和歌山県
Wakayama Prefecture

和歌山だより

平成30年
(2018) 4月号

クマノザクラ(林業試験場提供)

この度、紀伊半島南部に新種の野生のサクラが分布していることが確認され、「クマノザクラ」と命名したことが、国立研究開発法人森林研究・整備機構　森林総合研究所から発表されました。
鮮やかなピンク色の花びらが特徴で、紀南の春を演出し、訪れる多くの方々をお迎えしています。

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

羽生結弦選手の言葉

冬の平昌オリンピックは、数々の熱狂と感動を我々にもたらしてくれました。たくさんの名勝負、そしてその後の感涙を誘うようなアスリートの立派な行為や名文句がありました。何事でも一生懸命取り組んでいる人の行動や言葉には深く、重いものがあるなあと思いました。

その中の一つに羽生結弦選手の言葉がありました。羽生選手は、オリンピックのフィギュア種目で６６年ぶりの連覇達成という快挙を成し遂げました。その恐ろしいまでに研ぎ澄まされた妙技は世界中の人に鳥肌が立つような感動を与えました。しかし、少なくともほとんどの日本人は、その羽生選手が昨年１１月のグランプリシリーズ NHK 杯の直前練習で右足首の靭帯損傷という大怪我を負って、一時はオリンピックへの出場すら危ぶまれる状況にあったということを知っています。しかし、彼は懸命にリハビリに努め、何とか回復をオリンピックに間に合わせ、堂々と舞い、跳び、そして金メダルを獲得したのです。

その羽生選手がテレビでこう語っているのを聞きました。「正直に言えるのは、もし何もなくて、ＮＨＫ杯で怪我をするまで順風満帆で何もなくうまくいっていたら、たぶん今回のオリンピックでは金メダルを獲れていなかった。」。あの怪我があり、必死のリハビリをし、その間自分を見つめ直したからこそ、さらに大きくなって金メダルを獲れたのだと言っているのです。重い言葉だと思いました。

人生は失敗と困難の連続です。でもそれを経験しながら、その原因を考え、改めるべきは改め、懸命の努力をしてもっともっと自己を高めていく者に、栄冠が微笑むのだということを羽生選手の言葉はよく物語っていると思います。成功の反対は失敗ではなく、何もしないことだとも言われます。失敗をおそれて何もしない、これだけは県政ではしないようにしていきたいと思います。

和歌山県知事　仁　坂　吉　伸

3/27 知事室にて

●わかやまサイクリングフェスタ２０１８を開催しました

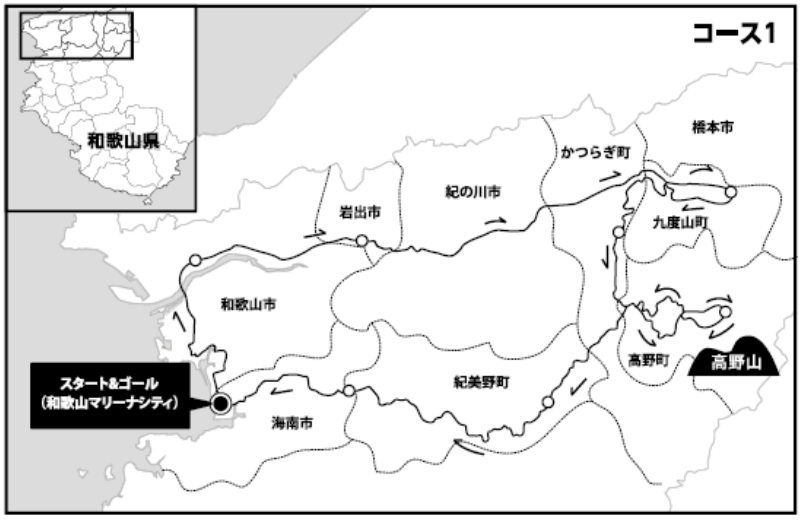
県では、地域の魅力を満喫できる周遊ルートのサイクリング環境を充実させ、全国からの誘客を図るための取組「サイクリング王国わかやま」を推進しています。

３月２５日、初開催であった昨年度に引き続き、大規模サイクリングイベント「わかやまサイクリングフェスタ２０１８」を、県と紀北地域の９市町、自転車関連団体などで構成する「わかやまサイクリングフェスタ実行委員会」により開催しました。

スタート直後の皆さんに声援を送る知事

今回のコースは４つ。「天空の聖地高野山センチュリーライド」では、南国の風景広がる和歌山マリーナシティをスタートし、和歌浦から紀の川サイクリングロードを経て、かつらぎ町の世界遺産丹生都比売神社へ。さらにここから過酷な登り坂が待ち構える高野山を目指します。金剛峯寺や根本大塔など寺院の荘厳な息づかいを感じたあと、漆器の里で知られる黒江の街中を抜けゴールの和歌山マリーナシティへと戻り、約１５１ｋｍの長駆は終わりを迎えます。

