

和歌山だよい

平成30年 7月号
(2018)



河内祭の御舟行事（串本町・古座川）

古座川流域の5地区（古座、古田、高池、宇津木、月の瀬）が担い手となって行われてきた伝統祭礼で、紀州藩編纂の「紀伊続風土記」には「日置浦より新宮迄の間に此祭に次ぐ祭なし」と記されています。

平成28年には、「鯨とともに生きる」として日本遺産に認定されており、国指定・重要無形民俗文化財にも指定されています。

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス… P2～P11
3. お知らせ…………… P12～P18
4. ふるさと歳時記…………… P19～P20



想像力

ビジネスを成功させようとする、今後どうやってやっていこうか、それをどのような方法でやっていこうかと考える、ハイカラな言葉で言うと事業計画とか経営企画とか事業構想といったことが大事になります。しかし、そういう時に良いものを考え出そうとすると、将来ビジネスの環境はどうなるだろうとか、そんなことに突っ走るとどんな弊害が出るだろうとか、今うまくいっていてもこのままじっとしているとどうなっていくだろうとか、そのような様々なことを企業のリーダーは想像していかなければなりません。すなわち想像力が大事なのです。

国政とか県政とか市町村政といった世界でも、リーダーに求められる大事なことはこの想像力だと思います。このまま手をこまねいて、事なかれ主義で過ごしていたら、対象とする県やら市町村はどうなるか。何とかしなければならぬのなら、今の環境からして何を狙うべきか、そのために条件として整えておかなければならないことは何か、これらは全て想像力がないと分かりません。あらゆる事には副作用のようなことがつきものですが、それへの備えとして何が必要で、それをした上での総体としての地域への利害得失はどんなものか、これらも想像力の産物です。事業構想につきものの副作用ばかり言い立てる人は、それではその副作用があるが故に何もしないでこのままいたら、この地域はどうなってしまうかについても想像力を巡らしているのでしょうか。しかも、初めからの思い込みにのみ依拠し、進んでいる弊害除去の手法など新しい情報に耳を傾けないでいたら、よけい不誠実と言うべきではないでしょうか。

しかしながら、一方ただ反対を唱え、弊害をならし、全体としては地域発展の芽を摘むばかりに見える人の意見の中にも、なにがしかの真実があることがきつとあるのではないかと私は思います。これらに虚心坦懐に耳を傾け、それへの対応を構想に取り入れていけるかどうかもうリーダーの想像力であろうかと思っています。

和歌山県知事 仁 坂 吉 伸



6/15 知事室にて

●ねんりんピック紀の国わかやま 2019 開催に向けて



第32回全国健康福祉祭和歌山大会
ねんりんピック紀の国わかやま2019

あふれる情熱 はじける笑顔

2019年11月9日(土)～12日(火)

2019年11月9日(土)～12日(火)に開催される「ねんりんピック紀の国わかやま2019」まで、あと500日を切りました。

年を重ねる「年輪」と「オリンピック」をかけた造語「ねんりんピック」の愛称で親しまれる「全国健康福祉祭」は、60歳以上の方々を中心とした健康と福祉の祭典です。ねんりんピックでは、スポーツや文化種目の交流が行われる他、健康や社会参加などをテーマとした様々なイベントが開かれます。

この大会には、全国からおおよそ1万人の選手や役員の方々が参加する見込で、観客などを含めると、期間中に延べ約40万人もの方々が来場される見込となっています。期間中には、県内21の市町で27種目の交流大会を開くほか、美術展やファッションショー、健康関連イベントなども多数開催しますので、一般の皆さんにご参加いただけるものとなっています。

6月には、実行委員会第2回総会を開催し、広報キャラバン隊やエアーきいちゃん、大会テーマソング・ダンスのお披露目を行いました。広報キャラバン隊は、本県出身のお笑いコンビ「すみたに」さんなどの個性豊かなメンバーに、ダイエットに成功し運動能力が飛躍的に向上した「エアーきいちゃん」が加わっています。6月中は県内3か所のイベントに参加しPR活動を行いました。年度内に県内全市町村60か所を訪問する予定です。



昨年の秋田大会の様子

また、ねんりんピック開催に向け、県民総参加で和歌山ならではの魅力を全国から参加される方々に発信し、「和歌山に来てよかった」、「もう一度和歌山を訪りたい」と思ってもらえる大会にするため、本大会の開催趣旨にご賛同いただける個人、企業、団体等の皆さんに広く協賛金等を募集しております。詳しくは、ねんりんピック紀の国わかやま2019の大会公式ウェブサイトを開設しておりますのでそちらをご覧ください。

