

和歌山だよい

平成30年 8月号
(2018)



椎出鬼の舞 (九度山町)

椎出(しいで)鬼の舞は、椎出巖島神社で、天変地変や災いを追い払い、豊作や村人の安全を祈り、毎年8月16日の夕方5時から奉納される神事で、言い伝えでは、670年前から続いているお祭りです。

赤い髪の子が長い棒を振りかざし、太鼓や笛に合わせて行う舞は、日没まで続けられます。

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス… P2～P13
3. お知らせ…………… P14～P19
4. ふるさと歳時記…………… P20～P21



就職をめぐる2つの誤解

和歌山県は日本全国の中でも高齢化が進み、人口減少が顕著な県です。その原因の1つは、長い間若者が県外に就職することが多く、若者の流出が大きかった事が挙げられます。そのきっかけとなったのが、県内に大学が少なかったということもありますが、高校卒業者も、県外に就職することが多かったのです。その際に若者もその家族も、2つの思い込みをしていたと思います。1つ目は県内には働き口がないということ、2つ目は和歌山で働いたら損をするということです。これらはいずれも間違い、誤解です。

まず、和歌山には働き口がいっぱいあります。求人がいっぱいあるのです。むしろ人が採用できなくて成長が阻害されているほどです。それを明らかにするために、和歌山県は、和歌山県の企業の求人情報を集めて、「わかやま就職ガイド」を作りました。いわば和歌山版リクルートブックです。大学卒業予定者向けと高校卒業予定者向けの2種類作りまして、高校生用は就職希望の高校生全員に配りました。大学生用は、高校卒業時に出してもらった希望配付先住所にお送りしていますので、もし届いていないぞという方にはどんどん差し上げます。それぞれ150ページの冊子に1ページ2社ずつの求人がどっさり入っていますが、それが和歌山の働き口の本当の姿なのです。

第2に和歌山で働くと、少々東京などの大都会より初任給は低いのですが、住居費は東京の方がずっと高いですから、これだけでも手元に残るお金は和歌山の方が多くなります。和歌山で働いた方が損どころか得なのです。さらに通勤地獄、地価高、住宅難、保育所の待機児童など、どんどん比べていくと、どちらが得かよく分かってくると思います。

人生は1回限りですから、間違った先入観に流されて安易に就職を決めないで、どこへ就職して、どこでどういう暮らしをしたら一番自分にとって良いか、よく考えて就職して欲しいと思います。そうすれば、もっと県内に多くの若者が残ってくれると思って、和歌山県は正しい情報提供に努めているのです。

和歌山県知事 仁坂吉伸



7/3 記者会見室にて

11月には知事選挙（11月8日告示、11月25日投票）があります。知事としての公務ですので、形式的には任期まで続けても問題ありませんが、他の候補者と実質的にフェアにしたいという思いから9～11月の「知事メッセージ」はお休みといたします。

●下請等中小企業者の取引条件改善のため経済産業省と全国初の連携協定

この度、県では県内の下請等中小企業者の取引条件改善のため、経済産業省と連携協定を結び、聞き取り調査により取引実態を把握するとともに、不当な取引慣行への改善要請を行うなど下請取引の適正化を一層推進していく体制を整えました。

7月23日、協定締結式を開催し、世耕弘成経済産業大臣と知事が協定書に署名しました。

なお、下請取引条件の改善に向け、国と地方自治体が連携する取組は全国初のことです。

今回、連携協定に至った背景としては、昨年、県内で、取引先商社に加工賃の値上げが認められなかった染色業者の事業撤退事例が発生し、知事が繊維業界の商取引慣行の改善について世耕経済産業大臣に要望を行っていたこと、今年1月に実施した県内製造業者の経営実態調査で、約7割の事業者が材料費などのコスト上昇分を価格転嫁できていないと回答したことなどがあり、一方、国では、繊維業界における末端の取引において不公正な慣行が残存していることを確認していたものの、地方の零細な事業者までは実態把握が困難な状況にあったことなどがあります。

式典で世耕経済産業大臣は、下請取引の改善は仁坂知事のアドバイスがきっかけで始めた取組であり、知事の強力なリーダーシップのもと、きめ細かい情報収集を行う和歌山県との取組を今後のモデルとしていきたいと話されました。

今後、本年度中に県が、特に状況が厳しい製造業者約200社を対象に実態調査を行い、その結果を経済産業省と共有し、問題があれば経済産業省から行政指導などを行います。その他、下請取引価格の設定に関するセミナーや講習会を国と共同で開催し、価格転嫁の促進を目指します。これらの取組により、かつてから行われている取引慣行で違法、若しくは不当なものが見直され、日本経済の活性化につながればと考えています。



世耕弘成経済産業大臣と知事

●「和歌山テレワーク」フォーラム in 東京を開催しました

近年、情報技術の発展や情報通信速度の向上により、身の回りのあらゆるものがインターネットにつながる「I o T」や人工知能「A I」の技術が格段に進歩しました。そして現在、その進歩がもたらす「働き方改革」や「ワーク・ライフ・バランス」への取組が国の施策として進められているところです。

そのような中、多様な人材の活躍を可能にするワークスタイルとして、場所や時間にとられない働き方である「テレワーク」が注目を集め、さらに、リゾート地等の環境の良

い場所で、休暇や研修等を兼ねて滞在して仕事をする「ワーケーション」という新しい働き方が提唱されています。

本県では、このようなテレワークの普及は、地方のチャンスを広げるものと確信しており、この度、IT企業をはじめとする首都圏の企業関係者に、地方でのテレワークの意義を認識いただくとともに、白浜町を中心に首都圏IT企業の進出が続き、サテライトオフィスやワーケーションの受け入れを進める本県のビジネス環境や支援内容などの最新情報を紹介するため『「和歌山テレワーク」フォーラム in 東京』を開催しました。

国が実施する「テレワーク・デイズ」の前週である7月18日、東京千代田区の丸の内ビルで開催したこのフォーラムには、当初の予定を超える110名の参加をいただきました。

