

和歌山だよい

平成31年
(2019) 2月号



千里梅林 (みなべ町)

日本一の梅の里みなべ町にある千里梅林では、千里の浜を見おろす丘陵地に、白梅と海と青空が織りなす素晴らしい風景をご覧いただけます。

2月中旬からの見ごろには、列車の車窓から満開の梅林を楽しむことができます。

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～P17
4. ふるさと歳時記…………… P18～P19



2019年の漢字は「進」

毎年、毎日新聞からのお求めで、お正月号に載せるから、今年にふさわしい漢字を一字選んで書をしたためてくださいというものがあります。歴代知事などは、おそらく多くの方面から揮毫を求められたのでしょうか、誰々書という記念碑が一杯あります。私は書を習ったことがないので大いに苦手としていて、少しは断り切れなくて書きましたが、大いに負担です。もっと負担なのは、字の選定であります。あれもこれもたくさん課題に取り組みなければならない県知事としては、一つの字だけで思いを表せと言われると、大いに悩みます。悩んだ末に選んだのが「進」であります。

「進」はどんどん前へ進むという意味であり、前進、躍進、進歩、進撃、進化、進展などの熟語があります。去年は「駆」という字を選んで、和歌山県も、インフラその他もう一度発展をするための条件、素地が整ってきたから、みんなで力を合わせて高みに駆け上がろうという意味を込めました。今年の「進」には、高みに駆け上がった後も、たゆまず前へ進み続ける努力をしよう、そうすれば県の繁栄と県民の幸せは必ず実現できるはずだとの思いが込められています。

平川祐弘さんの著作に「進歩がまだ希望であった頃」というのがあって、近代化による進歩が人々の等しく望む目標であった近代の社会が、その後の時代のそれへの懐疑主義の世相との対比で述べられています。私は明治維新 151 年目の本年、和歌山にとって、進歩は、そしてそのための努力は、未だに希望そのものであると信じます。

和歌山県知事 仁 坂 吉 伸



1/15 記者会見室にて

●和歌山弁護士会と災害ADRの協定を締結しました

12月26日、県は和歌山弁護士会との間で、大規模災害に伴う民事トラブルの解決を支援する裁判外紛争解決手続（災害ADR）に関する協定を締結しました。

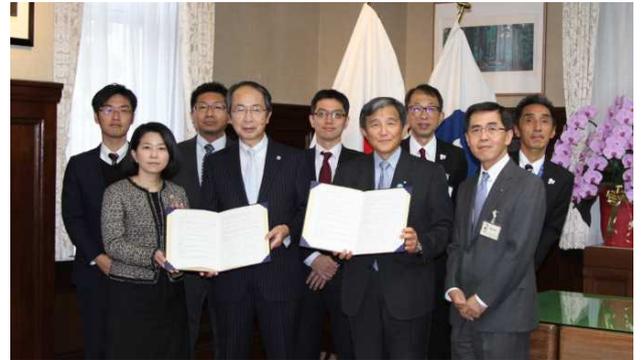
災害ADRは、当事者の申立を受け、弁護士が仲裁人となり両者の言い分を聞き、和解による解決を目指すもので、裁判に比べ時間や費用が少なく済むという利点があります。

協定の主な内容は、災害発生時に県が法律相談会を開催する場合には、弁護士会は無料で弁護士を派遣し、弁護士会が災害ADRを実施する場合には、県は開催場所の確保や広報に協力するというものです。

大規模災害の被災地では、不動産の賃貸借や土地の境界といったトラブルが多発する一方、双方が被災者となるケースも多く、迅速な紛争解決が早期の生活再建につながると言われています。平成28年に大規模な地震被害を受けた熊本県では、家屋の修繕費負担や賃貸物件の立ち退きを巡る問題が続出しました。

本県では、近い将来に起こるとされる南海トラフ地震への備えとして事前に協定を締結しました。なお、弁護士会と都道府県の災害ADR協定は全国初となります。

県では今後も、大規模災害が発生した際、早期の復旧・復興を図るため、あらゆる対策を講じてまいります。



和歌山弁護士会の皆さんと知事

●県災害ボランティアセンター常設化10周年記念フォーラムが開催されました

「防災とボランティア週間」最終日の1月21日、社会福祉法人和歌山県社会福祉協議会と和歌山県災害ボランティアセンターが主催する「和歌山県災害ボランティアセンター常設化10周年記念フォーラム」が開催されました。

