

# 和歌山だより

平成29年  
(2017) 9月号



生石高原（紀美野町、有田川町）

標高870mの生石高原では、360度に広がる四季折々の草花に彩られた景色をご覧いただけます。秋には、金銀に輝くススキが織りなす、幻想的な風景が見ごろとなります。

## 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～P17
4. ふるさと歳時記…………… P18～P19



## 2つめの就活サイクル

毎年春から夏にかけて大学生が就職活動として企業訪問をしている姿がテレビなどで報じられます。この時期になるとぼさぼさ頭の男子学生もきっちり髪を整え、スーツ姿に身をやつし、茶髪の女子学生も黒く髪を染め直して、いそいそと企業に通います。高校生諸君も企業訪問をして自らの気持ちを確認、面接に向かうのです。この就活サイクルは日本が誇るべき労働制度だと思います。採用する方、される方の双方にとってできるだけ良い相手を探そうとする集団見合いみたいな制度ができていますから、大変便利なのです。しかし、こういう便利な制度は主として新卒者を対象としているのであって、一旦就職してしまった人や、一旦会社を辞めた人にとっては、次に就職を決めようとする、えらく大変なことになります。

今の時代、必ずしもすべての人が終身雇用とは限りません。女性で出産子育てを機に職場を離れたが、子供が大きくなったのもう一度職に就きたいと思っている人が随分いるのではないかと思います。定年後、もう一度働きたいと思う人もいるでしょう。また、転職を考える人もいるでしょう。特に県外大学進学率No.1の和歌山県の出身者で大学の近くで就職したけれど、できれば和歌山に帰りたいという人もいます。

でもそういう人に上述のような便利な就活制度はありません。

そこで和歌山県はそれを創ることにしました。第二の就活サイクルの創設です。多くの企業や団体に協力を願って新卒の就活サイクルの終わる9月の後、10月から2月にかけて、企業等に改めて中途採用の求人を出してもらい、それを集めてどんどん宣伝をし、そのための就職イベントなどもどんどん行って、新卒以外の方々が就職を決めやすくする「2つめの就活サイクル」を創ります。

今は準備の真っ最中。何せ世界初の試みですから大変ですが、そのためのキックオフイベント（7月11日）に講師としてきていただいた労働経済学の泰斗、清家篤前慶應義塾大学学長や厚生労働省の幹部からも大いに期待をされています。皆さん乞う御期待。

和歌山県知事 仁坂吉伸



8/28 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。

### ●わかやま結婚・子育て応援企業同盟の発足式を行いました

県では、長期総合計画の重要な施策の1つとして「未来を拓く子どもを育てる環境づくり」を掲げ、結婚を希望する人が皆結婚でき、安心して子育てできる社会の実現に向けて取り組んでいます。

このたび、行政だけではなく、企業や地域も含め、社会全体が一体となった子育て支援を進めるため、9月3日（日）に「わかやま子育て応援シンポジウム2017」を県民文化会館大ホールで開催し、「わかやま結婚・子育て応援企業同盟」の発足式を行いました。

「わかやま結婚・子育て応援企業同盟」とは、仕事と子育てが両立できる社会の実現に向け、行政と企業が連携し、結婚や子育てについての社会気運の醸成を図ることを目的として、結婚・子育てを応援する体制が整っている企業・団体に県が呼びかけ結成した同盟です。

平成29年8月末時点で127団体に参加いただき、発足式では、参加企業を代表して、大洋工業株式会社代表取締役社長 細江美則氏により決意表明が行われました。

続いて、知事がコーディネータを務め、パネルディスカッションが行われました。少子化対策の専門家として関西大学政策創造学部教授の白石真澄氏、働き方改革に先進的に取り組む企業の経営者として島根県 ㈱長岡塗装店 常務取締役の古志野純子氏、「広がれ子ども食堂の輪！全国ツアー」実行委員会代表の栗林知絵子氏をはじめとする有識者や専門家をパネリストとして迎え、仕事と子育ての両立や地域の中での子育ての支援を中心に、子育てに関するさまざまな議論が交わされました。

その後、「尾木ママ」としておなじみの、教育評論家の尾木直樹氏から「子どもも大人も居心地のよい家庭・地域をめざして」をテーマとする記念講演が行われました。時折ユーモアも交えながら、観客と一体感を持たせるスタイルで子どもの育て方、寄り添い方をお話いただきました。

また、1階特設展示室において、「私のじかん」と題した作品展を開催し、子育て中のママたちの活動も紹介しました。

当日は、企業・市町村の関係者、一般参加者あわせて約1,200人のご参加をいただきました。このイベントを新たなスタート地点として、和歌山の子育て環境をより充実させていきます。



わかやま結婚・子育て応援企業同盟の皆さん



パネルディスカッションの様子

●「外国語話せます！関西おもてなしバッジ」の着用をはじめました

県では、外国人観光客に話しかけてもらいやすい雰囲気をつくろうと「外国語話せます！関西おもてなしバッジ」の普及・着用を図る取組をはじめました。

このバッジには、英語や中国語、韓国語それぞれの言葉で「〇〇語話せます」と書かれています。これを着用することで、外国人観光客から、声をかけてもらいやすくしています。



