和歌山県
Wakayama Prefecture

和歌山だより

平成30年
(2018) 6月号

安政聞録(津波絵図)

安政聞録（あんせいもんろく）は、安政の津波を記録した文書で、濱口梧陵が村人を救うため、田の稲むらに火を放った様子や避難の実況図が描かれています。
1854年（安政元年）11月5日に突如発生した地震と津波への対処、そして、まちの復興の足がかりとなった梧陵翁の取組や意志は、今もなお、地域の人々により、受け継がれています。

CONTENTS

1. 知事メッセージ・・・・・・・ P1
2. 和歌山県政トピックス・・P2～P14
3. お知らせ・・・・・・・・・・・・ P15～P21
4. ふるさと歳時記・・・・・・・P22～P23

効く政策、効かない政策

和歌山県庁は、県民の幸せを増進させるため、大変多岐にわたる分野について様々な政策を遂行しています。私ももちろん一生懸命ですが、県職員も皆大いに頑張っています。政策には、全て目的があるわけですから、それぞれの政策はすべからくその目的をできるだけ効果的に達成できるように考えられたものでなければなりません。政策の方法は様々なものがあって、啓蒙（けいもう）ＰＲ、規制・取締、補助金、金融、イベント、公共事業、調達等々と多種多様ですが上記の見地から、これはあんまり効いていないなあと思う政策もあります。

担当している職員は一生懸命なのですから、私のような立場にある人は、目的達成のためによく効く政策を構想して、そちらにシフトしていくか、同じ政策を遂行するにしてもよく効くよう運用していくように指導をしていくべきであります。

例えば、ある政策課題をよく理解してもらって、共感を持ってもらうために、啓蒙活動としてセミナーを考えたとします。その時、聴衆として来てくださった人が余りにも少ないと政策効果は小さいし、その人々が実は既にその分野はよく分かっていて共感を持ってくださっている人ばかりだったらよけい政策効果がないと言わざるを得ません。公共事業の箇所付けなどは、それによって県民活動にどんなプラスの効果が期待できるかによって順番を付けていかなければなりません。補助金を用意していますと言っても、それを交付することによってそれをもらう人が県にとって好ましい行動に出てもらわないといけないのですが、助成額や率があまりにも小さいと人を動かす力にならないという事も考えられます。

したがって、政策を考える我々は、本当に効く政策を考え出して果断に実行しなければならないのであって、そういう事を考えないで、政策は用意していますから私は責任を果たしていますよと言って構えていることは許されません。

和歌山県知事　仁　坂　吉　伸

5/17 知事室にて

●広川の防災遺産が日本遺産に認定されました

地域の歴史的魅力や特色を通じて日本の文化や伝統を物語る「日本遺産」に「稲むらの火」で有名な広川町の『「百世の安堵（ひゃくせいのあんど）」～津波と復興の記憶が生きる広川の防災遺産～』が認定されました。

平成２８年度の「鯨とともに生きる」、平成２９年度の「絶景の宝庫 和歌の浦」、「『最初の一滴』醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅」に続く３年連続の認定となり、県内の日本遺産は合計４件となりました。

この日本遺産認定を契機に、今まで以上に県内全域に多くの観光客の皆さんにお越しいただけるよう関係市町や観光関係団体等と協働し、認知度向上や誘客促進等の取組を進めてまいります。

「百世の安堵」～津波と復興の記憶が生きる広川の防災遺産～

＜主な文化財＞

広村堤防（国史跡）、広八幡神社（国重要文化財）、濱口家住宅（国重要文化財）

＜ストーリー概要＞

広八幡神社

海岸に松が立ち並び、見上げる程の土盛りの堤防が沖の突堤、海沿いの石堤と多重防御システムを構築する。堤防に添う町並みは、豪壮な木造三階建の楼閣、重厚な瓦屋根、漆喰や船板の外壁の町家が高台に延びる通りに面して、避難を意識して町が築かれている。江戸時代、津波に襲われた人々は復興を果たし、防災文化の縮図を浮かび上がらせた。防災遺産は世代から世代へ災害の記憶を伝え、今も暮らしの中に息づいている。

津浪祭（土盛り）

○稲むらの火

１８５４年（安政元年）に町に突然襲ってきた津波を察知した濱口梧陵は、稲むらに火を放ち、高台に逃げる人々の明かりとした。

この出来事は、小泉八雲によって「生ける神」として世界に発表され、その後、小学校の教科書にも掲載されている。

○防災意識の継承

災害の記憶を繋ぐため、津波防災の心得や先人の警鐘を刻んだ石碑を建立し、津波被害者を追悼する祭礼「津浪祭」も１００年以上続けてきた。平成２７年に「世界津波の日」が制定され、広川町は１００年先を見据えた防災遺産、防災文化を受け継ぐ人々の英知ある活動が一体となり、現在もその姿を留めている。

●「和歌山県防災ナビ」アプリの配信を開始しました

県ではこの度、南海トラフ地震などの大規模災害が発生したときに、的確に避難ができるよう、スマートフォンやタブレット端末向けの無料アプリを開発し、５月２９日から配信しています。

南海トラフ巨大地震の被害想定では、最大死者数が９万人とされており、災害時に県民一人ひとりの命を守る避難行動を支援するため、県では１年前から、和歌山市内の株式会社サイバーリンクスに委託しアプリの開発を進めてきました。

このアプリには、次のような機能があります。

操作画面イメージ
（避難ルートをそれた場合）

＜避難先検索＞

災害発生時に安全に避難するための避難場所を簡単に検索できます。近くの避難場所を地図上に表示し、その安全レベルも確認できます。また、その避難場所までの最短ルートを地図上に表示し、避難途中にルートから外れた場合でも、現在地を常に表示して、正しいルートを確認できます。さらに、土地鑑のない方でも的確に避難ができるよう、避難場所等の方向を地図とカメラで確認することができます。

＜防災情報のプッシュ通知＞

事前登録なしで、現在地の気象警報・注意報や避難勧告等の防災情報が届きます。

＜家族等が避難した場所の確認＞

災害発生時は各々が自分の命を守るために避難することが大切ですが、別々に避難した家族や近しい方がどこに避難しているか、このアプリでグループ登録しておけば、登録した皆さんの居場所を地図上で確認することができます。

＜避難トレーニング＞

自宅から避難場所まで実際に避難トレーニングを行うことで、その避難経路や所要時間が記録できます。さらに、トレーニングの記録と南海トラフ巨大地震の津波到達時間等の想定を重ね、安全に避難できるかどうかの確認も行えます。

