

和歌山だよい

平成31年
(2019) 3月号



根來寺（岩出市）

根來寺は、高野山の学僧でもあった覚鑿（かくばん）上人により開山された新義真言宗の総本山です。春は桜の名所としても有名ですが、国宝の根本大塔をはじめ、数々の重要文化財を有しており、年中を通して多くの参拝者が訪れます。

CONTENTS

1. 知事メッセージ…………… P1
2. 和歌山県政トピックス… P2～P10
3. お知らせ…………… P11～P18
4. ふるさと歳時記…………… P19～P20



感謝マーク

和歌山県も、たくさんの要望を国に対して行っています。全てが叶えられるわけではありませんが、最近はや望が叶えられ、実現の運びになったことがたくさんあります。そういう時和歌山県は尽力してくださった国の機関や国会議員にきちんとお礼をしようと心掛けています。お願いに行く地方自治体は多いが、実現したときにお礼を言いに行く自治体はそう多くはありません。それは礼を失すると私は思いますので、和歌山県ではお礼参りを励行しています。その際お礼状の表紙に和歌山県考案の感謝マークを付しています。赤い花マークの真ん中に「感謝！」という言葉を入れ、同色のリボンを付けたものです。

平成 31 年度の政府の予算・税制案に関しては、私は、私たち地方に住んでいる者にとって、よくここまでと思うような配慮をしてくれたと思います。

災害におびえる地方の国民のために国土強靱化の措置を 3 年間で別枠で 7 兆円分確保してくれたほか、まだまだ遅れている地方の幹線道路ネットワークなどの社会資本整備費を昨年度より 1 兆円余計に用意してくれました。つらい地方の財政の支援のため、特別法人事業譲与税などによって、多く予算を確保してくれたし、東京圏からの UI ターンの促進などのため、地方創生の対策を手厚くしてくれました。幼児教育・保育の無償化を全面実施するとともに、実施初年度の必要経費は全額国庫負担としてくれました。消費税率の引上げに伴う消費拡大対応や中小企業振興も大変手厚いし、事業承継税制を個人事業者向けにも拡充してくれました。

長期的に見た時の財政政策上の是非などは議論があるかもしれないが、悩みながらがんばっている地方の人々にとっては、思い切った優遇措置で、それを正しく評価して、感謝をしない人々はいかなるものかと思います。しかし、どうもマスコミや評論家、知識人といった人々からはその評価が聞こえてきません。感謝を忘れぬ和歌山県は、きちんと感謝マークを送りたいと思います。

和歌山県知事 仁 坂 吉 伸



2/21 議場にて

●「下津蔵出しみかんシステム」が日本農業遺産に認定されました

海南市下津地域で生まれ、長年継承されてきた「下津蔵出しみかんシステム」が、平成31年2月15日に、日本農業遺産に認定されました。

日本農業遺産とは、伝統的な農林水産業システムを有する地域を農林水産大臣が認定する制度で、平成28年に第1回の認定が行われ、2回目の認定となった今回は、14府県18地域から申請があり、7県7地域が認定されました。



貯蔵庫で熟成される蔵出しみかん

海南市下津地域は、約1900年前、みかんの祖となる橘が植えられたことから、日本のみかん発祥の地とされており、毎年10月には、橘本神社において「みかん祭り」が開催されています。

当地域は、ほとんどが傾斜地であることから、独自の石積み技術により段々畑を築いてみかんを栽培し、急傾斜地等では、びわを栽培してきました。

また、みかん園内に土壁の蔵をつくり、自然の力で甘味を増す「蔵出し技術」を生み出しました。

さらに、山頂や中腹に雑木林を配置することで、水源涵養や崩落防止などの機能を持たせるとともに、里地・里山において豊かな生物の多様性を維持し、持続性の高い農業システム「下津蔵出しみかんシステム」を構築しています。

今後も、地域一丸となってシステムの保全活動を展開するとともに、農業遺産を活用した地域振興に取り組んでまいります。



●霜降りを抑えた新ブランド「紀州和華牛」を開発しました

県ではこの度、脂肪の少ない黒毛和牛の生産技術を開発し、「熊野牛」に次ぐ、新たな和牛ブランド名を「紀州和華牛（きしゅうわかうし）」としました。

現在、県内では、霜降りの黒毛和牛を育て「熊野牛」として販売しています。しかし、近年、健康志向の高まりに伴い、赤身肉を好む人が増えていることから、畜産試験場において、平成27年度から平成29年度の間、近畿大学と共同研究を続けてきました。

