和歌山県
Wakayama Prefecture

和歌山だより

平成30年
（2018）2月号

お燈まつり（新宮市）

新宮市の神倉神社の例祭で、約2，000人の白装束の「上り子（のぼりこ）」が、御神火を移した燃えさかる松明を持って一番乗りを目指し、538段の急峻な石段を一気に駆け下りる姿が大変勇壮です。

CONTENTS

1．知事メッセージ・・・・・・・ P1

2．和歌山県政トピックス・・P2～P12

3．お知らせ・・・・・・・・・・・・・ P13～P19

4．ふるさと歳時記・・・・・・・P20～P21

めでたし、ロンリープラネット・ベスト・イン・トラベル２０１８
第５位に紀伊半島

昨年 10 月 24 日、世界的旅行ガイドブック「ロンリープラネット」が世界中で最も旬な旅行先を紹介する「Best in Travel 2018」において、紀伊半島がベスト５に選出されました。

毎年世界の有力な地域が 10 カ所、順位を付けて発表されます。和歌山県ではこのところ、外国人観光客の来県がどんどん増え、2016 年には 50 万人を超えました。そのような中での選出なので、まさに時宜を得た快挙だと思います。

和歌山は昔からの観光地で、自然、歴史文化、食べ物、温泉、パンダ、たまちゃん、レジャー・スポーツなどいずれをとっても観光資源がいっぱいあって、あそこへ行きたい、ここへ行きたい、といったものがいっぱいあります。

しかし、しばらく前までは、高速道路の不備その他で、段々と相対的に不便な地となってきたのに、新しいサービスや外国人その他新しい客層の開拓や積極的なプロモーションには中々手を出してこなかったきらいがあり、花形のはずの観光業も少々苦境の時代が続きました。

これではいかんと、和歌山県庁では、いろいろな仕掛けを作って再躍進のために努力を始めているわけです。特にプロモーションには大いに尽力しました。その相手はその国の旅行エージェント、経済団体、マスコミ、業界情報メディア、インターネット業者などですが、最近和歌山県が養成した語学能力を有する多数の職員をはじめ、和歌山県の観光当局の職員は、世界中でこのような営業活動を誠に熱心にやってくれています。業界の方々にも眼の色を変えて積極的に打って出て下さっている人がいます。こういう地道な努力と彼らの能力と勝ち得た信頼感が、今回のような成果に結びついたものと思います。

しかしながら、和歌山県の観光、特に国際観光は緒についたばかり。その潜在的観光資源に比してまだまだ発展の余地があります。一時の成果に酔っている余裕はありません。自転車はこぐのをやめると倒れてしまいます。和歌山県庁は皆で全力でペダルをこぎ続けるしかありますまい。

和歌山県知事　仁　坂　吉　伸

1/9 記者会見室にて

●知事の香港・インド訪問

知事は、１月２８日（日）から２月１日（木）の日程で、香港及びインド共和国マハラシュトラ州を訪問しました。

香港では、香港貿易発展局のマーガレット・フォン総裁との会談を行うとともに、県産品の販路拡大と観光客誘致を目的としたトップセールスを実施しました。

インドでは、和歌山県とマハラシュトラ州との間で平成２５年１０月に締結した「相互交流に関する覚書」を更新しました。また、本県の観光地や企業をＰＲするためプロモーションを行うとともに、参加企業とインド企業とのビジネスマッチングを実施しました。

（1）香　　港

香港貿易発展局総裁との懇談

知事は、平成２５年７月に経済交流の活性化を目的とする「相互協力に関する合意書（ＭＯＵ）」を締結している香港貿易発展局のマーガレット・フォン総裁と懇談し、同局が主催する国際見本市への参加やセミナー開催、県産品の輸出促進など香港との経済交流の更なる活性化について意見交換を行いました。

県産品の販路拡大

●香港餐飲聯業協會（ほんこん さんいん れんぎょう きょうかい）

知事は、香港の外食産業及び外食産業関連の企業により組織された業界団体である香港餐飲聯業協會の李遠康（り・えんこう）主席を訪問し、昨年１０月の県内企業との商談会開催に対しお礼を述べ、引き続き県内企業との橋渡しを依頼。また、県産果実や加工品を紹介するなど、県産品の更なる販路拡大に向けて意見交換を行いました。