公式ウェブサイトURL <https://nenrin-wakayama2019.jp/>



ねんりん 和歌山



●海外メディアで和歌山県観光キャンペーンを実施中

県では、現在、全世界に広くニュースネットワークを展開するCNNやBBCのウェブサイトにおいて、和歌山県観光キャンペーンを展開しています。

世界最大規模の旅行ガイドブックであるロンリープラネットの「Best in Travel 2018」において“世界の訪れるべき地域”のベスト5に紀伊半島が選出されたことを受けて、各メディアのウェブサイト内に和歌山県特集ページを9月20日まで開設しています。

CNNのサイトでは、世界遺産やサイクリングをテーマに本県の魅力をPR動画などにより発信し、BBCのサイトでは、日本の歴史や精神文化に強い関心を持つ欧州の観光客をターゲットに、高野山と熊野の魅力をPR動画などにより発信しています。

世界の2大メディアで情報を配信することで、今後増加が見込まれる海外からの個人観光客の誘客を図ります。

また、欧州最大のスポーツメディア「EUROSPORT」のウェブサイトにおいても、サイクリング王国わかやま、WAKAYAMA 800のプロモーション動画などの発信により観光キャンペーンを行っています。こちらは多くのサイクリング愛好家が視聴すると



EUROSPORT ウェブサイトより

思われる世界最大の自転車レース「ツール・ド・フランス」の開催時期に合わせ、7月29日までの配信となっています。

世界69の国と地域で展開しているスポーツ専門放送局での情報配信により、海外から多くのサイクリング愛好家の誘客を図ります。



CNNウェブサイトより



BBCウェブサイトより

●飲酒運転根絶県民運動2018を展開中

昨年県内で発生した交通死亡事故に占める飲酒運転の割合が全国ワースト1位となったことを受け、本県では、今年度、交通事故をなくする県民運動推進協議会をはじめ関係機関・団体と連携した「飲酒運転根絶県民運動2018」を展開しています。

なお、昨年の県内の交通死亡事故は35件で、そのうち飲



怒りに燃えるきいちゃんがデザインのステッカー

酒運転による事故は17.1%の6件。これは、全国平均6.3%の約3倍の数字となっています。ワースト1位は、平成18年以来11年ぶりのことです。

6月14日には、平成20年度以来の開催となる、交通事故をなくする県民運動推進協議会による飲酒運転根絶対策推進会議が開催されました。この会議には、県タクシー協会やJR西日本和歌山支社、県小売酒販売組合連合会など県、警察のほか運輸関係及び酒類団体の方々が参加し、飲酒運転根絶に向けた対応の説明や、この運動をより効率的に推進するための関係機関への協力依頼などが行われました。

その他、この運動の主な取組として、飲酒運転根絶宣言ステッカー、バッジの飲食店、関係団体への配布、JR和歌山駅での飲酒運転根絶街頭啓発、テレビやラジオスポット等による啓発を行っており、今後、8月29日には「飲酒運転根絶県民フォーラム」の開催、9月には飲酒運転根絶をテーマとしたペイントコンテストの開催を予定しています。

また、今後、飲酒運転根絶を徹底するため条例の制定も検討します。

ウェブサイトURL：<http://cms.office.pref.wakayama.lg.jp/temp/031300/5/d00154982.html>



飲酒運転根絶バッジ
和歌山県

●第52回全国モモ研究大会が和歌山県で開催されました

全国からモモ生産者、関係機関が一堂に会し、将来に向けたモモの産地づくりについて、意見交換や産地交流を行う「全国モモ研究大会」が6月5日と6日に和歌山県内で開催され、知事も出席し歓迎の挨拶を行いました。

昭和26年から連綿と続けられ、本県では18年ぶりの開催となった本大会には、スローガン

「夢あるモモ産地、チャレンジ、未来へのモモづくり」のもとに、県内から200名、県外から150名のモモ生産者と関係機関が集まりました。

日本のモモは、果樹全体の栽培面積が減る中で、10年前と比較して減少率が主要果樹の中では最も少ない果物で、高品質なことから、香港、台湾を中心に海外でも人気があり、輸出額は5年前と比べて約4倍となっています。そのような中、江戸時代から栽培が始まった本県のモモは、紀の川流域を中心に生産量全国4位の産地が形成されています。

大会初日は、県外のモモ生産者150名が2班に分かれて紀の川市の桃山、粉河の両地区、かつらぎ町の園地、果樹試験場かき・もも研究所などを視察し、収穫期の人手確保の方法や高所作業車、パワーショベルなどの機械の積極的な導入について意見交換を行いました。