その他、和歌山ラーメンと早なれずしのセットやイノブタフランク、地元ならではのフルーツなどの特産品が提供される紀の川沿いをのんびりと走る約６３ｋｍの「うまいもん満喫グルメライド」。今回初めてコースとなった自転車をそのまま持ち込めるサイクルトレインと高野口でのおもてなしを楽しめる約６６ｋｍの「紀の川サイクリングロードとサイクルトレイン」。日本遺産となった和歌浦の風景を眺めながら、子供と一緒でも安心して参加でき、サイクリング教室やおもしろ自転車の体験ができる約８ｋｍの「サイクリングデビューどきどきライド」がありました。各コースに設置されたエイドステーションで



スタートイメージ

コースイメージ

コースイメージ

は、地元住民の方々が軽食や飲み物をふるまい、沿道から声援を送るなどの協力をいただきました。また、各コースの完走者には「完走証」を配り、天空の聖地高野山センチュリーライドの完走者には「スーパー完走証」を配っています。

今回は、インドネシアの招待参加者の４４名を含め、北は北海道から南は福岡県まで多くの方々に参加いただき、総勢約１０００名が集まる大イベントとなりました。

今後も様々な取組により「サイクリング王国わかやま」を全国に発信してまいります。

●「サイクリング王国わかやま」を目指して

わかやまサイクリングフェスタの開催の他にも、県では「サイクリング王国わかやま」を知っていただくために様々な取組を進めています。

＜和歌山県サイクリングコースマップが完成＞

この度、県内のおすすめ９コースの紹介と周辺のみどころや観光名所に加え、走行時の注意箇所、サイクルステーション、レンタサイクルなど、サイクリングに必要な様々な情報を盛り込んだ「WAKAYAMA CYCLING」が完成しました。

このマップは、紀の川サイクリングロードをのんびり走るコースやヒルクライムに挑戦できるコースなど、初心者から上級者まで、サイクリストの幅広いニーズに応じたコースを紹介しており、県内でのサイクリングを計画する際に活用いただけます。

本書は、近畿圏内のスポーツバイク取扱店、サイクルステーション、県庁地域政策課、各振興局で配布しておりますので、是非ご覧ください。

WAKAYAMA CYCLING 表紙

＜サイクリング総合サイトが完成＞

この度、サイクリストの方に分かりやすく、お役立ち情報や県内全域のおすすめ周遊ルート等のサイクリング環境や地域の魅力あふれる情報を提供したサイクリング総合サイト「RIDE ON WAKAYAMA」が完成しました。

総合サイト画面より

季節のおすすめルートの設定や目的にあったルート選択、撮影スポット、コースの注意点など、様々な情報を紹介しています。また、スマートフォンにも対応しており、情報をいつでもどこでもチェックいただけます。

さらに、サイトの開設に合わせ、各種イベント等の情報をお届けするメールマガジンの配信を開始しています。　ウェブサイトURL　http://wave.pref.wakayama.lg.jp/cycling/

＜サイクルステーション拡大中＞

県では、サイクリストが気軽に立ち寄り、休憩をとることができる「サイクルステーション」の設置を進めています。

株式会社ローソンで８店舗、株式会社ファミリーマートで５店舗の御協力をいただいている他、空気入れなどを購入して登録していただいた民間の協力店などを合わせ、サイクルステーションの数は、合計１８２施設になっています。なお、サイクルステーションには左のイラストのステッカーやタペストリーが掲示されていますので、サイクリストの皆さんには、きいちゃんを目印に、安心してお立ち寄りいただくことができます。

＜サイクリストに優しい宿が多数誕生＞

サイクリストに優しい宿の風景

県では、サイクリストに安心・快適に滞在いただくための宿泊施設を「サイクリストに優しい宿」として認定しており、現在、県内各地に４３施設が誕生しています。

認定条件は、自転車の屋内保管が可能であること、スポーツバイク対応の空気入れ及び修理工具の貸し出しが可能であること、手荷物の一時預かりが可能であること、自転車を含む宅配便の受け取り、発送が可能なこととなっています。さらに、洗濯機や脱水機の貸し出しやランドリーサービス、自転車の洗浄・作業用スペースの確保、周辺のサイクリングロードやサイクルステーションへの案内の協力もお願いしています。

サイクリストに優しい宿に認定されると、県のサイクリング総合サイト「RIDE ON WAKAYAMA」に掲載され、メディア、旅行会社等への情報提供、各種広報媒体での情報発信やＰＲも行います。また、「サイクリストに優しい宿」の認定プレートを交付しています。

