

和歌山だよい

平成30年10月号
(2018)



瀨峡（新宮市熊野川町）

瀨峡（どろきょう）は、吉野熊野国立公園内の奈良・三重・和歌山にまたがる国特別名勝です。
荒々しく切り立つ巨岩とコバルトブルーの静かな水の流れに囲まれ大渓谷は、太古の自然を感じさせます。

なお、歌碑には「三国にまたがる聲（こえ）やほととぎす」と記されています。

CONTENTS

1. 和歌山県政トピックス・・・P1～P13
2. お知らせ・・・・・・・・・・ P14～P19
3. ふるさと歳時記・・・・・・・・ P20～P21



●台風第20号、第21号、第24号に伴う被害と復旧支援等について

8月下旬の台風第20号、9月初旬の台風第21号、そして9月末から10月初めにかけての台風第24号と、立て続けに日本を襲った台風は、和歌山県にも大きな被害をもたらしました。

20号では古座川町の観測所で累積雨量549ミリを記録する大雨が、21号では和歌山市で風速57.4m/sを記録する他、県内各地で観測史上例を見ない最大瞬間風速を記録するなど猛烈な風が吹きました。また、24号は田辺市付近に上陸し、串本や白浜で過去最高潮位を記録するなど、いずれも強い勢力を持った台風でありました。

これら3つの台風による人的被害としては、死者1名、重傷5名、住家被害としては、全壊7棟、大規模半壊1棟、半壊14棟、その他一部破損、床上・床下浸水など、合わせて2,000棟を超える被害がありました。

亡くなられた方の御冥福を心からお祈り申し上げますとともに、被害に遭われた方々には、心からお見舞い申し上げます。

その他にも、21号により最大26万3千軒で停電がおり、これに伴い約1800戸で断水が発生しました。また、固定電話、携帯電話が通じない地域が発生し、特に固定電話に関してはN T Tの故障受付件数が4,450件を数えました。停電の全軒復旧までは11日間、固定電話は約25日間を要しました。

公共交通については、21号による倒木や停電、架線の支障等の影響で、一時全線運転を見合わせる事となり、各鉄道事業者の懸命の復旧作業にもかかわらず、特に倒木の影響の大きかった南海高野線・ケーブルカーでは、運転再開まで2週間以上の期間を要しました。また、24号では紀南エリアで倒木や土砂流入等の被害が発生し、J Rきのくに線の白浜～新宮駅間は2日程度運転を見合わせる事になりました。

県管理道路については117か所で全面通行止め。河川については、河川管理施設約170か所で被害が発生しました。また20号による河川の氾濫により熊野川流域の新宮市熊野川町日足地内で浸水被害が発生し、大塔川沿いの川湯温泉では平成23年の紀伊半島大水害を超える河川の水位上昇により、宿泊施設の1階部分が水没するなど甚大な浸水被害に見舞われました。港湾・海岸については、10か所で被害があり、和歌山下津港本港雑賀崎工業団地では21号の波浪により施設が倒壊し、越波が大量に工場内に流入しました。

農林水産業関係の被害としては、農作物等、農地・農業用施設、林業、水産業、畜産業を合わせ約118億円の被害となり、中小企業等の被害としては、製造業、非製造業合わせ



和歌山下津港本港区（和歌山市雑賀崎）の様子

て約38億円の被害となっています。

文化財では、世界遺産の霊場高野山や高野参詣道、熊野参詣道をはじめ、東照宮、名勝和歌の浦、養翠園などに被害が出ています。

このような被害に対し、県では直ちに早急な災害復旧を行うため、国に応援をお願いして、中小企業等の生業再建に向けた支援、農業用ハウス・果樹棚等の復旧への支援、災害査定の簡素化・効率化について、この度の台風被害を支援の対象としていただきました。

県でも農業関係では、運転資金の融資、パイプハウスや果樹棚等の復旧への補助金を、中小企業関係では、工場、店舗などの建物や設備の復旧に対する補助金を用意し、被災者の事業継続や早期復旧を支援します。

和歌山下津港本港雑賀崎工業団地などでも、この災害査定の簡素化・効率化を活用し早急に改良復旧を行っていきます。

今回、停電や電話の復旧には相当の日数を要しましたが、今後の対策を関西電力等と協議し、早急な対応が可能となるよう連携を図ってまいります。

一方、県では、平成23年の紀伊半島大水害を契機に、大規模な出水が予測される場合には、河川管理者の判断によりダム水位を予め低下させるため事前放流を行えるよう関西電力株式会社の協力により協定を締結しています。事前にダムの空き容量を確保することで関係地域の浸水被害をできるだけ軽減するよう取り組んでおり、今回の20号においても、七川ダムでは異常洪水時防災操作（流入量と放流量を同じにせざるを得ない操作）を回避することができ、下流沿川地域の浸水被害を軽減することができました。

3つの台風により多くの被害に見舞われましたが、今回の被害や対応を教訓に、今後発生が予想される南海トラフ地震をはじめ、風水害・土砂災害への備えを万全なものとし、「災害による被害者ゼロ」の実現に向け取り組んでまいります。