このように多くの機能をまとめたアプリの開発は、他県に例がありません。

和歌山を訪れていただく方々にとっても、万が一大規模災害が発生した際、大変お役に立てる機能を有していますので、是非、ダウンロードして備えていただければと思います。

アプリのアイコン
ヘルメット姿のきいちゃんが目印です

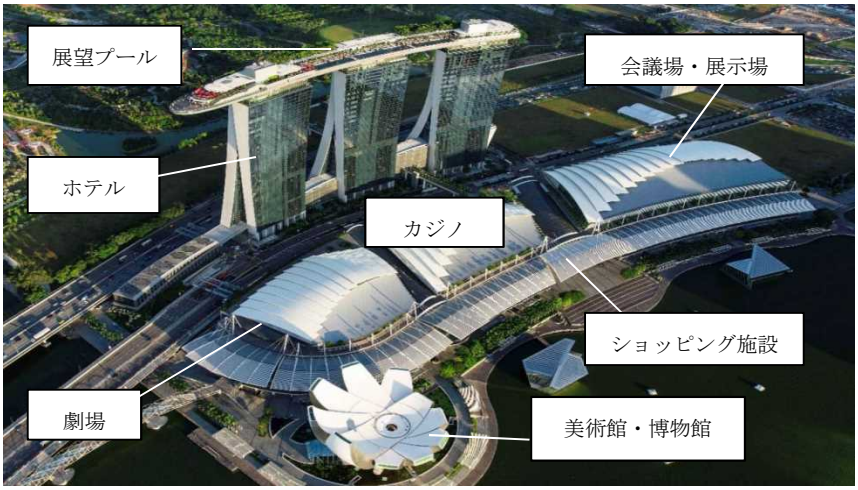
●統合型リゾート（ＩＲ）誘致に向けて

本県ではかねてからＩＲ誘致に向けて取組を進めてきましたが、４月２７日に「特定複合観光施設区域整備法案（ＩＲ整備法案）」が閣議決定されたことを受けて、５月８日に和歌山県ＩＲ基本構想を公表しました。基本構想発表後は、国内外のＩＲ関連事業者等がＩＲ導入に向けて議論を交わすフォーラム、「ジャパン・ゲーミング・コングレス」への参加、統合型リゾートシンポジウムの開催、投資意向調査（Request For Information（ＲＦＩ））の募集開始等、精力的に誘致活動を進めているところです。

ＩＲ整備法案では、ＩＲを開設できる箇所数は全国で３か所と制限されているところですが、その一つに認定されるよう、ＩＲ誘致に向けた取組を全力で加速させていきます。

和歌山県ＩＲ基本構想

本県が目指すリゾート型ＩＲについて、ＩＲとは何か、国の法案や本県への誘致の必要性、効果、県が目指すコンセプト、全国とも競争できる本県の高いポテンシャル等に加え、依存症などの課題対策をとりまとめた基本構想を５月８日に公表しました。



写真：シンガポール　マリーナ・ベイ・サンズ

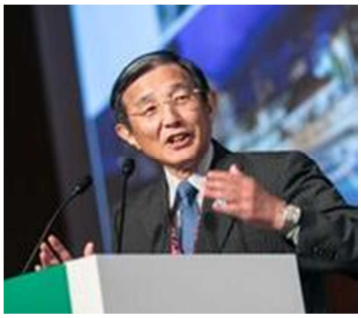
基本構想では、想定するＩＲの施設として、カジノだけではなく、海外のＶＩＰも宿泊できる２，５００室の高級ホテルや、５万㎡の多目的アリーナ、フルーツを中心とした高価格帯の県産品を世界に発信する施設、県内外の観光地へ観光客を送り出すためのツアーデスク等を掲げました。また、こうした施設を整備した場合に地元にもたらされる莫大な経済波及効果等について、年間の来場者数を約４００万人、県内への経済波及効果を約３，０００億円、雇用創出効果を約２万人と試算しました。

一方、県民の皆様の一部に懸念がある、ギャンブル依存症や破産リスクの回避に向けた対応策として、マイナンバーカードの呈示、現金のみによる利用、入場料の賦課、入場回数の制限、家族等の申出による入場制限等の国の規制に加えて、本県とＩＲを運営する事業者で行う運用として、利用限度額の設定が可能なＩＲカードの導入等を盛り込みました。

なお、和歌山県ＩＲ基本構想の詳細は以下のサイトでご覧いただけます。

https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/020100/casino/torikumi_d/fil/koso.pdf

ジャパン・ゲーミング・コングレス


知事によるプレゼンテーションの様子

知事は、５月１１日にコンラッド東京（東京都港区）で開催された、国内外のＩＲ関連事業者（ＣＥＯクラス）をはじめ、国会議員、行政関係者、有識者等がＩＲ導入に向けて議論を交わすフォーラム、「ジャパン・ゲーミング・コングレス（ＪＧＣ）」に出席しました。

各誘致自治体の首長等によるプレゼンテーションとパネルディスカッションにおいて、和歌山県のＩＲ基本構想について説明し、候補地である和歌山マリーナシティが関西国際空港から近接している点、既に造成済ですぐにでもＩＲ建設に取りかかれる点、大都市圏に近く後背地人口が多い点、関西のマリンレジャーの基地となっている点など、本県の優位性をＰＲしました。

また、パネルディスカッション終了後には、海外のＩＲ事業者８社とそれぞれ個別に面談や意見交換を行い、この意見交換で知事は、ＩＲ整備法案において、ＩＲを設置できる自治体が当面３か所に限定されることになったが、引き続き本県はＩＲを誘致していく強い意志があることを伝えるとともに、国の区域認定は各地域の整備計画における投資規模や経済波及効果などを比較したうえで予断なく選定が行われることから、関西に大阪と和歌山の２つの候補地が近接してあることは全く問題がないこと等を丁寧に説明しました。

面談を行った事業者からは、大阪と和歌山の両方にできた場合の相乗効果も含め、本県が非常に魅力的な候補地であることや、本県独自の依存症・破産リスク対策について賛同する、などの発言がありました。

この後さらに、海外メディア４社から取材があり、和歌山ＩＲの注目度の高さを伺わせました。

統合型リゾート（ＩＲ）シンポジウム

篠原文也氏による基調講演の様子

本県の高いポテンシャルを全国に発信するとともに、県民に向けてＩＲ導入の効果に関する正確な情報を提供し、誘致機運の醸成を図るため、５月１９日、ダイワロイネットホテル和歌山において、第２回目の統合型リゾート（ＩＲ）シンポジウムを開催しました。

冒頭、知事、和歌山商工会議所会頭、和歌山県議会議長が揃って登壇し、県、経済界、議会が一丸となってＩＲ誘致に取り組む姿勢をＰＲしました。

シンポジウムでは、政府のＩＲ推進会議のメンバーの一人である政治解説者の篠原文也（しのはら ふみや）氏による基調講演「ＩＲにおける国の動向と地方型ＩＲの必要性」の後、田嶋県企画部長による和歌山県ＩＲ基本構想のプレゼンテーションが行われました。最後に、知事がモデレータとなり、ＩＲについて豊富な知識を有する、ブルームベリーリゾーツジャパン株式会社ジャパンデスクの桐山 満啓（きりやま みつあき）氏、キャピタ

今月の和歌山県政トピックス

ル＆イノベーション株式会社代表取締役社長の小池隆由（こいけ たかよし）氏、ギャンブル依存症について取組をしている公益財団法人ギャンブル依存症問題を考える会代表理事の田中 紀子（たなか のりこ）氏、和歌山の財界を代表して株式会社信濃路代表取締役社長の西平 都紀子（にしひら ときこ）氏をパネリストに迎えたパネルディスカッションを行いました。

パネルディスカッションの様子

当日は、ＩＲに関連する事業者をはじめ、様々な分野から約３００名の方々に来場いただき、ＩＲに対する理解を深めてもらう機会となりました。

投資意向調査（Request For Information（ＲＦＩ））の実施について

和歌山ＩＲ基本構想の発表後、本県でのＩＲ開発に参画を検討されている民間事業者の皆様から幅広くアイデアを募集するため、投資意向調査（ＲＦＩ）に係る説明会を実施しました。

ＲＦＩ説明会（和歌山会場）の様子

６月８日には、和歌山マリーナシティホテル（和歌山市）で開催し、６月１３日には、日比谷国際ビル（東京都千代田区）で開催しました。国内外から合計約１００社の事業者を集めての説明会となり、本県のＩＲに対しての関心の高さを改めて感じているところです。