そして、飼料の15%～20%をタンパク質やビタミン類が豊富に含まれる、みかんジュースや醤油、緑茶などを製造する過程で出る食品製造副産物を基にした飼料（エコフィード）に替えることで、脂肪交雑（霜降り、サシ）を抑えた黒毛和牛の生産が可能となる技術を開発しました。

「紀州和華牛」は通常の牛肉に比べ、脂肪が約1割少なく、抗酸化作用があるとされるビタミンEが1.7倍あり、エコフィードの利用により、生産者の飼料コストも10%程度軽減されるという利点があります。もちろん、ヘルシーながらも黒毛和牛特有の旨味も楽しんでもいただけます。

今後は、畜産農家や流通業者の皆さんと『紀州和華牛協議会』を設立し、計画的なPRや生産拡大、販路開拓などを進めブランド力強化を図ってまいります。



霜降りを抑えたヘルシーな「紀州和華牛」

●JAL 新 JAPAN PROJECT 和歌山が実施されています

3月1日から3月31日までの1か月間、日本航空（JAL）の機内において県産食材を使った機内食の提供や、機内誌、機内ビデオで和歌山県が特集されています。

日本航空では、「新・JAPAN PROJECT」と称し、機内誌や機内食などを通じて、日本各地の魅力を国内外にPRするプロジェクトが行われています。



2月19日の共同記者会見の様子

3月には和歌山県が特集されており、機内食では和歌山市加太の「加太淡嶋温泉大阪屋ひいな湯」の赤間総料理長が監修した地元の鯛や熊野牛、金山寺味噌など県産食材をふんだんに使った創作会席料理が、国内線ファーストクラスの夕食として10日ごとにメニューを入れ替えて提供されます。機内誌「SKYWARD（スカイワード）」では、紀州

漆器の特集が豊富なカラー写真で掲載され、機内ビデオでは、赤ちゃんパンダ「彩浜」で話題のアドベンチャーワールドや円月島、崎の湯など白浜エリアをサイクリングで周遊するPR映像が放送されます。

今回のプロジェクトでは、和歌山県の魅力が格調高く発信されており、この素晴らしい機会に、県としても心を込めてお客様をお迎えし、観光客増加につなげたいと考えます。



県産食材がふんだんに盛り込まれた機内食

●岡潔シンポジウム 紀の国の偉人― 世界が認めた孤高の天才数学者 ―を開催

2月23日、本県が平成23年から毎年開催している和歌山県偉人顕彰シリーズとして、橋本市にゆかりのある天才数学者、岡潔（おか きよし）をテーマとしたシンポジウムを東京都千代田区の明治大学駿河台キャンパスにおいて開催しました。



岡潔博士

岡潔は、明治34年（1901年）大阪市に生まれ、4歳から父の郷里である和歌山県紀見村（現橋本市）に移り住みます。中学生の頃、数学に興味を持ち、京都帝国大学理学部を卒業後に同大学助教授となりパリに留学します。そこで生涯の研究分野を「多変数函数論」と心に決め帰国し、以来約20年もの歳月をかけて世界の数学者が解けなかった多変数函数論の中心的な難問を一人で解き明かしました。

世界の数学界で高く評価され、昭和35年（1960年）には、文化勲章を受章しています。

晩年は、日本人の心の中にある「情緒」の重要性を説き、講演や随筆「春宵十話（しゅんしょうじゅうわ）」などを通じて、日本社会の変容を憂い教育に関して警鐘を鳴らし続けました。

シンポジウムは、平木哲朗（ひらき てつろう）橋本市長に開会の挨拶をいただき、須磨佳津江（すま かつえ）氏の司会で進められました。第1部の基調講演では、数学者・作家でお茶の水女子大学名誉教授の藤原正彦（ふじわら まさひこ）氏から「岡潔先生の今日的意味」と題した講演をいただきました。藤原氏は、グローバリズムが世界中の国を強者と弱者に隔て、人心や社会が荒んでしまっている現在、岡潔の予言であり、祈りでもある「日本の美しい情緒が世界を救う」が夢物語ではなく、現実味を帯びてきたと話されました。

第2部のパネルディスカッションでは、岡潔がかつて教鞭をとっていた奈良女子大学で岡数学研究所所長を務めておられる松澤淳一（まつざわ じゅんいち）氏をコーディネーターとして、「岡潔博士ってだぁーれ？」の著者で、橋本市で岡潔の顕彰活動を行っている