大きく破損した三断橋（和歌の浦）

●きのくにプログラミング教育フォーラムを開催しました

県では、インターネットやAI（人工知能）の発達に伴い高度情報化が進展する中、これからの社会を生きる子供達に必要なプログラミング的思考の育成とプログラミング教育の在り方についての協議等を行う「きのくにプログラミング教育フォーラム」を開催しました。

このフォーラムには、県内小・中・義務教育学校、高等学校及び特別支援学校の教職員、県内市町村教育委員会のICT教育担当者等、414名が参加。生徒達が実際にプログラ



鈴木寛氏による講演の様子

ミングに授業を受けている様子を参観したり、教員がプログラミングの授業を体験したりし、今後の指導方法等の研究に役立てました。

フォーラムでは、鈴木寛文部科学大臣補佐官から「Society 5.0に向けた教育の在り方～社会が変わる、学びが変わる～」と題した講演がなされました。その後、きのくにICT教育モデル校管理職、きのくにICT教育ワーキンググループ会議メンバー、市町村教育委員会指導主事、アドバイザーなどが集まり「プログラミング教育をいかに進めるか」の熟議が行われました。

そして、「プログラミング授業実践講座」では、タブレット端末上でビジュアル型プログラミング言語（※）を用いてプログラミングを組み立てることにより、順次処理、反復、条件分岐を学ぶ教室と、ビジュアル型プログラミング言語を用いて意図する動きをプログラミングし、ロボットを動かす教室に分かれ、それぞれの授業を体験しながら、今後の指導方法等が検討されました。

小学校

何を学ぶのか	「プログラミング^{*1}を体験し、興味関心をもつとともに、プログラミング的思考^{*2}を育む」 算数、理科、図画工作、総合的な学習の時間 等から、5・6年生とも8時間 ・コンピュータの便利さや仕組みを理解する ・各教科等での学びをより確実なものとする	
	学ぶアルゴリズム	学ぶためのツール等
順序、簡単な分岐、簡単な反復 (例)	ロボット教材（意図する動き） (例) 自動ドア開閉プログラム  ・タッチ式開閉 ・光反射式開閉 ビジュアル型プログラミング言語（※） 	

本県では今年度から「きのくにICT教育」をスタートさせています。将来、この教育を受けた子供達の中から、IT分野でリーダーとなるような人材を輩出することを目指しており、そのためには、教員の指導力を向上させる必要があります。

今後もこのようなフォーラムの開催等により、本県がIT先進県となるための体制整備に努めてまいります。

※ビジュアル型プログラミング言語とは・・・視覚的な操作でプログラミングが可能なプログラミング言語

●和歌山県立医科大学薬学部の実施設設計が完了しました

平成29年8月31日に、県、和歌山市、公立大学法人和歌山県立医科大学の3者で協定を締結し、設置に向けた準備を進めている和歌山県立医科大学薬学部について、薬学部校舎の実施設設計がこのほど完了しました。

今後、入札手続を経て、平成31年1月から建設工事を始めます。

薬学部校舎は、延べ床面積が約2万6千平方



薬学部校舎（東側からの外観イメージ）

メートルで、体育館や講義室、食堂などが入る5階建ての北棟と、研究室などが入る地上11階、地下1階建ての南棟で構成されており、両棟の3～5階部分を図書室等をつなぐ設計となっています。

薬学部は6年制で、定員は各学年100人の計600人、教員数は60人程度、18の研究室などを設ける計画となっています。医療人としての総合的な知識、技能、態度を供えた指導的役割を果たす薬剤師、薬学の専門的知識

を活かし医学と連携した研究を行う薬剤師を養成します。

薬学部設置は、医療系総合大学として充実し、大学教育や研究、地域医療の発展に大きく貢献するとともに、卒業生の県内定着による地域医療を担う人材の育成、県内進学を選択肢の増加と若者の都市部流出の抑制、学生や教職員と地域の人々との交流、様々な経済活動の営みによるまちの賑わいの創出を目的としています。

※ラーニングcommons とは・・・図書館などに設けられる総合的な自主学習のための環境で、従来からある書籍の閲覧だけでなく、グループ学習や討論会など様々な学習形態の活用に対応できます。

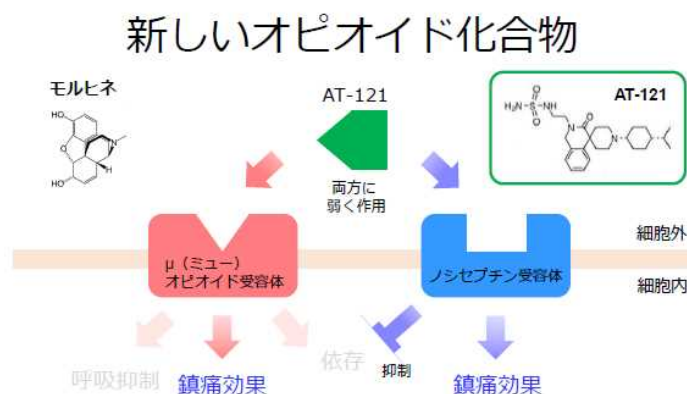


ラーニングcommons (※) の内観イメージ

●和歌山県立医科大学が米国大学との共同研究で新しいオピオイド鎮痛薬を開発

この度、和歌山県立医科大学医学部薬理学講座では、米国ウェイクフォレスト大学等との共同研究において、新しいオピオイド鎮痛薬の開発に成功し、同講座の木口倫一講師と岸岡史郎教授からその内容が発表されました。

