和歌山県
Wakayama Prefecture

和歌山だより

平成29年
（2017）12月号

仙人風呂（田辺市・川湯温泉）

川を掘れば湯が湧き出ることで有名な川湯温泉の仙人風呂。川底から湧いている源泉に、大塔川の清流を引き入れて適温に調整して入ります。青空・星空を見上げながら入る開放感が好評です。

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～P17

4. ふるさと歳時記・・・・・・・P18～P19

自分のことばっかり

総選挙が終わりました。当選された方々は、有権者に述べた抱負の実現のため、奮闘して欲しいと思います。

総選挙の前、ある町の区長さん達の研修会にお呼ばれした時、参加者のお一人が、「候補者があの党からこの党へ変わるというのが続発しているけれど、皆自分が通りたいだけ。自分のことばっかりやなあ」とおっしゃっていました。それではいけません。政党は、自分たちが理想とする社会を実現するための同志が集まったものであって、自分が地位を得る道具ではありません。

政党同士が争う選挙の場合、どんな政治家でも支持者がいて、支持団体がいて、所属する政党の仲間がいて、そういう人達との同志的結合で今までやってきたのだから、自分に有利だということで彼らを裏切って良いわけがありません。

もっとも、それまでの組織と自分の理想が合わなくなり、対立し、仲間から疎外されたような時は、所属を変えるというようなことも一概には非難できないように思います。

要は、「自分のことばっかり」なのかどうかですが、それは最終的には選挙民が決めることだと思います。

総選挙のような時も、自分のことばっかりの人はいかがとは思いますが、知事や市町村長といった首長を選ぶような場合は、たった一人の人を選ぶわけですから、その人の行動がその地域の住民の生活を直接変えてしまうことになります。したがって、とりわけ、その職を志す人は、「自分のことばっかり」人間ではいけないのは明白です。

自分がなりたい、自分の人生に花を咲かせたいというのではなくて、自分がなることがその地域の人々にとってベストかどうかを、自らに問わなければならないのではないかと思います。和歌山県の行政を預かる立場にある私もいつもそういう気持ちでいなければいけないと思っています。

和歌山県知事　仁　坂　吉　伸

11/27 記者会見室にて

●紀州徳川家ゆかりの文化遺産「南葵音楽文庫（なんきおんがくぶんこ）」を初公開

南葵音楽文庫を見学する知事と関係者

昨年、読売日本交響楽団から本県に寄託された紀州徳川家ゆかりの貴重な西洋音楽関連資料コレクション「南葵音楽文庫（なんきおんがくぶんこ）」のプレオープンセレモニーを、１２月３日、県立図書館において開催しました

セレモニーでは、知事、尾﨑県議会議長、徳川宜子（とくがわ ことこ）紀州徳川家第１９代当主、小林敬和（こばやし ひろかず）公益財団法人読売日本交響楽団理事長、澤和樹（さわ かずき）東京藝術大学学長らが出席し、テープカットが行われました。

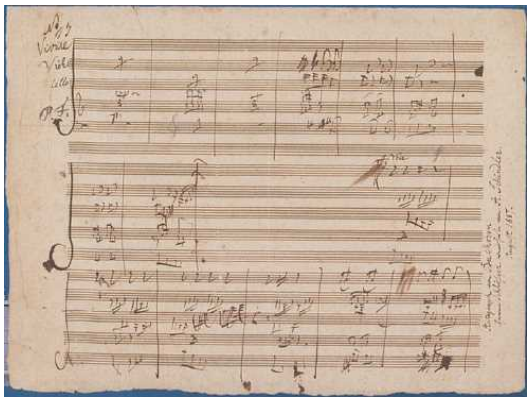
「音楽の殿様」と称される紀州徳川家１６代当主徳川頼貞は、１９１８年、英国留学から帰国して間もなく、日本に西洋音楽を普及させるため、日本初の音楽専用ホール「南葵楽堂（なんきがくどう）」を東京麻布に建てました。有名な演奏家などを招きコンサートを開催しながら、併設した図書部で音楽資料を公開していましたが、このコレクションが後に「南葵音楽図書館」と呼ばれるようになりました。これが、南葵音楽文庫の起源です。

なお、「南葵」とは、「南の葵」で「紀州の徳川」を意味します。

音楽文庫は、関東大震災の後、しばらく行方が分からなくなっていましたが、所在を転々としながら継承され、１９７７年からは、公益財団法人読売日本交響楽団に帰属し、保管されていました。

しかし、読売日本交響楽団は本来、音楽を演ずる方々であり、これらの音楽文庫の整理、活用に十分な時間を割くのが難しい状態のようでした。そこで、本県から、県でお預かりして、南葵音楽文庫として再び顕彰したいと申し出ることにしました。資料の保全や整理を行い公開するとともに、世界にアピールするなど活用させて欲しいと読売新聞社に願い出たところ、快諾をいただき、昨年１２月２日、寄託契約の調印式を行いました。

このことにより、和歌山にいままでなかった紀州徳川家の誇る文化遺産を預かることができるようになりました。それも、県名に「歌」が入った本県にふさわしい、近代日本の音楽の遺産であり、大変名誉なことであると考えています。