李主席を訪問する知事

●和の味飲食集団

知事は、香港の人気寿司チェーンを経営する和の味飲食集団のリッキー・チェン社長を訪問し、チェン社長の来県をきっかけに、県産品の取り扱いが進んだことに対しお礼を述べ、県産水産物や加工品を紹介し、更なる取り扱いの拡大を依頼しました。

●味珍味（香港）有限公司

知事は、香港有数の日本食品輸入商社である味珍味（香港）有限公司のデニス・ウー社長を訪問し、これまでの県産果実の継続的な取り扱いに対しお礼を述べ、県産果実や加工品の更なる取扱いの拡大を依頼しました。

旅行事業者へのトップセールス

●ＥＧＬツアーズ

知事は、和歌山へ多数の送客実績があるＥＧＬツアーズの袁文英（えん・ぶんえい）社長を訪問し、体験型観光プログラムを中心に和歌山の新たな魅力を紹介するとともに、香港からの旅行者の個人旅行化の動向など、最近の訪日旅行のについて意見交換を行いました。

（２）イ　ン　ド

マハラシュトラ州との覚書更新

知事は、マハラシュトラ州のデヴェンドラ・ファドナヴィス首相を訪問し、ジャイクマル・ラワル観光大臣、マダン・エラワル閣外観光大臣、シュミット・マリック首席次官、野田在ムンバイ日本国総領事同席のもと、平成２５年１０月に締結した覚書を更新し、今後の交流の発展について意見交換を行いました。

ファドナヴィス首相から、ＪＩＣＡ草の根事業「マハラシュトラ州における観光おもてなし支援事業」の実施、ＹＡＳＨＡＤＡ（州職員研修機関）の海外研修の受け入れ等、これまでのさまざまな交流について、感謝の意が述べられました。

また、今後も引き続き、和歌山県が日本のゲートウェイとしての役割を果たしていくことを確認しました。

マハラシュトラ州要人との面談

知事は、マダン・エラワル閣外観光大臣、チェンナマネニ・ヴィディヤサガール・ラオ知事、シュミット・マトリック首席次官を訪問し、今後の交流発展の可能性について、意見交換を行いました。

マハラシュトラ州企業関係者及び旅行業者へのトップセールス

インド西部の貿易及び商工業の最高機関であるインド商業会議所において、県内外企業とマハラシュトラ州企業の商取引促進と和歌山県の観光資源の魅力を伝えるため、ラワル観光大臣、マリック首席次官同席のもと、和歌山プロモーションを行いました。

和歌山県の観光及び産業に関する知事のプレゼンテーションに引き続き、２つの会場に分かれ、ビジネスマッチング及び観光プロモーションを行いました。日本からの参加企業（ビジネスマッチ

ング１７社、観光プロモーション３社）と同州の参加企業（ビジネスマッチング１５社、観光プロモーション１４社）との間で商談を行いました。商談会では、多くの現地メディアが取材に訪れており、日本企業との経済関係促進について関心の高さが伺えました。

●統合型リゾート（ＩＲ）シンポジウムを開催しました

パネルディスカッションの様子

この度、ＩＲに関する正確な情報を県民の皆さんに提供するとともに、地域の特性を活かした地方型ＩＲの有用性・必要性を全国に発信するため「統合型リゾート（ＩＲ）シンポジウム」を１月１５日に開催しました。

シンポジウムには、県内外企業や海外オペレータなど、ＩＲに関連する事業者をはじめ、様々な分野から３００人を超える方々が参加しました。

また、このシンポジウムは、和歌山ＩＲ推進協議会、和歌山県、和歌山市、和歌山商工会議所で主催しており、県市、議会、経済界が一丸となってＩＲ誘致に取り組む姿勢を示す機会になりました。

シンポジウムでは、まず、県企画部長から本県の目指すＩＲ構想についてプレゼンテーションを行ったあと、基調講演では、ＩＲの第一人者である佐伯英隆（さえき ひでたか）京都大学公共政策大学院名誉フェロー、美原融（みはら とおる）大阪商業大学アミューズメント産業研究所所長から、世界のＩＲ事例や日本でのＩＲ導入に際しての制度設計の方向性について貴重なお話をいただきました。

続くパネルディスカッションでは、知事がモデレータを務め、「統合型リゾート（ＩＲ）とはいかなるものか　～観光・雇用・地域振興及び依存症対策の観点から～」をテーマに佐伯英隆先生、美原融先生、足立基浩（あだち もとひろ）和歌山大学副学長、片山博臣（かたやま ひろおみ）和歌山商工会議所会頭、ジョナタン・ストロック氏（仏・バリエールグループ）から、専門的見地に立った幅広い意見が話され、来場者の皆さんは、ＩＲについて理解を深めていました。