モルヒネに代表されるオピオイド鎮痛薬は、がん患者の痛みを緩和するために不可欠ですが、それらによる副作用や過剰摂取による死者の発生など、その使用については世界中で問題となっています。



安全かつ依存性のない鎮痛薬

県立医大薬理学講座らの研究グループは、モルヒネの作用点であるμ (ミュー) オピオイド受容体と、それと同じ種類に属するノシセプチン受容体の両者に作用する新しい化合物 (AT-121) を開発しました。

県立医大では、サルを用いた実験においてAT-121はモルヒネの約100倍強力な鎮痛効

果を有しており、その一方で呼吸抑制や痒みなどの副作用はほとんど生じないことを明らかにしました。さらに、AT-121は反復投与しても依存・耐性が形成されず、不正使用による乱用の恐れも少ないと考えられます。

今回の発見をもとに新しい仕組みによる安全かつ依存性のない鎮痛薬が実用化されれば、痛みを抱えるがん患者の皆さんにとって福音となるとともに、オピオイド鎮痛薬の乱用防止にもつながり、国際社会において極めて大きい波及効果をもたらすと考えられます。

●和歌山県立博物館で西行法師生誕900年記念特別展を開催

この度、鎌倉時代の勅撰和歌集「新古今和歌集」に最多となる94首の歌が収められていることで有名な本県の偉人、西行法師の生誕900年を記念して、特別展「西行－紀州に生まれ、紀州をめぐる－」を県立博物館で10月13日（土）～11月25日（日）まで開催しています。

今回は、3年に1度、博物館の機能強化を目的として開催される大規模特別展となっており、国宝10件、重要文化財12件、重要美術品2件などを含む、全184件、282点の西行にかかわる文化財や西行ゆかりの故地に残された文化財等の資料を展示し、西行の事績と足跡をたどる催しとなっています。

西行は、当時田中荘・池田荘（現在の紀の川市）で隆盛を誇っていた領主、佐藤氏に生まれています。18歳の頃、都に上り左衛門尉として任官し、北面の武士となり鳥羽上皇に仕えていましたが、23歳で出家します。出家後は仏道修行よりも歌道が主となり、諸国行脚の日々を送り歌人として有名になり、多くの人から尊崇を受けました。

西行の和歌は、花や月、恋などを題材としたものが多いことも特徴的ですが、何より実際に各地を訪れてその情景を巧みに詠み込んでいる点に一番の魅力があると考えられます。和歌山に關係する西行の和歌も約80首の存在が知られています。

特別展「西行－紀州に生まれ、紀州をめぐる－」のみどころを紹介いたします。

＜様々な表された西行の肖像を紹介＞

西行は彫刻や絵画、焼き物など様々な形で表され、またその姿も実に多彩です。また、縁の故地では多くの場合、西行像が祀られています。

＜様々な歌集から西行の和歌を紹介＞

歌人として著名な西行。西行自選の歌集や西行の和歌が採用された勅撰和歌集を取り上げ、歌人としての西行のを紹介しています。

なお、俳聖として世に名高い松尾芭蕉は、西行を慕い師として尊敬しており、「奥の細道」は、西行の足跡を



西行坐像 弘川寺蔵



西行法師行状絵巻 センチュリーミュージアム蔵

巡るために行われ、西行の500回忌に旅が始められています。

＜西行の生涯を描いた絵巻物を紹介＞

西行は没後すぐに伝説化されています。西行の出家から入滅までを描いた「西行物語絵巻」から多種多様な物語により、西行の事績、エピソードを紹介します。

＜連続講座と西行学会大会を開催＞

特別展会期中に西行学会会員による連続講座「西行 再発見！」を実施します。

また、これに合わせて、西行学会大会が開催され、記念講演、座談講演、研究発表、シンポジウムが開催されます。

西行研究の第一人者たちによる連続講座やシンポジウムを通じて、西行の魅力、また最新の研究成果等を学んでいただけます。

本県では、2021年に国民文化祭、全国障害者芸術・文化祭、全国高等学校総合文化祭和歌山大会の開催を控えています。今回の「西行展」を通じ、和歌山の芸術・文学を県内外に発信するとともに、県民の文化芸術活動への参加気運を高めてまいります。

