

和歌山だより

平成29年 5月号
(2017)



和歌の浦の干潟 (和歌山市)

歌聖・山辺赤人に「若の浦に潮満ちくれば潟を無み 葦辺を指して鶴鳴き渡る」と詠まれた絶景は、このたび『絶景の宝庫 和歌の浦』として「日本遺産」に認定されました。万葉の歌人が「このまま持ち帰りたい」と和歌にうたわずにはいられなかった思いを、是非、現地で味わっていただきたいです。

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～P23



和歌山県長期総合計画

和歌山県はこのほど新しい10年間の長期総合計画を作りました。これまでの長期総合計画は、私が知事に就任した実質的に初めの年、2007年1年間県庁をあげて大議論をして作り上げました。この計画に沿って、毎年毎年それぞれの年の新政策を積み上げてきました。その計画最終年は2017年。終了まであと1年を残していたのですが、日本全国が高齢化と人口減少を迎える一方、国際化はますます進展し、猛烈なスピードで技術革新が進む中で、和歌山県の舵取りをもう一度考え直してみようと思っただけで検討を始めたのが、ちょうど1年前でありました。できるだけ多くの県民の皆さんの声を聞こうと県庁の職員が走り回り、それをもとにどのような目標を設定し、それをどう実現するか県庁をあげて議論をしました。これを補うため、県外からもおよそ日本の第一人者と思われる多くの識者に集まってもらって意見を聞きました。

そして議会の議決を経てできたのが新しい長期総合計画です。2017年度から10年間の和歌山県の道しるべとなります。

和歌山県は、公共インフラの遅れや、過去の成功体験への安易な依存などにより、経済が停滞し、若者が多く県外へ流出し、元気をなくしてきました。この間のツケは高齢化の進展等まだまだこれから耐えていかなければならない現実として我々の前に立ちはだかっていますが、ようやく公共インフラも続々整備され、中小企業、農業、観光業などで、新機軸を打ち出し、世界に打って出ようとする若々しい力も育ってきました。和歌山県は再上昇を遂げる条件が整ってきたのです。その中で、80歳現役社会や女性の活躍、子育て環境、教育、健康長寿の向上など県民が力を合わせて実現していくべき未来の和歌山県の姿がたっぷり盛り込まれているのが、和歌山県長期総合計画です。具体的で読みやすく作りしましたので、皆さん一度是非ご覧ください。そして明日のために立ち上がりましょう。



4/9 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。

●和歌の浦と紀州湯浅が日本遺産に認定されました

地域の歴史的魅力や特色を通じて日本の文化や伝統を物語る「日本遺産」(※①)に、和歌浦湾を取り巻く景勝地として知られる和歌の浦と、醤油醸造の発祥の地である紀州湯浅が認定されました。

このたびの認定(※②)は、多くの文化芸術を育んできた和歌の浦の情景と、醤油製造で栄えた湯浅の町並み歴史・伝統が世代を超えて受け継がれてきたことが評価されたものと考えています。

この日本遺産認定を契機に、今まで以上に県内全域に多くの観光客の皆さんにお越しいただけるよう関係市町及び観光関係団体等との協働により、受入体制の整備や認知度向上などの取組を進めてまいります。

絶景の宝庫 和歌の浦

<主な文化財>

和歌山市・・・和歌の浦(国名勝)、紀州東照宮(国重要文化財)
海南市・・・熊野参詣道紀伊路(国史跡)

<ストーリー概要>

潮が引けば干潟が現れ刻一刻と輝きながら変化し、潮が満ちれば一面の海となり、陽光を受けて古い石橋が影を落とす。入り江を取り巻く山の桜が寺社を彩り、潮入りの庭園を新緑が包み、紅葉の峠越しにみる入り江は碧く、風景にとけこんだ町並みに色鮮やかな祭礼行列が練り歩く。ここ和歌の浦の情景は一時として同じではない。このまま持ち帰りたいと万葉歌人は和歌にうたい、和歌の神様がこの地に宿った。そして数多くの文化芸術を育んできた歴史の厚みを湛え、和歌の浦は今も人々を魅了している。



干潟と鳥

<エピソード>

- 1300年前の奈良時代、聖武天皇は、即位の年という特別な機会に、当時「若の浦」と記されたこの地を訪れた。目の前で刻々と変化するながめに感動し、この地の神に祈りをささげ、この風景を末永く守るよう命じた。歌聖・山辺赤人の「若の浦に潮満ちくれば潟を無み葦辺を指して鶴鳴き渡る」という躍動感あ



塩竈神社と不老橋

ふれる情景を見事に描き出した歌が、その当時の天皇の感動を表している。

○豊臣秀吉が紀州攻めの際に古来の景勝・和歌の浦を遊覧し、その名にちなんで北方の岡山に建てた城を和歌山城とし、その城下が和歌山とよばれるようになった。こうして「和歌」の名は、現在の県名にまで引き継がれ、和歌山の誇りとなっている。



静寂の霧中に佇む三段橋



紀州東照宮

「最初の一滴」 醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅

<主な文化財>

湯浅町・・・湯浅町湯浅伝統的建造物群保存地区（国選定）

醤油醸造用具（町有形民俗文化財）

<ストーリー概要>

醤油の起源は、遙か中世の時代、中国に渡り修行を積んだ禅僧が伝えた特別な味噌に始まる。この味噌の桶に溜まった汁に紀州湯浅の人々が工夫を重ね、生まれたのが現在の醤油であるという。

醤油の醸造業で栄えた町並みには、重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子が印象的な町家や、白壁の土蔵が建ち並ぶ。通りや小路を歩けば、老舗醸造家から漂ってくる醤油の芳香が鼻をくすぐり、醤油造りの歴史と伝統が、形、香り、味わいとなって人々の暮らしの中に生き続けている



醤油倉が建ち並ぶ「大仙堀」

<エピソード>

○ 醤油造りの始まりは、遙か中世の時代にまで遡る。鎌倉時代の禅僧覚心かくしんが建長元年（1249）に宋に渡り、径山寺きんざんじなどでの修行の傍ら、径山寺味噌の製法を習得し建長6年（1254）に帰国する。径山寺味噌とは夏野菜を漬け込んで作る



醤油倉の様子

今月の和歌山県政トピックス

なめみそ
菅味噌の一種で、今日ある金山寺味噌の祖である。覚心はこの製法を人々に伝授し、湯浅で盛んに作られるようになった。味噌を造る過程で、野菜から水分が染み出し桶に溜まる。それまでは捨ててしまっていたが、あるとき、その一滴を掬ってなめてみると何ともいえない芳醇な味がする。この旨味に満ちた汁で魚や野菜を食べれば、きっと美味しいに違いないと考えた湯浅の人々は、この汁をもっと作ろうと工夫を重ねた。こうして現在の醤油が生まれたという。

