

第 2 回わかやまリノベーションまちづくり構想検討委員会

前回の主な発言と  
和歌山市産業の現状について

和歌山市

平成28年9月1日

## 前回の主な発言

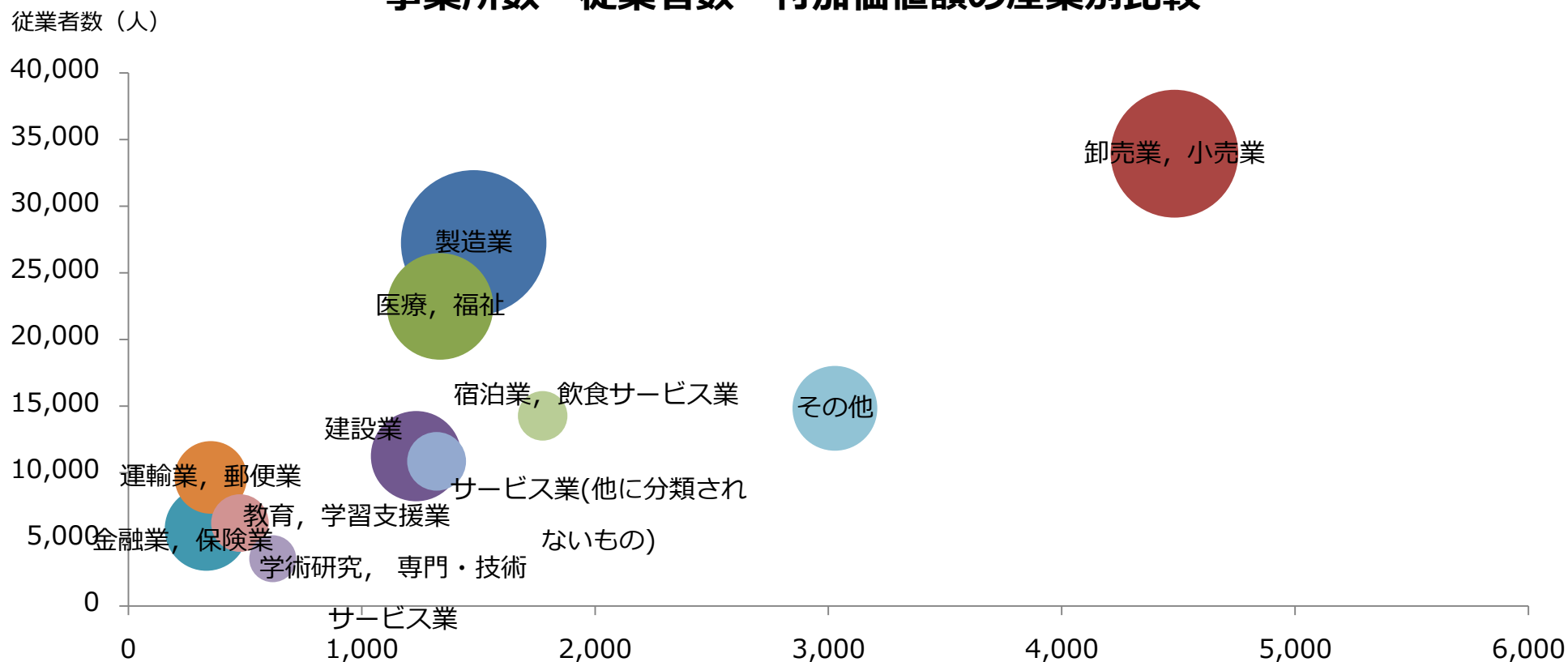
---

- まちなかに体験型市民農園をつくり、緑のあるまちと農で楽しむまちを実現させてほしい。
- まちなかの駐車場を農地にし、収穫したものをまちなかの飲食店で食べられるようにしてはどうか。
- 空き家を埋めた後のことまで考え、労働力の流出を防ぐ取組をディスカッションする必要がある。
- つくると同時に、何を捨てるのかを考えていかなければならない。
- 学生を巻き込んで、面白い仕事を創り出し、まちなかで起業する仕組みを作るべき。
- 加太には、古い木造家屋や廃業した民宿等のストックがたくさんあり、まちなかにつないで考えていくべき。