フォーラムでは、知事から本県の優れた立地環境やIT企業誘致に対する熱意が述べられた後、総務省情報流通高度化推進室長の渋谷闕志彦氏や経済産業省情報技術利用促進課企画官の大西啓仁氏により、国のテレワーク最新動向やテレワークを使った産業創出等についての講演を行いました。また、本県にサテライトオフィスを設置しテレワークを実施するトランスコスモス株式会社、株式会社セールスフォース・ドットコム、株式会社ブイキューブの3社から、本県でのテレワークの好事例が紹介されるとともに、商工観光労働部長から本県のビジネス環境やITオフィスの整備状況などについてプレゼンテーションを行いました。

フォーラム終了後の名刺交換会では、参加者の方々が県やITオフィスが立地する田辺市、白浜町の担当者と交流を図り、立地環境や自治体の支援内容等について、熱心な聞き取りを行っていました。

このような取組により、今後も本県へのサテライトオフィス誘致を積極的に進めます。



知事挨拶の様子



渋谷室長による基調講演の様子

●和歌山県事業承継ネットワークが発足しました

中小企業経営者の高齢化が進む中、後継者がいないことによる廃業を食い止め、県内の産業や雇用を守ることで地域経済の維持を目指す「和歌山県事業承継ネットワーク」が発足し、7月2日、事務局開局セレモニーとキックオフ会議を開催しました。

中小企業の事業承継が喫緊の課題となる中、事業承継時の税負担をゼロとするなどの事業承継税制の大幅拡充をはじめ中小企業庁による集中支援策が展開されており、各都道府

県への事業承継ネットワーク設置もその一つとなります。

本県では、既に設置されている「事業引継ぎ支援センター」と併設する形で、和歌山商工会議所内にネットワーク事務局を開設し、事業承継に関する全般的な相談に対応できる体制を整えました。そして、専門のコーディネータを配置するとともに、県や国、日頃から中小企業支援にあたっている様々な機関を構成機関とし、県内における事業承継を支援していきます。



セレモニーで事務局入り口に看板を設置

7月2日、セレモニーに続いて開催したキックオフ会議では、商工団体、金融機関、士業団体など、県内の中小企業支援機関が出席し、共に事業承継支援に取り組んで行くことを決定しました。

今年度の取組としては、各支援機関が事業者を訪問し、事業承継診断アンケートを実施することで、経営者の皆さんに自社の事業承継について考える機会を提供し、事業承継対策への早期着手を促していくこととしています。

●オール和歌山ロケの映画「ボクはボク、クジラはクジラで、泳いでいる。」の監督、出演者の皆さんが知事を表敬訪問しました

昨年10月15日から11月1日の2週間、本県太地町にある「くじらの博物館」をメインに、新宮市、那智勝浦町、串本町で撮影が行われた映画、「ボクはボク、クジラはクジラで、泳いでいる。」が完成し、今年10月の県内先行公開を前に、監督、出演者等関係者の皆さんが知事を表敬訪問しました。



監督、出演者、プロデューサーの皆さんと知事

7月11日の表敬訪問には、映画監督の藤原知之さん、主演俳優の矢野聖人さん、女優の武田梨奈さん、本県パンダ大使も務める女優の岡本玲さん、本県出身で、この映画の主題歌を歌うアイドルの清水理子さん、平成28年に制作されたオール和歌山市ロケの映画「ちょき」のプロデューサーで、本県出身の前田和紀さんが出席。今回、映画撮影の際お世話になった和歌山県民への感謝の意を伝えるとともに、撮影の地である和歌山県からこの映画を盛り上げ、全国にその機運を拡げていこうと訪問されました。

訪問では、藤原監督から、博物館の協力体制の素晴らしさや県民の皆さんがエキストラ出演で活躍いただいたことにお礼が述べられる他、飼育員役の矢野さん、武田さんが映画撮影前の猛練習により、代役なしで演技していること等が話されました。

映画は「くじらの博物館」を舞台に繰り広げられる実話をベースにした青春群像劇で、若い男女の飼育員達が日々悩んだりくじけたりしながらも、一步一步、夢や目標に向かって進んでいく内容で、老若男女、観る人すべてに勇気と希望を与えてくれる感動作となっています。

10月12日からの県内先行上映の後、11月3日からは、東京をはじめ全国で順次公開されます。なお、この映画の撮影については、県とわかやまフィルム・コミッション事務局を務める公益社団法人和歌山県観光連盟、日本遺産「鯨とともに生きる」を推進する熊野灘捕鯨文化継承協議会等が全面的にバックアップしています。

県内で撮影され、本県出身者など和歌山に縁のある方々が出演し制作された、地元ふるさとを愛する熱い気持ちのこもった映画となっていますので、県人会をはじめ和歌山ゆかりの皆様には是非ご覧いただくとともに、多くの方に映画を通して和歌山の魅力を伝えていただきたいと思えます。

●南紀白浜空港民間活力導入事業者との実施契約締結と50周年イベントのお知らせ



この度、県ではかねてから進めていた南紀白浜空港民営化について、株式会社南紀白浜エアポートと7月25日に実施契約を締結しました。

平成31年4月から当

事業者による空港運営が開始されます。

調印式では、知事から観光客やビジネス客の大幅な増加を期待すると挨拶があり、株式会社南紀白浜エアポート代表取締役社長岡田信一郎氏からは、開港50周年という記念すべき年に経営機会を得たことへのお礼とともに、今後、20年間腰を据えて地域の発展に貢献したいとの言葉が述べられました。

同社の提案では、航空ネットワークの拡充により、10年後の旅客数を現在の2倍近くに増やす目標を掲げています。その他、長期滞在し旅行中の支出額の高い欧米、豪州、ロシアの訪日外国人や首都圏の富裕層をターゲットに設定し、羽田便の機材大型化や成田便の新規就航などの働きかけを行い、空港へのアクセス向上のためバスやタクシー、レンタカーなど地域の交通機関と連携を行います。また、2021年7月の完成を目指す新たな国際線ターミナルでは、既存のターミナルと一体化した施設に商業スペースを設け、地元の方々や飛行機を利用しない観光客が集う「街のにぎわい拠点」を目指すなど、地域を活性化させる「空港型地方創生」を掲げています。