※①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。
- ・ストーリーを語る上で欠かせない魅力溢れる文化財群を地域が主体となって、総合的に整備・活用し、国内・海外へも戦略的に発信していくことにより、地域の活性化を図る。

※②平成29年度日本遺産認定は、79件の申請のうち17件が認定された。

和歌山県内では、平成28年度に「鯨とともに生きる（太地町、新宮市、串本町、那智勝浦町）」が認定されており、今回で認定数は3件となった。

【日本遺産『鯨とともに生きる』の構成文化財が追加認定されました】

平成28年度に日本遺産に認定された「鯨とともに生きる（太地町ほか）」について、構成文化財の追加申請をし、このたび認定されました。

追加認定された構成文化財は、孔島巖島神社の石造物（新宮市）、宇久井半島の山見台跡群（那智勝浦町）、太地角右衛門の墓（太地町）、檜野崎の鯨山見（串本町）など10件です。

平成28年度に認定された構成文化財・・・	19件
このたび追加された構成文化財・・・	10件
合計	29件

●ニュージーランド訪問

知事は、平成33年5月15日～30日にわたり関西圏で開催される、「ワールドマスターズゲームズ2021関西」の準備のために、4月19日（水）～4月23日（日）の日程で、ニュージーランド（オークランド）を訪問し、ワールドマスターズゲームズ2017オークランド大会を視察しました。

オークランド大会では、開会式その他、本県で開催予



鈴木スポーツ庁長官と

定のハーフマラソン、バレーボール及びセーリング（ヨット）の会場や競技の様子を視察するとともに、国際マスターズゲームズ協会（当該大会主宰者）及び国際競技団体等との意見交換を行いました。

陸上競技会場を訪れた知事は、鈴木スポーツ庁長官をはじめとする日本の出場選手選手を激励し、またセーリング会場では大会運営スタッフと意見交換を行い「和歌山の会場は海がきれいで施設も素晴らしいので、ぜひお越しください」と話していました。



セーリング会場にて

●高速道路等の沿道における屋外広告物対策について

本県は今まで、高速道路等の沿道300mの範囲は屋外広告物の設置を原則として禁止してきましたが、広告物が乱立しているのが実態でした。

違法の状態はよくありませんので是正が必要です。また和歌山県を訪れる方の利便性を考えると、案内広告物が設置できない厳しすぎる規制はおかしいのではないかということから、昨年8月より、専門家の意見を聞きながら、周辺の景観と調和しつつ、わかりやすく統一感のある広告物を整備・誘導する方法を検討してきました。

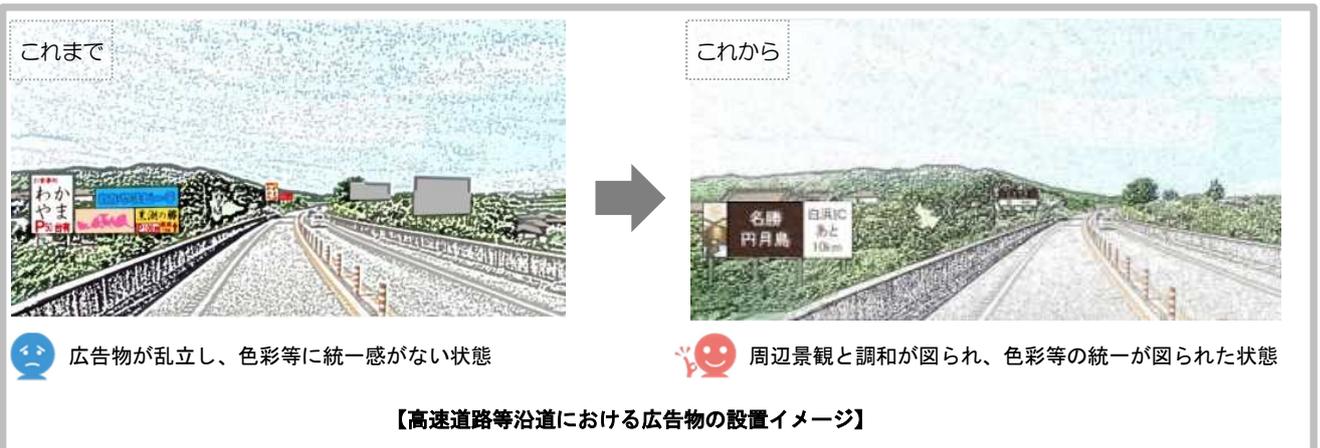
このたび、設置を認める広告物は知事が指定する観光施設や地域特産品等を案内するものに限定し、また規格や色彩に関しても基準を定めました。

今後は、この基準に沿った案内広告物の整備が進められるよう、広告主等への周知を進め、現存する違反広告物に対する是正にも取り組んでいきます。

なお、現存する違反広告物については、市町と協力して基準への適合、又は撤去を求めていきますが、是正に向けた計画性や安全性が確認される場合に限って、平成32年3月31日（新基準施行後おおむね3年後）まで、現状のまま置くことを認めることとします。



【設置が認められる広告物のイメージ】



これまで

これから

🙄 広告物が乱立し、色彩等に統一感がない状態

😊 周辺景観と調和が図られ、色彩等の統一が図られた状態

【高速道路等沿道における広告物の設置イメージ】

●「ジャパン・ゲーミング・ कांग्रेस」でマリーナシティをPR

日本への進出を検討している海外のIR(カジノを含む統合型リゾート)関連事業者や行政関係者等が集まり、日本へのIR導入に向けて議論を交わすフォーラム「ジャパン・ゲーミング・ कांग्रेस」が、5月10日、11日に東京で開催され、知事は、尾花和歌山市長とともに和歌山へのIR誘致についてPRを行いました。



パネル討論の様子

フォーラムには国内外から約500名が出席。知事と市長はパネル討論に参加し、和歌山マリーナシティ(和歌山市)について、関西国際空港から近く、造成済みの人工島ですぐに着工が可能なこと、周辺では海洋レジャーやゴルフなどのスポーツのほか、温泉などが楽しめるリゾート地であることを売り込みました。

