和歌山県
Wakayama Prefecture

和歌山だより

平成30年（2018）3月号

桃源郷（紀の川市）

紀の川市の桃源郷は、「かおり風景100選」にも選ばれ、「一目十万本」といわれる桃の花が広がっています。
また、ここで栽培される桃は、「あら川の桃」として全国的に有名です。

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

自分がやったらチャンス、人がやったらピンチ

先日、日本政策金融公庫の取引先の中小企業の会である中小企業懇話会が開かれ、恒例の講演会で通商産業省事務次官などを歴任された堤富男企業活力研究所会長が講演されました。私より１２年も年長なのですが、さすが、最新の世界情勢や技術動向が包括的に、かつ自身の考えと言葉でまとめられていて、中小企業の方々にとって大変有意義な講演であったと思います。

その中で一番印象に残ったのは、「日本を取り巻く各国の発展は著しい。ということは、市場が急成長しているのだから、これに挑戦しない手はない。技術革新も著しいが、それを自分のものにすれば大成長も期待できる。しかし、世界中がライバルだから、企業経営者にとって自分がそれをやったらチャンス、人が先にやったらピンチということだ。『事業を取り巻く環境は変化が激しく』などと口で言うばかりで様子見をしていたら危ない。」ということでした。

私はその通りだと思います。

和歌山県は、それを見越して、自分でやろうとする人を助ける産業政策体系をどこにも負けないぐらい作り上げてきました。それをＰＲし、産業界と相談する体制も作りつつありますし、最近はその材料としてＩＴ環境下で一目瞭然にそれが分かる「わかやま企業応援ナビ」も作りました。

また、産業競争力の基盤条件である高速道路網などのインフラの整備も、もうそろそろ他と遜色がないかなというぐらいの所まで来ました。

しかし、一番肝心なのは、事業者やこれから事業をしようとする人の企業家精神であり、挑戦する意欲であり、野心であります。

確かに環境の変化は大変なのでありますが、それは世界共通の条件です。県の施策などをうまく活用しながら「自分がやって」チャンスをつかんでくださることを祈るばかりです。

ゆめゆめ、大変大変と恐れてばかりいたり、世を嘆いてばかりいるうちに、「和歌山以外の人に先にやられてピンチ」にならないように。それは和歌山のピンチですから。

和歌山県知事　仁　坂　吉　伸

2/15 知事室にて

●～東京にオリンピックを呼んだ男～　和田勇シンポジウムを開催

知事による挨拶の様子

県ではこのたび、和田勇氏の功績を顕彰し、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の機運醸成を図るため、東京の明治大学駿河台キャンパスにおいて「和田勇シンポジウム～東京にオリンピックを呼んだ男～」を２月２４日に開催しました。

シンポジウムでは、御坊ロータリークラブが創立５０周年を記念して作成した「和田勇物語」の上映の後、知事からの開会挨拶に続き、「祖国へ熱き心を～東京にオリンピックを呼んだ男」の著者である高杉良氏によるビデオメッセージの放映がありました。

続いて、第１部として行われた基調講演で、スポーツジャーナリストの二宮清純氏は「和田氏がいなければ戦後、日本のスポーツ振興はなかった。」と話されました。

第２部として、須磨佳津江氏（フリーアナウンサー）をコーディネーターに、二宮清純氏、東京オリンピック体操競技の団体、つり輪の金メダリスト、早田卓次氏（日本オリンピアンズ協会理事長）、萩原智子氏（シドニーオリンピック女子競泳日本代表）、後藤光将氏（明治大学政治経済学部教授）と知事によるパネルディスカッションが行われました。

当日は、約８００人の方が訪れ、登壇された方々の話に熱心に耳を傾けていました。

それではここで、偉業を成し遂げた和田勇氏の生涯について触れてみたいと思います。

和田勇氏は、１９０７年９月１８日、ワシントン州ベリングハムで生まれます。両親は小さな食堂を経営していましたが、生活は苦しく、４歳から９歳まで和歌山県の祖父母のもとに預けられ、名田村祓井戸（現御坊市）や由良町戸津井で幼少期を過ごしました。

