

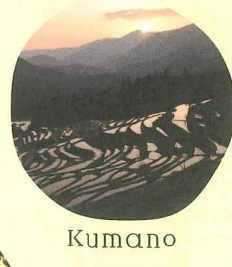
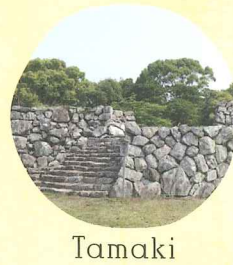
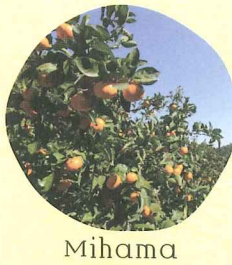
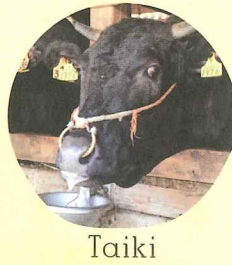
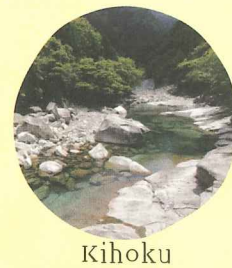
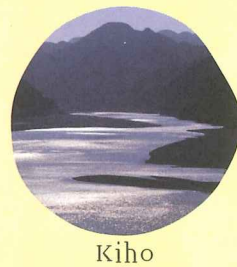
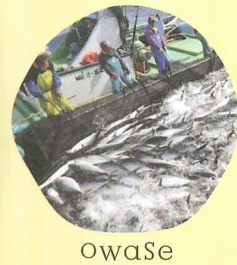
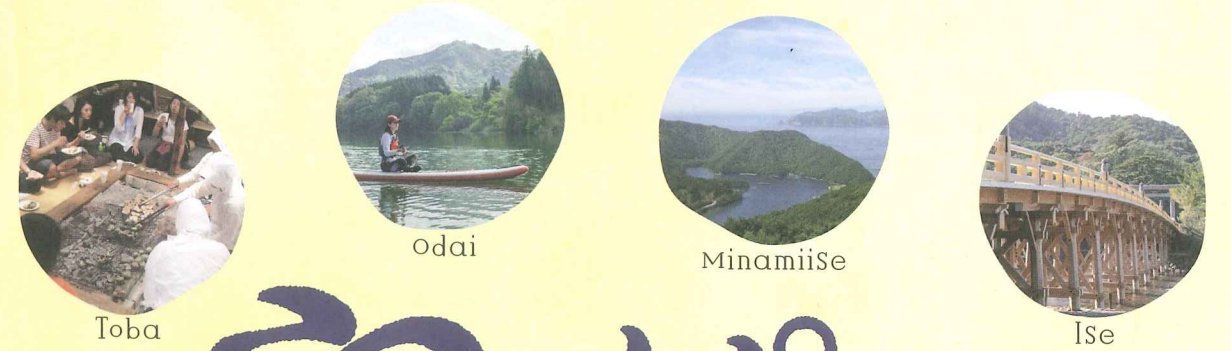
ふるさと納税とは

自分の選んだ「ふるさと」(貢献したいと思う市町村・都道府県)への寄附金のことで、2,000円を超える寄附を行ったときには、所得税・住民税から一定の控除を受けることができる制度となっています。また寄附金の使い道について、ふるさと納税を行った本人が用途を選択できるようになっている自治体もあります。三重県南部地域の13市町では、ふるさと納税の返礼として地域の特産品を贈呈しています。ふるさと納税者(寄附者)にとって、自分の思いを託した寄附金が納税先の市町の行政に活かされ、第2のふるさととして意識することができます。また返礼品に協力する事業主にとっては、特産品の開発や販売の促進が産業の活性化につながり、自分たちの地域がより豊かになることを意識します。

※ふるさと納税にて受け取っていただく返礼品は、一時所得に該当します。これは、ふるさと納税(寄附)が収入(特産品)を得るための支出として扱われず、寄附金控除の対象とされていることに伴うものであり、一時所得は、年間50万円を超える場合に、超えた額について課税対象となりますのでご注意ください。

※返礼品は各地方団体がお礼の気持ちとして独自に送付しているもので、金銭授受の対価に当たるものではありません。

※ふるさと納税を行う際の手続きについては自治体によって異なりますので、それぞれのホームページなどでご確認ください。直接お問い合わせください。



やっぱり
みえが
南部
好き!

やっぱり みえが 好き!



CONTENTS

- 2-4 … 伊勢志摩・奥伊勢のきらめき
〈玉城豚/伊勢の地ビール/伊勢海老漁/的矢かき〉
- 5-6 … 伊勢志摩・奥伊勢のきらめき
〈伊勢茶/伊勢まぐろ/乳製品/グランピング施設〉
- 7-8 … 東紀州のきらめき
〈尾鷲ひのき/海産物〉
- 9-10 … 東紀州のきらめき
〈橋ヶ崎観光遊覧船/みかん/ウミガメ保護〉
- 11-12 … ふるさとのきらめき
- 13 … 玉城町 たまきちょう
- 15 … 伊勢市 いせし
- 17 … 鳥羽市 とぼし
- 19 … 志摩市 しまし
- 21 … 度会町 わたらいちょう
- 23 … 南伊勢町 みなみいせちょう
- 25 … 大紀町 たいきちょう
- 27 … 大台町 おおだいちょう
- 29 … 紀北町 きほくちょう
- 31 … 尾鷲市 おわせし
- 33 … 熊野市 くまのし
- 35 … 御浜町 みはまちょう
- 37 … 紀宝町 きほうちょう

ふるさと“みえ南部”の たからもの

海・山・川の広大な自然に恵まれた三重県南部。農業・林業・漁業…四季折々の農水産物が、人々の手により大切に育てられてきました。

また伊勢神宮や熊野古道など先人の築いた“たからもの”を守り、後世に語り継いでいます。2016年5月には、伊勢志摩サミットの開催地となり、三重県南部の美しい自然や豊かな文化・伝統を、世界の要人の方々に感じていただきました。

本誌では、そんな三重県南部できらめくたからものをテーマにご紹介しています。特産品を通じて、その土地柄を感じてみてください。

13の市町が手を取り合い、「ふるさと納税南部まるごと発信事業」に取り組んでいます。三重県南部があなたの心の「ふるさと」となりますように……。



伊勢志摩・奥伊勢

のきらめき
～ふるさとのたからもの～

三重県のほぼ中央部にあたる伊勢志摩・奥伊勢地方。伊勢志摩国立公園をはじめ、市町を悠々と流れる一級河川・清流宮川、日本人の心のふるさととして親しまれる「伊勢神宮」など、古くから先人たちが築き上げた伝統や生活文化が、今もなお根付いています。

写真提供: (公社)三重県観光連盟



伊勢神宮

2000年の歴史を有し、内宮・外宮をはじめ125の宮社からなる日本人の心のふるさと「伊勢神宮」。三重県南部には、伊勢神宮を中心に人と人をつなぐ和が育まれ、数多くの神宮ゆかりの地が存在します。

写真提供: (公社)三重県観光連盟



伊勢志摩国立公園

伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町からなる「伊勢志摩国立公園」。2016年には、国立公園指定70周年を迎え、環境省より「ナショナルパーク」にも選定されました。また、伊勢志摩サミットが開催され、世界の要人たちをもてなしました。

写真提供: (一財)伊勢志摩国立公園協会

伊勢志摩は、英虞湾、的矢湾といったリアス海岸が広がる自然豊かな地域。伊勢えび、あわび、かき、ふくなどの豊かな海の幸に恵まれ、古くから「御食つ国」として知られています。



清流宮川

三重県南部を流れる、大台ヶ原を源流とする日本一の清流宮川。川を取り巻く山々や平地では、多種多様な農産物が育まれ、いくつもの歴史や文化が培われています。



国の重要無形民俗文化財 『鳥羽・志摩の海女』

素潜りであわびやさざえ、海藻などを採る漁を生業とする女性「海女」の文化が今も根付いています。2017年3月3日、「鳥羽志摩の海女漁の技術」が国の重要無形民俗文化財に指定されました。



たまき 玉城町のきらめき

「玉城豚」



ふるさと味工房アグリ 小林 伸也さん



仕入れた玉城豚は部位ごとに切り分けられ、新鮮なまま店頭へ並びます。



格別の味に生産者たちの想いをのせて
新鮮な玉城豚を毎日、店頭へ

やわらかな肉質と、さっぱりと甘みのある脂身が特徴の「玉城豚」は、宮川の清流が流れる自然豊かな玉城町で育まれます。共同の飼料配合施設を持つ玉城町養豚組合では、独自に配合した飼料を与え、衛生管理・温度管理を徹底。惜しみない努力と手間ひまをかけて、その高い品質が守られています。

「ふるさと味工房アグリ」では、玉城豚を一頭買いし、骨抜き、成形、販売を一貫して行っています。また、ソーセー

ジやハムも、成形、肉挽き、燻製、包装までをひとつひとつ店内で手づくり。保存料・着色料・増量剤を使用せず、豚肉本来の味を大切にしています。

アグリの特産部門で13年間、玉城豚と向き合い続けてきた小林さん。「養豚組合が苦労して育てた豚を、より美味しい状態で味わってもらえるように」と、鮮度第一に肉を扱います。消費者に生産者の想いが届くよう、日々新鮮な玉城豚を店頭へ並べています。



麦芽の粉碎から始まり、糖化、沸騰、発酵、熟成とビールづくりの全ての工程において、研究を重ねています。

いせ 伊勢市のきらめき

「伊勢の地ビール」

2016年5月世界で最も権威のあるビールのコンテスト「ワールドビアカップ2016」にて銅賞を受賞するなど、世界でも多数の賞を獲得しています。



伊勢角屋麦酒 代表取締役社長 鈴木 成宗さん

世界も認める「伊勢の地ビール」を！
地道な作業と、弛まぬ挑戦を続けて

かつて伊勢詣のために舟で来航する舟着き場で、旅人にお茶を振る舞う小さな茶店として誕生し、今も変わらず愛されている「二軒茶屋餅」。

21代目になる鈴木さんは、代々受け継ぐ餅屋を守りながら、新しい挑戦を続けています。それは大学時代に没頭していた微生物の研究を活かしたビールの醸造。「また微生物の研究ができると思うとワクワクしましたね。ビール業界から見れば、小さなブルワリーですが、やるからには生まれ育った伊勢で、世界にも通用する地ビールを目指していきます」と、美味しいビールを作るため、社長業のかたわら大学院に通い、酵母の研究で博士号も取得されています。

その成果が実を結び、現在では世界でも多数の賞を獲得。「伊勢の地ビール」という伊勢の新しい文化を国内はもちろん世界へと発信しています。



鳥羽磯部漁業協同組合 答志支所 中村 幸平さん



離島ならではの漁業が根付き、海の恵みとともに暮らす

伊勢湾口に浮かぶ島々が織りなす景観が美しく、古くから漁業が盛んな鳥羽市。離島「答志島」では、伊勢湾と太平洋の黒潮がちょうど交わる好条件の場所にあるため、毎日身の引き締まった魚がたくさん水揚げされ、古くから漁業が盛んに行われています。夫婦で営む夫婦舟もこの島ならではの光景。

伊勢海老漁は、伊勢志摩で一番早い9月16日から解禁となり、4月末日まで水揚げされます。網を仕掛けるのは、長年の漁師の勤が頼り。大漁が期待でき

る漁だけに漁師の腕にも力が入るといいます。

漁港の様子を見守り、次々と船から揚げられる魚を仕分ける中村さん。船から揚げられた魚はすぐにいけすへと運ばれ、生きたまま輸送、鮮度抜群の魚を提供しています。せりでは、地元の旅館のスタッフの姿も。その日に獲れた鮮魚を観光客への料理として提供したり、漁師町の離島ならではの地産地消が当たり前根付いています。

とば 鳥羽市のきらめき

「伊勢海老漁」



150ものいけすにはさまざまな魚が。毎朝いけすの清掃を行い、衛生管理を徹底しています。

しま 志摩市のきらめき

「的矢かき」



出荷前の「岩かき」。貝殻につくフジツボなどはひとつひとつ丁寧に手作業で取り除き、貝殻ひとつの見た目にもこだわり抜いています。



UVライトで殺菌した海水がかきを浄化させます。



もうひとつ食べたい!と思わせる
至高の一粒をつくる技術と情熱

リアス式海岸が広がる志摩半島にある的矢湾。かきの養殖筏が浮かぶ海は、かきの栄養源となる植物プランクトンが豊富なことを示す豊かな緑色をしています。的矢湾は、神宮林から3本の河川が流れ、水温、塩分ともにかきの養殖に適した地。的矢湾で養殖される「的矢かき」は、身が大きくぷっくりとしていて艶があります。

「一個、また一個と思わず手がのびるような味を」と、この地で60年以上の的矢かきを養殖する「佐藤養殖場」。かき独特のクセをなくし、いくつでも食べられるような「生で食べられるかき」を生産しています。それに絶対的に必要となるのが、殺菌技術です。紫外線で殺菌した海水に採取したかきを約20時間浸け、安心して食べられる状態へと仕上げます。