本県のIRの候補地は、従来提案していたコスモパーク加太(和歌山市)、旧南紀白浜空港跡地(白浜町)を含む3か所でしたが、知事は、様々な企業に打診した結果、ほぼ100%マリーナシティに関心があることや、こちらからのPRを分散させないために、和歌山マリーナシティに一本化する方針を決定していました。

一方、ギャンブル依存症への不安解消については、課題が残っており、その不安がなくなるまでの間は、カジノを外国人専用とする方針を改めて示しています。

フォーラムを通じて、マリーナシティは地域的には魅力のあるところだという感想を持つ関連事業者が多い中、マリーナシティは規模が小さいため、大きな投資が出来ないから興味が無いという事業者がありました。また、カジノの部分のみ外国人専用とする方法については、事業者の意見が分かれたところです。

今後は、様々な条件を前提に和歌山県に賛同してくれる事業者に対し、話し合いを続けていきたいと考えています。

●和歌山県独自の取組(各種担当者制度など)について

和歌山県では、地域の暮らしや産業などの生の声をお伺いし、その状況を把握し、施策に反映することに努めています。特に、産業振興と災害・復興支援の分野において、全国に先駆けた担当者任命制度を創設し、次のような取組を行っています。

産業別担当者制度等

県では、県内産業の業種ごとに任命された担当職員が、関係企業に意見を伺い、県の施策立案に反映させる「産業別担当者制度」を全国で初めて、平成20年度から実施しています。

県庁は、政策手段は持っていましたが、産業の動向を探る組織がありませんでした。このままでは、どのような政策が必要とされているかが分からないため、経済産業省にある物資やサービス業種別の課が、常にその産業の動向をきちんと把握し、政策手段を持つ局と調整を図りながら、施策立案等を行っていることをモデルとして制度をつくりました。

また、県では、人的余裕がないので、通常業務とは別に、ダブルミッションを持つ産業別担当者として任命することとしました。

なお、産業別担当者を責任者として、企業別担当者も設け、より現場に近いお話を伺えるようにしています。

これとは別に、各振興局（県庁の出先機関）内で、地域別担当者を決め、市町村の職員とはもちろん、地域の方々と意見を交わし、地域の様々な状況の把握に努めています。

さらに、海外各国との観光・経済交流等の対応にあたり、国別に関係各課の担当者を決め、担当国への出張や、情報収集・共有などを行っています。

災害時緊急機動支援隊

県では、平成23年の台風12号による紀伊半島大水害の際に、被災により機能が著しく低下した市町村を支援した教訓から、あらかじめ派遣する職員を任命しておき、災害時に、速やかに被災地に駆けつける「災害時緊急機動支援隊」を平成25年度に創設しています。



支援隊は、被災市町村の被害状況の情報収集や災害対応の支援、県災害対策本部との連絡調整などを行います。

現在の任命要員数は、計720名で、1隊10名の部隊を18隊、1週間交代で4回派遣します。

南海トラフ地震が発生した場合に備え、あらかじめ沿岸18市町を派遣先として定めていたところですが、昨年4月の熊本地震をふまえ、中央構造線断層帯による地震が発生した場合として新たに9市町を追加認定したところです。

災害廃棄物処理支援要員

災害時に発生する瓦礫等は、普段は市町村が処理する一般廃棄物にあたるのですが、これが一度にたくさん発生すると、とても市町村だけでは処理できません。そこで、大量の廃棄物の処理に対応できる産業廃棄物処理事業者と、普段からそれらの事業者とおつきあいのある県が手を組み、市町村の廃棄物処理を支援するというものです。

大規模災害が発生した際には、知事の任命を受けた災害廃棄物処理支援要員と、一般社団法人和歌山県産業廃棄物協会の会員とでチームをつくり、被災市町村に駆けつけ、市町

村の災害廃棄物処理を支援します。

住家被害認定支援

平成23年の紀伊半島大水害の発生当初、被災市町村による住宅等の罹災証明書のすみやかな発行が困難となった状況があり、内閣府から応援にきていただき、住家被害認定のやり方を教えてもらいました。その後、県職員、建築士関係団体の建築士、被災市町村職員で3人一組のチームをつくり、現地に詳しい市町村職員の道案内のもと、他2名が被害認定を行う方式で対応し、被災市町村がすみやかに罹災証明を発行できるようになりました。

それらのことを教訓に、災害発生後、市町村が罹災証明を速やかに交付することができるよう、県では、市町村職員や民間建築士等を「住家被害認定士」として養成しています。災害時には、その認定士と住家被害認定士リーダーに任命している県職員を派遣することで、市町村が行う住家被害認定が円滑に進むような体制を整えています。

●プレミアムフライデーに代わり「ノー残業デー」を推進

知事は、経済産業省と経団連、業界団体が、平成29年2月から始めた「プレミアムフライデー（※）」にいち早く呼応し、プレミアムフライデーを利用する首都圏や京阪神の方々を和歌山県に呼び込むための方針を打ち出しました。

県としては、週末と合わせたプレミアムフライデーの利用で旅行の範囲が広がると考えられるので、今後の働き方改革の推進やプレミアムフライデーの取組の拡大を見据えて、和歌山県に訪れたいくなるようなプランを提案していきたいと考えています。

また、県庁ではプレミアムフライデーをすぐに導入することが難しいため、月1度のプレミアムフライデーの代わりに毎週金曜日を「ノー残業デー」に設定し、3月10日から始めています。

具体的には、「金曜日の夕方にかかる会議を原則開催しない」「週明けに必要な資料作成を原則金曜日に指示しない」などの取組があり、全庁的に、金曜日の定時退庁を呼びかけています。



ロゴマーク

※プレミアムフライデーとは

月末の金曜は、午後3時に仕事を切り上げ、買い物をしたり、土、日と合わせて遠出したりして「生活の豊かさ」や「幸せ」を実感できる生活をしようという取組。

●故工藤敦夫氏のチョウ類標本等の寄贈

このたび、知事と同じ通商産業省（現・経済産業省）出身で、内閣法制局長官を務められた故工藤敦夫氏のご遺族が、故人が生前に収集した国内外のチョウ類の標本や関連書籍等の貴重な資料を和歌山県（県立自然博物館）に御寄贈くださいました。

今回の寄贈は、知事と工藤氏がチョウの採集を通じて親交があったことが縁で、ご遺族からお申し出いただいたものです。また、寄贈品の中には、知事と工藤氏が協力して採集したチョウも含まれています。さらに、書籍には、研究に欠かせない図鑑で、現在絶版となっているものが含まれており、貴重な資料を皆さんにご覧いただくことができます。