その後、アメリカのシアトルに渡った和田氏は、１２歳で実家を出てシアトル郊外の農村に住み込み、雑役夫をしながら通学します。その後、学業を中退し、１８歳の頃、勤めていた会社で店長に抜擢されています。２０歳の頃には、カリフォルニア州オークランド市内に屋台を入手し、オークランドの中心部で青果売り場を開設し繁盛させます。

２６歳で、田端正子さんと結婚。この頃には、３店舗と２５人の従業員を持つスーパーマーケットのオーナーでした。きめ細やかな配慮や経営能力に優れていたこと、そして、逆境に強い和歌山人の気質を色濃く受け継いでいたことが成功に繋がったようです。

１９４５年、３８歳で終戦を迎えます。１９４９年、全米水泳選手権大会に出場する日本人選手が宿泊場所を探しているという新聞記事を見て、すぐに連絡を取り、ロサンゼルスに購入した私邸に古橋廣之進や橋爪四郎らを受け入れます。なお、この間の日本人選手団のアメリカ滞在費用は全額和田氏が負担しています。

そして、その意気に応えた選手達は、全米水泳選手権大会で９つの世界記録を樹立した

のでした。

１９５１年、日本水泳連盟に招待され訪日し、田畑政治会長から東京オリンピック開催の夢を語られます。そして、１９５８年、田畑政治や東龍太郎（後の東京都知事）から、東京オリンピック誘致にはラテンアメリカの票が鍵になると聞き、ラテンアメリカ諸国のＩＯＣ委員を説得することを約束します。

１９５９年、和田氏は妻と共に、同年５月２６日のミュンヘンでのＩＯＣ総会における開催地決定に向け、３月下旬からわずか４０日足らずで中南米諸国のＩＯＣ委員を訪問・面会し、各ＩＯＣ委員に対し東京でのオリンピック開催の意義を説き、その卓越した交渉力により協力の約束を取り付けました。

その結果、本命といわれていたデトロイトに大差をつけ、東京が１９６４年のオリンピック開催地に選ばれたのでした。

その後も和田氏は、オリンピック日本選手団のために募金活動を行ったり、東京開催に際し恩義のあったメキシコからの依頼に応え、メキシコシティオリンピック誘致に協力するなど、様々な形でオリンピックを支えます。

パネルディスカッションの様子

そして、１９６４年１０月１０日、悲願であった東京オリンピックの開会式に出席し「日本はこれで一等国になったんや」と涙を流しています。まさに、敗戦後の日本が立ち直り、新しい時代の幕開けを告げた瞬間でした。

さらにこの後も誘致に協力したメキシコシティオリンピック、札幌冬季オリンピック、ロサンゼルスオリンピックの開催が実現しています。

２００１年２月１２日にロサンゼルスで、日本を愛し、社会のために尽くした９３年の生涯に幕を下ろしました。

２０１３年９月、東京オリンピック・パラリンピックの開催決定は、東日本大震災をはじめ、それまで辛いことが続いていた日本に希望の灯火をともし、日本中が歓喜したことは記憶に新しいところです。華やかなスポーツの祭典が開催される影には、それを支える多くの方々の汗と涙があります。これからも、和田勇氏の偉業と、祖国を思う心や社会に貢献する姿を後世に引き継いでいきたいと考えます。

●平成２９年度プレミア和歌山推奨品発表・内覧会を開催しました

県では、平成２０年度から、農林水産物、加工食品、工芸品など“和歌山のめぐみ”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。

２月２７日、本年度のプレミア和歌山推奨品の発表と、推奨品の展示・試食を行う発表・

知事とプレミア和歌山パートナー、受賞者の皆さん

内覧会を開催しました。

新たに認定された推奨品は６７品目で、平成２０年から続く推奨品の累計は、５３５品目になりました。

知事による推奨品の発表に続き、プレミア和歌山推奨品審査委員会の残間里江子委員長から「プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞・奨励賞」の発表と表彰状の授与が行われました。特別賞は、全国レベルの商品力・訴求力があり、プレミア和歌山全体の知名度向上に寄与するものとして、今回認定した産品の中から特に優れた産品を選考しています。今年度は特別賞に農事組合法人黒沢牧場のやさしい牛乳が選ばれました。