認定プレート

今後も、安心してサイクリングを楽しめるとともに、サイクリストを温かく受け入れる環境づくりを進めていきます。

●統計データ利活用センター及び和歌山県データ利活用推進センターの開所式を開催しました

知事等による除幕式の様子

政府関係機関の地方移転の一環として、平成２８年９月に本県への一部移転が決定していた総務省統計局と独立行政法人統計センターが、およそ１年半の準備期間を経て、４月１日に「統計データ利活用センター」を和歌山市に開所しました。県では、この移転に伴い、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人材の育成を推進する拠点となる「和歌山県データ利活用推進センター」を設置し、同日、合同で開所式を開催しました。

本推進センターは、日本のデータ利活用拠点の構築、統計的思考・エビデンス（※１）に基づく行政の推進、データ利活用による県内産業の活性化、県民の統計リテラシー（※２）向上を基本目標とする「和歌山県データ利活用推進プラン」に基づき設置しています。

また、国の政策にも明るい岡山大学の中村良平（なかむら りょうへい）教授を顧問として迎え、２名のデータサイエンティストを新たに採用しています。

なお、政府関係機関の移転は、京都府の文化庁、徳島県の消費者庁の一部と合わせ３例しかなく、本県への総務省統計局の一部移転がそのトップをきることになりました。

今後、和歌山で同日に開所した２つのセンターが相互に連携し、この最先端の分野における先駆的な役割を担い、日本の発展に繋げていきたいと考えています。

※１エビデンス・・・証拠、根拠

※２統計リテラシー・・・統計情報を的確に読み解き活用する能力

●紀伊半島にサクラの新種、クマノザクラを発見

鮮やかに咲くクマノザクラ

県（林業試験場）は、国立研究開発法人森林研究・整備機構 森林総合研究所（以下「森林総合研究所」）と共同で、紀伊半島南部に新種の野生のサクラが分布していることを確認しました。

このサクラは、同地域に分布するヤマザクラやカスミザクラと似ていたため、これまで区別されていませんでしたが、２０１６～２０１７年に森林総合研究所とともに現地調査を行い、分布しているサクラの特徴を明らかにしました。その結果、自生しているヤマザクラやカスミザクラとは花や葉の形態、開花の時期などが異なることが判明したので、新しく「クマノザクラ」と命名し、森林総合研究所から新種

としての学名を学術誌に発表することになりました。その後、森林総合研究所の勝木俊雄（かつき としお）氏が著した論文「紀伊半島南部から報告された新種クマノザクラ」が、日本植物分類学会の学会誌（Acta Phytotaxonomica et Geobotanica）に掲載予定として受理され、６月下旬頃公開されます。

なお、現在、国内に自生する野生のサクラは９種で、クマノザクラは１９１５年のオオシマザクラ以来、約１００年ぶりの新種となります。

また、３月１８日に、古座川町において、勝木氏による講演とクマノザクラ自生地での現地説明会を開催したところ、約８０名の方々に参加いただきました。キャンセル待ちが出るほど人気を博することとなった当説明会の参加者からは、紀南の新しい顔の誕生を祝福する声が上がっていました。

現地説明会の様子

今後は、森林総合研究所の協力を得て、鮮やかなピンク色の美しい花を活かした高品質なクマノザクラの種苗普及を計画していきます。

●東京医療保健大学和歌山看護学部が開設されました

平成３０年４月の開設目前、東京医療保健大学和歌山看護学部の新棟竣工式が３月２８日に開催され、知事は来賓として出席しました。

４月に開設した東京医療保健大学和歌山看護学部

東京医療保健大学和歌山看護学部の開設は、和歌山市中心部の活性化に向けて県が和歌山市と共に取り組んできた３大学誘致の１校目となります。同大学の雄湊キャンパスは、旧雄湊小学校の校舎を改修していますが、この度、新たにカフェテリア棟などを建設しており、同日その見学会も開催されました。

また、４月８日に入学式を開催し、１０４名の一期生を受け入れました。１０４名の内、９９名が県内高校出身者であり、新たな県内生の進学先となっています。同大学は日本赤十字社和歌山医療センターと連携し、高い水準の看護教育の拠点となるとともに、生涯学習の拠点として、今後、大学院の開設を目指しています。和歌山看護学部の開設は、看護師の確保や若い世代の県外流出に歯止めをかけることをはじめ、学生による地域との交流などにより、市街地の活性化が大いに期待されています。

入学式の様子

●「ジビエ利用モデル地区」に本県から２地区が選定されました

古座川町の加工施設

農林水産省は、ジビエ利用の拡大のための先導的モデルとなる取組などを行う地区を「ジビエ利用モデル地区」として選定しています。

このたび、全国から応募のあった地区から、有識者を交えた審査会での審査を経て１７地区が選定され、本県からは紀北地区の「わかやまジビエ紀北地区コンソーシアム」と古座川町の「古座川ジビエコンソーシアム」の２か所が選ばれました。