提案の募集は８月末まで受け付けており、今後いただいた意見や提案を元に和歌山県ＩＲ基本構想の改訂、さらには国が求める実施方針の策定へと繋げていく予定です。

●第２０回「ツール・ド・熊野」開催

南紀熊野を舞台に国内外の自転車ロードレースのトップ選手らが疾走する第２０回「ＴＯＵＲ ｄｅ 熊野（ツール・ド・熊野）」が５月３１日～６月３日に開催されました。

自転車でパレードに参加する知事

ツール・ド・熊野は、現在、国際自転車競技連合公認のレースとして国際大会に認定されている県内最大の自転車ロードレースです。

レース前に行われた新宮市役所からレースのスタート地点である「熊野川温泉さつき」までのパレードには、国内外の１９チームから１０９人の選手が参加。知事と田岡新宮市長も市役所から約１ｋｍを自転車で走行し、サイクリングの楽しさをアピールしました。引き続き「熊野川温泉さつき」前では、知事がスターターとなり、選手の皆さんを激励し、

号砲でレースへと送り出しました。

開催回数２０回を数え、紀南の恒例行事となっている本大会には、沿道にも多くの観客が集まり、毎年、大変な盛り上がりを見せています。

知事のスタートの合図で一斉に飛び出す選手

県ではこのような自転車ロードレースへの支援をはじめ、サイクリングイベントの開催やサイクリストに優しい環境整備を進め、本県が自転車の聖地と呼ばれるよう、ＷＡＫＡＹＡＭＡ８００（※）の情報発信など、今後も取組を進めてまいります。

※ＷＡＫＡＹＡＭＡ８００・・・サイクリングを通じて和歌山の魅力を知ってもらう「サイクリング王国わかやま」のニックネームです。

●県内に点在する歴史を「１００の旅モデル」として紹介　～わかやま歴史物語～

この度、神話の時代から近代に至るまで、県内各地に点在する歴史を「１００の旅モデル」として紹介する「わかやま歴史物語」のウェブサイトを公開しました。

わかやま歴史物語のトップページ

古来、俗世から隔てられ、人知の及ばない「神々の領域」とされてきた紀伊半島。豊かな森林、多くの奇岩、巨石、澄み渡る海や川など、圧倒的な自然の景観を、人々は畏敬の念を持って守り、受け継いできました。

日本に仏教が伝来すると、自然の中に棲まう神々と仏が融合調和する「浄土」を見出した人々は、和歌山を目指すようになりました。あまねく人々を寛容に受け入れてきた和歌山には、高野山や熊野をはじめ、自然景観、温泉、郷土の食、重層的な文化、伝統がひしめく、世界に類を見ない数々の歴史が存在しています。

熊野古道の円座石

ウェブサイトでは、歴史資産だけでなく、歴史にまつわる秘話、インスタ映えスポット、人、文化、食、温泉、体験など、和歌山をまるごと楽しめるストーリーを紹介しています。歴史の舞台となった場所に実際に足を運んでいただければ、悠久のロマンを追体験する壮大でドラマチックな物語が始まります。是非、旅のお供に役立ててください。

また、１００の物語から厳選した６つの物語を掲載した冊子を作成し、ＮＥＸＣＯ西・中日本サービスエリアや、ＪＲ主要各駅（和歌山支社管内）、県内レンタカー営業所、県内観光協会、白浜空港などで配布しています。こちらも、是非、ご覧いただければと思います。

わかやま歴史物語

●平成３０年度和歌山県知事表彰式を開催しました

５月２９日、「平成３０年度和歌山県知事表彰式」を開催し、５０名、８団体の方々に、知事から表彰状と記念品を贈呈しました。

和歌山県知事表彰は、公共の福祉増進に大きな功労のあった方々、その他広く県民の模範となるべき方々を表彰しており、昭和２８年から始めています。

パンダ飼育チームの方への表彰状贈呈

式典では、男声合唱団「ほえーる」による国歌・県民歌斉唱の後、司会から受賞者の方々の功績を紹介し、各功労部門の代表者の方に、知事から表彰状と記念品をお渡ししました。

代表者挨拶（小出隆道 元 上富田町長）

続いて、知事の式辞、来賓の尾﨑県議会議長の祝辞のあと、受賞者を代表して、小出 隆道 元上富田町長から、これまでの上富田町長としての取組についてのお話と、今後、一町民一県民として社会に貢献していきたいというおことばをいただきました。

式典終了後、知事と県議会議長と受賞者の皆さんで記念撮影を行いました。

【知事表彰受賞者】（順不同・敬称略）

（地方自治の振興）市町村長や議員、職員として長年にわたり地方自治の発展に尽くされた方々

上野 健、清原 雅代、小出 隆道、宮脇 昭博

（保健福祉の増進）民生児童委員や医師などとして長年にわたり地域の福祉や医療、保健衛生の発展と向上に尽くされた方々

有田市赤十字奉仕団、一般社団法人和歌山ダルク、上田 耕臣、大嶋 仙哉、岡村 吉隆、岡安 勤、加藤 智子、川﨑哲子、嶋田 崇、硯 昌宏、髙田 英雄、中川 利彦、山本 尚夫

（環境衛生の向上）生活衛生水準の向上等を通じて、環境衛生の発展に尽くされた方々

池田 大和、坂口 邦嗣、松田 美代子、山本　幸夫

（暮らしの安全及び向上）地域の防犯・防災活動・交通安全思想の普及などを通じ、県民生活の安全を確保し、その向上に尽くされた方々

坂本 みや子、川上 擴子、山裾 まり子、川野 隆司、切目 正

（教育、文化等の振興）文化・芸術等を通じた地域の振興、教育の充実、人権啓発の推進に尽くされた方々

田中 恵紳、田中 良幸、和歌山ジャズプレーヤーズ協会、仙石 康盛、浦木 ひとみ、古久保 健

（産業の振興）商工業・農林業・建設業など各分野での活動を通じ、業界の振興及び育成発展に尽くされた方々

青野 守吉、植田 英明、上西 一永、浦 聖治、柏木 淳司、片山 博臣、雜賀 慶二、残間 里江子、森川 起安、伊藤 修、尾﨑 征朗、河島 歳明、竹上 昌宏、武内 和彦、本田 勉、的場 清、木谷 恭三、中本 純次、坂東 利仁、仲谷 美幸

（ボランティア）精力的なボランティア活動により住民福祉の発展に尽くされた方々

特定非営利活動法人生石山の大草原保存会、朗読ボランティアサークルテープはしもと

（地域おこし）様々な分野での新たな取組により地域の活性化に尽くされた方々

アドベンチャーワールド パンダ飼育チーム、袁 文英、小田井土地改良区、小谷 恭造、龍神は～と

●高校生のためのわかやま就職ガイドを配布

県ではこの度、高校生の県内就職を応援するため、和歌山で就職することのメリットや県内企業の情報を掲載した「高校生のためのわかやま就職ガイド」を作成しました。

就職が間近に迫った就職を希望する高校３年生、約２，０００人に配布するとともに、これから進路を決定していく県内全ての高校２年生、約９，０００人に順次配布していきます。

これにより、高校卒業時の県内就職や進学後のＵターン就職を促します。

ガイド本表紙

今回のガイド本は、高校生が知りたい内容、高校生に伝わる内容となるよう、高校生に直接意見を聞いて作成しました。

その内容は、県内企業にお勤めの入社５年目程度で仕事も生活も充実している方に取材を行い、現在の仕事、わかやまでの生活について後輩へのメッセージを掲載した「先輩に聞く！わかやまＥｎｊｏｙ　Ｌｉｆｅ！」。和歌山で就職しても自分のために使えるお金が