当日出席いただいた、プレミア和歌山パートナーの山本一力さん（作家）は「他の牛乳とまるで違う。牧場の素晴らしさが表れている」と絶賛していました。

今後も和歌山の優れた品々の魅力を多くの消費者に伝える取組を進めていきます。

【Ｈ２９プレミア和歌山審査委員特別賞・奨励賞】

◎特別賞

《やさしい牛乳（農事組合法人　黒沢牧場）》

※全国でも珍しい山地周年放牧（１年中放牧）と 家畜の快適性に配慮した飼育管理を理念に行われる「ストレスフリーな飼育」が、風味豊かな牛乳の質を支えています。「牛乳くささ」が少なく、コクがありながらさらりとした牛乳本来の味わいが、苦手な方でも飲みやすいと好評を得ています。

〇奨励賞

一心農園オリジナル
プレミアム柿アイス
（一心農園）

紀の川柿
（紀北川上農業協同組合）

鯛めし
（有限会社安愚楽）

わさび寿司
（赤玉）

●「女性活躍企業同盟」「わかやま結婚・子育て応援企業同盟」参加企業・団体の表彰式

県では、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「わかやま結婚・子育て応援企業同盟」を昨年９月に立ち上げました。

また、女性が仕事と育児を両立し、職場で継続して活躍できる環境づくりを推進するた

めに「女性活躍企業同盟」を昨年１０月に立ち上げています。

２月１９日、他の模範となる取組を実践している同盟参加企業等の表彰式を行い、また、受賞企業等の取組事例について意見を交換する交流会を開催しました。

グループに分かれての意見交換の様子

第１部の表彰式では、知事の挨拶の後、女性活躍企業同盟部門とわかやま結婚・子育て応援企業同盟部門それぞれの受賞企業等の取組紹介と表彰状の授与を行いました。

第２部の交流会では、受賞企業等の取組事例についてグループに分かれて意見交換が行われました。

受賞企業等の主な取組としては、配偶者が出産した職員の所属長あてに、育児休業取得を促進する文書を発信することで、男性の育児休業取得率が大幅に伸びている（１６．９％→６９．２％）事例や、柔軟な働き方の導入により、女性の出産後復職就労率が１００％になった事例、企業内保育園を開設し、子育て中の社員が安心して仕事に来られる環境を整備している事例などがありました。

今後もこのような表彰式や交流会を継続して開催することで、参加企業の取組を更に高めるとともに、もっと多くの企業・団体に参加いただき、全県を挙げた取組にしていきたいと考えます。

【受賞企業等一覧】

○平成２９年度女性活躍推進賞

・株式会社紀陽銀行　・損害保険ジャパン日本興亜株式会社　・太洋工業株式会社

○平成２９年度結婚・子育て応援賞

・株式会社島精機製作所　・社会福祉法人つわぶき会　・太洋工業株式会社

・太陽シールパック株式会社

●第５回南紀熊野ジオパークフェスタを開催しました

県では、２月１７日、５回目となる南紀熊野ジオパークフェスタを那智勝浦町体育文化会館で開催しました。

知事による挨拶の様子

このフェスタは、ジオパークの認知度や理解度の向上を図るため、南紀熊野ジオパーク推進協議会と環境省近畿地方環境事務所が毎年共催で実施しているものです。

当日は、仁坂吉伸ジオパーク推進協議会会長、環境省近畿地方環境事務所の秀田智彦（ひ

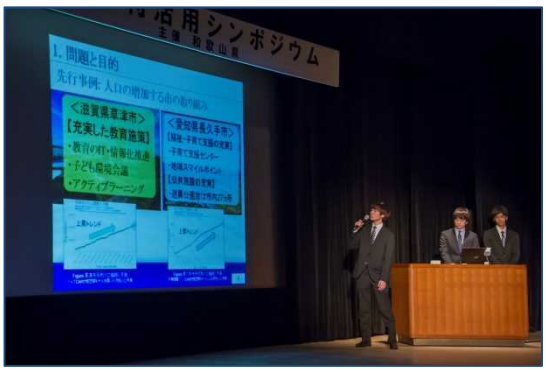
でた ともひこ）所長の挨拶に続き、南紀熊野ジオパークエリアの魅力が伝わる写真をテーマに募集したフォトコンテストの表彰式、日本ジオパーク委員会の尾池和夫（おいけ かずお）委員長（京都造形芸術大学学長）による「日本のジオパーク」と題した基調講演がありました。