ベートーヴェン自筆の楽譜（諸国民の歌）
(C) 慶應義塾大学デジタルメディア・コンテンツ総合研究センター

南葵音楽文庫のコレクションには、ベートーヴェンの自筆楽譜や自筆書簡、ベルリオーズの自筆楽譜、ヘンデルの自筆音楽理論書などの世界で唯一のものをはじめ、バッハ、モーツァルト、シューベルトなど大作曲家の全集楽譜など、音楽に詳しい方でなくても、興味が湧くような品々が揃っています。

これらの資料は全部で２万３３１点に及び、その中でも特に貴重な９８点を県立博物館で保管展示しています。それ以外は、県立図書館で保管し、整理と研究を行いながら、南葵音楽文庫閲覧室で一部を手にとってご覧いただくこともできます。

なお、資料の研究は、美山良夫（みやま　よしお）慶應義塾大学名誉教授を代表とする芸術資源研究所の皆さんの手により進められており、紀州徳川家創設４００周年にあたる平成３１年には、整理が一通り終了する見込となっています。

１２月６日には、読売日本交響楽団の特別講演が県民文化会館で開催され、音楽愛好家や関係者は、南葵音楽文庫創成期の１９２０年以来、９７年ぶりに演奏された序曲「徳川頼貞」をはじめとする数々の楽曲に聴き入っていました。

また、県立博物館での企画展「南葵音楽文庫　音楽の殿様・頼貞の楽譜コレクション」も１月２１日（日）まで開催されていますので、是非皆さんこの機会に、世界的に貴重な徳川家の遺功に触れてみてはいかがでしょうか。

●お求めの事業者向け補助金等を一発検索！「わかやま企業応援ナビ」開設

様々な支援がより検索しやすくなりました

県では、国・県等の散在する産業施策を一発検索できるＷＥＢサイト「わかやま企業応援ナビ」を開設し、１２月５日から運用を開始しています。

「わかやま企業応援ナビ」では、事業者向けの補助金やイベントなどの情報をまとめ、数ある施策の中から状況に合った施策を検索していただけるようになりました。また、これを機に、県内の金融機関や損害保険会社、関係団体などにも施策を宣伝してもらう協力関係を築いており、タッグを組んでこのナビを使った企業訪問活動を積極的に展開していきます。

国、県等の産業施策は、これまで本県のホームページでも掲載し、また、関係企業を訪問し意見を伺う産業別担当者が、紙資料等で事業者の方々に施策を紹介していました。このサイトの開設により、スマートフォンやタブレット端末で見られるうえ、最新情報が随時更新されることになり、大変便利になりました。また、サイトでは、国や県、日本政策金融公庫などの数ある産業施策を「創業・第二創業・事業承継したい」、「商品開発したい」、「事業拡大したい」のほか全１４ジャンルに分類してまとめており、事業者の目的や課題に合った補助金やイベント、相談支援などの情報を素早く取得していただけます。

今後、現場においても、事業者の方々の生の声を伺いながら、様々な産業施策を紹介していきます。より有利な施策を活用した企業支援につなげ、県内事業者の更なる成長を目指します。

●首都圏でプレミア和歌山ＰＲイベントを開催しました

知事とプレミア和歌山パートナー、受賞者の皆さん

県では、農林水産物、加工食品、工芸品などの県産品の中でも特に優れたものを「プレミア和歌山」に認定し推奨してきました。

このたび、プレミア和歌山の魅力を多くの方々に知っていただくため、各種メディア関係者や流通業界で活躍し、強い発信力を持つ方々、約２３０名を招いて、プレミア和歌山を使った料理や工芸品の素晴らしさを体感いただくＰＲイベント（セレモニー・レセプション）を１１月２８日、東京都内で開催しました。

セレモニーでは、知事の挨拶の後、残間里江子プレミア和歌山審査委員会委員長からプレミア和歌山の紹介に続き、プレミア和歌山パートナーのうち、出席された泉麻人（いずみ あさと）氏、クミコ氏、幸田真音（こうだ まいん）氏、鈴木光司（すずき こうじ）氏によるトークが行われました。

続いて、平成２８年度プレミア和歌山審査委員特別賞、奨励賞受賞事業者の皆さんから、それぞれの商品にまつわるエピソードなどを交えた商品のＰＲが行われました。

その後、レセプションでは、わかやまパンダ大使の岡本玲氏のミニトークの後、ホテル料理人によるプレミア和歌山を食材とした料理の試食が行われました。また、会場では、工芸品、産業製品等の展示を行うとともに、「棕櫚たわし作り」の実演や「竹スピーカー」の試聴が行われ、参加者の方々は興味深く説明と音楽を聞いていました。