自然の恩恵と独自の技術によって生まれる味と安全性。一級品を生み出す生産者の情熱が、一粒一粒にかけられています。



佐藤養殖場 佐藤 文彦さん

わたらい
度会町
のきらめき

「伊勢茶」



手揉みされた伊勢茶を冷水で抽出し、ボトル詰めにしたボトリングティー。



度会の豊かな自然が育むお茶づくり
伊勢茶の新しい可能性を追求して

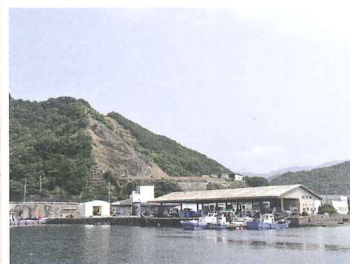
日本一の清流宮川が町の中心を流れ、豊かな恵みが生まれる度会町。清流の朝霧に包まれ、お茶の芽が健やかに育つ風土を活かしたお茶づくりも度会町の宝物です。

お茶づくりに情熱を注ぐ「中森製茶」。お茶づくりの原点ともいわれる「茶の手揉み技術」の伝統を守りながら、新たなお茶の可能性を生み出す挑戦を続けています。「手揉み茶を出す時はガラスの器で飲んでもらってます。水の透明度、茶葉が開く瞬間を目でも楽しんでほしいですね」とお茶の楽しみ方を伝えています。

伊勢志摩サミットをきっかけに「高級ボトリングティー 神葉」を製作。世界の要人たちに日本の伝統のお茶を味わっていただきました。神葉の製作には、2年半もの時間をかけ試行錯誤し、誰が淹れても同じ味が楽しめるお茶の究極の味わいを追求したといいます。ワイングラスに入れ、透明感の高い色合いも楽しんでりと、新しい飲み方も発信しています。



有限会社 中森製茶
中森 慰さん



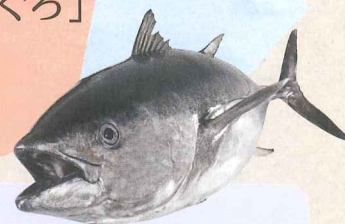
かみさきわん
神前湾が育む伊勢まぐろの美味しさを伝えたい

国内でもトップクラスの漁獲高を誇る漁業が盛んな南伊勢町。神前湾は、クロマグロの養殖場では日本最北端の地です。冷たい海水と黒潮の流れの中で育つ「伊勢まぐろ」は、健康的で締まった身が特徴。神前湾で伊勢まぐろを養殖する「ブルーフィン三重」では、より天然に近い、赤身と脂身がはっきりとした身質を目指しています。イワシやサバなどの生餌と、それらを細かくし配合飼料と合わせたモイストペレットを与えることで、余分な脂のない赤身を追求。また、生餌となるイワシやサバは、隣にある奈屋浦漁港より水揚げされるものを与えています。新鮮な餌がすぐ近くで手に入る環境の良さも、まぐろの味に直結します。

徐々に世の中へ浸透してきている伊勢まぐろ。さらに全国へと発信し、地域へ貢献したいと志を高く持ち続けています。



細かくした生餌と粉末配合飼料を混合したモイストペレット。季節や成長に合わせて配合を変更し、常にマグロの状態に合ったものが与えられています。



株式会社 ブルーフィン三重
粉川 浩継さん

みなみ い せ
南伊勢町
のきらめき

「伊勢まぐろ」



たい き
大紀町
のきらめき

「乳製品」

大内山酪農農業協同組合
柳田 典洋さん

酪農生産者と消費者の架け橋となり、
安心安全の美味しい牛乳を届けたい

広大な山々に囲まれ、宮川と大内山川がさまざまな特産品を育む大紀町。昭和23年、大内山酪農農業協同組合が発足し、大内山牛乳の歴史がスタートしました。今では、安全安心で美味しい牛乳ブランドとして、子どもから大人まで、長年愛されています。美味しさの秘訣は、牛乳の鮮度。毎日、三重県内の酪農生産者から搾られた生乳は、組合工場へ集められ、新鮮なうちに市場に並んでいるといいます。「酪農生産者たち

が毎日、牛の世話をし、大切に育てている苦労もわかっているからこそ、より良い商品を消費者へ届けたいですね」と話す組合の柳田さん。酪農生産者と密に連携し、品質管理を徹底しています。現在、牛乳をはじめ、コーヒー、ミルクプリン、ヨーグルトなどすべての製品を一括して組合で製造。消費者と酪農生産者の声を大切に、その思いの架け橋となっています。

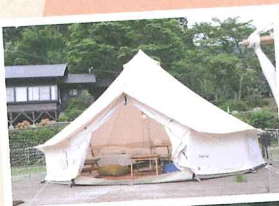


おお だい
大台町
のきらめき

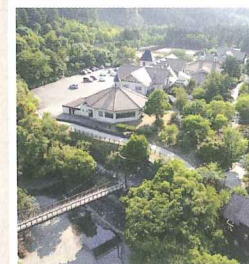
「グランピング施設」



施設内の釣り堀では、ニジマスの釣り体験も。釣った魚は、その場で塩焼きにし、味わうこともできます。



奥伊勢フォレストピア
支配人 坂東 千晴さん



川と遊び、森に泊まる、自然の魅力を
伝え続ける森の宿泊施設

清流と緑に囲まれた大自然が広がる大台町。「日常を忘れ、自然とふれあう特別な時間を過ごしてほしい」と、森の中にある宿泊とアクティビティが楽しめる「奥伊勢フォレストピア」。夏には透き通る美しい宮川で遊んだり、あゆ釣りなどを体験できたりと、県内をはじめ都会からたくさんの家族連れで賑わっています。

2016年12月23日からは新たに「グランピング」施設がオープン。おしゃれなテントの中にはベッドやくつろぎ用クッションをはじめ快適に過ごせる設備が用意され、女性同士でも気軽に楽しめるように工夫が施されています。4月から女性支配人として就任した坂東さん。「私が育ってきた大好きな場所で、自然の魅力を伝えていきたい」と新たな企画や料理メニューの提案など女性ならではの視点が入ったサービスで、新たな自然の魅力を伝えています。



東紀州 のきらめき

～ふるさとのたからもの～

古来より人々が熊野三山へ向かった参詣道・世界遺産「熊野古道伊勢路」をはじめ、海・山・川の大いに囲まれた東紀州地方。七里御浜や熊野川などの壮大で美しい景観を数々有します。また、熊野灘からの豊かな恩恵を受けた海の幸や、柑橘類などの山の幸にも恵まれています。

写真提供：(公社)三重県観光連盟

熊野古道 2004年にユネスコの世界遺産登録を受けた「熊野古道・伊勢路」は、平安時代から、伊勢神宮の参詣者たちが熊野三山を目指し歩いた「折りの道」。昔の旅人のように思いを馳せながら、壮大な自然を肌で感じられます。



写真提供：(公社)三重県観光連盟

七里御浜

熊野市、御浜町、紀宝町を約22kmに渡って続く日本で一番長い砂礫海岸。松林と砂利浜の美しい景観は「日本の渚百選」や「21世紀に残したい日本の自然百選」にも選ばれています。



みかん

温暖な気候と熊野灘からの潮風を受け、みかんの栽培が東紀州一帯で行われています。オレンジ色の果実がたわわに実るみかん畑も、この地方の名物的な風景といえます。



熊野川

かつて、熊野本宮大社から速玉大社へ詣でる人を舟で運んだ「川の参詣道」。当時、世界で初めて「川の世界遺産」になりました。



漁業

黒潮の海流が流れ込む熊野灘に面し、古くから漁業が盛んな港町が多い東紀州。年間を通してさまざまな魚が水揚げされ、三重県でもトップクラスの漁獲量を誇ります。



ウッドメイクタムラ
北村 英孝さん

紀北町 のきらめき

「尾鷲ひのき」

木を使うことは、森を守ること。
やがて未来へつながる尾鷲ひのきに心を込めて

急斜面で、痩せた土地からゆっくりと時間をかけて育つ「尾鷲ひのき」。成長スピードの遅さによる緻密な年輪は、強度が高く見た目にも美しいのが特徴です。町内の約9割を森林が占め、良質な尾鷲ひのきの産地である紀北町にある工房で、尾鷲ひのきから多くの製品を生み出している北村さん。「木は生き物。製品になった後も息をしている」と、尾鷲ひのきのもつ強さ、年々味の出る

風合いを活かし、「一生使えるモノづくり」を続けています。美しい木はただ放っておいて育つものではなく、節のない木目にするため枝打ちをしたり、豊かな土壌を保つため間伐を行うなど、人が手をかけることでさらに立派な木へと成長します。そうして適切に管理された森から育つ木を使い資源を循環させることが、森を守ることにつながるといいます。



おわせ 尾鷲市 のきらめき

「海産物」



干物工場では、熟練の手により一匹一匹丁寧にさばかれ、温度や衛生管理も徹底。乾燥し、すぐ冷凍保存され、鮮度を閉じ込めています。



漁師町ならではの地域に根ざした直売所
獲れたての魚の味を届けたい



尾鷲物産株式会社
おわせお魚いちばおとと
店長 須藤 俊宏さん

熊野灘に面し、古くから漁業が盛んな尾鷲市。「尾鷲物産」は、この町で魚類の養殖をはじめ、近海延縄船、魚や干物の加工など、高度な魚の加工を行う日本でも有数の水産加工会社です。地魚の加工だけではなく、国内や海外から獲れた魚の加工も行うなど幅広く展開しています。さらに地元で獲れた新鮮な魚を直接消費者に食べてほしいとはじめた地場産品直売所「おとと」も人気。尾鷲港で水揚げされた魚介類や季節の新鮮な魚、干物などが並びます。また地もの魚介類が味わえる食堂もあり、地元の人に愛されているのはもちろん、観光客も多く訪れています。「売り場に並ぶ魚は、その日の海の気分しだい! 地元の人が毎日来ても楽しみやワクワク感があるよう、季節の魚やその日おすすめの魚介類が登場します」と須藤さん。漁師町ならではの直売所は今日も賑わいを見せています。

くまの 熊野市 のきらめき

たてがさき
「楯ヶ崎
観光遊覧船」

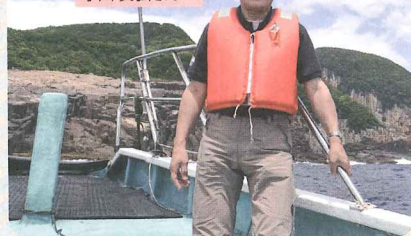


遊覧船からしか見られない手つかずの絶景。
自然が生み出した柱状節理は町の宝物

熊野灘に面し、豊かな自然と温暖な気候に恵まれた熊野市。熊野灘のリアス海岸特有の奇岩・巨岩の絶景を楽しむ「楯ヶ崎観光遊覧船」が近年人気を呼んでいます。遊覧船で海へ出ると、柱状の岩体が整然と連なった景色が一面に広がり、まさに大自然の彫刻ともいえる絶景に出会えます。その規模は国内最大級。高いところで140mもの高さがある美しい断崖絶壁は、遊覧船

からしか見ることはできません。溶岩が固まり冷却された際にできた柱状節理は、古来、火山活動が盛んだった熊野地域のなごりだといえます。「ここ最近、楯ヶ崎は特に注目されています。手つかずの自然、大迫力の絶壁を多くの人にてもらい、感動を味わってほしいですね」と熊野の自然の魅力を伝えています。

熊野市観光公社
旅行事業部長
小川 貴弘さん



みはま 御浜町 のきらめき

「みかん」

みかん畑では一年中さまざまなみかんが栽培され、その品種は40~50種類にもなります。

「子や孫の世代にも味わってもらえるものを」
質が高く安心なみかんづくりへの想い

御浜町は、温暖な気候と、豊富な降水量、熊野灘からの潮風を受け、一年を通してみかんがとれる町。町内でみかんの栽培・出荷をする「御浜柑橘」は、「孫にも口にしてもらいたいと思うような安心なものを」と、農薬の使用回数や頻度を守り、厳格なチェックのもと安全安心なみかんづくりを続けています。また、10年ほど前から自社工場で作っているみかんジュースも人気です。砂糖などは加えず、材料のみかんのみ。飲んだ人からは「本当に砂糖は入ってないの?」と驚かれるほど、みかん本来の甘みがぎゅっとつまっています。

みかん農家が年々減少していることも課題のひとつという芝さん。「少量でも、糖度が高く良質な“ワンランク上のみかんづくり”を掲げています」と、みかんづくりのこれらを見つめています。



有限会社 御浜柑橘
芝 安博さん



紀宝町ウミガメ公園
岡崎 鮎美さん



きほう 紀宝町 のきらめき

「ウミガメ保護」



今年も安心して帰って来られるように・・・
愛をもってウミガメの帰る場所を町ぐるみで守る

松林が生い茂り、眩しい街灯も少ない七里御浜海岸の静かな環境を求め、ウミガメが産卵にやってくる町、紀宝町。道の駅「紀宝町ウミガメ公園」は、全国で唯一、ウミガメが泳ぐ水族館のある道の駅。ウミガメ保護・啓発活動の拠点としての役割も成しています。

岡崎さんたち飼育員は、ウミガメの産卵の様子を把握するため、産卵の時期には毎晩浜を歩き、ウミガメが来た足跡などを探しては観察しています。ウ

ミガメが多く上陸していた約30年前と今では、浜の環境が変化し、なかなかウミガメに遭遇することは難しいのが現状。しかし、浜の清掃をしたり、松林を植えたりと、ウミガメが帰ってくる砂浜を守っていくことが大切と岡崎さんは言います。

また、漁網にかかって傷ついた子どものウミガメを見つけた町の漁師が、ウミガメを届けに来ることも。町全体で総力をあげ、ウミガメを守っています。



ウミガメ公園前の七里御浜 井田海岸。5~8月頃の夜になると、アカウミガメが産卵に訪れ、1回の産卵で100個近くの卵を産みます。

みえ南部まるごとサポーターを募集します

三重県南部地域13市町を応援していただけるサポーターを募集しています。

- 三重県南部地域13市町のことをもっと知りたい!
- 最新のイベント情報が知りたい!