なお、今年は開港50周年を記念して、9月2日（日）に南紀白浜空港で開催する「空

の日フェスタ」に加え、同日、白良浜上空でブルーインパルスの展示飛行を実施します。

また、白良浜ではパイロットのサイン会、チャリーディングやマーチングバンドによるステージイベント、飲食、物販などの出店も行います。

50年の歴史を重ね、今、世界の窓口へと変貌を遂げようとする南紀白浜空港の今後に、皆さん是非ご注目ください。



ブルーインパルスの編隊飛行

【ブルーインパルス展示飛行】

・時間：9：00～14：00 ・場所：白良浜上空、白良浜（西牟婁郡白浜町）
パイロットのサイン会、ステージイベント、飲食、物販の出店 など

※ブルーインパルスの飛行は、10：45から20分程度

【空の日フェスタ2018】

・時間：13：00～16：00 ・場所：南紀白浜空港（西牟婁郡白浜町2926）
航空機の展示、ヘリコプターの訓練飛行、空港施設バス見学、フラダンスショー など

●県道白浜温泉線と新しい岩出橋が開通しました

県内各地で道路交通ネットワークの整備が進んでいます。

紀南では7月8日、白浜空港の利便性向上につながる県道白浜温泉線（都市計画道路白浜空港フラワーライン線）が全線開通し供用を開始しました。一方、紀北では7月17日、大阪と和歌山をつなぐ南北の軸となる新しい岩出橋が開通し一部供用を開始しました。

県道白浜温泉線全線開通

当該道路は、国道42号から南紀白浜空港や白浜温泉へのアクセス道路として重要な路線で、平成22年度から白浜温泉線のバイパスとして整備を進めてきました。今回の才野ランプから空港側の約1.0kmの開通をもって全線開通となりました。この開通により地域住民の利便性が向上することはもちろん、民営化や国際ターミナル建設により機能拡大が期待される南紀白浜空港や近畿自動車道紀勢線とのアクセスが大変便利になり、将来は、国内外からのお客様に白浜の旅を楽しんでいただく際、大きな役割を果たすものと考えています。



二階俊博自民党幹事長、知事らによるテープカット

式典では、知事挨拶の後、二階俊博自民党幹事長ほか来賓から祝辞をいただき、関係者によるテープカット、くす玉開披を執り行いました。閉式後の通り初めでは、約400名が参加しマーチングバンドの演奏やフリーウォーキングを行い、大いに賑わいました。

岩出橋開通

岩出橋は、昭和29年に当時の建設省により、一般国道24号の2車線の車道橋として架設された橋梁です。その後、一般国道24号和歌山バイパスの整備に伴い、平成6年に本県に引き継がれました。これまでの橋梁は供用から63年が経過しており、老朽化が著しく、周辺の交通量増加に伴い渋滞が慢性化していました。これらの課題を解消すべく新しい岩出橋の整備を平成26年度から着手。この度、完成の運びとなりました。



渡り初めの様子

新しい岩出橋（4車線）の完成により、周辺道路の渋滞緩和をはじめ、地域の経済活動の発展に大きく寄与するものと考えています。

7月14日に開催した式典では、知事挨拶の後、石田真敏衆議院議員、門博文衆議院議員、浮島智子衆議院議員、藤山将材県議会議長による来賓祝辞をいただき、テープカットなどの後、「世代を超えて長く受け継がれる橋に」という願いを込め、一家に親・子・孫の夫婦がいる世帯6組が渡り初めを行い、その後に参加者が続きました。地元の方々、関係者をはじめ約1,000人が参加し、開通を祝福しました。

●「和歌山県自殺対策トップセミナー」を開催しました

県では、平成28年4月に施行された改正自殺対策基本法により、県に加え、市町村でも対策計画の策定が義務付けられたことや、平成28年の都道府県別人口10万人あたりの自殺死亡者数が全国ワースト4位であったことなどから、各首長に地域の自殺対策を考えてもらうため「和歌山県自殺対策トップセミナー」を7月9日に開催しました。



知事挨拶の様子

当セミナーは県、厚生労働省、NPO法人自殺対策支援センターライフリンクの共催で行われ、各首長や代理者をはじめ関係団体等から122名が参加しました。県内での「トップセミナー」開催は、今回が初めてのことです。

全国の自殺者数は、平成22年以降連続して減少していますが、現在でも年間2万人を超える方が自殺により亡くなっています。一方、本県の自殺者数は、中長期的には減少傾向にありますが、年間200人前後の方が自殺により亡くなっています。

自殺を防ぐためには、精神保健の視点だけではなく、社会・経済的な視点を含んだ地域レベルでの包括的な取組により、そこに暮らす人々が、自殺に追い込まれることなく安心して生きられる社会をつくることが重要とされています。

本県では、今年4月に和歌山県自殺対策計画を策定し、総合的な自殺対策に取り組むこ

今月の和歌山県政トピックス

とで、「こころのつながりを広げ、生涯にわたり健康を維持して暮らすことができる和歌山県」の実現を目指すこととしました。

今後は、各市町村においても全庁的な取組として地域自殺対策を総合的に推進し、住民と連携しながら自殺対策計画の策定を進める必要があります。



熱心に質問する参加者

セミナーは、知事、宮原真太郎厚生労働大臣官房参事官の挨拶の後、NPO法人自殺対策支援センターライフリンクの清水康之代表による「誰も自殺に追い込まれることのない“生き心地の良い和歌山”をめざして」と題した基調講演や、NPO法人白浜レスキューネットワークの藤藪庸一代表から「南紀白浜『三段壁』での活動～連携がどう生まれたか～」と題した実践報告を行いました。続いて、宮原真太郎参事官、本橋豊自殺総合対策推進センター長、金子善博同センター自殺実態・統計分析室長から自殺対策の動向や地域自殺データを踏まえた地域自殺対策計画の策定に関する講演を行いました。