また、ＰＲイベントに先立ち、プレミア和歌山ＰＲ冊子作成のため、プレミア和歌山パートナーの皆さんと知事がプレミア和歌山の試食や意見交換を行いました。

【Ｈ２８プレミア和歌山審査委員特別賞・奨励賞】

◎特別賞

「髙田耕造商店 紀州産 からだ用棕櫚たわし 檜柄」
（株式会社コーゾー）

※山の管理から製造まで全て地元で行う紀州産の棕櫚（シュロ）を使ったたわしは、とりわけ繊維が繊細でしなやかです。

○奨励賞

「一六一八 実 あらかわの桃」
（株式会社カワ）

「本ノ字饅頭」
（株式会社総本家駿河屋）

「竹スピーカー Ｋａｇｕｙａ」
（ウメダ電器）

今後もＰＲイベントの実施やＰＲ冊子の活用などにより和歌山の優れた品々の魅力を多くの消費者に伝えていきます。

●「みなべ・田辺の梅システム」世界農業遺産フォーラム in 東京を開催しました

開会挨拶を述べる知事

１１月１９日、「みなべ・田辺の梅システム」の世界農業遺産認定２周年を迎えることを契機に、東京都千代田区のイイノホール＆カンファレンスセンターにおいて『「みなべ・田辺の梅システム」世界農業遺産フォーラム in 東京』を開催しました。

これまでも、県やみなべ・田辺地域世界農業遺産推進協議会は、「みなべ・田辺の梅システム」の魅力やこのシステムから生みだされる梅の機能性などの情報発信を積極的に進めてきました。今回は、改めて約４００年もの間この伝統農法を育んできたみなべ・田辺地域の魅力や梅干しの持つ健康増進機能、本格梅酒の効能などを知っていただく取組として、情報発信力の高い首都圏で初めてフォーラムを開催しました。

フォーラムでは、知事挨拶の後、世界農業遺産の取組に深く関わっている武内和彦 東京大学特任教授の講演がありました。武内氏は、みなべ・田辺地域の梅栽培は、森林としてしか使えない傾斜地に、森林に代わるものとして梅林を作るというよく考えられた仕組みだと話しました。次に、歌手で絵本作家のイルカ氏は、自身が出版した絵本「まあるいいのち」と「みなべ・田辺の梅システム」に共通する生物多様性の重要性について話しました。講演の最後には、自身で作詞・作曲した「まあるいいのち」をアカペラで披露し、「みんな一人ずつに大切ないのちがあり、みんなつながっている」というメッセージを送りました。次に、和歌山県立医科大学准教授の宇都宮洋才氏が、身体に良いとされる梅干しの科学的、医学的な研究成果を講演し、梅干しには、胃炎や胃がんの発生につながるヘリコバクター・ピロリ菌の運動能力を抑える物質が含まれていることを紹介しました。

このほか、梅酒ソムリエの金谷優氏による梅酒の飲み方講座が行われ、客席の参加者は、梅酒の楽しみ方について聞き入っていました。

「うめぇ！うめまつり」の様子

また、同時開催した「うめぇ！うめまつり」会場では、紀州南高梅を原料として扱う６つの企業・団体が出店し、梅干しや梅酒の他、梅干しを使った様々な加工品が並べられ、試食や試飲が行われました。

当フォーラムには、約５００人の参加者が集まり、「みなべ・田辺の梅システム」の認識を

深めるとともに、梅や梅製品のおいしさや機能性を知っていただく機会となりました。

今後とも、世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」をＰＲすることにより、梅や梅製品の消費拡大や地域への誘客促進につなげるなど、地域の活性化に取り組んでいきます。

●平成２９年度和歌山県名匠表彰式を開催しました

福形崇男氏との記念撮影

県では、県内の伝統ある貴重な工芸品や生活用品などの製作技能を守り、地域社会における技術文化の向上発展に功績のある方を讃えるため、昭和４９年から「名匠表彰」を行っています。

平成２９年度は、高野町で４５年もの間、位牌文字彫刻を製作されている福形崇男（ふくがたたかお）氏を表彰し、１１月２１日に式典を開催しました。

高野町では、江戸時代初期から代々高野位牌を作り、高野山の寺院等に提供し続けてきた歴史があります。

福形氏は、位牌職人であった父の後を継ぎ、現在に至るまで福形大日堂の二代目として位牌の文字彫刻に携わっています。木地師や塗りの職人から受け取った位牌に戒名を彫り込む作業は、位牌作りの工程の中でも非常に重要な位置を占めています。福形氏は、この作業を一貫して手彫りで行っています。位牌に戒名をひとつずつ手作業で彫り込む福形氏は、全国でも大変貴重な存在です。

高野山へ遺骨の一部を納骨する「骨のぼり」では、遺族が奥の院でお参りをしている間に依頼された戒名を位牌に彫り込み、遺族に渡す必要があります。福形氏は、約１時間から１時間半という短時間で、丁寧かつ正確に文字を彫刻する熟練の技を継承しています。

このような県内に代々伝わる素晴らしい技術文化を絶やさぬよう、今後も顕彰事業をはじめ、様々な施策に取り組んでいきます。

●高野山麓の伝説スポットを巡る「謎解き モバイルスタンプラリー」

高野山麓エリアに点在する真田幸村や弘法大師空海など、歴史的人物に関する伝承・伝説スポットを「謎解き」しながら周遊するモバイルスタンプラリーをただいま実施中です。

このスタンプラリーは、高野山麓エリアへの観光客の誘客促進を図ろうと、県庁の出先機関である伊都振興局の畑早織主事を中心とするグループが考案したものです。

スマートフォンなどの携帯端末を使ってユーザー登録を行い、高野山麓に残る伝承・伝説に関する謎を解きながら、その場所に赴きスタンプを獲得するもので、ゲーム感覚で参加いただけるものとなっています。