県災害ボランティアセンターは、県社会福祉協議会が運営しており、災害発生時には、県の内外によらず、ボランティアバスの運行や職員派遣、資機材の提供、地域の支え合いの拠点となる市町村災害ボランティアセンターの支援を行っています。また、平常時は災害対応の訓練や人材育成に取り組み、災害時に支え合える地域づくりを進めています。

これまで東日本大震災や紀伊半島大水害、熊本地震、今年の7月豪雨などの支援にボランティアバスを76回運行し、延べ1600人を超えるボランティアが参加。また、平成



フォーラムの様子

24年に開始した災害ボランティア登録制度には、現在620名が登録しています。

約330人が参加したフォーラムは、「10年の取組をしっかりと振り返り、反省を生かしていこう」との県災害ボランティアセンター長の挨拶で開会。続いて県社会福祉協議会の南出主任から県災害ボランティアセンター10年の取組について説明がありました。

その後、栗原英文氏（コミュニティ・エンパワメント・オフィスFEEL D代表）による「災害時にも強く、一人ひとりを大切にする“地域”とは」と題する基調講演や県内外の市町村社会福祉協議会や関係団体による「あの日あの時の教訓を紡ぐ“いま”」と題したリレートークが行われました。

平成7年に発生した阪神・淡路大震災により、被災地を支援するボランティアが注目を集め、そのコーディネートの必要性が認識されました。被災地の支援を即座に行うためには日常的な関わりが不可欠なことから、県社会福祉協議会では県や関係団体等との協議を重ね、平成20年10月10日、県災害ボランティアセンターの常設化に至りました。

県災害ボランティアセンターの運営は、「被災者中心、地元主体、協働」の3原則をもとに、多くの実践が積み重ねられてきました。この10年の間、全国各地で多発する自然災害に対して、救援にはボランティア・市民活動が不可欠な存在との認識が高まり、被災地では、多くのボランティアが地域住民と力を合わせて、生活再建やまちの復興を目指して様々な取組が展開されてきました。

本県においては、南海トラフや中央構造線断層帯の地震発生が危ぶまれ、さらに、台風や集中豪雨等に対して防災の取組強化が必要とされています。

県災害ボランティアセンターでは広域・同時多発災害への支援体制づくりを課題として「災害時にも、支え合える“地域”“人材”“つながり”」づくりに取り組んでいます。

●第5世代移動通信システムを使った遠隔診療の実証試験（※1）を実施

県では、昨年度からNTTドコモ、県立医科大学（医大）との3者で協定を締結し、第5世代移動通信システム「5G」（※2）を活用した遠隔医療の実用化に向けた取組に協力しています。

昨年2月から3月にかけて医療分野においては日本初の実証試験を行いました。

この度、2度目の実証試験を本年1月15日から25日までの間に実施しました。昨年と同じく



訪問診療先の様子

医大（和歌山市）から約40km離れた日高川町国保川上診療所を5Gでつなぎ、現場の診察を医大の医師が助言しました。今回は新たな試みとして、訪問診療先と医大をつないだ他、遠隔教育として、医大の専門医が離れた場所にいる若手医師に対し、胃カメラなどの操作を指導しました。

5Gにより高精細な映像のリアルタイムな伝送や多様な医療機器の接続ができるため、自宅等で高度な医療を受けられる他、地域の医師のレベルアップも図れ、住民の安全・安心につながります。

実際、実証試験を通じ参加した医大の医師は、目の前で診る感覚にかなり近く、今後、十分取り入れていけると話しており、診察を受けた男性は、専門の偉い先生に見てもらえてとてもありがたいと話していました。