充分あり、充実した毎日を送ることができ、帰宅時間も早く、待機児童が少ないなど、和歌山で豊かな暮らしが実現できることを数値で紹介した「わかやまで就職することのメリット」。その他、「世界で活躍する和歌山のものづくり産業」や県内２７７社をエリア別に掲載し、各社それぞれのＰＲポイントなどを紹介した「企業情報」などのコーナーにまとめています。

さらに、リアルタイムで情報を受け取ることができるＳＮＳやより詳細な企業情報を掲載しているホームページを紹介しています。

高校生や保護者の皆さんには、和歌山県で就職することのメリットを充分知っていただき、県内企業に就職し、充実した生活を送っていただきたいと考えています。

●桃山学院大学と就職支援協定を締結

県では､県内産業の次代を担う人材の確保を図るため､平成２８年度から関西圏の大学と就職支援に関する協定を締結し､学生の県内企業への就職活動を支援しています。

５月１７日、桃山学院大学（大阪府和泉市）との就職支援協定を締結し、調印式を行いました。なお、本県の就職支援協定は同大学で１０校目となります。

桃山学院大学 牧野学長と知事

桃山学院大学では、学生が約６，５００人おり、そのうち本県出身者が１割ほどいます。例年、本県出身の卒業生のうち３割程度の方が和歌山の企業に就職しています。今回の協定により、相互の連携、協力を行うことで、県内企業への就職を更に促進したいと考えています。

今後も、学生や保護者に対し、できるだけ県内の情報が届くように、また、大学で行われる就職ガイダンスや企業説明会の際に、本県の情報をどんどん学生に出してもらえるような機会をつくっていただき、県内企業の人材確保につなげたいと考えます。

●きのくにＩＣＴ教育がスタートします

県では、将来、ＩＴ分野でリーダーとなり得るような人材を輩出することを目指し、コンピュータやソフトウェアの仕組み、これらを活用し進展している社会の動きについて、基本的な知識を持って、これらに親しんで使いこなすことができる人を育てる本県独自のＩＣＴ教育をスタートします。

小・中・高において、発達の段階に応じた体系的なプログラミング教育を実施するとともに、特に興味・関心の高い生徒には、クラブ活動に外部人材を指導者として派遣し、専門的な知識・技術の習得を支援します。

【取組】県独自のＩＣＴ教育の実施

１　体系的なＩＣＴ教育

①小・中・高の学年に応じたプログラミング教育の実施

・ロボットの制御やコンテンツのプログラミング等を通じ、コンピュータの仕組みを理解し、使いこなす能力を養成するため、発達の段階に応じたプログラミング教育を実施
・平成 30 年度は、小・中・高の各２校をモデル校として授業を実施
・モデル校での検証を踏まえ、平成 31 年度から全校で実施

②児童生徒向け「情報活用ハンドブック（仮称）」の作成

・「コンピュータやアプリケーションの操作スキル」や、「調べ方や調べたことの整理の仕方、まとめ方の方法等」の各学年ごとの目標を示した手引きを作成します

２　教員の指導力の向上

・平成 31 年度からの全校実施に備え、授業内容についての教員研修を実施

３　高度なプログラミング教育

・県内ＩＣＴ企業等の技術者を指導者としてクラブ活動に派遣し、より高度な活用能力の習得を支援

【期待できる効果】

①論理的思考力の育成
　物事をきちんと整理して考える力を養う
②問題解決能力の育成
　移り変わる状況に柔軟に対応しながら、自ら問題を設定して、考え、判断し、解決方法を見出していく力を養う
③創造力の育成
　「アイディアを出す→作る→遊ぶ・活用する→共有する→振り返る→新しいアイディアを出す」という過程の中で、新しいものを生み出す力を養う

●県工業技術センター「オープンラボ棟」をリニューアルしました

和歌山県工業技術センターでは、企業の方々が、より利用しやすい「開かれたセンター」を目指し、４つの「オープンラボ」の整備を進めてきました。この度、その整備が完了したことを受け、従来の「実証棟」から「オープンラボ棟」としてリニューアルを行い、５月２２日にセレモニーを開催しました。

テープカットの様子

センターでは、平成２７年度にオープンラボ構想を計画。その後、同年度中に３Ｄプリンターや産業用Ｘ線ＣＴ等の関連機器を活用した効率的な試作品開発を促進する「３Ｄスマートものづくりラボ」を整備。続いて平成２８年度に「計算化学」の手法を取り入れた有機化学反応の予測や材料設計の効率化による製品開発を促進する「ケミカルスマートものづくりラボ」を整備し、供用を開始していました。

さらに、平成２９年度、食品加工用の機器類を集約し、加工技術の研究開発を行う実験室を併設した「フードプロセッシングラボ」と、染色・加工や繊維関連の設備機器を機能的に配置した「レザー&テキスタイルラボ」を整備し、今年度の供用開始に至りました。

セレモニーでは、知事の挨拶のあと、尾﨑県議会議長、尾花和歌山市長、森清経済産業省近畿経済産業局長から来賓祝辞をいただき、続いて、和坂県工業技術センター所長からオープンラボ棟リニューアルの報告を行い、その後、知事と来賓の方々でテープカットを行いました。

セレモニー終了後の見学会の様子

今後は、オープンラボ棟を多くの方々に知っていただき、企業の業務効率の向上や事業発展のために活用してもらいたいと考えます。

●「わかやま食ブランドストーリー　育むのは人と風土」冊子が完成

この度、県では、県産果実の魅力を発信するため、柿やみかんなど、県を代表する農産物がブランド化するまでの物語を生産者への取材を元にまとめた冊子「わかやま食ブランドストーリー 育むのは人と風土」を作成しました。

本県では、江戸時代から傾斜地を活かした果樹栽培が盛んで、温暖な気候を活かして様々な種類の果物が栽培されてきました。全国でもトップクラスの種類の豊富さにより、年間を通していつでも地元産の新鮮な果物を楽しむことができます。

冊子は、柿、みかん、南高梅、桃、ぶどう山椒についてそれぞれ作成し、生産者への取材を元に、土壌・地形や気候などの生育環境と農業技術の発達、生産者の思い、おいしさの理由などが物語として綴られています。

食材に物語性を求める声が多い県外の飲食店にこれらの冊子を提供し、食材選びの参考にしてもらおうと考えています。現在、冊子の一般向け配布は行っておりませんが、本県食品流通課のホームページで、皆さんにご覧いただくことができます。

わかやまの柿　わかやまのみかん　わかやまの南高梅　わかやまの桃　わかやまのぶどう山椒

わかやま食ブランドストーリー　育むのは人と風土
『Ｖｏｌ．１　わかやまの柿』、『Ｖｏｌ．２　わかやまのみかん』、『Ｖｏｌ．３　わかやまの南高梅』、『Ｖｏｌ．４　わかやまの桃』、『Ｖｏｌ．５　わかやまのぶどう山椒』
〇ＷＥＢサイト
https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html
冊子は、ホームページよりダウンロードしていただけます。

●シンポジウム「未来を創る交通インフラ」を開催しました

藤井聡教授による基調講演に聞き入る参加者

県では５月１８日、紀淡海峡ルートや四国新幹線などの広域交通インフラの整備による新しい国土軸を形成することの重要性や必要性について考え、県民の方々に情報発信を行うシンポジウム「未来を創る交通インフラ」を開催しました。

このシンポジウムは、紀淡海峡ルートや四国新幹線の実現などを目的に、仁坂知事の呼びかけで平成２５年９月に設立した、大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県・徳島県を会員とする「関空・紀淡・四国高速交通インフラ期成協議会」、徳島県、堺市と共同で開催しました。

