



2022-23年度RI会長

ジェニファー・ジョーンズ

第2640地区ガバナー：森本 芳宣

田辺東ロータリークラブ

創立：昭和49年5月15日

会長：岡本 博

幹事：前田 吉彦



例会場/事務所：田辺市下屋敷町81-10

きのくに信用金庫田辺支店3F

Tel 0739-24-6427 Fax 0739-34-5008

http://tanabe-east-rc.com/

E-mail info@tanabe-east-rc.com

例会：毎週水曜日 12:30～

ビジターフィー ¥2,000

○会長報告

会長 岡本 博



- 本日のお客様は、和歌山県 企業振興課 主事 岩下 芽生（いわした めい）様、中辻 良介（なかつじ りょうすけ）様です。後ほど宜しくお願ひします。
- 4月15日（土）「次年度のための地区研修・協議会の準備」に、岡本が出席しました。
- 4月16日（日）和歌山大学に於いて「次年度のための地区研修・協議会」が開催されました。ご参加いただいた皆様お疲れ様でした。

■定例理事会の報告を致します。

◎南方熊楠顕彰会会費について…承認

◎5月17日（水）創立記念例会について…お茶・ノンアルコールビールで乾杯。谷本君、乾杯音頭

◎4/2（日）第2回RLI（オンライン）研修会をMUにすることについて…承認

◎次年度の為の「地区研修・協議会」4月16日（日）に出席するための車代をクラブ負担とすることについて…承認（高速代・ガソリン代支給）

■本日のお弁当は「きょう屋」さんです。ご賞味下さい。

○幹事報告

幹事 前田 吉彦



■例会日時変更

◎串本RC

5月9日（火）23日（火）→ 夜間例会 18:30～
旧ヒルトップ和田金

5月30日（火）→ 休会

◎海南東RC

5月1日（月）→ 休会

5月8日（月）→ 夜間例会 19:00～

5月22日（月）→ 21日（日）家族例会 神戸方面

5月29日（月）→ 休会

■メイクアップ

◎4月15日（土）「次年度のための地区研修・協議会の準備」 岡本博君

◎4月16日（日）「次年度のための地区研修・協議会」
谷本司君、西谷貞彦君、武田静也君、玉置佳範君
平林圭介君、山本巨君、岡本博君

■回覧

◎田辺RC「創立70周年記念コンサートお礼」

◎橋本RC「週報」

◎森本ガバナー事務所より

「国際ロータリー2640地区 ガバナー事務所のGW休暇のお知らせ」「トルコ・シリア大地震支援金について」

◎谷ガバナーエレクト事務所より

「2023-2024年度のための地区研修・協議会 御礼」

◎公益財団法人ロータリー米山記念奨学会より

「ハイライトよねやま 277号」

◎南方熊楠顕彰館より「第33回南方熊楠授賞式への参加についてのお願い」

◎生駒時計店より「2023-2024カタログ」



〇ゲスト

和歌山県 企業振興課

主事 岩下 芽生 (いわした めい) 様、
中辻 良介 (なかつじ りょうすけ) 様



〇本日の唱歌

「花」

唱歌 谷本 司 君



〇出席報告

会員数 36 名 義務免除 5名 本日の欠席者 5 名
本日の出席率 83.87%

〇にこにこ報告 (敬称略)

◇和歌山県 企業振興課

主事 岩下 芽生 (いわした めい) 様、
中辻 良介 (なかつじ りょうすけ) 様を
お迎えして

愛須勝章、上原俊宏、岡本 博、片井 貢、
畔田 実、佐田一三、武田静也、竹中悟、
竹村英一、谷中順次郎、谷本司、玉置佳範、
中嶋伸和、西谷貞彦、野村憲司、平林圭介、
前田吉彦、真下京、森本修至、山本亘

◇無事に孫娘が青山学院幼稚園に入園できました。
本田耕二

◇小山先生にお悔やみ申し上げます。地味な人柄で、
存在感のある方でした。ショックです！
吉田和枝

◇お花いただきます。 丸山 健
☆本日もニコニコありがとうございました。

〇本日のプログラム

和歌山県 企業振興課

主事 岩下 芽生 (いわした めい) 様、
中辻 良介 (なかつじ りょうすけ) 様



こんにちは。

和歌山県庁の企業振興課の岩下と申します。
中辻と申します。よろしくお願いいたします。

私たちの所属する企業振興課では、

- ・県内企業の国 内・海外向けの販路開拓支援や
- ・ブランドづくりや商品づくりの支援に取り組んでいます。

その中で、企業振興課の取り組みの一つとして、農
林水産物・加工食品・産業製品など幅広い分野の優
れた県産品を「プレミアム和歌山」として認定・推奨し、
県内外への販売促進を図っています。