藤原正彦氏による基調講演の様子

市民グループ「橋本市岡潔数学WAVE」の副会長を務めておられる佐藤律子（さとう りつこ）氏、明治大学総合数理学部教授の砂田利一（すなだ としかず）氏、思想家・人類学者で明治大学野生の科学研究所所長の中沢新一（なかざわ しんいち）氏と田嶋県企画部長により、「岡潔の魅力について」、「岡潔の言葉などから何を学ぶべきか」について意見が交わされました。

約1000人の参加者の皆さんには、基調講演やパネルディスカッションの他、エントランスホールでのパネル展示も興味深くご覧いただき、シンポジウムは大盛況の内に幕を下ろしました。

●平成30年度和歌山県文化表彰



小林稔侍氏（文化賞）の受賞者代表挨拶の様子

県では、昭和39年度から、本県の文化向上や発展に貢献した個人、団体の方々に和歌山県文化表彰をお贈りしています。1月31日に県庁本館の正庁にて表彰式を開催しました。

今年度、文化の向上発展に特に顕著な業績を示し、和歌山県の誇りに値すると認められる方を表彰する文化賞を、かつらぎ町出身の俳優、小林稔侍氏にお贈りしました。また、文化の向上発展に貢献し、その功労が特に顕著である方を表彰する文化功労賞を、音楽プロデューサーの酒井政利氏、ノンフィクション作家の佐山和夫氏、エルトゥール号遭難事故などをテーマにした楽曲を作り、国内外で演奏会を開催しておられる向山精二氏にお贈りしました。そして、すぐれた文化の創造と普及活動を続け、将来一層の活躍が期待できる方を表彰する文化奨励賞を、長唄三味線の杵屋多佳氏、生物学者の細将貴氏、那智の扇祭り保存会の皆さんにお贈りしました。

式典では、知事からお一人お一人に表彰状と徽章を手渡したあと、受賞者を代表して、小林稔侍氏から「歴史ある大事な賞を拝受し、これを糧にして一分一秒でも長生きしたい。今日は嬉しい日。生涯忘れられない。」とご挨拶をいただきました。



酒井 政利氏



佐山 和夫氏



向山 精二氏

【文化功労賞の方々】

小林稔侍氏は、昭和40年に映画デビュー、平成12年に「鉄道員（ぽっぽや）」で、日本アカデミー賞最優秀助演男優賞を受賞され、幅広い演技でファンを魅了し続け、現在かつらぎ町の観光大使も務めておられます。

酒井政利氏は、南沙織、郷ひろみ、山口百恵ら数々の歌手を育て、レコード業界の黄金期の礎を築いてこられました。

また、酒井氏がプロデュースした山口百恵のヒット曲「いい日旅立ち」（谷村新司：作詞作曲）は、入社時の面接で、ふるさとの歌をやりたいと話しずっと温めていた曲で、海、川、山が豊かな故郷をイメージできた曲なのだそうです。

今後も本県にとって誇るべき方々を顕彰し、より一層の文化振興を図りたいと考えます。

来年度の候補者の推薦は、平成31年4月下旬から6月末まで、候補者の推薦を受け付ける予定です。（どなたでも推薦することができますが、自薦はできません。）



杵屋 多佳氏



細 将貴氏
【文化奨励賞の方々】



那智の扇祭り保存会
代表：男成洋三氏

●タイ王国副首相の来県

1月31日、タイ王国ソムキット副首相が来県し、知事との会談を行うとともに、県内企業等を視察されました。

ソムキット副首相は、ウィラサック外務副大臣、バンサーン駐日タイ王国大使他、総勢40名の方々と共に、日本の地方政府との交流促進などを目的に和歌山県を訪問されました。

知事は、ソムキット副首相と和歌山市内で会談し、経済・観光分野等を中心に幅広く意見交換するとともに、将来に向けて更に緊密な関係を構築していくことで一致しました。

会談後、ソムキット副首相には、株式会社早和果樹園（有田市）、紀州漆器伝統産業会館（海南市）等を訪問いただき、優れた技術力・経営力を持つ本県の地場産業の様子をご覧いただきました。