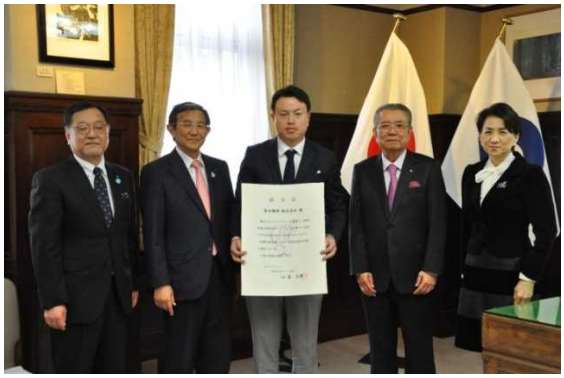
紀北地区の取組は、ＷＥＢサイト、ＳＮＳ等を広く活用して「わかやまジビエ」の魅力を幅広い層に情報発信していくものです。一方、古座川町の取組は、地元産のシカ、イノシシ肉の地元消費やアスリート向けの提供など、幅広い消費拡大を展開していくものです。

ジビエの振興には、鳥獣を捕獲するハンター数を増やすことをはじめ、獲った鳥獣を速やかに処理できるようにすること、流通ネットワークを形成すること、美味しく加工して提供できる専門業者を増やすことなど、まだまたクリアすべき課題が多くあります。

古座川産鹿肉のハーブロースト

今回のモデル地区選定により国からの支援を受け、ジビエを利用した地域おこしや安全で良質なジビエの安定供給を進めていきますので、冬のジビエフェスタだけでなく、「おいしいジビエは和歌山で」ということで、是非、皆さんにも和歌山で美味しいジビエ料理を楽しんでいただきたいと思います。

●平成２９年度「和歌山県企業ソムリエ委員会」認定証授与式を開催しました


原田氏（中央）と知事、ソムリエ委員会の皆さん

県では、次代の県経済をリードしうる企業を発掘、育成するために「和歌山県企業ソムリエ委員会」を設置し、認定企業に対し委員とのネットワークを繋げアドバイスをおくることや、県の補助制度によりビジネスプランの支援を行っています。

３月１５日、平成２９年度の認定証授与式を知事室で開催し、認定企業である原田織物株式会社（橋本市高野口町）の原田晋平代表取締役に、和歌山県企業ソムリエ委員会島正博会長から認定証と記念品のベストを贈呈しました。また、知事からも記念品としてワインを贈呈しています。

今月の和歌山県政トピックス

原田織物株式会社は、創業以来、約６５年の歴史を持つ繊維製品メーカーですが、一般的な繊維製品が、編み立て、加工、プリント、裁断、縫製、検品出荷という工程を分業して行われる中、全工程を自社だけで行う製造一貫体制を実現しています。また、製造一貫体制の縫製部門で手作業で行っている部分を機械化することにより体制の強化を図り、新たな市場である園児用ハンカチ等の小型ハンカチ市場の構築・拡大を図っています。

今回の認定で和歌山県企業ソムリエ委員会認定企業は１２社になりました。また、今後の努力により次の認定が期待される「激励賞企業」は過去１１社認定しています。

今後も当認定制度の周知を図るとともに、県内の未来ある企業を発掘、育成していきたいと考えます。

●ロボカップジュニア・ジャパンオープン２０１８和歌山大会を開催しました

選手達の熱気に沸く会場

世界最大規模の自律移動型ロボットによる競技の大会「ロボカップ」のジュニア部門である「ロボカップジュニア・ジャパンオープン２０１８和歌山大会」を３月３１日、４月１日の２日間にわたり和歌山市のビッグホエールで開催しました。

ロボカップとは、人工知能を搭載した自律移動ロボットによる競技大会で、日本の研究者が提唱し１９９７年に始まりました。今回は、１９歳以下の選手が参加するジュニア部門の日本大会を開催するもので、優秀な成績を収めたチームが６月にカナダ・モントリオールで開催される世界大会に出場します。

ジュニア部門なので、人工知能は登載されていませんが、操縦して動かすのではなく、子供達自身が組み立て、自ら動くようプログラミングしたロボットにより競われます。

大会では、大会開催委員長の尾花和歌山市長、名誉顧問である知事、名誉委員でこの大会に特別協賛された株式会社島精機製作所島正博（しま まさひろ）会長から挨拶があり、続いて、世耕弘成経済産業大臣、門博文衆議院議員から来賓挨拶がありました。次に、高橋友一（たかはし ともいち）一般社団法人ロボカップジュニア・ジャパン代表理事から大会の開会宣言がなされ、続いて、関西ブロックのサッカー競技優勝者、アンティークアンドレックスの湯浅来夢（ゆあさ らいむ）君と有田協人（ありた かなと）君による選手宣誓が行われました。

