また、諸国を回って音楽に関する膨大な資料を集め、その資料を"南葵音楽文庫"と名付けて音楽堂に付属する図書館に収蔵していました。「南葵(なんき)」は紀州徳川を意味します。



12/2 調印式にて

収集した資料は、ベートーヴェンの自筆楽譜や自筆書簡をはじめ、インキュナブラ※と 呼ばれる初期の印刷本といった貴重なもので、今では手に入り難いものばかりです。

しかし、1923年の関東大震災により建物は大きく損傷し、図書館活動は休止に追い 込まれました。幸いにも南葵音楽文庫は散逸を免れて継承され、読売新聞社を経て、現在 は公益財団法人読売日本交響楽団が所有されています。

楽団は、本来は音楽を演ずるものですから、この南葵音楽文庫については、その整理に も着手はされたものの、保全も含めて、なかなか肩の荷が重くなってきたという事情があ りました。

この情報をお聞きし、それならば和歌山県でお預かりをして、南葵音楽文庫としてもう 一度顕彰し、保全はもちろん資料の整理やその公開、更には世界へのアピールなど活用を 図らせていただけませんかと読売新聞社にお願いをいたしました。

それに快く応じて下さった読売新聞サイドと細部にわたり協議を行った上で、12月2日に公益財団法人読売日本交響楽団理事長の小林敬和氏、同じく常任理事の飯田政之氏の出席のもと、知事室において寄託契約を締結しました。本当に感謝いたします。

これで和歌山には、今までなかった紀州徳川家の誇る文化遺産をお預かりすることができるようになりました。

しかしながら、それだけで喜んでいる訳にはいきません。約2万点にものぼる蔵書などを、整理分類しなければならないという膨大な作業があります。

今後は、整理できたものを順次、 県立図書館や特に貴重な資料につい ては県立博物館で公開していく予定 です。そして、関連シンポジウムや コンサートも、ずっと和歌山で開催 していく予定です。



左から、インキュナブラ、ベートーベンによる直筆楽譜、図書部看板

※インキュナブラ:西欧で作られた最初期の活字印刷物。15世紀に活版印刷術を用いて印刷されたもの

●松下幸之助シンポジウム~神様の経営と和歌山の精神~ を開催

本県には、世界遺産「高野・熊野」をはじめ、美しい自然や 風土、素晴らしい歴史や文化が数多くあり、そして、このよう な環境の中で、実直で進取の気風に富んだ多くの偉人を輩出し てまいりました。

こうした偉大な先人を広く知ってもらおうと、明治大学の協力を得て、平成23年度から「和歌山県偉人顕彰シリーズ」を開催しています。

これまで、「南方熊楠」「陸奥宗光」「濱口梧陵」「弘法大師空海」「華岡青洲」について紹介してまいりましたが、第6回目となる今回は、「松下幸之助シンポジウム~神様の経営と和歌山の精神~」として、12月17日に東京都千代

田区の明治大学駿河台キャンパスで開催しました。 言うまでもありませんが、松下幸之助氏は、"経営の神様"と言われた「松下電器産業

(現パナソニック)」の創設者です。

シンポジウムでは、まず最初に、パナソニック株式会社(旧・松下電器産業)の松下正幸代表取締役副会長から「松下幸之助創業者との思い出」と題して基調講演をいただきました。幸之助氏の懐かしい写真や生前の映像を交え、家族ならではのエピソードも盛り込みながら、幸之助氏の人物像やその事績についてお話をいただきました。幸之助氏から学んだことは、「人



満席の会場

の話を聞くこと、自ら学ぶこと、素直な心を持つこと」とご紹介いただきました。

続いて、四天王寺大学 曽野洋教授をコーディネーター役に、松下副会長、作家の北康利氏、有限会社伊勢福の橋川史宏社長、明治大学経営学部・大学院経営学研究科の佐々木聡教授、そして仁坂吉伸知事がパネリストとなってパネルディスカッションを行いました。