シンポジウムでは、仁坂知事の挨拶のあと、藤井 聡氏（ふじい さとし：内閣官房参与／京都大学大学院工学研究科教授）による「紀淡海峡ルートと四国新幹線の早期実現を」と題した基調講演を行いました。講演では、四国新幹線が実現すれば、全国で計画されているその他の新幹線と比較しても、徳島と和歌山には群を抜く経済効果がもたらされる。さらに、県の税収が伸び人口の社会増も見込まれ、長期的に見れば財政も利便性もどちらも手に入れることができる超優良なプロジェクトであることなどが話されました。

そのあと、仁坂知事がコーディネーターを務め、藤井教授、和歌山県出身の波床 正敏氏（はとこ まさとし：大阪産業大学工学部都市創造工学科教授）、飯泉（いいずみ）徳島県知事、竹山堺市長、和歌山市内でバス会社を経営する豊田 英三氏（とよだ ひでぞう：ユタカ交通株式会社社長）による「未来への投資としての高速交通インフラ整備」と題したパネルディスカッションを行いました。この中では、「日本全体の新幹線整備が完成すれば、関西圏が首都圏に対抗する力を持つことができる。そのためには、高速ネットワークの完成が必須条件である」、「関西国際空港からのインバウンドを四国や和歌山でどうやって引き受けていくかがポイントとなり、国土軸とつながる高速ネットワークの接続は不可欠である」、「日本は海外に比べ、これまで公共事業への投資を行ってこなかった。将来の子供たちのためにも新幹線を整備する努力が必要である」などの意見が交わされ、約３５０人の参加者は、話に聞き入っていました。

●「大阪和歌山県人会」総会が開催されました

佐竹会長による挨拶の様子

５月２７日、大阪和歌山県人会総会・懇親会がホテル日航大阪で開催されました。

懇親会の冒頭、佐竹和彦会長が、出席の方々にお礼を述べられるとともに、「県人会をさらに発展させ、会員間の交流をさらに深めて故郷和歌山県のために寄与したい。」と述べられました。

物産コーナーでは梅酒が振る舞われ、元チャンバラトリオの結城哲也さんらによる歌謡ショーが行われるなど、会場は大いに盛り上がりました。

大阪和歌山県人会の皆さんには、ふるさと納税等でご協力をいただいていることに感謝申し上げます。

『和歌山県観光振興実施行動計画』
＝観光振興アクションプログラム２０１８＝

「和歌山県観光振興実施行動計画」を策定しました。主な内容は次の通りです。
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/062400/actionprogram2016_d/fil/00zenbun.pdf

現状・方向性

◎観光地としての世界的評価がアップ！
◆世界的旅行ガイドブック「ロンリープラネット」の「Best in Travel 2018」の訪れるべき世界の10地域のうち、「紀伊半島」が日本で唯一ベスト5を獲得！
◆日経プラス1の外国人が次に目指す「ディープジャパン」で、「高野山奥之院」が第1位！

◎新たな魅力を活用し、県内周遊をさらに促進
◆和歌山の認知度が上昇する今、世界遺産「高野山・熊野」等に加え、和歌山が持つ観光資源のポテンシャルを高め、お客様に対して具体的にわかりやすく提供
◆滞在期間の延長による消費の拡大で、地域への経済効果をアップ！

◎将来の和歌山県の観光を見据えた施策の継続的な展開
◆裾野の広い産業である「観光産業」において、日々移り変わる社会情勢に機敏に応じていくために、将来的に予期される問題の検討とその対応を実施

３０年度の取組内容

◎周遊促進の取組
◆世界遺産地域の魅力をさらに向上させて、周遊を促進
=NEW= ・参詣道の四季や時刻で異なる魅力をもつスポットを、WEB「地域の人がすすめる熊野古道の新たな魅力100選」で紹介
=NEW= ・湯川集落の整備、大辺路ルートにおけるトイレ整備
◆キラーコンテンツである世界遺産『高野山・熊野』『パンダ』『有名温泉』に加え、地域にまだ埋もれている新しい観光資源の魅力を磨き、周遊を促進。滞在時間の延長により、地域への経済効果をアップ
〔主な施策〕
①自然の素晴らしさを「水」という切り口で表現する「水の国、わかやま。」キャンペーン
=NEW= ・具体的なモデルコースの提案や周遊案内板の整備
=NEW= ・Facebookでの発信　など
②県内800km を超えるサイクリングロードを活用した旅の楽しみ方を提案する「サイクリング王国わかやま」
=NEW= ・サイクリスト向けのモバイルスタンプラリーにより、サイクリストの周遊を促進
・サイクリストに優しい宿泊施設の拡大　など
③本県の豊富な歴史ストーリーと食や温泉をあわせた100の旅モデル「わかやま歴史物語」
=NEW= ・「100の旅モデル」周遊スタンプラリーを実施
・WEBやパンフレット、メディア等での情報発信　など

◎インバウンド誘客に向けた取組
◆世界的な評価が高まっている中、FIT（外国人個人観光客）の急伸や訪日旅行の目的・行き先の多様化を見据え、エリアへのプロモーションや有力メディアとの連携・SNS活用による情報発信のほか、インバウンド観光客の視点に立った受入体制の整備をさらに推進
〔主な施策〕
①新たなターゲット国・地域への展開
=NEW= ロシア、ブラジル、アルゼンチン、中国の地方都市など追加、対象26ヵ国・地域に増加
② =NEW= **インバウンドを含めた観光客のために、夜の楽しみ方を提案**
③個人旅行客や富裕層に対するメディアプロモーションや体験型観光の魅力発信などを実施
④交通事業者と連携した二次交通の案内表示改善や多言語電話通訳・簡易翻訳サービスの普及促進
⑤「水の国、わかやま。」等の周遊促進施策との連動による周遊促進

◎新たなテーマと観光人材の育成の取組
◆新たなターゲット層の獲得や、今後予測される観光人材の確保などの課題にもチャレンジ！
〔新たな取組〕
① =NEW= **医療観光の研究（医療目的の海外観光客の周遊による長期滞在等の検討）**
② =NEW= **インバウンド教育旅行の受入促進のため、新たに教育旅行コーディネーターを配置**
③ =NEW= **世界遺産等の語り部の将来的な人材確保のため、次世代の養成を推進**

お　知　ら　せ

●ふるさと和歌山応援寄附（ふるさと納税）の御案内

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「がん対策の充実」、「生涯スポーツ・文化の振興」など１０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」(https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000)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

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

和歌山県外にお住まいの方のみ対象となりますが、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に御協力をお願いした 54 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、54 品目又は特別メニューとして、和歌山特産の熊野牛や「あら川の桃」等の果物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。