ＱＲコード

スタンプを獲得するとポイントがたまり、「高野山宿坊１泊２日ペア宿泊券」や「山荘天の里ディナーペア招待券」、フルーツ狩りなど高野山麓地域ならではの体験とランチがセットになった「高野山麓を満喫！ランチ＆体験ペアチケット」などが当たる抽選に応募することができます。

また、謎解きのテーマは「真田幸村の謎」、「弘法大師空海の謎」、「豊臣秀吉と応其上人の謎」があり、それぞれのストーリーに沿って４～５問の謎を用意しています。

畑主事（中央）とメンバー

これらの謎はとても難しくなっており、歴史や関係する人物に詳しい方でもなかなか苦戦することと思われますので、「スーパーヒント」を用意しています。「スーパーヒント」は、現地周辺にある指定の飲食店、土産物店等を利用することで入手できますので、是非ご利用ください。

このイベントは平成３０年３月２５日（日）まで開催していますので、是非、高野山麓にお越しいただきチャレンジしてみてください。

●平成２９年度麻薬・覚醒剤乱用防止運動わかやま大会を開催しました

大会宣言の様子

全国の薬物乱用の状況は、検挙者数が１万３千人あまりと高止まりしており、本県でも、薬物事犯検挙者数はここ１０年間、他府県に比べ多くなっています。

このため、厚生労働省と都道府県が毎年１０月～１１月の２ヶ月間、全国一斉に麻薬・覚醒剤乱用防止運動を展開し、期間中、全国６都市で、「麻薬・覚醒剤乱用防止運動地区大会」を開催しています。

今回、本県において初めてとなる「平成２９年度麻薬・覚醒剤乱用防止運動わかやま大会」を１１月２３日（木・祝）に開催し、県民の皆さんに対し、薬物の危険性について啓発を行いました。

大会では、主催者の池上直樹 厚生労働省医薬・生活衛生局監視指導・麻薬対策課 麻薬対策企画官や知事の挨拶の後、麻薬・覚醒剤乱用防止に功績のあった方々に対し、厚生労働大臣や和歌山県知事の感謝状の贈呈が行われました。次に、「魂のヴォーカリスト」杉山裕太郎氏による「絆～どん底の中で見つけたヒカリ～」と題した特別講演があり、杉山氏は、自身の薬物乱用の経験から、薬物乱用は、一人で立ち直ることは不可能で、周囲の

理解や支援が不可欠であり、また、環境を変えることも必要であると訴えました。

最後に、県立南部高等学校の平野景士朗生徒会長と橋本駿副会長が、「薬物はダメ。ゼッタイ。」を合い言葉に、薬物乱用のない明るい社会を作ることを決意した大会宣言を行い、大会を締めくくりました。

なお、和歌山県では、平成２４年１２月に「和歌山県薬物の濫用防止に関する条例」を施行し、本県独自の知事監視製品などの規制を行っています。その結果、平成２６年４月には、県内の街頭販売店舗を全滅することができました。引き続き、徹底した規制を行いっていきます。

●第４回「復興計画事前策定」研究会を開催しました

研究会の様子

県では、南海トラフ地震の発生に備え、被災後の復旧・復興に早期に取り組める体制を整えるため、それぞれの市町村において「復興計画」の事前策定を進めてもらうための研究会を立ち上げています。１１月２０日、第４回目の研究会を開催し、知事、石田東生（いしだ はるお）筑波大学名誉教授をはじめとする学識経験者や各市町村の首長の方々、約１００名が参加しました。

石田教授が座長を務める研究会では、これまで出された提言や意見などを踏まえて作成した「復興計画事前策定の手引き（案）」のうち、和歌山県における復興計画事前策定（概要）を示し、復興まちづくりの基本的な考え方や復興計画事前策定の進め方等について、出席者から了承をいただきました。

なお、全国の自治体ではすでに復興計画を事前策定している事例はありますが、市町村とともに県が中心となって復興計画事前策定の手引きを作成し、この手引きを活用して各市町村が復興計画の事前策定をするという取組は、全国で初となります。

手引き案（概要）では、主に復興計画事前策定の手順を示しています。先ず、まちの現状把握と復興計画事前策定対象地区の選定を行った後、対象地区の現状分析とポイントを整理する。次に、復興まちづくりの達成すべき目標を明確にするため、「命を守る」、「暮らしやすさを高める」、「産業を守る」等、各まちづくりの観点を整理し、持続可能なまちが復興できるよう基本的な方針を策定し、続いてこの方針に基づく復興まちづくりパターンを検討します。復興まちづくりのパターンとしては、居住エリアや公共施設の「内陸移転」や現地地盤の「嵩上げ」、防波堤等を越える津波を抑制するために陸側に高く盛り土した道路などを設置する「多重防御」等があり、これらを単独で、あるいは組み合わせて検討した「復興まちづくりイメージ」の事例を作成します。