今回の寄贈品は種類が多く、同博物館の所蔵品が一層充実することになり、「工藤コレクション」として、近日、企画展示をする予定です。

皆さん、是非、自然博物館にお越しいただき、故工藤敦夫氏が生前、長きにわたり収集された貴重なチョウ類標本等をご覧ください。

【寄贈品の概要】

- チョウ類標本等
- 昆虫関連書籍
- 昆虫関係切手
- 標本棚



知事室にて



ミドリシジミ類の標本



●駐日イスラエル国特命全権大使との知事主催懇談会

イスラエルと和歌山県との観光や産業の分野で交流を促進していこうと、4月23日～4月25日の日程で、駐日イスラエル国特命全権大使のルツ・カハノフ氏が初来県し、4月24日には、知事主催の懇談会に出席し、互いに交流を深めました。

県では、昨年度からイスラエルにおいて旅行博覧会や在イスラエル大使館主催の日本食フェアに梅酒などの県産品の出展や観光地の



懇談会の様子

今月の和歌山県政トピックス

PR等、現地でのプロモーションを促進してきました。また、県では、昨年度から創業をめざす起業家の支援に力を入れており、先進技術の開発などに取り組むベンチャー企業が年間1000以上も創業する「スタートアップ大国」であるイスラエルから、今後、企業支援のノウハウを積極的に学んでいきたいと考えています。

ルツ・カハノフ大使には、このたびの県の名所や県内企業への訪問により、和歌山県の魅力を体感していただけたと思いますので、今後さらに交流を深め、観光・産業の振興について互いに協力してまいります。

●「食博覧会・大阪」に和歌山県ブースを出展

4年に1度、全国各地の食が集う日本最大級の食イベント「食博覧会・大阪」が4月28日から5月7日までインテックス大阪で開催され、本県は独自ブースとして「わかやま紀州館」を出展し、和歌山自慢の“食”を販売・PRしました。

和歌山県ブース「わかやま紀州館」では、初登場となる「ジビエバーガー」や「まりひめかき氷」をはじめ、6事業者が和歌山ならではの商品販売。暖かい陽気と場内の熱気で、和歌山県産品を使用した「ジェラート」を買い求める方の行列ができるなど、大盛況のうちに幕を閉じました。



ふるさとステージの様子

●中国山東省から旅行会社、メディアを招聘

このたび、山東省政府及び山東航空の協力を得て、山東省からの訪問団による県内観光地視察が4月23日～27日までの4泊5日で実施されました。山東省内の旅行会社7社と雑誌等メディア3社が参加のもと、旅行商品の造成やメディアを使った本県への誘客促進を図りました。

これは、平成28年11月に知事が山東省を訪問し、山東省長との会談において、両県省の関係をより強固なものとし、両者の更なる誘客推進のため、和歌山県と山東省相互のファムトリップ（※）を実施することの合意によるものです。

今後も和歌山の魅力を海外に発信し、多くの方に訪れていただく仕組みづくりを進めてまいります。



訪問団のみなさん

※ファムトリップとは

下見招待旅行のことで、観光地などの誘客促進のため、旅行会社、メディア等を対象に現地視察をしてもらうツアーのこと。

●和歌山で地域の店を引き継ぎませんか

過疎地域では後継者不足により商店等の廃業が増え、地域の生活機能やにぎわいの低下が見受けられます。一方、近年、県外からの移住者が過疎地域で起業し、地域活性化に貢献している事例が増えていますが、開業場所の確保や経費の負担が課題となっています。

そこで県では、「事業を続けたいが、後継者がいない」、「移住して新しい事業を始めたい」の声にお応えするため、都道府県としては全国で初めてとなる「わかやま移住者継業支援事業」を始めました。

過疎地域で後継者を求めている事業主と意欲ある移住者とのマッチングや引き継ぎを支援し、また、継業にかかる経費を補助することで、移住者の支援を行うとともに地域活性化を図っていきます。

田舎暮らしにご関心のある皆さん、和歌山で地域の店を引き継ぎ、新しい事業をはじめてみませんか。

●『お国じまんカードラリー2017』実施中

NEXCO西日本と和歌山県がタイアップした『お国じまんカードラリー2017』が平成30年1月8日まで実施中です。

『お国じまんカードラリー2017』とは、和歌山県を含む西日本各府県とNEXCO西日本グループが選ぶ「ごじまん」の観光地やサービスエリアを周遊しながら、『GO! JIMANカード』を収集し、ドライブや観光を楽しんでいただくキャンペーンのことで、カードに付属の応募券を集めて応募すると、抽選で旅行券やご当地産品などが当たります。

和歌山県内のカード設置場所は『水の国、わかやま。』と関わりの深いスポットの中から次の7か所と紀ノ川サービスエリアの計8か所となっています。

◇キャンペーン公式サイト

※URL：http://www.w-nexco.co.jp/drive_porter/driverally/



わかやま産品販路開拓アクションプログラム2017
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～

ものづくり和歌山の販売促進戦略である「わかやま産品販路開拓アクションプログラム2017」を策定しました。

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/061000/homepage/index>

1. 海外販路開拓支援

- 海外へ向けたビジネス展開の支援
 - トップセールスやセミナー、商談会等を実施
 - MOU、MOC等の締結先へのビジネス展開支援
- 専門的な海外展示会への集団出展および個別出展の支援
 - メゾン・エ・オブジェ パリ（フランス）
 - ミラノウニカ（イタリア）など
- 海外展開への相談体制の充実
 - 国際経済サポートデスク相談員による海外ビジネス展開支援
 - 貿易実務講座等の販路開拓セミナー開催 など
- ジェットロ和歌山貿易情報センター誘致による海外ビジネス展開支援
 - 海外バイヤー招聘等による商談会の開催
 - 海外ビジネスに必要な情報の提供 など



メゾン・エ・オブジェ パリ

2. 国内販路開拓支援

- 専門的な国内展示会への集団出展および個別出展の支援
 - 機械要素技術展（東京・大阪）
 - IFFT/インテリアライフスタイルリビング（東京）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、受発注商談会
 - 百貨店との協働による販路開拓等支援
 - 三越伊勢丹との協働によるわかやま産品魅力再発見事業
 - EC市場での競争力強化
 - EC市場で売上拡大等を目指し、シンポジウムや講習会を開催
 - 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
 - プレミアム和歌山の認定・販売促進
 - 首都圏メディア等を活用したPR活動
 - プレミア和歌山パートナーを通じた販売促進 など
- ※参考 認定状況 268事業者 482品目（766商品）
（平成29年4月1日現在）