本日は、和歌山県が実施している県産品の奨励制度
「プレミアム和歌山」についてお話をさせていただきます。
よろしくお願いいたします。

和歌山県には梅やみかん、桃などの農産物、これらを
飲み物やお菓子にした加工食品、まぐろやしらすなどの
水産物といった全国に誇れるさまざまなものがあります。
また、地域の資源や伝統的な技法を活かした魅力的な工
芸品も作られています。

〇今日のお弁当

本日のお弁当は
「きょう屋」さんの
お弁当でした。
美味しく頂きました。



〇次回プログラム

◎4月 26日(水) 公益財団法人

和歌山県水上安全協会 藤戸 優治 様

◎5月 3日(水) 休会

◎5月 10日(水) 次年度例会日程についての協議会

◎5月 24日(水) 串本町企画課 名田 倍也 様

○本日のプログラム続き

こうした「和歌山県のすばらしいもの」を県内外へ広く発信していくため、「プレミアム和歌山」の認定や、認定した商品のPRを実施しています。プレミアム和歌山では、「県内で生産・製造されたもの」について、安全・安心はもちろん、「和歌山らしさ、和歌山ならではのもの」といった視点で、県産品（等）を認定しています。

平成20年度から始まり、今年度は16年目を迎えます。3月には48事業者92商品の新たな商品をプレミアム和歌山に認定し、これで、プレミアム和歌山推奨品は「426事業者1253商品」となりました。

次は、商品がプレミアム和歌山に認定されるまでについて、お話させていただきます。プレミアム和歌山に認定されるには、まずは事業者さんからの申請が必要です。そして、プレミアム和歌山では、農産物、加工食品や産業製品など、分野ごとに申請するための要件が定められています。申請があったものについては、まずその要件を満たしているかどうかの審査を行います。例えば梅干しだと原料の梅は県内産であるかどうか、などです。同時に、食品表示法・景品表示法・薬機法などの法令にのっとって商品が作られているかのチェックをします。また、製造工程の衛生管理面も確認します。こうして「安全・安心」な商品であることを確認できた商品だけが、現物審査に進みます。

現物審査では、外部の審査委員さんが（プロデュースや小売、デザイン分野等）が「商品そのものの素晴らしさ」はもちろん、「作った人の想いやストーリーが感じられること」「他の人には真似できない独自性があること」「大切な人に贈りたいと思えること」といった観点で審査を行います。この現物審査を通過した商品だけが、プレミアム和歌山に認定されています。プレミアム和歌山に認定された品については、県のホームページやSNS、パンフレットなどで紹介しています。スーパーやデパートで見かけていただいたことがあるかもしれませんが、このマークが付いている商品は、プレミアム和歌山の認定商品です。ここまでが、プレミアム和歌山の制度についてのご説明になります。

続いて、プレミアム和歌山にはどういった商品が認定されているのか、ご紹介します。プレミアム和歌山では、推奨品のなかでも特に優れた産品を「審査委員特別賞」、それに次ぐ産品を「審査委員奨励賞」として表彰しています。まずは、令和4年度の特別賞・奨励賞をご紹介します。

令和4年度の特別賞は、日高川町生活研究グループ美山支部さんの商品「ごんちゃん」です。

「ごんちゃん」は山菜のイタドリを県内で初めて商品化したもので、毎年売り切れるロングセラーの人気商品です。採れたてのイタドリの柔らかな茎を秘伝の味で煮付けたシャキシャキとした食感と、一度食べると忘れられない懐かしい味が特徴です。

イタドリを食べる文化は全国的には珍しいですが、日高川町の美山では「ごんぱち」と呼ばれ、春の山菜として昔から親しまれています。



奨励賞には三つの商品が選ばれました。

一つ目は、有限会社ヒカル・オーキッドさんの「胡蝶蘭（フォアスSOSO）」です。

「フォアス」は、SDGsに配慮した地球環境にやさしい胡蝶蘭ブランドで、中でも「SOSO」は和歌山県の伝統工芸「紀州漆塗り」と日高町の「熊野黒竹」を取り入れ、胡蝶蘭を船の形のアート作品に仕立てています。新たな門出を祝うギフトや、エントランスの飾り付けにおすすめです。