競技は、各チーム２台のロボットで行う「サッカー」、様々な障害を乗り越えて被災者を見つけ出す「レスキュー」、２分間ダンスや演技を披露する「オンステージ」があり、全国の予選を勝ち抜いた１９９チームと韓国、香港からの９チーム、総勢５６０名により、熱戦が繰り広げられました。県内からは７チームが参加し、戦いに挑みました。

この大会は、ロボットの設計や製作を通じて、子供達の好奇心や探究心を引き出し、チ

株式会社島精機製作所 島会長の挨拶

ャレンジできる競技を提供することで、次世代のリーダーとなるための基礎基本を身につけることを目的として、県、和歌山市、和歌山商工会議所、一般社団法人ロボカップジュニア・ジャパンなどでつくる実行委員会が主催し開催しました。

この大会が和歌山市で継続して開催されることで、御坊市のロボットフェスティバルとともに、「ロボットと言えば和歌山」をいうイメージを全国に発信し、和歌山県がロボット大会の聖地になることを期待しています。

●平昌（ピョンチャン）冬季五輪で入賞を果たした坂爪亮介選手が表敬訪問

坂爪選手（中央右）と知事

２月に韓国で開催された第２３回オリンピック冬季競技大会で、出場した全種目において入賞を果たした、ショートトラックスピードスケートの坂爪亮介（さかづめ りょうすけ）選手が３月２６日、知事を表敬訪問しました。また、このとき、坂爪選手に知事から和歌山県スポーツ賞の表彰状と副賞を贈呈しています。

坂爪選手は、群馬県太田市出身で、２０１２年から海南市のガーデニング会社「タカショー」に所属しています。平昌五輪では、１０００ｍで５位、５００ｍで８位、５０００ｍリレーで７位と出場した全種目で入賞される活躍を見せました。さらに、その後にカナダで開催された世界選手権でも５０００ｍリレーで銅メダルを獲得しています。

前回のソチ五輪では、大会直前に大けがを負い、治療とリハビリにより出場は果たしたものの惨敗を喫してしまいましたが、その後、韓国での武者修行などにより力を付け、今大会では日本のエースとして大活躍を見せてくれました。

平昌五輪では、坂爪選手の他にも、本県出身の田原選手をはじめ、苦境を乗り越え、世界の大舞台で華咲かせる選手の姿が、私たちに感動を与えてくれました。

今後も、声援に応え活躍する選手の皆さんと応援する私たちの良い関係が続き、本県のスポーツ振興がさらに高まっていくことを期待します。

●「全国カツオまつりサミット in すさみ」が開催されました

カツオ漁が盛んな全国の自治体が集い、まちづくりや地域振興などについて語り合う「全国カツオまつりサミット in すさみ」の記念シンポジウムが３月２４日にすさみ町で開催さ

今月の和歌山県政トピックス

れ、知事は来賓として出席しました。

皆さん御存知のとおり、紀州・和歌山は日本におけるカツオ漁とカツオ節の発祥の地です。江戸時代以前から、紀州の先人達は、西は五島列島、北は陸奥湾まで旅漁をしてカツオを追うとともに、その卓抜した漁の技術を惜しむことなく全国各地に伝えていきました。

全国のカツオの産地を代表して集まった皆さん

そのことにより、太平洋沿岸各地でカツオ漁・カツオ節製造が盛んとなり、カツオは太平洋岸の地域漁業や地域経済を支える重要な魚となりました。

しかし、２０年ほど前から日本近海へ北上するカツオの群れが減りはじめ、年々その傾向が深刻化してきました。そして、今、太平洋岸の漁村地域を支えてきたカツオケンケン漁や近海カツオ一本釣り漁業が危機的な状況におかれています。

この２０年間で、熱帯域における大規模まき網漁業によるカツオ漁獲量が急増しており日本近海へのカツオの北上来遊に悪影響をもたらしていると考えられています。

今回のサミットの開催は、このようなカツオ漁業の厳しい現状を多くの方に知ってもらい、カツオ漁業者と共に、カツオ資源再生のための行動に一緒に立ち上がってもらおうと全国の皆さんに向けて発信するためのものでもあります。

続く２５日は、和歌山南漁業協同組合すさみ支所に場所を移し、自慢のうまいもん市やステージイベントが開催されました。

家族連れで賑わうイベントの様子

うまいもん市では、カツオの試食やケンケン船試乗、一本釣り体験などの他、各地の物産が並び、家族連れらで大変賑わっていました。

県としても、カツオ関係自治体が連携を一層強めながらカツオ漁、カツオ産業、カツオ食文化を守り続ける活動に協力していきたいと考えています。

●春の風物詩「生石高原山焼き」が行われました

近畿有数のススキの名所として知られる紀美野町と有田川町にまたがる「生石高原（おいしこうげん）県立自然公園」で、春の風物詩として親しまれる「山焼き」が３月１１日に行われ、知事が来賓として出席しました。