ふるさとの偉人の足跡をたどり、文化の秋を楽しんでみてはいかがでしょうか。
詳しくはホームページをご覧ください。

URL : <http://www.hakubutu.wakayama-c.ed.jp>

●第5回東アジア農業遺産学会を開催しました

日本・中国・韓国を中心とする東アジア地域の農業遺産研究者が一堂に会し、農業遺産の保全と活用に関する情報を交換するとともに、関係者間の交流をめる「第5回東アジア農業遺産学会」を8月26日～29日に、みなべ・田辺地域で開催しました。



武内東アジア農業遺産学会名誉議長ら学会参加者と知事

「世界農業遺産と持続可能な社会」をテーマとするこの学会には、日本、中国、韓国など東アジア地域の農業遺産に関する研究者、国際連合大学、国連食糧農業機関の他、農業遺産認定地域で保全・活用に関する取組をしておられる方々や、みなべ・田辺地域の関係者、約400名が参加しました。

学会は、みなべ・田辺地域世界農業遺産推進協議会会長である小谷みなべ町長、知事、神山近畿農政局長による挨拶で開会しました。国連食糧農業機関G I A H S 事務局長の遠藤芳英氏、東アジア農業遺産学会名誉議長の武内和彦氏、農林水産省農村環境課長原孝文氏の他、中国、韓国の農業遺産関係者からの講演、東アジア地域の研究者による世界農業遺産に関する研究事例の紹介、世界遺産「みなべ・田辺の梅システム」に関する現地見学

など4日間にわたり開催しました。

平成27年に世界農業遺産に認定された「みなべ・田辺の梅システム」は、およそ400年前から受け継がれてきた持続可能な梅を中心とする農業システムで、山の斜面に薪炭林を残しつつ梅林を配置することで、山の保水力を高め崩落防止等の機能を持たせながら、高品質な梅が生産されていることや、梅の花の受粉におけるニホンミツバチの利用や、里山・里地の自然環境保全により、豊かな生物多様性を維持していることなどが高く評価されています。

平成26年から中・日・韓の3か国の持ち回りで開催され、5回目を迎える今回の学会開催にあたり、メディアを最大限に活用した対外的な情報発信にも力を注ぎ、「みなべ・田辺の梅システム」をはじめとする世界農業遺産の認知度向上を図るとともに、農業遺産システムによって育まれる農林水産物等をPRすることで、消費拡大や農山漁村地域の活性化につながる取組となりました。

●世界で活躍する海外の若手シェフが和歌山県産食材の産地視察に来県

世界一の若手料理人（30歳以下）を決める国際料理コンクール「サンペレグリノ ヤングシェフ」で優勝したシェフ2名が和歌山県産食材の産地視察のため来県しました。

県では、鮎、醤油、酢、梅、漆器などの本県特産品の生産現場に2人を案内し、生産者の方々との交流を支援するとともに、（株）料理通信社と協力して、視察の様子をweb記事に掲載し、県産食材の魅力を世界に発信しました。

今回来県されたのは、同コンクールの第1回優勝者マーク・モリアティさん（26歳 アイルランド）と第2回優勝者ミッチ・リーンハードさん（31歳 アメリカ）で、第3回大会で優勝した日本人シェフが国内大会で使用した古座川産の鮎に興味を湧き、この度来県に至ったそうです。

今回、食材の他にも紀州漆器の視察に訪れ「軽くて薄く、使いやすいそう」、「小さな漆器の箱にトリュフチョコを入れて出せたら素敵だね」と笑顔で語るほか、「グローバル社会によってトレンドが似通ってきている中、和歌山には独自性が多く存在する。地域の伝統文化を見直す必要がある」と語っておられました。



丸正酢醸造元での視察の様子



堀河屋野村での視察の様子



当日出された鮎料理

●国連世界観光機関（UNWTO）事務局長が来県

この度、国連世界観光機関（UNWTO）のブラブ・ポロリカシュヴィリ事務局長が来県し、和歌山市、湯浅町、田辺市等を視察のあと、白浜温泉で宿泊されました。

国連世界観光機関は、1975年に設立された観光に関する唯一の国際観光機関として、世界の観光振興を図るべく、観光政策に関する意見交換、観光分野での技術協力、観光統計の整備、各種セミナー等を実施している組織です。

ブラブ事務局長は、外務省による対日理解を目的とした閣僚級招聘プログラムで、東京で開催されたツーリズムEXPOジャパン2018に合わせて来日されました。東京都内の視察のあと奈良県を經由し和歌山まで足を延ばされました。

ブラブ事務局長が和歌山県を訪れるのは今回が2回目のことで、前回は、平成14年に、国際協力機構（JICA）青少年交流事業の一員として来県されており、その際、和歌山市内でホームステイをしています。そのとき受けた歓待が印象深く、言葉や文化が違っても気持ちで分かち合えた経験が、他国の歴史や文化を尊重し合う今の仕事に生かされていると、和歌山での経験をととても大切にしておられるとのことでした。

今回の来県もその際のホームステイでお世話になった家族に面会するためでもあったそうです。

県内では、湯浅町伝統的建造物群保存地区、秋津野ガルデンを視察後、白浜温泉に宿泊されました。宿泊地では、知事主催の夕食会によりブラブ事務局長を歓迎し、漆器のプレートを記念品として贈呈しました。