おもてなしバッジと着用例

このバッジは、一般財団法人関西観光本部が、関西を訪れる外国人観光客に対するボランティア活動をより強化するため、今年の7月から配布を始めています。

県では、この活動に賛同し、県内を訪れる外国人観光客へのおもてなし向上のため、県内のホテル・旅館等の宿泊施設、交通事業者、観光事業者、通訳案内士等の皆さんへの普及に取り組み、積極的な着用をお願いしています。

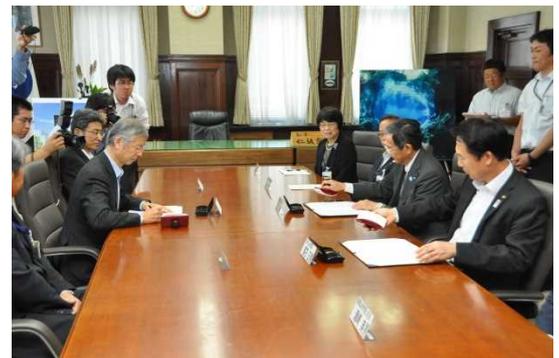
なお、和歌山県内では8月末現在で、県職員107名を含む、約480名の方々から配布希望の申し込みがあり、順次、着用いただいています。

今後も、様々な取組により、外国人観光客へのおもてなしを向上させていきます。

●和歌山県立医科大学薬学部設置に向けて協定を締結しました

8月31日、県、和歌山市、公立大学法人和歌山県立医科大学の3者は、平成33年に開学を予定している県立医科大学薬学部の設置に向けて、連携・協力を目的とする協定を締結しました。

このたびの協定では、県は薬学部の設置に必要な財政的支援と技術的協力を行うこと、和歌山市は県立医科大学に対し、薬学部設置に必要な用地の無償貸与を行うこと、県立医科大学は、県の医療発展に寄与する優れた薬剤師を養成すること、がうたわれました。



協定締結式の様子

薬学部は、メインキャンパスの延べ床面積が約2万6千平方メートルで、体育館や講義室、食堂などが入る5階建ての北棟と、研究室などが入る地上11階、地下1階建ての南棟で構成されており、両棟の3～5階部分を図書室でつなぐ設計です。今後、実施設計に入り、平成31年1月から着工の予定です。

県では、平成28年8月、県立医科大学が医療系総合大学として、地域医療の発展に貢献することや医師、看護師等とのチーム医療に重点を置いた薬学教育を実施すること、さ

## 今月の和歌山県政トピックス

らに、在宅医療や地域包括ケアシステムの担い手としての人材確保などを目的に「和歌山県立医科大学薬学部設置基本計画書」を策定し、開学に向けた準備を進めてきました。

薬学部は6年制で、定員は各学年100人の計600人の計画となっており、「人口流出の抑制」や「まちの賑わい創出」の効果が期待されています。

知事は、「ずっと相談してきたものが形になったのはよいこと。ここで次代を担う薬剤師が育つことを想像すると、和歌山の将来も楽しみだ」と述べています。

今後、3者がより一層、連携・協力し、県立医科大学薬学部の開学を進めていきます。



完成イメージ図

## ●ワーケーション等に関する東京フォーラムを開催しました

平成29年3月に働き方改革実現会議により策定された「働き方改革実行計画」では、従来の在宅勤務だけでなく、サテライトオフィス勤務やモバイル勤務等、多様なテレワーク（※）等を活用することで、さらに働き方改革を推進することとされています。

働き方改革や地方創生の推進などを踏まえ、県では、近年、世界で注目されている情報通信技術を活用し、リゾート地等で働きながら休暇をとるといったワーケーション（※）に関するフォーラムを8月2日に総務省、経済産業省とともに、東京で開催しました。

知事は開会に際し、「和歌山県内では、特に白浜町が東京から飛行機で70分のところにあり、パンダや熊野古道、ゴルフ場もあるワーケーションに最適の場所です」と白浜町を強くアピールしました。

日本マイクロソフト株式会社執行役員常務の織田浩義氏による基調講演に続いて行われたパネルディスカッションでは、東京から白浜町に本社を移したクオリティソフト株式会社の浦聖治代表取締役や、白浜町内のITビジネスオフィスに入居する企業の担当者等が登壇し、実体験を通じた意見が交わされました。ワーケーションの中で、白浜町では仕事終わりに温泉が楽しめること、家族で移住し、ライフを充実させながら十分な仕事ができていること、近くでパンダを観ることができるとともに、日常的に自然にふれあえるため、子育てに良い環境であるなど、白浜町の魅力に触れながら、働き方改革の実施状況について語っていただきました。