サポーターになっていただいた方には、電子メールで、三重県南部地域13市町の情報やイベントの情報を、いち早くお届けします。サポーターの登録は、下記のメールアドレス宛に、お名前と住所(サポーター特典のオリジナルノベルティをご自宅に郵送します)を明記の上、送信してください。

皆様の応援をお待ちしています!

ふるさと納税南部まるごと発信事業実行委員会
メールアドレス / mie.nanbumarugoto@gmail.com



※登録いただきました個人情報(お名前、住所、メールアドレス)は、ふるさと納税南部まるごと発信事業実行委員会と、三重県南部地域13市町(玉城町、伊勢市、鳥羽市、志摩市、度会町、南伊勢町、大紀町、大台町、紀北町、尾鷲市、熊野市、御浜町、紀宝町)のふるさと納税の情報やイベント、さらに13市町の観光情報をお伝えすることを目的とし、第三者に提供、開示することはありません。

やっぱり
みえが
南部
好き!

2016・2017年 ふるさと納税 南部まるごと発信事業のイベント

2016年10月

ふるさとチョイスさんのイベントで
PRしました



2016年11月

三重テラス
(東京・日本橋)で、
まるごとカフェを
実施しました



2017年3月

南部まるごとバスツアーを実施しました



玉城町



自身で車などを運転して出かけられない高齢者の外出を支援する『元気バス』や学校教育の充実に役立っています。

志摩市



幼稚園や保育園にプール、小学校には備品や教材のほか、津波などの避難時に必要な器具を揃え、将来を担う子どもたちのための環境を整えています。

鳥羽市



アワビの資源回復と伝統ある海女漁の振興を目的に、アワビ資源の維持に役立っています。

ふるさと のきらめき

ありがとう



熊野市



過疎地域で移動の手段に悩む高齢者のための車両を購入し、NPO法人「のってこらい」の活動支援として配備されました。

紀宝町



若者の定住支援や学童保育等の子育て支援、高齢者や障がい者の社会参加の促進支援、地元産業の振興などに積極的に取り組んでいます。

紀北町



図書室及び郷土資料館整備事業にご寄附を活用させていただきました。

尾鷲市



保育所の障がい児保育事業に役立っています。2017年度では、障がい児保育室を新設しました。

みなさんの応援で ふるさとが輝いています

三重県南部には、豊かな海・山・川の恵みを受け、古くから独自の伝統や文化、産業が根付き、13市町ならではの産品がたくさん育まれています。町の人々がキラキラと輝き、誇りを持って暮らせるのも、皆様のあたたかい応援が力になっています。

各市町では、未来を担う子どもたちがイキイキと安心して育つ環境を整えたいと、幼稚園や保育園などに遊具の設置、小学校では教育の充実に役立っています。過疎化が進む地域では高齢者が元気に暮らせる支援に取り組んでいます。さらに美しい自然や伝統を守って行くための取組に活かされたりと、皆様のふるさと納税によって、町が元気になり、さらに輝きを増しています。

三重県南部は、これからもあなたの心のふるさととして輝けるよう、13市町が手を取り合い三重県南部の“たからもの”を育てていきます。

伊勢市



伊勢にお越しいただいた皆様へのおもてなしのために「おもてなし推進事業」の財源として活用しています。

度会町



度会町自慢の清流宮川の源となる度会山地。町では七洞岳などの低山を中心に4つのハイキングコースの整備に取り組んでいます。

南伊勢町



子育て支援として、保育所へのAEDの設置、老朽化した壁の修繕など、園児らの事故を防ぐための環境整備が行われました。

大台町



『大台ヶ原・大峯山・大杉谷コネスエコパーク』の理念に基づいた取組に役立っています。

御浜町



保育園に新しい遊具を設置。園児が安全に遊べるようになり、子育て環境が改善しました。

大紀町



エンゼル手当などの子育て支援や子育て支援センターの充実、母子保健サービスを推進しています。

好き! 玉城町

Tamaki

人口: 15,674人
世帯数: 5,721世帯
H29/6/1



深い歴史を物語る 神様に守られたまち

玉城町は織田信長の次男・信雄が築城した田丸城跡や古代から伊勢神宮との深い関わりがあり、伊勢参宮の宿場町、世界遺産「熊野古道」への街道起点をなす要衝として栄えた町です。また、丘陵に囲まれた平坦な地形で自然豊かな町です。



続・日本100名城 田丸城

玉城町のシンボルともなっている田丸城跡は1336年(延元元年)北畠親房・顕信父子が南朝義軍の拠点として砦を築いたのが最初でその後、織田信長の次男・織田信雄が伊勢支配の拠点として築いた、本格的な石垣や天守台に相当した巨大な櫓台を備えた城です。安土築城の前年である1575年(天正3年)に完成したとされ、天守のある城として日本で一番古い城だといわれています。



国内有数の療養温泉と 玉城の食が揃うアスピア玉城

玉城弘法温泉「ふれあいの館」は、療養温泉として多くの入浴客が訪れる入浴施設です。隣接する「ふるさと味工房アグリ」には、玉城豚をはじめとする玉城町のうまいもんが揃い、ソーセージやパン作りなども楽しめます。



玉城豚をはじめとする 自然に恵まれた食材

豊かな土壌と温暖な気候、清流宮川の恵みを受け、玉城町ではさまざまな農畜産物が育てられています。ジューシーでやわらかい肉質の「玉城豚」は玉城町が誇るブランド豚肉。他にも米や野菜をはじめ、柿やいちごなど四季折々の果物が実ります。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例

元気バス

自身で車などを運転して出かけられない高齢者の外出を支援しています。



学校教育の充実

レゴブロックを使った英語授業や、理科教育の充実に役立っています。



寄附金の使い道

- ① 未来を担う子どもたちを応援する事業
- ② 文化・芸術活動を応援する事業
- ③ 安心安全のまちづくりを応援する事業
- ④ ふるさとの景観や緑の保全など環境活動を応援する事業
- ⑤ 地域で支え合う健康・福祉のまちづくりを応援する事業
- ⑥ 活力に満ちたまちづくりを応援する事業
- ⑦ 玉城町を応援する事業(指定なし)



ふるさと納税を活用した事業については「ふるさと応援寄附金」シールを貼って周知しています。

ふるさと かがやく 特産品

ふるさと納税のご寄附は1円から受け付けております。玉城町では、10,000円からご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

選べる楽しさがあるコース別!

50,000円～

- ・[城コース]を1品
または
- ・[路コース]を5品
または
- ・[桜コース]を1品と[路コース]を2品
または
- ・[蓮コース]を2品と[路コース]を1品
または
- ・[蓮コース]を1品と[路コース]を3品

30,000円～

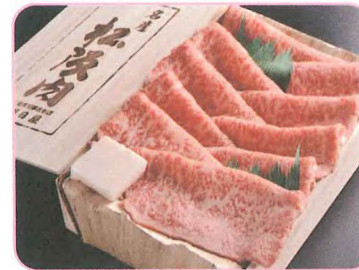
- ・[桜コース]を1品
または
- ・[路コース]を3品
または
- ・[蓮コース]を1品と[路コース]を1品

10,000円～

[路コース]のうち、
どれか1品

松阪牛を広めたのは玉城町の人!

[城コース] 50,000円～



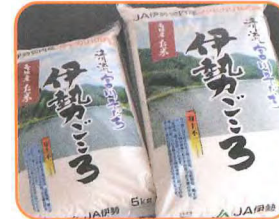
【朝日屋】
玉城産松阪肉
すき焼き
「徳三郎」
松阪肉(ロース)
1kg

[桜コース] 30,000円～



【朝日屋】
玉城産松阪肉
すき焼き
「牛追い道中」
松阪肉
(ロース、肩ロース、ウデ)
1kg

[蓮コース] 20,000円～



【地場産品販売処「城(ぐすく)」】
玉城産コシヒカリ
「伊勢ごころ」15kg

[路コース] 10,000円～



【朝日屋】
玉城産松阪肉
すき焼き「玉城」
松阪肉(ウデ、モモ、肩ロース) 500g

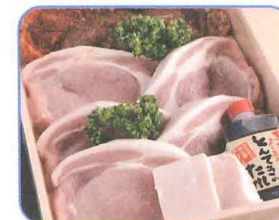
下に紹介する特産品は路コースの一部です。その他特産品はHPなどをご確認ください。



【地場産品販売処「城(ぐすく)」】
玉城産コシヒカリ「伊勢ごころ」
10kgと黒米セット
玉城町産コシヒカリ10kg+黒米



【ふるさと味工房アグリ】
玉城豚焼肉4品
食べくらべセット
ロース300g、肩ロース350g、
モモ300g、バラ350g



【ふるさと味工房アグリ】
玉城豚のとんてきセット

豚ロース5枚、スパイスステーキ2枚、
とんてきのたれ



【ふるさと味工房アグリ】
玉城豚のウインナー・
ソーセージ詰合せ



【伊勢屋豆兵衛】
生ゆば詰合せ

生ゆば、手作り豆腐、
豆乳、スイーツ「豆饅頭」他



【ミエマン醤油西村商店】
うどんアラカルト
4食入り×4箱

玉城町役場 産業振興課

〒519-0495 度会郡玉城町田丸114-2 TEL 0596-58-8204 FAX 0596-58-4494
URL <https://kizuna.town.tamaki.mie.jp/>

玉城町 ふるさと納税

ふるさとチョイス
玉城町ページへ



好き! 伊勢市

Ise



人口：128,224人
世帯数：54,945世帯
H29/5/31

神宮への 古き良き心を 未来へつなぐまち

伊勢志摩国立公園の玄関口に位置し、豊かな自然と美味しい食材に恵まれた伊勢市。神宮鎮座のまちとして、歴史と文化に富んだ名所・旧跡も多く、古くから「お伊勢さん」と呼ばれ「日本人の心のふるさと」として親しまれてきました。



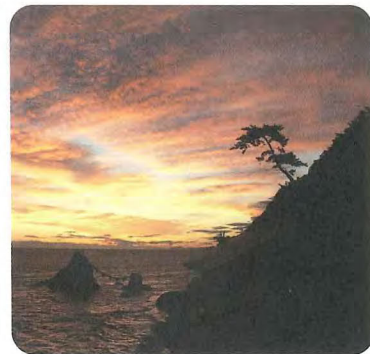
“日本人の心のふるさと” 神宮が鎮座するまち

約2000年の歴史を誇る伊勢神宮。内宮・外宮をはじめ125の宮社からなり、さまざまな神様が祀られています。20年に一度執り行われる「式年遷宮」では、新しい社殿に神様をお遷しする遷御の儀が行われ、市民の心が一つになり、その心や伝統をつないでいます。



“おもてなしの心”を受け継ぐ 「伊勢の伝統工芸」

神宮のお膝元という歴史と風土の中、独特の発展を遂げてきた「伊勢の伝統工芸」。神宮で使われる物や参拝者をおもてなしするために使われた物など、職人たちが真心を込めて作った大変貴重な伝統工芸が、今も受け継がれています。



参拝者が身を清めた地 「二見浦」

参拝者が禊を受ける地として発展した「二見浦」。二見興玉神社内にある夫婦岩は、天照大御神と興玉神石を拝むための鳥居の役目を果たしています。海岸沿いには参拝客をもてなすための旅館や土産物店、飲食店が並び、今も風情ある街並みが残っています。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例

伊勢にお越しいただいた皆様へのおもてなしのために

「お伊勢さん参りにまた行きます」「伊勢市は年に何度も訪れる大好きな街です」本市にご寄附をいただいた方々からは、そんなうれしい声を多くお寄せいただいています。そんな声にこれからも応えられるように、伊勢市が魅力ある観光地であり続けるために、お寄せいただいた寄附金を「おもてなし推進事業」の財源として活用しています。「おもてなし推進事業」では、観光案内や誘導サインの改良など、観光客の皆様のお受け入れ環境の整備のほか、伊勢に根付く