作家の北氏は幸之助氏を「人間とは何なのか、徹底的につきつめた人」と言い表し、橋川社長は「松下塾主の教えは今の時代にこそ求められている」と述べられ、佐々木教授は「戦後、松下さんの公職追放除外嘆願運動を起こしたのは労働組合。同類の例を挙げることは難しい」と紹介しました。仁坂知事は、「和歌山県は松下さんのような創意工夫に富んだ人を輩出する風土がある。また、松下さんは和歌山県や松下電器だけではなく、日本の国に対して愛情を持たれていた」と話しました。

今回もシンポジウムには、非常に多くの傍聴者が詰めかけ、大変な賑わいとなりました。 県では、今後も県内外を問わず、多くの人に和歌山県の偉大な先人の業績を知ってもらい、和歌山への愛着や興味を抱いてもらうための事業を展開していきます。

●ジャイアントパンダの赤ちゃんの名前が決定

本県の白浜町にある「アドベンチャーワールド」では、 現在、8頭のパンダが飼育されており、中国本土を除け ば世界一の飼育頭数となっています。

その8頭目のパンダは、父「永明(えいめい)」と母「良浜(らうひん)」の間に昨年の9月18日に誕生しています。

そしてこの度、名前を広く一般公募し、全国から5万 6千件を超える応募があった中から、この度「結浜(ゆいひん)」と決定されました。

この名前には、「世界中に広がるパンダファミリーとともに、『過去』から受け継がれる大切なものを次世代へとつないでほしい。そして様々な価値観・文化・言語・種を超えたすべてを『結び』、持続可能な笑顔溢れる『未来』を創ってほしい」という願いが込められています。



12月6日、アドベンチャーワールドのブリーディングセンター屋内運動場で開催された命名セレモニーには、仁坂知事が来賓として出席しました。

知事はお祝いのメッセージの中で、「アドベンチャーワールドに当初パンダを移住させるにあたり、当時、私は通産省の輸入課長としてワシントン条約に基づくパンダの輸入許可を行った。」とパンダとの不思議な縁について触れました。

アドベンチャーワールドには、パンダ以外にも多くの動物たちが暮らしています。機会 をみつけて、訪れてみてください。

●きのくにロボットフェスティバル2016を開催!

きのくにロボットフェスティバルは、子どもたちがものづくりの楽しさを実感し将来ものづくりに携わる人材として活躍することを期待して、平成19年度にスタートしました。そして、全国で予選会が行われ、「子どもたちが目標とする日本一のロボットコンテストにしたい。」、そういう想いをもって開催しています。

今年で第10回目となる記念すべき大会を、12月18日、御坊市立体育館で開催しました。

「全日本小中学生ロボット選手権」には、国内2府9県から予選会を勝ち抜いたチームと本県との友好都市である中国から山東省チームが参加しました。また、県内高校生による「きのくに高校生ロボットコンテスト」も実施、出場各校から多くの応援団や観客が会場に訪れ、選手の皆さんに大きな声援が送られました。

また、競技の合間には、株式会社日立製作所の接客や案内サービスを行うヒューマノイドロボット「EMIEW3(エミュー・スリー)」や富士ソフト株式会社の人型コミュニケーションロボット「PALRO(パルロ)」によるデモンストレーションも行われました。さらに、韓国の企業や大学、全国高専ロボコン優秀チームによる実演なども行われ、最先端のロボットのパフォーマンスに客席からは大きな歓声が上がっていました。