今回のフォーラム開催により、参加された多くのICT企業等にワーケーションの魅力と、本県がその最たる適地であることを十分アピールできました。今後も、観光振興、企



フォーラムの様子

業誘致、人材育成等につながり、地方創生の起爆剤となり得るワーケーションの取組をさらに進めていきます。

※テレワーク・・・情報通信技術（ICT）を活用した、場所や時間にとられない柔軟な働き方。

（「tele=離れた場所」と「work=働く」を合わせた造語）

※ワーケーション・・・「work=働く」と「vacation=休暇」を合わせたアメリカ発の言葉。地方やリゾート地などの居住環境の良い場所で、一定期間働きながら休暇を取る等すること。

## ●立入検査等の事前通知の見直しについて

先般、県内の医薬品製造業者による医薬品医療機器法違反の事件が発生しました。

この事件では、立入検査の事前通知が、事業者による違反事実の隠蔽につながったことから、早急に「本県が実施する「立入検査」「検査」「監査」においては、支障がない限り、原則、検査の事前通知を行わない」という方針により、全ての検査等の見直しを行いました。支障というのは、法律の定めで事前通知が義務付けられているケースなどです。

その結果、44の検査等は無通知とするよう変更しました。

見直しを行った立入検査としては、医薬品製造業者等に対する立入検査をはじめ、火薬類販売業者、貯蔵者に対する立入検査、家庭用品品質表示に関する販売事業者に対する立入検査などがあります。

なお、見直した検査等については、要綱等の改正が必要なものがありますので、準備が整い次第、順次、無通知での立入検査等に移行します。

この見直しを通じて、不正行為に対する抑止力を高め、こうした事件の再発を防ぎます。

## ●スタートアップ創出支援チームの取組について

本県は、戦後創業して大企業になった会社等が多く存在するものの、最近の創業件数はそれほど多くない状況にあります。そこで、創業が活発な海外の国や地域のように、創業を促進するネットワークを県内に作り出そうと、平成28年度から「スタートアップ創出支援チーム」を設置しています。



プレゼンテーションの様子

スタートアップ創出支援チームは、創業者の企業経営に深く関わりながら支援を行うハンズオン支援のほか、事業提携や出資などをするもので、現在、投資会社、大企業、証券会社、金融機関、起業家支援機関から26団体が参画しています。

スタートアップ創出支援チームの支援を受けるには、書類審査、個別指導の後、マッチングイベント（プレゼンテーション）において、スタートアップ創出支援チームとのマッ

## 今月の和歌山県政トピックス

チングが成立する必要があります。

このたび、8月29日に平成29年度のマッチングイベントが開催され、9者がプレゼンテーションに臨みました。今後、スタートアップ創出支援チームとの個別協議を通じて、全国展開に向けた支援が行われる見込です。

このイベントで知事は、「現在は、簡単に創業が成功するような時代ではないので、和歌山のアイデアのある人、技術のある人を育てて欲しいと思い、新しい時代の主役である皆様をお願いして集まっていた。今回のマッチングが成功し、皆様と候補者との共同事業が発足して欲しい」と述べています。

今後、スタートアップ創出支援チームの皆さんの協力を得ながら、これからの県経済をリードする新たな担い手の発掘と創業気運を向上させる取組を進めていきます。

## ●DONETを活用した津波予報について

県では、南海トラフ地震に備え、「DONET（ドゥーネット）」と呼ばれる海底に設置された地震津波観測網を活用し、平成27年4月から津波予報を始めています。

これまでは、熊野灘沖に設置されたDONET1の観測情報を利用して、みなべ町から那智勝浦町までの7市町38か所を対象に津波予報を行ってきました。このたび平成28年4月に紀

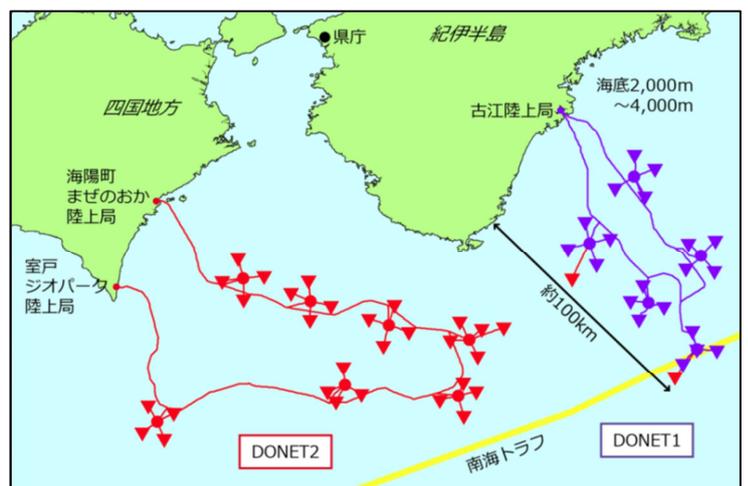
伊水道沖に設置されたDONET2を活用することにより、津波予報の拡充がついには実現し、県内沿岸部の全18市町98か所の津波予測が可能となりました。