尾池氏は、日本の地酒が地域ごとに様々な種類があることなどを例に、日本のジオパークは外国に比べて多様なことが特色であると説明されました。また、ジオパークの特色を俳句で詠むことが、写真とは違う観察の有効な手段になると話されました。

また、会場では、地元の農林水産品、地場産品などの販売を行う物産展や、各種ジオ関係活動や他地域のジオパークのＰＲを行う交流ブースが出展される他、フォトコンテスト入賞作品のパネル展示等も行いました。

平成３１年の夏には串本町潮岬に南紀熊野ジオパークセンターが完成予定となっており、今後も県内外の関係団体と連携を図りながら、世界ジオパーク認定に向けた取組を推進します。

●データ利活用シンポジウムを開催しました



データ利活用コンペティションの様子

本年４月、総務省統計局と独立行政法人統計センターの一部が本県に移転し「統計データ利活用センター」として新たに発足します。

本県は関西圏の統計データ利活用の拠点として位置づけられており、県では、この移転の効果を更に高めるため「和歌山県データ利活用推進プラン」を策定しました。公的統計データをはじめとする様々なデータの利活用やそれを支えるデータ利活用人材の育成を推進し、日本のデータ利活用の拠点となることを目指しています。

２月１０日、このプランに基づき、県民の皆さんのデータ利活用に関する意識の向上や広く全国にデータ利活用の重要性・有用性を発信することを目的として「データ利活用シンポジウム」を開催しました。

シンポジウムでは、知事の挨拶の後、来賓の総務省統計局の千野雅人（ちの まさと）局長は「県と協力しながら、統計データ利活用を推進し、地域の課題解決や社会経済の発展に貢献していきたい」と話されました。

続く基調講演で、ＳＡＳ Ｉｎｓｔｉｔｕｔｅ Ｊａｐａｎ株式会社の堀田徹哉（ほったてつや）代表取締役社長は「データがつなげる社会」をテーマに、流通やインフラなど様々な領域でデータが活用されている事例を紹介され、企業、教育機関、政府、自治体が一体となり、データ活用人材の育成に取り組む必要性などについて説明されました。

続いて、データを利活用した公募型研究中間発表として、大阪市立大学の水内俊雄教授

は、「和歌山県の過疎地域における集落の維持・活性化と再編」について話されました。

また、今回のシンポジウムでは、「第１回和歌山県データ利活用コンペティション最終審査会・表彰式」として、高校生の部６０チーム、大学生の部２７チームから、それぞれ一次審査を通過した各５チームによるデータ利活用に関するプレゼンテーションが行われました。高校生の部は山口県周防大島高校の「周防大島×外国人観光客」が、大学生の部は専修大学の「全国市町村データを活用した多変量解析と先行事例モデル都市の分析・参照にもとづく和歌山市の人口増加戦略に関する提案」がそれぞれ大賞に輝きました。

県では、日本全体でデータ利活用がより一層促進されるよう、このようなシンポジウムを開催し普及啓発に取り組んで行きます。

●世界かんがい施設遺産登録記念シンポジウムが開催されました

講演に聴き入る参加者の皆さん

「小田井用水路」が昨年１０月に世界かんがい施設遺産に登録されたことを記念したシンポジウムが、２月８日、紀の川市民体育館で開催され、知事が来賓として出席しました。

このシンポジウムは、小田井用水路の技術的、文化的価値を後世に語り継ぐことを目的として、小田井土地改良区と大畑才蔵ネットワーク和歌山の主催により開催されました。

シンポジウムでは、先ず、世界かんがい施設遺産の概要、小田井用水路登録の経緯について、全国農村振興技術連盟委員長で国際かんがい排水委員会副会長の林田直樹（はやしだ なおき）氏からの講演がありました。続いて、大畑才蔵ネットワーク和歌山の久次米英昭（くじめ ひであき）副会長から大畑才蔵の功績について説明があり、参加者の皆さんは、大畑才蔵が果たした偉業に感嘆の声を漏らしていました。

また、大畑才蔵ネットワーク和歌山では、新田開発に大きく貢献し、流域に恵みをもたらした「治水の神様」の功績を知ってもらおうと、３月２１日には、散策しながら水路について学ぶ「歴史ウォーク」の実施を予定しています。