受発注商談会（和歌山開催）



H28 プレミア和歌山推奨品記者発表内覧会

3. 販路開拓を視野に入れたものづくり支援

- 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
 - わかやま地場産業ブランド力強化支援
- 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

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2017＝

「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2017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/actionprogram2017.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

「水を見る」、「水が創る」など7つのテーマごとに、観光商品の開発、ブラッシュアップ、情報発信を行うとともに、ブランド力や集客力の高い観光資源と組み合わせた新たなゾーニングを行い、集客力の弱い地域への誘導等を展開



(2) 「サイクリング王国わかやま」で和歌山を売り出す

県内全域でのサイクリングロードとサイクルステーション等の整備が進む中、有名自転車メーカーとの連携による展開などにより、県内各地の周遊を図る「サイクリング王国わかやま」の強力な発信とサイクリストの誘客を促進

(3) 「わかやま歴史物語」(歴史・浪漫)で和歌山を売り出す

I 「わかやま歴史物語」

II 周年事業

(4) 「世界遺産」で和歌山を売り出す

I 周遊拡大と魅力の向上

II 情報発信と誘客・周遊促進

III 保全と活用

(5) 「日本遺産」で和歌山を売り出す

日本遺産「鯨とともに生きる」の情報発信のために、「道の駅たいじ」内に拠点となる常設展示コーナーを設置するとともに、勢子舟復元のための調査、設定を行い、さらに案内板の整備やガイドの育成などの受入体制整備やメディア対策など認知度向上の取組を推進

(6) 「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

(7) 「自然の素晴らしさ」で和歌山を売り出す

I 南紀熊野ジオパーク

(8) 「ほんまもん体験」で和歌山を売り出す

I 体験プログラムの魅力発信

(9) 「ほんまもん体験」で和歌山を売り出す

I 富裕層向けホテルの誘致とホテルブランドの活用

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み合わせ、「世界遺産」「女子旅」などのブランド力やマーケットの注目度の高いテーマと、「まだまだ知られていない和歌山の魅力」に関する効果的な情報発信と提案活動

(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）
- ③プレミアムフライデーを活用した誘客（着地型商品の開発・情報発信）
- ④CSR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）
- ⑤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）
- ⑥コンベンション誘致推進（開催支援、誘致活動）
- ⑦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）
- ⑧スポーツ合宿誘致（プロスポーツキャンプの誘致等）
- ⑨南紀白浜空港利用促進（国際インバウンドチャーター便による誘致促進等）
- ⑩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）
- ⑪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

I 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2017
- ②世界最大級観光展「ツーリズムEXPOジャパン2017」の出展

(5) 「海外」から和歌山へ招く

- | | | |
|-------------------------|----------------------|---------|
| I プロモーションの新たな展開 | II アジア | III 欧米豪 |
| IV メディア展開 | V インバウンド体験型観光・教育旅行推進 | |
| VI 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

移動環境の改善と情報発信 など

- (2) 快適観光空間の創造（観光地内公衆トイレ整備補助）
- (3) 二次交通の利便性向上（リムジンバス・アクセスバスの運行）
- (4) わかやまおもてなし県民運動（「わかやまおもてなし宣言」の実施）
- (5) 接遇の向上・人材の育成（おもてなしアドバイザー派遣）
- (6) 「和みわかやま」おもてなしの宿アワード（「和みわかやま」おもてなしの宿アワードの実施）

和歌山県農林水産物・加工食品の販売促進戦略 アクションプログラム2017 ～おいしい！健康わかやま～

県産品の国内外への販路開拓に取り組む「和歌山県農林水産物・加工食品の販売促進戦略 アクションプログラム2017」を策定しました。

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/071700/>



○和歌山県農水産物・加工食品の販売促進戦略

「おいしい！健康わかやま」の魅力発信

- 「おいしい！健康わかやま」イメージ定着戦略
- 県産食材テロワールの発信
- ブランド創出を目指した高級販路の開拓
- JAグループとのブランド向上対策
- 有名百貨店への提案活動
- 外食産業等との連携強化
- 食イベントで消費者へ県産品をPR **Attention!**
- わかやまジビエの推進 **Attention!**
- 「本格梅酒」の消費拡大戦略
- 和（なご）みックスプロジェクトの推進 **Attention!**
- ご当地グルメ（ポンチ・バーガー）の全国発信
- わかやま紀州館の充実強化による県産品PR **Attention!**



有利な販路の開拓

国内編

- 大型展示商談会への出展
- 専門的な展示商談会への出展 **Attention!**
- わかやま産品商談会の開催
- 食品メーカー等とのコラボレーション
- プレミアム和歌山の販売促進 **Attention!**
- 大手卸と連携したプレミアム和歌山の販路開拓 **Attention!**
- ヤフー・ショッピング ふるさと和歌山わいわい市場



海外編

- 果実の新たな市場開拓 **Attention!**
- EUでの新たなブランド形成 **Attention!**
- 海外におけるプロモーション
- 商談機会の創出
- 輸出取組事業者への総合支援



がんばる地域・生産者への支援

- 新わかやま産農産ブランドの構築（国内）
- 新わかやま産農産ブランドの構築（海外） **Attention!**
- オール和歌山で県産品の販売促進
- 試験研究機関との協働 **Attention!**
- HACCP義務化への対応で企業力アップを推進
- 県内の食品関連情報の収集とデータベースの充実



●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)の案内～お礼の品をリニューアル～

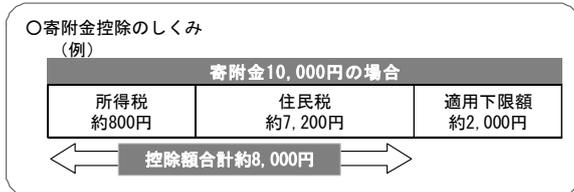
ふるさと和歌山応援寄附は、取組を始めて今年で10年目に入り、お陰をもちまして、延べ約4,300名の皆さんから2億7千万円近くの御寄附と力強い応援メッセージを数多くいただいております。

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、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」、「南紀熊野ジオパークの推進」など御指定いただいた9つの分野で活用させていただいております。

また、御寄附につきましては、郵送や振込みで行うことができますが、クレジットカードで行う場合は、ふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」(<http://www.furusato-tax.jp/>)のサイト上で、簡単に申込みとクレジットカードによる決済を行うことができます。

さらに、皆さまから御好評をいただいておりますお礼の品につきましては、プレミアム和歌山の事業者からさらに協力をお願いし、新たな商品を加えリニューアルしました。特別メニューとして和歌山特産の果物(期間限定)や「熊野牛」もお選びいただけるようになりましたので、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)をご堪能ください。