今後、国会においてＩＲの手続きに関する法律が議論される見通しですが、こうしたシンポジウムの開催を通じて、県民･市民の皆様にＩＲに関してより深く理解していただき、この理解のうえに和歌山の目指すべきＩＲの方向性について焦点の合った議論が交わされる事が大切であると考えています。今後とも国の動向を踏まえつつ、和歌山の地域活性化につなげられるよう、ＩＲの誘致に向けて取り組んでいきます。

●平成２９年度和歌山県文化表彰式を開催しました

受賞者の皆さんと知事

県では、文化の向上発展に顕著な功績があり、和歌山県にゆかりのある個人、団体に「和歌山県文化表彰」をお贈りしています。

１月１９日、平成２９年度和歌山県文化表彰式を開催し、５名、１団体の方々に、知事から表彰状と記念品を贈呈しました。

和歌山県文化表彰は、昭和３９年から始めて、今回で５４回目となります。

表彰は、文化賞、文化功労賞、文化奨励賞に分かれており、今年度の文化賞は、国民的な人気を誇り、今年、連載５０周年を迎える「ゴルゴ１３」で知られる劇画家さいとう・たかを さんにお贈りしました。

表彰式では、受賞者を代表して、さいとう・たかを さんが「今回、賞をいただいて、和歌山県生まれだと認められたような気になっています。８０歳を過ぎましたから、どこまで仕事が出来るかわかりませんが、頑張れる限り頑張って参ろうと思います」と謝意と意気込みを述べられました。

県では、今後もこのような表彰により、文化の向上発展に功績のある方々を顕彰することで、県の芸術文化の振興を図っていきます。なお、受賞者は以下の方々です。

【和歌山県文化表彰受賞者】（順不同・敬称略）

○文化賞（文化の向上発展に特に顕著な業績を示し、和歌山県の誇りに値すると認められる方）

さいとう・たかを（劇画家）

◇写実的な「劇画」というジャンルを定着させた。昭和４３年に連載がスタートした「ゴルゴ１３」は幅広い世代に愛され、今まで一度も休載せず、コミック界の連載最長記録を更新し続けている。

○文化功労賞（文化の向上発展に貢献し、その功労が特に顕著である方）

杉原（すぎはら）　治（いさお）（音楽家・合唱活動）

◇昭和３５年から和歌山市民合唱団の指揮者となり数多くの合唱を指揮。長年合唱活動を通して音楽文化の向上と振興に尽力

玉井（たまい）　済夫（すみお）（生物研究・環境保全）

◇「天神崎の自然を大切にする会」の中心的な役割を担い、日本ナショナル・トラスト協会の専務理事としても活躍。長年生物の調査、自然環境保全に尽力

○文化奨励賞（すぐれた文化の創造と普及活動を続け、将来一層の活躍が期待できる方）

金子（かねこ）　達雄（たつお）（化学者）

◇遺伝子組み換え微生物を用いて生産されるシナモン類を原料としたバイオプラスチックの合成に成功。これを使った世界最高強度の透明樹脂を開発。

谷口（たにぐち）　賢記（まさのり）（チェリスト）

◇ボストン音楽院の仲間と「スタイナート」を結成し、和歌山市出身の澤和樹氏ら著名な演奏家と

共演を重ねる。有田川町出身の分子免疫学者・谷口維紹（たにぐちただつぐ）さんを父に持つ。

古座川河内祭保存会（こざがわこうちまつりほぞんかい）（民俗芸能の伝承）

◇古座川にある「河内島（こおったま）」を御神体として崇拝し、古座川町流域の５地区が合同で祭りを行う。日本遺産に認定された「鯨とともに生きる」の構成文化財としても注目されている。

●平昌（ピョンチャン）オリンピックに出場する田原直哉選手が表敬訪問

田原選手（中央右）と知事

２月９日から韓国で開催している第２３回オリンピック冬季競技大会のフリースタイルスキーエアリアル競技に出場する田原直哉（たばら なおや）選手が、１月２５日、オリンピック出場の報告のため知事を表敬訪問しました。