また、NTTドコモ担当者からは、世界的に関心が高く先駆けとなる実証事例で、実用化は和歌山県から始めたいとお話いただいています。

山間部が多く診療所が点在する本県としては、試験結果を踏まえ、医療分野で更に活用されることが期待でき、今後も積極的に実証試験に協力していきたいと考えています。

- ※1 本試験は、NTTドコモが実施主体となり総務省から請け負った平成30年度5G総合実証試験「屋外環境において平均4－8Gbpsの超高速通信を可能とする第5世代移動通信システムの技術的条件等に関する調査検討の請負」として実施されました。
- ※2 5Gとは、現行の携帯電話などで使われる4Gに比べ、通信のタイムラグが極めて小さく、大容量で100倍以上の高速通信が可能となる無線通信システムのことで、2020年の実用化を目指し、総務省主導で過疎化が進む地域の医療分野などでの活用をはじめ、様々な分野での実証試験が進められています。



訪問診療先に助言をする県立医大の医師

●知事のスペイン訪問

知事は、熊野古道とサンティアゴ巡礼道の姉妹道提携20周年を記念したガリシア州との共同プロモーション事業の集大成として、1月22日からの6日間、スペインを訪問しました。

旅行博覧会FITURにおける 姉妹道共同プロモーション

欧州屈指の規模を誇る旅行博覧会FITUR（フィットゥール）において、ガリシア州のフェイホー州首相とともに、現地メディアに対して熊野古道とサンティアゴ巡礼道の共同PRをおこないました。

また、州首相との間で、両県州の機関がお互いの国の現地拠点として観光プロモーションを展開することについて合意がなされました。

FITUR会場では、清野JNTO（日本政府観光局）理事長とも面会。スペイン国内



握手を交わすフェイホー州首相と知事

で増える日本の旅行先の報道では、和歌山は東京、京都に次ぐ露出量で、特に熊野古道は、高い精神性を有することから、スペイン国民に受け入れられやすいとの説明がありました。

熊野古道写真展オープニングイベント

州立巡礼博物館において、ガリシア州の写真家、ルイス＝ガーゴ氏の作品展「熊野古道写真展」が約3ヶ月にわたり開催されることとなりました。

知事は、現地メディア等関係者約130人が出席したオープニングイベントにおいて、世界的旅行ガイドブック「ロンリープラネット」の“世界の訪れるべき地域”に選出された和歌山が誇る世界遺産の魅力を感じてほしいとPRしました。



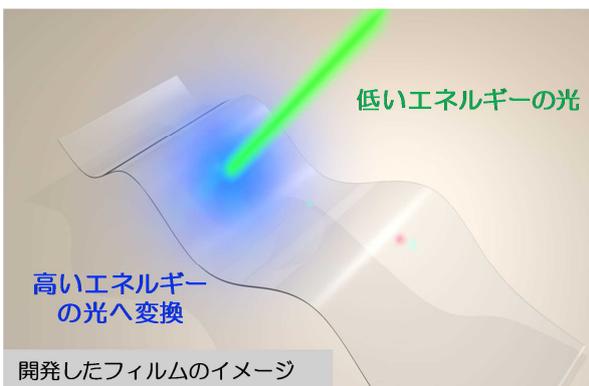
州立巡礼博物館でプレゼンテーションを行う知事

また、地元ガリシア州のテレビ局「El Correo Gallego」のインタビューに応じ、熊野古道の魅力は地元食材を使った食事にもあることや、ガリシア州との青少年交流事業の参加者が両県州の友好関係を未来に紡ぐ存在であること等を紹介しました。

その他にも、和歌山県を含む日本周遊ツアーを造成、販売しているイベロ・ジャパン社の三上社長へのトップセールスや、ガリシア州のロマン＝ロドリゲス州文化観光大臣と面会し、東京での共同プロモーションへの参加のお礼と、両県州の結びつきを世界各地でPRしていくことの確認を行いました。

今後も様々な交流を行い、「巡礼」が結んだガリシア州との友好関係がさらに拡大・深化するよう働きかけてまいります。

●光アップコンバージョンフィルムを開発しました



この度、県工業技術センターでは、「低いエネルギーの光（緑色）」を「高いエネルギーの光（青色）」に変換する「光アップコンバージョンを起こすフィルム」を開発し、昨年11月に特許を取得しました。