二つ目は、ベリー工房高田さんの「南紀 熊野蜜」です。「南紀 熊野蜜」は木の幹をくり抜いて蜂の巣箱にした「ゴウラ」という古座川地域の伝統的な技術を用いて精製したはちみつです。希少な日本みつばちのはちみつを、遠心分離機を使わず時間をかけて落とす「垂れ蜜」の方法で採取しているため、深みのある上品な自然蜜の味わいを楽しめます。



三つ目は、株式会社マルケンみかんさんの「マルケンみかんジュース賢宝」です。樹の上で完熟させたみかんを新鮮なうちに搾って、雑味のない果汁をジュースにしています。甘さはもちろんのこと、もぎたてみかん本来の酸味や風味を感じます。



ここまで、令和4年度の特別賞・奨励賞をご紹介します。

○本日のプログラム続き

次は、過去に特別賞・奨励賞を受賞した、西牟婁地方のプレミアム和歌山認定商品をご紹介します。配布させていただきましたパンフレットをご覧ください。



KOGUCHIスツール（木の工房 樫）田辺市《p. 13右下》

令和2年度 奨励賞

紀州産の杉を使用して作られたいすです。座面は、輪切りにした木を並べて模様が作られており、木の色や並べ方により、ひとつひとつ違った模様になります。優しい触り心地で、プレゼントにもぴったりです。

熊野本宮・釜餅（よもぎ）（有限会社 熊野鼓動）田辺市本宮《p. 14右下》

平成30年度 特別賞

熊野の伝統を受け継ぐ餅菓子です。炊いたお米を、餅米の粒感を程よく残しながらすりこぎでついて作られていて、お米本来の風味がしっかりと味わえます。かまもち特有の食感と味を守るために、機械を導入せず、今も手作業で作られています。

生しいたけ（菌床栽培）（龍神マッシュ）田辺市龍神村《p. 14左上》

平成27年度 特別賞

傘が大きくて肉厚な歯ごたえのあるしいたけです。龍神村のきれいな水と空気、昼夜の寒暖差が大きい気候のおかげで、美味しいしいたけが育つそうです。

紀州南高梅ひつまぶし（太田商店）田辺市《p. 15左下》

令和元年度 特別賞

80年以上続く老舗の鰻屋のご商品です。脂の乗った鰻に梅干しの酸っぱさがよく合います。梅干しの量を調整して、お好みの味で食べることができます。鰻と梅干しは食べ合わせが悪いと思われがちですが、梅のクエン酸が鰻の消化を助けるため、むしろ相性が良いことがわかっています。

なんば焼（たな梅本店）田辺市《p. 16右上》

平成27年度 特別賞

田辺の名産品の「なんば焼」です。四角い形にオレンジ色の丸型の焼付けが特徴の焼き蒲鉾です。たな梅さんの「なんば焼」は、伝統の蒲鉾づくりの技法を生かし、西日本近海で獲れる新鮮なお魚（エソやグチ）を生のまま一匹一匹手作業でおろしてすり身にして魚の味を生かし、さらに丹念に焼いて作られています。

龍神真榊（森林工房 大江）田辺市龍神村《p. 18真ん中》

平成26年度 奨励賞

和歌山県はサカキの生産日本一。森林工房大江さんは、自身の山林で天然榊を育成し、「一枝一葉」すべて手作業で汚れを落とし、葉を一枚一枚磨いて形を整えて仕上げています。収穫から出荷まで時間をかけていないので、鮮度良好の榊です。

ナギサビール インディアパールエール（ナギサビール）白浜町《p. 21左上》

平成30年度 奨励賞

当社の「パールエール」の約3倍のホップを使用し、濃厚な味わいとホップ感の中にナギサビールらしい優しい飲み口のIPAです。

純米吟醸 關の葵 交（せきのあおいこう）（堀忠商店）田辺市《p. 21左上》

平成30年度 奨励賞

熊野地域で栽培された「熊野米」を100%使用した日本酒。やや辛口ですっきりとした味わい、米の香りを味わえる純米吟醸酒。

以上になります。

今日は、和歌山県にはたくさんの良いものがあることを、改めて実感していただけたのではないかと思います。これからは、この「プレミアム和歌山」のマークを気にしていただいて、お見かけの際は手にとりいただければと思います。本日はありがとうございました。