この津波予測システムは、国立研究開発法人海洋研究開発機構に出向した和歌山県の若手職員が非常に優秀で、一緒にこのようなシステムを開発してみようとなり、共同研究により作り上げたものです。

津波の実測データに基づく予報は「世界唯一」です。また、観測された水圧や震度から津波の到達時間や高さを予想することから、予報値は極めて正確となります。

沖合で津波を観測した場合は、県内の沿岸市町・消防本部に津波予報を提供するとともに、住民には、緊急速報メール、エリアメールにより避難を呼びかけます。

今後も安心・安全で尊い命を守る和歌山、「災害による犠牲者ゼロ」をめざします。



地震・津波観測監視システム (DONET)

●全プログラムを英語で実施 ～第3回アジア・オセアニア高校生フォーラム～

県内外の高校生と海外の高校生が集い、交流を深める「アジア・オセアニア高校生フォーラム」を7月29日から8月2日の日程で開催しました。

このフォーラムは、県内外の高校生とアジア・オセアニアにある20の国や地域の高校生が、防災や環境、観光・文化など世界共通の課題についての意見交換・プレゼンテーション・文化紹介等を通して、自らを考え、発信、行動することができるグローバル社会で活躍できるリーダーを育成することを目的としています。

フォーラムは、全てのプログラムが英語で実施されています。

フォーラムは、全てのプログラムが英語で実施されています。

国内外から45名の生徒が参加し、和歌山県世界遺産研修ツアーとして、県内の高校生が高野山を英語で案内したり、県内の高校生の家庭がホストファミリーを務める1泊2日のホームステイが行われました。

また、分科会として防災、環境、観光・文化、国際問題、人権・教育などをテーマに議論を交わし、まとめて全体会で発表を行っています。

参加者の皆さんからは、研究課題の討論やプレゼンテーションだけでなく、世界遺産ツアーやレセプションなどの交流を通じて、たくさんの友人をつくり、大いに学ぶことができた有意義なフォーラムであったとの感想がありました。

今後、和歌山が、ますます世界とつながることをめざし発展を続けるために、このフォーラムに参加した高校生の皆さんが、社会を牽引するリーダーとなって活躍されることを大いに期待します。



開会式の様子



海外の皆さんとの交流が図られました

●全国空手道選手権大会が開催されました

全国の小学生から壮年までの空手選手が参加し、第43回全日本空手道連盟剛柔会全国空手道選手権大会が、8月5日と6日、和歌山ビッグホエールで開催されました。

今大会には、日本全国のみならず、海外12の国と地域から約1,000名の選手が参加し、熱戦を繰り広げました。

空手は、平成32年に開かれる東京オリンピックの追加競技に決定したこともあり、国



和歌山ビッグホエールにて

内外からさらに注目が集まっています。

この大会に参加された選手の皆さんをはじめ、和歌山県から、オリンピック出場を果たし、メダルを獲得される選手が現れることを期待します。

### ●道の駅「たいじ」が捕鯨文化の発信拠点としてオープン

8月11日、太地町の玄関口となる森浦地区の国道42号沿いに、道の駅「たいじ」が完成し、開駅式が執り行われました。

開駅式には、県選出の国会議員をはじめ、約130名が参列しました。

道の駅「たいじ」では鯨料理が味わえるほか、物産販売コーナーには地元の海産物や農産物が並び、鯨肉の加工品も豊富に揃います。



町長、来賓の方々によるテープカット

また、電気自動車の充電器や無料の公衆無線LAN、町内循環バスの停留所などが備えられており、観光で訪れる方に便利な施設となっています。

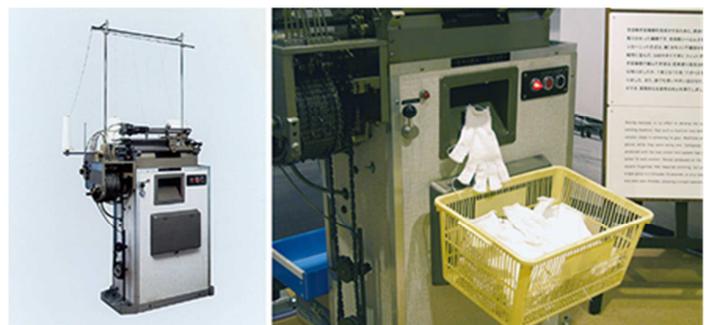
さらに、道の駅の開駅と合わせて、建物の一面に日本遺産「鯨とともに生きる」のメイン情報発信拠点が開設されました。ここでは、熊野灘の捕鯨文化に関するアニメーションの放送や、道の駅から認定資産を含めた観光スポットへの道順などを紹介したパネルが展示されており、日本遺産「鯨とともに生きる」の世界を味わっていただけます。

三軒町長は「町にとって、食や観光の大きな起爆剤になると確信している。特にトイレは日本一きれいです」と述べ、来賓の二階自民党幹事長は、「鯨は一つの観光資源。多くの人を喜ばす施設になるよう、みんなでこの駅を守る、発展させていくという気概で頑張っていこう」と呼びかけました。