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。

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、是非御覧ください。

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。

１品お選びいただけます！

お礼の品一覧

1	2	3
五代庵　梅三華	**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**
紀州五代梅150g・こんぶ梅150g・ しそ漬150g	紀州南高梅　幸梅漬200g・しそかつお梅200g	紀州南高梅はちみつ味（塩分約8%）　500g
紀州五代梅、しそ漬、こんぶ梅。五代庵の人気の梅干し3種を木箱へ詰め合わせています。紀州南高梅の3つの華が美味しく咲きました。	人気の幸梅漬としそかつお梅（紀州南高梅）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の蜂蜜で漬込みました。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	**紀州産カリカリ南高梅しそ梅と 南高梅セット**	**紀州南高梅　夢葵　彩の舞**
550g　木箱入り	紀州産カリカリ南高梅しそ梅300g ふくじゅ梅250g・永遠250g	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。	紀州産南高梅のきざみしそ梅と風味豊かな国産の刻みしそをブレンドした、シャキシャキとした歯ごたえが美味しい御飯の定番。塩分約10%に仕上げたご飯にあう、弊社人気ナンバー1の商品。 紀州産南高梅ですっぱさを少し控えた塩分約8%に仕上げたはちみつ漬です。	紀州南高梅を使用し、4つのこだわりの梅に仕上げました。 甘味、塩味、酸味、香り、旨み、食感、色彩など、多彩な梅の味わいをお楽しみください。 「第58回全国推奨観光土産品審査会」にて最優秀賞品に選ばれ、農林水産大臣賞を受賞。
【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
勝喜梅　はちみつ仕立て「歌」	**勝喜梅　はちみつ仕立て「極」**	**勝喜梅　彩りセット （甘仕立て・はちみつ仕立て）**
550g	大粒の梅干し　12粒	甘仕立て180g×1 はちみつ仕立て180g×2
「甘味・酸味・塩分」をほどよく調整した勝喜梅伝統の味に、はちみつを加えて、更にまろやかに仕上げました。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。	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に引き立てます。	「甘味・酸味・塩分」をほどよく調整した勝喜梅伝統の味「甘仕立て」を1個と、はちみつを加えた人気の「はちみつ仕立て」を2個、詰め合わせて2つの味をお楽しみいただけるセットです。
【(株)勝喜梅】	【(株)勝喜梅】	【(株)勝喜梅】

10	11	12
紀州みなべ南高梅　雪どけ	**紀州南高梅　不動の梅**	**紀州南高梅　甘さ色々梅干2品**
調味梅干800g（塩分8%）	600g	本場紀州　白龍梅300g簡易箱 本場紀州　和み梅300g簡易箱
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。「全国つかれた時に食べたい漬け物ランキング」にて3位を頂いた商品です。	紀州産の南高梅の中でも、特に良質な梅干を使用し、当店一番人気のうす塩味に仕上げました。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支持されています。約20～30粒程度。塩分約10%。	「白龍梅」自家梅園産の樹上完熟南高梅を塩漬け・天日干しを経て、蜂蜜等で二度漬けし、梅本来の味が生きたぷっくりと柔らかい梅干。白いご飯によく合う丁度いい塩度、上品なうす味の梅干です。 「和み梅」自家梅園産の樹上完熟南高梅を塩漬け・天日干しを経て、蜂蜜をたっぷりの二度漬け。あまり塩味が感じない程かなり甘口の梅干。あっさりとフルーティに仕上げた、お茶請けにも好まれる梅干です。
【ふたばの梅干】	【(株)不動農園】	【横山食品(株)】

お　知　ら　せ

13	14	15
紀州南高梅大粒白龍梅 白龍梅(塩分約12%)800g　掛け包装	**紀州干し梅セット** 紀州干し梅27g(9粒)×5	**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8本 きんかんドリンク7本
自家梅園で大切に育てた南高梅を、手間を惜しまず漬け込み干し上げました。白龍梅は、梅本来の味が生きた上品なうす味の梅干。 甘すぎず、ちょうどいいお味！ご飯によく合うと好評を頂いて居ります。また、お茶請けにもピッタリです。 ぷっくりと果皮果肉まで柔らかい梅の実です。	紀州産南高梅の種を取り除き、ほんのりしっとりやわらかく仕上げた「紀州干し梅」。一粒入りの個包装です。1パック9粒入。5パックセットでお届け致します。まろやかな甘さの干し梅は、おやつやお仕事での気分転換に！レジャーやスポーツでの塩分補給に！お子様から大人の方までお楽しみいただけます。	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。
【横山食品(株)】	【(株)梅屋】	【アセロラフーズ】

16	17	18
100%ピュアジュースセット 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	**大師の水** 500mlペットボトル×24本　箱入り	**有田みかんジュースセット** 味一しぼり200ml×6本
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2017年モンドセレクション最高金賞受賞。世界が認める味をぜひご賞味ください。	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。	早和果樹園が厳選した、味の濃い完熟の有田みかんだけをしぼり、糖度12度以上の贅沢なみかん100%ストレートジュースに仕上げました。
【(株)伊藤農園】	【紀州紀文会(有)】	【(株)早和果樹園】

19	20	21
Wakayama Ginger Ale アソートセット 生姜丸しぼり　Wakayama Ginger Ale　250ml×6本 梅ひと雫　Wakayama Ginger Ale　250ml×6本	**和歌山県産フルーツ甘酒セット** プレーン・温州みかん・白桃・ 南高梅・ゆず・生姜各180g×1	**蜜柑きんとん(寒天ゼリー)** 蜜柑きんとん(寒天ゼリー)110g×6
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。	米麹から作られたノンアルコールの甘酒に、和歌山県産のフルーツの果汁をブレンド致しました。「飲む点滴」とも言われる甘酒は、暑い時期の食欲不振や夏バテの栄養補給にピッタリです。	和歌山県産のみかんの果肉と果汁を寒天で仕上げた素朴なゼリーです。まるでみかんジュースを食べているような感覚です。
【わかやま農業協同組合】	【(株)ふみこ農園】	【(株)小南農園】

22	23	24
有田みかんゼリーセット 味一ジュレ150g×6	**フルーツコンポート2本セット** 丸ごと温州みかん350g×1 丸ごとあら川の若桃350g×1	**紀州南高梅 梅グラッセ＆梅みつセット** 梅グラッセ5粒×2 梅みつ120g×1
有田みかん100%ストレートジュース果汁をたっぷり91%使用したみかんゼリー。みかん本来の健やかな味を引き出すため水を1滴も加えずに、天然素材の寒天とこんにゃく粉でぷるんと固めて、軽やかな舌触りのジュレに仕上げました。	和歌山県産の温州みかん、あら川の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感じて頂けるフルーツコンポートです。最後の一滴までお楽しみ頂けます。	紀州南高梅と砂糖、はちみつでじっくり漬け込んだ「梅のスイーツ」。梅グラッセは甘酸っぱい芳醇なお味で、そのまま召し上がって頂けます。梅みつは、パンケーキ、ヨーグルト、バニラアイス、生クリームなどスイーツに使って頂いたり、お肉料理にフルーツソースとしてお使い頂けます。
【(株)早和果樹園】	【(株)ふみこ農園】	【(株)ふみこ農園】

25	26	27
一六一八　実　4個入りセット	**くろさわ牧場 ミルクアイスクリーム６個セット**	**黒沢牧場 和歌山３姉妹アイスクリーム ６個セット**
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	ミルクアイスクリーム90ml×6	ミルクアイスクリーム90ml×2 じゃばらアイスクリーム90ml×2 三宝柑アイスクリーム90ml×2
あらかわの桃シャーベットを始めとする、果樹王国・和歌山県産の美味しい果実を贅沢にアイスの上に乗せた4種類のジューシーなジェラートです。アイスと果実のバランスを是非お楽しみください！	全国でも珍しい1年中放牧飼育を継承する黒沢牧場。ストレスフリーな牛たちの生乳を、濃厚で素直な味わいのミルクアイスに仕立てました。	黒沢牧場の牛たちはのびのび放牧育ち。HAPPYな牛たちの搾りたて生乳を牧場内でアイスクリームに仕立てました。和歌山発祥の苦ウマ柑橘「じゃばら」と、甘くて濃厚な「三宝柑」を牧場ミルクと合わせ、和歌山ならではの風味豊かなアイスクリームに。牧場のフレッシュミルクのアイスクリームと合わせてお楽しみください。
【（株）カワ】	【農事組合法人　黒沢牧場】	【農事組合法人　黒沢牧場】