エアリアル競技は、スキーのジャンプ台を小さくしたようなコースから飛び上がり、宙返りなどの空中演技を競うスキーのフリースタイル競技の一つで、和歌山県出身者のオリンピック出場は初めてのことです。

田原選手は、和歌山市出身で、８歳から体操を始めました。県立和歌山北高等学校では、田中３きょうだいの父、田中章二さんの指導のもと体操の練習に励んでいました。その後も体操でのオリンピック出場を目指していましたが、平成１８年に右肩を故障し体操を引退していました。

どうしてもオリンピックに出場したかった田原選手は、同じ年に開催されたトリノオリンピックのエアリアル競技の映像を見て「これなら体操の経験を生かせる」とエアリアル競技への転向を決意。南国和歌山では不利といわれるスキー競技にゼロから挑戦しました。

その後、長野県白馬村の民宿に泊まり込み、スキー場整備のアルバイトなどで遠征費を工面しながら練習に励み、１２年経って初めて五輪代表の切符を手に入れました。

田原選手は「和歌山にメダルを持って帰ることができるよう頑張りたい」と話していました。

平昌オリンピックのフリースタイルスキーエアリアル競技の開催期間は、２月１７日（土）、１８日（日）です。みんなで、和歌山県出身のオリンピアンがメダルに向かって空に舞う姿を応援しましょう。

●新たな条例制定に向けて

県ではこの度、県民の生活環境への悪影響の未然防止や、住環境等の保全のため、２つの新しい条例を制定することとしました。

Ⅰ．住宅宿泊事業法施行条例

自宅の空き部屋やマンションの一室に有料で旅行者等を泊めるいわゆる「民泊」については、近年、外国からの観光客の増加に伴い宿泊客数が増えていることから、観光振興を図るうえで、その活用が大いに期待されているところです。

現在、民泊を行う場合、旅館業法に基づく「簡易宿所営業」の許可を取る必要がありますが、昨年制定された「住宅宿泊事業法」が施行される平成３０年６月以降は、年間の営業日数が１８０日以内であれば、知事への届出で民泊が営業できることになります。

しかし、法施行を６月に控え、昨年１２月に国から示されたガイドラインは、この法を運用するうえで必要な基準が明確に示されておらず、不透明なものとなっていました。

県は、このまま新法が施行されると、民泊への宿泊客による騒音やゴミ出しなどの苦情やトラブルを未然に防止することができず、県民の皆さんの生活環境に悪影響を及ぼしかねないと考えました。そこで、この度、県は、事業者等が守るべき具体的な独自基準を盛り込んだ「和歌山県住宅宿泊事業法施行条例」案をとりまとめ、県議会２月定例会に提案します。

条例案では、事業者に、営業する住宅の所在地の自治会など地域住民の組織する団体に対し、事業計画の事前説明を行うことを求め、特に、営業する住宅に隣接する周辺住民からの反対がないことの確認を求めています。また、家主が不在となる住宅でも、事業者等に迅速な苦情等への対応をさせるため、マンションなどで民泊をする場合は、宿泊者が滞在中、同じマンション内に駐在することを求め、戸建住宅の場合は、宿泊者が滞在中、届出住宅からおおむね徒歩１０分以内の範囲に駐在することを求めています。

また、他府県の民泊に係る条例案に規定される営業区域や期間の制限は行わず、県内の様々な場所で健全な民泊を営業してもらうことで、今後さらに増加が見込まれる観光客の皆さんに、色んな形で和歌山での滞在を楽しんでもらいたいと考えています。

今後この条例を制定することで、受け入れる県民の皆さんと、訪れる観光客の皆さんの交流が快適なものとなり、多くの観光客の皆さんに再び和歌山に訪れていただけるよう取り組んでいきます。

みんなが楽しい旅行になるように

Ⅱ．和歌山県太陽光発電事業の実施に関する条例

太陽光発電は、発電時に温室効果ガスを排出しないため、地球温暖化防止につながるエネルギーであることから、現在、県でもその普及に取り組んでいるところです。

一方で、太陽光発電事業の実施による、自然環境、生活環境、景観等の環境に及ぼす影響や、災害の発生に対する県民の不安が拡大しています。

また、施設の規模や設置場所によっては法の適用を受けず、安全性の確認がなされない

場合があります。さらに、事前に地域住民等に説明が行われないまま、事業が実施される例も見られます。

こうしたことから、太陽光発電事業の実施に関し、県で安全性等を総合的に管理する仕組みを構築することとし、今後、条例案をとりまとめ、県議会２月定例会に提案する予定です。