小中高生の競技結果は、以下のとおりです。

◎全日本小中学生ロボット選手権の試合結果

	【小学生の部】		【中学生の部】	
賞	選手名 (敬称略)	学校名	選手・チーム名 (敬称略)	学校名
優勝	林 和生	岐阜市立長良小学校	栢分崚汰郎	舞鶴市立城北中学校
第2位	関本 恭悟	紀の川市立池田小学校	岩倉 光祐	(学法)高田学苑高田中学校
第3位	片田 豊	太田市立仁摩小学校	新免 高浩	神戸市立王塚台中学校
第3位	栢分隆之介	舞鶴市立余内小学校	前田 龍都	田辺市立衣笠中学校
デザイン大賞	唐金 美羽	都城市立沖水小学校	鳥越 誠	都城市立沖水中学校
アイディ大賞	楠 陽正	岩出市立根来小学校	岩倉 光祐	(学法)高田学苑高田中学校
省邛木賞	下村 琴音	京都市立境谷小学校	林 幸輝	板野町立板野中学校
レスキュー大賞	片田 豊	太田市立仁摩小学校	新免 高浩	神戸市立王塚台中学校
イノベーション大賞	山田登輝央	田辺市立芳養小学校	高橋 直人	美濃市立昭和中学校
エンジニアマインド大賞	関本 恭悟	紀の川市立池田小学校	ミゴッタエ バトラー	和歌山県立向陽中学校
ものづくり大賞	須藤 匠	大山崎町立第二大山崎小学校	栢分崚汰郎	舞鶴市立城北中学校
クリエイティブマインド大賞	富岡 獅童	上牧町立上牧小学校	デュアルマ ウンテン	和歌山市立紀伊中学校
アメーシ゛ンク゛大賞	松田 暁	和歌山市立藤戸台小学校	上野 葉留	海南市立下津第二中学校
ト゛リーム大賞	昌子昊太郎	出雲市立荘原小学校	アイ クリエイト スリー	I Create(山東省)
まいど1号大賞	林 和生	岐阜市立長良小学校	前田 龍都	田辺市立衣笠中学校

◎きのくに高校生ロボットコンテストの試合結果

賞	ロボット名	学校名	特別賞	ロボット名	学校名
優勝	DNKXY	県立和歌山工業高等学校	ドリーム大賞	DNKXY	県立和歌山工業高等学校
第2位	KIHOKU α	県立紀北工業高等学校	まいど1号大賞	NA-R	県立和歌山工業高等学校
第3位	NISHIMOTO	県立和歌山工業高等学校			
第3位	NA-R	県立和歌山工業高等学校			



中学生の競技の様子



高専ロボットパフォーマンス

●「わいわい市場」で『和歌山のみかん』『和歌山ジビエ』特集を実施中!

「日本一の生産量を誇る、和歌山のみかん!」の販路拡大のため、様々な手段を用いて販売を進めています。

ふるさと<mark>秘歌山</mark>わしっ市場

そのひとつに、ヤフー・ショッピング内の インターネットショッピングモール"ふるさと和歌 山わいわい市場"があります。

ここでは、安全で美味しいみかんを作り続けているみかん農家さんがたくさん出店しています。

"わいわい市場"では、平成29年2月28日(火)まで、今が旬のみかんを特集していますので、この機会にぜひお買い求め下さい。



もう一つの特集は、「わかやまジビエコーナー」です。

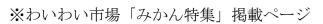
ヤフー・ショッピングを活用する多くの消費者の 方に「わかやまジビエ」を知っていただくとともに、 捕獲したイノシシやシカを地域の貴重な食資源と して活用、消費の拡大を目指しています。



本県では、野生鳥獣による農作物被害が年々増加し深刻化しています。 そのため、イノシシやニホンジカの捕獲に取り組んでいますが、食肉として一部しか利用されていないのが現状です。

そこで、せっかく捕獲したイノシシやシカを、より安全で高品質な食材として出来るだけ無駄なく消費者の皆さんに食べていただこうと、一定の衛生基準を満たした処理施設を認証する「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度」を設けるとともに、イノシシ3等級、シカ2等級に格付をする「わかやまジビエ肉質等級制度」も制定するなど、消費拡大のための様々な施策を行っています。

ぜひこの機会に、わかやまジビエをご賞味ください!