光は、太陽、蛍光灯、白熱灯などから発生する電磁波の一種です。電磁波には、赤外線や紫外線、可視光線などがあり、それぞれに波長の

長短があります。

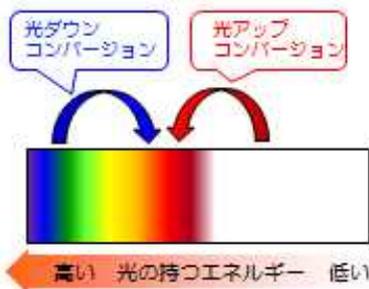
この電磁波の中で、私達の目に見える電磁波のことを「可視光線」と呼びます。また、ニュートンが行った太陽光をプリズムに通す実験により、太陽光の中には、赤、橙、黄、緑、青、藍、紫の様々な色が含まれていることが分かっています。太陽光には、全ての可視光線がほぼ均等に含まれているので白色に見えます。

可視光線の中で一番波長の長い色は赤色で、一番波長の短い色は紫です。そして、「赤外線」は、可視光線の赤い光よりも長い波長の電磁波です。別名「熱線」と呼ばれ、コタツなどに利用されています。一方、「紫外線」は可視光線の紫の光よりも短い波長の電磁波で、殺菌や滅菌などに使われています。

アップコンバージョンは、これらの光や電磁波の内、長い波長（低いエネルギー）のものを短い波長（高いエネルギー）のものに変換する技術のことです。これまでは、特殊な結晶や溶液（半固体）等でのみ起こる現象で、空気に触れると光が消えるため、実用化には至っていませんでした。

工業技術センターでは、平成29年度から県内産業が将来的に必要とする技術を研究開発する「コア技術確立事業」のテーマの一つとして、「未利用光の有効活用」に取り組んでいました。その研究の結果、独自の技術により、空気中でも光アップコンバージョン現象を起こす透明なプラスチックフィルムの開発に成功しました。

今後、研究を進めて赤外線を可視光線に変換できるようになると、次のようなことへの利用が期待されます。



現在の太陽光発電では、太陽から降り注ぐ光の内、赤外線より短い波長の光を発電に利用していますが、このフィルムをパネルに貼ることにより、いままで利用できなかった赤外線を発電に利用できます。

その他にも、このフィルムを窓に貼れば、赤外線による室温の上昇を抑えるとともに、赤外線を可視光線に変換し、室内を明るくしてくれます。冷房の負荷を下げ、なおかつ

照明の負荷も下げる省エネフィルムになります。

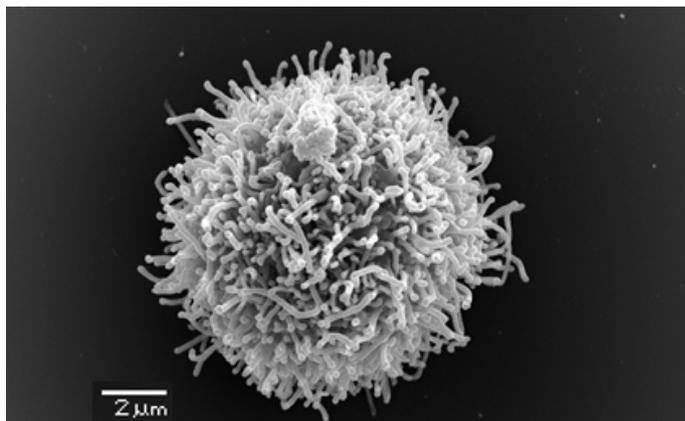
また、光アップコンバージョンは実用化されていない技術のため紙幣等の偽造防止にも使うことができます。

現在、実用化に向け、世界トップレベルの色素開発技術者が在籍するオーストラリアのウロンゴン大学に研究員を派遣し、高効率な色素開発を研究する他、発光機構の解明とノウハウの蓄積に取り組んでいます。今後は、県内企業との共同研究を模索し実用的な用途開発を進めます。

●和歌山県立医科大学の膵臓癌免疫療法治験が全国11施設に拡大

和歌山県立医科大学は、平成29年3月から膵臓癌に対する日本で初めての樹状細胞免疫療法の治験を実施しています。これまで、治験として初めて患者に投与する製品であることから、県立医科大学外科学第2講座の単施設で開始し安全性を確認していました。