知事挨拶の様子



産地視察の様子（果樹試験場かき・もも研究所）

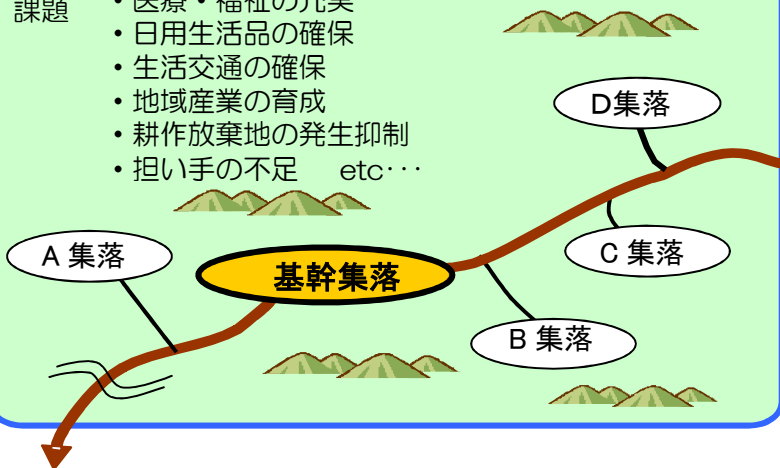
和歌山市内のホテルで行われた2日目の研究発表では、本県のあら川の桃振興協議会の山名純一副会長から、J A紀の里が平成27年に開設したトレーニングファームによる新規就農者育成の取組が紹介されました。

その他、今後、国内のモモ産地が団結して後継者を育成することや、高品質果実の安定生産に積極的に取り組むことが決議され、大会は盛会のうちに終了しました。

●過疎地域等集落ネットワーク圏形成支援事業に2プロジェクトが採択されました

集落ネットワーク圏

- 課題
- ・医療・福祉の充実
 - ・日常生活品の確保
 - ・生活交通の確保
 - ・地域産業の育成
 - ・耕作放棄地の発生抑制
 - ・担い手の不足 etc...



役場所在地域

・役場 ・病院 ・商店街 ・事業所 ・駅

今年度、国の過疎地域等集落ネットワーク圏形成支援事業（総務省）に、本県から方・女良生活圏（海南市）の「みかん花咲く地域交流『KAMOG O』プロジェクト」と、七川生活圏（古座川町）の「クマノザクラの名所ではじまる『つながり・ふれあい・助け合う』集落づくり」の2件が採択されました。

この制度は、基幹集落とその周辺の集落でつくられる「集落ネットワーク圏」において、住民主体で取り組む「暮らし」を支える生活支援機能を確保しながら、地域産業の振興のため「なりわい」を創出する活動を支援するものです。

方・女良生活圏では、旧J A支所を使った交流拠点で、カフェコーナー、キッズスペース等を設けるとともに、ラージ卓球等により世代を越えた交流を行います。また、農繁期の人手確保のための援農者の受け入れ体制を整備し、生活支援機能の確保を図り、「なりわい」となる加工品（ジャム等）の開発・販売及び地元野菜の直売を行います。

七川生活圏では、「なりわい」となるクマノザクラの苗木の生産・販売、材木のチップ加工・販売や田舎カフェの運営、地域まるごと体験の実施などを行います。また、生活支援機能の確保として、買い物支援バスの試験運転や、空き店舗の活用、移住希望者向け短期滞在施設の整備や、移住相談会への出展を行います。

どちらの地域でも、住民主体で総合的な取組が行われています。



援農者と受け入れ農家の皆さん

なお、当事業は、本県が、生活圏を単位とした過疎地域再生・活性化支援制度の創設を国に提案し、平成24年度から制度化されたもので、平成29年度までに県内15市町村20生活圏で実施しています。



クマノザクラ

●高野山観光情報センターがオープンしました

世界遺産・高野山の魅力を発信する新たな拠点として「高野山観光情報センター」が7月2日にオープンしました。

今後は、この「情報センター」がワンストップの窓口となり、これまで高野町や金剛峯寺、高野町観光協会、高野山宿坊協会、高野町商工会などがそれぞれ発信していた情報を集約して提供していきます。

7月2日には記念式典が催され、金剛峯寺の添田隆昭宗務総長が導師を務め安全を祈願する法要が営まれた後、平野町長の挨拶、関係者の皆さんでテープカットを行いオープンを祝いました。また、フランス出身で高野町在住のチェリスト・作曲家のロビン・デュブイ氏によるチェロ演奏が催されました。他にも、高野町出身で高野山の写真撮影をライフワークとする写真家、永坂嘉光氏の写真展が9月2日まで開催されています。