この条例案では、適用を受ける事業を、太陽光発電設備（出力 50kW 未満のものを除く）を土地や造成した土地に設置し発電を行う事業としています。この太陽光発電事業を行おうとする者は、太陽光発電設備の設置、維持管理や廃止を適切に行うための計画（以下、「太陽光発電事業計画」といいます。）を作成し、あらかじめ知事の認定を受けなければならないこととしています。このような制度は、日本初のことです。

また、事業者は太陽光発電事業計画（案）について、地域住民に対しを公表するとともに、説明会を開催しなければなりません。

事業計画の認定基準としては、安全面（土地造成、設備）、環境面（生活環境・自然環境）、景観面（色彩、反射等）、法令面（他法令の許認可状況）、その他（地域住民意見、市町村長意見、行政計画への適合性、事業性、事業終了後の対応）等を設けています。

なお、県は申請の内容について市町村長や住民の意見を聴き、認定審査にあたっては、必要に応じ有識者から意見を聴取します。

この条例の制定により、県民の皆さんに理解をいただきながら、本県の環境との調和を確保し、本県の環境にふさわしい太陽光発電事業の普及を図っていきます。

●和歌山県職員採用Ｉ種試験等の改革

近年、景気が好調で、本県におけるＩ種試験等の受験者数が減少している状況にあります。受験者が減る状況の中でも、和歌山県人事委員会としては、様々な行政需要に対応するため、文系・理系に関わらず幅広い分野の優秀な人材が必要と考えています。また、それと同時に、大学で法律や経済の専門分野の勉強をしっかりやってきた人材も必要です。

このため平成３０年度からＩ種試験と資格免許職職員採用試験において、第１次試験の方法を次のとおり改革します。

第１次試験（筆記試験）

○ 法律･経済分野はそれぞれ専門に特化

○ 法･経以外の文系や理系を専攻する学生にも受験しやすい「総合Ａ･Ｂ」分野を設定

※法律又は経済にほぼ特化した2分野と幅広い文系や理系に配慮した計4分野の設定は全国的にも珍しい

１．専門試験の変更点　　［対象：Ⅰ種のうち一般行政職・警察事務職］

・**出題分野の選択が可能**になります

＜平成29年度＞

選択不可（１種類のみ）

「行政」　40題必須

文系の幅広い分野から出題

＜平成30年度＞

受験申込時に**４種類から１種類を選択**

行政	**専門性**を問う出題	**『法　律』**ほぼ法律分野から出題(40／40)
		『経　済』ほぼ経済学分野から出題(40／40)
	幅広い分野からの出題	**『総合A』**法･経以外の文系からも幅広く出題(40／60)
		『総合B』理系分野からも出題(40／60)

※ 第２次試験では、専門試験で選択した受験分野にかかわらず、従来どおりの試験区分（一般行政職又は警察事務職）毎に一括して、最終合格者を決定します

２．教養試験の変更点　　［対象：Ⅰ種・資格免許職（大学卒業程度）の全試験区分］

・**解答数を少なく**します　　55題中　50題 解答　→　**40題 解答**

・**試験時間を短かく**します　　２時間30分　→　**２時間**

この改革により、受験者が減少する中でも、複雑化する県政の諸課題に向き合うことのできる、高度な専門性を持つ多様な分野の優秀な人材の確保を目指します。

●海外の県人会子弟を和歌山県内の企業に

和歌山県は、明治期から戦後にかけて、全国で６番目に多い約４万人の海外移住者を輩出しており、現在、北米・中南米を中心に和歌山を故郷に持つ多くの方々が活躍しています。

それぞれの移住先では、和歌山県人会が組織され、大学等で専門的な知識を習得した優秀な３世や４世の県人会子弟が在籍しており、本県に関心を持っています。

一方、経済のグローバル化等に伴い、多くの和歌山県内の企業では、海外の優秀な人材の確保を視野に入れています。

このような状況を踏まえ、本県では、北米や南米で暮らす県人会子弟の３世、４世の方々に、日本の企業で働いてキャリアアップを図ってもらおうと、在外県人会子弟の本県企業への就職を支援する事業を開始します。

対象となるのは、カナダやブラジル、アルゼンチンなど北米、中南米にある９つの和歌山県人会が推薦する子弟の方（他の県人会の子弟の方でも可）で、大学を卒業した人、ビジネスレベルの英語能力を有する人、日常会話程度の日本語能力を有する人などの条件を

