

紀の川市に新しいお客様を呼ぶ ふる博

紀の川フルーツ体験！
ふるふる博覧会

の開催日が決定！

ふる博は、紀の川市民・市内事業者が自ら体験を市内全域で催すこととお客様を呼び込む「着地型観光」の手法を用いた新しい観光誘客です。パンフレットに掲載する体験は「フルーツにちなんだもの」で、店舗の料理や商品、農家の収穫体験、企業の工場見学、市民の手づくり体験など様々な内容の体験を集めます。



紀の川フルーツ体験！ふるふる博覧会

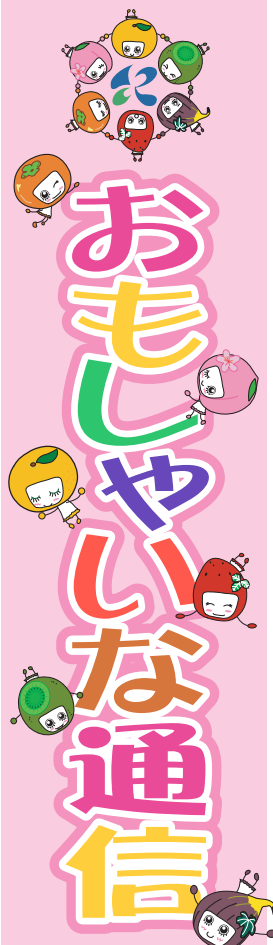
平成二十六年に立ち上げた紀の川市民によるまちづくり団体「フルーツ・ツーリズム研究会」は、これまで行ってきたワークショップや体験催しの集大成となる「紀の川フルーツ体験！ふるふる博覧会」(略称：ふる博)の開催することを発表しました。期間は平成二十九年3月5日から4月9日までの36日間で、現在、申込みをいただいた体験催しの磨き上げやパンフレットの作成など準備をすすめております。

「ふるフェス」も同時に開催します

ふる博初日には「ふるふるフェスティバル」(略称：ふるフェス)を開催予定。昨年度の「プレ・フルーツ博」と同じく紀の川市本庁舎を会場とし、ふる博の体験告知やミニ体験催しや、セミナーや講座、オリジナル商品の販売や店舗の出張販売も行う予定です。

名称：紀の川フルーツ体験！ふるふる博覧会
(略称：ふる博)
主催：フルーツ・ツーリズム研究会
開催期間：2017年3月5日(日)～4月9日(日)
開催場所：紀の川市内全域
開催内容：フルーツにちなんだ体験催し
オープニングイベント(ふるフェス)
広報宣伝：パンフレット(3万部)およびSNSなど各種メディア
のぼり等宣伝具材の配布(内容未定)

お問い合わせはフルーツ・ツーリズム研究会ふる博事務局
メールアドレス puruhaku@gmail.com



2016年 秋号

■発行■

〒649-6492
紀の川市西大井338番地
紀の川市観光協会広報部会
編集長：広報部会長
川口 純子
TEL 0736-77-0843
FAX 0736-79-3928
http://www.kanko-kinokawa.jp



LINEスタンプも
よろしくね♪



ゆるキャラグランプリ 2016 に
紀の川ふるふる娘が エントリーしております。

<http://www.yurugp.jp/vote/method.php>

① まず、上記アドレス先にてID登録を行ってください。
② 登録が完了しましたら下記アドレスもしくは、QRコードより『紀の川ふるふる娘』の紹介ページに移動できますので、そちらから投票をお願いいたします。

<http://www.yurugp.jp/vote/detail.php?id=00002687>

一日一回投票 出来ます！

紀の川ふるふる娘の応援を
よろしくお願いいたします！

投票終了：2016年10月24日(月) 18時



6種類のフルーツを使ったソース



粉河祭での
フルーツ・ツーリズム研究会の活動
宵祭の七月三十日、フルーツ・ツーリズム研究会は粉河駅近くの拠点で、フルーツかき氷の販売を行いました。
ふるふる娘にちなみ、桃、イチジク、柿、ハルメ、キウイ、イチゴの六種類のフルーツを使ったソースを手作りし、かき氷は四百杯以上を完売しました。
お客さんの中には「イチジクやキウイのかき氷は初めて食べました」とフルーツの新たな魅力に驚いている人もいました。(いよぼん)