センターの施設は、山内の檜や杉材を使った町家風の建物で、木造2階建て、延べ床面積が約500平方メートルとなっています。1階に観光情報の案内受付や休憩・交流スペースが設けられており、情報端末のネットワーク環境（フリーWi-Fi）も整えられています。センターには、高野町観光振興課、（一社）高野町観光協会、県世界遺産センター高野地域駐在が入り、観光資源を活用し地域と協同して観光地域づくりを行っていきます。

他にも、サイクルステーションの機能やレンタサイクル、電気自動車、授乳室や多目的トイレなどが整備されており、外国人、日本人観光客や住民の皆さんが交流できる場所となっています。



テープカットの様子



高野山観光情報センターの様子

●第1回医療観光研究会を開催しました

県では、外国人観光客が急増する中、高度医療、健康診断、健康増進等を希望する海外の富裕層を呼び込むため、医療と観光を組み合わせた新たな誘客の可能性を研究する医療

観光研究会（第1回）を6月29日に開催しました。

医療観光は、タイやシンガポール、韓国で先駆的に実施されており、幅広い経済効果が見込まれることから、国内の他の地域でも取組が進められています。

当日は、医師会、歯科医師会、病院などの医療関係者や学識経験者、観光事業者等が参加し、国際医療福祉大学 岡村世里奈准教授から医療を目的とした外国人観光客の受け入れに関する国内外の最新事例を聴講しました。

今後、本県における医療観光実施の可能性について議論を深めていく予定としています。



岡村准教授の事例説明の様子

●「わかやまの文化財ガイドブック」を作成しました

本県には、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の中核をなす霊場高野山や熊野三山、そして、これらを結ぶ参詣道、さらに国内最大規模の群集墳である岩橋千塚古墳群など、貴重な文化財が数多く存在します。

この度、和歌山県の子供達に地域の宝である文化財の魅力に気付いてもらい、正しい知識を身につけてもらうための教材として「わかやまの文化財ガイドブック」を作成し、県内全ての中学校の全生徒に配布しました。

また、今年度から「わかやま何でも帳」、「わかやまの文化財ガイドブック」を教材とした「わかやまふるさと検定」や「クイズ大会 挑戦！わかやまの歴史」を実施する予定です。

これらの取組が、未来を担う子供達の郷土への愛着を深める一助となれればと考えます。

なお、当ガイドブックは、文化遺産課のホームページでもご覧いただけます。

文化遺産課HP URL : <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/500700/d00155314.html>



「わかやまの文化財ガイドブック」表紙

●クイズでたどる！熊野ヒストリークエストがスタート

熊野三山エリア（田辺市本宮町、新宮市、那智勝浦町）には、歴史的な伝承、伝説が残るスポットが数多く存在します。県では、これらのスポットを謎解きしながら周遊するモバイルスタンプラリーをただいま実施中です。

このスタンプラリーは、以前、高野山麓エリアへの観光客の誘客促進を図ろうと、県庁の出先機関である伊都振興局のグループが考案したシステムの熊野三山版で、今回は、東牟婁振興局のグループが事業化しました。

親しみやすいアニメのキャラクターの案内で、例年多くの観光客が訪れる熊野三山エリ



画面イメージ

また、謎解きのテーマは、和泉式部と紐解く「熊野本宮の謎」、徐福さんと紐解く「新宮の歴史と文化の謎」、安倍晴明と紐解く「那智山の謎」があり、それぞれのストーリーに沿って5問の謎を用意し、解く毎に難易度が上がっていきます。後半は、歴史に詳しい方でもなかなか苦戦することとされますので、「スーパーヒント」を用意しています。「スーパーヒント」は、現地周辺にある指定の飲食店、土産物店等を利用することで入手できますので、是非ご利用ください。

なお、1ストーリーにおける現地の滞在時間は、徒歩で約2時間程度を想定しています。

このイベントは平成31年2月28日（木）まで開催していますので、是非、熊野三山の新しい体験の旅にお越しいただきたいと思います。

※歴女・・・歴史通、若しくは歴史好きの女性

アをゲーム感覚で巡ることができ、若い世代や歴女（※）など、より幅広い方々に熊野三山エリアに興味を持っていただこうというものです。

スタンプラリーでは、スマートフォンなどの携帯端末を使ってユーザー登録を行い、熊野三山に残る伝承・伝説に関する謎を解きながら、その場所に赴きスタンプを獲得していただきます。スタンプを獲得するとポイントが貯まり、「熊野本宮温泉郷1泊2日ペア宿泊券」や「熊野川舟下りペアチケット」、「平安衣装体験ペアチケット」などが当たる抽選に応募することができます。



