

和歌山だよい

平成31年1月号
(2019)



川湯温泉 (田辺市本宮町)

熊野川の支流である大塔川の河原を掘ると、温泉が湧き出て天然の露天風呂に。
期間限定の巨大露天風呂「仙人風呂」も12月22日からオープンし、2月末まで開設しています。
熊野の大自然に囲まれた野趣溢れる温泉をお楽しみいただけます。

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス… P2～P9
3. お知らせ…………… P10～P20
4. ふるさと歳時記…………… P21～P22



新しい年に寄せて

皆さん明けましておめでとうございます。

2018年11月の県知事選挙におきまして、皆さんに選んでいただきましたので、引き続き4年間県知事として県政を担わせていただきます。

知事選挙でも申し上げたところですが、和歌山県は、もう一度発展する条件がそろってきたと思います。

長年の懸案であった全国とつながる高速道路も県内の主要ネットワーク道路も随分と整備されてきましたし、産業政策が整備され、新しく立地してくださった企業も従来の和歌山企業も農林水産業も大いに頑張ってくれるようになっていきます。懸案だった大学の新設も一挙に4つ増える運びになっていますし、各都市でまちづくりの新しい動き、各地で地域づくりの積極的な動きも増えてまいりました。

一方、大事な安心安全も医療崩壊や福祉の後退は避けつつ、子育て支援が充実され、全ての高齢者の老後をきちんと面倒が見られるように仕掛けも着々と進みつつあります。

これからは、これまでのように競争条件で他地域にも負ける要素は減り、頑張れば、それだけ報いられる時代になってきたのではないかと考えています。

しかしながら、和歌山県の状況はこうして再び発展することのできる入口に立ったに過ぎません。その潜在力に比べ、現状はまだ満足できる所ではないと思います。もうこれでいいんだと、前へ進む努力を惜しんだり、問題点の指摘ばかり、心配ばかりをしては、せっかくの条件も生かせません。段々進んできた施策も、インフラにしても、災害対策にしても、産業育成にしても、子供の数を増やす政策にしても、健康長寿推進策にしても、人口減対策にしても、まだまだもっとしなければならないことが山のようにあります。ロケットやITやIR（統合型リゾート）のような新しいことにも、安全に心配りをしながらも果敢に挑戦しないとイケません。県民の皆様とスクラムを組んで前に進み、高みに駆け上がりましょう。

和歌山県知事 仁坂吉伸



12/18 応接室にて

●平成29年産みかん産出額3年連続日本一、果実産出額でも15年ぶり日本一



みかんは3年連続日本一

先般、国が発表した統計によると、本県の平成29年産みかんの産出額が3年連続日本一、果実産出額も15年ぶりに日本一に返り咲きました。

県では、平成27年度から、JAグループと連携し、糖度選別が可能な光センサー選果機を利用して厳選したみかんを市場に出荷する「みかん厳選出荷促進事業」に取り組んでいます。29年産は生産量が少なかったものの品質が良く、厳選出荷にも取り組んだことから、販売単価が上昇し、みかん産出額が335億円となり、2位の静岡県（246億円）、3位の愛媛県（235億円）に大きく水をあげ、3年連続日本一となりました。

さらに、みかんに加えてうめの産出額が増加し、果実全体の産出額が816億円となったことから、青森県（790億円）、山形県（705億円）を抑え、果実産出額でも日本一となりました。なお、果実産出額の日本一は15年ぶりのこととなります。

しかし、みかんの販売単価については、まだまだ第4位という結果ですので、今後も、厳選出荷の取組をはじめ、優良品種への改植やマルチ栽培（※）など高品質生産を推進し、みかんの生産量、販売単価、産出額の日本一3冠とともに、果実産出額日本一の堅持をめざします。

※マルチ栽培とは・・・みかんの糖度を上げるための技術で、園地にシートを拡げて降雨が土壌に入らないようにする栽培方法です。



光センサー選果機の様子

●和歌山県が日本で唯一！ Airbnbの「2019年に訪れるべき19の観光地」に選ばれました

世界的な宿泊施設予約サイトである「Airbnb」が12月3日に公表した「2019年に訪れるべき19の観光地」の1つとして、和歌山県が、日本で唯一、選ばれました。

Airbnbは、空き部屋を持つ宿泊場所の提供者と宿泊場所を探している旅行者をつなぐインターネット上のプラットフォームを2008年から運営しており、世界191か国以上、81,000以上の都市において500万を超えるユニークな宿泊場所へのアクセスを提供しています。

今回、Airbnbの予約状況やウィッシュリスト（行きたい旅行先）登録の伸び率の



Airbnbウェブサイトで紹介されている和歌山の風景

やアザラシウォッチングで有名なニュージーランドのカイコラ、自動車が走らない歩行者専用の島として有名なコロンス島がある中国の厦門（アモイ）の他、フランスのノルマンディーが上陸作戦75周年記念イベントの開催などもあり選ばれています。