日本遺産認定を機に盛り上がりを見せる太地町に一度訪れてみてはいかがでしょうか。

### ●(株)島精機製作所の「全自動手袋編機(角型)」が機械遺産に認定!

一般社団法人日本機械学会が主催する2017年度機械遺産に、株式会社島精機製作所の「全自動手袋編機(角型)」が認定され、8月7日、東京大学 情報学環・福武ホールで表彰式が行われました。



機械遺産に認定された「全自動手袋編機(角型)」

機械遺産は、日本機械学会が平成19年6月に創立110周年を記念して設けた制度で、

歴史に残る機械技術関連遺産を大切に保存し、文化的遺産として次世代に伝えることを目的として認定されています。

この機械遺産には、2017年度までに90件が認定されており、活版印刷機や札幌市時計台の時計装置、自動改札機、ウォシュレットGなどが認定されています。

「全自動手袋編機（角型）」は、それまで手袋の製造が手動機か半自動機が主流であった時代に、指先の編み始めから各指のつなぎ、手のひら、手首までを一体化して編むという全自動の手袋編機を、昭和39年に株式会社島精機製作所の島正博氏（現 代表取締役会長）が開発したものです。

この機械の登場により、機械操作の人数も大幅に削減可能となり、製造の所要時間が短縮され生産性が大幅に向上しました。その技術は、現在の無縫製ニットウェアを編成するホールガーメント横編機へとつながっています。

なお、本機は現在、和歌山市本町のフォルテワジマ内にあるフュージョンミュージアムに保存されており、一般見学（無料）も可能となっています。

和歌山県を代表する企業の技術がこのような形で表彰されることは、大変喜ばしいことです。

## ● 「紀州金山寺味噌」が地理的表示保護制度に登録されました

このたび、農林水産省が行う地理的表示保護制度に、和歌山県産品として初めて「紀州金山寺味噌」が登録されました。

地理的表示保護制度は、平成27年6月に国が運用を開始した制度で、地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その品質等の特性が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を、知的財産として保護するものです。登録されれば、GI

(Geographical Indication) マークを表示することになり、この表示によりブランド価値が高まり、海外等でのブランド保護にも大変有効となります。

今回の登録は、全国で39番目となり、「味噌」としては、全国初の登録となります。同登録の産品には、神戸ビーフや夕張メロンなどがあります。

金山寺味噌は鎌倉時代に中国から持ち帰られた味噌の製法を起源とする説が有力で、保存食として由良町興国寺の僧、覚心によりその製法が伝えられ、今なお伝統食として、県内で醸造され続けています。



おいしそうな「紀州金山寺味噌」



GIマーク

●「和田勇シンポジウム～東京にオリンピックを呼んだ男～」を開催します

平成30年2月24日（土）13時30分から、東京の明治大学で、「和田勇シンポジウム～東京にオリンピックを呼んだ男～」を開催します。

県では、和歌山県偉人顕彰シリーズとして、平成23年からシンポジウムを開催しており、第7回となる今回は、1964年の東京オリンピック実現に向けて各国に協力を要請し、開催に大きく貢献した「和田勇」の功績を顕彰します。氏の功績を広く全国の方々にPRするとともに、2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会に向けて、機運の醸成を図るシンポジウムになると考えます。

是非、皆さまのご参加をお待ちしております。



シンポジウムのチラシ

◇開催日程等

【日 時】	平成30年2月24日（土） 13:30～16:30（開場 12:30）
【場 所】	明治大学 駿河台キャンパス アカデミーコモン3階 アカデミーホール （住所：東京都千代田区神田駿河台1-1）
【内 容】	■基調講演 高杉 良 「東京オリンピック（1964年）を成功させた男」 ◆パネルディスカッション 〈パネリスト〉早田卓次、二宮清純、萩原智子、後藤光将、仁坂吉伸 〈司会兼コーディネーター〉須磨 佳津江
【申込方法】	電話またはホームページからお申込みください。 （事前予約制、全席自由、先着1,000名、参加無料） <b>※手話通訳あり（別途申込み不要）</b>
【申 込 先】	明治大学リバティアカデミー事務局 TEL 03-3296-4423 URL <a href="http://academy.meiji.jp">http://academy.meiji.jp</a>
【問合せ先】	和歌山県文化学術課 TEL 073-441-2052

