

# 和歌山だよい

平成30年 9月号  
(2018)



丹生酒殿神社（かつらぎ町）

丹生酒殿神社（にうさかどのじんじゃ）は、丹生都比売大神が降臨した際、この地で酒を造り、初めて神前に供えたことからその名が付いたと言い伝えられています。

黄葉の季節には、銀杏の大樹が境内一面に黄色い絨毯を敷き詰めます。

## CONTENTS

1. 和歌山県政トピックス・・・P1～P9
2. お知らせ・・・・・・・・ P9～P17
3. ふるさと歳時記・・・・・・P18～P19



●全国に先駆けて進むワーケーションの取組

県では、情報通信技術（ICT）を活用してリゾート地で休暇等を取りながら一定期間働くことで、イノベーションの創出やモチベーションの向上を目指す新しい働き方「ワーケーション」を全国に先駆けて推進しています。

平成29年度から白浜町等と連携し、首都圏のIT企業など「ワーケーション」に取り組む企業の呼び込みに力を入れており、ITビジネスオフィスへの民間企業の誘致やICT環境の整備など様々な取組を行っています。



白浜のビーチを見ながら

◎三菱地所が和歌山県・白浜町においてワーケーション事業に参画



知事・吉田執行役社長、井淵白浜町長

この度、今年6月に完成した白浜町第2ITビジネスオフィスの1区画を三菱地所が賃貸のうえ、内装工事を実施し「（仮称）南紀白浜ワーケーションオフィス」を開設することになり、8月8日、東京都千代田区において、三菱地所・和歌山県・白浜町の3者で進出協定調印式と事業説明会を開催しました。

「（仮称）南紀白浜ワーケーションオフィス」は、年内を目処に、三菱地所のテナント企業約2,200社が合宿や研修など、様々な形で利用できる環境を整備する予定です。

三菱地所は、これまで東京・丸の内を中心に多くのまちづくりを手掛けてこられました。今後もテナント企業の多様な働き方を支援するとともに、地方創生に寄与する取組を進められるとのことでした。



（仮称）南紀白浜ワーケーションオフィス  
（イメージ）

◎経済産業省職員が田辺市・白浜町でテレワークの実証実験を実施

7月26日、27日、テレワーク・デイズ2018（※）に合わせ、経済産業省から情報技術促進課企画官を中心とした本省職員6名が、現地産業視察とテレワークの実証実験のため田辺市と白浜町に訪れました。

県では、田辺市、白浜町、ソフトバンク株式会社の協力のもと、適切なテレワーク実施場所や環境の手配、IT企業のサテライトオフィス等のワーケーション実施場所の視察、

地元企業等との意見交換の場を提供し、本県がテレワークやワーケーションの最適の地であることをPRしました。

※テレワーク・デイズ2018

7月23日～7月27日の間に、2020年東京オリンピックの開会式にあたる7月24日を中心とした2日間以上のテレワーク実施を働きかけるといふ、関係省庁・団体による働き方改革の国民運動



現地産業視察（山長商店）の様子

### ◎親子ワーケーションプログラムを実施しました

本県におけるワーケーションを更に促進するため、株式会社ジャルパック（東京都品川区）と連携し、首都圏在住の家庭を対象に、本県での親子によるワーケーションの実施の支援やPRを行うとともに、7月23日と24日の2日間、「親子ワーケーション」プログラムを開催し、14家族（大人17名、子供19名）が参加しました。

「親子ワーケーション」プログラムでは、白浜町番所山公園や京都大学白浜水族館で本県の自然、歴史・文化に触れたり、中田食品（田辺市）で工場見学や梅ジュース作りを体験しました。期間中は、県立情報交流センタービッグ・ユウの1室を自由に使用でき、大人の方は、親子同伴のプログラム以外の時間には各自テレワークを実施するなどしました。

参加者の皆さんからは、田辺・白浜にはたくさん見どころがあるのでまたリピートしたいといった意見や、参加者間で子供を介した家族ぐるみの交流ができ、東京に戻った後も続く人脈づくりに役立つ等の意見があり、非常に満足いただきました。

なお、「親子ワーケーション」プログラムに参加し、モニター事業にもご協力いただいた皆さんには、モニター協力費を支払い、今後の本県へのワーケーション誘客活動に協力いただくこととなっています。