おもてなしの心が継承されるよう、伊勢市の子どもたちに観光客の皆様とふれあってもらう機会を設け、伊勢市の子どもたちがあらためて伊勢市の魅力に気づき、伊勢市をより好きになってもらう取組を実施しています。



寄附金の使い道

以下の7つの取組に活用し、魅力あるまちづくりにつなげていきます。お申し込み時にいずれか1つをお選びいただけます。

- 命を最優先に考えるまちづくり
- やさしさと感謝の気持ちを継承するまちづくり
- 豊かさを実感できるまちづくり
- 市民がまことに誇りを持ち、観光と市民生活が調和したまちづくり
- 市立伊勢総合病院の充実
- 育英基金
- 市政全般

ふるさと かがやく 特産品

ふるさと納税のご寄附は1円から受け付けております。伊勢市では、10,000円からご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

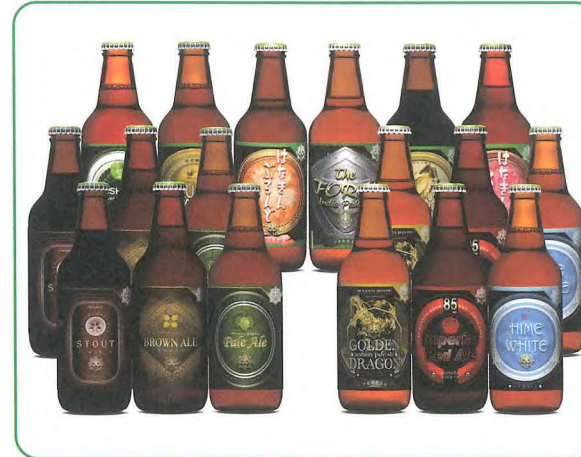
参宮木札

ご寄附いただいた方に特典として、伊勢神宮の御山材が用いられた「参宮木札」(1個)を進呈いたします。「参宮の木札」を掲げて、伊勢市内の「施行協賛店舗」を訪れると、おもてなしが受けられます。

※施行協賛店舗には大きな「参宮」看板が掲げられています。



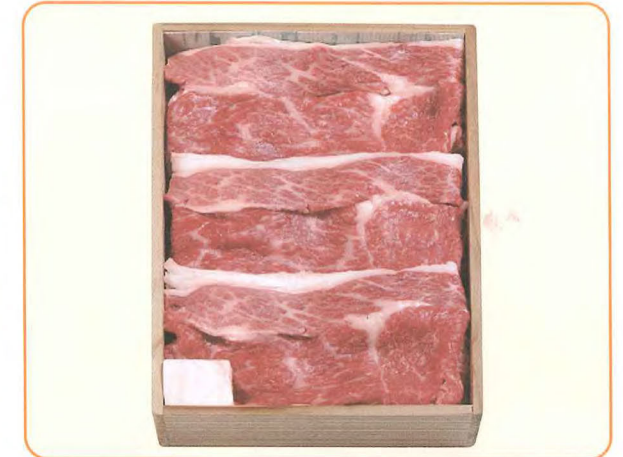
30,000円～



【有限会社二軒茶屋餅角屋本店】
伊勢角屋麦酒よくばりセット

さまざまな種類の伊勢角屋麦酒が18本入ったセット。定番の受賞ビールをはじめ、限定醸造商品が6本入った、まさに「よくばり」なセットです。多彩なスタイルのビールが入っていて、ビールの奥深い世界をご堪能いただけます。

20,000円～



【豚捨】
伊勢肉(500g)

伊勢の和牛専門店「豚捨」が提供する「名産伊勢肉」です。モモとバラのやわらかいお肉と、上品な脂の旨みをご堪能いただける一品です。

10,000円～



【若松屋】
ひりようず詰め合わせ

しいたけ、にんじん、きくらげ、ごぼう、たけのこ、わかめ、ひじき、枝豆、うずらの卵の9種の健康的な具材と、豆腐屋さんの出来立て豆腐を練りこんでじっくり揚げた伊勢ひりようずがなんどもき風さつま揚げと伊勢はんぺいのセットです。



【山口製麺】
伊勢うどんセット

ずんぐりと太いうどん、真っ黒いタレ、昔ながらの伊勢うどんです。伊勢市民はもとより、伊勢の名物の1つとして、神宮参拝客の土産としても親しまれるようになりました。一度食べたらやみつきになるおいしさです。



【まる天】
磯揚げ詰め合わせセット

人気の貝柱天やたこ天、お伊勢揚げなど、素材の風味をそのままに、揚げたてのおいしさを味わっていただける特別な詰め合わせセットです。



【伊勢湾漁業協同組合本所】
焼海苔・味付海苔セット

清流宮川と伊勢神宮原生林を流れる五十鈴川の河口で、ミネラル豊富な河川水に育まれた伊勢の海苔です。食い切れが良くパリパリ感のある伊勢の海苔をお召し上がり下さい。

その他にもさまざまなラインナップをご用意しています。詳しくは下記ホームページでご確認下さい。

伊勢市役所 企画調整課

〒516-8501 伊勢市御園町長屋1221 TEL 0596-21-5510 FAX 0596-28-2404
URL <http://www.city.ise.mie.jp/>

伊勢市 ふるさと納税

ふるさとチョイス
伊勢市ページへ



好き! 鳥羽市

Toba

人口：19,387人
世帯数：8,404世帯
H29/6/1

豊かな海の恩恵を受ける 海女と真珠のふるさと

古くから海上交通の要衝として多くの旅人を温かく迎え、もてなしの心を育んできた鳥羽市。美しい海、その恩恵に彩られる海の幸、独自の自然や文化を残す4つの離島、今なお受け継がれる海女漁の文化。そして世界で初めて真珠養殖に成功した地として、この地が培ってきた魅力は数えきれないほどあります。



ゆったり過ごす「島時間」

鳥羽市の4つの有人離島、神島・答志島・菅島・坂手島。古くから海と向き合い、独自の文化を育んできたこの場所には、離島ならではのゆったりとした時間が流れ、訪れた人を懐かしい気持ちにさせてくれます。



鳥羽の海の象徴「海女」

鳥羽の海では約500人の女性が海女を生業に生活しています。海女が海を潜る姿は、豊かな海を象徴するものであり、2017年3月には「鳥羽・志摩の海女漁の技術」が国の重要無形民俗文化財に指定されました。



豊かな海が育む「海の幸」

山々から養分を含んだ水が流れ込み、内海、外海、複雑な潮流の離島域など、変化に富んだ漁場では四季折々の魚介類が水揚げされます。漁師や海女たちが恵み豊かな海から届けてくれる食材は、最上級のものばかりです。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例

鳥羽市で盛んな海女漁。海女が採ったアワビは神饌として伊勢神宮にも献上されるほど美味しく、高値で取引される最上級品です。しかし、各地域で漁期を厳しく制限するなどアワビの資源保護に取り組んでいますが、年々漁獲量が減少しています。

そこで、アワビの資源回復と伝統ある海女漁の振興を目的に、鳥羽磯部漁業協同組合ではアワビの種苗放流と生息場所を確保する漁場造成を市内各地で行っています。漁場に10m四方の区画を設定し、その中にコンクリート板を100枚敷き並べ、ダイバーがアワビの稚貝を付着していく「コンク



リート板漁場」の造成は、外敵からの残存率も放流後の成長も、これまでの放流方法よりも良好に推移しています。このように鳥羽市のふるさと納税は、アワビ資源の維持にも役立っています。

寄附金の使い道

鳥羽を大切に思っている皆様からのご寄附は「真珠のようにきら輝く鳥羽」の実現のために使わせていただきます。

- ①子育て支援・学校教育の充実
- ②水産振興および地域資源の活用
- ③離島振興および定住人口対策
- ④高齢者が安心して暮らせるまち
- ⑤その他市長が必要と認める事項

ふるさとかがやく特産品

鳥羽で生まれ育った方、鳥羽への愛着を持っていただいている方など、多くの方からの寄附金を受け付けています。ご寄附をいただいた方へ、感謝の気持ちを込めて寄附金額に応じた特産品をお贈りします。寄附回数に制限はなく、1年間何度でもお礼の品を贈呈いたします。

10,000円～



【合同会社 風の島フーズ】

風の島 サメのタレアカモクセット

地元で水揚げされた新鮮なサメを独自の製法で作った干物と、簡単に食べられるように加工した栄養たっぷりのアカモクのセットです。



【株式会社 浜与本店】

答志産 釜揚げしらす

鳥羽市答志島で水揚げされたシラスを、魚の旨みを逃がさないよう厳選したミネラル豊富な天然岩塩でふっくらやわらかく焼き上げました。



【あらしま新鮮組】

安楽島牡蠣の浜煮とオイルスター詰合せ

安楽島で水揚げされた牡蠣とワカメの茎をふっくら炊き上げた浜煮と牡蠣の干物をゴマ油に漬け込んだオイルスターの3点セットです。

【鳥羽磯部漁業協同組合】

旬の海産物

漁師や海女たちが、恵み豊かな海から届けてくれる食材は最上級のものばかり。鳥羽近海で採れた新鮮な海産物をご賞味ください!



伊勢海老 (9月中旬～4月中旬)

- 20,000円：伊勢海老 1～3尾
- 30,000円：伊勢海老 2～5尾
- 40,000円：伊勢海老 3～7尾
- 50,000円：伊勢海老 3～8尾



牡蠣 (1月初旬～2月下旬)

- 20,000円：剥き牡蠣約500g 1個・セル20個
- 30,000円：剥き牡蠣約500g 1個・セル35個
- 40,000円：剥き牡蠣約500g 2個・セル40個
- 50,000円：剥き牡蠣約500g 3個・セル50個



黒海苔 (1月中旬～3月下旬)

- 20,000円：黒ノリ100枚・味付ノリ2個・焼ノリ2個
- 30,000円：黒ノリ200枚・味付ノリ2個・焼ノリ1個
- 50,000円：黒ノリ400枚・味付ノリ2個・焼ノリ1個

鳥羽市・兵庫県三田市特別コラボ

海の九鬼・山の九鬼セット

鳥羽市の海産物に加え、友好都市・兵庫県三田市の三田牛をお届けするスペシャルセットです。両市の海の幸と山の恵みをお楽しみください。※品物はそれぞれ別便でのお届けになります。

鳥羽市と三田市のつながり

織田信長、豊臣秀吉に仕えた水軍武将・九鬼嘉隆は、戦国時代に鳥羽城主として迎えられます。江戸時代に入り、家督をめぐる騒動により、幕府の意向で三田に移り住んだ嘉隆の孫・久隆は、1633年(寛永10年)に初代三田藩主となりました。両市には共通した歴史文化や史跡など深い結びつきがあり、2011年に友好都市宣言をしました。

60,000円～



旬の海産物 (どちらか1つ)

7月～8月上旬の申込分は、アワビ・サザエ。8月中旬～4月上旬の申込分は、伊勢海老。

三田牛 (いずれか1つ)

厚切りロースステーキ、すき焼き用700g、焼肉900g

鳥羽市役所 企画財政課企画経営室

〒517-0011 鳥羽市鳥羽三丁目1番1号 TEL 0599-25-1101 FAX 0599-25-3111
URL <http://www.city.toba.mie.jp/top.html>

鳥羽市 ふるさと納税

ふるさとチョイス
鳥羽市ページへ



好き! 志摩市

Shima

人口: 51,684人
世帯数: 22,928世帯
H29/5/31



伊勢志摩国立公園の 自然がもたらす 恵みがあふれるまち

伊勢志摩国立公園の壮大な自然に恵まれ、四季を通して過ごしやすい気候の地域です。美しいリアス海岸が広がる海ではさまざまな産業、人々の暮らしが営まれています。豊かな自然に育まれた海産物や農産物など、季節の味覚が楽しみ、「御食つ国」として知られています。



リアス海岸と 自然が作り出す大絶景

リアス海岸と呼ばれる複雑に入り組んだ形の海岸線が広がる、英虞湾に浮かぶ60もの島々は、志摩市ならではの自然の景色です。展望台から眺めれば見える、ずらりと並んだ真珠養殖の筏や真っ赤に燃える夕焼けは、今も昔も変わらぬ志摩市の姿といえます。



自然や歴史を体感する レジャースポット

志摩市は、自然や歴史、文化を体験できる施設が揃っています。シーカヤックなどのマリンスポーツに挑戦したり、現役の海女たちに海女の暮らしを学んだり、真珠でアクセサリーを作ったりと、志摩市ならではの海に寄り添った暮らしを体感できます。



海から生まれる宝石 真珠のふるさと

英虞湾は、御木本幸吉が初めて真珠養殖場を開いた地として知られる、真珠のふるさとです。波が静かで栄養分が豊富な湾内では現在も真珠養殖がさかんで、リアス海岸の島々の間に浮かぶ真珠筏が数多く見られます。



“御食つ国”としての誇り

海の幸が豊富なことから、朝廷や神宮に食料を献上する「御食つ国」として知られてきました。あのりふぐやあわび、伊勢えびなどの高級品も豊富です。豊かな自然や伝統を守りながら生産されるものに認定される「三重ブランド」の特産品もあります。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例