なお、5月7日に発表されたAirbnbホスピタリティ（おもてなし）度トップ10では、新宮市が全国1位に輝いています。

和歌山県の魅力が世界に発信される機会が増えてまいりました。今後ももっと多くの方々にご来県いただけるよう魅力発信やアクセスの改善に努めるとともに、訪れていただいた方々に、また和歌山に来たいといってもらえるよう取組を進めてまいります。

●積水ハウスとマリオット・インターナショナルが県内にホテルを開業します

この度、積水ハウス株式会社（本社：大阪市）とマリオット・インターナショナル（本社：米国メリーランド州）が『Trip Base 道の駅プロジェクト』としてすさみ町と串本町にホテルを開業することが決定しました。



Trip Base道の駅プロジェクトのイメージ

0を超える宿泊施設を擁する世界最大の「おもてなし」を追求する企業です。

この両社が、国内の各自治体と連携し、「道の駅」を拠点にした「地域の魅力を歩き旅」を提案する地方創生事業として「Trip Base道の駅プロジェクト」を展開します。その第1弾として、ロードサイド型ホテルを2020年秋以降に5府県15か所約1,000室の規模でオープンします。

データから2019年に訪れるべき19の地域が選出されました。

なお、Airbnbのサイトで本県は、「大阪に隣接するこの慎ましやかな県は、日本の『精神世界の中心地』と呼ばれます。」と紹介され、高野山や仙人風呂、那智の火祭り、その他、マグロの解体ショーなども紹介されています。

本県以外に選ばれた地域には、クジラ

今回展開される日本初上陸となるホテルブランド、「フェアフィールド・バイ・マリオット」は、シンプルにゆったりとくつろぐことができる宿泊特化型のロードサイド型ホテルとなっており、食事やお土産などは道の駅をはじめとした地域のお店で購入し、地元コミュニティと協力しながら地域とのふれあいを楽しめる仕組みとなっています。

「フェアフィールド・バイ・マリオット・和歌山すさみ」は道の駅「すさみ」の隣に2020年の冬に、「フェアフィールド・バイ・マリオット・和歌山串本」は道の駅「くしもと橋杭岩」の正面に2020年の秋に開設する予定です。この2か所以外にも県内での展開が大いに期待されます。

本県では、観光客の受入体制整備や雇用創出のため、これからも宿泊施設の誘致に取り組んでまいります。

●新宮港が「クルーズ・オブ・ザ・イヤー2018」特別賞を受賞

この度、新宮港のクルーズ振興の取組が高く評価され、本県と新宮市が「クルーズ・オブ・ザ・イヤー2018」の特別賞を受賞し、12月13日、東京都内で表彰式が開催されました。

「クルーズ・オブ・ザ・イヤー2018」は、一般社団法人日本外航客船協会の主催で行われています。特別賞は、クルーズ旅行商品以外で、その年に特にクルーズ振興や客船誘致活動に顕著に寄与したと認められる企業、自治体、団体などが表彰されています。

県では、クルーズ船の寄港による地域振興や経済の活性化を図るため、県内港湾へのクルーズ船の誘致や寄港時の受入を関係市町村等と連携しながら取り組んできました。

この度の選考では、新宮港が、外洋である太平洋に面しており、長周期波やうねり性の波浪の影響を受けやすい港であるにもかかわらず、外防波堤の整備や、波浪観測データのリアルタイム提供など、ハードとソフトを組み合わせた対策を積極的に行うことにより、「世界遺産・熊野の海の玄関口」として定着することに努め、クルーズ客船の入港実績を向上させてきたことや、昨年7月、和歌山・三重両県の3市6町1村が集う「新宮港クルーズ振興広域協議会」を立ち上げ、新宮市の観光・



平安衣装によるお出迎え



岸壁物産販売



太鼓演奏によるお見送り

交通・港湾等の関係者を集約した「新宮港クルーズ客船受入協議会」と連携して、広域でのクルーズ船の誘致活動と寄港地観光を開発、そして、おもてなしの向上等、積極的な活動を行ってきたことが高く評価されました。

今後とも関係市町村等と連携し、クルーズ船誘致をはじめとした港湾振興に取り組んでまいります。

●総務省統計局、独立行政法人統計センター、和歌山県及び和歌山大学がデータサイエンス分野における連携協定を締結しました



協定締結式の様子

(左から千野局長、椿理事長、知事、瀧学長)

寛和（たき ひろかず）和歌山大学学長が出席し、連携協定の趣旨説明などの後、4者が協定書に署名しました。

この度、県は、総務省統計局、独立行政法人統計センター、和歌山大学との4者で、データサイエンス分野の人材育成や教育開発などに関する連携協定を締結しました。

12月7日に県データ利活用推進センターで開催した連携協定締結式には、千野雅人（ちの まさと）総務省統計局局长、椿広計（つばき ひろえ）独立行政法人統計センター理事長、知事、瀧