湯浅角長での視察の様子

●田辺市熊野ツーリズムビューローが「第10回観光庁長官表彰」を受賞しました

観光庁が、魅力ある観光地づくりやその魅力の発信、訪日外国人観光客の誘致など、観光振興に貢献し、その業績が顕著な個人や団体に対して行う「観光庁長官表彰」において、この度、田辺市熊野ツーリズムビューロー（多田稔子会長）の受賞が決定し、10月1日に表彰式が開催されました。

観光分野の表彰の中では最も名誉ある賞で、県内では初めての受賞となります。

田辺市熊野ツーリズムビューローは、平成17年に設立され、地域住民と連携した着地型観光によるまちづくりや海外に向けた情報発信を積極的に展開しており、平成22年1



熊野古道の様子

（写真提供：田辺市熊野ツーリズムビューロー）

0月に、海外個人旅行に対応できる着地型旅行業を開業しました。また、同時期に旅行サイト「KUMANO TRAVEL」において、独自の「予約決済システム」を導入し、ワンストップでの観光客の受入を可能にしています。

欧米やオーストラリアをターゲットとした滞在型プログラムを多数企画・販売のほか、受入地のレベルアップのために、熊野古道看板・観光施設内展示等への英語表記、指差しツールの作成、外国人スタッフによる観光客対応レベルアップセミナーを実施するなど、外国人受入環境整備を牽引するとともに、外国人宿泊客を急増させています。

この度の受賞は大変喜ばしいことです。今後も県内外の観光事業者等と切磋琢磨しながら、和歌山を訪れる観光客の皆さんに心のこもったおもてなしを期待いたします。

●第18回アジア競技大会で優秀な成績を収めた選手が知事を表敬訪問

8月18日～9月2日に開催された第18回アジア競技大会において、金メダル、銀メダルを獲得されたスケートボード競技、ボウリング競技、ソフトテニス競技の選手の皆さんが知事を表敬訪問しました。



アジア競技大会で優秀な成績を収めた皆さんと知事

スケートボード競技の女子パークで金メダルを獲得したの四十住さくら選手は、近年数々の世界大会で優勝や上位入賞を果たし、現在、東京オリンピックの出場は勿論、金メダルも期待される選手です。



スケートボード競技の四十住選手

ボウリング競技の男子トリオ戦で金メダルを獲得した和田翔吾選手、安里秀策選手は、個人戦、チーム戦ともに日本、アジアで優秀な成績を収めています。以前も同じチームでアジア大会優勝を果たし、表敬訪問されました。



和田翔吾選手（左）と安里秀策選手（右）
（ボウリングジャーナル提供）

ソフトテニス競技国別対抗戦で銀メダルを獲得した増田健人選手は、平成27年の和歌山国体の成年男子のチャンピオンです。その後も日本国内の大会で優勝をはじめ上位入賞を果たしています。

第18回アジア競技大会で和歌山県の選手は、フェンシング競技の東晟良選手、柔道競技の山本沙羅選手、ホッケー競技の田中健太選手の金メダルを含め、金メダル5個、銀メダル1個、銅メダル2個、その他入賞など素晴らしい活躍をされました。

県内の練習場整備などにより、今後も世界を舞台に活躍される皆さんを応援してまいります。



ソフトテニス競技の増田選手

●スポーツ、文化の分野で活躍した高校生が知事を表敬訪問



文化部で優秀な成績を収めた皆さんと知事（上下）



今年の全国高等学校総合文化祭等で3位までに入賞した各部の選手29名と、全国高等学校総合体育大会等において3位までに入賞した選手11名の高校生が9月12日、知事を表敬訪問しました。

生徒の皆さんは、それぞれ大会の結果報告とともに、喜びの声を届けてくれました。

文化部門では、全国パソコン技能競技大会日本語ワープロ競技大会の団体競技で9連覇を果たした那賀高等学校と、その那賀高校を個人戦で破り優勝を果たした和歌山商業高等学校

の生徒が、共にそれぞれ日々の練習を重ねて腕を磨いている様子を語ってくれました。また、「化学の甲子園」と呼ばれる化学グランプリで優勝を果たした向陽高等学校の生徒から、4時間ひたすら実験を行うという過酷な試験内容が語られると、一同からどよめきの声が上がっていました。

スポーツ部門では、女子フルーレ団体で、和歌山北高等学校が、先日のアジア大会で、日本の団体戦優勝に貢献した東選手が卒業したあとも見事優勝を果たし、その健在ぶりアピールしてくれました。そのメンバーでもある森田さんは、生徒を代表して「この結果に満足せず、努力を続けていきます」と述べてくれました。