知事らによる点火の様子

「生石高原山焼き」は、ススキを焼くことでその芽出しを促進し、近年減少しつつある純粋なススキ草原を再生させるため、平成１４年度から毎年行われています。

勢いよく燃え上がる生石高原の様子

当日は、炎がなめるように山肌を走り、ススキの草原が煙に包まれていく様子を、県内外から集まった大勢の方々が見学するとともに、写真愛好家の皆さんが熱心にシャッターを切っていました。

秋には、月夜に照らされた銀色の草原が広がる風景を見に、年々訪れる方が増えています。皆さんも、是非、生石高原にお越しください。

●大相撲三月場所で「和歌山県知事賞」を贈呈しました

表彰式で賞状を読み上げる知事

このたび、３月１１日から２５日までエディオンアリーナ大阪で開催された大相撲三月場所の幕内優勝力士に対し、１６年ぶりに「和歌山県知事賞」を贈呈しました。

３月２５日の千秋楽、優勝力士決定後に行われる表彰式において、優勝を果たした横綱鶴竜関に、知事から和歌山県の特産品である根来塗の大盃と保田紙で作成した賞状を手渡しました。

この他、賞金５０万円と副賞として和歌山県優良特産品プレミア和歌山の果物の中から、味一みかん、あら川の桃、新秋柿、合わせて５０万円相当をそれぞれの旬の時期にお届けしていきます。

本県では、古くから相撲競技に力を入れており、多くの力士を輩出しています。また、大相撲は根強い人気があることなど、総合的に勘案して県知事賞の授与を決定しました。醤油醸造発祥の地で有名な湯浅町も昨年から賞の提供を始めています。

また、場所前の２月２６日には、一月場所の優勝力士である栃ノ心関と共に、本県出身の春日野親方が知事を表敬訪問しています。栃ノ心関も三月場所（大阪開催）になると和歌山にも来ていて、ふるさとのように感じてくれているそうです。また、梅干しやみかんも好きとのことなので、是非、次回は優勝を果たし、和歌山県知事賞を知事から受け取っていただければと思うところです。

●新規採用者辞令交付式

４月２日、正庁にて、平成３０年度新規採用者辞令交付式を執り行いました。

知事は、初登庁の緊張に背筋の伸びた新規採用職員ひとりひとりに辞令を手渡しました。

那賀振興農林水産振興部に配属された髙台敦義（こうだい あつよし）さんが新規採用者を代表し、「日々の職務が県民の皆さんの暮らしに大きな影響を与えるということを強く

意識し、熱意と努力をもって公務にあたる」と宣誓しました。

　その後、知事から訓話があり、失敗を恐れず行動し、上手くいかないときはそれを教訓にすること、そして、県民の方々の幸せのためにそれぞれ何ができるかを一生懸命考えて頑張って欲しいと激励しました。

辞令交付後の知事訓話の様子

和歌山県雇用促進 アクションプログラム 2018
～わかやまで働く『人』を増やす～

県では、今年度から新たに「和歌山県雇用促進 アクションプログラム２０１８」を策定しました。

県内の企業や経済団体等とも連携して、高校生の県内就職や大学生等のＵＩターン就職の促進、女性や高齢者、都会で働く方の再就職を支援するとともに、働き方改革を推進し、テレワークの普及や働きやすい雇用環境の整備を促進していきます。

なお、詳しくは県のホームページを御覧ください。

https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/060600/03jigyo/actionprogram.html

１．人材の育成・確保（主な取組）

○高校生の人材育成、県内就職の促進

- ✧ 就職希望の県内全ての高校３年生を対象に、「応募前サマー企業ガイダンス」を開催。平成 30 年度からは紀南でも開催
- ✧ 県内の各高校で、学校の希望にもとづき県内企業による講話や企業見学等を実施
  県内５つの工業高校と、ものづくり企業が連携した技術指導やインターンシップ等、人材育成・確保のための取組を実施
- ✧ 県内で働くメリットや県内企業の情報をまとめた冊子を作成し、高校生や保護者に県内就職の魅力を周知