このあと用意された全体質疑では、参加者から講師の方々に様々な質問が寄せられ、各市町村の自殺対策や計画策定への意気込みが感じられる会となりました。

このあと用意された全体質疑では、参加者から講師の方々に様々な質問が寄せられ、各市町村の自殺対策や計画策定への意気込みが感じられる会となりました。

●新たに2事業者と高齢者等の見守り協力に関する協定を締結しました

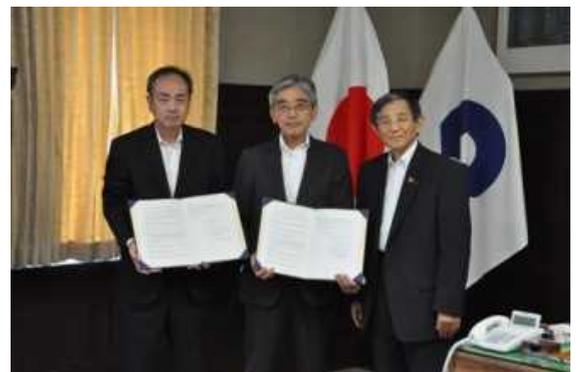
県では、一人暮らしの高齢者の方が、住み慣れた地域で安心して暮らせるよう、平成25年度から日常業務において高齢者の方と接する機会の多い民間事業者との間で、高齢者等の見守りに関する協定を締結し、地域での見守りネットワークの輪を広げています。

この度新たに、一般社団法人和歌山県LPガス協会（会長 福島 幹治氏）とわかやま市民生活協同組合（理事長 上田 欣士郎氏）の2事業者と協定を結ぶこととなり、7月11日に協定締結式を開催しました。

一般社団法人和歌山県LPガス協会では、顧客のガスの使用状況、LPガス容器の交換や月に1度の検針などの機会において、また、わかやま市民生活協同組合では、注文や配達時の機会に家人の異変に気付いたり、声かけを行っています。

この度の協定により、県と高齢者等の見守り等に関する協定を締結する事業者は10者となりました。

平成29年度までに市町村に寄せられた報告事例は51件ののぼり、その中には、各事業者の販売員、配達員が、高齢者宅で家人が倒れているところを発見し市町村、警察に通



福島会長、上田理事長と知事

報、病院に救急搬送された結果一命を取り留めるという事例もありました。

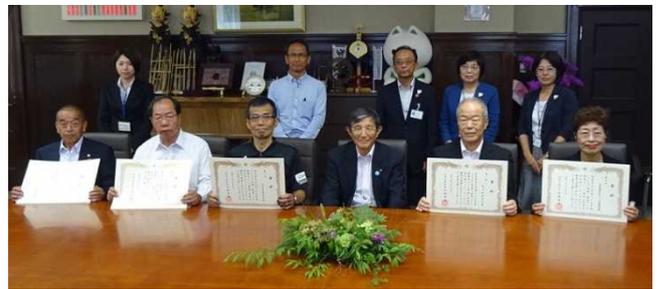
今後とも、高齢者の方々が地域で安心して暮らせるよう、このような取組の輪を広げていきたいと考えています。

【これまでの協定締結事業者】

- 関西電力株式会社和歌山支社 ○J Aグループ和歌山・和歌山農業協同組合中央会
- 公益社団法人日本新聞販売協会和歌山支部・紀北支部・紀南支部
- 和歌山ヤクルト販売株式会社 ○日本郵便株式会社 ○佐川急便株式会社
- 西濃運輸株式会社和歌山支店 ○ヤマト運輸株式会社

●「みんなで実践！健康づくり運動ポイント事業」ランキング上位の自治会を表彰

昨年10月から、県民の皆さんに運動の習慣を身につけてもらうための新しい取組としてスタートした「みんなで実践！健康づくり運動ポイント事業」の平成29年度ランキング上位自治会の表彰式を7月19日に開催しました。



受賞者の皆さんと知事

参加登録自治会の皆さんに、地域ぐるみで楽しく運動する習慣の定着を目指しながら、自治会主催のラジオ体操や清掃活動等による獲得ポイントを競っていただいた結果、平成29年度の累計ポイントが出ましたので、上位5自治会の代表者の方々に、知事から賞状と記念品の贈呈を行いました。

表彰式後の意見交換では、各自治会代表者から、この事業をきっかけに、引きこもっていた方などともお互いに声を掛け合うようになったことや、運動への参加を通して情報交換の場ができたことなど、運動以外にも様々なメリットや楽しみがあることが紹介されました。

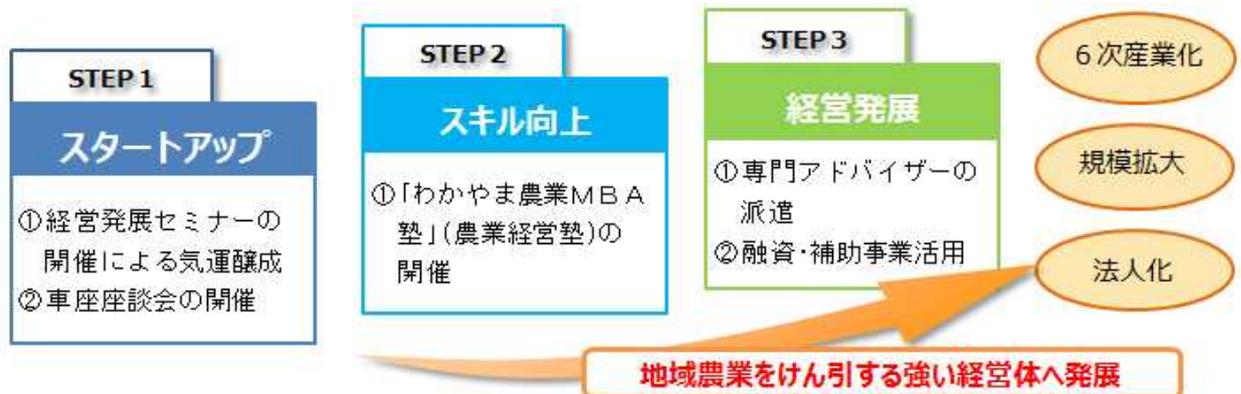
本県では、これからも長期総合計画に掲げる「健康長寿日本一わかやま」の実現を目指し、運動ポイント事業の実施など、地域住民相互のつながりを深め、心身の健康づくりに関する県民運動を全県的に展開し、県民の運動習慣定着に取り組んでまいります。

【平成29年度自治会参加型ランキング】

順位	自治会名（市町村名）	ポイント数
第1位	新太田自治会（和歌山市）	98ポイント
第2位	御門町自治会（海南市）	54ポイント
第3位	加太地区北丁自治会（和歌山市）	29ポイント
第4位	中之島地区北之丁一丁目自治会（和歌山市）	20ポイント
第5位	平松自治会（すさみ町）	19ポイント