大人向けワークショップの様子



番所山公園で自然に触れていただきました

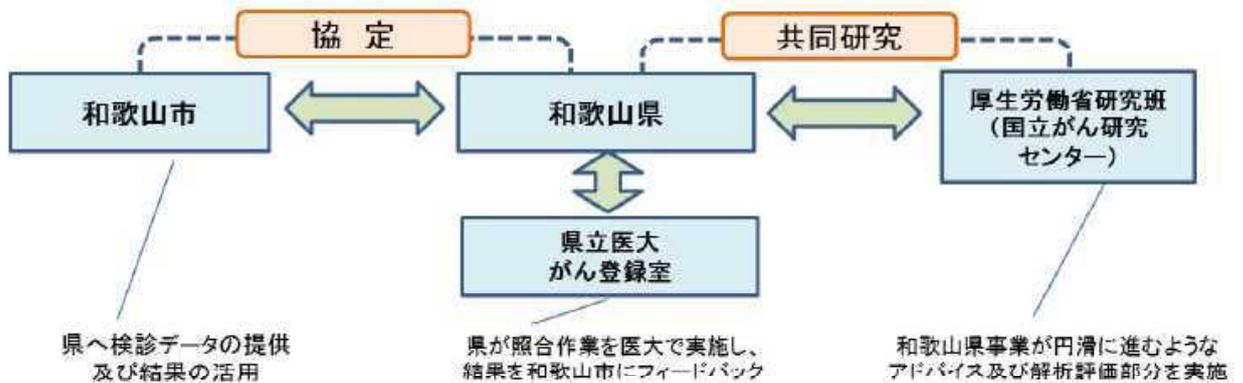
本県は南紀白浜空港により東京とのアクセスがよく、温泉やマリンスポーツなど自然豊かなリゾート地がある白浜町周辺は、ワーケーションの適地です。

現在、株式会社秋津野が田辺市内に「秋津野グリーンオフィス」を建設しており、今後も白浜町、田辺市と連携してIT企業誘致を推進し、地方創生に資する取組を行ってまいります。

●がん検診の精度向上への取組

県は、がんによる死亡率の減少に向け検診の質の向上を図るため、県が保有するがん患者の登録データを活用して、市町村が実施したがん検診の評価を行うモデル事業を実施し、結果を発表しました。

これは、和歌山市が平成24年度に実施した約4万件のがん検診データと、平成21年1月から26年12月までの6年間にがんと診断された人が登録されている県保有のがん登録データを照合し、分析・評価を実施することにより、がん検診の質の改善につなげようとするものです。データの分析・評価については、厚生労働省研究班（国立がん研究センター）の支援を得ました。なお、今回のような大規模で詳細な照合は、全国でも初めてのことです。



和歌山県がん登録データの活用によるがん検診の精度管理事業体制

分析の結果、エックス線の読影結果と検診結果の間に不一致があることや、要精検の判定基準が不明確であるといった課題が明らかになりました。また、がん検診だけでは把握できなかったがんの発生が、がん登録データから補完され、より詳細ながん検診の精度評価を行うことができました。

今後、県では、今回構築したがん検診の評価事業を引き続き実施し、市町村に対する精度管理の指導や、症例検討に関する医療従事者向けの研修など、県全体のがん検診の質の向上に取り組み、がん死亡率の減少に努めてまいります。

●世界との対話と協働 ～第4回アジア・オセアニア高校生フォーラム～

県内外の高校生と海外の高校生が集い、全てのプログラムを英語で実施し交流を深める「アジア・オセアニア高校生フォーラム」を7月24日から7月29日の日程で開催しました。

このフォーラムは、県内外の高校生とアジア・オセアニアにある20の国や地域の高校生が集い、防災や



知事挨拶も英語で

環境、観光・文化、教育など世界共通の課題についての意見交換・プレゼンテーション・文化紹介等を行います。これらのプログラムを通して、グローバルな視野で物事を捉える力と、様々な国や地域の人達とコミュニケーションを図る力を養い国際社会で活躍できるリーダーを育成することを目的としています。

フォーラムでは、知事、ERIA（東アジア・アセアン経済研究センター）の西村英俊事務総長、岸本周平衆議院議員の挨拶のあと、日高高校とラオスから参加の高校生が開会宣言を行いました。初日は、この後お互いの国や地域を写真や動画で紹介する「地域紹介」を行い終了。翌日からは、高野山への「世界遺産研修ツアー」、津波などの災害、環境、観光・文化、教育をテーマに自らの研究成果を発表し議論する「分科会」、分科会の意見を取りまとめプレゼンテーションを行う「全体会」を実施しました。プレゼンテーションでは、それぞれの課題と解決への提案を発表し、積極的な意見交換が交わされました。そのあとのレセプションでは、一転リラックスムードの中、各国伝統の音楽、舞踊の演舞が披露され、参加者同士がさらに交流を深めました。フォーラムの最後は、海外からの参加者を県内の高校生の家庭で受け入れるホームステイ体験が行われました。

参加した生徒の皆さんにとって、研究課題の検討やプレゼンテーションだけでなく、世界遺産ツアーやレセプションなど様々な交流によりたくさんの友人を作り、大いに学んだ有意義なフォーラムになったと思います。今後も継続して本フォーラムを開催したいと考えます。