この度、治験における中間解析において安全性が確認され、効果安全性評価委員会から治験継続の承認を得て、実施施設を全国の11医療機関に展開することになりました。



樹状細胞（木の枝のような突起を持つ免疫を担当する細胞の一種）

倍、死亡率は0.96倍であるのに対して、膵臓癌は発生率、死亡率ともに1.5倍に増加している難治性の癌です。標準療法不応の進行膵癌の治療法はまだ確立されておらず、より効果的な治療法が待ち望まれています。

今回の治験で用いる樹状細胞は、癌免疫療法での司令塔となる細胞で、この樹状細胞により活性化した細胞（T細胞）が直接癌を攻撃するという従来にはない新たな免疫療法の切り札となります。

治験は、こうした治療を保険治療で行えるようにするのに必要な臨床試験で、安全性や有効性が確かめられると国の薬事承認を得られます。県立医科大学では、2022年度中に治験を終え、新薬としての製造販売承認の取得を目指しています。

●「平成30年度女性活躍推進賞」の表彰式を開催しました

1月15日、女性の能力を十分に発揮できる取組が他の模範となるような企業等や個人を顕彰する「女性活躍推進賞」の平成30年度表彰式を知事室で執り行い、3法人と1個人の方々に知事から表彰状をお贈りしました。

「女性活躍推進賞」は、女性が継続して就業し、活躍できる環境整備や風土づくりを促進することを目的に、本県の社会構造を変革する仕組みの一つとして昨年度発足した女性活躍企業同盟の参加企業等や企業等の従業員の中から受賞者を選出し、その功績を顕彰しています。

医療法人藤民病院では、近隣病院の院内保育所が利用できるような環境を整えたり育児短時間勤務制度の利用期間を小学校就学前まで延長するなど、従業員の満足度の高い職場環境を実現し、離職率が低くなっています。

株式会社インテリックスでは、店長やエリアマネージャーへの女性の登用に力を入れた結果、管理職全体の42%が女性となっています。また現在、非正規職員を含む全従業員の84%が女性となっており、常に女性が働きやすい職場となっています。



受賞者の皆さんと知事

三井住友海上火災保険株式会社（和歌山支店）では、営業経験の無い女性社員のスキルアップを目的とした事例集の作成、本店、海外の業務に自らチャレンジできる制度を創設するなど、女性職員の職域拡大やキャリア形成に取り組んでいます。

個人で受賞された剤盛堂薬品株式会社総務部係長の山本由起子氏は、社内初の産休・育休取得者の経験を活かして、妊娠中の時差出勤や遅刻早退の有給休暇への振り替えなど様々な提案を行い、制度が創設された結果、妊娠・出産・子育てのために離職する女性社員がいなくなりました。

今後も県内の女性活躍企業等や個人の素晴らしい取組を顕彰するなど、県内の企業等において、女性が働きやすい環境整備が促進されるよう努めてまいります。

●第1回クイズ大会「挑戦！わかやまの歴史」を開催しました

県では、歴史や文化財に興味を持つ子供達が、さらに知識を深め、将来郷土の歴史を伝えるリーダーとして活躍できる人材に育つよう、様々な取組を進めています。

1月20日、その取組の一つとして、県内の中学校、特別支援学校中学部に在籍する生徒を対象に「第1回クイズ大会『挑戦！わかやまの歴史』」開催しました。会場は、歴史・文化の知識を競い合うにふさわしい国の重要文化財、旧和歌山県議会議事堂が舞台となりました。

クイズの問題は、和歌山の自然環境や歴史、文化などについてまとめた教育副読本「わかやま何でも帳」や、昨年3月に作成し、全中学に配布した県内を代表する様々な文化財が掲載された「わかやまの文化財ガイドブック」から出題しました。（なお、右の写真は「国宝の金剛峯寺不動堂など、多くの文化財で見られるヒノキの皮を用いた屋根を『何葺き』というのでしょうか？」という問題の答えです。）

当日は、21の中学校から同一校の3人で編成された41チームが参加し、予選の〇×クイズに続き、本戦の早押しクイズで熱戦を繰り広げました。決勝には、智辯学園和歌山中学校、県立桐蔭中学校、県立向陽中学校の3チームが進出し、見事、県立桐蔭中学校が優勝しました。