●農業経営発展サポートを開始しました

この度、平成29年に策定した新たな「和歌山県長期総合計画」に掲げる「たくましい産業を創造する和歌山」の農業振興施策の一つとして事業化を進めてきた「農業経営発展サポート事業」を開始しました。



この事業は、地域農業を牽引する強い経営体を育成するため、意欲のある農業者を掘り起こし、事業の成長段階に応じた支援を実施するものです。

ステップ1のスタートアップでは、成功者による講演や県内農業者の成功事例を紹介するセミナーの開催などにより気運の醸成を図ります。

ステップ2のスキル向上では、日々の経営で直面する課題や問題点をさまざまな学問・視点から解決へと導く問題解決力を養う「わかやま農業MBA塾」で、7月から3月まで計12回、専門家の講義やグループ討議を重ねてもらい、6次産業化、規模拡大、法人化などを目指す経営計画を作成してもらいます。

ステップ3の経営発展では、税理士や社会保険労務士などの専門アドバイザーを派遣するとともに、融資・補助事業の活用促進を図ります。

また、経営計画を達成された事業者の皆さんを「農業経営マイスター」として登録し、後に続く、農業経営者の皆さんにアドバイスをいただきます。

これらの取組により、和歌山の農業を背負って立つ次世代の経営体を増やしてまいります。



わかやま農業MBA塾開講式の様子

●ジビエがおいしく食べられる和歌山への取組

例年12月～翌2月に開催する「わかやまジビエフェスタ」の参加飲食店増加を目的としたジビエ料理講習会を7月5日、和歌山市内で開催しました。

みその商店街内の「T-LABO」において、講師にオテル・ド・ヨシノ（和歌山ビッ

グ愛12階)の手島純也料理長を招いて開催した当講習会には、フレンチ、イタリアン、和食等様々なジャンルの飲食店関係者ととも、夏のイベントでジビエ料理の出店を予定している日高高等学校中津分校の教員・学生等、合わせて20名が参加しました。

講習会では、手島料理長が「猪の挽肉のロールキャベツ」、「鹿の挽肉のグラタン」、「鹿ロース肉ロッシーニ風」の3品を実際に調理しながら、ジビエの衛生的な調理方法やフレンチ以外のジャンルに応用する方法について丁寧に説明。参加者の皆さんは、色々質問をしながら、ジビエを調理するコツを学んでいました。

また、学校給食に安心・安全でおいしいジビエ料理を導入しようと、栄養教諭、学校栄養職員を対象としたジビエ料理講習会を7月26日に開催しています。

和歌山市内のコミュニティーセンターで開催した当講習会では、講師のホテルアバローム紀の国の佐藤喜久一郎料理長から、「鹿肉のハヤシライス」、「猪肉の田舎みそ汁」を調理しながら、ジビエを調理する際の注意点やコツなどが参加者に説明されました。

一方、本県の平成29年度の野生鳥獣による農作物の被害額は約3億700万円となっており、前年度からわずかに減少したものの、依然として深刻な状況が続いています。野生鳥獣の被害対策として捕獲したイノシシやシカの肉を有効に活用するため、県ではこれら

らの講習会開催により、ジビエをおいしく食べられる店を増やすとともに、学校給食へのジビエ導入が進むよう取り組んでいます。

ジビエの振興には、この他にも適切な解体処理施設やジビエを消費者に届ける食肉流通チェーンの整備なども必要であり、今後もこれら全ての取組を積極的に進めてまいります。



手島料理長の調理を見学する参加者の皆さん



当日調理された風味たっぷりのジビエ料理



佐藤料理長の話に聞き入る栄養教諭の皆さん

●「Kura Master」運営委員長と審査員特別賞受賞事業者が表敬訪問

フランス人によるフランス人のためのフランスの地で行われる日本酒コンクール「Kura Master」が先日パリで開催され、株式会社九重雑賀の「山田錦 純米大吟醸 雑賀」が審査員特別賞を



宮川委員長、雑賀社長、中野連合会長他役員の皆さんと知事

今月の和歌山県政トピックス

受賞するなど、フランスでも和歌山の日本酒が高く評価されています。

7月24日、同コンクールの宮川圭一郎運営委員長、ペコン倫子氏、株式会社九重雑賀の雑賀俊光社長、和歌山県酒造組合連合会の中野幸生会長、山本文男副会長が、受賞報告のため知事を表敬訪問されました。

フランスを代表するホテルのトップソムリエらが審査を行うこのコンクールは、平成29年から開催されており、純米酒、純米大吟醸酒&純米吟醸酒、にごり酒の3部門に計650銘柄が出品されました。なお去年は、本県から中野BC株式会社の「純米大吟醸「紀伊国屋文左衛門」」がプラチナ賞を受賞しています。

また、今年本県から、審査員特別賞のほか、株式会社九重雑賀の「山田錦 純米吟醸 雑賀」、平和酒造株式会社の「紀土 K I D 無量山 純米大吟醸」、「紀土 K I D 無量山 純米吟醸」が金賞に選ばれています。

このような賞の受賞が、事業拡大など企業の発展につながるるとともに、優れた和歌山の産品が世界に発信され、今後の輸出促進につながることを期待します。



山田錦 純米大吟醸 雑賀

●南葵音楽文庫の普及に向けた取組について

「南葵音楽文庫」については、整理が済んだ資料の一部公開や定期講座の開催などにより県内外の音楽や紀州徳川家に関心を持つ多くの方々から好評をいただいております。

県では、南葵音楽文庫をさらに広く皆さんに認知いただくとともに、紀州徳川家の顕彰を図るため、本年度、新たな取組を行います。

『序曲「徳川頼貞」』の吹奏楽版楽譜の制作・配布

南葵音楽文庫ゆかりの管弦楽曲『序曲「徳川頼貞」』の吹奏楽版の楽譜を制作し、ブラスバンドの大会や各種文化祭などで広く演奏されるよう、県内の吹奏楽部を有する中学校・高校や民間吹奏楽団に配布します。