スポーツ部門の大会で優秀な成績を収めた皆さんと知事

生徒の皆さんには、引き続き自身の道に情熱を傾け、将来、和歌山県を担う素晴らしい人材に育っていただきたいと思います。

【文化部で優秀な成績を収めた生徒の皆さん】（敬称略）

○第42回全国高等学校総合文化祭

<産業（工業）部門>

Basic Class 優勝 紀北工業高校ものづくり研究部 玉置 拳斗（1年）

Basic Class 準優勝 紀北工業高校ものづくり研究部 堀田 顕大（1年）

Advanced Class 準優勝 紀北工業高校ものづくり研究部 西 祐利（2年）

○第42回全国高等学校総合文化祭（続き）

＜将棋部門＞男子団体戦3位 桐蔭高校囲碁・将棋部3名

松本 匠平（2年）林 亮祐（2年）杉山 俊（1年）

＜放送（朗読）部門＞審査員特別賞（2位相当） 海南高校美里分校放送同好会 西岡 香琳（3年）

○ソーラーカーレース鈴鹿2018 チャレンジクラス優勝

○Ene-1 GP SUZUKA2018 KV-BIKE クラス3位（高等学校部門） 紀北工業高校ものづくり研究部4名

木村 裕貴（3年）西 祐利（2年）堀田 顕大（1年）池上 大稀（1年）

○第32回全国パソコン技能競技大会 日本語ワープロ競技大会

団体優勝・文部科学大臣賞、個人2位 那賀高校情報部9名

山田 雲斗（3年）深瀬 仁奈（3年）北邨 帆乃美（3年）山本 果奈（3年）山田 和実（3年）

平野 朋花（3年）大島 佳暖（2年）乾 ゆうか（2年）大山 梨央（2年）

団体2位、個人優勝・文部科学大臣賞 和歌山商業高校ワープロ部3名

岩崎 恵（2年）大住 飛彩（3年）宿院 遙（2年）

○化学グランプリ2018 科学部門 大賞（1位） 向陽高校理学部 中谷 剛人（3年）

○第29回全国高等学校アマチュア無線コンテスト

高校シングルオペレータ144MHz 部門優勝 和歌山工業高校電波研究部 上山 駿（2年）

高校シングルオペレータ430MHz 部門準優勝 和歌山工業高校電波研究部 田川 廉（3年）

高校シングルオペレータ50MHz 部門準優勝 和歌山工業高校電波研究部 栗山 歩（2年）

○第25回全国高等学校写真選手権大会 写真甲子園2018 優勝

神島高校写真部3名 松下 莉子（3年）平阪 瑠菜（3年）岡田 あかり（3年）

○第23回全日本高校・大学生書道展 かな部門大賞 和歌山市立和歌山高校書道部 木村 さくら（1年）

【全国高校総体等で優秀な成績を収めた生徒の皆さん】（敬称略）

○フェンシング

女子フルーレ団体 優勝 和歌山北高等学校 福塚 世帆（3年）森田 明日香（3年）巾下 栞奈（2年）

個人女子フルーレ 第2位 和歌山北高等学校 巾下 栞菜（2年）

○レスリング

個人男子80kg級 第2位 和歌山北高等学校 内田 貴斗（3年）

○自転車

男子スクラッチ 第2位 和歌山北高等学校 石塚 慶一郎（2年）

女子500Mタイムトライアル 第3位 和歌山北高等学校 布居 光（3年）

○アーチェリー

個人女子 第2位 和歌山高等学校 朝木 倫（3年）

○少林寺拳法

男子組演武 第2位 神島高等学校 尾崎 奨馬（3年）小西 翔太（3年）

男子単独演武 第3位 粉河高等学校 向井 心（3年）

○ボウリング

男子個人 第2位 和歌山北高等学校 坂原 慎平（2年）

●ねんりんピック紀の国わかやま 2019 開催に向けた取組



2019年11月9日（土）～12日（火）の開催まで、あと400日を切り、開催に向け着々と準備を進める「ねんりんピック紀の国わかやま2019」について、続報をご紹介します。

＜啓発ウェアと大会公式ピンバッジが販売中＞

現在、スタイリッシュな「啓発ウェア」と、かわいいきいちゃんの「大会公式ピンバッジ」を販売しています。

株式会社ミズノが販売する「啓発ウェア」の左胸には、28種類の中から選んでいただいたきいちゃんのが刺繍入ります。なお、受注生産のため納品まで通常1か月程度かかります。

「大会公式ピンバッジ」は、きいちゃんを象った蝶タックピン式のマグネットタイプ（30mm×22mm）通常タイプと、衣類に穴が空かないマグネットタイプをご用意しています。

共に、「ねんりんピック紀の国わかやま2019」の開催を広くPRするため多くの方々に着用いただきたいと思います。



＜大会ボランティアを募集しています＞

「ねんりんピック紀の国わかやま2019」に、全国から来県される方々をおもてなしの心で温かく歓迎し、大会の運営をお手伝いいただくボランティアの募集を行っています。

活動内容は、来場者の受付・案内、式典・イベントの運営補助、弁当の配布・回収、アンケート調査、選手団の歓送迎・案内などで、募集人員は1,800人程度の予定です。

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/>



●和歌山県産の「有田みかん」と「醤油」を使用した商品が販売中

県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的として、大手メーカーに県産品を採用してもらえるよう、さまざまな取組を行っています。