熊野本宮温泉郷ペア宿泊券



熊野川舟下りペアチケット

●平成29年度和歌山県発明考案表彰式を開催しました

県では、発明考案思想の高揚を図り、県産業の発展に寄与することを目的として、毎年、優れた発明や考案等によって、科学技術の改善向上に貢献した県民の方々に「発明考案表彰」をお贈りしています。

今年度は、6月5日に表彰式を開催し、発明賞3件、創意工夫功労賞3件の合わせて7名の方々に、知事から表彰状を授与しました。

なお、発明賞は、優秀な発明等により科学技術の向上に寄与し、県産業の振興に貢献し



受賞者の皆さんと知事

た方々に、また、創意工夫功労賞は、優れた創意工夫によって生産技術の向上等に貢献した方々にお贈りしています。

県では、今後もこのような表彰により、和歌山県の主要産業である「ものづくり」に功績のある方々を顕彰することで、更なる県産業の成長・発展を目指します。

【平成29年度和歌山県発明考案表彰受賞者（敬称略）】

◇発明賞

高橋 良直（剂盛堂薬品(株)：逆流性食道炎治療薬）

山本 創（剂盛堂薬品(株)：漢方軟膏剤の製造方法）

南方 勝次（（株）島精機製作所：横編機）

森 淳（同上）

◇創意工夫功労賞

西嶋 航平（スガイ化学工業(株)和歌山事業所：休止設備の有効利用による生産性改善）

左近 伸一郎（太洋工業(株)：銅めっき装置改良による作業負荷の軽減及び生産性の改善）

奥田 章夫（（有）丸之内マシーナリ：精密加工部品面取り寸法高精度測定装置の機能向上）

●県内の11社が世界最大級のものづくり専門展に出展しました

6月20日～22日の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区有明）で行われた世界最大級のものづくり専門展「日本ものづくりワールド2018」に県内の11社が集団出展しました。

県では、「わかやま産品販路開拓アクションプログラム」の一環として、例年この専門展に集団出展しており、今回で8回目になります。この専門展には、過去最多の2,522社が出展、メーカーの技術者など国内外から88,679人が来場し大盛況となりました。

和歌山県ブースは「機械要素技術展」エリアに出展し、国内外の事業者と活発な商談を行い、自社製品を大いにPRしました。

【出展11社（敬称略）】

アイエムティー（株）	小川工業（株）	（株）川進	川本化成（株）
（株）木村屋	金剛ダイス工業（株）	桜井鉄工（株）	正和産業（株）
谷池企画	西原精工（株）	阪和電子工業（株）	



和歌山県ブースの様子

●県産の食材を使った食品が続々と首都圏や関西圏で販売されています

県では、わかやま産ブランドの向上と販路の開拓を目的として、大手メーカーや外食産業にわかやま産品を採用してもらえるよう、積極的な働きかけを行っています。今回は2件お知らせです。

先ずは、この度、首都圏を中心に全国60店舗以上を展開する食べるスープの専門店、S o u p S t o c k T o k y o（株）スープストックトーキョー）で、和歌山県産のジャバラを原料としたラッシー（ヨーグルトベースのインドの飲料）が新登場しました。



なお、S o u p S t o c k T o k y oでは、この商品のほかにも、和歌山県産原料を使った「桃とローズマリーのラッシー」、「黒胡麻と麻辣（マラー）スープ」、「ぶどう山椒の麻婆カレー」なども販売されています。

故郷の食材を使った飲料やスープで、夏を乗り切っていただければと思います。

※期間限定メニューとなりますので、HP等で販売スケジュールを御確認ください。 URL : <http://www.soup-stock-tokyo.com>



次に、今年、創立70周年を迎える総合デイリーフーズメーカーの株式会社オイシスから「うまいもん関西+」として、「ピーチ&ミルクサンド」と「清見オレンジ&アーモンドパイ」が期間限定で発売となっています。

「うまいもん関西+」は、オイシスから、関西のこだわりの食材を使用し関西で販売する地産地消シリーズとして販売されています。「ピーチ&ミルクサンド」には県産「あらかわの桃」ゼリーが、「清見オレンジ&アーモンドパイ」には県産「清見オレンジ」が使用されています。