知事から紀州漆器をお贈りしました

●プレミア和歌山の首都圏でのPRイベント開催と平成30年度推奨品発表

本県では、農林水産物、加工食品、工芸品など“和歌山のめぐみ”の中でも特に優れたものを「プレミア和歌山」に認定し推奨してきました。

プレミア和歌山では、プレミア和歌山審査委員会委員長に残間里江子（ざんま りえこ）氏に就任いただいております。

また、各人の活動を通じてプレミア和歌山の魅力を発信していただく応援団として、コラムニストの泉麻人（いずみ あさと）氏、作家・仏文学者の荻野アンナ（おぎの あんな）氏、歌手のクミコ氏、作家の幸田真音（こうだ まいん）氏、作家の鈴木光司（すずき こ

うじ)氏、漫画家の弘兼憲史(ひろかね けんし)氏、作家の山本一力(やまもと いちりき)氏に「プレミア和歌山パートナー」に就任いただいております。

首都圏でのPRイベント

2月8日、プレミア和歌山を広く周知するため、東京都内でメディア関係者や流通業界関係者などに向けたPRイベントをホテル椿山荘東京(東京都文京区)で開催し、プレミア和歌山の試食・試飲、工芸品等の展示・実演などに加え、今回初となるプレミア和歌山「マッチング商談会」も実施しました。

PRイベントでは、知事の挨拶に続き、残間里江子プレミア和歌山審査委員会委員長によるプレミア和歌山の紹介、パートナーの皆さんのトーク、平成29年度プレミア和歌山審査委員会特別賞・奨励賞受賞事業者の方々から商品のPRをいただきました。

また、PRイベントに先立ち、パートナーの皆さんと知事がプレミア和歌山推奨品を試食しながら座談会を行いました。なお、座談会の内容は、今後、プレミア和歌山のホームページに掲載いたします。

【平成29年度プレミア和歌山審査員特別賞・奨励賞】

〔特別賞〕



やさしい牛乳
＜農事組合法人 黒沢牧場＞

〔奨励賞の4品〕



一心農園オリジナル
プレミアム柿アイス
＜一心農園＞



紀の川柿
＜紀北川上農業協同組合＞



鯛めし
＜有限会社安愚楽＞



わさび寿司
＜赤玉＞

平成30年度プレミア和歌山推奨品発表・内覧会

3月4日、本年度のプレミア和歌山推奨品の発表と推奨品の展示や試食等を行う内覧会を開催しました。

イベントでは、知事から認定推奨品を発表したあと、認定推奨品の中から特に優れたものに対して与えられる特別賞、特別賞に次ぐ優れた産品に対して与えられる奨励賞の受賞事業者の方々に、残間委員長から表彰状が贈られました。

今回の認定により、推奨品の累計は582品目、330事業者となりました。

今年も素晴らしい“和歌山のめぐみ”が選ばれておりますので、是非お買い求めいただきたいと思ひます。



平成29年度特別賞、奨励賞受賞者の方々、
残間氏、パートナーの皆さんと知事

【平成30年度プレミアム和歌山推奨品審査委員特別賞 受賞推奨品】

熊野本宮・釜餅（よもぎ） <有限会社熊野鼓動>

古くから熊野に伝わる製法を受け継ぎ、蒸籠ではなくお釜で餅米を炊いて、その中で半搗きに仕上げて作ることから『釜餅』と名付けました。

餅生地は、つぶつぶ感が残るぐらいの絶妙な搗き加減にし、甘さ控えめの自家製粒あんをふんわり手で包んでいます。

独特の食感とよもぎの爽やかな香り、美しい緑色が特徴です。

決して気取ることのない熊野の気質、素材から伝わる素朴な風合いを伝える普段着の餅菓子です。



【平成30年度プレミアム和歌山推奨品審査委員奨励賞 受賞推奨品】



青とうがらしみそ
<柿乃肴>



黒あわび茸
<和島興産株式会社>



關の葵 交（せきのあおい こう）
<株式会社堀忠商店>



ナギサビール
インディアペールエール
<ナギサビール株式会社>

●第57回和歌山県スポーツ賞表彰式を開催しました

県では例年、永年にわたりスポーツの振興に大きく貢献された方や優れた選手の育成に尽力された方、優秀な結果を残した選手にその功績を称える和歌山県スポーツ賞をお贈りしています。今年は、2月12日に133人と12団体の方々を称える表彰式を開催しました。

受賞された選手の皆さんの中には、国際大会で優秀な成績を収めた方も多く、2020年の東京オリンピック・パラリンピックでの活躍が大いに期待されます。

県としても、本県関係選手の活躍により盛り上がる気運を11月のねりんピック、2021年のワールドマスターズゲームズ関西につなげ、素晴らしい大会となるよう開催に向け総力を挙げて取り組んでまいります。