この他、県では今年度から、ふるさと教育の更なる推進のため、県内の中学校と高等学校の生徒を対象に、わかやまふるさと検定を実施しています。

子供達が郷土の先人や歴史、文化などへの理解を深めることで、ふるさとに誇りを持ち、



予選の〇×クイズの様子



決勝の早押しクイズの様子

将来、ふるさとに貢献する人材に育ってもらえるよう、今後も様々な取組を進めてまいります。

●きいちゃんダンスコンテスト決勝大会を開催しました

いよいよ「ねんりんピック紀の国わかやま2019」の開催が迫る中、大会開催の機運醸成と、ねんりんピック関連行事の出演者選定のため、1月20日にきいちゃんダンスコンテスト決勝大会を開催しました。

決勝大会は、イオンモール和歌山1階サークルコートで開催し、VTR審査を通過したキッズ部門（小学6年生以下）6チーム、一般部門9チームが参加し、各部門の優勝をかけた熱い戦いが繰り広げられました。

当コンテストでは、各部門に優勝、準優勝、特別賞を選定しており、キッズ部門の受賞チームは、ねんりんピック総合開会式のメインアトラクションに参加していただきます。また、一般部門の優勝、準優勝チームは、ねんりんピック関連行事でダンスを披露していただきます。

ダンスコンテストで入賞した皆さん、おめでとうございます。ねんりんピック本番における出演、頑張ってください。

惜しくも入賞は果たせなかったけれど頑張ってダンスを覚えていただいた皆さんも、1月のねんりんピック開催に向け、応援をよろしくお願いします。

【きいちゃんダンスコンテスト決勝大会受賞チーム】（敬称略）



キッズ部門優勝「フレンドリーダンサーズ HIROSE」の皆さん



一般部門優勝「Team雅龍」の皆さん

<キッズ部門>

- 優勝 フレンドリーダンサーズ HIROSE
- 準優勝 松江小学校高学年元気チームA
- 特別賞 チーム パエリア ジュニア、松江小学校低学年Aハッスルチーム、松江小学校低学年Bパワフルチーム、松江小学校高学年元気チームB

<一般部門>

- 優勝 Team雅龍
- 準優勝 皆で踊ろうYacchons~
- 特別賞 紀美野町エクササイズサークル、よさこいげんごろう

● 「みやげっと de プレミア和歌山」を始めました

県では、1月31日から、メールやLINE（ライン）等、インターネットで簡単にプレミアム和歌山推奨品を贈ることができるサービス「みやげっと de プレミア和歌山」を始められています。

「みやげっと」は、株式会社ギフトパッドが運営するカタログギフトサービスで、贈る人は、出張先のホテルや旅館等にある専用ポップ（案内看板）にあるQRコードをスマートフォン等で読み取り、カタログギフトの購入コース情報をメールやLINE等で簡単に送ることができます。メール等を受け取った人は、送られてきたコース情報から好きな商品を選び、受け取り住所等を入力して注文することで、数日後、注文した商品を受け取ることができます。

このサービスを利用することで、これまで、帰りの荷物になるからと出張先でのお土産の購入を控えていた方や、普段LINEでやりとりをしている知り合いにお土産を送りたいが住所が分からないという時などに、プレミアム和歌山の県産品をお土産としてお贈りいただくことができます。

ギフトコースは、3, 240円、4, 320円、5, 400円、6, 480円（送料、税込み）の4種類で、プレミアム和歌山の梅干しやみかんジュース、しらすや真鯛などの商品が登録されています。

現在、和歌山市内のホテル（アバローム紀の国）に専用ポップを設置しサービスを開始していますが、今後、県内の宿泊施設に設置箇所を拡大し、駅や電車内、タクシー車内などへの設置も検討していきます。

なお、都道府県による「みやげっと」の活用は、本県が初めてです。今後も様々な取組により、プレミアム和歌山推奨品の更なる購入機会を創出し、販売促進を図ってまいります。



こちらの専用ポップが目印です

●企画展「徳川治宝が生きた時代」の開催について

紀伊徳川家創設400周年となる今年、県立博物館では「数奇の殿様」とも呼ばれた紀伊藩10代藩主徳川治宝（はるとみ）の企画展「徳川治宝が生きた時代」を3月3日まで開催しています。