ふるさと和歌山わいわい市場ヤフー・ショッピング店内

[URL] http://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700/

※ふるさと和歌山わいわい市場「わかやまジビエ特集」コーナー内

[URL] http://store.shopping.vahoo.co.jp/waiwai071700/



●フランスから日本のスパイス"山椒"の産地を視察

皆さん、和歌山が日本のスパイス"山椒"出荷量日本一というのをご存じでしょうか。

「山椒は小粒でもぴりりと辛い」ということわざがあるように、日本人にとっては古くから使用されてきた馴染みの香辛料の1つです。

最近、その山椒のパワーに注目が集まっています。もともと、消化器官を刺激し、食欲増進や腸の活性化作用などが知られていましたが、特に注目されているのは、脳の味覚中枢を刺激して旨味や塩味を増幅させる作用で、減塩食など成人病対策の食事への活用が期待されています。



栽培現場視察

また、日本産の山椒に大きな注目が集まっているヨーロッパの一流レストランでは、独特の香りと刺激があり、肉料理以外にもドレッシングやお菓子などに使うことができるユニークな調味料として、シェフやパティシエが好んで使っているというのです。

その産地視察を主目的に、12月6日と7日の日程で、フランスの高級スパイス店オーナーのオリビエ・ローランジェ(Olivier Roellinger)氏とミシュラン星付きシェフ等5名が来県されました。これは、本年2月、県が主催するSANSHOプロモーション事業でパリ店を生産者とともに訪問したことがきっかけです。

山椒の輸出はすでに開始していますが、県では、じゃばらや醤油、日本酒などの生産現場も案内するなど、新たな食材の販路拡大に取り組んでいます。

●ブルネイ・ダルサラーム国から青少年団が来県!

和歌山県では、国際感覚に優れた人材を育成するために、 青少年派遣による交流を実施しています。

そのひとつに、イスラムの文化を持ち、石油や天然ガスの輸出国であり日本の重要な貿易相手であるブルネイ・ダルサラーム国と異文化交流を平成21年からスタートしています。

この度、ヤヤサン高校の青少年団が11月29日(火) ~12月6日(火)の日程で来県しました。

青少年団は、知事との面談をはじめ、県内所在の企業や 工場の視察を行ったほか、稲むらの火の館や世界遺産セン ターの見学、熊野高校や姉妹校の慶風高校との交流、ホー ムステイなど盛りだくさんのスケジュールをこなしました。



新日鉄住金和歌山工場見学



11/30 知事室において

●12月にマレーシアから教育旅行で4校が来県しました!

本県では、教育旅行の誘致に力を入れており、国内からは、年間を通じ多くの小中高生が来県しています。

また、マレーシア、台湾、シンガポールなどのアジア諸国に対しても、教育旅行商談会への参加や旅行会社への訪問を通じ、和歌山県の豊かな自然や風土、ホームステイの魅力を感じる教育旅行を提案し、これまでもお越しいただいています。

こうした中、平成28年12月にマレーシアから 4校計130人が来県し、学校をはじめホームステ イ先の家庭での日本文化の体験や交流など行いまし た。さらに、2月にも1校来県予定となっています。

訪日教育旅行の受け入れは、地域の活性化や生徒



学校での交流の様子



受入家庭での体験

の異文化交流に繋がることが期待されますので、引き続き積極的に誘致をして参ります。

●東京海上日動本店でわかやま物産展を開催!