２０２０年は、大畑才蔵の没後３００年の節目の年となります。県ではこれからも大畑才蔵、そしてその技術の粋が集まった小田井用水路を全国的にＰＲしていきます。

●第５６回和歌山県スポーツ賞表彰式を開催しました

２月１４日、スポーツの振興に特に功績のある方々を顕彰する第５６回和歌山県スポーツ賞表彰式を開催し、１２９人、２２団体の方々を表彰しました。

スポーツ功労賞は、長年、ライフル射撃の指導にあたり、競技の発展や普及に尽力して

表彰式の様子

こられた、県ライフル射撃協会副会長の出来可也（でき かなり）さんにお贈りしました。

また、平昌オリンピックに出場し、ショートトラックスピードスケートで入賞を果たした坂爪亮介（さかづめ りょうすけ）選手や、フリースタイルスキーエアリアルの田原直哉（たばら なおや）選手に、スポーツ顕彰をお贈りしました。

県では、今後もこのような表彰により、和歌山県のスポーツの競技力向上を図るとともに、いつでも、どこでも、いつまでもスポーツに親しむことができる環境づくりを推進し、県民の皆さんの健康増進を図っていきます。

【第５６回和歌山県スポーツ賞の主な受賞者（敬称略）】

◇スポーツ功労賞　　ライフル射撃競技　　出来 可也

◇スポーツ優秀指導者賞

・バレーボール競技　　福井 將人　・卓球競技　　杉井 孝至　・ソフトテニス競技　　髙山 勉

◇スポーツ顕彰（個人の部）

・カヌー競技　　宮田 悠佑　・水泳競技　　中村 智太郎　・スキー競技　　田原 直哉

・スケート競技　　坂爪 亮介　・体操競技　　西野 美都季　・フェンシング競技　　東 晟良

・ボウリング競技　　和田 翔吾、安里 秀策　・陸上競技　　潰滝 大記、生馬 知季

◇スポーツ賞（うち第７２回国民体育大会で活躍した選手・個人の部）

・自転車競技　　吉川 美穂　・セーリング競技　　長谷川 孝、赤松 里彩

・馬術競技　　藤谷 喜晴　・ボウリング競技　　川口 茉紀、山本 菜由

●第１７回和歌山県市町村対抗ジュニア駅伝競走大会を開催しました

知事の号砲を合図にスタートする選手たち

県内の小中学生が市町村別のチームに分かれ、たすきをつないで力を競い合う「第１７回和歌山県市町村対抗ジュニア駅伝競走大会」を２月１８日に開催しました。

この大会は、スポーツの振興と青少年の健全育成を図るとともに、県や市町村の活性化を図ることを目的に開催しています。

紀三井寺陸上競技場をスタートし、マリーナシティ、和歌浦、雑賀崎を経由した後、県庁前のゴールでフィニッシュとなるコースを、県内２９市町からオープン参加も含めた４５チームの選手達が、寒空の下、力強い走りを見せていました。

大会は、第１区にエース若林宏樹選手を起用した海南市がスタート直後からトップに立

ち、その後、１度もトップを明け渡すことなくゴール。大会初となる３連覇を果たし、また、大会最多となる７回目の優勝を飾っています。なお、２位は田辺市、３位は和歌山市でした。

本大会出場者からは、後に国際大会で活躍する選手も出ており、市町村を代表し地元の名誉のために力走した皆さんの今後の活躍に期待が高まります。

●和歌山の味ポテトチップス「はちみつ×南高梅味」が発売中です

パッケージ（裏面には「やにこう旨い」の田辺弁が躍ります）

カルビー株式会社から、和歌山の味ポテトチップス「はちみつ×南高梅味」が期間限定で発売中です。

県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的として、大手メーカーに県産品を採用してもらえるよう、さまざまな取組を行っています。

今回、県は、カルビー株式会社が行う、４７都道府県の「地元ならではの味」を開発するラブジャパンプロジェクトに協力し、味やパッケージの提案、選定を行いました。

なお、開発段階では、和歌山ラーメン味、なれずし味、うつぼ揚げ煮山椒味など、和歌山ならではの味も検討されましたが、県民の皆さんに馴染みがあり、試食の評価が高かった「はちみつ×南高梅味」に決定しました。

販売は近畿６府県となっていますが、２月９日に表敬訪問されたカルビー株式会社の伊藤秀二社長によると、箱単位で購入され、子供さんや親戚に送る方もいらっしゃるとのことです。