世界遺産研修ツアーで高野山へ



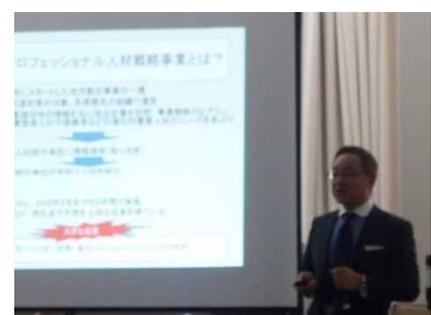
積極的な意見交換があった全体会



レセプションで交流を深めました

## ●和歌山県プロフェッショナル人材戦略拠点セミナーを開催しました

県では、中堅・中小企業が、「攻めの経営」へと転換する意欲を喚起し、その企業の成長戦略を具現化する「プロフェッショナル人材」の採用を促進することを目的として、金融機関や産業支援機関等と連携した企業と人材のマッチング支援を公益財団法人わかやま産業振興財団内に立ち上



海老代表取締役による講演の様子

げた「プロフェッショナル人材戦略拠点」で行っています。

7月27日、「和歌山県プロフェッショナル人材戦略拠点セミナー」が和歌山市内で開催され、当戦略拠点マネージャーの吉田 敬（よしだ たかし）氏からプロフェッショナル人材戦略事業についての説明と、アクティベイト株式会社代表取締役社長 海老 一宏（えび かずひろ）氏による「人手不足時代の採用戦略、プロ人材の獲得の仕方！」と題した講演が催されました。

なお、「プロフェッショナル人材戦略事業」とは、安倍政権発足時にスタートした地方創生事業の一環で、東京を除く各都道府県に設置された組織が、各県の金融機関等の情報を元に地元企業を訪問し、事業戦略のヒアリングをする中、潜在的な重要人材のニーズをあぶり出し、その後、登録人材紹介会社を通じ人材採用につなげていく事業のことで、平成27年にスタートし、平成30年7月までの成約件数が全国で約3,800件あり、本県でも平成28年度から51件の成約実績があります。

講演では、人手不足は今後も構造的に継続すること、人材側の意識の変化が激しくなり、

企業側が新たな人材採用戦略を立てて臨まないと企業の存続が危うくなること、企業は非連続的な成長（＝イノベーション）が必要であること等が話されました。その後行われた講師との名刺交換会、個別相談会では、今後の相談希望も寄せられました。

県では、今後も当セミナーの開催を支援し、プロ人材の採用による県内中堅・中小企業の成長を後押ししてまいります。

### プロフェッショナル人材戦略のねらい

- 前提1  
企業の成長に“**人材**”は欠かせない  
企業は非連続的な成長が必要（イノベーション）
- 前提2  
人材には労働力人材と**事業推進人材（＝プロ人材＝中核人材）**の2種類がある  
従来は 労働力人材→経験を積み→事業推進力人材へ（新卒採用後20年～30年かけて）  
現在は 他社で事業推進の実績ある人材の中途採用→採用後すぐに**即戦力化**
- 前提3  
地方に人材を還元させるためには“**仕事**”が必要  
しかし首都圏人材は労働力人材ではない。地方にもっと**事業推進人材**の仕事が必要。



地方企業が事業推進人材を全国から採用する重要性の認識を図り、**攻めの経営に目覚めてイノベーションを興し強い企業への変革を！**

## ●移住後の「しごと」と「くらし」体験 参加者募集中

県では、東京などの大都市圏で暮らす若者を対象に、移住生活の“お試し”体験ができる「若年移住希望者『しごと』のある『くらし』体験事業」の参加者を募集中です。

移住を考える際、移住先での仕事の内容や、地域の方々とうまくお付き合いできるかを知ることは、移住を成功させる重要なポイントになります。

そこで、最短2泊3日で、和歌山県内の地域の特産品加工所などで「しごと」を体験し、滞在期間中に先輩移住者や地域の方々との交流が行える体験事業を実施しています。



現地体験ツアー（農地見学）の様子

実施期間は平成31年3月31日まで、参加対象者は、県外にお住まいの20歳～45歳までの移住希望者となっています。また、体験期間は、最長1か月まで相談に応じます。

なお、現地までの交通費や滞在中の食費は参加者の負担となります。

「田舎暮らしに興味はあるけど・・・」、「地域で何かしてみたいけど、いきなり移住するのは不安・・・」とお悩みの方は、是非、お気軽にお問い合わせください。



参加者のご要望に沿ったプランをご提案いたします。

また、「わかやま“和み”暮らし 現地体験ツアー」も開催しています。現在、受け入れ地域イチ押しの充実したコースのうち、申し込みが可能なツアーは、広川町・有田川町での農産物加工場見学や農業体験、那智勝浦町・田辺市での地域めぐりやシカとジビエのお話や体験、九度山町・高野町・かつらぎ町での柿農家訪問やサツマイモ収穫体験のコースとなっています。