さらに、地籍調査の推進や復興まちづくりに必要な利用適地の抽出、応急仮設住宅用地

や災害廃棄物処理用地等の広域での調整等、迅速でより良い復興を実現するために、大規模災害の発生前である現在から取り組むべきことも検討し、計画内に盛り込むことで、復興計画の事前決定とします。

今後、年内にこの手引きを作成し、年度内に市町村に配布します。沿岸市町ではこの手引きを活用して、地域の災害リスクに対応するために住民等とよく議論を尽くし、早急に具体的な復興計画を事前策定することとなります。県もこの取組を支援する体制等を整え、引き続き、市町村の復興計画事前策定を支援していきます。

●平成２９年度和歌山県統計大会を開催しました

県では、統計関係者の士気高揚と統計思想の普及啓発を図るため、統計に関して功績のあった方々を顕彰する統計大会を開催しています。

今年は、千野雅人総務省統計局長をはじめ多くの来賓の方々をお迎えし、１１月２０日、和歌山市のホテルアバローム紀の国において開催しました。

大会の様子

大会では、総務大臣、経済産業大臣、厚生労働大臣の各表彰が行われました。

知事式辞の後、安宅和人（あたか かずと）ヤフー株式会社ＣＳＯ（チーフ・ストラテジー・オフィサー）による「“シン・ニホン”ＡＩ×データ時代における日本の再生と人材育成」と題した講演があり、約１５０名の参加者は、興味深く話に聞き入っていました。

なお、県では、あらゆる分野で公的統計などのさまざまなデータの利活用を進め、データから的確に情報を読み解く能力を高めることや、統計思想や科学的根拠に基づく意志決定を普及させることで、産業の発展や地域の課題の解決を図ろうと取り組んでいます。

また、平成３０年４月から「統計データ利活用センター（仮称）」が県内に設置され、総務省統計局及び独立行政法人統計センターによるデータ提供業務が実施されますが、県としても、これに先立ち、データサイエンスの推進や人材育成を柱とする産学官が連携したデータ利活用推進プロジェクトを進めているところです。

●世界民族祭 in 紀美野が開催されました

世界各国の伝統芸能や音楽、民族料理を通して世界を結ぶ、人がつながる祭典、「世界民族祭 in 紀美野」が１１月１１日と１２日、紀美野町文化センターにおいて開催されました。

このイベントは、他民族の相互理解により争いのない平和な世界を築き、子供達が自ら地球を守り、命を育む環境を守っていくための「生きる力」を身につける機会になること、

ミュージカル「少女とフェンリル」出演者の皆さんと知事

そして、地域創生の一環となることを目的として、紀美野町真国宮の「りら創造芸術高校」の生徒達が中心となる世界民族祭実行委員会によって毎年開催されています。

９回目となる今年のテーマは「ＯＮＥＮＥＳＳ！国境を越えて！」で、紀美野町に世界１０か国の民族が集まり、芸術、音楽、舞踊、食などを通して、異文化間、世代間の交流を図り、お互いの民族への理解を深めることと、主催する側の日本人としてのアイデンティティを再確認することを目的として開催されました。

イベントでは、カンボジアから招いた「くっくま孤児院」などによる、世界各国の伝統芸能や地域の音楽、舞踊がステージで発表されたほか、野外ブースでは、約９０店舗で民族料理などが販売され、２日間で約１万人の方々が来場しました。

このような地域おこしや国際交流に大きく寄与するイベントが開催されることは、平成３３年に開催が予定されている「国民文化祭」に向けての県内の文化、芸術の気運醸成につながるものと考えます。

●自然災害に備えて（日高郡美浜町）

県では、平成２３年の紀伊半島大水害や今年１０月の台風２１号などの災害をはじめとする数々の災害に見舞われてきたことや、今後、南海トラフ地震による大規模な災害の発生が予測されていることから、「災害による犠牲者ゼロ」を掲げ、防災・減災対策に取り組んでいるところです。

このたび、日高郡美浜町において、津波避難場所の整備完了と河川工事の着手についての式典が開催され、知事、二階俊博自民党幹事長をはじめとする来賓の方々が出席しました。

松原地区高台津波避難場所全景

＜松原地区高台津波避難場所竣工式＞

南海トラフ巨大地震の津波に備え美浜町が整備した高台津波避難場所が完成し、１１月２３日、現地で記念式典が開催されました。

この高台津波避難場所は、南海トラフ巨大地震が発生した際、松原地区に到達すると見込まれる津波の高さを上回る１５．５メートルの人工高台で、広さが２，４００平方メートルあります。約１３，０００平方メートルの国有地を無償で借り受け、昨年７月から整備を始め、このたび完成しました。