商品がなくなり次第販売終了となりますので、近畿にお住まいの皆さんは、お早めにお買い求めください。

●東海和歌山県人会総会　懇親会開催

新年を祝した鏡開きの様子

２月８日、東海和歌山県人会総会・懇親会が、名古屋国際ホテル（名古屋市中区）において盛大に開催されました。

開会にあたり塩地隆三会長から、「１００年以上の歴史を誇る県人会。先人たちの築いてきた姿を今後も大切に守り継がなければならない。会の発展のため新規会員の拡充に努め、さらに活性化を図っていきたい。和歌山をＰＲする役割も果たしていきたい」との挨拶がありました。

続いて来賓として出席した知事は、高速道路網の整備状況や防災・減災対策、観光振興をはじめとする県の各種施策、全国健康福祉祭（ねんりんピック）、国民文化祭など来年以降開催が続くスポーツ・文化イベントなどについて幅広く紹介しました。

鏡開きに引き続き、恒例のマグロ一頭造りが参加者に振る舞われたほか、奥熊野太鼓の勇壮な演奏が披露されました。県産品コーナーや抽選会なども行われ、和やかな雰囲気のもと懇親会は大いに盛り上がりました。

東海和歌山県人会の皆さんには、ふるさと納税等で御協力をいただいていることに深く感謝申し上げます。

●平成３０年度新政策・当初予算を発表

このたび、平成３０年度新政策（案）・当初予算（案）を発表しました。

新政策については、昨年新たに策定した「和歌山県長期総合計画」に掲げる将来像である『世界とつながる　愛着ある元気な和歌山』を実現するため、「ひとを育む」、「しごとを創る」、「いのちを守る」、「くらしやすさを高める」、「地域を創る」の５つの施策体系に基づいて取組を推進していきます。

現在、県の人口の社会減が連続して改善するなど、一定の成果が現れ始めていることから、今後も「和歌山県まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づいたこれまでの施策を推進します。さらに、めざす人口を確保しても避けられない少子高齢化社会を見据え、長期的視点に立ち、未来を拓く「ひとを育む」と、くらしの基礎となる「地域を創る」を重点化し、本県のポテンシャルを高める取組を「『未来への駆動力』を生み出す新政策」と銘打ち進めていきます。

次に、当初予算については、歳出を５，５３５億円、歳入を５，５２５億円とし、１０億円は基金から取り崩します。なお、昨年度から、歳出では１２０億円減、歳入は１３０億円減となっています。また、ポイントとしては、新政策関連予算の確保や社会保障関係費の確保等に重点的な予算措置を行うこと、持続可能な行財政運営の確保を行うことを大きな柱として作成しています。

【平成３０年度新政策の主な取組】

ひとを育む	**未来を拓く子どもへの重点投資、文化・スポーツの更なる振興** ・第２子保育料等無償化、在宅育児世帯支援 ・幼児教育と小学校教育の円滑な接続を推進 ・情報活用能力を育成する教育カリキュラムを構築 ・国文祭やねんりんピックなど全国規模の文化祭・スポーツ大会の開催準備
しごとを創る	**時代の潮流を的確に捉え、生産性・収益性を高める政策を強化** ・和歌山県データ利活用推進センターの開所 ・経営発展や法人化など強い農業経営体を育成 ・インバウンドの誘客や長期滞在化による観光の振興
いのちを守る	**県民の安全・安心を確保するため、中長期の戦略を着実に実行** ・地震・津波や風水害対策の着実な実行 ・世界津波の日高校生サミット開催、学校の防災力強化
くらしやすさを高める	**県民一人ひとりの生活の満足度を高める政策を強化** ・近隣の生活環境と調和した住宅宿泊事業(民泊)を推進〈条例の制定〉 ・安全性の確保と環境に配慮した太陽光発電事業を推進〈条例の制定〉
地域を創る	**「地域の活力・魅力」や「ひと・ものの流れ」を創り出す政策を強化** ・IC カードやバスロケーションシステムの導入による路線バスの利便性向上 ・持続可能なふるさと生活圏について考える機会を創出 ・経済活動の基盤となる道路ネットワークの整備 ・民間のノウハウを活用した南紀白浜空港の活性化