なお、編曲については、南葵音楽文庫の所有者である読売日本交響楽団が推薦するプロの編曲家、大橋晃一氏（東京藝術大学非常勤講師）をお願いすることとしています。

南葵音楽文庫の講演会や演奏会、シンポジウムの開催

南葵音楽文庫をさらに広く皆さんに知っていただくために、田辺市で講演会と演奏会を、和歌山市で演奏会とシンポジウムを開催します。



徳川頼貞とジョゼフ・ホルマン

チェロとピアノが奏でる美しい西洋音楽に触れながら、紀州徳川家ゆかりの貴重な文化遺産を知るひとときを、是非この機会に味わっていただければと思います。

【南葵音楽文庫 紀南講演会&演奏会】[参加無料]

- ・日時 平成30年9月2日(日) 開場13:30/開演14:00
 - ・場所 紀南文化会館4階 小ホール
 - ・内容 <第1部> 基調講演 『南葵音楽文庫に宿る「魂」』
[講師] 美山 良夫(慶應義塾大学名誉教授)
 - <第2部> 演奏会 『いま蘇る南葵楽堂 伝説の音楽会』
[出演] チェロ: 渡部 玄一(読売日本交響楽団)
ピアノ: 桑生 美千佳
 - ・お問い合わせ [紀南] 田辺市教育委員会 文化振興課 TEL: 0739-26-9943
[紀北] 和歌山県庁 文化学術課 TEL: 073-441-2052
- ※入場には「整理券」が必要です。県内15か所で配布しております。

【シンポジウム 南葵音楽文庫～楽しみと学び～】[参加無料]

- ・日時 平成30年9月15日(土) 開場13:00/開演13:30
 - ・場所 県立図書館2階 メディア・アート・ホール
 - ・内容 <第1部> 演奏会 『いま蘇る南葵楽堂 伝説の音楽会』
[出演] チェロ: 渡部 玄一(読売日本交響楽団)
ピアノ: 江上 菜々子
 - <第2部> パネルディスカッション
[パネリスト] 徳川 宜子/林 淑姫/泉 健/曾野 洋
[コーディネーター(兼パネリスト)] 美山 良夫
 - ・お問い合わせ・申込先
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1 和歌山県庁 文化学術課
TEL: 073-441-2052 FAX: 073-436-7767
E-mail: e0221001@pref.wakayama.lg.jp
ホームページ: <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/022100/nanki/>
- ※往復ハガキによる事前申し込みが必要です。申し込み〆切 8月22日(水)

●在京和歌山県人会総会(創立60周年)が開催されました

7月8日、ホテルルポール麴町(東京都千代田区)において、在京和歌山県人会通常総会・懇親会が開催されました。

総会の冒頭、谷口博昭会長は、「今年は県人会創設60周年、めでたい還暦の年。創設時の思いと縁を大切に、多くの良い方々と交流していると良い結果に恵まれるという意味の「縁尋機妙 多逢聖因(えんじんきみょう たほうしょういん)」という言葉を大切に、県人会の諸活動を適切に進めて行ければと祈念している。」と挨拶されました。

懇親会では、60周年を祝い鏡開きが行われ、続いて軽やかなジャズ演奏が流れる中、ふるさとの思い出話に花が咲き、会場は大いに盛り上がりました。

在京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感謝申し上げます。



創立60周年を鏡開きでお祝い

●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。

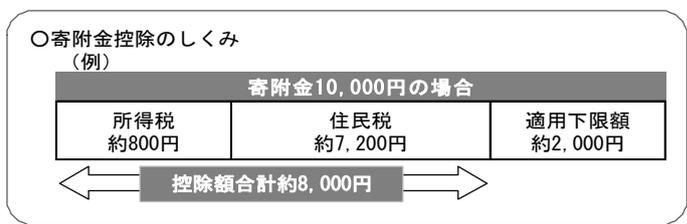
和歌山県外にお住まいの方のみ対象となりますが、1万円以上の御寄附をいただいた方には、プレミアム和歌山の事業者に御協力をお願いした54品目の返礼品の中から1品をお選びいただきお届けしています。

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、和歌山特産の柿、みかん等の果物や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(プレミアム和歌山)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。



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		夫婦、子 2人の場合	
給与収入	寄附金額目安	給与収入	寄附金額目安
300万円	31,000円	300万円	4,000円
400万円	46,000円	400万円	17,000円
500万円	67,000円	500万円	33,000円
600万円	84,000円	600万円	53,000円
700万円	118,000円	700万円	75,000円
800万円	141,000円	800万円	109,000円
900万円	164,000円	900万円	132,000円
1,000万円	188,000円	1,000万円	157,000円
1,500万円	394,000円	1,500万円	355,000円
2,000万円	572,000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
 <p>五代庵 梅三華</p> <p>紀州五代梅150g・こんぶ梅150g・しそ漬150g</p> <p>紀州五代梅、しそ漬、こんぶ梅。五代庵の人気のお梅干し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。</p> <p>【(株)東農園】</p>	 <p>幸いろいろ 幸梅漬・しそかつお梅</p> <p>紀州南高梅 幸梅漬200g・しそかつお梅200g</p> <p>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。</p> <p>【(株)池本商店】</p>	 <p>熊野古道を訪ねて はちみつ入り味梅</p> <p>紀州南高梅はちみつ味(塩分約8%) 500g</p> <p>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。</p> <p>【(株)いなみの里梅園】</p>
 <p>紀州五十五石木箱</p> <p>550g 木箱入り</p> <p>当社独自の製法で、こんぶのお汁で丹念にまろやかな味わいに仕上げた逸品です。</p> <p>【河本食品(株)】</p>	 <p>紀州産カリカリ南高梅しそ梅と南高梅セット</p> <p>紀州産カリカリ南高梅しそ梅300g ふくじゅ梅250g・永遠250g</p> <p>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。</p> <p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	 <p>紀州南高梅 夢英 彩の舞</p> <p>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</p> <p>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審査会」にて最優秀賞品に選ばれ、農林水産大臣賞を受賞。</p> <p>【(株)紀和農園プロダクト】</p>
 <p>勝吾梅 はちみつ仕立て「歌」</p> <p>550g</p> <p>「甘味・酸味・塩分」をほどよく調整した勝吾梅伝統の味に、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。</p> <p>【(株)勝傳梅】</p>	 <p>勝吾梅 はちみつ仕立て「極」</p> <p>大粒の梅干し 12粒</p> <p>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。</p> <p>【(株)勝傳梅】</p>	 <p>勝吾梅 彩りセット (甘仕立て・はちみつ仕立て)</p> <p>甘仕立て180g×1 はちみつ仕立て180g×2</p> <p>「甘味・酸味・塩分」をほどよく調整した勝吾梅伝統の味「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。</p> <p>【(株)勝傳梅】</p>
 <p>紀州みなべ南高梅 雪どけ</p> <p>調味梅干800g(塩分8%)</p> <p>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物ランキング」にて3位を頂いた商品です。</p> <p>【ふたばの梅干】</p>	 <p>紀州南高梅 不動の梅</p> <p>600g</p> <p>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%。</p> <p>【(株)不動農園】</p>	 <p>紀州南高梅 甘さ色々梅干2品</p> <p>本場紀州 白龍梅300g贈易箱 本場紀州 和み梅300g贈易箱</p> <p>「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。白に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。</p> <p>【横山食品(株)】</p>