なお、ピーチ&ミルクサンドは9月30日まで、清見オレンジ&アーモンドパイは8月31日までの期間限定で、関西エリアのスーパーで販売されます。

今回の取組により、和歌山県産ジャバラ、あらかわの桃、清見オレンジの知名度アップをはじめ、需要拡大につながることを期待しています。



●「堺和歌山県人会」総会が開催されました

6月3日、堺和歌山県人会第57回総会・懇親会がホテル・アゴーラリージェンシー堺で開催されました。

懇親会の冒頭で、亀谷忠夫会長から、会の運営にご協力いただいている皆さんへの感謝とともに、会報や総会などを通じたこれまらの交流に加えて、2

か月に1回程度、会員同士が身近な話題などを気軽に語り合える新たな交流の場を設け、さらに親交を深めていきたいとの挨拶がありました。

懇親会には熊本県や徳島県など和歌山県以外の県人会の皆さんも参加され、のど自慢の方々のカラオケによる熱唱で大いに盛り上がり、交流を深めました。

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



亀谷会長による挨拶の様子

●「京都和歌山県人会 第126次・平成30年度定時総会」が開催されました

京都和歌山県人会の総会・懇親会が6月17日、京都ガーデンパレスで開催されました。

今回の総会において長年会長として京都和歌山県人会を牽引され、故郷わかやまを盛り立てていただいた松尾忠昌氏が退任され、新会長として川口直也氏が選任されました。

懇親会の冒頭、退任された松尾前会長から、新会長に対し新しい感覚で会をリードし、4年後の

130周年を迎えてもらいたい旨のエールが送られ、川口新会長からは、「人をつなぐ」、「故郷とつながる」、「歴史をつなぐ」といった、県人会の「つなぐ」役割をこれからも大切さにしながらさらに盛り立てていく旨の挨拶がありました。

和やかな雰囲気の中、交流を深めた懇親会の最後は、恒例の「故郷」「みかんの花咲く丘」の全員合唱で、県人としての一体感を感じながら締めくくられました。

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



全員で「故郷」を合唱

●ふるさと和歌山応援寄附(ふるさと納税)のお礼と御案内

ふるさと和歌山応援寄附の取組に多数の皆様のご理解とご賛同をいただき誠にありがとうございます。

お陰をもちまして、平成29年度は1,937名の方から約3,300万円の温かいご寄附を賜りました。

また、心温まる力強い応援のメッセージも多数いただきました。紙面をもちまして厚くお礼申し上げます。

お寄せいただいた寄附金は、平成30年度以降の事業に活用させていただきます。

平成28年度にいただいた寄附金を次の平成29年度事業に活用させていただきましたので、ご報告申し上げます(残りの寄附金については、平成30年度以降の事業に活用させていただきます。)

<平成29年度寄附金活用事業実績報告>

1. 世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の保全や活用 [寄附金の活用額 16,816 千円]

熊野古道大辺路沿いで来訪者向けのトイレの改修・整備に活用させていただきました。



改修後のJR田並駅トイレ

「企業による世界遺産の環境保全活動『道普請』」をテーマとしたセミナー実施に活用させていただきました。



平成29年11月10日 毎日新聞(東京版)



参詣道環境保全トレッキングを開催し、一般参加者を募集した熊野古道大辺路の保全活動に活用させていただきました。



2. 学校図書館や県立図書館の蔵書の充実 [寄附金の活用額 2,600 千円]

県立全日制高等学校29校の図書購入費の一部と、和歌山県立図書館(本館及び紀南分館)の蔵書充実の一部として活用させていただきました。

3. わかやまの美しい海づくり [寄附金の活用額 3,300 千円]

和歌山県の海水浴場の整地や海岸保全施設の修繕に活用させていただきました。



左図：整備中の片男波海水浴場

右図：整備後の状況
(和歌山市)

4. わかやまの文化財の保護 [寄附金の活用額 18,800 千円]

下阿田木神社（日高川町）の覆屋や旧西村家住宅（新宮市）などの保存・整備のために活用させていただきました。



左図：下阿田木神社（日高川町）

右図：旧西村家住宅（新宮市）

5. 大切なふるさとの森を守り育てる [寄附金の活用額 3,560 千円]

松食い虫被害防止対策として、和歌浦天満宮周辺での薬剤の地上散布及び串本町の橋杭海水浴場近辺での薬剤の樹幹注入を行うために活用させていただきました。



左図：薬剤の地上散布
和歌山市（和歌浦天満宮周辺）

右図：薬剤の樹幹注入
串本町（橋杭海水浴場近辺）

※ 「南紀熊野ジオパークの推進」、「がん対策の充実」、「地元企業への就職を促進する奨学金返還支援」、「わかやまのナショナル・トラスト」を用途として指定いただいた寄附金については、ふるさと和歌山応援基金に積立て、平成30年度以降に活用させていただきます。