## ●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)のお礼と御案内

ふるさと和歌山応援寄附の取組に多数の皆様のご理解とご賛同をいただき誠にありがとうございます。

お陰をもちまして、平成28年度は1,876名の方から約5,143万円の温かいご寄附を賜りました。

また、心温まる力強い応援のメッセージも多数いただきました。厚く御礼申し上げます。

お寄せいただいた寄附金は、平成29年度以降の事業に活用させていただきます。

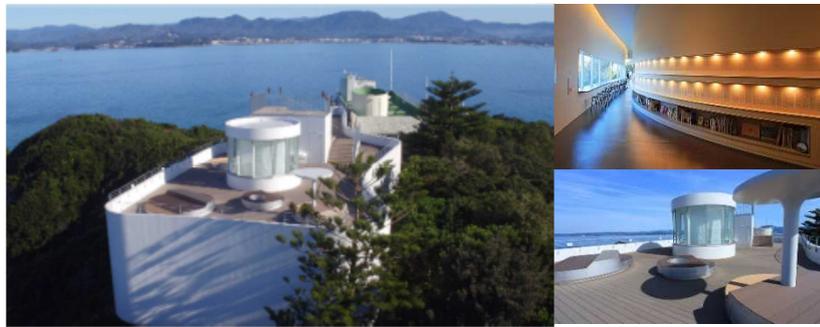
なお、平成27年度にいただいた寄附金を次の平成28年度事業に活用させていただきましたのでご報告申し上げます。

### <平成28年度寄附金活用事業実績報告>

#### 1. 南方熊楠記念館(白浜町)の整備 [寄附金の活用額 7,516千円]

平成29年3月19日、南方熊楠記念館の新館が完成し、リニューアルオープンしました。

皆様、ご協力ありがとうございました。ぜひ一度、生まれ変わった南方熊楠記念館にお越しください。



↑左から南方熊楠、南方熊楠記念館新館、展示室前通路、屋上展望デッキ

※事業完了に伴い、使途「南方熊楠記念館(白浜町)の整備」の寄附金の募集を終了しました。

#### 2. 世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の保全や活用 [寄附金の活用額 6,900千円]

熊野参詣道や高野参詣道等の復旧や修繕・維持管理のために活用させていただきました。

【修繕前】



←空風  
火水輪  
地輪→



【修繕後】



左図：落石により分断された

61町石の空風火水輪と地輪

右図：接合修復後の61町石

#### 3. 学校図書館や県立学校の蔵書の充実 [寄附金の活用額 2,400千円]

##### ○県立図書館の蔵書の充実 [1,200千円]

和歌山県立図書館の蔵書充実の全事業費62,489,000円の一部として活用させていただきました。なお、本事業全体で、県立図書館本館(和歌山市)は16,121冊、紀南分館(田辺市)は5,449冊の蔵書を充実させました。

##### ○県立学校の図書 of 充実 [1,200千円]

県立学校29校の図書購入費の一部として活用させていただきました。

4. わかやまの美しい海づくり [寄附金の活用額 2,100 千円]

和歌山県の海水浴場の整地や海岸保全施設の修繕に活用させていただきました。



左図：整備中の白良浜海水浴場  
右図：整備後の状況  
(白浜町)

5. わかやまの文化財の保護 [寄附金の活用額 2,400 千円]

宝来山神社(かつらぎ町)の保存・修理や旧西村家住宅(新宮市)の保存・整備のために活用させていただきました。



左図：宝来山神社(かつらぎ町)  
右図：旧西村家住宅(新宮市)

6. 大切なふるさとの森を守り育てる [寄附金の活用額 2,400 千円]

松食い虫被害防止対策として、和歌浦天満宮周辺での薬剤の地上散布及び串本町の橋杭海水浴場近辺での薬剤の樹幹注入を行うために活用させていただきました。



左図：薬剤の地上散布  
和歌山市(和歌浦天満宮周辺)  
右図：薬剤の樹幹注入：  
串本町(橋杭海水浴場近辺)

※「がん対策の充実」、「地元企業への就職を促進する奨学金返還支援制度の創設」、「わかやまのナショナル・トラスト」を用途として指定いただいた寄附金については、ふるさと和歌山応援基金に積立て、平成29年度以降に活用させていただきます。

本年も引き続き、ふるさと和歌山応援寄附を通じて和歌山県を応援していただきますようお願い申し上げます。

制度の詳細につきましては、「ふるさと和歌山応援サイト」をご覧ください。寄附申出時に公表に同意していただいた方の応援メッセージ等を掲載していますので、併せてご覧ください。

[ふるさと和歌山応援サイト](#)