幼稚園や保育園に組み立て式プールを購入しました。小学校には机や椅子、顕微鏡等、教材や道徳図書のほか、津波等の避難時に子どもを背負って逃げるための器具を購入しました。

寄附金の使い道

- 環境に関する事業
- 産業の振興に関する事業
- 教育・文化に関する事業
- 生活・安全に関する事業
- 健康・福祉に関する事業
- まちづくりに関する事業

ふるさと
かがやく
特産品

「志摩市ふるさと応援寄附金」へご寄附いただいた市外在住の方へ、感謝の気持ちを込めて、志摩市の特産品をお届けします。

10,000円～



【志摩市阿児特産物開発センター】
志摩の恵みジャムセット
(5個入り)



【株式会社利八屋】
カツオのキーマカレー
4箱(水高カレー)

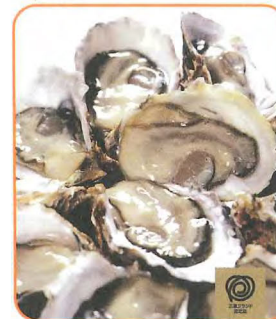


【鳥羽志摩農業協同組合】
伊勢志摩パールポーク
ソーセージ詰め合わせ



【有限会社 佐藤養殖場】
岩かき(夏)※

20,000円～



【有限会社 佐藤養殖場】
的矢かき(冬)※
[三重ブランド認定品]



【株式会社利八屋】
あおさクッキーアイス
8個(志摩高アイス)



【一般社団法人 志摩スポーツコミッション】
てこね寿司セット
(里海ギフト珊瑚～志摩からの贈り物～)

30,000円～



【三重外湾漁業協同組合】
鮑(春夏)※
[三重ブランド認定品]



【三重外湾漁業協同組合】
伊勢えび(秋冬)※
[三重ブランド認定品]

50,000円～



【伊勢志摩近鉄リゾート 志摩スペイン村】
志摩スペイン村
パスポート引換券



【三重ナルミ 株式会社】
＜NARUMI＞
英虞湾 絵皿 & 1客碗皿



【志州隼人有限責任事業組合】
～里海からの贈り物～
志州隼人G 晩酌セット

※天候や漁獲に応じて変更になる場合がございます。詳しくは、ホームページまたは担当窓口へお問い合わせください。

志摩市役所 政策推進部 総合政策課

〒517-0592 志摩市阿児町鶴方3098番地22 TEL 0599-44-0205 FAX 0599-44-5252
URL <https://www.city.shima.mie.jp/>

志摩市 ふるさと納税

ふるさとチョイス
志摩市ページへ



好き! 度会町

Watarai

人口: 8,410人
世帯数: 3,001世帯
H29/6/1

山・川の恩恵を授かり、 人々の暮らしを支えた 清らかなせせらぎ

澄んだ水が美しい清流宮川が町の中心を流れ、自然豊かな山々に囲まれた度会町。そんな山・川の恩恵を受け、お茶やお米をはじめとした産業が人々の暮らしを支えてきました。また「古事記」や「日本書紀」に地名が記され、倭姫命の伝説や伊勢神宮との関わりもある名所が数多く残っています。



人々の暮らしに寄り添う 清流宮川

宮川は、これまで一級河川を対象とした国土交通省の水質調査で何度も日本一になるなど、全国有数の清流として知られています。この地域では、太古より食料や生活物資を鵜飼船で運んできました。アユやウナギなど川の幸にも恵まれ、人々の生活を支えてきました。



朝霧に育まれた高級茶 「伊勢茶」の産地

町の中心を流れる宮川の周辺では、鮮やかに広がる茶畑の景色が見られます。清流宮川から立ち昇る朝霧が、高品質の名産伊勢茶を育みます。伊勢茶は、関西茶品評会や伊勢茶品評会などで優秀な成績を修める、町の代表的な特産物です。



古くより伊勢神宮との 関わりが深い町

「久具都比売神社」は、倭姫命が天照大御神の御鎮座する場所を探る道中に定めたといわれる伊勢神宮内宮の摂社です。他にも、伊勢神宮のお社の屋根に使用される萱の生産地「神宮御萱場」や、倭姫命に関わる小祠や火打石などの名所があります。



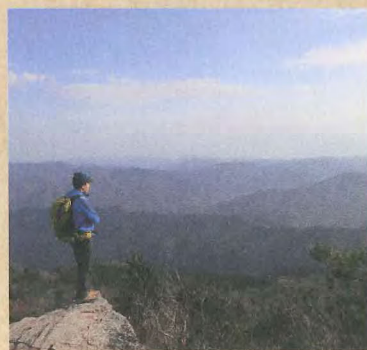
大自然を肌で感じる ハイキングコースやアクティビティ

度会山地とよばれる山々では、大自然に癒やされながら楽しめるハイキングコースがたくさんあり、山頂からの大パノラマは絶景です。また、清流宮川の水上散歩が楽しめるSUP(スタンドアップパドルボード)など、大自然を楽しむアクティビティも充実しています。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例

度会町自慢の清流宮川。その源は度会山地と呼ばれる自然豊かな山々です。そんな山々をもっと身近に楽しんでもらおうと、町では七洞岳などの低山を中心に4つのハイキングコースの整備に取り組んでいます。あまり知られてはいませんが、山頂では熊野灘や伊勢湾を見渡すことが出来るんですよ! 皆様からご支援いただいた寄附金は、この事業の一部にも活用させていただいております。日帰りで大冒険が出来るまち、度会町にぜひ遊びに来てください。



寄附金の使い道

度会町では、ご寄附いただきましたご厚意を、子育て支援、高齢者福祉の充実、まちづくり活動などに幅広く活用させていただきます。

ふるさと
かがやく
特産品

ふるさと納税のご寄附は1円から受け付けております。度会町では、5,000円からご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合がございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

5,000円~



【貴の園】

伊勢茶産地 「わたらい茶」の紅茶セット

自慢のわたらい茶を香り豊かな紅茶に仕上げました。



【大河内】

ネジー 1 go

ブロックのように組み立てられる新感覚の「ねじおもちゃ」



【石釜パン工房 Maminka】

石釜ラスク

天然酵母パンで作った贅沢なラスク



【度会町産】

ブルーベリージャム

宮川の清水で育った無農薬で完熟のブルーベリージャム

10,000円~



【喜多製茶】

伊勢茶産地「わたらい茶」の 「特上深蒸し茶とかがせ茶セット」

土づくりから製法にまでこだわりぬいた町の自慢「わたらい茶」



【貴の園】

伊勢茶産地「わたらい茶」の 「かぶせ茶と高級深蒸し茶」のセット

わたらい町自慢の特産品「伊勢茶」の高級煎茶セット



【世古林業】

ひのきのまな板(中)

清流・宮川の清水で育ったヒノキを使用した一品



【世古林業】

杉の箸 5膳組

紀伊山地で育てられた杉の箸。木の香りをお楽しみください。



【大河内】

SMARTPHONE STAND (スマホスタンド)

職人手づくりのステンレス製のスマートフォンスタンド



【一之瀬農業】

一之瀬米「極(きわみ)」 10kg

宮川の支流・一之瀬川の流水で育った上質なコシヒカリ



【度会町産】

度会町自慢のお米 「ミルクQueen」10kg

もちもちとしたお米の粒がしっかり残る炊き上がり



【鈴木水産】

伊勢志摩どっさり!! 干物と海藻セット

熊野灘領域で水揚げされた鮮度抜群の魚の干物セット

20,000円~



【丸中製茶】

伊勢茶セット

手摘み煎茶「度会」、最高級煎茶「宮川」、高級煎茶「赤土山」の詰め合わせ

30,000円~



【世古林業】

「御山杉のプレスレット」 男性用・女性用

伊勢神宮ゆかりの希少な木材「御山杉」を使用したプレスレット

50,000円~



【世古林業】

「御山杉のお念珠」 男性用・女性用

伊勢神宮ゆかりの希少な木材「御山杉」を使用した数珠

100,000円~



【中森製茶】

「伊勢茶 手揉み 神葉」

伊勢神宮へ献茶されるお茶をフینگラスでお楽しみください。

度会町役場 総務課財政係

〒516-2195 度会郡度会町棚橋1215-1 TEL 0596-62-1111 FAX 0596-62-1647
URL <http://www.town.watarai.lg.jp/>

度会町 ふるさと納税

ふるさとチョイス
度会町ページへ



好き! 南伊勢町

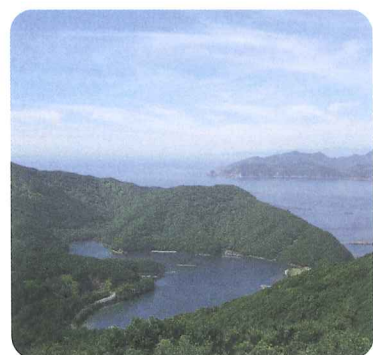
Minamiise

人口: 13,311人
世帯数: 6,104世帯
H29/6/1



海、山と風がそよぎ、 豊かな自然や文化が 根付くまち

伊勢志摩国立公園の南玄関に位置し、リアスの海岸美に加え、伊勢神宮の自然林から続く豊かな森があり、奥志摩と親しまれている南伊勢町。温暖な気候で、山から海までの多彩な自然と、それらが育んだ農林漁業や食文化など、農村と漁村文化が混在する独自の文化が特色です。



町を支える漁業とその海景色

町の主要産業の一つが漁業。遠洋漁業の基地となる港を多数抱えるほか、五ヶ所湾内でのアコヤガイやハマチの養殖も盛んで、おおさの養殖風景は冬の風物詩となっています。また海山の景色を望む展望台が町のあちこちにあり、見島展望台ではハート型の湾が見られます。



種類豊富なみかん類

南伊勢町はみかんの産地としても知られ、山間部ではみかんの栽培が行われており、地元では「五ヶ所みかん」の名で販売されています。ほぼ1年中を通じてさまざまな種類が栽培されるみかんは、地元では贈答用として人気で、みかんを使ったオリジナル商品も作られています。



熱気と活気で包み込む祭り

富士山に祀られている浅間神社を中心とした浅間祭。方座浦では化粧をした男達が日の丸扇子を持って集落を練り歩きます。町内外の皆が楽しみにしている古和浦の祇園祭は、舟の形をした御輿による練りや花火大会などが行われます。人々の熱い思いが伝統を守っています。

ありがとう

ふるさとかがやく 寄附金の活用事例

南伊勢町では、寄附金の使い道の一つとして子育て支援があり、主に保育所の運営費用に使われます。その中で、AEDの設置、老朽化した壁の修繕、園庭の埋め立てなど、園児らの事故を防ぐための環境整備が行われたり、プールや物置の設置、給食の原材料費、折り紙購入などにも使われました。

● 教育の充実

子どもたち一人ひとりが、自ら学ぶ力をつけ、持っている可能性を伸ばし、全国でトップレベルの学力・体力が達成できる教育環境が整ったまちにします。

● 子育て支援

誰もが安心して子どもを産み、子育てができる環境や支援の充実した、笑顔でいきいき暮らせるまちにします。

● 環境・森林保全

自然環境の保全や環境美化に対する意識を高めることにより、誰もが住み良いまちにします。

寄附金の使い道

● 福祉・医療の充実

信頼される温かみのある医療サービスの充実、介護予防や介護サービスの充実、生活支援サービスなどの充実を目指します。

● 道路整備

災害に強い道路、生活のための道路、社会経済活動のもととなる道路など安全で快適な道路環境を保ち、誰もが安心していきいき暮らせるまちにします。

● 観光振興

地域経済を活性化し、活力ある地域づくり、地域の生活・歴史・文化の伝承、郷土への愛着と誇りを醸成し、誰もが希望をもって暮らせるまちにします。

● 農林水産業振興

漁業・農業所得や漁業・農業経営が安定するとともに、従事者が元気に暮らせるまちにします。

● 商工業の振興

商工業が安定、発展することにより、雇用の場が確保され、希望を持って暮らせるまちを目指します。

● 防災対策

災害から身を守り、誰もが安心して暮らせるまちにします。

● 町におまかせ

南伊勢町の重点的に取り組む施策、事業に役立てます。

ふるさと かがやく 特産品

ふるさと納税のご寄附は1円から受け付けております。南伊勢町では、5,000円からご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

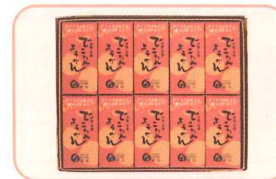
5,000円～



【ヤマ加商店】
黒潮の恵みセット(A)



【株式会社 長谷川養蜂】
国産はちみつ 百花
420g



【有限会社マサヤ】
でこたんようかん
10個化粧箱入



【ないぜしぜん村】
鶴のおかけ米(鶴路米)
3kg

10,000円～



【海産問屋 山金商店、山庄水産】
地物 活き伊勢海老
Aコース 1尾



【川友商店、海産問屋 山金商店】
地物 活きサザエ
Bコース 2.4kg



【久屋商店】
久屋のひもの「まんぷくセット」



【有限会社山藤】
山藤の干物セット
Aセット 7種類



【アサヒ農園】
内瀬デコ(不知火)