満たす方になります。

また、日本の企業での業務内容は、在留資格（外国人が日本に在留することについて、法が定める一定の資格）のうち「技術、人文知識、国際業務」の対象となる業務としており、例としては、プログラミング、機械・回路設計、建築設計、観光企画、貿易、通訳、翻訳などがあります。

選考については、県が県内企業の情報を収集して県人会に提供し、その情報を基に和歌山県人会の推薦状を添えて必要書類を企業に提出してもらい、企業で一次選考（書面審査）を行います。その後、一次選考を通過した方は、現地か日本で面接が行われることになります。なお、企業にも海外からの人材が確保できるというメリットがあるので、選考のための来日にかかる航空券代は企業側に負担していただくこととしています。

現在、県内企業に呼びかけたところ、幾つかの会社から賛同をいただいており、この取組を活用して、高い能力を持つ方々を正社員として採用いただきたいと考えています。

この事業が、県人会子弟の方々にとって、その後の活躍につながるきっかけとなることを期待しています。

●テロに備える「国民保護共同図上訓練」を実施しました

県では、テロの発生を想定し、県民の安全確保、避難救援等の訓練を図上で行う「国民保護共同図上訓練」を１月２５日に実施しました。

緊急対処事態対策本部の様子

この訓練は、国民保護法の規程に基づき和歌山市と共同で行い、内閣官房、消防庁、自衛隊、海上保安庁、県警察など４１機関、約１８０名が参加のもと、初動措置や緊急対策本部、関係機関の機能や業務内容の確認、対応能力の向上を目的に実施したものです。

今回の想定は、先ず大規模集客施設において、国際テロ撲滅を目指すシンポジウムが開催される直前、何者かの手により、ドローンを使ってサリンが散布され、多数の死傷者が発生し、その後、その一団が逃走し、商業施設に人質を取って立て籠もるという状況において訓練を行いました。

訓練では、初動対処として、被災情報の収集と伝達、各種応援要請と避難措置の図上訓練を行い、続いて、緊急対処事態対策本部の設置、法定通知等の伝達、住民避難に関する連絡調整、緊急対処事態対策本部会議の開催などの図上訓練を行いました。その後、県内各市町村に対して、情報伝達訓練を行いました。

今後も、いざというときに備え、様々な事態を想定した訓練等を行うなど、県民の安心と安全の確保に努めていきます。

●日本遺産「絶景の宝庫　和歌の浦」シンポジウムを開催しました

パネルディスカッションの様子

「絶景の宝庫　和歌の浦」の日本遺産認定を記念して、和歌の浦の歴史的な魅力を広く発信するため「日本遺産『絶景の宝庫　和歌の浦』シンポジウム」を１月２７日、和歌の浦アート・キューブにおいて開催しました。

このシンポジウムは、県、和歌山市、海南市などで構成される「和歌の浦日本遺産活用推進協議会」が地元の方々に日本遺産としての「和歌の浦」をより深く知ってもらい、観光資源としての可能性を探ろうと企画したもので、市民の方々など約２４０名が参加しました。

シンポジウムでは、仁坂吉伸協議会名誉会長の挨拶の後、筑波大学教授で日本遺産審査委員会委員長である稲葉信子氏による「日本遺産を活用した観光振興のモデル」をテーマとした基調講演がありました。その中で、日本遺産は、地域の再発見と海外への発信力を合体させる画期的な取組で、これまで個別に捉えられていた文化財や自然が、その地域固有のストーリーの一部になり、地元の振興にも役立てられると話しました。

その後、尾花和歌山市長、神出海南市長、村瀬憲夫近畿大学名誉教授（紀伊万葉ネットワーク会長）、坂口宗徳会長（和歌の浦観光協会）などによるパネルディスカッションが行われ、和歌の浦の日本遺産認定までの経緯や観光資源としての可能性について意見が交わされました。