豊かな自然に囲まれ、地域で自分らしく生きてみたいという方の応募をお待ちしております。

どちらも、詳しくは「和歌山移住ポータルサイト WAKAYAMA LIFE」をご覧ください。

URL : <https://www.wakayamagurashi.jp/category/work/experience>

## ●アドベンチャーワールドが日本の人気テーマパークランキング4位！



テーマパークとしてのランクインは今回初！

世界最大の旅行サイト「TripAdvisor®」が発表した『トリップアドバイザーの口コミで選ぶ 世界の人気テーマパーク2018』において、本県白浜町にあるアドベンチャーワールドが、日本のテーマパークランキングで第4位、アジアのテーマパークランキングで第8位に輝きました！

いずれも初のランクインで、とても喜ばしいことです。

なお、日本ランキングの上位3つは、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン（大阪府）、

東京ディズニーシー、東京ディズニーランド（共に千葉県）で、名だたるテーマパークに次ぐ4位は、まことに誇らしい順位です。

今回、ジャイアントパンダが見られるだけでなく、観覧車やジェットコースターなど、大人から子供まで楽しめるテーマパークとして好評を得たようです。

これらのことは、お客様へのおもてなしや、ジャイアントパンダをはじめ、希少動物の繁殖の成功など、アドベンチャーワールドの飼育員、スタッフの皆さんの大変な努力が実を結んだものです。そして、観光事業者の方々の営業努力とともに、それらの方々と県、県観光連盟が協力し、テレビやラジオ、雑誌、WEBなど国内外に向け、本県独自のメディア展開を強化してきたことも、この度のランクインにつながったものと考えます。

この快挙を、真の繁栄へと結びつけるため、今後も皆で力を合わせてまいります。



家族みんなで楽しめます

## ●アドベンチャーワールドにパンダの赤ちゃんが誕生！

8月14日、本県白浜町にあるアドベンチャーワールドで、待望のジャイアントパンダの赤ちゃんが誕生しました。

お父さんパンダ永明（エイメイ）とお母さんパンダ良浜（ラウヒン）の9番目の子供で、メスの赤ちゃんパンダです。

永明は現在25歳。若いお父さんパンダかと思われるかも知れませんが、人間で言うと70代の高齢パンダです。今回、自身が持っていたお父さんパンダの高齢出産記録を塗り替える快挙となりました。

一方、生まれてきた赤ちゃんパンダは、これまでに施設で生まれたパンダの中で最も小さい75gで誕生しました。初めは自力で母乳を吸うことができず、良浜から搾乳したミルクを保育器の中で与えるなど、スタッフの皆さんが24時間体制で健康状態を見守る日々が続いていました。

その後、皆の思いが通じたのか、徐々に良浜から直接母乳を飲むようになるなど、順調な成長を見せ、いよいよ9月13日から一般公開され、母親の良浜と一緒にかわいらしい姿をご覧いただけるようになりました。

また、これにあわせて赤ちゃんパンダの名前を11月16日まで募集しています。

これからもすくすく元気に育って、将来は白浜を訪れる多くの皆さんに笑顔を与える存在となってくれることを願っています。



9月10日には、体重が600gを超えました

●「和歌山県100年企業」の表彰式を開催しました

県では、県内で100年以上にわたり伝統の技術や事業を守り、継承することによって本県の経済発展に貢献いただき、そして、他の企業の模範となってきた長寿企業を「和歌山県100年企業」として、平成19年度から表彰しています。