和歌山電鐵株式会社



2016年は貴志川電鐵100周年、和歌山電鐵100周年。6月には「うめ星電車」がデビューしました。地域の皆様と共にこれからも走り続けます。

和歌山市伊太祁曽73
TEL 073-478-0110
<http://wakayama-dentetsu.co.jp>

株式会社 パーシモン



和歌山県産のたねなし柿を厳選し、一つ一つ心を込めてしっかりと仕上げた極上のあんぽ柿です。

紀の川市名手下275-1
TEL 0736-75-9567

株式会社 九重雑賀



「より良い酸を食卓へ」と「主原材料からの一貫造り」をテーマに保存料・着色料・化学調味料無添加の商品づくりを行っています。

紀の川市桃山町元142番地1
TEL 0736-66-3160
<http://kokonoesaika.co.jp>



会員紹介

マルちゃん焼きそば 野菜収穫体験バスツアー

野菜収穫体験のバスツアーを全国 10 カ所で開催するマルちゃん焼きそばのキャンペーンで、近畿エリアは紀の川市で開催されました。

7月24日(日)参加者101人は大阪駅に集合。午前にはナスとトウモロコシの収穫体験。昼食は自分たちで作った焼きそば。午後は桃の収穫、そしてめっけもん広場でお買い物するツアーでした。収穫したナスとトウモロコシは3個ずつ、桃は2個お持ち帰りされました。

野菜の収穫は農家さんの畑で行われ、子どもたちは「たのしかった～」と誇らしげな様子でした。焼きそば作りも参加者さんたちが協力しあって、和気藹々としていました。

(いよぼん)



ももぷる&ぷるぷる娘と「紀の川市産の桃」をPR!!

7月4日(月)紀の川市、ピーチ航空さん、JA紀の里さん共同の桃PRイベントが関西国際空港第2ターミナルにて行われました。

紀の川市観光協会もJA紀の里さん、ももぷる、ぷるぷる娘こと観光キャンペーンスタッフの武友さんと一緒に紀の川市産の桃のPRのお手伝いに行ってきました。

ピーチ航空をご利用されたお客様に桃をお配りするこのイベントも今回で5回目だそうです。

初体験の武友さんは、「とてもいい経験ができました。お客様が笑顔で「ありがとう!」と言ってくれてうれしかったです。紀の川市の桃でみなさんが笑顔になってくれたらいいと思います。」と笑顔で話してくれました。

(おりちゃん)



開削の際に一番苦心した工事が穴伏川の谷を渡る龍之渡井と言われています

一七〇〇年頃に開発が行われ、今なお現役の小田井用水(おだいようすい)。
橋本市から岩出市までの紀の川北筋は、紀の川から直接水を引くには土地の標高が高く、溜め池だけでは水量が不足し、たびたび干ばつに見舞われる土地でした。
江戸時代、紀州藩主である徳川吉宗の命令を受け、開削に尽力した大畑才蔵は、用水の勾配をできるだけ水平に近づけるために才蔵手製の水準器を用いたほか、川の下に水路を通す「伏越(ふせこし)」や川の上を通す「渡井(とい)」を設けました。
小田井用水には九カ所の伏越と八カ所の渡井があり、その後改修が加えられ、現在も紀の国の農を支える大動脈となっています。二〇〇六年、龍之渡井(紀の川市西野山)をはじめ、中谷川水門(かつらぎ町中飯降)、小庭谷川渡井(同町笠田東)、木積川渡井(紀の川市西三谷、岩出市東坂本境界)の四施設が登録有形文化財に登録され、和歌山県内の土木構造物としては初めてです。

(いよぼん)



紀の川市 歴史探訪 4



観光協会 イベントスケジュール

6月〜8月のイベント

6月 カヌースクール 愛知県尾張旭中学校修学旅行 (竹房橋下)

7月 ホテルまつり (細野溪流キャンプ場)

大賀ハス観覧会 (平池緑地公園)

桃トップセールズ (関西国際空港第2ターミナル)

マルちゃん焼きそば「野菜収穫体験バスツアー」 (粉河ふるさとセンター)

粉河祭 (粉河とんまか通り)

8月 紀の川市民まつり (打田わかもの広場)

今後のイベント予定

9月17日(土) 9時〜15時

紀の川フルーツサイクリング (平池緑地公園)

9月24日(土) 17時〜20時30分

第8回粉河とつろつろ祭 (勝田胃腸内科外科医院前)

10月30日(日)

青洲まつり (青洲の里、旧名手宿本陣)

11月6日(日)

第10回貴志川線まつり (伊太祁曽神社)

11月13日(日)

産業まつり&食育フェア

(貴志川体育館、貴志川生涯学習センター)

11月27日(日)

第7回西国ハートフルウォーク (施福寺〜粉河寺)



編集後記

残暑お見舞い申し上げます。

リオ・オリンピックも終え、素晴らしい選手達の活躍をみて、毎日の過酷な練習と、努力の積み重ねの証のように実力を発揮する姿は、私達にスポーツを通して人の人生について色々と考えられ、励まされたような気がしました。

次は、我々日本の出番だ!!

(編集長)