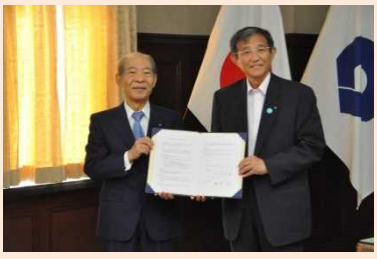
○大学生等のＵＩターン就職の促進

- ✧ 就職支援協定締結大学との取組を拡大（現在９大学と締結）
- ✧ 県内就職する魅力や採用情報等をまとめた「ＵＩわかやま就職ガイド」を作成し大学新３，４年生等に情報を提供
  （ＷＥＢサイトやＳＮＳを活用して幅広く情報発信）
- ✧ ４月 16 日を皮切りに年間 15 回の就職説明会を開催
- ✧ 奨学金返還金を助成（理工系・情報系の学生が対象）

○就活サイクルプロジェクト（再就職の促進）

- ✧ 女性、高齢者、都会で働く方等の再就職を支援するため、２月を「就活強化月間」と定め、４月からの就職をめざす就活サイクルプロジェクトを展開

応募前サマー企業ガイダンス
（2017. 6. 16）



近畿大学との協定調印式
（2017. 10. 11）

わかやま就活サイクルプロジェクト
合同企業説明会（2018. 2. 14）

２．働き方改革の推進（主な取組）

○テレワークの普及促進

- ✧ 県民の皆さんにテレワークによる働き方を周知するテレワークフェアや養成研修を開催し、企業向けセミナーも実施
- ✧ ワーカー同士で相互交流・学習できる「集いの場」を開設

○働きやすい雇用環境の整備促進

- ✧ 働き方改革セミナーの開催や経済団体での出前講座を実施。ＷＥＢサイト「ハッピー・ワーカー」において、県内企業の先進的な取組を紹介

わかやまテレワークフェア
（2018. 2. 9）

●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」など９つの分野で活用させていただいてきました。

和歌山では今後、「全国健康福祉祭（ねんりんピック）」や「国民文化祭」はじめ全国規模のスポーツ・文化イベントの開催が続きます。このため、今年度からは「生涯スポーツ・文化の振興」を加えた１０の分野で寄附金を活用させていただきます。

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。

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

○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

また、今年度から、返礼品とは別に、御希望の方に「和歌山ファンクラブ」（和歌山県観光連盟所管）への入会権を贈呈します。御入会いただくと、観光情報誌「紀州浪漫」の送付や旬の和歌山を御案内する「和歌山ファンクラブツアー」への参加など、魅力ある特典がございます。お申し込みはふるさとチョイスからお願いします。

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。

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 はちみつ梅　550g	**幸いろいろ　幸梅漬･しそかつお梅** 紀州南高梅　各400g	**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 550g　木箱入り	**みなべセット** ふくじゅうめ250g　1個 永遠250g　1個　梅黒酢290ml　1本	**紀州南高梅　夢葵　彩の舞** 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」 大粒(4L)の梅干し　12粒	**紀州みなべ南高梅　雪どけ** 調味梅干800g(塩分8%)	**紀州南高梅　不動の梅** 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	濃厚みかんジュース・ゼリー詰め合わせ	Wakayama Ginger Ale　アソートセット
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、ウイスキー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%の濃厚みかんゼリー「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ーエールです。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 濁り醤 720ml 1本 湯浅たまり900ml 1本	**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	**世界一統大吟醸 「熊楠」** 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」 純米吟醸「紀伊国屋文左衛門1.8L 化粧箱入り	**有田みかんスパークリングワインセット** 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】	

ー・ー

★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　大森、宮本
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　宮本
電話 03-5212-9057
FAX　03-5212-9059

ふるさと歳時記

イベント情報(４月中旬～５月上旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
４月中旬	熊野本宮大社例大祭	田辺市・熊野本宮大社	熊野本宮大社 0735-42-0009
４月中旬	新茶祭	田辺市・熊野本宮大社	熊野本宮大社 0735-42-0009
４月中旬	桜花祭	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
４月中旬	花盛祭	かつらぎ町 ・丹生都比売神社	丹生都比売神社 0736-26-0102
４月中旬	川又観音会式	印南町・川又観音	印南町産業課 0738-42-1737
４月中旬	La Festa Primavera2018	和歌山市 ・島精機製作所　他	和歌山市観光課 073-435-1234
４月下旬	みやまの里ふじまつり	日高川町・みやまの里	ふじまつり実行委員会 0738-57-0241
４月下旬	高山寺春まつり	田辺市・高山寺	高山寺 0739-22-0274
４月下旬	奥之院萬燈会	高野町・奥之院	金剛峯寺 0736-56-2011
４月下旬	御影供	那智勝浦町 ・妙法山阿弥陀寺	妙法山阿弥陀寺 0735-55-0053
４月下旬	道成寺会式 「ジャンジャカ踊り」	日高川町・道成寺	道成寺 0738-22-0534
４月下旬	ゆあさ行灯アート展	湯浅町・湯浅重要伝統的 建造物群保存地区	湯浅まちなみの会 0737-62-4865
４月下旬	上阿田木神社例大祭（かみあたぎ）	日高川町・上阿田木神社	上阿田木神社 0738-56-0207
４月下旬	生石高原山開き（おいし）	紀美野町、有田川町 ・生石高原	紀美野町産業課 073-489-2430 有田川町商工観光課 0737-52-2111
４月下旬	里山まつり	岩出市・和歌山県立森林公園	根来山げんきの森 0736-61-7233
４月下旬	奉納相撲	橋本市・隅田八幡神社	隅田八幡神社 0736-32-0188
４月下旬	七越祭り	田辺市・七越神社	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
５月上旬	北山川観光筏下り開航式	北山村	北山村観光センター 0735-49-2324
５月上旬	紀州九度山「真田まつり」	九度山町・入郷	真田祭実行委員会 0736-54-2019