受賞企業の皆さんと知事

この度、第5回目となる表彰式を開催し、受賞企業29社の方々に、知事から表彰状と記念品を贈呈しました。なお、今回の表彰により、受賞企業は、147社となっています。

【平成30年度 和歌山県100年企業表彰 受賞企業（敬称略）※創業年順】

番号	商号	所在市町	業種	代表者	継承代数 (代)	創業年次		経過年数 (年)
						(西暦)	(和暦)	
1	株式会社 珠数屋四郎兵衛	伊都郡高野町	数珠、仏具、土産物小売	平田 永一郎	12	1712年	正徳2年	306
2	株式会社 中本名玉堂	伊都郡高野町	佛具、念珠、土産品、 高野物産店	中本 勝也	17	1716年	享保元年	302
3	株式会社 朝日楼	日高郡みなべ町	飲食業、ホテル業	尾崎 次郎	不明	1781年以前	天明元年以前	237年以上
4	田村造酢 株式会社	伊都郡かつらぎ町	食酢製造業	田村 章弘	7	1808年	文化5年	210
5	株式会社 角田清兵衛商店	海南市	漆器卸売業、漆器メーカー	角田 卓司	7	1830年	天保元年	188
6	大彦 株式会社	和歌山市	木の家の設計・施工	野上 浩幹	7	1868年	明治元年	150
7	株式会社 中長商店	和歌山市	木材卸売業・山林経営	中谷 友紀	5	1869年	明治2年	149
8	株式会社 桐本商店	新宮市	有料老人ホーム事業、 貸ふとん業等	桐本 道知子	5	1869年頃	明治2年頃	149
9	古由青果 株式会社	有田郡湯浅町	青果物卸売・小売・加工業	古田 芳章	5	1872年	明治5年	146
10	株式会社 岩内商店	和歌山市	酒類・調味食品販売	岩内 誠	7	1875年	明治8年	143
11	花菱	伊都郡高野町	精進料理、会席等	大岡 正敬	4	1890年	明治23年	128
12	株式会社 桑添民之助商店	海草郡紀美野町	ロープ製造業	桑添 公博	4	1892年	明治25年	126
13	有限会社 花みつ	日高郡みなべ町	菓子製造・販売	花光 為佐夫	4	1895年頃	明治28年頃	123
14	まるとも海産	有田郡湯浅町	しらす加工・販売	櫻原 重文	3	1899年	明治32年	119
15	株式会社 高岡商店	新宮市	生マグロの加工・出荷等	高岡 陽市朗	4	1901年	明治34年	117
16	株式会社 東和	和歌山市	インテリア小売業	中野 智一	5	1905年	明治38年	113
17	株式会社 松風園	和歌山市	造園工事業	的場 盛也	3	1907年	明治40年	111
18	有限会社 横田工作所	新宮市	建築鉄骨加工業	横田 敏郎	5	1910年	明治43年	108
19	株式会社 梅樹園	日高郡みなべ町	梅干加工・販売	生田 昇司	3	1911年	明治44年	107
20	四季亭産業 株式会社	橋本市	LPガス・灯油販売、 住設機器関連商品販売等	木村 真三	4	1915年	大正4年	103

番号	商号	所在市町	業種	代表者	継承代数 (代)	創業年次		経過年数 (年)
						(西暦)	(和暦)	
21	大阪精機工作 株式会社	和歌山市	圧延ロール切削加工、 試験片加工等	高達 洋	5	1916年	大正5年	102
22	株式会社 島安汎工芸製作所	海南市	漆器製造業	島 平	4	1916年	大正5年	102
23	有限会社 自治会印刷所	田辺市	オフセット印刷、シール印刷、 オンデマンド印刷	坂口 富茂	3	1917年	大正6年	101
24	株式会社 マスメン	和歌山市	繊維製品(婦人服・寝具・ 呉服等)卸売・小売	増田 和則	4	1917年	大正6年	101
25	井脇製缶 株式会社	有田市	金属製容器及び使い捨て カイロ製造業	井脇 俊昭	4	1918年	大正7年	100
26	岩本石油 株式会社	和歌山市	石油製品の卸・小売業等	岩本 隆博	3	1918年	大正7年	100
27	株式会社 関組	和歌山市	総合建設業、アスファルト 合材製造販売	関 儀平	3	1918年	大正7年	100
28	株式会社 長尾製缶所	有田郡有田川町	金属容器(ペール缶、4リットル 缶他)製造販売等	長尾 浩志	5	1918年	大正7年	100
29	日出手袋工業 株式会社	有田市	作業用手袋及び靴下の 製造販売	川端 隆也	3	1918年	大正7年	100

お知らせ

●南紀熊野ジオパークフォトコンテスト2018 作品募集中

南紀熊野ジオパーク推進協議会（事務局：県自然環境室）では、南紀熊野ジオパークセンターの建設やユネスコ世界ジオパークの認定に向けた様々な取組を進めています。

現在、魅力的な地形や風景、自然の恵み、地元特有の動植物、南紀熊野の歴史や文化、農業、漁業、地場産業、人々の営みなど、南紀熊野ジオパークエリアの魅力が伝わる写真を募集しています。

賞金等については、最優秀賞に賞金5万円、その他、優秀賞、入選を20数点選考し、それぞれに賞金等を進呈します。また、入賞作品は、南紀熊野ジオパーク推進協議会及び構成団体のホームページやパンフレットなどに使用するとともに、後日、それらの作品による写真展を開催する予定です。

11月23日まで受け付けており、どなたでもご応募できますので、この秋、カメラを片手に南紀熊野ジオパークエリアにお越しいただき、魅力溢れる作品をご応募いただければいかがでしょうか。