4者においてはそれぞれ平成30年4月に、総務省統計局・統計センターが和歌山市内に統計データ利活用センターを、本県が同所に県データ利活用推進センターを、和歌山大学が「データ・インテリジェンス教育研究部門」を開設しています。

なお、総務省統計局が地方公共団体や大学との間でこのような連携協定を締結することは全国初です。

「超スマート社会」と呼ばれる日本が目指す未来社会「Society 5.0（ソサエティ5.0）※」など新たな時代を見据え、データから価値を創造するデータサイエンス分野の人材育成やその実践が急務となる中、この協定により、今後は4者が連携して、初級から上級までのデータサイエンティストの育成や教育開発、データ利活用に関する研究開発を共同で実施し、我が国のデータサイエンス分野の発展に資する和歌山モデルの構築に取り組んでまいります。

※Society 5.0とは

サイバー空間（仮想空間）とフィジカル空間（現実空間）を高度に融合させたシステムにより、経済発展と社会的課題の解決を両立する、人間中心の社会のことで、狩猟社会（Society 1.0）、農耕社会（Society 2.0）、工業社会（Society 3.0）、情報社会（Society 4.0）に続く、新たな社会を指すもので第5期科学技術基本計画において我が国が目指すべき未来社会の姿として提唱されています。

●「熊野古道・サンティアゴ巡礼道」姉妹提携20周年記念イベントを開催

本県とスペインガリシア州は、それぞれの聖地「熊野三山」と「サンティアゴ・デ・コンポステーラ」に通じる「熊野古道」と「サンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼道」に共通する崇高な価値を認め合い、平成10年から姉妹道提携を締結しています。

県では、この度、姉妹道提携20周年を記念して、和歌山と東京において共同PRイベントを開催しました。



和歌山会場における講演の様子

12月1日、カルメン・ピタ氏（ガリシア州政府観光局プロモーション事業部長）による観光プロモーションと、高野陽子氏、熊澤洋子氏、きしもとタロー氏によるガリシア音楽ミニコンサートなどによるイベントを和歌山市内で開催しました。

ピタ氏のプロモーションでは、サンティアゴの巡礼道（カミーノ・デ・サンティアゴ）が文化的な価値が極めて高いことや巡礼者の半数以上が外国人であることなどをはじめ、ガリシア州がワインや温泉、ゴルフなどが有名で、かつ、都会的な一面もありながら、豊富な自然が楽しめる魅力的な場所であることを紹介いただきました。その後、主にヨーロッパの伝統音楽を演奏される3名のアーティストによるガリシア音楽が披露され、参加者の皆さんは、郷愁の香り漂う歌と演奏に聴き入っていました。

12月4日、発行部数が51万にも及ぶスペインを代表する観光雑誌、ヴィアヘスナショナルジオグラフィックの編集部長であるサンドラ・マルティン氏、カルメン・ピタ氏、鳥居泰治氏（元熊野本宮館事務局長）によるトークセッションや、両巡礼道の食・観光・伝統文化をPRするイベントをスペイン語圏の文化普及を目的としたスペイン国営文化施設であるインスティトゥトセルバンテス東京（東京都千代田区）で開催しました。

イベントは、スペインで最大規模のケルト音楽祭に出演している小嶋佑樹氏による“ガイタ”と呼ばれるガリシア州伝統のバグパイプの演奏で開会し、ビクトル・ウガルテ氏（インスティトゥトセルバンテス東京館長）からの歓迎の挨拶、ロマン・ロドリゲス ガリシア州文化観光大臣、知事からの主催者挨拶、ホルヘ・トレド駐日スペイン特命全権大使からの来賓挨拶がありました。



東京会場で披露された演舞の様子

その後のトークセッションではパネリストの皆さんから、それぞれの巡礼道を歩いてみて気に入った点やサンティアゴ巡礼道と熊野古道の類似点、人気の理由などが話されました。

続いて、熊野本宮大社の演舞として、

遠く険しい熊野古道を歩く参詣者の心を歌い上げ、舞により四方を浄め太陽を迎えることを表現した神楽「熊野」の男舞を披露いただき、会場から大きな拍手がわき上がりました。

第2部として、食をメインに、様々な角度から和歌山県とガリシア州の魅力を感じてもらう食・観光・伝統PRレセプションを行いました。

和歌山の食ブースでは、かんじゃ山椒園の最高品質のぶどう山椒や、昔ながらの木樽で仕込んだ丸正酢醸造元のお酢のブースを設営し商品が振る舞われ、ガリシア州ブースでは、ガリシアワインが振る舞われました。また、和歌山県産品を使ったスペイン料理や梅酒、日本酒なども振る舞われ、その後、高野陽子氏と小嶋佑樹氏によるガリシア音楽が披露されました。