お知らせ

<p>13</p>  <p>紀州南高梅大粒白龍梅 白龍梅(塩分約12%)800g 掛け包装</p> <p>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。</p> <p>【横山食品(株)】</p>	<p>14</p>  <p>紀州干し梅セット 紀州干し梅27g(9粒)×5</p> <p>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。</p> <p>【(株)梅屋】</p>	<p>15</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【アセロラフーズ】</p>
<p>16</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【(株)伊藤農園】</p>	<p>17</p>  <p>大師の水 500mlペットボトル×24本 箱入り</p> <p>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。</p> <p>【紀州紀文会(有)】</p>	<p>18</p>  <p>有田みかんジュースセット 味ーしぼり200ml×6本</p> <p>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。</p> <p>【(株)早和果樹園】</p>
<p>19</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【わかやま農業協同組合】</p>	<p>20</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>	<p>21</p>  <p>蜜柑きんとん(寒天ゼリー) 蜜柑きんとん(寒天ゼリー)110g×6</p> <p>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。</p> <p>【(株)小南農園】</p>
<p>22</p>  <p>有田みかんゼリーセット 味ージュレ150g×6</p> <p>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ぐるんと固めて、軽やかな舌触りのジュレに仕上げました。</p> <p>【(株)早和果樹園】</p>	<p>23</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>	<p>24</p>  <p>紀州南高梅 梅グラスセ&梅みつセット 梅グラスセ5粒×2 梅みつ120g×1</p> <p>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」。梅グラス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。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>

お知らせ

<p>25</p> 	<p>26</p> 	<p>27</p> 
<p>一六八 実 4個入りセット</p>	<p>くろさわ牧場 ミルクアイスクリーム6個セット</p>	<p>黒沢牧場 和歌山3姉妹アイスクリーム 6個セット</p>
<p>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</p>	<p>ミルクアイスクリーム90ml×6</p>	<p>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</p>
<p>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！</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>【(株)カワ】</p>	<p>【農事組合法人 黒沢牧場】</p>	<p>【農事組合法人 黒沢牧場】</p>
<p>28</p> 	<p>29</p> 	<p>30</p> 
<p>天狗力餅 天狗力餅20個</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>【菓匠 錦花堂】</p>	<p>【(株)福菱】</p>	<p>【文左】</p>
<p>31</p> 	<p>32</p> 	<p>33</p> 
<p>本竹皮包み羊羹2本セット 塩羊羹1本 柚子羊羹1本</p>	<p>灰干しさんま 冷凍灰干しさん 8尾</p>	<p>紀州名産なんば焼 紀州名産なんば焼300g2枚 化粧箱入り</p>
<p>「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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>【(有)紅葉屋本舗】</p>	<p>【(有)西出水産】</p>	<p>【西山蒲鉾店】</p>
<p>34</p> 	<p>35</p> 	<p>36</p> 
<p>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</p>	<p>海桜鮪もちピンチョウと 海の生ハムセット もちピンチョウ鮪100g×1 海の生ハム50g×3</p>	<p>鮭大和煮セット 鮭大和煮200g 3個</p>
<p>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、和歌山の新鮮しらすセットをご堪能くださいませ。</p>	<p>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。淡泊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。</p>	<p>太地港で水揚げされた近海産の鮭を使用し、甘辛く昔なつかしい味わいに仕上げました。</p>
<p>【まるとも海産】</p>	<p>【(株)ヤマサ脳口水産】</p>	<p>【(有)カネヨシ由谷水産】</p>

お知らせ

<p>37</p>  <p>鯖棒寿司 鯖棒寿司 1本</p> <p>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、コンヒカリ最高級ランクのシャリ、三者が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。</p> <p>【(株)笹一】</p>	<p>38</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【(有)安墨堂】</p>	<p>39</p>  <p>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</p> <p>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)</p> <p>【結~musubi~】</p>
<p>40</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【(有)柏木製麺所】</p>	<p>41</p>  <p>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 ホホワイト110g×1 モモハム150g×1 ジャーキー 30g×1</p> <p>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。</p> <p>【(株)イブファーム】</p>	<p>42</p>  <p>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</p> <p>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、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。</p> <p>【(株)Meat Factory】</p>
<p>43</p>  <p>紀州うめたまご 紀州うめたまご 18玉</p> <p>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。</p> <p>【(有)中田鶏肉店】</p>	<p>44</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【川善味噌(株)】</p>	<p>45</p>  <p>昔造り紀州金山寺味噌 昔造り紀州金山寺味噌600g×2</p> <p>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。</p> <p>【(株)やまだ】</p>
<p>46</p>  <p>湯浅醤油詰合せ2本セット 濁り醤油 720ml 湯浅たまり900ml</p> <p>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。</p> <p>【(株)角長】</p>	<p>47</p>  <p>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</p> <p>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。</p> <p>【熊野黒潮本舗】</p>	<p>48</p>  <p>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</p> <p>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た日本酒ベースのアルコール度数10%に仕上げた梅酒です。 紀州産南高梅のさ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。</p> <p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>