知事から表彰状を手渡しました

【受賞者一覧（敬称略）】

スポーツ功労賞

- | | | |
|--------|--------|--------------|
| ・弓道競技 | 佐竹 節夫 | 和歌山県弓道連盟常任理事 |
| ・合気道競技 | 五味田 聖二 | 和歌山県合気道連盟理事長 |
| ・相撲競技 | 兼田 守 | 和歌山県相撲連盟会長 |

スポーツ優秀指導者賞

- | | | |
|-------|-------|--------|
| ・剣道競技 | 宮戸 伸之 | 和歌山県警察 |
|-------|-------|--------|

スポーツ顕賞

＜団体の部＞

- | | | | |
|----------|----------|---------------------------------------|-----|
| ・セーリング競技 | 日吉染業ヨット部 | 2018 J/24 World Championship J/24 クラス | 2 位 |
|----------|----------|---------------------------------------|-----|

＜個人の部＞

- ・ウエイトリフティング競技 神谷 歩
平成 30 年度第 32 回全日本女子ウエイトリフティング選手権大会 女子 75 k g 級 1 位
- ・ウエイトリフティング競技 嶋本 麻美
平成 30 年度第 32 回全日本女子ウエイトリフティング選手権大会 女子 90 k g 級 1 位
- ・水泳競技 中村 智太郎 2018 アジアパラ競技大会 男子 100m 平泳ぎ（SB6） 2 位
- ・スケート競技 坂爪 亮介
第 2 3 回オリンピック冬季競技大会（2018／平昌） ショートトラック男子 1000m 5 位、
ショートトラック男子 5000m リレー 7 位、ショートトラック男子 500m 8 位
- ・スケートボード競技 四十住 さくら 第 18 回アジア競技大会 女子パーク 1 位
PARK SKATEBOARDING WORLD CHAMPIONSHIPS 2018 女子パーク 1 位
- ・ソフトテニス競技 増田 健人 第 18 回アジア競技大会 国別対抗戦 2 位
- ・体操競技 西野 美都季 第 72 回全日本体操団体選手権 女子団体 1 位
- ・フェンシング競技 東 晟良
第 18 回アジア競技大会 女子フルーレ団体 1 位、女子フルーレ個人 3 位
エイブル Presents 第 71 回全日本フェンシング選手権大会（個人戦） 女子フルーレ 1 位
- ・ボウリング競技 安里 秀策、和田 翔吾 第 18 回アジア競技大会 男子トリオ戦 1 位
- ・ボクシング競技 村田 昂 第 88 回全日本ボクシング選手権大会 バンタム級 1 位

スポーツ賞（受賞者の内「第 7 3 回国民体育大会」で活躍した選手・団体を掲載）

＜団体の部＞

- ・弓道競技 和歌山県少年男子チーム 遠的 1 位
- ・ソフトテニス競技 和歌山県成年男子チーム 1 位

＜個人の部＞

- ・ボクシング競技 林田 翔太 成年男子フライ級 1 位
- ・陸上競技 荒木 基 少年男子共通三段跳 1 位
- ・レスリング競技 谷口 智紀 少年男子フリースタイル 6 5 k g 級 1 位

●大会シンボルの炬火を水素で灯す ～ねんりんピック史上初めての水素炬火～

本年 1 1 月開催の「ねんりんピック紀の国わかやま 2 0 1 9」の総合開会式において、大会シンボルとなる炬火を、水素燃料を使用して点火することが決定しました。水素燃料は次世代のクリーンエネルギーとして注目を



紀の国わかやま国体の炬火

集めており、昨年開催された福井国体で、公式大会の炬火燃料に世界で初めて水素が利用されましたが、ねんりんピック史上では初の試みとなり、水素を燃料とすることで、二酸化炭素を一切排出しない安全で環境に優しい炬火点火となります。

炎を点火するための「炬火台水素燃焼システム」を、岩谷産業株式会社（牧野明次代表取締役会長兼CEO）からご協賛いただくことになり2月14日、感謝状贈呈式を開催し、知事から牧野会長兼CEOに感謝状と記念品を贈呈しました。