今後、日本遺産認定を契機として、行政の協力と地域の皆さんの活動で「和歌の浦」の潜在能力を活かし、「和歌の浦」がより一層世界に認められるよう取り組んでいきます。

●「平成３０年近畿連合和歌山県人会新年互礼会」が開催されました

みなさんで記念撮影

１月２１日、京都、堺、大阪、神戸の和歌山県人会の方々が集い、近畿連合和歌山県人会新年互礼会が、京都御所の蛤御門を臨む京都ガーデンパレスで開催されました。

総会に際し、京都和歌山県人会の松尾忠昌会長から挨拶があり、最近話題の書籍から「人は宇宙のことが解れば解るほど、謙虚になる。私も今年はそのような大きな心で県人会活動に臨みたい。また、京都県人会１３０周年に向け、今年から準備に取り組んで行く」と意気込みが述べられました。続い

て、来賓である知事は、挨拶の中で本県の平成２９年の取組やこれからの施策等について説明しました。会場の方々は、なつかしい故郷の姿を思い浮かべながら話に聞き入っている様子でした。

その後、山内京都府副知事、門川京都市長、池田田辺市副市長から挨拶がありました。

２部に入り舞妓さんによる祝舞、懇談の後、会場の皆さんで「故郷」「みかんの花咲く丘」を合唱し、和やかなムードに包まれながら、川口京都県人会副会長の挨拶で会は盛況のうちに幕を閉じました。

県人会の皆さんには、ふるさと納税や県産品の購入等で和歌山に御協力をいただいていることに深く感謝申し上げます。

●「きいちゃん」のＬＩＮＥスタンプが販売開始

２０１９年に和歌山県で初開催となる「ねんりんピック紀の国わかやま２０１９」を広く周知し、開催機運の醸成を図り、多くの皆様に感心を高めていただくため、大人気アプリ『ＬＩＮＥ』のスタンプに「きいちゃん」を登録し、販売を開始しています！！
なお、ＬＩＮＥホームページからも購入できます。

販売について

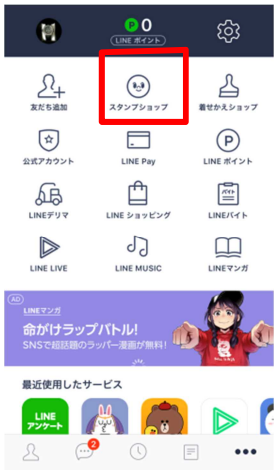
【デザイン】１セット４０種類
【販 売 日】平成３０年２月５日（月）
【販 売 額】１セット１２０円（税込）

〈スタンプ例〉

購入方法

① アプリ起動

②スタンプショップ



③「きいちゃん」と検索

④クリエイターズをタッチ

⑤「きいちゃん」をタッチ

⑥「購入する」をタッチ

※売上金（LINE への分配金を除く）については、ねんりんピック紀の国わかやま２０１９の運営経費に充てられます。

●ふるさと和歌山応援寄附（ふるさと納税）の案内

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。

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。

また、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。

○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

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

１品お選びいただけます！

お礼の品一覧

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】

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ー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(２月中旬～３月下旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
２月中旬	杉野原の御田舞	有田川町・杉野原	有田川町教育委員会 0737-52-2111
２月中旬	水門(みなと)祭	串本町・水門神社	串本町観光協会 0735-62-3171
２月中旬	市町村対抗ジュニア駅伝	和歌山市内	県スポーツ課 073-441-3695
２月中旬	赤粥占い神事	田辺市・伊作田稲荷神社	田辺観光協会 0739-26-9929
２月中旬	紀州海南ひなめぐり	海南市 ・海南駅前商店街　等	紀州海南ひなめぐり実行委員会　0736-73-2246
２月下旬	南の国の雪まつり	那智勝浦町 ・那智勝浦町役場前	南紀くろしお商工会 0735-52-1089
２月下旬	南紀勝浦ひなめぐり	那智勝浦町 ・JR 那智勝浦駅前商店街　等	南紀勝浦ひなめぐり 070-5545-8195
３月上旬	雛流し	和歌山市・淡嶋神社	淡嶋神社 073-459-0043
３月上旬	流し雛	紀の川市・粉河寺	粉河ふるさとセンター 0736-73-3312
３月上旬	加太の桜鯛祭り	和歌山市 ・加太おさかな倉庫	加太観光協会 073-459-0003
３月上旬	高野の火祭り	高野町・金剛峯寺前	高野山宿坊協会 0736-56-2616
３月上旬	すさみケンケンかつお 味覚祭り	すさみ町・すさみ漁協	すさみ町観光協会 0735-34-3200
３月中旬	御乙(おとう)祭	御坊市・須佐神社	須佐神社 0738-22-7817
３月中旬	涅槃会	和歌山市・了法寺	了法寺 073-471-1376
３月中旬	生石(おいし)高原山焼き	紀美野町、有田川町 ・生石（おいし）高原	紀美野町産業課 073-489-5901 有田川町商工観光課 0737-52-2111
３月中旬	紀州湯浅のシロウオ祭り	湯浅町・島之内商店街	湯浅町観光課 0737-63-2525
３月中旬	大漁マグロ祭り	和歌山市・黒潮市場	黒潮市場 073-448-0008
３月下旬	桜・舞・道成寺	日高川町・道成寺	いでよ！日高実行委員会 0738-22-2041
３月下旬	和歌浦天満宮大祭	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌山天満宮 073-444-4769