28	29	30
天狗力餅 天狗力餅20個	**紀州銘菓かげろう・柚もなかセット** かげろう20個・柚もなか18個セット	**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
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こしあんを、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。	紀州特産の梅・柚子を形どった一口羊羹です。梅羊羹には梅肉・しそ、柚子羊羹には柚子を入れています。
【菓匠　錦花堂】	【（株）福菱】	【文左】

31	32	33
本竹皮包み羊羹２本セット	**灰干しさんま**	**紀州名産なんば焼**
塩羊羹1本　柚子羊羹1本	冷凍灰干しさん　8尾	紀州名産なんば焼300g2枚 化粧箱入り
「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。柚子羊羹はモンドセレクション金賞受賞。	北海道東沖の脂の乗った鮮度の良い魚だけを使用し、灰干製法で魚の素材を生かした干物に仕上げています。無害の火山灰の中で空気と紫外線に極力触れさせずに乾燥させることで酸化を抑え、旨みを引き出します。	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。当店では、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。
【(有)紅葉屋本舗】	【(有)西出水産】	【西山蒲鉾店】

34	35	36
紀州湯浅湾直送！ 茹でたて釜揚げしらす・ ちりめん山椒セット	**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**
釜揚げしらす250g ちりめん山椒250g	もちビンチョウ鮪100g×1 海の生ハム50g×3	鯨大和煮200g　3個
紀州湯浅湾の獲れたての新鮮なしらすを大釜の厚釜で踊り炊きした茹でたての旨みたっぷりに風味を損なわれないよう急速冷凍した釜揚げしらす。天日でじっくりと干した旨みたっぷりのちりめんを、地元湯浅の湯浅醤油と有田川町の香り豊かなぶどう山椒で炊き上げた風味豊かなちりめん山椒。どちらも、ご飯の御供やお酒のおつまみにもぴったりです。是非、和歌山の新鮮なしらすセットをご堪能くださいませ。	100本に数本しか出現しない「もちビンチョウ」。お皿をひっくり返しても落ちない程モチモチとした身質のものを弊社買付職人の「目利き」の技術により選別し、「海桜鮪（かいおうまぐろ）」の技術で冷凍致しました。金色に輝くモチモチとした「海の生ハム」は食品添加物を一切使用せず、塩分控えめのヘルシー食材です。淡白な味付けとなっておりますので、和・洋・中とどんな調理法とも相性が抜群です。国際線ファーストクラス機内食に採用された逸品。ファーストクラスの味をご自宅でお楽しみください。	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。
【まるとも海産】	【(株)ヤマサ脇口水産】	【(有)カネヨシ由谷水産】

お　知　ら　せ

37	38	39
鯖棒寿司 鯖棒寿司　1本	**鯛めし（2～3人前セット）** 出し汁460g・無洗米288g・鯛の身87g 梅干2個・浅葱1袋	**グルテンフリー米粉パンセット** 食パン1斤×1・バンズパン×2 おまかせミニ食パン×2
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、三者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。	ご家庭で手軽に炊いて、美味しく味わえるようにと鯛めしを作りました。 あっさりとしてコクがあり、当店だけが作れる自信作!!これ以上の物がない味をご賞味ください。	和歌山県産のお米を中心に100%国産米を使用し、シンプルなこだわりの素材で作っています。焼くとお米本来の香ばしさとモチモチした食感が楽しめます。（小麦・卵・乳製品不使用）
【(株)笹一】	【(有)安愚楽】	【結～musubi～】

40	41	42
和歌山丸高中華そば 丸高中華そば3食入　2セット 4食入　1セット	**すさみイノブタ「イブ美豚」 ウインナー・ハムセット** 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	**ジビエソーセージ　猪・鹿セット** ジビエソーセージ　猪100g（5本入）　3パック ジビエソーセージ　鹿100g（5本入）　3パック
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。	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、職人がハム・ウインナーに加工しました。	和歌山県で捕獲された猪・鹿の肉を、食物資源として活用するべくどなたにも馴染み易いソーセージに仕上げました。和歌山県が認可した食肉処理施設に於いて加工された衛生的な猪と鹿の肉を原料に使用しております。弊社の工場は、ISO22000という食品マネージメントシステムの国際的な認証を受けております。安心してお召し上がりいただけるジビエソーセージと言えます。
【(有)柏木製麺所】	【(株)イブファーム】	【(株)Meat Factory】

43	44	45
紀州うめたまご 紀州うめたまご　18玉	**金山寺味噌セット** 金山寺味噌220g入り・330g入り・450g入り　各1個	**昔造り紀州金山寺味噌** 昔造り紀州金山寺味噌600g×2
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。	ごはんの友歴700年余り。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。甘口のおかず味噌ですので、温かいご飯や茶粥に添えて頂きますとおいしくお召し上がりいただけます。	純国産の米・麦・大豆を赤穂のにがり塩で仕込み、創業以来変わらぬ製法で、うり・なす・生姜・しそとともに熟成しました。
【(有)中田鶏肉店】	【川善味噌(株)】	【(株)やまだ】

46	47	48
湯浅醤油詰合せ2本セット 濁り醤 720ml 湯浅たまり900ml	**熊野の塩セット** 梅塩・ゆず塩　各2個ずつ 黒塩・炭塩　各1個ずつ	**梅酒　緑と 紀州産カリカリ南高梅しそ梅セット** 梅酒　緑375ml 紀州産カリカリ南高梅しそ梅300g　2P
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、釜で煮詰めて丸日干しで仕上げた手づくり塩です。色々な味をお試しください。	京都佐々木酒造の蔵出し原酒にみなべ町の樹上完熟した南高梅を漬け込んだ日本酒ベースのアルコール度数10%に仕上げた梅酒です。 紀州産南高梅のきざみしそ梅と風味豊かな国産刻みしそをブレンドした、シャキシャキとした歯ごたえが美味しいご飯の定番。
【(株)角長】	【熊野黒潮本舗】	【㈱紀州本庄うめよし】

49	50	51
梅酒　2本セット	**紀州梅酒　紅南高　化粧箱入**	**紀州南高梅本格梅酒 人気の3種詰合わせ**
梅酒　善　375ml、 縁　375ml	紅南高　720ml　1本	紀州南高梅本格梅酒 日本酒仕込み・和ZIPANG　500ml 本格梅酒　久宗　300ml にごり梅酒　はる姫300ml
ブランデーにみなべ町の樹上完熟した南高梅を漬け込んだアルコール度数19%に仕上げた、まろやかで濃厚な梅酒です。 京都佐々木酒造の蔵出し原酒にみなべ町の樹上完熟した南高梅を漬け込んだ日本酒ベースのアルコール度数10%に仕上げた梅酒です。	太陽の光を浴び、青梅の表面の3分の1以上に紅が差した完熟南高梅を使用。完熟梅ならではのフルーティな香りと、濃厚な深い味わいが特徴。	自家梅園で大切に育てた完熟南高梅使用。 〈日本酒仕込み・和ZIPANG〉は、日本酒の持つキレと旨さを生かし、甘さ控えめ仕上げ。日本酒好きが作った梅酒。当店一番人気です。アルコール度数　10%。 〈本格梅酒　久宗〉は、昔ながらの味わいを大切にした本格梅酒。アルコール度数　12%。 〈にごり梅酒　はる姫〉は、完熟梅の裏ごし果肉を加え、まろやかな口あたりが女性に人気の梅酒。 アルコール度数　11%。
【㈱紀州本庄うめよし】	【中野BC㈱】	【横山食品㈱】
52	53	54
「和歌のめぐみ」2本入りセット （桃酒・みかん酒）	**有田みかんスパークリングワイン 5本セット**	**純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」 化粧箱入**
桃山の桃酒1本・有田のみかん酒1本	みかんシュワッ酒330ml　5本	純米吟醸「紀伊国屋文左衛門1.8L
和歌山の地で130余年清酒と向き合い続けた酒蔵「世界一統」自慢の清酒と和歌山の豊かな自然の中で丁寧に育てられた果実を合わせた和歌山のリキュール「和歌のめぐみ」。 そのラインナップのなかでも特に人気な「桃山の桃酒」と「有田のみかん酒」。 桃酒は濃厚な果実の甘みととろっとした飲み口のリキュール、みかん酒は果実の甘みとすっきりとした後口で飲み飽きのこないリキュールです。	有田産みかんのスパークリングワインです。温暖な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ワインに仕上げました。柑橘らしい爽やかなワイン。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。	香り高く、酸味のある優しい味わいの純米吟醸酒です。「雄町」と「山田錦」を使用しています。
【㈱世界一統】	【花野食品】	【中野BC㈱】