		
<p>梅酒 2本セット</p>	<p>紀州梅酒 紅南高 化粧箱入</p>	<p>紀州南高梅本格梅酒 人気の3種詰合わせ</p>
<p>梅酒 善 375ml、縁 375ml</p>	<p>紅南高 720ml 1本</p>	<p>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</p>
<p>ブランド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。</p>	<p>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。</p>	<p>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、完熟梅のまごし果肉を加え、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%。</p>
<p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	<p>【中野BC(株)】</p>	<p>【(株)横山食品(株)】</p>
		
<p>「和歌のめぐみ」2本入りセット (桃酒・みかん酒)</p>	<p>有田みかんスパークリングワイン 5本セット</p>	<p>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」 化粧箱入</p>
<p>桃山の桃酒1本・有田のみかん酒1本</p>	<p>みかんシュワッ酒330ml 5本</p>	<p>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」1.8L</p>
<p>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過ぎのこないリキュールです。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>【(株)世界一統】</p>	<p>【花野食品】</p>	<p>【中野BC(株)】</p>

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(8月中旬～9月中旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
8月中旬	興国寺火祭り	由良町・興国寺	興国寺 0738-65-0154
8月中旬	下駄市	海南市・黒江川端通り	下駄市実行委員会 073-483-5220
8月中旬	太地浦勇魚祭	太地町・太地浦	太地町産業建設課 0736-59-2335
8月中旬	塩津のいな踊り	海南市・下津町塩津	塩津のいな踊り保存会 073-492-3015
8月中旬	高野山ろうそく祭り	高野町・奥之院参道	高野町教育委員会 0736-56-3050
8月中旬	嵯峨谷の神踊り	橋本市・若宮八幡神社	はしもと広域観光案内所 0736-33-3552
8月中旬	灯籠供養	和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
8月中旬	しいで 椎出 鬼の舞	九度山町・椎出厳島神社	椎出鬼の舞保存会 0736-54-4365
8月中旬	佐野柱松	新宮市佐野地内	佐野柱松実行委員会 0735-31-7366
8月中旬	傘鉾神事	九度山町・古沢厳島神社	古沢厳島神社総代代表 0736-54-2723
8月下旬	千燈籠供養	橋本市・子安地藏寺	子安地藏寺 0736-32-1774
8月下旬	二河の火祭り	那智勝浦町二河 ・三光山金剛寺	那智勝浦町観光産業課 0735-52-2131
8月下旬	熊野水軍の埋蔵金探し	白浜町・白良浜海水浴場	白浜観光協会 0739-43-5511
8月下旬	一枚岩守り犬シルエット	古座川町・一枚岩	一枚岩鹿鳴館 0739-43-5511
9月上旬	献灯祭	橋本市・光三宝荒神社	光三宝荒神社 0736-32-7484
9月上旬	キャンドルライトイルミ ネーション in あらぎ島	有田川町・あらぎ島	有田川町産業振興室 0737-52-2111
9月中旬	筆供養	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
9月中旬	南紀白浜 フラフェスティバル	白浜町・白良浜海水浴場	白浜温泉旅館協同組合 0739-42-2215
9月中旬	三輪崎八幡神社例大祭 (鯨踊り)	新宮市・三輪崎八幡神社	新宮市観光協会 0735-22-2840
9月中旬	高芝の獅子舞	那智勝浦町下里	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311

自然・風物情報(8月中旬～9月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
8月中旬	梨狩り、リンゴ狩り 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 紀の里農産物流センター 0736-73-7200
9月上旬	高級魚 クエ初入荷	日高町	日高町観光協会 0738-63-3806
9月中旬	彼岸花が開花 県内各所	有田川町・久野原地区	有田川町商工観光課 0737-52-2111
9月中旬	あらぎ島で稲刈始まる	有田川町・あらぎ島	有田川町ふるさと開発公社 0737-25-0221
9月中旬	栗拾い	かつらぎ町内観光農園	かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
		有田川町彦ヶ瀬	有田川町商工観光課 0737-52-2111
9月下旬	イセエビ漁解禁	串本町・下田原漁港	和歌山東漁協下田原支所 0735-74-0131
9月下旬	ハギ見ごろ	和歌山市・四季の郷公園	四季の郷公園 073-478-0070
		田辺市・本宮町湯の峰	旅館あづまや 0735-42-0012
9月下旬	関西随一 秋色のススキの草原	紀美野町、有田川町 ・生石高原	レストハウス山の家おいし 073-489-3586
9月下旬	極早生温州みかん 出荷始まる	有田市、田辺市	J A ありだ 0737-53-2311
			J A 紀南 0739-23-3450
9月下旬	「落ちアユ」漁解禁	県内各河川	和歌山県内水面漁業協同 組合連合会 0736-66-0477



おいしそうなイチジク



～編集後記～

近頃、映画やアニメの舞台となった場所を「聖地巡礼」と称して旅する方が少なくないそうです。

今月号では、オール和歌山ロケの映画「ボクはボク、クジラはクジラで、泳いでいる。」の出演者の皆さんが知事を表敬訪問された話題をお届けしていますが、ほかにも最近制作された映画「見栄を張る」(藤村明世監督)でも、海南市や紀美野町の豊かな自然や美しい町並みが舞台となっています。これら和歌山を舞台とする映画がひとつのきっかけとなり、これまで和歌山の魅力をご存じでなかった方々も数多く各地を訪れていただければと願っています。

話題は変わりますが、以前お伝えした白浜アドベンチャーワールドのジャイアントパンダ「良浜(ラウヒン)」に7月下旬から妊娠の兆候が見られています。早ければ、この「和歌山だより」が皆様のお手元に届く頃に、明るいニュースがテレビなどを賑わしているかもしれません。その際には是非とも白浜にお越しいただき、かわいい赤ちゃんパンダと温泉で身も心もゆっくりと癒していただきたいと思えます。

記録的な猛暑が続いています。皆様にはくれぐれもご自愛ください。

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等でお願ひします。)

■FAX 073-422-4032

■E-mail e0001003@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県のホームページ

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/>

ふるさと和歌山応援サイト <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/O10500/furusato/>

2018年(平成30年)8月 No.124

*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