イベントは多くの参加者が集まる中、大盛況の内に終了しました。

今後も和歌山とガリシア州の絆をより一層深めるとともに、多くの方々に訪れていただけるよう、お互いの巡礼道の魅力を世界に発信してまいります。



レセプション会場の様子

●ヨシダエルシス株式会社が「グッドカンパニー大賞」グランプリを受賞



公益社団法人中小企業研究センターが主催する「第52回（平成30年度）グッドカンパニー大賞」において、ヨシダエルシス株式会社（代表取締役社長：吉田卓司氏 御坊市）がグランプリを受賞しました。

この賞は、全国の中小企業の中から経済的、社会的に優れた成果を上げている企業を顕彰することにより、我が国の中小企業の発展に資することを目的として、昭和42年に創設され、今回の受賞企業を含め、これまで679社が受賞しています。

今回の受賞企業は、グランプリを頂点に、優秀企業賞、特別賞、新技術事業化推進賞に全国で16社（応募件数45社）が選ばれており、グランプリの受賞はヨシダエルシス株式会社を含め2社のみです。

なお、県内におけるグランプリ受賞企業としては、株式会社島精機製作所（昭和47年度）、ノーリツ鋼機株式会社（昭和54年度）に続いて3社目となります。

ヨシダエルシス株式会社は、創業者の吉田八五郎氏が昭和33年に日本で初めて配餌方式による手押し給餌機を開発して基礎を築き、昭和40年に法人化。その後改良を重ね、日本で唯一の「全自動養鶏システム」を開発しています。全自動養鶏システムは国内鶏舎の主流となり、シェアは業界トップの約30%を占めます。また、鶏舎施設から鶏糞処理

施設などの設計から施工までを行う「鶏舎プラント元請け」として売り上げが直近5年で2.7倍に成長しています。

これまでも、平成20年に経済産業省が選定した、地域経済を支えながら国内外の市場で活躍する中小企業を顕彰する「明日の日本を支える元気なモノ作り中小企業300社」に選ばれています。

表彰式は平成31年2月4日に東京都千代田区の経団連会館において行われます。

本県を拠点に全国で活躍する会社がこのような賞を受賞したことを称えるとともに、県では今後も、県内の中小企業のより一層の活躍を支援してまいります。

●「明治150年」シンポジウムを開催しました

平成30年は、明治元年（1868年）から起算して満150年の年でした。県では、この「明治150年」を記念して、12月15日、幕末期における紀州藩の大改革や、その後の明治期における紀州人の活躍など「明治と和歌山」をテーマとした「明治150年シンポジウム」を開催しました。

シンポジウムでは、知事をコーディネーターとして、曾野洋氏（そのひろし 四天王寺大学教授）、武内善信氏（たけうち よしのぶ 和歌山城文化財専門員）、山東良朗氏（さんどう よしあき 県立文書館長）、佐々木雄一氏（ささき ゆういち 首都大学東京助教）をお迎えしてパネルディスカッションを行いました。なお、佐々木助教は昨年「陸奥宗光―「日本外交の祖」の生涯」を上梓されています。



シンポジウム会場の様子

パネルディスカッションでは、4人の専門家の皆さんに、それぞれの分野から主に「明治の印象」や「明治と和歌山」について語っていただきました。

パネリストの皆さんからは、明治初めの藩政改革は全国的に高く評価され、四民平等、廃藩置県、近代軍隊、地租改正、殖産興業等への先駆的な取組が明治政府のモデルとなったこと、また、そのことで他藩や明治政府から警戒されたが、藩政改革の中心人物から初代和歌山県知事の津田正臣（つだ まさおみ）や初代和歌山市長の長屋喜弥太（ながや きやた）を輩出し、その後の行政に大きな影響を与え地域経済を発展させたこと、当時の知事が旧海草中（現向陽高）に広島高等師範学校の教授をスカウトして初代校長に据えるなど、教育現場にも新しい風を吹き込んだことなど、興味深いお話が伺えました。

そしてパネルディスカッションの最後には、「明治維新と現在・未来」について話し合い、明治維新は「和歌山モデル」であり、日本の民主主義は和歌山から始まったといっても過言ではない。明治や戦後の人々が感じていた緊張感を忘れず、私達ももう一度頑張ら

なければならぬと締めくくりました。

県では、県民の皆さんが郷土に誇りを持っていただけるよう、本県ゆかりの偉人を顕彰するシンポジウムの開催など、今後も様々な機会を提供してまいります。

●平成30年度『クリーンアップ運動～スポGOMI大会～』を開催しています



12月15日 橋本市運動公園にて

きる競技です。

当日は、63名の皆さんに参加いただき、約63kgのゴミを集め、上位3チームを表彰し、賞品をお贈りしました。

この事業は、従来のゴミ拾いにスポーツの要素を取り入れ、環境に優しい競技として開催することで、地域の環境貢献活動への関心や環境美化意識の向上、美化活動のイメージアップを図るとともに、地域の生活ゴミとの関連など海岸漂着ゴミについて考えるきっかけとすることを目的として、平成28年度から県内各地で開催しています。