多くの方々の支援をいただくこの大会を県の総力を結集して成功させてまいります。



牧野会長兼 CEO と知事

●東海和歌山県人会総会・懇親会、近畿連合和歌山県人会新年互礼会が開催されました

東海和歌山県人会

2月7日、創立以来115年の歴史を刻む東海和歌山県人会の総会・懇親会が、名古屋国際ホテル（名古屋市中区）において盛大に開催されました。

恒例のマグロー頭造りが振る舞われた他、奥熊野太鼓の勇壮な演奏が披露されました。和やかな雰囲気の中、互いの親交を深めました。

近畿連合和歌山県人会



神戸和歌山県人会 鍵会長のご挨拶の様子



鏡開きの様子

2月10日、神戸、大阪、堺、京都の和歌山県人会の方々が集い、近畿連合和歌山県人会新年互礼会が、ホテル北野プラザ六甲荘で開催されました。

会場では田辺の梅酒や白浜のクエ鍋が振る舞われ、また、民俗芸能楽器「銭太鼓」が披露されると、参加者も演奏に加わるなど、賑やかな集いとなりました。

今年11月には、海外・県外の県人会が一堂に会する初の「和歌山県人会世界大会」を和歌山市内で開催いたします。県人会の皆さんには是非多数御参加いただき、大会を盛り上げていただきたいと思います。

●平成31年度新政策を発表

この度、平成31年度新政策を発表しました。

本県では、現在、高速道路等の交通ネットワークの整備や様々な産業振興策の充実、大学の誘致や子育て環境の整備など、和歌山県がもう一度発展するための条件が整いつつあります。一方で、人口の流出や少子高齢化、度重なる自然災害の発生など、様々な課題も山積しています。

そこで、困難な課題にも果敢に挑戦し続けるとともに、これまで培ってきた本県の持つ潜在力を解き放ち、力強い発展を実現していくため「和歌山県が『さらに前進する』ための新政策」を策定しました。

平成31年度に開催する「ねんりんピック紀の国わかやま2019」、「和歌山県人会世界大会」をはじめ、「きのくにICT教育の本格実施」、「キャッシュレス化の推進」、「IR（統合型リゾート）の誘致」、「小型ロケット射場誘致」など、様々な取組を行ってまいります。詳しくは、県のホームページをご覧ください。

※平成31年度新政策のホームページは、以下の手順でご覧いただけます。

・和歌山県ホームページ > 組織から探す > 企画総務課 > 平成31年度新政策

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/020100/new%20policy/h31houshin/d00156222.html>

●「わかやま紀州館 mini」が乗馬クラブクレインの全国店舗でオープン

11月に和歌山県産品の民間アンテナショップ「わかやま紀州館 mini」の第1号店が乗馬クラブクレイン大阪（大阪府羽曳野市）においてオープンしましたが、この度、さらに店舗を追加いただき、乗馬クラブクレインの全国27店舗で「わかやま紀州館 mini」がオープンし、皆さんのお近くで和歌山県産品をお買い求めいただけるようになりました。



クレイン栃木

	地 方	名 称	所 在 地
1	東北地方	乗馬クラブ クレイン仙台泉	宮城県仙台市
2	関東地方	乗馬クラブ クレイン茨城	茨城県つくば市
3		乗馬クラブ クレイン竜ヶ崎	茨城県龍ヶ崎市
4		乗馬クラブ クレイン栃木	栃木県下都賀郡野木町
5		乗馬クラブ クレイン伊奈	埼玉県北足立郡伊奈町
6		東武乗馬クラブ&クレイン	埼玉県南埼玉郡宮代町
7		乗馬クラブ クレイン千葉	千葉県千葉市
8		乗馬クラブ クレイン千葉富里	千葉県富里市
9		乗馬クラブ クレイン千葉 富津	千葉県富津市
10		乗馬クラブ クレイン東京	東京都町田市
11		乗馬クラブ クレイン神奈川	神奈川県秦野市
12	北陸地方	ヴィデン乗馬クラブ・クレイン金沢	石川県金沢市
13	中部地方	乗馬クラブ クレイン恵那	岐阜県恵那市
14		乗馬クラブ クレイン三重	三重県伊賀市
15		名鉄乗馬クラブ・クレイン東海	三重県桑名市
16	近畿地方	乗馬クラブ クレイン京都	京都府八幡市
17		乗馬クラブ クレイン大阪	大阪府羽曳野市
18		乗馬クラブ クレイン北大阪	大阪府豊能郡豊能町
19		服部緑地乗馬センター	大阪府豊中市
20		ニック乗馬クラブ・クレイン加古川	兵庫県加古川市
21		乗馬クラブ クレイン奈良	奈良県御所市
22	中国地方	乗馬クラブ クレイン倉敷	岡山県倉敷市
23		岡備乗馬クラブ・クレイン岡山	岡山県岡山市
24		乗馬クラブ クレイン東広島	広島県東広島市
25		乗馬クラブ クレイン多々良	山口県防府市
26	九州地方	乗馬クラブ クレイン福岡	福岡県福岡市
27		乗馬クラブ クレイン湯布院	大分県由布市