現在、日本ルナ株式会社から「有田みかん」果汁を使用した『バニラヨーグルト 和歌山県産 有田みかん』が大好評につき再登場しています。

この商品は、伊藤農園で収穫されたみかんのみを使用しており、みかんの酸味とまろやかな甘みが楽しんでいただけます。3月頃まで販売される予定です。

次に、サンヨー食品株式会社から県産の「醤油」を使用した商品が『サッポロー番 名店の味』ブランドで販売中です。

『サッポロー番 名店の味』ブランドは、日本全国の名店の味を手軽に味わえるカップ麺としてスープの味にこだわったシリーズで、今回は、和歌山ラーメンの有名店「井出商店」の味わいを店主監修のもと再現しています。

この商品では、濃厚な豚骨のうまみと県産「醤油」の芳醇なコクとうまみが相まって奥深い味わいのスープを楽しんでいただけます。こちらは、通年販売されています。

どちらの商品も全国の量販店、コンビニエンスストアでお買い求めいただけますので、県産品の味をたっぷりお楽しみください。



バニラヨーグルト 和歌山県産 有田みかん



サッポロー番 名店の味 井出商店 和歌山濃厚豚骨醤油

●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、和歌山特産みかん、いちご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、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ています。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

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

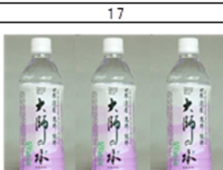
給与収入	寄附金額目安
300万円	4,000円
400万円	17,000円
500万円	33,000円
600万円	53,000円
700万円	75,000円
800万円	109,000円
900万円	132,000円
1,000万円	157,000円
1,500万円	355,000円
2,000万円	532,000円

1 品お選びいただけます！

お礼の品一覧

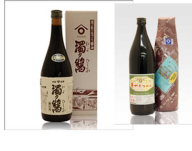
1	2	3
五代庵 梅三草 紀州五代梅 150g・こんぶ梅 150g・しそ漬 150g 紀州五代梅、しそ漬、こんぶ梅。五代庵の人気の梅干し3種を木箱へ詰め合わせています。紀州南高梅の3つの草が美しく咲きました。 【(株)東農園】	幸いろろ 幸梅漬・しそかつお梅 紀州南高梅 幸梅漬200g・しそかつお梅200g 人気の幸梅漬としそかつお梅(紀州南高梅)のセットです。幸梅漬は、はちみつ入りのうす塩風味で「池本」秘伝の美味しさです。しそかつお梅は、しそかつおぶしであっさりともろやかな仕立てです。 【(株)池本商店】	熊野古道を訪ねて はちみつ入り味梅 紀州南高梅はちみつ味(塩分約8%) 500g 紀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)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。 【河本食品(株)】	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。 【(株)紀州本庄うめよし】	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。 【(株)紀和農園プロダクト】
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。 【(株)勝喜梅】	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。 【(株)勝喜梅】	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】
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。 【ふたばの梅干】	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漬に仕上げました。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%。 【(株)不動農園】	紀州南高梅 甘さ色々梅干2品 本場紀州 白龍梅300g(原箱) 本場紀州 和み梅300g(原箱) 「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。あっさりとしたフレーバーに仕上げた、お茶漬けにも好まれる梅干です。 【横山食品(株)】

お知らせ

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。ぷっくりと果皮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。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 梅ひと輪 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やく粉でぐんぐんと固めて、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】

25  一六八 実 4個入りセット あらかわの桃×1個 三宝柑×1個 干し柿×1個 温州みかん×1個 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乘せた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！	26  くろさわ牧場 ミルクアイスクリーム6個セット 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。	27  黒沢牧場 和歌山3姉妹アイスクリーム 6個セット 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。
28  天狗力餅 天狗力餅20個 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。	29  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 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。	30  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 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。
31  本竹皮包み羊羹2本セット 塩羊羹1本 柚子羊羹1本 「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上げております。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。	32  灰干しさんま 冷凍灰干しさん 8尾 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。	33  紀州名産なんば焼 紀州名産なんば焼300g2枚 化粧箱入り 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。
34  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 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。	35  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×3 100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。	36  鮭大和煮セット 鮭大和煮200g 3個 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。