また、11月には、今年11月に開催する「ねんりんピック紀の国わかやま2019」の開催1年前イベントとして、ねんりんピックの開会式会場となる紀三井寺公園とその周辺でスポGOMI大会を開催しました。

今後も、3月2日に紀の川市の粉河運動場、3月16日に上富田町の上富田町役場前駐車場での開催を予定しています。

みんなで力を合わせ我がまちをきれいにして、ねんりんピックで来県する方々をお迎えできるように、是非、多くの方々に参加いただきたいと思います。

●ウェブサイト「和歌山県歴史資料アーカイブ」がオープンしました

県立文書館では、12月21日からウェブサイト「和歌山県歴史資料アーカイブ」をオープンし、過去の和歌山を記録した写真や古文書などの貴重な歴史資料をインターネット上で公開しています。

歴史資料の閲覧や利用の利便性を向上させることを目的に制作したもので、「古文書」、「行政刊行物等」、「写真・絵図」の3つの項目で、計218画像を掲載しています。

また、閲覧だけでなく、ダウンロードや印刷も行っていただけます。

今回のオープンにあたっては、県立文書館が所蔵する資料画像・目録を中心に公開していますが、今後も個人所有の資料や県内の文化施設・市町村が所蔵する資料をデジタル化し、公開していきたいと考えています。

【公開場所】

和歌山県立文書館ホームページからアクセスできます。

和歌山県立文書館ホームページURL

<https://www.lib.wakayama-c.ed.jp/monjyo/>

和歌山県歴史資料アーカイブURL

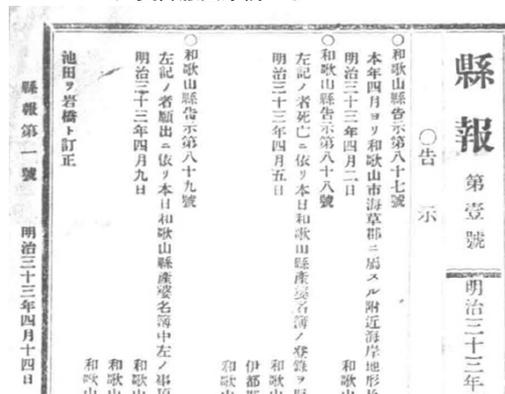
<https://www.lib.wakayama-c.ed.jp/monjyo/archive/index.html>