今後も、全国で継続的に「わかやま紀州館 mini」を開設していただける事業者を募集するとともに、和歌山県産品の魅力をPRし、販売促進に取り組んでまいります。

●『くじらキッチン』が販売開始

日本遺産「鯨とともに生きる」の対象エリア（新宮市、那智勝浦町、太地町、串本町）内の飲食店で、鯨肉を活用した新しいランチ『くじらキッチン』が販売されています。

熊野灘捕鯨文化継承協議会（会長：県商工観光労働部長）では、対象エリアを訪れる観光客の消費拡大につなげるため、特に20～30歳代の女性をターゲットに鯨肉を使った新たな料理を開発する事業者を募集したところ、6事業者から応募がありました。その後、料理研究家のコウケンテツさんの協力のもと試食会の開催や、パンフレットの作成を経て、この度の『くじらキッチン』の完成に至りました。

コウケンテツさんから「食と歴史文化の融合に新しさを取り入れ、未来へつなぐ創意工夫に溢れたくじら料理」と評価をいただいた『くじらキッチン』。是非、ご賞味ください。

【『くじらキッチン』ラインナップ】

- ・ Pizzeria koma（新宮市）
鯨肉のローストとピンクグレープフルーツの
サラダのピッツァ



- ・ bodai（那智勝浦町）
鯨のカダイフ揚げトマト大葉ソース



- ・ 潮岬観光タワー（串本町）
太地の鯨としいたけの金山寺味噌ダレの焼肉丼



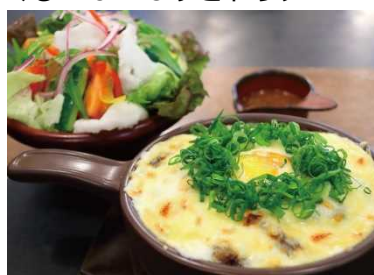
- ・ 和食寿司 まえ田（新宮市）
紀州まえ田の鯨寿司



- ・ いさなの宿 白鯨（太地町）
白鯨特製パスタランチ set



- ・ サンドリア（串本町）
くじ Love すきドリア



●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

お知らせ

1品お選びいただけます！

お礼の品一覧

1	2	3
 五代庵 梅三華 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つの華が美しく咲きました。 【(株)東農園】	 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 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風に仕上げました。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。あっさりとしたフルーティに仕上げた、お茶漬けにも好まれる梅干です。 【横山食品(株)】

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。ぷっくりと果実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粒入り、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ゃく粉で固めて、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】

お知らせ

25 	26 	27 
一六八 実 4個入りセット	くろさわ牧場 ミルクアイスクリーム6個セット	黒沢牧場 和歌山3姉妹アイスクリーム 6個セット
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！	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。	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。
【(株)カワ】	【農事組合法人 黒沢牧場】	【農事組合法人 黒沢牧場】
28 	29 	30 
天狗力餅 天狗力餅20個	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	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
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。	サクっふわの生地と、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。	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。
【菓匠 錦花堂】	【(株)福菱】	【文左】
31 	32 	33 
本竹皮包み羊羹2本セット 塩羊羹1本 柚子羊羹1本	灰干しさんま 冷凍灰干しさん 8尾	紀州名産なんば焼 紀州名産なんば焼300g2枚 化粧箱入り
「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しています。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。	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。	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。
【(有)紅葉屋本舗】	【(有)西出水産】	【西山蒲鉾店】
34 	35 	36 
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	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	鮭大和煮セット 鮭大和煮200g 3個
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。	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。	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。
【まるとも海産】	【(株)ヤマサ脳口水産】	【(有)カネヨシ由谷水産】

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。	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。	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)
【(株)笹一】	【(有)安墨堂】	【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。	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。	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。
【(有)柏木製麺所】	【(株)イブファーム】	【(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。	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。	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。
【(有)中田鶏肉店】	【川善味噌(株)】	【(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。	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。	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)角長】	【熊野黒潮本舗】	【(株)紀州本庄うめよし】