本年も引き続き、ふるさと和歌山応援寄附を通じて和歌山県を応援してくださいようお願い申し上げます。制度の詳細につきましては、「ふるさと和歌山応援サイト」をご覧ください。寄附申出時に公表に同意していただいた方の応援メッセージ等を掲載していますので、併せてご覧ください。

お知らせ

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 紀州五代梅150g・こんぶ梅150g・しそ漬150g 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つの華が美しく咲きました。	 幸いろろ 幸梅漬・しそかつお梅 紀州南高梅 幸梅漬200g・しそかつお梅200g 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、しそかつおぶしであっさりともろやかな仕立てです。	 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 550g 木箱入り 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。	 紀州産カリカリ南高梅しそ梅と南高梅セット 紀州産カリカリ南高梅しそ梅300g ふくじゅ梅250g・永遠250g 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 夢葵 彩の舞 はちみつ梅(塩分約8%)4個・しそ漬梅(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 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」 550g 「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。	 勝喜梅 はちみつ仕立て「極」 大粒の梅干し 12粒 1粒1粒心をこめて包まれた大粒の梅干しは、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。	 勝喜梅 彩りセット (甘仕立て・はちみつ仕立て) 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「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 調味梅干800g(塩分8%) 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います。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います。「全国つかれた時に食べたい漬物ランキング」にて3位を頂いた商品です。	 紀州南高梅 不動の梅 600g 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%。	 紀州南高梅 甘さ色々梅干2品 本場紀州 白龍梅300g・夢易箱 本場紀州 和み梅300g・夢易箱 「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がっつりと柔らかい梅干。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。あっさりとしたフルーティに仕上げた、お茶漬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)】

13  紀州南高梅大粒白龍梅 白龍梅(塩分約12%)800g 掛け包装 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、お茶づけにもピッタリです。ぷっくりと果実果肉まで柔らかい梅の実です。 【横山食品(株)】	14  紀州干し梅セット 紀州干し梅27g(9粒) × 5 紀州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粒入り、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。 【(株)梅屋】	15  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 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。 【アセロラフーズ】
16  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 和歌山県産無添加ストレートジュース。味が濃く、のどごしスリリ。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。 【(株)伊藤農園】	17  大師の水 500mlペットボトル × 24本 箱入り 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。 【紀州紀文会(有)】	18  有田みかんジュースセット 味ーしぼり200ml × 6本 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)早和果樹園】
19  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。生姜特有のピリツとした喉越しや、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。 【わかやま農業協同組合】	20  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 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。 【(株)ふみこ農園】	21  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。 【(株)小南農園】
22  有田みかんゼリーセット 味ージュレ150g × 6 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。 【(株)早和果樹園】	23  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 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。 【(株)ふみこ農園】	24  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 紀州南高梅と砂糖、はちみつでじっくり漬けた「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)ふみこ農園】

お知らせ

25 	26 	27 
一六八 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 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！	ミルクアイスクリーム90ml×6 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。	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 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。和歌山発祥の苦玉柑橘「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。	サクっふわの生地と、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 塩羊羹1本 柚子羊羹1本	灰干しさんま 冷凍灰干しさん 8尾	紀州名産なんば焼 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作りあげております。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られています。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物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 釜揚げしらす250g ちりめん山椒250g	海桜鮭もちピンチョウと 海の生ハムセット もちピンチョウ鮭100g×1 海の生ハム50g×3	鮭大和煮セット 鮭大和煮200g 3個
紀州湯浅湾の獲れたての新鮮しらすを大釜の厚釜で踊り炊き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が豊かな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「もちピンチョウ」。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、「海桜鮭(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楽しんでください。	太地港で水揚げされた近海産の鮭を使用し、甘辛く香なつかしい味わいに仕上げました。
【まるとも海産】	【(株)ヤマサ脳口水産】	【(有)カネヨシ由谷水産】