この企画展では、治宝やその妻や娘、婿養子であった11代藩主斉順（なりゆき）、隠居後を過ごした西浜御殿に集まった側近の家臣に関わる資料などを展示しています。中には、陸奥宗光が坂本龍馬に送った商いに関する意見書などもあり、治宝が亡くなった後の紀伊藩に関する人物の様子もうかがうことができます。



和歌祭礼礼所用具 舞楽所用具のうち林歌^{りんか} 袍^ほ
1領 紀州東照宮蔵

徳川治宝は、明和8年（1771年）に8代藩主重倫（しげのり）の次男として生まれ、19歳で紀伊藩10代藩主となります。学問好きで知られた治宝は、藩士の子弟の教育を義務化し、和歌山城下に学習館や医学館を開設します。その他にも、仁井田好古や本居大平を登用して「紀伊続風土記」を新撰させるなど、文化・芸術で多くの功績を残しています。

文政6年（1823年）、紀の川流域で「こぶち騒動」と呼ばれる大規模な百姓一揆が勃発し、治宝はその責任を取る形で翌年藩主を斉順に譲り、自身は西浜御殿に隠居します。しかし、隠居後も西浜御殿で藩政の実権を握り、63年もの長きにわたり治宝による治世は続きました。

会期中は、ミュージアムトーク（担当学芸員による展示解説）も開催しておりますので、この機会に、文雅を楽しんだ殿様ゆかりの品々から、故郷の歴史に思いを馳せてみてはいかがでしょうか。



羽子板 徳川豊姫所用
1握 県立博物館蔵

文政6年（1823年）、紀の川流域で「こぶち騒動」と呼ばれる大規模な百姓一揆が勃発し、治宝はその責任を取る形で翌年藩主を斉順に譲り、自身は西浜御殿に隠居します。しかし、隠居後も西浜御殿で藩政の実権を握り、63年もの長きにわたり治宝による治世は続きました。

●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		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！

お知らせ

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)紀和農園プロダクツ】</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 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 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>

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 梅グラッセ&梅みつセット 梅グラッセ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。</p> <p>【(株)ふみこ農園】</p>

<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あります。</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>

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!! 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>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>49</p> 	<p>50</p> 	<p>51</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>52</p> 	<p>53</p> 	<p>54</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(2月中旬～3月)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
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 ～	紀州海南ひなめぐり	海南市 ・駅前商店街、町内各所	紀州海南ひなめぐり実行 委員 080-3840-0740
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
3月上旬	雛流し	和歌山市・淡嶋神社	淡嶋神社 073-459-0043
3月上旬	紀の川流し雛	紀の川市・粉河寺	粉河ふるさとセンター 0736-73-3312
3月上旬	加太の桜鯛祭り	和歌山市 ・加太おさかな倉庫	加太観光協会 073-459-0003
3月上旬	高野の火祭り	高野町・金剛峯寺前	高野山宿坊協会 0736-56-2616
3月上旬	ケンケンかつお味覚祭り	すさみ町・すさみ漁協	すさみ町観光協会 0735-34-3200
3月中旬	おとう 御乙祭	御坊市・須佐神社	御坊市商工会議所 0738-23-5531
3月中旬	ねほんえ 涅槃会	和歌山市・了法寺	了法寺 073-471-1376
3月中旬	おいし 生石高原山焼き	紀美野町、有田川町 ・生石高原	紀美野町産業課 073-489-5901 有田川町商工観光課 0737-52-2111
3月中旬	紀州湯浅のシロウオ祭り	湯浅町・島之内商店街	湯浅町地方創生ブランド戦略 推進課 0737-63-2525
3月下旬	桜・舞・道成寺	日高川町・道成寺	おいでよ！日高実行委員 会 0738-22-2041
3月下旬	和歌浦天満宮大祭	和歌山市・和歌浦天満宮	和歌浦天満宮 073-444-4769
3月下旬	孫市まつり	和歌山市 ・本願寺鷺ノ森別院	孫市の会 073-423-3136
3月下旬	ホエールウォッチング	那智勝浦町	南紀マリンサービス 0735-54-0725