ふるさと和歌山応援サイト

https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/010500/furusato/

ふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」

https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000

★お問合せ・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　工藤、田村、宮本
電話 073-441-2186(直通)
FAX　073-423-1192
E-mail：furusato-ouen@pref.wakayama.lg.jp

☆お問合せ窓口☆
〒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(６月中旬～７月下旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
６月中旬	青葉祭	那智勝浦町・ 妙法山阿弥陀寺	妙法山阿弥陀寺 0735-55-0053
６月中旬	熊野那智紫陽花まつり	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
６月中旬	あじさい祭り	橋本市・ 恋し野の里あじさい園	恋野地区公民館 0736-33-2458
６月下旬	夏越の大祓式 「茅の輪くぐり」	新宮市・熊野速玉大社	熊野速玉大社 0735-22-2533
７月上旬	海開き	和歌山市・片男波海水浴場 他県内各所	片男波海水浴場管理運営 委員会 073-447-9080
７月上旬	たなばた祭り	和歌山市・淡嶋神社	淡嶋神社 073-459-0043
７月上旬		和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
７月上旬		和歌山市・藤白神社	藤白神社 073-482-1123
７月上旬	那智の滝大しめ縄張り替え	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
７月中旬	扇立祭り（おうぎたてまつ）	新宮市・熊野速玉大社	熊野速玉大社 0735-22-2533
７月中旬	那智の火祭	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
７月中旬	南紀田辺ビーチサイド ドルフィン in 扇ヶ浜	田辺市・田辺扇ヶ浜海水浴場	（株）南紀みらい 0739-25-8230
７月中旬	高山寺夏祭り	田辺市・高山寺	高山寺 0739-22-0274
７月下旬	港まつり	和歌山市・和歌山港	港まつり実行委員会 073-432-3116
７月下旬	粉河祭	紀の川市・ 粉河とんまか通り	粉河祭保存会 0736-77-2511
７月下旬	天神祭	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
７月下旬	田辺祭	田辺市・闘鶏神社	闘鶏神社 0739-22-0155
７月下旬	熊野古道清姫まつり	田辺市・中辺路町	中辺路観光協会 0739-64-1470
７月下旬	白浜花火フェスティバル	白浜町・白良浜	白浜観光協会 0739-43-5511
７月下旬	おどるんや 紀州よさこい祭り	和歌山市内各所	NPO 紀州お祭りﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ 073-426-4424

自然・風物情報(６月中旬～７月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
６月中旬	南高梅　収穫ピーク	印南町・集荷場	ＪＡ紀州みなべいなみ梅部会 0739-72-1174
６月中旬	新ショウガ収穫	和歌山市・名草地区、河西地区	ＪＡわかやま 073-471-3731
６月中旬	「あら川の桃」出荷始まる	紀の川市・桃山町	あら川の桃振興協議会 0736-66-1259
６月中旬	あじさい見ごろ	橋本市・恋し野のあじさい園	橋本市観光案内所 0736-33-3552
		かつらぎ町・花園あじさい園	花園あじさい園 0737-26-0888
		有田市・仁平寺	有田市産業振興課 0737-83-1111
６月中旬	ノウゼンカズラ見ごろ	田辺市・新庄総合公園	田辺市管理課 0739-26-9966
６月下旬	ササユリ見ごろ	田辺市・本宮町	熊野本宮観光協会 0735-42-0735
		日高川町・みやまの里森林公園	美山温泉「愛徳荘」 0738-57-0241
７月上旬	ハマユウ開花	和歌山市・番所庭園	番所庭園 073-444-6533
		白浜町・白良浜	白浜町観光課 0739-43-6588
７月上旬	ハマボウ開花	御坊市・日高川河口南部	御坊市商工振興課 0738-23-5531
		那智勝浦町・ゆかし湯	那智勝浦町観光産業課 0735-52-0555
７月中旬	ハス開花	岩出市・植物公園緑化センター	植物公園緑化センター 0736-62-4029
７月中旬	大賀ハス開花	上富田町・田中神社	大賀ハスを守る会事務局 0739-47-0550
		有田市・箕川	有田市産業振興課 0737-83-1111
７月中旬	くじらに出会える海水浴場	太地町・畠尻湾	太地町役場 0735-59-2335
７月下旬	真夏のあじさい満開	かつらぎ町・花園あじさい園	花園あじさい園 0737-26-0888
７月下旬	サンゴの産卵	串本町・串本海中公園センター	串本海中公園センター 0735-62-1122
７月下旬	梅の天日干しはじまる	みなべ町各地	ＪＡ紀州みなべいなみ 0739-72-1174

～編集後記～

６月１日は、「自主防災組織の活動の日」です。

防災意識の向上や自主防災組織の結成と活動促進のため、「和歌山県自主防災組織情報連絡会」が、平成２８年に定めました。

今月号は、防災関係の話題から提供をと考え、表紙に「安政聞録」を、トピックスの先頭に「広川の防災遺産」、続いて「防災ナビ」を取り上げています。

先日、和歌山も梅雨入りしました。台風の影響などで局所的に降る激しい雨や増水した河川を見ると、万が一への備えの重要さを改めて感じます。

「梅雨」の季節をことさら好んだり得意としたりする人はそう多くはないと思いますが、織田信長は、この気候をうまく利用して天下人になったといわれています。土砂降りの桶狭間での奇襲や梅雨の晴れ間を狙った長篠で大勝利を収めています。

その天下人、織田信長を主人公にした本格歴史小説「下天は夢か」をはじめ、数々の歴史小説、現代小説を手がけた和歌山が生んだ大作家、津本陽さんが、５月２６日にお亡くなりになりました。

津本さんは、１９７８年、太地町の古式捕鯨に携わる明治の漁師たちを描いた「深重の海（じんじゅうのうみ）」で直木賞を受賞し、８０年代後半には、「下天は夢か」の大ヒットやその後の作品等で、歴史小説ブームを巻き起こしました。晩年には、仁坂知事の依頼を快諾くださり、本県の偉人「陸奥宗光」を題材とした「荒ぶる波濤」、「叛骨」を上梓くださいました。

本県の文化振興に多大な功績を遺され、郷土を思い続けてくださった文豪、津本陽さんの御冥福を心からお祈りし申し上げます。

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）６月　Ｎｏ.１２２

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

*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。