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

～お知らせ～

ふるさと納税は、多くの自治体が返礼品として贈る地方の特産品が人気を集めています。この度、総務省からすべての自治体に対して返礼品の金額を寄附額の3割以下に抑えるようにとの要請がありました。

このため、和歌山県でも夏頃を目処に制度の見直しをしていく予定となっておりますので、この点にもご留意いただき、引き続き和歌山県を応援していただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

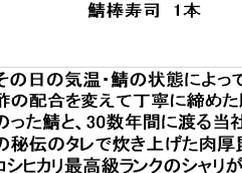
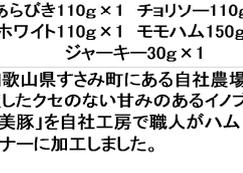
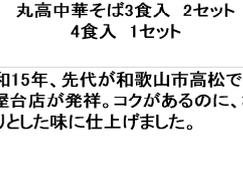
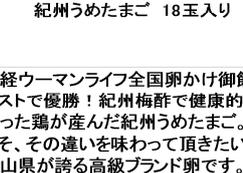
2品お選びいただけます！

お知らせ

お礼の品一覧

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 
<p>紀州五代梅 はちみつ梅 550g 紀州五代梅は、紀州産完熟南高梅をひとつ一つ大切に漬け込み熟成させた塩分10%のはちみつ梅干で五代庵を代表する梅干です。</p>	<p>幸いろいろ 幸梅漬・しそかつお梅 紀州南高梅 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>熊野古道を訪ねて はちみつ入り味梅 紀州南高梅はちみつ味(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)東農園】</p>	<p>【(株)池本商店】</p>	<p>【(株)いなみの里梅園】</p>
<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>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。</p>	<p>みなベセット ふくじゅうめ250g 1個 永遠250g 1個 梅黒酢290ml 1本 人気商品のふくじゅうめ250gと蜂蜜で漬けた永遠250gと那智勝浦の黒酢と南高梅で漬けた梅黒酢がセットになった商品です。 ふくじゅうめは塩分約10%、永遠は塩分約8%。梅黒酢は希釈タイプなので、水で薄めて飲んでください。</p>	<p>紀州南高梅 夢葵 彩の舞 はちみつ梅(塩分約8%)4個・しそ漬梅(塩分約14%)4個 昆布包み梅(塩分約8%)4個・桜葉包み梅(塩分約8%)4個 甘くまろやかな「はちみつ梅」、しその風味豊かな「しそ漬梅」、こんぶ出汁入り調味液で漬けた梅を更に白板昆布で包んだ「昆布包み梅」、はちみつ梅を桜葉で包んだ香り際立つ「桜葉包み梅」、4つのこだわり梅を詰め合わせました。</p>
<p>【河本食品(株)】</p>	<p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	<p>【(株)紀和農園プロダクツ】</p>
<p>7</p> 	<p>8</p> 	<p>9</p> 
<p>はちみつ仕立て「極」 大粒(4L)の梅干し 12粒 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>紀州みなべ南高梅 雪どけ 調味梅干800g(塩分8%) 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います。 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>紀州南高梅 不動の梅 梅干し(うす塩味) 850g 紀州南高梅の中でも、大粒で特に上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)勝僖梅】</p>	<p>【ふたばの梅干】</p>	<p>【(株)不動農園】</p>

<p>10</p> 	<p>11</p> 	<p>12</p> 
<p>自慢の梅干 白龍梅(塩分約12%)430g 和み梅(塩分約5%)430g</p> <p>大切に育てた自家梅園産南高梅を漬込みました。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。どちらもぶつくりと果肉まで柔らかい梅の実です。</p>	<p>うめ・きんかんドリンクセット(まるごと果実入り) うめドリンク10本 きんかんドリンク10本</p> <p>ドリンクの中に「うめ」と「きんかん」の果実をそのまま一個入れました。紀州特産の肉厚な梅と紀州名産の丸きんかんジュースのセットです。</p>	<p>100%ピュアジュース 100%ピュアジュース180ml 10本セット みかん4本 きよみ・不知火・はっさく各2本</p> <p>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。4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>【横山食品(株)】</p>	<p>【アセロラフーズ】</p>	<p>【(株)伊藤農園】</p>
<p>13</p> 	<p>14</p> 	<p>15</p> 
<p>大師の水 500mlペットボトル 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>濃厚みかんジュース・ゼリー詰め合わせ 味ーしぼり200ml 4本 味ージュレ150g 3個</p> <p>有田みかんジュースとゼリー(ジュレ)の詰め合わせです。濃厚なみかんだけを搾り、糖度12度以上に仕上げた「味ーしぼり」。水を一滴も加えずに作った果汁91%の濃厚みかんゼリー「味ージュレ」は、ビンのまま凍らせてシャーベットとしても召し上がって頂けます。</p>	<p>Wakayama Ginger Ale アソートセット 生姜丸しぼり Wakayama Ginger Ale 6本 梅ひと雫 Wakayama Ginger Ale 6本</p> <p>和歌山県産の生姜を丸しぼりし、そのシロップと炭酸を合わせた本格派ジンジャーエールです。生姜特有のピリツとした喉越しや、南高梅をブレンドしたまろやかな味を楽しんでいただけます。</p>
<p>【紀州紀文会(有)】</p>	<p>【(株)早和果樹園】</p>	<p>【わかやま農業協同組合】</p>
<p>16</p> 	<p>17</p> 	<p>18</p> 
<p>生姜ちっぷす詰合せ 生姜ちっぷす50g 6袋</p> <p>和歌山産の厳選された生姜を使用。「ピリツとした味わい」、「パリツとした食感」が楽しめるチップスです。</p>	<p>天狗力餅 天狗力餅20個入</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。ふ焼き煎餅で挟んでお召し上がりください。</p>	<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18個入</p> <p>サクッふわの生地と、優しい甘さのクリームが口溶けの良い「かげろう」と、職人による手作りのもなか生地と、手作業で皮を剥いた柚餡が香り高い「柚もなか」の紀州銘菓セットです。</p>
<p>【カフェモコ】</p>	<p>【菓匠 錦花堂】</p>	<p>【(株)福菱】</p>