自然・風物情報(２月～３月)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
２月上旬 ～	梅林オープン	みなべ町 ・南部梅林、岩代大梅林	みなべ観光協会 0739-74-8787
		田辺市・紀州田辺梅林	紀州田辺観梅協会 0739-26-9929
３月上旬	ツクシ顔を出す	県内各所	
３月上旬	ハウス栽培のモモ開花	紀の川市桃山町	あら川の桃振興協議会 0736-66-1259
３月上旬	あまご漁解禁	田辺市・熊野川	熊野川漁協 0735-21-4193
		古座川町・古座川	古座川漁協 0735-72-3800
３月上旬	和歌山城のこも外し	和歌山市・和歌山城公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044
３月上旬	シロウオ漁はじまる	湯浅町・広川河口	湯浅町観光協会 0737-63-2525
３月中旬	クリスマスローズ見ごろ	田辺市・新庄総合公園	田辺市管理課 0739-26-9966
３月中旬	椿見ごろ	紀の川市・桃源郷運動公園	紀の川市観光協会 0736-73-3311
		和歌山市・友ヶ島	和歌山市観光協会 073-433-8118
３月下旬	和歌山公園動物園の ツキノワグマのベニー 冬眠からお目覚め	和歌山市・和歌山公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044
３月下旬	シダレサクラ開花	田辺市・中辺路町近露	中辺路町観光協会 0739-64-1470
３月下旬	ホエールウォッチング	那智勝浦町	南紀マリーンサービス 0735-54-0725
３月下旬	姫ひじきの収穫始まる	串本町・姫の磯	和歌山東漁協西向支所 0735-72-0176
３月下旬	菜の花見ごろ	橋本市・小峰台	はしもと広域観光案内所 0736-33-3552
		上富田町・市ノ瀬	上富田町観光協会 0739-47-0550
３月下旬	白モクレン見ごろ	田辺市中辺路町	中辺路町観光協会 0739-64-1470

～編集後記～

１月下旬の寒波により、東京都心で４年ぶりとなる１０センチ以上の積雪があり、都会に暮らす方々の通勤等で混乱する様子が報じられました。和歌山でも降雪が見られ、まだまだ寒い日が続きますが、２月３日の節分、２月４日の立春を迎え、暦のうえではもう春が訪れています。

さて、今年の冬は、２月９日から韓国で平昌オリンピックが開催されており、連日熱戦が繰り広げられています。本誌のトピックスでも紹介していますが、和歌山県出身の田原直哉 選手がフリースタイルスキー・エアリアルに出場します。スキー競技では、県内初のオリンピックの出場となります。また、県にゆかりのある選手では、坂爪亮介 選手がスピードスケート・ショートトラックに出場します。坂爪選手は、前回のソチ大会に続き２大会連続出場です。どちらの種目も、温暖な和歌山では、競技を続けるのが難しいスポーツです。ひたむきな努力によりオリンピック出場を果たした両選手をみなさんで応援しましょう。

寒い日は、鍋で温まりたいものですが、１月末に開催された「ニッポン全国鍋グランプリ２０１８」において、「本場和歌山県日高町の天然クエ鍋」がグランプリに選ばれました。今年の鍋グランプリは、２４道県から過去最高の６２チームが出場。開催された２日間の来場者１４万７千人の投票により選ばれたものです。

「冬は和歌山でジビエ」とともに、「日高町の天然クエ」も、是非、ご賞味ください。

２月に入り、本県が誇る梅の産地、みなべ町や田辺市では梅林がオープンしています。和歌山にお越しいただき梅の花を観ながら、一足早い春の訪れを感じていただきたいと思います。

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/

2018 年（平成 30 年）２月　Ｎｏ.１１８

*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