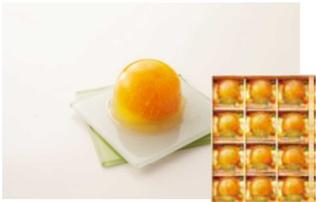
検索

1品お選びいただけます！

## お礼の品一覧

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 
<p><b>紀州五代梅</b> 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>【(株)東農園】</p>	<p><b>幸いろいろ 幸梅漬・しそかつお梅</b> 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>【(株)池本商店】</p>	<p><b>熊野古道を訪ねて はちみつ入り味梅</b> 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)いなみの里梅園】</p>
<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p><b>紀州五十五万石木箱</b> 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>【河本食品(株)】</p>	<p><b>みなべセット</b> 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と蜂蜜で漬け込んだ永遠250gと那智勝浦の黒酢と南高梅で漬け込んだ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>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	<p><b>紀州南高梅 夢葵 彩の舞</b> 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>【(株)紀和農園プロダクツ】</p>
<p>7</p> 	<p>8</p> 	<p>9</p> 
<p><b>はちみつ仕立て「極」</b> 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)勝倍梅】</p>	<p><b>紀州みなべ南高梅 雪どけ</b> 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><b>紀州南高梅 不動の梅</b> 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こ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>10</p> 	<p>11</p> 	<p>12</p> 
<p><b>自慢の梅干</b> 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><b>100%ピュアジュース</b> 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><b>大師の水</b> 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><b>Wakayama Ginger Ale アソートセット</b> 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><b>生姜ちっぷす詰合せ</b> 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><b>天狗力餅</b> 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><b>紀州銘菓かげろう・柚もなかセット</b> 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>20</p> 	<p>21</p> 
<p><b>柚梅(ゆうばい)セット</b> 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います。文左の郷土菓子は種々の材料がよ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 style="text-align: right;">【文左】</p>	<p><b>本竹皮包み羊羹セット</b> 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おしております。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。柚羊羹はモンドセレクション金賞受賞。</p> <p style="text-align: right;">【紅葉屋本舗】</p>	<p><b>一六一八 実 4個入りセット</b> 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っ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 style="text-align: right;">【(株)カワ】</p>
<p>22</p>  <p><b>くろさわ牧場のアイスクリーム ミルク</b> 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 style="text-align: right;">【農事組合法人 黒沢牧場】</p>	<p>23</p>  <p><b>まるごと田村みかんゼリーセット</b> 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ーシーで、豊かな甘みが特徴です。</p> <p style="text-align: right;">【(株)小南農園】</p>	<p>24</p>  <p><b>フルーツコンポートセット</b> 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 style="text-align: right;">【(株)ふみこ農園】</p>
<p>25</p>  <p><b>灰干しさんま</b> 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 style="text-align: right;">【(有)西出水産】</p>	<p>26</p>  <p><b>紀州名産なんば焼</b> 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 style="text-align: right;">【西山蒲鉾店】</p>	<p>27</p>  <p><b>銀鱗の輝 釜揚げしらす・ちりめん山椒</b> 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 style="text-align: right;">【まるとも海産】</p>

<p>28</p> 	<p>29</p> 	<p>30</p> 
<p><b>海桜鮭もちピンチョウと海の生ハムセット</b> 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」とともにお届けします。</p> <p>【(株)ヤマサ脇口水産】</p>	<p><b>鯨大和煮セット</b> 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><b>紀州勝浦まぐろCAN(マグロ経済学シリーズ)</b> 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>【和歌山県漁業協同組合連合会 勝浦市場】</p>
<p>31</p> 	<p>32</p> 	<p>33</p> 
<p><b>鯖棒寿司</b> 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のった鯖と、30数年間に渡る当社独自の秘伝のタレで焼き上げた肉厚昆布、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召し上がりがください。</p> <p>【(株)笹一】</p>	<p><b>すさみイノブタ「イブ美豚」ウイナー・ハムセット</b> 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」を自社工場で職人がハム・ウイナーに加工しました。</p> <p>【(株)イブファーム】</p>	<p><b>和歌山 丸高中華そば</b> 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>35</p> 	<p>36</p> 
<p><b>紀州うめたまご</b> 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><b>金山寺味噌</b> 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><b>昔造り紀州金山寺味噌</b> 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>37</p> 	<p>38</p> 	<p>39</p> 
<p><b>湯浅醤油詰合せ</b> 濁り醤油 720ml 1本 湯浅たまり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醤油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2本セット詰合せです。</p> <p>【(株)角長】</p>	<p><b>熊野黒潮本舗 塩セット</b> 黒塩・梅塩・ゆず塩 各2個ずつ 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><b>世界一統大吟醸「熊楠」</b> 大吟醸清酒「熊楠」720ml 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>【(株)世界一統】</p>
<p>40</p>  <p><b>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」</b> 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>41</p>  <p><b>有田みかんスパークリングワインセット</b> 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 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](mailto: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(9月中旬～10月上旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
9月中旬	南紀白浜フラフェスティバル	白浜町・白良浜海水浴場	白浜町温泉旅館協同組合 0739-42-2215
9月中旬	空の日フェスタ	白浜町・南紀白浜空港	南紀白浜空港管理事務所 0739-42-2348
9月中旬	お逮夜ナイトウォーク	高野町・総本山金剛峯寺	高野町観光協会 0736-56-2468
9月中旬	三輪崎八幡神社例大祭 (鯨踊り)	新宮市・三輪崎八幡神社	新宮市観光課 0735-23-3333
9月中旬	高芝の獅子舞	那智勝浦町下里	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311
9月中旬	勝浦八幡神社例大祭	那智勝浦町・勝浦八幡神社	那智勝浦町観光産業課 0735-52-6543
9月中旬	筆供養	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
9月下旬	日前神宮・国縣神宮例大祭	和歌山市・日前宮	日前神宮 073-471-3730
9月下旬	献湯祭	田辺市・熊野本宮大社	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
10月上旬	印南祭	印南町・印南漁港 他	印南町観光協会 0738-42-1737
10月上旬	御坊祭	御坊市・小竹八幡神社	小竹八幡神社 0738-22-0089
10月上旬	弁慶まつり	田辺市・鬮鶏神社 他	弁慶まつり実行委員会 0739-22-5064
10月上旬	泣き相撲	海南市・山路王子神社	山路王子神社 073-494-0455
10月上旬	笑い祭	日高川町・丹生神社	日高川町企画政策課 0738-22-2041
10月上旬	みかん祭り	海南市・橋本神社	橋本神社 073-494-0083
10月上旬	まちなかキャンドルイルミネーション・ 竹燈夜	和歌山城とその周辺	竹燈夜実行委員会事務局 073-435-1234
10月上旬	よみさし祭	岩出市・大宮神社	大宮神社 0736-62-2433
10月上旬	クエ・フェア	日高町・ 産湯海水浴場駐車場	クエの町づくり推進実行 委員会 0738-63-3611
10月上旬	隅田八幡宮の秋祭 「担ぎだんじり」	橋本市・隅田八幡神社	隅田八幡神社 0736-32-0188
10月上旬	「樽みこし」 飛鳥神社秋の例大祭	太地町・飛鳥神社	飛鳥神社 0735-52-1646