お知らせ

49  梅酒 2本セット 梅酒 善 375ml、緑 375ml 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。 【(株)紀州本庄うめよし】	50  紀州梅酒 紅南高 化粧箱入 紅南高 720ml 1本 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。 【中野BC(株)】	51  紀州南高梅本格梅酒 人気の3種合わせ 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 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%。 【横山食品(株)】
52  「和歌のめぐみ」2本入りセット (桃酒・みかん酒) 桃山の桃酒1本・有田のみかん酒1本 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。 【(株)世界一統】	53  有田みかんスパークリングワイン 5本セット みかんシュワッ酒330ml 5本 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。 【花野食品】	54  純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」化粧箱入 純米吟醸「紀伊国屋文左衛門」1.8L 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。 【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(3月中旬～4月上旬)

期間	行事名	場所	問い合わせ先
3月中旬	紀州湯浅のシロウオ祭り	湯浅町・島之内商店街	湯浅町地方創生プラント戦略推進課 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
4月上旬	春祭・勸学祭	海南市・宇賀部神社	宇賀部神社 073-487-3285
4月上旬	阪田祭祀遺跡式典	白浜町・阪田祭祀遺跡	白浜観光協会 0739-43-5511
4月上旬	十三詣り	和歌山市・紀三井寺	紀三井寺 073-444-1002
4月上旬 ～	町家の人形めぐり	九度山町・まちなか	九度山町住民クラブ 0736-54-2165
4月上旬	ひな流し	田辺市・伊作田稻荷神社	田辺観光協会 0739-26-9929
4月上旬	企画展 「兜一戦いのデザイナー」	九度山・真田ミュージアム	九度山・真田ミュージアム 0736-54-2727
4月上旬	菓子まつり	海南市・橋本神社	橋本神社 073-494-0083
4月上旬	自然観察会	岩出市・県立森林公園 根来山げんきの森	根来山げんきの森 0736-61-7233
4月上旬	桃山まつり	紀の川市・桃山グラウンド	紀の川市桃山まつり実行委員会 0736-77-2511
4月上旬	丸高稻荷神社春まつり	橋本市・丸高稻荷神社	隅田八幡神社 0736-32-0188
4月上旬	さくらまつり	有田川町 ・しみず温泉あさざり	さくらまつり実行委員会 0737-52-2111
4月上旬	木祭り	和歌山市・伊太祁曽神社	伊太祁曽神社 073-478-0006
4月上旬	高野口公園まつり	橋本市・高野口公園	橋本市シイセーヌ推進課 0736-33-6106
4月上旬	出世大黒天祭	広川町・養源寺	養源寺 0737-62-3314

自然・風物情報(3月中旬～4月上旬)

時期	自然・風物名	場所	問い合わせ先
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
4月上旬	サクラ満開	和歌山市・和歌山城 岩出市・根来寺 ほか、県内各所	
4月上旬	桃源郷モモ満開	紀の川市・桃山町	紀の川市商工観光課 0736-77-2511
4月上旬	丹生川を泳ぐこいのぼり	九度山町・入郷	くどやま ILOVE 運動推進会 0736-54-4268



～編集後記～

日ごとに春めいてきました。和歌山ではもう間もなく桜の蕾もほころびます。
皆様のお近くではいかがでしょうか。

今月のトピックスに取り上げた「下津蔵出しみかんシステム」の記事に登場する「橋本神社」。

約1900年前に「みかん」の祖である「橘」が日本で初めて植えられたという故事にちなんで「みかん発祥の地」とされているだけでなく、「橘」は昔お菓子だったことから、それを日本に持ち帰った田道間守（たじまもり）がお菓子の神様として祀られており、なんと「お菓子発祥の地」ともされています。毎年4月には菓子祭が催され、全国の菓子業者からたくさんの銘菓が奉納されているそうです。

その橋本神社のある海南市では、「お菓子発祥の地」であることを地域の振興に活かそうと昨年12月に「海南市お菓子の振興に関する条例（お菓子のはちまり海南市条例）」というユニークな条例を制定しています。

和歌山にはこのほかにも、カツオ節や醤油をはじめ、合気道やナショナルトラストなど様々な分野で本県発祥とされるものが数多くあります。

和歌山が「初」と聞くといつも何かしら誇らしい気持ちになります。

次回4月号は平成最後の和歌山だよりとなります。

節目となる編集に今から力が入ります。

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/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）3月 No.131

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