本県の特産品をより多くの方々に知ってもらい、さらに販売につなげるため、国内外での物産展の開催はもとより、他機関のイベント等を活用し積極的にPRを行っています。

この度、和歌山県商工会連合会と連携して、12月7日から8日の2日間、東京海上日動本店で「わかやま物産展」を開催しました。



大盛況の会場

東京海上日動では、全国各地の産品や観光資源のPRを支援するため、2011年から 各地の物産展を開催しており、和歌山県の開催は今回

わかやま物産展では、梅干し、山椒、ゼリー等の加工品、みかんや柿といった生鮮品のほか、日本酒、梅酒など約150点を販売しましたが、何度も足を運んでくれる方もあり、連日大変な賑わいとなりました。

が初めてとなります。

また、期間中には「きいちゃん」も応援にかけつけ、 本県の産品及び観光資源を知ってもらう良い機会となりました。



きいちゃんもお手伝い

●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)の案内

昨年9月から、より簡単な手続で御寄附いただけるよう、ふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」(http://www.furusato-tax.jp/)からも寄附の申込みが行えるようになっています。

クレジットカードによる 寄附の場合は、申込みとカー ド決済の手続が「ふるさとチョイス」のサイト上で同時に 行えます。

また、1万円以上の御寄附をいただいた方には、次ページ以降に掲載しています38品目の中から2品をお選びいただき、お送りしています。

お礼の品は、プレミア和歌 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、 飲料など選りすぐりの商品となっており、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場合、寄附金額の 1万円を超える商品を選ぶことができますので、大変お得にだるさと和歌山を味わってださます。

なお、1月以降に御寄附をいただいた場合の寄附金控除は、 所得税については平成29年の 税額から、住民税については平 成30年の税額からの控除となります。





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(<u>の</u>	場	合
				_	8

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

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(プレミア和歌山)を御堪能いただきますとともに、引き続き和歌山県を応援してくださいますよう、よろしくお願いいたします。

2品お選びいただけます!

お礼の品-

紀州五代梅の夢想 五代梅・こんぶ梅 各5粒 -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。



2

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とかつおぶしで あっさりとまろやかな仕立てです。



3

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。

【(株)東農園】

【(株)池本商店】

【(株)いなみの里梅園】



紀州五十五万石木箱 550g 木箱入り

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。



みなベセット 福寿梅250g·永遠250g 梅黒酢290ml

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 <熟した南高梅をたっぷり使い、風味 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。



紀州の逸品 百花一粒 まろの梅 500g なんこううめジャム 200g×2本 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 豊かに仕上げた梅ジャムのセットで

【河本食品(株)】

【(株)紀州本庄うめよし】

【紀南農業協同組合】



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

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。



はちみつ仕立て「極」 大粒(4L)の梅干し 12粒

干は、すっぱさを抑えたまろやかな の甘さが互いを引き立てます。



紀州みなべ南高梅 雪どけ 800g(塩分8%)

1粒1粒心をこめて包まれた大粒の梅 味。ジューシーな梅の果肉とはちみつ

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、お子様からこ 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。

【(株)紀和農園プロダクツ】

【(株)勝僖梅】

【ふたばの梅干】

10

11



紀州南高梅 不動の梅 梅干U(うす塩味) 850g

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に支持 されています。この機会にぜひご賞 味ください。



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 茶請けにもビッタリです。どちらも特大 粒の果肉まで柔らかい梅の実です。



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。

【(株)不動農園】

【横山食品(株)】

【(株)伊藤農園】

14



13

大師の水 500ml 24本

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41 m g/L)で、日本茶、紅茶、珈琲、ウイス キーの水割りに好相性です。



なかよし柚香ちゃん

柚香5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 糖度12度以上に仕上げた、100%有 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。



15

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 田みかんジュース「味一しぼり」と、・ 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。

【紀州紀文会(有)】【農事組合法人 古座川ゆず平井の里】

【(株)早和果樹園】 18



16

Wakayama Ginger Ale アソートセット

生姜丸しぼり Wakavama 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種類の味を楽しめ る贅沢なアソートセットです。



牛姜ちっぷす詰合せ 50g 6袋

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。



天狗力餅 20個

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。ふ焼き煎餅で挟んでお召し 上がりください。

【わかやま農業協同組合】

【カフェモコ】

【菓匠 錦花堂】

19

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。日本ではとっても珍しい 「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。