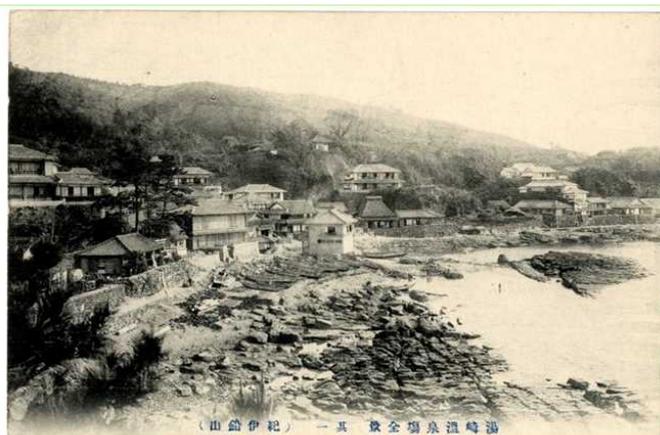
建築中の和歌山県庁舎



大奥御服図原稿から



明治33年県報第1号



明治末期の湯崎温泉の様子

●ふるさと祭り東京2019に和歌山県ブースを出展します



昨年度の会場の様子

現在、東京ドームにおいて開催中の日本の“まつり”と“食”が集う「ふるさと祭り東京2019」に、今年も県内12事業者が集結し和歌山県ブースを出展しています。

本県は10回連続の出展となります。

県ブース「わかやま紀州館」では、おなじみの梅干しやみかんジュースのほか、梅酒やクラフトビール、本県オリジナルのいちご「まりひめ」を使った

ソフトクリームなどを販売するとともに、出展事業者の皆さんと和歌山県産品の魅力をPRしています。

イベントは1月20日（日）まで開催していますので、是非、この機会に和歌山の味に触れ、ふるさとの思い出に浸っていただければいかがでしょうか。

 <p>ブース A-5 株式会社酒のかまくら ・紀州鶯屋 梅酒 ・紀州柑々屋 じゃばら酒</p>	 <p>ブース A-6 観光特産センターこかわ ・干し柿 ・高野とうふ</p>	 <p>ブース A-6 和歌山県農業協同組合連合会 ・紀州南高梅 ・山椒びぐるす</p>
 <p>ブース A-7 合同会社 かつらぎ町あんぼ柿加工組合 ・カキタンあんぼ柿 ・あんぼ柿</p>	 <p>ブース A-7 有限会社紀南水産 ・まぐろ山椒とろ炊き ・まぐろハム</p>	 <p>ブース A-8 紀州梅の里なかた ・梅damono(うめだもの) ・紀州完熟南高梅しらら</p>
 <p>ブース A-9 からあげ まんぷく亭 ・とり皮せんべい ・梅塩からあげ</p>	 <p>ブース A-10 平和酒造株式会社 ・紀土-KID-純米大吟醸 ・平和クラフト IPA</p>	 <p>ブース A-10 有田川町観光協会 ・有田みかんジュース ・ワサビ寿司</p>
 <p>ブース A-11 南紀白浜ナギサビール ・アメリカンウィート ・ペールエール</p>	 <p>ブース A-11 株式会社フルーツファーム和歌山 ・まりひめソフトクリーム ・まりひめ苺</p>	 <p>ブース A-12 和歌山麦酒造所 三代目 ・最高級黒毛和牛 熊野牛ステーキ串 ・AGARA CRAFT PALE ALE</p>

●和歌山県就活サイクルプロジェクト 合同企業説明会を開催します

本県では、結婚や出産等で離職した女性、定年退職した方、都会で働く人で県内での就業を希望する方に再び働いていただくため、2月を就活強化月間と定め4月の就職を目指す「第2の就活サイクル」を推進しています。

今年は、新宮会場が加わり和歌山、橋本、田辺の県内4か所で合同企業説明会を開催します。なお、昨年度は31名の方が就職に成功しています。

説明会の内容としては、個別面談方式の企業面談ブース、適職診断、キャリアコンサルタントによる再就職相談コーナー、就活・保活相談コーナーがあります。参加費無料で、入退出自由となっておりますので、再就職を希望される皆さんに、是非ご参加いただきたいと思えます。

また、県再就職支援センターで事前予約を受け付けており、事前予約をしていただくと、受付がスムーズに行える他、参加時間内の駐車料金無料券や参加企業の情報をまとめた冊子をお渡しします。

皆さんの力を必要とする企業がお待ちしております。



昨年度の会場の様子

【和歌山会場】

平成31年2月12日(火) 13:00~16:00
和歌山ビッグ愛 展示ホール・大ホール(和歌山市手平2-1-2)
・参加企業100社予定(昨年度106社参加)

【橋本会場】

平成31年2月14日(木) 13:00~16:00
橋本商工会館 大ホール(橋本市市脇1-3-18)
・参加企業30社予定(昨年度34社参加)

【田辺会場】

平成31年2月21日(木) 13:00~16:00
紀南文化会館 小ホール(田辺市新屋敷町1)
・参加企業30社予定(昨年度34社参加)

【新宮会場】

平成31年2月26日(火) 13:00~16:00
新宮市福祉センター 集会室(新宮市野田1-1)
・参加企業20社予定(今年度から新規)

【和歌山県再就職支援センター】

電話:073-421-8080 FAX:073-424-0230
ホームページ:<http://www.jobcafe-w.com/re-employment/>

●第6回南紀熊野ジオパークフェスタ出展者を募集しています

県では、平成31年3月16日に白浜町で開催を予定している南紀熊野ジオパークフェスタにおいて、ジオパークに関連した出展や発表などによりフェスタを盛り上げていただける方を募集しています。



円月島（白浜町）

南紀熊野ジオパークフェスタは、南紀熊野ジオパークの取組と、吉野熊野国立公園などとの連携を進めるにあたり、地域関係者の理解・協力・参加を促進するとともに、認知度・理解度の向上を図り、持続可能な地域づくりに寄与するため開催します。

当日は、基調講演の他、フォトコンテストの表彰式やジオパークに関する展示・発表・物産販売などを行う予定です。

主な募集区分は、地域に根差した地場物産品などの販売を行う「ジオ物産展」、ジオパークに関連したポスター展示、チラシ配布等を行う「ジオパネル展示会」、ジオパークに関連した展示・取組の発表・紹介を行う「ジオ交流ブース」となっています。

お申し込みについては、原則としてお申し込みいただく方がお住まい（所在地）の各市町村窓口（※）にお願いします。申込みいただく方がこれ以外の場合は、県自然環境室（南紀熊野ジオパーク推進協議会事務局）にお申し込みください。

今年は、南紀熊野ジオパークセンターが串本町内に開設されます。是非、地域の方々と共に南紀熊野ジオパークフェスタを盛り上げてまいりたいと思いますので、奮ってお申し込みください。

【※お申込先窓口一覧】

	担当課	所在地	電話番号	F A X
新宮市	商工観光課	647-8555 新宮市春日 1-1	0735-23-3357	0735-21-7422
白浜町	観光課	649-2211 白浜町 1600	0739-43-6588	0739-43-7825
上富田町	総務政策課	649-2192 上富田町朝来 763	0739-47-0550	0739-47-4005
すさみ町	産業振興課	649-2621 すさみ町周参見 4089	0739-55-4805	0739-55-4810
那智勝浦町	観光企画課	649-5392 那智勝浦町大字築地 7-1-1	0735-52-2131	0735-52-3011
太地町	産業建設課	649-5171 太地町太地 3767-1	0735-59-2335	0735-59-2570
古座川町	地域振興課	649-4104 古座川町高池 673-2	0735-72-0180	0735-72-1858
北山村	政策推進室	647-1604 北山村下尾井 335	0735-49-2324	0735-49-2558
串本町	産業課	649-3592 串本町串本 1800	0735-62-0557	0735-62-6970
和歌山県	自然環境室	640-8585 和歌山市小松原通 1-1	073-441-2690	073-433-3590