【お問い合わせ等】

○南紀熊野ジオパーク推進協議会事務局 フォトコンテスト係

〒640-8585 和歌山県和歌山市小松原通1-1（県自然環境室内）

TEL:073-441-2690 FAX:073-433-3590 E-mail:e0320004@pref.wakayama.lg.jp



昨年度の最優秀作品「夕照」（木下 滋氏撮影）

## ●「高野山麓世界遺産アクセスバス」運行決定

昨年大変好評をいただいた「高野山麓世界遺産アクセスバス」（JR・南海橋本駅～丹生都比売神社～高野山間を運行）について、今年度も運行が決定しましたのでお知らせいたします。



運行期間は、平成30年9月15日（土）～11月25日（日）のうちの土・日・祝、合計26日間です。

運行路線は、橋本丹生都比売線（距離 30.6km 所要時間約1時間）と、高野丹生都比売線（距離 19.4km 所要時間約45分）で、それぞれ1日3便の運行となっています。

また、運賃等は、発行日当日、全てのバス停での乗降が可能で、世界遺産社寺の内拝料割引や施設・店舗サービスが受けられるクーポンブックが付いた「高野山麓世界遺産ぐるっとパス」が、大人1,200円、小人600円。「高野山麓世界遺産

ぐるっとパス」を2日間に分けて使え、高野山内の路線バスの2日間乗り放題が付いている宿泊される方におすすめの「高野山麓世界遺産ぐるっとパス・プラス」が、大人2,000円、小人1,000円となっております。その他、短区間運賃でのご利用も可能です。

また、このアクセスバスの運行に合わせ、運行経路上にある世界遺産社寺での特別拝観や体験プログラムの提供の他、協賛施設、店舗での利用特典（割引、プレゼント進呈）などの特別企画も実施します。

なお、運行ダイヤ等アクセスバスの詳細については、「高野・山麓いと楽し」のホームページをご覧ください。

秋の行楽シーズンは、是非、高野山、高野山麓にお越しください。

## 【お問い合わせ】

橋本・伊都広域観光協議会（和歌山県伊都振興局企画産業課内）TEL0736-33-4909

HPは「高野・山麓いと楽し」で検索ください。

【バスについてのお問い合わせ】南海りんかんバス橋本営業所 TEL0736-32-0779

## ●WAKAYAMA 800モバイルスタンプラリー実施中

県及び県観光連盟では、現在、県内全域に整備された800kmを超えるサイクリングロードをより多くの方々に楽しんでいただくため、スマートフォンやタブレット端末と連動した「WAKAYAMA 800モバイルスタンプラリー」を実施しています。



このスタンプラリーは、県内各地に45か所のチェックポイントを設け、取得したスタンプの内容に応じた豪華賞品等が抽選で当たるもので、初心者から上級者まで各々のレベルにあわせて参加することができます。

参加方法は、当スタンプラリーのWEBサイトにアクセスし、ユーザー登録を行うだけです。あとは、それぞれのチェックポイントを訪れ、現地に設置された看板にあるQR

コードを読み取るとスタンプが電子取得でき、集めたスタンプの内容に応じて各賞に応募いただけます。

賞品の一部を紹介しますと、パーフェクト賞として、全チェックポイントのスタンプを獲得した方の中から抽選で1名様にTREK製のロードバイクが当たります。なお、パーフェクト賞に応募いただいた方全員に、モバイルスタンプラリー達成証やオリジナルサコッシュ、ステッカーを贈呈します。また、エリアクリア賞として、紀北、紀中、紀南のいずれかのエリアの全てのスタンプを獲得した方の中から抽選で各地域の特産品が、リピーター賞として、同じチェックポイントに何度も訪れて“リピーターポイント”を貯めた方の中から抽選で5千円分のQUOカードが当たります。その他にもたくさん賞品を用意しています。

また、このスタンプラリーとあわせて「WAKAYAMA 800」の魅力を広く発信するため、写真共有アプリ「インスタグラム」で県内でのサイクリング写真の投稿を募集する「インスタグラム投稿キャンペーン」も実施中です。

両イベントは、平成31年3月24日（日）まで開催していますので、是非皆さんに御参加いただき、「WAKAYAMA 800」を色んな方法で楽しんでいただければと思います。