自然・風物情報(9月中旬～10月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
9月中旬	彼岸花が開花 県内各所	有田川町・久野原地区	有田川町商工観光課 0737-52-2111
9月中旬	あらぎ島で稲刈	有田川町・あらぎ島	有田川町ふるさと開発公社 0737-25-0221
9月中旬	くり拾い	かつらぎ町内観光農園	かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
9月下旬	イセエビ漁解禁	串本町・下田原漁港	和歌山東漁協下田原支所 0735-74-0131
9月下旬	ハギ見ごろ	和歌山市・四季の郷公園	四季の郷公園 073-478-0070
		田辺市・本宮町湯の峰	旅館あづまや 0735-42-0012
9月下旬	関西随一 秋色のススキの草原	紀美野町、有田川町・ 生石(おいし)高原	レストハウス山の家おいし 073-489-3586
9月下旬	極早生温州みかん 出荷始まる	有田市・田辺市	J A ありだ 0737-53-2311
			J A 紀南 0739-23-3450
9月下旬	「落ちアユ」漁解禁	県内各河川	和歌山県内水面漁業協 同組合連合会 0736-66-0477
10月上旬	トビウオ漁最盛期	串本町・串本漁港	和歌山東漁港 0735-62-0080
10月上旬	キイジョウロウホトトギス 見ごろ	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
		すさみ町・佐本地区	すさみ町キイジョウロウホトトギス を守る会 0739-57-0404
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



## ～編集後記～

6年前の9月、紀伊半島大水害により、多くの方々の尊い命や財産が奪われました。本県はその後、県内をはじめ全国の皆さんからたくさんのご支援を賜り、早期に復旧・復興を進めることができました。改めて感謝申し上げます。

この経験から、少しでもお力になることができればと、九州北部豪雨で被災した地域にボランティアバスを派遣しました。9月7日～9日の日程で、福岡県朝倉市へ16名の災害ボランティア活動に熟練した方々が赴き、家屋からの泥出し作業などを行いました。

今後、支援を必要としている自治体に林学職員、土木職員の派遣も行う予定です。

また、9月に入り、『道の駅「たいじ」』が開駅となった太地町では、イルカの追い込み漁が解禁になっています。イルカの追い込み漁というと皆さんは、アメリカの映画「ザ・コーヴ」を思い浮かべる方が多いかも知れません。しかし、「ザ・コーヴ」の内容は、一方的かつ不公平で事実を歪曲したものであったので、本県では、以前から「太地町でのイルカ漁業に対する和歌山県の公式見解」を示してその内容に反論し、イルカ漁業の正当性を主張しています。

皆さん、そんな和歌山県の味方になってくれる映画があるのをご存知でしょうか。

その映画の名は「ビハインド・ザ・コーヴ～捕鯨問題の謎に迫る～」（八木景子監督）と「おクジラさま～ふたつの正義の物語～」（佐々木芽生監督）です。

どちらの映画も、捕鯨に対し中立の視点から描くことで「ザ・コーヴ」が描いた反捕鯨者、団体による一方的な価値観の押しつけなどの矛盾点を浮き彫りにしています。

思わぬ援軍の到来に心強い思いがいたします。

この2作品は、現在、ネット配信や全国の映画館で順次公開されています。

また、太地町の「くじらの博物館」を舞台とした「ボクはボク、クジラはクジラで、泳いでいる」（藤原知之監督）という映画が制作されることになりました。こちらは、実話をもとに、飼育員やトレーナー達が、挫折や希望を伴い、一步一步目標に向かい進んでいく姿を描く青春ストーリーとなっており、来年の夏に公開予定です。

皆さん、くじらの町太地町を舞台とするこれら3つの映画を是非ご覧ください。

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](mailto: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）9月 No.113

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