●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は、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】

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(３月中旬～４月)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
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
３月下旬	孫市まつり	和歌山市 ・本願寺鷺ノ森別院	孫市の会 073-423-3136
４月１日	木祭り	和歌山市・伊太祁曽神社	伊太祁曽神社 073-478-0006
４月１日	おどるんや春まつり 2018	和歌山市 ・和歌山城西の丸広場ほか	NPO 紀州お祭りﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ 073-426-4424
４月１日	十三詣り	和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
４月１日	南紀白浜空港 開港５０周年記念式典	白浜町・南紀白浜空港	県港湾空港振興課 073-441-3156
４月１日	菓子まつり	海南市・橘本神社	橘本神社 073-494-0083
４月上旬	こいのぼりの丹生川渡し	九度山町・紀の川と 丹生川の合流地点	九度山町商工会 0736-54-4268
４月 14 日 ～16 日	ﾗ ﾌｪｽﾀ ﾌﾟﾘﾏｳﾞｪﾗ 2018	愛知県～三重県～和歌山県～ 大阪府～奈良県～京都府	県企画総務課 073-441-2331
４月中旬 ～	ふるさとの川総合公園 こいのぼり	有田市・ふるさとの川 総合公園右岸	有田市建設課 0737-83-1111
４月 27 日	ｸﾙｰｽﾞ船ｺｽﾀ・ﾈｵﾛﾏﾝﾁｶ 県内初寄港	新宮市 ・新宮港佐野第３岸壁	県港湾空港振興課 073-441-3156
４月 29 日	生石高原山開き	県立自然公園生石高原	有田川町商工観光課 0737-52-2111 生石高原観光協会事務局 073-489-2430

自然・風物情報(３月中旬～４月)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
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
４月	広川ダムの桜	広川町 ・滝原温泉ほたるの湯	広川町産業建設課産業班 0737-23-7764
４月上旬	桃源郷モモ満開	紀の川市・桃山町	紀の川市商工観光課 0736-77-2511
４月上旬	西庄ふれあいの郷ハーブ園見ごろ	和歌山市・西庄ふれあいの郷ハーブ園	西庄ふれあいの郷ﾊｰﾌﾞ園管理事務所 073-456-3533
４月中旬	滝原区のチューリップ畑	広川町・滝原温泉 ほたるの湯から徒歩１分	広川町産業建設課産業班 0737-23-7764
４月下旬	子安地蔵寺　藤の見ごろ	橋本市・子安地蔵寺	子安地蔵寺 0736-32-1774

～編集後記～

先月は、寒い日が続き、南国和歌山には珍しく積雪もありましたが、一方、本県にとっては明るい話題も多く舞い込んできました。

一つ目は、以前紹介しました、八木景子監督の「ビハインド・ザ・コーブ」がロンドン国際映画制作者祭の長編ドキュメンタリー部門の最優秀監督賞に選ばれました。太地町の捕鯨を肯定する内容は、本県にとって大変心強い味方ですので、この作品がどんどん有名になって、一人でも多くの方に、太地町の捕鯨について知っていただく機会になればと思います。

二つ目は、白浜町にあるアドベンチャーワールドのジャイアントパンダ永明（えいめい）が、日本動物大賞（公益財団法人日本動物愛護協会）の最高賞「大賞」を受賞しました。永明は現在、２５歳。「飼育下で自然交配した世界最高齢のジャイアントパンダ」の記録を持っており、１４頭の父親となったことが評価されました。上野のシャンシャンに負けじと、これからも元気でいて欲しいですね。

三つ目は、本編でも触れましたが、平昌オリンピックで日本勢が大活躍を見せました。日本の選手がメダルを獲得することは大変うれしいことなのですが、それ以上に、和歌山県ゆかりの選手であるスケートショートトラックの坂爪選手の入賞や、スキーフリースタイルエアリアルの田原直哉選手が悲願のオリンピックで躍動する姿に感動を覚えました。２０２０年の東京オリンピック・パラリンピックでも、和歌山県ゆかりの選手の活躍を期待します。

３月１日、近畿地方に「春一番」が吹きました。ようやく春が訪れます。これからも故郷の季節の移ろいを身近に感じていただけるよう、和歌山の旬の話題をお届けしてまいります。

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）３月　Ｎｏ.１１９

*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