「孫市まつり」は戦国時代に活躍した雑賀孫市と、戦国時代最強と謳われる鉄砲集団「雑賀衆」の活躍を今に伝えるイベントです。まつりでは、和歌山城から鷺ノ森別院まで雑賀衆武者行列が市内を練り歩く他、紀州雑賀鉄砲隊による演舞も行われます。

自然・風物情報(3月)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
3月上旬	ツクシ顔を出す	県内各所	
3月上旬	ハウス栽培のモモ開花	紀の川市・桃山町	あら川の桃振興協議会 0736-66-1259
3月上旬	あまご漁解禁	田辺市・熊野川	熊野川漁協 0735-21-4193
		古座川町・古座川	古座川町漁協 0735-72-3800
3月上旬	和歌山城のこも外し	和歌山市・和歌山公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044
3月上旬	シロウオ漁はじまる	湯浅町・広川河口	(一社)湯浅観光まちづくり推進機構 0737-62-2525
3月中旬	クリスマスローズ見ごろ	田辺市・新庄総合公園	田辺市管理課 0739-26-9966
3月中旬	椿 見ごろ	紀の川市・桃源郷運動公園	紀の川市観光協会 0736-73-3311
		和歌山市・友ヶ島	和歌山市観光協会 073-433-8118
3月下旬	和歌山公園動物園のツキノワグマのベニー冬眠からお目覚め	和歌山市・和歌山公園	和歌山城整備企画課 073-435-1044
3月下旬	シダレサクラの開花	田辺市中辺路町近露	中辺路町観光協会 0739-64-1470
3月下旬	姫ひじきの収穫始まる	串本町・姫の磯	和歌山東漁協西向支所 0735-72-0176
3月下旬	菜の花見ごろ	橋本市・小峰台	はしもと広域観光案内所 0736-33-3552
		上富田町・市ノ瀬	上富田町観光協会 0739-47-0550
3月下旬	白モクレン見ごろ	田辺市・中辺路	中辺路観光協会 0739-64-1470



～編集後記～

立春が過ぎ、そろそろ春の気配がと期待していた矢先に、記録的な大寒波が北日本を中心に各地を襲いました。幸い和歌山では多少冷え込んだ程度で大きな混乱はありませんでしたが、皆様にはお大事なかつたでしょうか。

その大寒波の少し前、和歌山にホットなニュースが届きました。1月20日、広島県で開催された全国都道府県対抗男子駅伝で、和歌山県チームが過去最高の9位となりました。これまでの最高位が26位でしたので大変な躍進ですが、この結果は決してまぐれや偶然ではありません。

今や和歌山の2月の風物詩ともなっている「市町村対抗ジュニア駅伝競走大会」は平成14年に始まりました。小中学生を対象としたこの大会は、小さい頃から陸上に興味を持たせ、競争力の底上げを図ることがそのねらいの一つで、今回の都道府県対抗駅伝で活躍した全ての選手がこのジュニア駅伝から巣立っています。

また、彼らを率いた藤井監督は、現在、田辺工業高校の陸上部顧問を務め、同校を全国高校駅伝に初出場させた実績を持つ名監督ですが、その指導も躍進の要因の一つです。藤井監督は今大会に臨み、「歴史を変えよう」とその熱い思いを選手たちに伝えていたそうです。

歴史が変わるとき、そこには必ずそうなるための準備とそれにかける人の思いがあるのだなと改めて感心しました。

最後に、もう一つスポーツの話題を。3月23日に開幕する春のセンバツ高校野球に和歌山県から智弁和歌山と市立和歌山の2校が選出されました。本県から同時に2校が選出されるのは5年ぶりのこと。全国に「野球王国和歌山」を改めて印象づけてくれるものと今からワクワクしています。春が待ち遠しい限りです。

知事室秘書課長 生駒 享

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

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

(下記のFAX(様式自由)、E-Mail等をお願いします。)

■FAX 073-422-4032

■E-mail e0001003@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県のホームページ <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。



2019年(平成31年)2月 No.130

和歌山県 秘書課

〒640-8385 和歌山県和歌山市小松原通1-1

TEL 073-441-2022