37  鯖棒寿司 鯖棒寿司 1本 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ののった鯖と、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、コンヒカリ最高級ランクのシャリ、三者がー対となり絶妙な味わいを醸し出しています。昆布は外さずー緒にお召し上がりください。	38  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 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。	39  グルテンフリー米粉パンセット 食パン1斤×1・パンズパン×2 おまかせミニ食パン×2 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)安墨堂】	【結〜musubi〜】
40  和歌山丸中華そば 丸中華そば3食入 2セット 4食入 1セット 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。	41  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 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。	42  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 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やす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  紀州うめたまご 紀州うめたまご 18玉 日経ウーマンライフ全国卵かけ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。	44  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 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。	45  昔造り紀州金山寺味噌 昔造り紀州金山寺味噌600g×2 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  湯浅醤油詰合せ2本セット 濁り醤油 720ml 湯浅たまり900ml 歴史的な背景を忠実に再現した本醸造生醤油濁り醤油720mlと、松材の薪で火入れた手づくり醤油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。	47  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 南紀熊野灘の海水を汲み上げ、釜で煮詰めて天日干して仕上げた手づくり塩です。色々な味をお試しください。	48  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 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】	【(株)紀州本庄うめよし】

お知らせ

49  梅酒 2本セット 梅酒 善 375ml、緑 375ml 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。 【(株)紀州本庄うめよし】	50  紀州梅酒 紅南高 化粧箱入 紅南高 720ml 1本 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。 【中野BC(株)】	51  紀州南高梅本格梅酒 人気の3種合わせ 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 にがり梅酒 はる姫300ml 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%。 〈にがり梅酒 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%。 【横山食品(株)】
52  「和歌のめぐみ」2本入りセット (桃酒・みかん酒) 桃山の桃酒1本・有田のみかん酒1本 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ろ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過ぎのこないリキュールです。 【(株)世界一統】	53  有田みかんスパークリングワイン 5本セット みかんシュワッ酒330ml 5本 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、ポンツと開けてそのまま飲み頂ける可愛い小瓶も魅力です。 【花野食品】	54  純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」化粧箱入 純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」1.8L 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。 【中野BC(株)】

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

イベント情報(7月中旬～8月上旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
7月中旬	おうぎたてまつり 扇立祭	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	こうちまつり 河内祭の御船行事	串本町・古座川河口付近	古座観光協会 0735-72-0645
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	日前宮薪能	和歌山市・日前神宮	日前神宮國縣神社 073-471-3730
7月下旬	茅輪祭	和歌山市・伊太祁曽神社	伊太祁曽神社 073-478-0006
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 紀州お祭りプロジェクト 073-426-4424
8月上旬	紀州おどり ぶんだら節	和歌山市・和歌山城周辺	紀州おどり実行委員会 073-435-1234
8月上旬	千日詣	和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
8月上旬	白浜キャンドル イルミネーション	白浜町・白良浜海水浴場	白浜温泉旅館協同組合 0739-42-2215
8月上旬	ヤーヤー祭り	田辺市・田辺市商店街	田辺市商店街振興組合連 合会 0739-22-2690

自然・風物情報(7月中旬～8月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
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	J A紀州みなべいなみ梅 部会 0739-72-1174
8月上旬	サルスベリ咲く	田辺市・新庄総合公園	田辺市管理課 0739-26-9966
		白浜町・吉祥寺	吉祥寺 0739-54-0043
8月上旬	ブドウ狩りオープン	有田川町・有田巨峰村	有田川町商工観光課 0737-52-2111
		田辺市・紀南観光ブドウ園	田辺観光協会 0739-26-9929
8月中旬	梨狩り、りんご狩り オープン	かつらぎ町内農園	かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
8月中旬	ボウズハゼの滝登り	古座川町・滝ノ拝	古座川町産業建設課 0735-72-0180
8月下旬	イチジク出荷最盛期	紀の川市	J A紀の里農産物流通セ ンター 0736-73-7200



那智の火祭り



天日干しされた梅

～編集後記～

6月18日、大阪北部で震度6弱の地震が発生し、多くの方々が被災されました。和歌山では幸い大きな被害に至りませんでしたが、県内でも少なからず揺れを感じ地震の恐ろしさを改めて痛感しました。

また、7月に入り台風7号が通過したのち、停滞した梅雨前線の活発化により中国・四国地方を中心に西日本全域を記録的な大雨が襲い甚大な被害が発生しました。各地で土砂災害や河川の氾濫が発生し、多くの死者や犠牲者が出るなど、雨による被害がこれほど大きく広域に及んだ例は記憶にありません。

お亡くなりになった方々のご冥福を心からお祈り申し上げますとともに被災された皆様に謹んでお見舞い申し上げます。

和歌山県は、平成23年の紀伊半島大水害の際に、全国各地から心温まるご支援をいただきました。今後、各地の動向を見て、少しでもお力になれるよう応援にまいりたいと考えています。

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等をお願いします。)

■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 <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>

*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。



2018年(平成30年)7月 No.123

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