お知らせ

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。 【(株)笹一】	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。 【(有)安墨堂】	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) 【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。 【(有)柏木製麺所】	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。 【(株)イブファーム】	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。 【(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。 【(有)中田鶏肉店】	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。 【川善味噌(株)】	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。 【(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。 【(株)角長】	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。 【熊野黒潮本舗】	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)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種合わせ
梅酒 善 375ml、緑 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 にがり梅酒 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%。
【(株)紀州本庄うめよし】	【中野BC(株)】	【(株)横山食品(株)】
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。	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。	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。
【(株)世界一統】	【花野食品】	【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(10月中旬～11月中旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
10月下旬	稲むらの火祭り	広川町・広川町役場前	稲むらの火祭り実行委員会 0737-63-6283
10月下旬	官省符まつり	九度山町・丹生官省符神社	丹生官省符神社 0736-54-2754
10月下旬	吉田祭、宮子姫時代行列	御坊市・吉田八幡神社	吉田八幡神社 0738-53-0630
10月下旬	あげいん熊野詣	那智勝浦町・那智山	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311
10月下旬	青洲まつり	紀の川市・青洲の里	紀の川市商工観光課 0736-77-2511
11月上旬	御書祭	白浜町・湯崎周辺と山神社	白浜観光協会 0739-43-5511
11月上旬	那智七福大黒祭	那智勝浦町・ 那智山青岸渡寺	那智山青岸渡寺 0735-55-0404
11月上旬	加太の紅葉鯛祭り	和歌山市・ 加太おさかな倉庫	加太観光協会 073-459-0003
11月上旬	紀州漆器まつり	海南市・黒江川端通り	紀州漆器まつり実行委員会 073-482-0322
11月上旬	野中の獅子舞	田辺市・中辺路町	中辺路町観光協会 0739-64-1470
11月上旬	上野の獅子舞	田辺市・下川の春日大社	ふるさと富里まつり実行委員会 0739-63-0001
11月上旬	熊野古道絵巻行列	田辺市・中辺路町高原	中辺路町観光協会 0739-64-1470
11月上旬	太地浦くじら祭り	太地町・ふれあい広場	太地浦くじら祭実行委員会 0739-59-2335
11月上旬	芳養八幡神社秋祭 (流鏝馬、駆け馬など)	田辺市・芳養八幡神社	田辺観光協会 0739-26-9929
11月上旬	住吉踊 (長野八幡神社例祭)	田辺市・長野八幡神社	田辺観光協会 0739-26-9929
11月中旬	紅葉祭	那智勝浦町・熊野那智大社	熊野那智大社 0735-55-0321
11月中旬	堅田八幡神社例大祭	白浜町・堅田八幡神社	白浜観光協会 0739-43-5511
11月中旬	田辺・弁慶映画祭	田辺市・紀南文化会館	田辺市観光振興課 0739-26-9929
11月中旬	翔龍祭	田辺市・龍神ドーム	龍神行政局産業建設課 0739-78-0830
11月中旬	有間皇子まつり	海南市・藤白神社	藤白神社 073-482-1123

自然・風物情報(10月中旬～11月下旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
10月下旬	ユズ初しぼり	古座川町・平井	古座川ゆず平井の里 0735-77-0123
11月上旬	富有柿の収穫	かつらぎ町	J A紀北かわかみ 0736-42-5361
11月上旬	有田みかん出荷始まる	有田市・J Aありだ	J Aありだ 0737-53-2311
11月上旬	アサマリンドウ咲く	みなべ町・清川天宝神社	みなべ町清川公民館 0739-76-2250
11月上旬	橋杭岩ライトアップ	串本町・橋杭	串本町産業課 0735-62-0557
11月上旬	ジャバラ収穫始まる	北山村	北山村観光協会 0735-49-2119
11月上旬	和歌山城のこも巻き	和歌山市・和歌山城公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044
11月上旬	四季桜 満開	白浜町・湯崎	白浜観光協会 0739-43-5511
11月上旬	ジャンボクリスマスツリーお目見え	和歌山市・和歌山マリーナシティ	和歌山マリーナシティ 0570-064-358
11月中旬	串柿づくり最盛期	かつらぎ町・四郷地区	かつらぎ町観光協会 0736-22-0300
11月中旬	白良浜 防砂ネットで冬支度	白浜町・白良浜海水浴場	白浜観光協会 0739-43-5511
11月中旬	布引だいこん出荷最盛期	和歌山市布引	海草振興局農業水産振興課 073-441-3380
11月下旬	福定の大銀杏色づく	田辺市・中辺路町	中辺路町観光協会 0739-64-1470
11月下旬	子授け大銀杏色づく	古座川町・光泉寺	古座川町産業建設課 0735-72-0180
11月下旬	紅葉見ごろ 県内各所	和歌山市・紅葉溪庭園 田辺市・奇絶峡 新宮市・瀬峡	和歌山城整備企画課 073-435-1044 田辺観光協会 0739-26-9929 熊野交通(株) 0735-22-6220



～編集後記～

今月号のトピックスで先の台風による被害状況についてお知らせしましたが、被災後鉄道や主要な道路はもちろん、県内各地でどんどん復旧が進んでいます。

今回大きな被害を受けた田辺市本宮町からも明るい話題が届きました。

世界遺産の一部に登録されている「つば湯」の営業が再開され、冬の風物詩として知られる川湯温泉の「仙人風呂」が今年も開設されるということです。

熊野古道も一部を除き通行ができますし、また、熊野本宮温泉郷の宿泊施設も営業を開始しています。

皆さん、安心してまた和歌山にお越しください。お待ちしております。

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

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/>

*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）10月 No.126

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