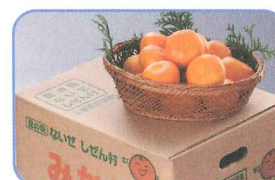
【農事組合法人土実樹】
五ヶ所みかん完熟つづぶストレートジュースセット
180ml×8本入り



【城水産】
南伊勢町産魚介類セット
(タイ・サザエ・カキ)



【魚よし】
さざえ、ヒオウギ貝セット B



【ないぜしぜん村】
ないぜしぜん村のこだわりみかん
6kg



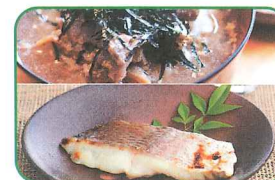
【株式会社ブルーフィン三重】
伊勢まぐろ
(養殖本まぐろ)



【魚よし】
海の幸バーベキューセット



【やまきち商店】
からすみ
200g相当



【大下水産】
寶鯛セット



【有限会社山藤】
活メ冷凍伊勢海老
4尾～6尾(約1kg)



【株式会社 長谷川養蜂】
国産生ローヤルゼリー
100g



【有限会社 浜才】
活あわび&活さざえ(B)

南伊勢町役場 行政経営課政策係

〒516-0194 度会郡南伊勢町五ヶ所浦3057 TEL 0599-66-1366 FAX 0599-66-1846
URL <http://www.citydo.com/furusato/official/mie/minamiise/>

南伊勢町 ふるさと納税

ふるさとチョイス
南伊勢町ページへ



好き! 大紀町

Taiki



人口：8,982人
世帯数：4,178世帯
H29/5/31

恩恵をもたらし、
歴史を語る美しい自然が
暮らしに寄り添う

一級河川「宮川」と「大内山川」が流れ、世界遺産「熊野古道伊勢路」にあたる「熊野古道ツツラト峠」の登り口を有する大紀町。清らかな水と澄んだ空気が数々の特産物を育む源であり、常に自然とともに人々の生活がある町です。



皇大神宮別宮の 瀧原宮・瀧原並宮

両宮は皇大神宮（伊勢神宮内宮）の別宮で、「大御神の遙宮」と言われています。御祭神はいずれも「天照坐皇大神御魂」で、両宮とも同じ処に御殿をならべて鎮座されています。



国指定文化遺産 熊野古道ツツラト峠

かつて「伊勢の国」と「紀伊の国」の国境だった峠です。伊勢から熊野へ向かう旅人は、この峠に立ってはじめて熊野の海を目にした「聖地・熊野」への玄関口であったとされています。



山・海・川すべての 恵みがそろうまち

大紀町の特産「松阪牛」や「大内山牛乳」をはじめとする乳製品、熊野灘からの海産物、宮川と大内山川の清流が育むお茶やしいたけなどが大紀町の特産品です。



錦向井ヶ浜遊パーク トロピカルガーデン

熊野灘に面した、南の島のような美しいビーチを持つリゾート施設です。海水浴やバーベキューが楽しめるほか、館内には歩行用の温水流水プール、物販コーナーや喫茶などもあります。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例 子どもは町の宝 お年寄りも町の誇り



町の将来を担う子どもたちは町の宝です。少子高齢化が進む中、安心して子どもを産み育てられる環境が必要です。大紀町ではエンゼル手当などの子育て支援や子育て支援センターの充実、母子保健サービスを推進し、子育て環境の充実に努めています。また、お年寄りの日常が魅力にあふれ、生きがいを感じて生活できるよう、健康づくりの充実、生きがいづくり事業、日常生活の支援等を行っています。

寄附金の使い道

自然環境の保全や生活環境の整備などのまちづくり 子どもや高齢者などが暮らしやすい福祉のまちづくり
防災の推進と安心・安全なまちづくり 行政情報等の情報発信や公共ネットワークのまちづくり
地域内外の交流を促進するまちづくり 将来を担う子どもたちや地域活動の人材育成のためのひとづくり
農林水産業の振興や地域が自立するためのまちづくり その他目的のために必要と認める事業

ふるさとかがやく
特産品

ご寄附10,000円以上をいただいた町外在住の方へ、大紀町をもっと知っていただけるよう、ご寄附の金額に応じ、お選びいただいた地域の特産品をお贈りします。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

- 10,000円以上 寄附の方 お礼の品一覧 ①・②の商品からお好きな1品のみ お選びいただけます。
- 50,000円以上 寄附の方 お礼の品③の商品、またはお礼の品一覧 ①の商品から2品までの組み合わせができます。
- 100,000円以上 寄附の方 お礼の品④の商品、またはお礼の品一覧 ①の商品から3品までの組み合わせができます。

お礼の品一覧 ①



干物

活きの良い黒潮育ちの魚を、干物にしてさらに美味しく仕上げました。



乳製品

県内外から高い評価をいただいている、「自然で美味しい」乳製品です。



アイスクリーム

ご当地ミルク、大内山牛乳をふんだんに使用。濃厚なミルクの風味が楽しめます。



しいたけ

当地の原生林はしいたけの栽培に最適であり、肉厚で良質なしいたけが人気です。



お茶

大内山川、宮川の清らかな水と澄んだ空気の自然環境が良質な銘茶を生み出します。



真鯛塩麹焼きセット

錦のキレイな海で育った『真鯛』を、新鮮なうちに地元の『塩麹』に漬け込みました。

お礼の品一覧 ②



松阪牛 すきやき用
モモ・バラ

大紀町の旧大宮町七保地区は、松阪牛の肥育地域。大紀町が誇る特産品の一つです。【400g】



松阪牛入りコロッケ・
ミンチカツセット

冷凍でお届けします。【各15個入り】



松阪牛 切り落とし

いろいろな料理に使用して、お味も抜群です。【500g】



松阪牛 ホルモンセット

ホルモン込み(300g×2) 白ホルモン(300g×2) 冷凍でお届けします。

お礼の品 ③

松阪牛
すきやき用
肩ロース・モモ・バラ
(500g)



お礼の品 ④

松阪牛
すきやき用
ロース
(500g)



たとえば50,000円寄附でこんな選び方ができます!

パターン①



アイスクリーム



しいたけ

パターン②



乳製品1品のみ

※選び方により内容量が異なります。
※松阪牛は、他の商品と組み合わせることはできません。
※写真はイメージです。季節により内容が変更されます。

大紀町役場 企画調整課

〒519-2703 三重県度会郡大紀町滝原1610-1 TEL 0598-86-2214 FAX 0598-86-3500
URL <http://www.town.taiki.mie.jp/>

大紀町 ふるさと納税

ふるさとチョイス
大紀町ページへ



好き! 大台町

odai

人口: 9,622人
世帯数: 4,245世帯
H29/6/1

清流と森林に包まれて 人々が自然と共生する町

大台町は、吉野熊野国立公園と奥伊勢宮川峡県立自然公園に包含された豊かな自然環境を誇る町です。その中でも、町を流れる一級河川「宮川」は、国土交通省の全国一級河川の水質調査でも度々全国一位になるという優れた清流です。2016年3月には町内全域が「大台ヶ原・大峯山・大杉谷ユネスコエコパーク」として拡張登録されました。



ユネスコエコパークのまち
「大台町」

雄大な自然と共に生きる人々の営み。大事なことの多くはそこに息づく自然や歴史が教えてくれます。山から流れる水は川となって山と町をつなぎ、心も暮らしも豊かにします。その澄んだ水は美しい自然の恵みであり、町の営みの象徴です。常に畏敬の念をもち自然と共に生きる大台町。輝く光も伸びゆく木々も全てが水を育み、水に育まれ共に生きる仲間です。



一級河川「宮川」

宮川は、日本有数の多雨地帯である大台山系を源流とし、大内山川などの支流と合流して、伊勢湾に注いでいます。延長は約91km、流域面積は920km²に及び三重県内を流れる川では最大の河川です。これまで、一級河川を対象とした国土交通省の水質調査で、度々全国一位になるなど、全国有数の清流として知られています。



奥伊勢フォレストピア

ホテル宮川山荘を中心とした、「奥伊勢フォレストピア」では、大自然に抱かれる心地よさと素朴な人情をお届けします。川遊び、パークュー、アスレチック、レンタルサイクルなど子どもたちとの思い出づくりに最適です。

ありがとう

ふるさとかがやく 寄附金の活用事例

大台町では、地域の豊かな生態系や生物多様性を保全し、自然に学ぶと共に、文化的にも経済・社会的にも持続可能な発展を目指す取組「大台ヶ原・大峯山・大杉谷ユネスコエコパーク」の理念を推進しています。その理念に基づいた環境保全や地域産業の活性化などの活動に取り組んでいます。

寄附金の使い道

『大台ヶ原・大峯山・大杉谷ユネスコエコパーク』の理念に基づいた取組のうちからあらかじめご指定いただくことができます。

①自然環境の保全のために!

大台ヶ原・大峯山・大杉谷ユネスコエコパークの「核心地域」を源流とする日本一の清流「宮川」。その清流を守るために、森林の保全と生活排水処理対策を行います。

②教育環境の整備のために!

大台ヶ原・大峯山・大杉谷ユネスコエコパークの「緩衝地域」「移行地域」で行われる自然の保全・持続可能な利活用への理解の増進と、将来の担い手となる子どもたちの教育環境の充実などを行います。

③地域産業の発展のために!

大台ヶ原・大峯山・大杉谷ユネスコエコパークの「移行地域」で行われる地域社会や経済の発展を図るために、観光客の誘致や地域産業の活性化を図ります。

④その他(町政全般)

特にご指定のない場合のご寄附は、人口減少対策、若者の定住促進、豊かな自然と共生することのできるまちづくり、ひとづくりのための事業費の一部に活用させていただきます。

ふるさと かがやく 特産品

ふるさと納税のご寄附は1円から受け付けております。大台町では、7,000円からご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

7,000円～



【株式会社一富士】
一富士 中華そば
お土産セット2人前

地元で愛されて40有余年。あっさりしているのにコクのある故郷の味です。



【株式会社宮川物産】
柚子の三姉妹

(柚子ぼん酢、柚子塩ぼんどれ、柚子ドレッシング)

大台町産柚子を使用したドレッシング、ぼん酢、塩ぼんどれをセットにしました。柚子の香りと酸味、それぞれの個性をお楽しみください。

10,000円～



【宮川森林組合】
宮川森林組合
森の燻製チーズセット

大台町産の杉の間伐材で製作した木製燻製機で、大台町産広葉樹の燻製チップを使用して燻製したスモークチーズです。



【株式会社宮川物産】
柚子の雫

(きゅうり、きゅうり、きゅうり、柚子トマトジュース、柚子塩ぼんどれ、ゆずつこ)

人気のきゅうりと柚子の清涼感あふれるドリンクや、色々な料理にご利用いただける柚子塩ぼんどれ。大台町産柚子を使用した香りのいい詰合せです。

14,000円～



【有限会社森と水を守る会】
ミネラル天然自然水
「森の番人」2箱

「森の番人」は適度なミネラル分を含んだ、硬度36、PH8.2、弱アルカリ性の軟水の天然自然水。ミネラルが体にやさしく伝わりやす。



【道の駅奥伊勢おおい株式会社 ※販売者】
大台地酒セット
(300mL×2本、500mL×1本)

原料米は、全国より吟味し取り寄せた酒米と、地元で栽培した酒米をブレンドしています。

20,000円～



【株式会社宮川観光振興公社】
奥伊勢フォレストピア
宮川山荘利用券6枚

奥伊勢フォレストピアでは、大自然に抱かれる心地よさと素朴な人情をお届けします。



【特定非営利活動法人 大杉谷自然学校】
NPO法人大杉谷自然学校
体験プログラム利用券6枚

年間を通じて自然体験活動を展開している環境教育団体です。キャンプやヨガなど多くの体験活動にご利用いただけます。

40,000円～



【道の駅奥伊勢おおい株式会社 ※販売者】
大台猪鹿ジビエセット

「大台猪鹿ジビエセット」は「みえジビエ」に登録された町内の環境で精肉された猪肉・鹿肉です。



【株式会社宮川観光振興公社】
奥伊勢フォレストピア
宮川山荘ペアディナー券

地元産の旬の食材を生かしたフランス料理のコース。宮川山荘自慢のお料理を、ペアでお楽しみください。

40,000円～



【道の駅奥伊勢おおい株式会社 ※販売者】
おおい清流の恵み Aセット
(貼・特大大台茶・貼甘露煮セット・お茶スイーツ)