●空海の伝説を追体験！願いを叶える高野参詣道登山イベントを実施します



弘法大師空海と、白と黒の犬を連れた狩場明神(高野御子大神)

高野山縁起や今昔物語には、丹生都比売神社の神様のお遣いの犬が、弘法大師空海を高野山に導いたという伝説が残っています。

この伝説にちなんで、丹生都比売神社のご神犬、紀州犬「すずひめ号」と一緒に高野参詣道を登るイベントを実施します。

また、同時に丹生都比売神社と高野山金堂において、この日だけの特別祈禱を実施いたします(別途祈禱料が必要です)。

申込の〆切は2月15日(金)必着となっています。是非皆さんご参加ください。

なお、詳細については、一般社団法人高野山麓ツーリズムビューローやイベントのウェブサイトでご確認ください。

- 日 時：平成31年3月2日(土) 7時30分 出発(雨天決行)
- 集合場所：JR/南海 橋本駅前(バスにて丹生都比売神社まで移動します)
- 参加費：3,500円(お弁当、語り部同行費を含む。当日徴収いたします)
- 定員：150名(先着順、事前申込みのみ)
- コース概要：「高野参詣道町石道」のうち、約14km(約6時間)中級～上級者向け。

語り部がご案内します。

丹生都比売神社～二ツ鳥居～神田地蔵堂～笠木峠～三里石～矢立
～展望台～二十六町石～大門～根本大塔(高野山金堂)着

- 申込期限：2月15日(金)必着
- 主催：ご神犬すずひめ号と登る世界遺産高野参詣道実行委員会※
※丹生都比売神社、高野山金剛峯寺、かつらぎ町、高野町、伊都振興局、
一般社団法人高野山麓ツーリズムビューローで構成

- 問合せ・申込先：一般社団法人高野山麓ツーリズムビューロー
〒648-0065 和歌山県橋本市古佐田1-5-9

・TEL：0736-33-3922 ・FAX：0736-33-3984 ・MAIL：info@koya36.com

※宿泊施設や周辺観光情報等もお問合せください。

■申込方法

ウェブサイト(<https://sites.google.com/koya36.com/suzuhime/>)

(右QRコード)よりお申し込みください。



ご神犬 すずひめ号



ウェブサイト

●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、和歌山特産のキウイフルーツ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)



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

お知らせ

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 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 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 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>紀州五十五万石木箱 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 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 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」 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」 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) 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 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 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 甘色々梅干2品 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。</p> <p>【横山食品(株)】</p>

<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>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>

お知らせ

		
<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>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>【薬匠 錦花堂】</p>	<p>【(株)福菱】</p>	<p>【文左】</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>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な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、和歌山の新鮮な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)ヤマサ脳口水産】</p>	<p>【(有)カネヨシ由谷水産】</p>

<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召し上がってください。</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!! 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>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 縁と 紀州産カリカリ南高梅しそ梅セット 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>

お知らせ

		
<p align="center">梅酒 2本セット</p>	<p align="center">紀州梅酒 紅南高 化粧箱入</p>	<p align="center">紀州南高梅本格梅酒 人気の3種詰合わせ</p>
<p align="center">梅酒 善 375ml、縁 375ml</p>	<p align="center">紅南高 720ml 1本</p>	<p align="center">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</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%。 (にがり梅酒 はる姫)は、完熟梅のまろし果実を加え、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 align="right">【(株)紀州本庄うめよし】</p>	<p align="right">【中野BC(株)】</p>	<p align="right">【横山食品(株)】</p>
		