この高台には、町人口の４分の１にあたる約２，０００人の一時避難が可能で、このことにより、美浜町の「津波避難困難地域」は完全に解消されました。

今後は、避難場所への参集について、住民の皆さんがお互いに協力体制を築くことや、

住家の耐震化を進めることで、「災害による犠牲者ゼロ」の実現により近づくものと考えます。

「西川河川整備工事着工を祝う会」の様子

＜西川河川整備工事着工を祝う会＞

過去から懸案となっていた西川河川整備事業が工事着手となったことを祝し、美浜町・西川河川改修事業推進協議会の方々による「着工を祝う会」が、１１月２３日に開催されました。

西川沿川では、以前からたびたび浸水被害があり、地元の方々からも河川整備工事について強い要望をいただいていました。そのような中、平成２７年度の河川整備計画の策定、平成２８年度の詳細設計完了を経て、本年１１月工事着手となりました。

工事では、護岸整備や河床掘削等を行うことにより、近年の最大洪水と同規模の洪水に対し安全に流下させることが可能になり、西川周辺の浸水被害が約５分の１に軽減されます。整備計画では約２０年かけての完成となっていますが、災害はいつ発生するか分かりませんので、できるだけ早急に工事が完成できるよう努めていきます。

●オリンピック４連覇の伊調馨選手がジュニアレスリング教室にやってきました

県レスリング協会では毎年、一流選手、指導者を招き、本県の少年、小・中・高学生のレスリング競技の競技力の向上や競技人口の拡大に努めています。

タックルを受け止める伊調選手

今年は、女性アスリートとしては初となるオリンピック４連覇を果たし、国民栄誉賞を受賞された伊調馨（いちょう かおり）選手を招いて、１２月２日、和歌山ビッグウエーブにおいてジュニアレスリング教室が開催されました。

このような取組により、本県のレスリング競技は、一昨年の和歌山国体で競技別総合優勝を飾り、今年の愛媛国体でも、出場１４選手中１１選手が入賞し、７位という総合成績を残しています。

また、２年後に開催される第３６回全国少年少女レスリング選手権大会の開催地が本県に決定しており、県としても大会の成功に向けバックアップしていきたいと考えています。

レスリング教室では、オリンピック選手の中でも超一流の伊調馨選手とスパーリングができることに興奮気味の子供達が、いつも以上にはしゃぎ、元気に動き回る姿が目立ちました。

●ふるさと和歌山応援寄附（ふるさと納税）のご案内

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。これまで多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。

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。

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ので御利用ください。

○寄附金控除のしくみ
（例）

寄附金10,000円の場合		
所得税 約800円	住民税 約7,200円	適用下限額 約2,000円

控除額合計約8,000円

１２月末までに御寄附をいただきますと、平成２９年の所得税と平成３０年の住民税の寄附金控除を受けることができます。１月以降に御寄付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３０年の税額から、住民税については平成３１年からの控除となりますので、是非お早めにお申し込みください。

また、1万円以上の御寄附をいただいた方には、プレミア和歌山の事業者から御協力をお願いした41品目の返礼品の中から１品をお選びいただきお届けしています。

インターネット限定で、２万円以上の御寄附をいただいた方には、41 品目又は特別メニューとして、和歌山特産の熊野牛をお選びいただけますので、和歌山県が誇る優良産品（プレミア和歌山）を是非御堪能ください。

ふるさと和歌山応援寄附についての詳細を、和歌山県のホームページ上の「ふるさと和歌山応援サイト」に掲載していますので、是非ご覧ください。

これからも、ふるさと和歌山応援寄附に御協力いただきますよう、お願い申し上げます。

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

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

お礼の品一覧

１品お選びいただけます！

1	2	3
紀州五代梅	**幸いろいろ　幸梅漬･しそかつお梅**	**熊野古道を訪ねて　はちみつ入り味梅**
はちみつ梅　550g	紀州南高梅　各400g	紀州南高梅はちみつ味(塩分約8%)　500g
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。	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。	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】

4	5	6
紀州五十五万石木箱	**みなべセット**	**紀州南高梅　夢葵　彩の舞**
550g　木箱入り	ふくじゅうめ250g　1個 永遠250g　1個　梅黒酢290ml　1本	はちみつ梅(塩分約8%)4個･しそ漬け梅(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
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。	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。	甘くまろやかな「はちみつ梅」、しその風味豊かな「しそ漬け梅」、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。
【河本食品(株)】	【(株)紀州本庄うめよし】	【(株)紀和農園プロダクツ】

7	8	9
はちみつ仕立て「極」	**紀州みなべ南高梅　雪どけ**	**紀州南高梅　不動の梅**
大粒(4L)の梅干し　12粒	調味梅干800g(塩分8%)	梅干し(うす塩味)　850g
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。	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。	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に支持されています。この機会にぜひご賞味ください。
【(株)勝信梅】	【ふたばの梅干】	【(株)不動農園】

お　知　ら　せ

10	11	12
自慢の梅干	**うめ・きんかんドリンクセット（まるごと果実入り）**	**100%ピュアジュース**
白龍梅（塩分約12%）430g 和み梅（塩分約5%）430g	うめドリンク10本 きんかんドリンク10本	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
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。どちらもぷっくりと果肉まで柔らかい梅の実です。	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。	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。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。
【横山食品（株）】	【アセロラフーズ】	【(株)伊藤農園】