清流宮川の里で、丹精こめて育てた貼をぜひご賞味ください。他にも貼の甘露煮と、町の特産品の大台茶、新たに創作したお茶スイーツもセットになっています。



【多気郡農業協同組合】
松阪牛 肩ロースすき焼き用 700g
※クレジット決済限定品

「ユネスコエコパーク」のまち「大台町」で飼育された松阪牛をぜひ一度ご賞味下さい。

70,000円～



【多気郡農業協同組合】
松阪牛 ロースステーキ用 600g
※クレジット決済限定品

「ユネスコエコパーク」のまち「大台町」で飼育された松阪牛をぜひ一度ご賞味下さい。

大台町役場 総務課

〒519-2404 多気郡大台町佐原750 TEL 0598-82-3781 FAX 0598-82-1618
URL <http://www.odaitown.jp/>

大台町 ふるさと納税

ふるさとチョイス
大台町ページへ



好き! 紀北町

Kihoku

人口: 16,371人
世帯数: 8,104世帯
H29/6/1

みんなが元気! 紀北町 ~豊かな自然、にぎわいと 笑顔があふれるまち~

紀北町は、日本でも有数の多雨地帯の中にあるため、見事な森林を育成させ、夏は涼しく冬は温暖の地です。伊勢志摩、吉野熊野国立公園の中間に位置し歴史と文化を誇る町です。東に黒潮躍る熊野灘、西には日本有数の原生林が残る大台山系と豊かな自然に囲まれ、古くからその恵みを生かし、水産業・林業などの産業を中心として発展してきました。



まちの魚「マンポウ!」

マンポウは、紀北町の町の魚であり、ブリの定置網などで多く混獲されます。古くからマンポウを食べる食文化があり、道の駅などにはマンポウを使ったメニューが並んでいます。



雄大な山々から流れる 奇跡の透明度を誇る「銚子川」

紀北町を流れる全長わずか約17kmの銚子川。日本最大級の多雨地帯である源流の大台ヶ原の山々から急勾配で流れるため、透明度が非常に高く、川底がはっきりと見えるほど美しい川です。海の水と川の水の境界線「ゆらゆら帯」という、大変貴重な光景も見られます。



昔ながらの 漁村の風景が残る「魚まち」

昔から「魚まち」の呼び名で親しまれた町。使い古された漁具、昔と変わらない路地の風景... 現在でも昔ならではの漁師町の風情が残っています。世界遺産熊野古道ツツラト峠にさかとうげから長島にいたる地区では、漁師町の暮らしや文化、歴史を感じることができます。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例



図書室及び郷土資料館整備事業にご寄附を活用させていただきました!

寄附金の使い道

- ① 防災対策・生活基盤整備・自然環境の保護**
防災対策の充実・道路や公園などの基盤整備・自然環境の保護などに役立ちます。
- ② 健康・福祉等の充実**
健康づくり・社会福祉の充実・人権施策の推進に役立ちます。
- ③ 産業・観光の振興**
農業・林業・水産業などの地場産業や第2~3次産業の育成及び観光の振興に役立ちます。
- ④ 教育・文化・スポーツの推進**
教育の充実・世界遺産など文化財の保護・活用、文化・スポーツなど振興に役立ちます。
- ⑤ 協働・交流の推進**
地域間の交流・コミュニティ活動の活性化など、協働によるまちづくりの推進に役立ちます。
- ⑥ 町におまかせ** 「紀北町政全般」に関する施策

ふるさと かがやく 特産品

ふるさと納税のご寄附は1円から受け付けております。紀北町では、5,000円からご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

5,000円~



【奥川ファーム】

ひらがい有精卵16個



【卵卵ふわあ〜む】

卵卵ふわあ〜むの
焼き菓子セット

10,000円~



【上保商店】

伊勢えび(活冷)



【ヤマショー】

旬の魚の
お刺身短冊セット



【丸政海産】

紀北の特選干魚
10品セット



【杉寿し】

さんま寿し、さば棒寿し



【ディーグリーン】

三重の海からの贈りもの。
旬のおさかな離乳食材セット



【花蜜柑】

花蜜柑詰め合わせセット



【デアルケ】

極上200%
トマトジュースセット



【河村こうじ屋】

紀州の朝食セット



【ウッドメイクタムラ】

ヒノキプレスレット
ペア



【又吉屋】

創業80年 職人こだわりの
石臼手造りセット(年2回)



【上保商店】

あわび・さざえ

30,000円~



【紀伊長島】

本マグロ&漬け鰹 &
鰹のタタキ 贅沢セット



【カネ岩】

鮮魚詰め合わせセット



【奥川ファーム】

特別栽培米10kg・
ひらがい有精卵20個・干物

紀北町役場 財政課 管財契約係

〒519-3292 北牟婁郡紀北町東長島769-1 TEL 0597-46-3112 FAX 0597-47-5907
URL <http://www.town.mie-kihoku.lg.jp/hpdata/gyosei/information/furusato.html>

紀北町 ふるさと納税

ふるさとチョイス
紀北町ページへ



好き! 尾鷲市

Owase

人口：18,523人
世帯数：9,601世帯
H29/6/1

黒潮の自然の恵みを受ける漁業と林業が盛んなまち

黒潮が流れる熊野灘の天然の良港があり、古くから漁業や林業が盛んな尾鷲市。世界遺産「熊野古道 伊勢路」をはじめ、奇祭として知られる「ヤーヤ祭り」、夏にはマリンスポーツなど観光スポットも多く点在しています。



景観や歴史、文化が息づく世界遺産「熊野古道 伊勢路」

江戸時代には信仰を集め、伊勢神宮と熊野三山を結ぶ参詣道「熊野古道 伊勢路」。2004年には世界的にも珍しい道の世界遺産として登録されました。美しい石畳が尾鷲ヒノキの美林の中に続く馬越峠道など、多くの旅人が訪れ「熊野古道センター」など地元の人々を中心となり魅力を発信し続けています。



一年中美味しい魚が水揚げされる「尾鷲港」

熊野灘が広がり、古くから天然の良港として栄えてきた漁業のまち。暖かい黒潮が流れ込む日本屈指の好漁場として栄え、市内に9つもの漁港があります。多種多様な地魚が揚がり、年間を通して新鮮な魚が水揚げされます。



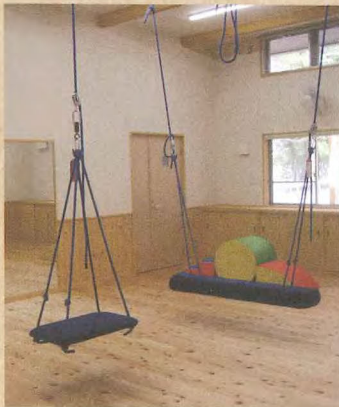
歴史・文化・自然を受け継ぎ、盛り上がる地域

300年以上前から続く、豊作を祈願する尾鷲神社の祭礼「ヤーヤ祭り」。白装束の男衆が「チョウサジャ」のかけ声とともに、狭い通りで激しくぶつかり合う「奇祭」として知られています。この他、夏は海水浴やマリンスポーツなどシーズンごとに自然が満喫できるスポットも魅力です。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例

尾鷲市では、ふるさと納税を保育所の障がい児保育事業に役立てています。近年、増加傾向である発達障がい児の早期発見、早期ケアが重要視されています。そこで、加配保育士を配置し対象児の特性を掴み、その児童にあった支援が出来るようになってきております。2017年度では、尾鷲第三保育園が障がい児保育の拠点として障がい児保育室を新設しました。ここでは、遊びの中で器具を使用した保育が行われています。



寄附金の使い道

- **みんなが共に支え合い暮らせるまち**
市民協働・安全・人権政策に役立てます。
- **みんなが安心して健やかに暮らせるまち**
児童福祉から高齢者福祉まで、多くの市民の福祉の充実に関与しています。
- **みんなが豊かさの創造によりにぎやかに暮らせるまち**
産業・集落交流政策など、尾鷲市の産業の振興に役立てます。
- **みんなが子どもを育み心豊かに暮らせるまち**
尾鷲市の次代を担う子どもたちの教育施策や、生涯学習・文化政策に役立てます。
- **みんながいいききと快適に暮らせるまち**
環境・都市基盤政策に役立てます。

ふるさとかがやく特産品

ふるさと納税のご寄附は1円から受け付けております。尾鷲市では、5,000円からご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合がございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

5,000円～



【つくみ工房】

IS-1 さんまの甘露煮セット

骨までやわらかく、おかずにして食べると雑味のないさんまの身の美味しさをまるごと楽しむことができます。

10,000円～



【魚鉄商店】

UO-1 旬のお刺身盛り合わせ

尾鷲港に揚がった新鮮な海の幸のお刺身盛り合わせです。鮮度バツグンの魚介類を発送直前に活かし、すぐ食べられるよう刺盛りしてお届けします。



【株式会社鷲洋】

SH-1 海鮮めしセット

「鯛めし」や「たこめし」、有名百貨店でも評判の「うなぎおこわ」のセットです。



【長久丸冷蔵株式会社】

CH-1 まぐろ・かつおのお刺身セット

旨味を閉じこめたもちもち食感のメバチマグロなど、ボリュームたっぷりの豪華3点セットを船元直送でお届けします。



【株式会社吉長浅岡】

OM-1 みえ尾鷲海洋深層水 500ml×48本

尾鷲三木沖から汲み上げた海洋深層水は栄養豊富・清浄性に優れた深海のバランス飲料です。



【大瀬勇商店】

OS-2 かつおの生節セット

「かつお生節」は桜やカシの木でいぶしてできる100年以上続く昔ながらの尾鷲のソウルフード。



【めでたい屋】

ME-2 めでたいセット

「鯛めしの素」「真鯛みそ」や、「鯛茶漬け」「鯛のうしお汁」など、専門店ならではの特産品を存分に味わってください!



【尾鷲物産株式会社】

OB-2 尾鷲干物セット

「低塩干物」や「伊勢茶干し」、「生魚漬け」「鯛のうしお汁」など、専門店ならではの独自製法の干物セットです。



【有限会社はし佐商店】

HA-3 ガスエビ(ヒゲナガエビ)セット

甘味が特徴のエビで刺し身や天ぷらなどにして食べられています。



【株式会社柏屋本店】

KS-2 押し寿司バラエティセット

旨みと香ばしさが絶妙なさんま寿司、焼きサバ寿司、ズワイガニ寿司をバラエティ豊富に揃えてお届けします。



【尾鷲金盛丸】

KN-2 贅沢まぐろセット

マグロ卸問屋が目利きした、マグロ短冊やマグロ特産品をセットにしてお届けします。



【平山農園株式会社】

HI-1 甘夏じゅーすセット

尾鷲湾に面した段々畑で栽培した、甘夏みかんで作った100%ストレートジュースです。100%ならではの、甘夏のすっきりとした酸味と甘みが後を引くさわやかな味をお楽しみください!



【上野商店】

UE-1 無添加・うす塩・天日干しひものセット

定番のサンマ、アジ、サバ、ブリの他、パリッとした食感が自慢の、「タチウオの骨せんべい」などをセットにしてお届けします。



【おとと】

OT-1 マグロ漬け丼・季節のひものセット

甘めのタレで仕上げた、「良栄丸まぐろ漬け丼の素」、季節の旬の干物と一緒にお届けします。

尾鷲市役所 税務課課税係

〒519-3696 尾鷲市中央町10番43号 TEL 0597-23-8172 FAX 0597-23-8174
URL <http://www.city.owase.lg.jp/>

尾鷲市 ふるさと納税

ふるさとチョイス
尾鷲市ページへ



好き! 熊野市

Kumano

人口: 17,528人
世帯数: 9,083世帯
H29/6/1



偉大なる自然が生み出した 世界遺産の数々に 魅了される市

世界遺産「熊野古道」や日本最古の神社「花の窟」など優れた歴史的・文化的遺産が今も大切に残されている熊野市。日本一の美しい棚田や熊野灘の自然が生み出した名勝「鬼ヶ城」など海・山・川にも恵まれた資源を豊富に有しています。



熊野灘の荒波と鬼伝説が 作り上げた「鬼ヶ城」

世界遺産、そして国の天然記念物及び名勝「鬼ヶ城」は、急激な地盤の隆起と風・海蝕によって造り出された奇岩地帯。平安時代には征夷大将軍・坂上田村麻呂が鬼ヶ城を根拠に、鬼と恐れられた海賊「多蛾丸」を征討したという鬼退治伝説が残っています。



日本一の棚田景観 「丸山千枚田」

日本の棚田百選に選ばれた「丸山千枚田」。約400年前には2240枚の田畑があったという記録が残されているものの、平成初期には後継者不足などにより530枚まで減少。現在は地元住民らの協力により復田作業が行われ、現在は1340枚の棚田が維持保存されています。



天高くそびえる楯ヶ崎 柱状節理の大絶壁の絶景

楯ヶ崎は、高さ70m・周囲600mの大岸壁で、まっすぐな無数の柱が連なったように見える「柱状節理」と呼ばれる地形が特徴です。裏手には高さ170mを誇る「海金剛」があり、船からしか見ることのできない大迫力の見事な絶景です。

ありがとう ふるさとかがやく税金の使い道

熊野市では2016年に実施したクラウドファンディングにより、過疎地域で移動の手段に悩むおじいちゃん、おばあちゃんたちのための車両を購入しました。この車両は、以前からタクシーと同じような輸送サービスを行い、過疎地の交通の足を支えているNPO法人「のってこらい」の活動支援として配備されました。