- ・スタンプラリーURL 【 <http://mobilerally.wakayama800.jp/> 】

●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。



○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		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><b>五代庵 梅三華</b></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><b>幸いろいろ 幸梅漬・しそかつお梅</b></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><b>熊野古道を訪ねて はちみつ入り味梅</b></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><b>紀州五十五万石木箱</b></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><b>紀州産カリカリ南高梅しそ梅と南高梅セット</b></p> <p>紀州産カリカリ南高梅しそ梅300g ぶくじゅ梅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ば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><b>紀州南高梅 夢英 彩の舞</b></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。</p> <p>【(株)紀和農園プロダクツ】</p>
 <p><b>勝吾梅 はちみつ仕立て「歌」</b></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)勝徳梅】</p>	 <p><b>勝吾梅 はちみつ仕立て「極」</b></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、すっば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)勝徳梅】</p>	 <p><b>勝吾梅 彩りセット (甘仕立て・はちみつ仕立て)</b></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)勝徳梅】</p>
 <p><b>紀州みなべ南高梅 雪どけ</b></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、完全南高梅を使用し、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><b>紀州南高梅 不動の梅</b></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><b>紀州南高梅 甘さ色々梅干2品</b></p> <p>本場紀州 白龍梅300g原易箱 本場紀州 和み梅300g原易箱</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がっつきと柔らかい梅干。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><b>紀州南高梅大粒白龍梅</b> 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、お茶漬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><b>紀州干し梅セット</b> 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><b>うめ・きんかんドリンクセット (まるごと果実入り)</b> 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><b>100%ピュアジュースセット</b> 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、のどごしスツキリ。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><b>大師の水</b> 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><b>有田みかんジュースセット</b> 味ーしほり200ml×6本</p> <p>早和果樹園が厳選した、味の濃い完全熟の有田みかんだけをしほり、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><b>Wakayama Ginger Ale アソートセット</b> 生姜丸しほり 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ほりし、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。</p> <p>【わかやま農業協同組合】</p>	<p>20</p>  <p><b>和歌山県産フルーツ甘酒セット</b> 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><b>蜜柑きんとん(寒天ゼリー)</b> 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><b>有田みかんゼリーセット</b> 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やく粉でぶるんと固めて、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><b>フルーツコンポート2本セット</b> 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><b>紀州南高梅 梅グラスセ&amp;梅みつセット</b> 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込んだ「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>

<p>25</p> 	<p>26</p> 	<p>27</p> 
<p><b>一六八 実 4個入りセット</b></p>	<p><b>くろさわ牧場 ミルクアイスクリーム6個セット</b></p>	<p><b>黒沢牧場 和歌山3姉妹アイスクリーム 6個セット</b></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><b>天狗力餅</b> 天狗力餅20個</p>	<p><b>紀州銘菓かげろう・柚もなかセット</b> かげろう20個・柚もなか18個セット</p>	<p><b>柚梅(ゆうばい)セット</b> 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><b>本竹皮包み羊羹2本セット</b> 塩羊羹1本 柚子羊羹1本</p>	<p><b>灰干しさんま</b> 冷凍灰干しさんま 8尾</p>	<p><b>紀州名産なんば焼</b> 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><b>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</b></p>	<p><b>海桜鮭もちピンチョウと 海の生ハムセット</b></p>	<p><b>鮭大和煮セット</b></p>
<p>釜揚げしらす250g ちりめん山椒250g</p>	<p>もちピンチョウ鮭100g×1 海の生ハム50g×3</p>	<p>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器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本に数本しか山現しない「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「自利き」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、甘辛く昔ながらの味に仕上げました。</p>
<p>【まるとも海産】</p>	<p>【(株)ヤマサ脇口水産】</p>	<p>【(有)カネヨシ由谷水産】</p>

# お知らせ

<p>37</p>  <p><b>鮭棒寿司</b> 鮭棒寿司 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、三者が一對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召し上がってください。</p> <p>【(株)笹一】</p>	<p>38</p>  <p><b>鯛めし(2~3人前セット)</b> 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。あつ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)安愚楽】</p>	<p>39</p>  <p><b>グルテンフリー米粉パンセット</b> 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><b>和歌山丸中華そば</b> 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><b>すさみイノブタ「イブ美豚」</b> 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><b>ジビエソーセージ 猪・鹿セット</b> 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、あ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><b>紀州うめたまご</b> 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><b>金山寺味噌セット</b> 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召し上がりいただけます。</p> <p>【川善味噌(株)】</p>	<p>45</p>  <p><b>昔造り紀州金山寺味噌</b> 昔造り紀州金山寺味噌600g×2</p> <p>純国産の米・麦・大豆を赤麹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><b>湯浅醤油詰合せ2本セット</b> 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。</p> <p>【(株)角長】</p>	<p>47</p>  <p><b>熊野の塩セット</b> 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で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><b>梅酒 縁と 紀州産カリカリ南高梅しそ梅セット</b> 梅酒 縁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。</p> <p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>