13	14	15
大師の水	**濃厚みかんジュ―ス・ゼリ―詰め合わせ**	**Wakayama Ginger Ale　アソ―トセット**
500mlペットボトル　24本	味一しぼり200ml　4本 味一ジュレ150g　3個	生姜丸しぼり　Wakayama Ginger Ale　6本 梅ひと雫　Wakayama Ginger Ale　6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41mg/L）で、日本茶、紅茶、珈琲、ウイスキ―の水割りに好相性です。	有田みかんジュースとゼリ―（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「味一しぼり」。水を一滴も加えずに作った果汁91%の濃厚みかんゼリ―「味一ジュレ」は、ピンのまま凍らせてシャ―ベットとしても召し上がって頂けます。	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―エールです。生姜特有のピリッとした喉越しや、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。
【紀州紀文会(有)】	【（株）早和果樹園】	【わかやま農業協同組合】

16	17	18
生姜ちっぷす詰合せ	**天狗力餅**	**紀州銘菓かげろう・柚もなかセット**
生姜ちっぷす50g　6袋	天狗力餅20個入	かげろう20個入・柚もなか18個入
和歌山産の厳選された生姜を使用。「ピリッとした味わい」、「パリッとした食感」が楽しめるチップスです。	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。	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。
【カフェモコ】	【菓匠　錦花堂】	【(株)福菱】

19	20	21
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	**本竹皮包み羊羹セット** 塩羊羹1本　柚子羊羹1本	**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
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。	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。柚羊羹はモンドセレクション金賞受賞。	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。
【文左】	【紅葉屋本舗】	【（株）カワ】
22	23	24
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	**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	**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
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。	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。	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。
【農事組合法人　黒沢牧場】	【(株)小南農園】	【(株)ふみこ農園】
25	26	27
灰干しさんま 灰干しさんま　3L　8尾	**紀州名産なんば焼** 紀州名産なんば焼300g　3枚 化粧箱入り	**銀鱗の輝　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
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。	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。	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。
【(有)西出水産】	【西山蒲鉾店】	【まるとも海産】

お　知　ら　せ

28	29	30
海桜鮪もちビンチョウと海の生ハムセット	**鯨大和煮セット**	**紀州勝浦まぐろCAN(マグロ経済学シリーズ)**
もちビンチョウ鮪　100g×1パック 海の生ハム　50g×3パック	鯨大和煮200g　3個	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
100本に数本しか出現しない「もちビンチョウ」。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「海桜鮪」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。	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。	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。
【(株)ヤマサ脇口水産】	【(有)カネヨシ由谷水産】	【和歌山県漁業協同組合連合会　勝浦市場】

31	32	33
鯖棒寿司	**すさみイノブタ「イブ美豚」 ウインナー・ハムセット**	**和歌山　丸高中華そば**
鯖棒寿司　1本	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	丸高中華そば3食入　2セット 4食入　1セット
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がのった鯖と、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し上がりください。	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。	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。
【(株)笹一】	【(株)イブファーム】	【(有)柏木製麺所】

34	35	36
紀州うめたまご	**金山寺味噌**	**昔造り紀州金山寺味噌**
紀州うめたまご　18玉入り	金山寺味噌 330g折入り　2個 450gタル入り　1個	昔造り紀州金山寺味噌600g　2個
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。	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。	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。
【(有)中田鶏肉店】	【川善味噌(株)】	【(株)やまだ】

37	38	39
湯浅醤油詰合せ	**熊野黒潮本舗　塩セット**	**世界一統大吟醸　「熊楠」**
濁り醤 720ml 1本 湯浅たまり900ml 1本	黒塩・梅塩・ゆず塩　各2個ずつ 炭塩　1個	大吟醸清酒「熊楠」720ml
歴史的な背景を忠実に再現した本醸造生醤油濁り醤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。	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。	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。
【(株)角長】	【熊野黒潮本舗】	【(株)世界一統】
40	41	
純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」	**有田みかんスパークリングワインセット**	
純米吟醸「紀伊国屋文左衛門1.8L 化粧箱入り	みかんシュワッ酒330ml　6本	
「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。	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。	
【中野BC(株)】	【花野食品】	