<p align="center">「和歌のめぐみ」2本入りセット (桃酒・みかん酒)</p>	<p align="center">有田みかんスパークリングワイン 5本セット</p>	<p align="center">純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」 化粧箱入</p>
<p align="center">桃山の桃酒1本・有田のみかん酒1本</p>	<p align="center">みかんシュワッ酒330ml 5本</p>	<p align="center">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 align="right">【(株)世界一統】</p>	<p align="right">【花野食品】</p>	<p align="right">【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(1月下旬～2月下旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
1月下旬	まぐろ祭	那智勝浦町 ・勝浦漁業協同組合	那智勝浦町観光協会 0735-52-5311
1月下旬	すいせん祭	由良町 ・県立白崎青少年の家	県立白崎青少年の家 0738-65-2351
1月下旬	初天神	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
1月下旬	一足早い節分、 豆まき餅まき	那智勝浦町・補陀洛山寺	補陀楽山寺 0735-52-2523
1月下旬	本州最南端の火祭り ・望楼の芝焼き	串本町・潮岬	串本町観光協会 0735-62-3171
1月下旬	天野の御田舞	かつらぎ町 ・丹生都比売神社	丹生都比売神社 0736-26-0102
2月上旬	節分	県内各所	
2月上旬	紀州口熊野マラソン	上富田町・上富田文化会館	紀州口熊野マラソン事務局 0739-47-0550
2月上旬	針供養	和歌山市・淡嶋神社	淡嶋神社 073-459-0043
2月上旬	お燈まつり ^{とう}	新宮市・神倉神社	新宮市観光課 0735-23-3333
2月中旬	久野原の御田舞	有田川町・久野原	有田川町教育委員会 0737-52-2111
2月中旬	水門祭 ^{みなと}	串本町・水門神社	串本町観光協会 0735-62-3171
2月中旬	常楽会	高野町・金剛峯寺	金剛峯寺法会課 0736-56-2011
2月中旬	南の国の雪まつり	那智勝浦町・役場前	南紀くろしお商工会 0735-52-1089
2月中旬	赤粥占い神事	田辺市・伊作田稲荷神社	田辺観光協会 0739-26-9929
2月中旬	紀州海南ひなめぐり	海南市 ・海南駅前商店街 等	紀州海南ひなめぐり実行 委員会 080-3840-0740
2月中旬	栗生のおも講と堂徒式	有田川町・吉祥寺	有田川町教育委員会 0737-52-2111
2月下旬	南紀勝浦ひなめぐり	那智勝浦町・ J R 那智勝浦駅前商店街等	南紀勝浦ひなめぐり 070-5545-8195
2月末 まで	仙人風呂	田辺市・川湯温泉	熊野本宮観光協会 0735-42-0735

自然・風物情報(1月下旬～2月)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
1月下旬	「蔵出しミカン」初出荷	海南市下津町	J Aながみね 073-482-6131
1月下旬	熊野古道に コセリバオウレンと バイカオウレン	田辺市中辺路町	中辺路観光協会 0739-64-1470
1月下旬	日本一の生産量 スターチスの出荷最盛期	御坊市	J A 紀州 0738-22-2480
2月上旬	梅林オープン	みなべ町 ・南部梅林・岩代梅林	みなべ観光協会 0739-74-8787
		田辺市・紀州田辺梅林	紀州田辺観梅協会 0739-26-9929
2月上旬	紀州雛がお出迎え	県庁正面玄関	県子ども未来課 073-441-2490



スターチス畑

スターチスの名前は、この花が薬草として古来下痢止めに使われてきたことから、ギリシャ語の「stazio (止める)」を語源としているといわれています。

なお、花言葉は「変わらぬ心」、「途絶えぬ記憶」です。



紀州雛



紀州田辺梅林



～編集後記～

明けましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。

昨年末には厳しい寒波に見舞われましたが、今年の冬は総じて暖かいとのこと。とは言えやはり冬、湯煙立ち昇る「温泉」に心惹かれます。

また、今年は紀州徳川家400年にあたるとのこと。紀州徳川家にゆかりのある温泉をいくつかご紹介したいと思います。

役行者に発見され弘法大師に名付けられたとの説がある「龍神温泉」。

温泉好きの初代藩主頼宣が湯治のために建てた「上御殿」と「下御殿」は、今ではそれぞれ旅館となり多くの温泉ファンに親しまれています。

日本書紀にも登場する日本三古湯のひとつ「白浜温泉」。

5代藩主（8代将軍）吉宗が、大きな梅樽に温泉を入れ湯浴みをしたとの逸話が残ります。今でも梅樽の湯のある旅館がいくつかあり、趣の異なる風情が楽しめます。

江戸時代に発見されたとされる「勝浦温泉」。

大正時代に15代当主の頼倫が訪れ、あまりの気持ちのよさに「帰るのを忘れてしまうほど」と称賛したことから名付けられた洞窟の中にある温泉「忘帰洞」。国内のみならず海外の方々からも人気があります。

これらのほかにも和歌山には魅力ある温泉が数多くあります。もちろんおいしい食材は言うに及ばず、冬もやっぱり和歌山です！是非ともご家族やご友人とお越しください。

新年最初の和歌山だよりをお届けしました。今年も和歌山の「今」をお知らせする旬の話題を取り上げてまいります。どうぞよろしく願いいたします。

知事室秘書課長 生駒 享

★「和歌山だより」Web版を和歌山県ホームページにアップしています。Web版ならではの美しい画面を楽しんでいただけますので是非御覧ください。

和歌山だよりに対するご意見・ご感想をお聞かせください。また、皆様がお持ちの和歌山に関する情報をご提供ください。今後、皆様のお声を紙面づくりに活かしていきたいと考えています。

（下記のFAX（様式自由）、E-Mail等でお願いたします。）

■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。



2019年（平成31年）1月 No.129

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