寄附金の使い道

- ・地域まちづくり協働事業
- ・産業の振興に関する事業
- ・保険・医療・福祉の充実に関する事業
- ・教育・文化の振興に関する事業
- ・生活環境の整備に関する事業
- ・指定しません

ふるさと かがやく 特産品

ふるさと納税のご寄附は1円から受け付けております。熊野市では、10,000円からご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

10,000円～



【各事業者】

温州みかん

秋季限定。特別に甘い旬の温州みかんをお届けします。



【翔真果樹】

果汁100%! 温州みかんで作ったフレッシュジュース

温州みかん100%ストレートジュース(1L3本入り)



【金山パイロットファーム】

みかんストレートジュース「くまのそだち」(小瓶180ml)

温州、きよみ、不知火、麗江、はるみを使ったジュース(6本入り3セット)



【熊野市ふるさと振興公社】

【三重ブランド認定】熊野地鶏詰め合わせセット

三重ブランド「熊野地鶏」の詰め合わせセットです。



【畑辰商店】

海の恵み 干物詰め合わせ

伝統の古式手法により、やさしく奥深い味に仕上げた熟成干物



【浜地屋】

熊野の梅 うす塩詰合せ

昔ながらの梅と並んで人気のうす塩タイプの梅干し。塩分9%



【糸川屋製菓株式会社】

くまの焼き菓子 詰め合わせ

定番の焼き菓子4種類、季節の焼き菓子4~6種類の詰め合わせ



【仮谷梅管堂】

那智黒石 円形硯

熊野市特産の那智黒石を使用した硯です。

20,000円～



【黒毛和牛の岡田】

美熊野牛

「味で勝負!」の美熊野牛。ぜひご賞味ください。



【工房南】

伊勢志摩サミット首脳会議使用 ペン皿レプリカ

熊野の職人が作る逸品。拭き漆による美しい木目が魅力です。



【熊野市記念通り商店街組合】

くまの三尺玉すとり〜と ・三尺玉セット・A

熊野大花火グッズと加工品の詰め合わせセット

30,000円～



【自然塾】

自然塾・畑よりのみかん 直送品3回

自然塾が厳選した3種類のみかん箱詰を3回ご自宅にお届けします。



【はじ丸水産】

熊野干物 詰め合わせ×3回

月に1回、旬の干物を3ヶ月にわたりにお届けいたします。



【熊野市観光公社】

絶景の楯ヶ崎遊覧船

柱状節理の大岩壁を海から眺めるツアーです。

60,000円～



【株式会社エムアンドエムサービス】

里創人熊野倶楽部 ペア宿泊券

五感が満たされる海・山・里の味が楽しめるリゾート宿泊施設です。

熊野市役所 市長公室・企画第1係

〒519-4392 熊野市井戸町796 TEL 0597-89-4111(内316) FAX 0597-89-5501
URL <http://www.city.kumano.mie.jp/>

熊野市 ふるさと納税

ふるさとチョイス
熊野市ページへ



好き! 御浜町

Mihama

人口: 8,864人
世帯数: 4,262世帯
H29/6/1

海と山の自然に恵まれた 年中おいしいみかんの とれる町

年間を通じて気候が温暖で多種多様なみかんを味わう事ができ、その生産量は三重県内第一位を誇ります。「21世紀に残したい日本の自然100選」に選ばれた砂利浜の七里御浜海岸や世界遺産「熊野古道」浜街道の自然が広がる御浜町です。



道の駅「パーク七里御浜」

地場産品直売所とレストランがあり、3階レストランからは渚百選に選ばれた七里御浜、熊野灘を、新鮮な魚介類を楽しみながら一望できます。直売所では、地元産の海の幸、山の幸のお土産がたくさん並び、町の特産品を堪能することができます。



ふれあいビーチ

国道42号線沿い、海側にあるヤシの木の芝生公園。目の前には、七里御浜海岸の砂利浜と青い海が広がり、訪れる人の撮影スポットとなっています。夏や秋には、イベントなども開催されます。



紀州犬

天然記念物に指定されている日本犬の一種で、優秀な猟犬として知られています。まんが日本昔ばなしでも「弥九郎の犬」で放映されました。この紀州犬は、オオカミの血を引くといわれています。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例

保育園に新しい遊具を設置しました。園児が安全に遊べるようになり、子育て環境が改善しました。



寄附金の使い道

- 産業・建設
- 健康・福祉
- 環境保全
- 教育・文化
- 特に希望は無し
- その他

御浜町が『好き!』『応援したい!』という方々からいただいたご寄附は、「思いやりと自然があふれるまち・みはま みんなが輝く 希望と活力あるまちづくり」に活用させていただきます。

ふるさと かがやく 特産品

御浜町では、10,000円以上のご寄附をいただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

10,000円～



【有限会社 御浜柑橘】

旬のみかん

旬のとれたみかんを時期に応じてお送りします。



【丸安青果 奥田勝計】

御浜町産南高梅 梅干5年物

自栽培している南高梅を漬け込み、土用干しをし独自で味付をしたものをお届けします。



【向井ふとん店 向井 浩高】

市木もめん 小座布団(1枚)

やわらかい合いの市木木綿を使った小座布団



【株式会社かきうち農園】

旬のみかんとみかんジュース・ レモンマーマレードの詰合せ

もぎたての旬のみかんと柑橘の加工品の詰め合わせ



【有限会社 マルミツ古川商店】

マルミツの干物セット

地元でとれた新鮮な魚を無添加・無着色で干物にしてお届けします。



【(有)カントリーファームにしうら】

紀州岩清水豚 焼豚・ボンレスハムセット

紀州岩清水豚を使用した加工品です。



【株式会社 上森農機】

たかみ農園 マイヤーレモンセット

マイヤーレモンの果皮・果汁を全て使った加工品セット



【岡本土工業株式会社/オカモトアグリラボ】

くまのバラエティーセット

皮ごと丸しぼりしたみかんジュース、風味豊かなジャムと希少な大粒なめこを乾燥させた黄金なめこのセット

20,000円～



【有限会社 すぎもと農園】

100%ジュース 飲みくらべセット

温州みかんと甘夏を搾った飲みくらべセット



【尾呂志ふるさと企画 上之谷久】

「風伝おろし」セット

お米…土づくりにこだわりカエルヤトンボと一緒に育てました。お酒…そのこだわった土で作った酒米を100%使用した純米大吟醸酒です。パウンド…純米大吟醸の酒粕を使用した、しっとりしたパウンドケーキです。手作りの思いをトリプルで味わって下さい。



【有限会社たなか】

紀和牛ローズ焼肉

豊かな自然環境のもとで天然水を使って丹念に育てた紀和牛の美味(あじ)を是非一度ご賞味下さい。

30,000円～



【文恵丸水産 長山行文】

熊野灘産活伊勢海老 (黒潮コース)

黒潮の荒波に育てられた身の締まった旨味が凝縮された伊勢海老です。

御浜町役場 総務課

〒519-5292 南牟婁郡御浜町大字阿田6120-1 TEL 05979-3-0505 FAX 05979-2-3502
URL <http://www.town.mihama.mie.jp/>

御浜町 ふるさと納税

ふるさとチョイス
御浜町ページへ



好き! 紀宝町

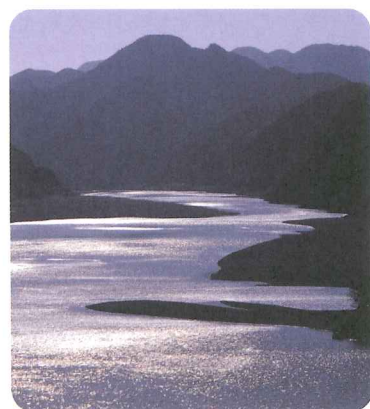
Kiho



人口: 11,318人
世帯数: 5,363世帯
H29/6/1

海・山・川の恵みに抱かれ ともに輝き創造するまち

三重県の最南端にある紀宝町は、海・山・川の自然に恵まれた町。川の参詣道 熊野川や平尾井薬師などの旧跡や伝統文化が数多く残っています。ウミガメが産卵にやってくる町としても知られ、ウミガメの保護活動も行っています。



見事な渓谷美が広がる 「川の参詣道」熊野川

大峰山系「十津川」と、大台山系「北山川」が合流し、熊野灘へ続く熊野川。2004年、川自体では初めて世界遺産に登録されました。熊野古道「川の参詣道」として美しい渓谷美が広がります。



豊かな水源と 温暖な気候が育む恵み

熊野川流域の田園地帯では、豊富な水源を活かした安心・安全な米づくりを行っています。海岸部では、年間を通して温暖な気候を活かしたさまざまな柑橘類の栽培がさかんでいます。



道の駅 紀宝町ウミガメ公園

紀宝町ウミガメ公園は、全国で唯一、ウミガメの泳ぐ水族館がある道の駅です。ウミガメ保護・啓発活動の拠点でもあります。物産館では、町の特産品を買い物したり、食事も楽しめます。

ありがとう

ふるさとかがやく寄附金の活用事例



紀宝町では若者の定住支援や学童保育などの子育て支援、高齢者や障がい者の社会参加の促進支援、地元産業の振興など積極的に取り組んでいます。

町の宝である次代を担う子どもたちが、安心・安全に成長するための環境整備や子育て支援などに使われています。

寄附金の使い道

- 子育て支援
 - 産業の育成
 - 教育(教育環境の整備、生涯学習の推進)
 - 保健福祉(町民の健康づくり、高齢者福祉の充実)
 - 指定しない(紀宝町が必要と認める事業に活用)
 - その他(希望する施策に使用させていただきます。)
- 皆様からの寄附金を、「豊かな自然とともに輝き創造するまちづくり」の実現に活用させていただきます。

ふるさと
かがやく
特産品

紀宝町では、5,000円からご寄附いただきました方に、地域の特産品をご用意しております。特産品は中止もしくは変更になる場合もございますので、詳しくは下記WEBサイトをご覧ください。

5,000円～



飛雪米(結びの神) 2kg

浅里地区で作られたお米
(三重の新品種)



マイヤーレモンパウンドケーキ & 焼き菓子詰め合せセット

マイヤーレモンの焼き菓子
詰め合せセット

10,000円～



マイヤーレモン(5kg)

マイルドな酸味と甘い香りのレモン



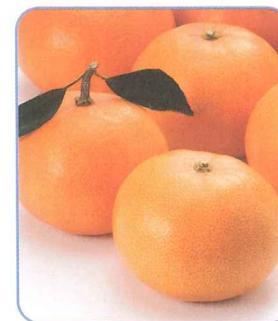
天然醸造 玄米黒酢・ 無添加白米酢2種セット

昔ながらの製法で自然の力で
発酵熟成した天然醸造酢



干物セット

季節の魚を独自の調合で仕上げた
昔ながらの干物



ハウスせとか(3kg)

トロリとろける食感と濃厚で
ジューシーな味わいの香り高いみかん



釜揚げしらす

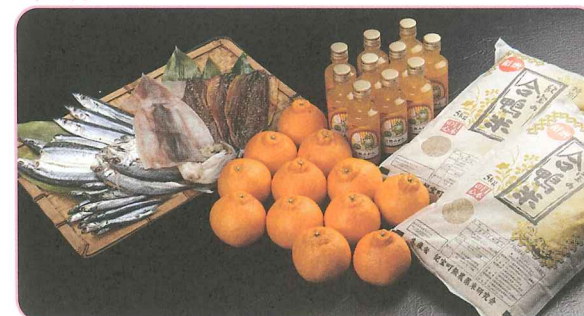
一度お召し上がりになると
やみつきになる魚の甘みです。



天然さざえ2.5kg

熊野灘の荒波にもまれた
地物産さざえ

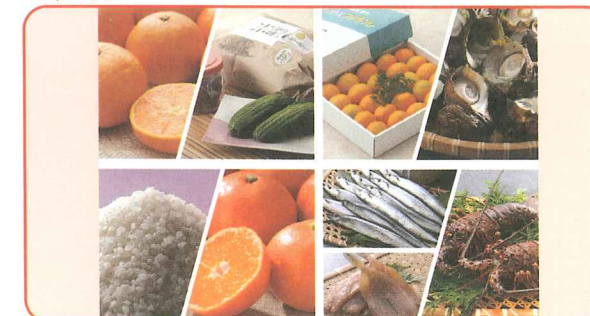
50,000円～



紀宝町特選商品 詰め合わせセット

紀宝町産のブランド米、季節のみかん、果汁100%の濃厚ジュース、
東紀州の干物詰合せのセット

100,000円～



紀宝町の四季 特選品セット

紀宝町の春・夏・秋・冬を堪能できる
特産品を年8回に分けて提供

紀宝町役場 税務住民課 ふるさと納税係

〒519-5701 南牟婁郡紀宝町鶴殿324番地 TEL 0735-33-0337 FAX 0735-32-2994
URL <http://www.town.kiho.lg.jp/life/zeimu/post.html>

紀宝町 ふるさと納税

ふるさとチョイス
紀宝町ページへ