自然・風物情報(４月中旬～５月)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
４月中旬	水芭蕉見ごろ	田辺市・中辺路町近露	中辺路観光協会 0739-64-1470
４月中旬	牡丹の開花	九度山町・真田庵周辺	真田庵 0736-54-2218
４月中旬	和歌山城にこいのぼり	和歌山市・和歌山城天守閣	和歌山城整備企画課 0734-435-1044
４月下旬	藤見ごろ	橋本市・子安地蔵寺	子安地蔵寺 0736-32-1774
		日高川町・美山藤棚ロード	美山温泉愛徳荘 0738-57-0241
４月下旬	ツツジ満開	和歌山市・和歌山城	和歌山城整備企画課 073-435-1044
		四季の郷 他	四季の郷公園 073-478-0070
４月下旬	シャクナゲ見ごろ	印南町・川又観音	印南町観光協会 0738-42-1737
		高野山・金剛三昧院	高野町宿坊協会 0736-56-2616
５月上旬	アユ釣りが解禁始まる	県内各河川 ※地域により解禁日設定	和歌山県内水面漁業協同組合連合 0736-66-0477
５月上旬	「川添茶」茶摘み始まる	白浜町・市鹿野	ＪＡ紀南 0739-23-3450
５月上旬	カキツバタの見ごろ	和歌山市・養翠園	養翠園 073-444-1430
５月上旬	あやめ満開	日高川町・あやめ公園	日高川町企画政策課 0738-22-2041
５月上旬	「小梅」の収穫始まる	田辺市	ＪＡ紀南 0739-23-3450
５月中旬	ぶどう山椒出荷最盛期	紀美野町内	海草振興局農林水産振興課 073-441-3380
５月中旬	バラ見ごろ	和歌山市・四季の郷公園	四季の郷公園 073-478-0070
		白浜町・平草原公園	白浜観光協会 0739-43-5511
５月中旬	シラス漁最盛期	湯浅町　他	湯浅湾漁協 0737-62-4581
５月下旬	棚田「あらぎ島」 田植え始まる	有田川町・棚田	有田川町役場 0737-52-2111

～編集後記～

「和歌山だより」をご覧いただいている皆さん、はじめまして。本年４月１日付けの人事異動により、秘書課長を拝命いたしました、生駒　享（いこま　とおる）と申します。６代目編集長として、ふるさと和歌山の様々な情報をお届けしてまいります。

和歌山は、３月下旬から良い天気に恵まれていましたが、４月に入り暑い日と涼しい日の気温差が著しく、体調管理に気遣う日々が続いています。

そのような中、県庁では、この春から始業前のラジオ体操を始めました。職員それぞれが自身の健康の増進を図り、常に県民の皆さんのお役に立てるよう体調管理を心掛けています。

さて、つい先日まで満開だった和歌山城の桜は散ってしまいましたが、今年の和歌山県には、この春大きな２つの花が咲きました。

一つは、表紙と本文にあります、クマノザクラです。紀南の地で、約１００年ぶりとなる野生のサクラの新種発見となりました。大変綺麗な花びらが特徴で、観光で紀南を訪れる皆さんをお迎えする心強いメンバーが増えたと喜んでおります。

もう一つは、先日開催された第９０回記念選抜高等学校野球大会において、本県の智辯学園和歌山高等学校が、見事、準優勝を果たしました。

延長戦や逆転に次ぐ逆転の試合が続き、最後まであきらめず戦い、逆境を跳ね返していく選手達の姿に大変感動しました。実に２０００年以来の準優勝ということで、久々に「野球王国・和歌山」を全国にアピールできたのではないでしょうか。

試行錯誤を繰り返しながら、初の編集作業を終えました。

これからも皆さんにお楽しみいただける和歌山の旬をお届けできるよう頑張って参ります。どうぞよろしくお願いします。

知事室秘書課長　生駒　享

★「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）４月　Ｎｏ.１２０

*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