20

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。



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。

【農事組合法人 黒沢牧場】

【(株)小南農園】

【(株)福菱】

22

23

24



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 コンポート房ごとはっさく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肉、むろの柚子には天然ゆずを入れ いをお楽しみいただけます。



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 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めて丁寧にお作りいたしております。 味です。



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 -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 すほのぼのとした、手作りならではの 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。

【(株)ふみこ農園】

【文左】

【紅葉屋本舗】

25

26

27



銀麟の輝 詰合セット

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 |紀州では江戸時代から南蛮国より伝 |太地港で水揚げされた近海産の鯨を 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。



紀州名産 なんば焼 300g 3枚

化粧箱入り

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|仕上げました。 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。



鯨大和煮セット 200g 3個

|使用し、甘辛く昔なつかしい味わいに

【まるとも海産】

【西山蒲鉾店】

【(有)カネヨシ由谷水産】

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 浦産生まぐろ(ビンナガマグロ)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。



紀州あせ葉寿司 儲14個

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 -つ一つ丁寧に手包みました。



イノブタ ハム.ウインナーセット 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

産した新たなイノブタ「イブ美豚」の食 始めた屋台店が発祥。コクがあるの ベ比ベセットです。

34



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

イノブタ「イブの恵み」と自社農場で生 昭和15年、先代が和歌山市高松で に、さっぱりとした味に仕上げました。

【勝浦漁業協同組合】

【(株)笹一】

【(株)イブファーム】

【(有)柏木製麺所】

35



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、

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。



33

昔造り紀州金山寺味噌 600g 2個

純国産の精選した米、大麦、大豆を 米、はだか麦、大豆、白瓜、茄子、生 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。



湯浅醤油詰合せ 手作り醤油生醤油濁り醤 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|南紀熊野灘の海水を汲み上げ、釜で 造生醤油濁り醤720mlと松材の薪で 真正銘手づくり湯浅醤油2本セット詰 合せです。

38



熊野の塩セット 黒潮・梅塩・ゆず塩 各2個 炭塩 1個

煮詰めて天日干しで仕上げた本格的 火入れした手づくり醤油900mlとの正 な手づくり塩です。色々な味をご賞味 下さい。

【川善味噌(株)】

【(株)やまだ】

【(株)角長】

【熊野黒潮本舗】



大吟醸 「熊楠」 720ml

創業者の息子である南方熊楠を記念「山田錦」と「雄町」を丹念に醸し、穏 して製造しました。ふくよかな味と香りやかな吟醸香と、やわらかにふくらむ をお楽しみください。



純米吟醸「紀伊国屋文左衛門

1.8L 化粧箱入り です。



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 米の旨味、キレのある飲み口が特徴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。

【(株)世界一統】

【中野BC(株)】

★お問い合わせ・申込窓口★

 $\mp 640 - 8585$

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 西岡、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☆ $\mp 102 - 0093$

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

<u>イベント情報(1月11日~2月10日)</u>

期間	行事名	場所	問い合わせ先
1/14 1/15	卯杖祭	和歌山市・伊太祁曽神社	伊太祁曽神社 073-478-0006
1/15	隅田八幡神社管祭り	橋本市・隅田八幡神社	隅田八幡神社 0736-32-0188
1/15	天野の御田祭	かつらぎ町・ 丹生都比売神社	丹生都比売神社 0736-26-0102
1/25	初天神	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
1/27	一足早い節分、 豆まき餅まき	那智勝浦町・補陀洛山寺	補陀洛山寺 0735-52-2523
1/28	まぐろ祭り	那智勝浦町・ 勝浦漁港魚市場	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311
1/28	本州最南端の火祭り ・潮岬望楼の芝焼き	串本町・潮岬望楼の芝	串本町観光協会 0735-62-3171
1/29	すいせん祭	由良町・ 県立白崎青少年の家	県立白崎青少年の家 0738-65-2351
2/5	紀州口熊野マラソン	上富田町	紀州口熊野マラソン事務局 0739-47-0550
2/6	お燈まつり	新宮市・神倉神社	新宮市観光協会 0735-22-2840
2/8	針供養	和歌山市・淡嶋神社	淡嶋神社 073-459-0043