－・－

★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

☆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(１２月中旬～１月中旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
12 月中旬	サンタが大水槽にやってくる	海南市・県立自然博物館	県立自然博物館 073-483-1777
12 月中旬	クジラの巨大模型「すす払い」	太地町・くじらの博物館	くじらの博物館 0735-59-2400
12 月中旬	しまい観音 厄除開運大根炊き	和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
12 月下旬	時鐘堂の鐘つき	和歌山市・岡山	和歌山市観光協会 073-433-8118
12 月下旬	大松明押し	かつらぎ町・下花園神社	かつらぎ町花園支所 0736-26-0321
12 月下旬	カウントダウン花火大会	白浜町・白良浜海水浴場	白浜町商工会 0739-42-4686
1 月上旬	藤白の獅子舞	海南市・藤白神社	藤白神社 073-482-1200
1 月上旬	野中の獅子舞	中辺路近野地区 ・継桜王子	中辺路町観光協会 0739-64-1470
1 月上旬	お弓神事	日高川町・下阿田木神社	日高川町観光協会 0738-22-2041
1 月上旬	七草粥まつり	紀の川市・青洲の里	青洲の里 0736-75-6008
1 月上旬	書き初め大会	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
		海南市・春日神社	春日神社 073-483-7547
1 月上旬	地主神社の粥占い	上富田町・地主神社	上富田町観光協会 0739-47-0550
1 月上旬	初詣初笑い神事	日高川町・丹生神社	日高川町観光協会 0738-22-2041
1 月上旬	天狗まつり	由良町・興国寺	興国寺 0738-65-0154
1 月中旬	卯杖(うづえ)祭	和歌山市・伊太祁曽神社	伊太祁曽神社 073-478-0006
1 月中旬	小豆粥占い	橋本市・隅田八幡神社	隅田八幡神社 0736-32-0188
		有田市・須佐神社	須佐神社 0737-83-0195
1 月中旬	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 月中旬	仙人風呂感謝祭 「新年かるた大会」	田辺市・川湯温泉	熊野本宮観光協会 0735-42-0735

自然・風物情報(１２月中旬～１月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
12 月中旬	葉ボタン出荷	紀の川市・名手市場	ＪＡ紀の里東部流通センター　0736-75-2564
12 月下旬	和歌山城天守閣の しめ縄飾り	和歌山市・和歌山城	和歌山城整備企画課 073-435-1044
12 月下旬	那智の滝で 大しめ縄張り替え	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
12 月下旬	人気者クマのベニー冬眠	和歌山市・和歌山公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044
1 月上旬	新春初泳ぎ	田辺市 ・田辺扇ヶ浜海水浴場	田辺観光協会 0739-26-9929
1 月上旬	イチゴ狩り開園	紀の川市、かつらぎ町 等	貴志川観光いちご狩り協会　0737-64-7212 かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
1 月上旬	海霧(うみぎり)の発生	串本町・田原海岸	串本町観光協会 0735-62-3171
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	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協会　0737-64-7212
1 月中旬	ニホンスイセン見頃	串本町・樫野埼灯台周辺	串本町観光協会 0735-62-3171
		由良町・県立白崎青少年の家	県立白崎青少年の家 0738-65-2351
1 月中旬	キンカン収穫始まる	串本町・大島	ＪＡ紀南 0739-23-3450
1 月中旬	ポンカンの収穫最盛期	串本町・四季彩園	串本町観光協会 0735-62-3171
1 月下旬	「蔵出しミカン」初出荷	海南市下津町	ＪＡながみね 073-482-6131
1 月下旬	熊野古道にコセリバオウレンとバイカオウレン	田辺市中辺路町	中辺路観光協会 0739-64-1470
1 月下旬	日本一の生産量 スターチスの出荷最盛期	御坊市	ＪＡ紀州 0738-22-2480

熊野古道「大辺路」の風物詩、田原海岸の「海霧」です。古よりこの南海の彼方に観音浄土があり、熊野灘の海岸はその入り口であると信じられてきました。

～編集後記～

秋篠宮同妃両殿下と悠仁親王殿下が、１２月５日、白浜町の南方熊楠記念館をご訪問になり、熊楠と昭和天皇のつながりを伝える資料や粘菌をご覧になりました。今年は南方熊楠生誕１５０周年の節目であり、このたびのご訪問は、多くの方々に熊楠への理解を深めてもらう大変喜ばしい出来事となりました。

また、このことを機に、秋篠宮家との御縁がより深まることを願うばかりです。

さて、「南葵音楽文庫」がご覧いただけるようになりました。皆さんに、往時の隆盛を誇った徳川家の気配を感じていただけると、大変喜んでいます。

南葵音楽文庫の起源となった「南葵楽堂」には、こんなエピソードがあります。

南葵楽堂には、日本で最初のパイプオルガンが設置されましたが、このメンテナンスなどを行う外国人技術者の助手に選ばれたのが、日本楽器製造株式会社の技師でした。日本楽器製造の創業者は紀州藩の山葉孝之助の三男、山葉寅楠（やまは とらくす）で、この会社は現在楽器メーカーとして有名なヤマハの前身です。日本楽器製造はその後、南葵楽堂のパイプオルガンの保守や調律を行う傍ら、研究を重ね、国産最初のパイプオルガンを建造します。

ここでも、和歌山県出身者の活躍ぶりを窺い知ることができます。

いよいよ、今年も押し迫ってまいりました。

来年は戌年ですが、干支の「戌（犬）」にまつわることわざの一つに「犬一代に狸一匹」があります。これは、犬の一生に狸のような獲物を捕ることは一度ぐらいしかないことから転じて、“人生も良いチャンスにはなかなか出会えない”という意味です。

しかし、“思いがけない幸運にあう”という意味で「犬も歩けば棒に当たる」ということわざが使われることもあります。来年は素晴らしいチャンスに巡り逢える年になるよう一生懸命元気に走り回りたいと思います。

皆さんも、良い年末をお過ごしいただき、素晴らしいお年をお迎えください。

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/

2017 年（平成 29 年）12 月　Ｎｏ.１１６

*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。

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