			
<p>19</p> <p>柚梅(ゆうばい)セット 古城梅10ヶ入・むろの柚10ヶ入 1組セット</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、手作りならではの味です。</p> <p>【文左】</p>	<p>20</p> <p>本竹皮包み羊羹セット 塩羊羹1本 柚子羊羹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作り上げております。外はパリッと中はしつかりの昔ながらの羊羹2本セットです。柚羊羹はモンドセレクション金賞受賞。</p> <p>【紅葉屋本舗】</p>	<p>21</p> <p>一六一八 実 4個入りセット あらかわの桃×1個 三宝柑×1個 干し柿×1個 温州みかん×1個</p> <p>濃厚で香りの高いあらかわの桃をはじめとした、和歌山産の厳選された果実をしつかりと味を感じて頂けるように仕上げた4種類のアイスです。ぜひ、ご自分へのご褒美にいかがでしょうか。</p> <p>【(株)カワ】</p>	<p>22</p> <p>くろさわ牧場のアイスクリーム ミルク アイスクリーム ミルク 90ml 8個</p> <p>ミルク感あふれる、牧場アイスクリーム。「黒沢牧場のアイスクリーム」のおいしさの秘密は、放牧されている牛の搾りたて牛乳を100%使っていること。牧場にしかできないフレッシュなミルク感を味わってください。</p> <p>【農事組合法人 黒沢牧場】</p>
			
<p>23</p> <p>まるごと田村みかんゼリーセット まるごと田村みかんゼリー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シーで、豊かな甘みが特徴です。</p> <p>【(株)小南農園】</p>	<p>24</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×1 コンポート房ごとはっさく350g×1 わかやまポンチ140g×2</p> <p>和歌山県産の梅甘露煮、温州みかん、八朔、若桃を上品な甘さのジュレで包み込んだ「コンポート」です。フルーツの自然な甘みと味わいをお楽しみください。日本ギフト大賞和歌山賞受賞。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>	<p>25</p> <p>灰干しさんま 灰干しさんま 3L 8尾</p> <p>脂の乗った鮮度の良い魚だけを使用し、紀州伝統の灰干製法で魚の素材を生かし、空気に触れず酸化を抑え旨みを引き出します。無添加で新鮮乾燥の干物です。無添加で安全な商品は、お子様からお年寄りまで食べて頂けます。</p> <p>【(有)西出水産】</p>	<p>26</p> <p>紀州名産なんば焼 紀州名産なんば焼300g 3枚 化粧箱入り</p> <p>紀州地方で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、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>銀鱈の輝 釜揚げしらす・ちりめん山椒 釜揚げしらす130g×2 ちりめん山椒120g×2 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>28</p> <p>海桜鮭もちピンチョウと海の生ハムセット もちピンチョウ鮭 100g×1パック 海の生ハム 50g×3パック</p> <p>100本に数本しか出現しない「もちピンチョウ」。モチモチとした身質のものを「目利き」の技術で選別し、簡単・手間なし・失敗なしの「海桜鮭」の技術で冷凍いたしました。国際線ファーストクラス機内食にも採用されている「海の生ハム」ともにお届けします。</p> <p>【(株)ヤマサ脇口水産】</p>	<p>29</p> <p>鯨大和煮セット 鯨大和煮200g 3個</p> <p>太地港で水揚げされた近海産の鯨を使用し、甘辛く昔ながらの味に仕上げました。</p> <p>【(有)カネヨシ山谷水産】</p>	<p>30</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</p> <p>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>【和歌山県漁業協同組合連合会 勝浦市場】</p>
			
<p>31</p> <p>鯖棒寿司 鯖棒寿司 1本</p> <p>その日の気温・鯖の状態によって塩と酢の配合を変えて丁寧に締めた脂のつった鯖と、30数年間に渡る当社独自の秘伝のタレで炊き上げた肉厚昆布、コシヒカリ最高級ランクのシャリが一対となり絶妙な味わいを醸し出しています。昆布は外さず一緒にお召上がりください。</p> <p>【(株)笹一】</p>	<p>32</p> <p>すさみイノブタ「イブ美豚」 ウインナー・ハムセット あらびき110g×1 チョリソー110g×1 ホワイト110g×1 モモハム150g×1 ジャーキー30g×1</p> <p>和歌山県すさみ町にある自社農場で生産したクセのない甘みのあるイノブタ「イブ美豚」を自社工房で職人がハム・ウインナーに加工しました。</p> <p>【(株)イブファーム】</p>	<p>33</p> <p>和歌山 丸高中華そば 丸高中華そば3食入 2セット 4食入 1セット</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>34</p> <p>紀州うめたまご 紀州うめたまご 18玉入り</p> <p>日経ウーマンライフ全国卵かけ御飯コンテストで優勝！紀州梅酢で健康的に育った鶏が産んだ紀州うめたまご。生でこそ、その違いを味わって頂きたい！和歌山県が誇る高級ブランド卵です。</p> <p>【(有)中田鶏肉店】</p>

<p>35</p> 	<p>36</p> 	<p>37</p> 	<p>38</p> 
<p>金山寺味噌 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>昔造り紀州金山寺味噌 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、大豆を赤種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>湯浅醤油詰合せ 濁り醤油 720ml 1本 湯浅たまり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醤油720mlと松材の薪で火入れた手づくり醤油900mlとの正真正銘手づくり湯浅醤油2本セット詰合せです。</p>	<p>熊野黒潮本舗 塩セット 黒塩・梅塩・ゆず塩 各2個ずつ 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>【川善味噌(株)】</p>	<p>【(株)やまだ】</p>	<p>【(株)角長】</p>	<p>【熊野黒潮本舗】</p>
<p>37</p> 	<p>38</p> 	<p>39</p> 	<p>40</p> 
<p>湯浅醤油詰合せ 濁り醤油 720ml 1本 湯浅たまり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醤油720mlと松材の薪で火入れた手づくり醤油900mlとの正真正銘手づくり湯浅醤油2本セット詰合せです。</p>	<p>熊野黒潮本舗 塩セット 黒塩・梅塩・ゆず塩 各2個ずつ 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>世界一統大吟醸「熊楠」 大吟醸清酒「熊楠」720ml</p> <p>和歌山で生まれた、世界の知の巨人南方熊楠由来の蔵が醸した大吟醸酒です。</p>	<p>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」 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>【(株)角長】</p>	<p>【熊野黒潮本舗】</p>	<p>【(株)世界一統】</p>	<p>【中野BC(株)】</p>
<p>41</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>			