本州最南端、望楼の芝焼きとして行われてきたものを、2001年より「本州最南端の火祭り」 風・音・炎の祭典と題して実施しています。

名物「しょらさん鍋」のふるまいや、 「串本節保存会・岬節保存会・トルコ民 俗舞踊団の表演」「餅つき・芋餅販売」 「芝焼き」と、一日楽しいイベントが組 まれています。

自然·風物情報(1月中旬~2月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
1月中旬	巨大張り子の登場	田辺市・川湯温泉	熊野本宮観光協会
			0735-42-0735
1月中旬	「蔵出しミカン」初出荷	海南市・下津町	JAながみね
1 / 1 10			073-482-6131
1月下旬	スターチスの出荷最盛期	御坊市	JA紀州
1 /1 10			0738-22-2480
1月下旬	熊野古道に	田辺市・中辺路町	中辺路町観光協会
1710	コセリバオウレン		0739-64-1470
1月下旬	潮干狩り解禁	那智勝浦町・浦神湾	那智勝浦町観光協会
			0735-52-5311
	ニホンスイセン見頃	串本町・樫野埼灯台周辺	串本観光協会
1 1 7 5			0735-62-3171
1月下旬		由良町·	県立白崎青少年の家
		県立白崎青少年の家	0738-65-2351
0 日 1. 石	□ 亡 ~ クフ Ⅲ 毎⊬ スミ ユン 川 ン´ロ こ	和歌山士、月片	県子ども未来課
2月上旬	県庁で紀州雛がお出迎え	和歌山市・県庁	073-441-2490
	ハウスのいちご狩り始まる	紀の川市・貴志川町	貴志川観光いちご狩り
2月上旬			協会 0736-64-7212
	梅林オープン	みなべ町・	みなべ観光協会
2月上旬		南部梅林、岩代代梅林	0739-74-8787
		田辺市・紀州田辺梅林	紀州田辺観梅協会
			0739-26-9929
2月上旬	バイカオウレン咲き始める	田辺市・熊野古道沿い	熊野本宮観光協会
			0735-42-0735



南部川に沿って広がるなだらかな山 の斜面に見渡す限りの梅林が続いてい ます。

『一目百万、香り十里』と称される程、 名実ともに日本一を誇る南部梅林です。 多くのお客様が訪れます。

~編集後記~

明けましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。皆様に は穏やかなお正月を迎えられたことと存じます。

この時期はどこも同じだと思いますが、各団体の祝賀会などが続き、気がつけば 1月も半ばとなります。年が開けてから3月までは、昔から「1月は行く、2月は 逃げる、3月は去る」と表現されるように、本当にあっと言う間に過ぎていきます。 時間を無駄にしないよう、気を引き締めて務めなければとつくづく思います。

さて本県では、今まさに、10年後の未来を展望した新たな「和歌山県長期総合計画」の策定作業が佳境を迎えています。新年度以降は、この計画に基づいた新政策を展開することで、県民の皆さんに、「和歌山県に生まれ、暮らして本当によかった」と思っていただけるように、また、県外にお住まいの方々にも、ふるさと和歌山に誇りを持っていただけるように、精一杯がんばってまいります。

今年、本誌は10年目を迎えます。引き続き、皆様に和歌山の元気なニュースを お届けいたしますので、ご愛読のほどよろしくお願いいたします。

これから寒さが本格化してまいります。くれぐれも体調にお気をつけいただき、 暖かくしてお過ごしください。本年もよろしくお願いいたします。

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等でお願いします。)

- ■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。



2017 年(平成 29 年)1月 NO.105 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