		
<p><b>梅酒 2本セット</b></p>	<p><b>紀州梅酒 紅南高 化粧箱入</b></p>	<p><b>紀州南高梅本格梅酒 人気の3種詰合わせ</b></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 900ml 本格梅酒 久宗 300ml にこり梅酒 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%。 (にこり梅酒 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%。</p>
<p>【(株)紀州本庄うめよし】</p>	<p>【中野BC(株)】</p>	<p>【横山食品(株)】</p>
		
<p><b>「和歌のめぐみ」2本入りセット (桃酒・みかん酒)</b></p>	<p><b>有田みかんスパークリングワイン 5本セット</b></p>	<p><b>純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」化粧箱入</b></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」白檜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](mailto: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(9月中旬～10月中旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
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
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月下旬	勝浦八幡神社例大祭	那智勝浦町 ・勝浦八幡神社	那智勝浦町観光産業課 0735-52-6543
9月下旬	お逮夜ナイトウォーク	高野町・総本山金剛峯寺	高野町観光協会 0736-56-2486
9月下旬	日前神宮・国縣神宮例大祭	和歌山市・日前神宮	日前神宮國縣神宮 073-471-373
10月上旬	印南祭	印南町・印南漁港 他	印南町観光協会 0738-42-1737
10月上旬	御坊祭	御坊市・小竹八幡神社	小竹八幡神社 0738-22-0089
10月上旬	弁慶まつり	田辺市・鬮鶏神社 他	弁慶まつり実行委員会 0739-22-5064
10月上旬	泣き相撲	海南市・山路王子神社	山路王子神社 073-494-0455
10月上旬	丹生祭「笑い祭」	日高川町・丹生神社	日高川町企画政策課 0738-22-2041
10月上旬	甘酒祭	和歌山市・淡島神社	淡島神社 073-459-0043
10月上旬	えびすのお渡り	九度山町・古沢巖島神社	古沢巖島神社総代代表 0736-54-2723
10月上旬	隅田八幡神社の秋祭 「担ぎだんじり」	橋本市・隅田八幡神社	隅田八幡神社 0736-32-0188
10月上旬	飛鳥神社秋の例大祭 「樽みこしを担ぐ」	太地町・飛鳥神社	太地町産業建設課 0735-59-2335
10月上旬	まちなかキャンドルイルミネーション・竹燈夜	和歌山城とその周辺	竹燈夜実行委員会事務局 073-435-1234
10月中旬	みかん祭り	海南市・橋本神社	橋本神社 073-494-0083
10月中旬	千田祭り「けんか祭」	有田市・須佐神社	須佐神社 0737-83-1095
10月中旬	熊野速玉大社例大祭、 御船祭、神馬渡御式	新宮市・熊野速玉大社	熊野速玉大社 0735-22-2533

自然・風物情報(9月中旬～10月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
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 0735-25-0221
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月中旬～	コスモス見ごろ	有田川町 ・鷺が峰コスモスパーク	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	J Aありだ 0737-53-2311
		田辺市	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
10月上旬	トビウオ漁最盛期	串本町・串本漁港	和歌山東漁港 0735-62-0080
10月上旬	キイジョウロホトトギス見 ごろ	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
		すさみ町・佐本地区	すさみ町キイジョウロホ トトギス守る会 0739-57-0404
10月中旬	「大さがり」天日干し	田辺市龍神村	龍神観光協会 0739-78-2222
10月中旬	「あぶリアユ」の シーズン到来	田辺市中辺路町	中辺路観光協会 0739-64-1470
10月下旬	ユズ初しぼり	古座川町・平井	古座川町ゆず平井の里 0735-77-0123

～編集後記～

平成30年7月豪雨、8月下旬の台風20号、それに続く台風21号と西日本を中心に立て続けに大きな災害がもたらされました。

和歌山県も各地で被害を受け、台風21号の際には数日にわたる停電で市民生活や経済活動に大きな影響が出ました。

台風が去り、復旧、復興へと気持ちを切り替えようとしていた矢先に、北海道で震度7を記録する大地震が発生し、大規模な土砂崩れや家屋の倒壊などにより、多くの方々が犠牲となりました。

9月1日は防災の日、そして、8月30日から9月5日までは防災週間です。奇しくもこの時期に、このような大きな災害が日本の各地で起こりました。

防災の日は、関東大震災の発生した日や、台風の襲来が多いといわれる二百十日に由来しているようで、「災害への備えを怠らないように」との思いが込められている日でもあります。

本県が長期総合計画に掲げる「災害による犠牲者ゼロ」への道は大変険しいですが、常に備えを怠ることなく、一歩ずつ着実にその歩みを進めていかなければなりません。

このたび、亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被害に遭われた方々に心からお見舞い申し上げます。

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等でお願ひします。)

■FAX 073-422-4032

■E-mail [e0001003@pref.wakayama.lg.jp](mailto: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/010500/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)9月 No.125

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