★お問い合わせ・申込窓口★

〒640-858

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☆

〒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(5月下旬～6月中旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
～ 9月末	観光筏下り	北山村	北山村観光センター 0735-49-2324
～ 5/31	ケンケンかつお味覚まつり	すさみ町・ 観光協会加盟店、宿泊施設	すさみ町観光協会 0739-34-3200
～ 12/31	鮎釣り	有田市・有田川町内各地	有田川漁業協同組合 0737-52-4863
5/28	第49回砂まつり大会	白浜町・白良浜	白浜観光協会 0739-43-5511
6/1～	古座川水系鮎漁解禁	古座川町、すさみ町、 串本町	古座川漁業協同組合 0735-72-3800
6/1～	熊野川水系鮎漁解禁	田辺市、新宮市	熊野川漁業協同組合 0735-21-4193
6/1	献湯祭	白浜町・温泉神社	白浜観光協会 0739-43-5511
6/6	6月6日は「梅の日」	田辺市・熊野本宮大社	紀州梅の会事務局 0739-26-9959
6/11	初夏の海辺を楽しもう	田辺市・天神崎	ふるさと自然公園センター 0739-25-7252
6/14	青葉まつり	高野町・金剛峯寺	金剛峯寺 0736-56-2011
6/15	青葉祭	那智勝浦町・ 妙法山阿弥陀寺	妙法山阿弥陀寺 0735-55-0053



5月3日に国内で唯一の観光筏下りの開航式典が開催されています。
筏下りは9月末まで楽しんでいただけます。

自然・風物情報(5月下旬～6月中旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
～ 6月上旬	龍門山キイシモツケ	紀の川市・龍門山	紀の川市役所農業林業振興課 0736-77-2511
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
6月上旬	アロハシャツに衣替え	観光協会、白浜町役場、駅、銀行など	白浜観光協会 0739-43-5511
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
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	スモモの収穫最盛期	田辺市、上富田町	J A 紀南 0739-23-3450
6月中旬	南高梅 出荷ピーク	印南町・集荷場	J A 紀州みなべいなみ 梅部会 0739-72-1174
6月中旬	新ショウガ収穫ピーク	和歌山市	J A わかやま 073-471-3731
6月中旬	「あら川の桃」出荷始まる	紀の川市・桃山町	あら川の桃振興協議会 0736-66-1259



5月から6月にかけて、ホタルとアジサイの関連情報が多くなりますので、次にまとめています。

※ホテル、アジサイに関するもの(5月中旬日～6月中旬)

<ホテル関連>

期間	行事名	場所	問い合わせ先
5/27	ホテル鑑賞の夕べ	日高川町玄子地内	日高川町商工会 0738-23-3434
5月下旬 ～6月下旬	ほたる観賞	広川町下津木・上津木地内	広川町産業建設課 0737-23-7764
5月下旬 ～6月下旬	ゲンジボタル観賞	有田川町内各地	有田川町商工観光課 0737-52-2111 しみず温泉あさぎり 0737-25-1181
6月上旬	ほたる祭り	田辺市龍神村小家	(公社)龍神観光協会 0739-78-2222
6月上旬 ～中旬	玉川峡・根古川・東谷川・ 田原川のホテル	橋本市内各所	はしもと広域観光案内 所 0736-33-3552
6月9日	2017ほたるサミット in 紀の川	粉河ふるさとセンター	2017ほたるサミット in 紀の川実行委員会 0736-77-2511
6/10	ほたる祭	日高川町・ 細野溪流キャンプ場	日高川町商工会 0738-23-3434 細野溪流キャンプ場管 理組合 0736-67-0070
6月中旬 ～7月上旬	玉川峡ほたる	九度山町・玉川峡周辺	九度山町観光協会 0737-83-2019

<アジサイ関連>

5月下旬 ～6月下旬	仁平寺のアジサイ	有田市・仁平寺	有田市産業振興課 0737-83-1111
6月上旬 ～下旬	養翠園のアジサイの見頃	和歌山市・養翠園	養翠園 073-444-1430
6月上旬 ～下旬	和歌山市森林公園の アジサイの見頃	和歌山市・ 和歌山市森林公園	和歌山市農林水産課 073-435-1049
6月上旬	あじさい見ごろ	かつらぎ町・ 花園あじさい園	花園あじさい園 0737-26-0888
6月中旬	あじさい祭り	有田川町・ 吉原若者広場	有田川町吉原あじさい 祭実行委員会 0737-32-3695
6月11日	第11回あじさいまつり	有田川町・石垣尾神社広場	有田川町吉原あじさい 実行委員会 0737-32-3695
6/14	熊野那智紫陽花祭り	那智勝浦町・ 熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
6/18	恋野あじさいまつり	橋本市・ 恋し野の里あじさい園	恋野地区公民館 0736-33-2458

～編集後記～

眞子さまのご婚約というおめでたいニュースが飛び込んでまいりました。和歌山県とご縁のある秋篠宮家の方のご婚約とあって、喜びもひとしおです。

このたびは、誠におめでとうございます。心からお祝い申し上げます。

さて、5月に入り、全国各地で夏日を記録する気候が続いております。春から夏にかけての穏やかで過ごしやすい日々は早くも過ぎ去った感がありますが、まだ朝晩は少し涼しい日が続いておりますので、体調管理にはくれぐれもお気を付けください。

気候のことといえば、もう一つ、平年と比べて数日遅いようですが、沖縄地方、奄美地方が梅雨入りしました。例年、大雨による土砂災害等が全国各地で発生しておりますので、日頃の備えを十分確認しておきたいところです。

さて、表紙やトピックスでも触れていますが、このたび、和歌の浦と紀州湯浅が「日本遺産」に認定されました。ゴールデンウィーク中もこれらの観光地をはじめ、県内の名所にたくさんの方々にお越しいただいたところですが、是非、「日本遺産」に認定された「絶景の宝庫 和歌の浦（和歌山市、海南市）」、「『最初の一滴』醸造醤油発祥の地 紀州湯浅（湯浅町）」や、すでに認定されている「鯨とともに生きる（太地町ほか）」にお越しいただき、その風景や物語を楽しんでいただければと思います、

新体制となり一月余りが経ち、ようやく県庁内の様子も落ち着いてきたように思います。「ふるさと和歌山」のニュースや魅力をお届けする本誌の新編集長として2号目の今号ですが、皆さんにはお楽しみいただけましたでしょうか。

今回は、観光にかかわる話題が多い号となりましたが、これからも観光を含め、県内のさまざまな情報をお届けしてまいりたいと考えますので、ご愛読いただければと思います。

引き続き、和歌山の素晴らしい名所や和歌山ならではの取り組みを紹介できるよう頑張ってまいります。

知事室秘書課長 南木 芳亮

★「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。



2017年（平成29年）5月 No.109

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