## 和歌山市の産業の現状①産業全体

- ・ 事業所・従業者数では「卸売業、小売業」が最多、付加価値額では「製造業」が最高。
- ・ 「宿泊業、飲食サービス業」は事業所数の割りに付加価値額が低い。

### 事業所数・従業者数・付加価値額の産業別比較



※ バブルの大きさは、付加価値額の大きさを表す。

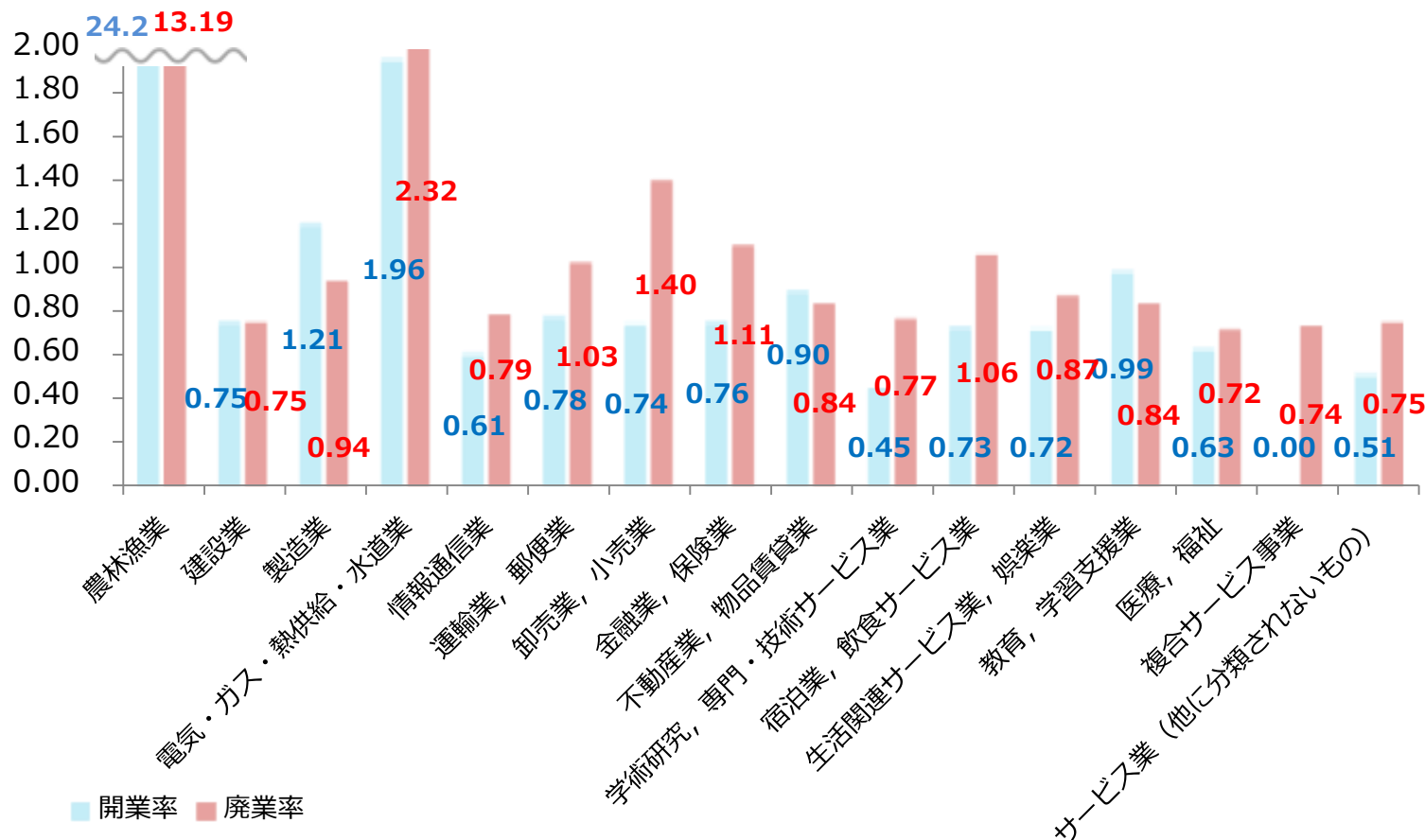
出典：平成24年経済センサス活動調査（総務省）

事業所数（所）

## 和歌山市の産業の現状①産業全体

- ・本市の全産業の開業率・廃業率は全国より低い水準にあり、新たな事業の担い手が現れにくく、産業の新陳代謝が進んでいない。

### 全国を1とした場合の本市の開業率・廃業率



全産業での開業率・廃業率	
【和歌山市】	
開業率	1.39%
廃業率	5.65%
【全国】	
開業率	1.84%
廃業率	6.36%

出典：平成21年度経済センサス基礎調査、平成24年経済センサス活動調査（総務省）

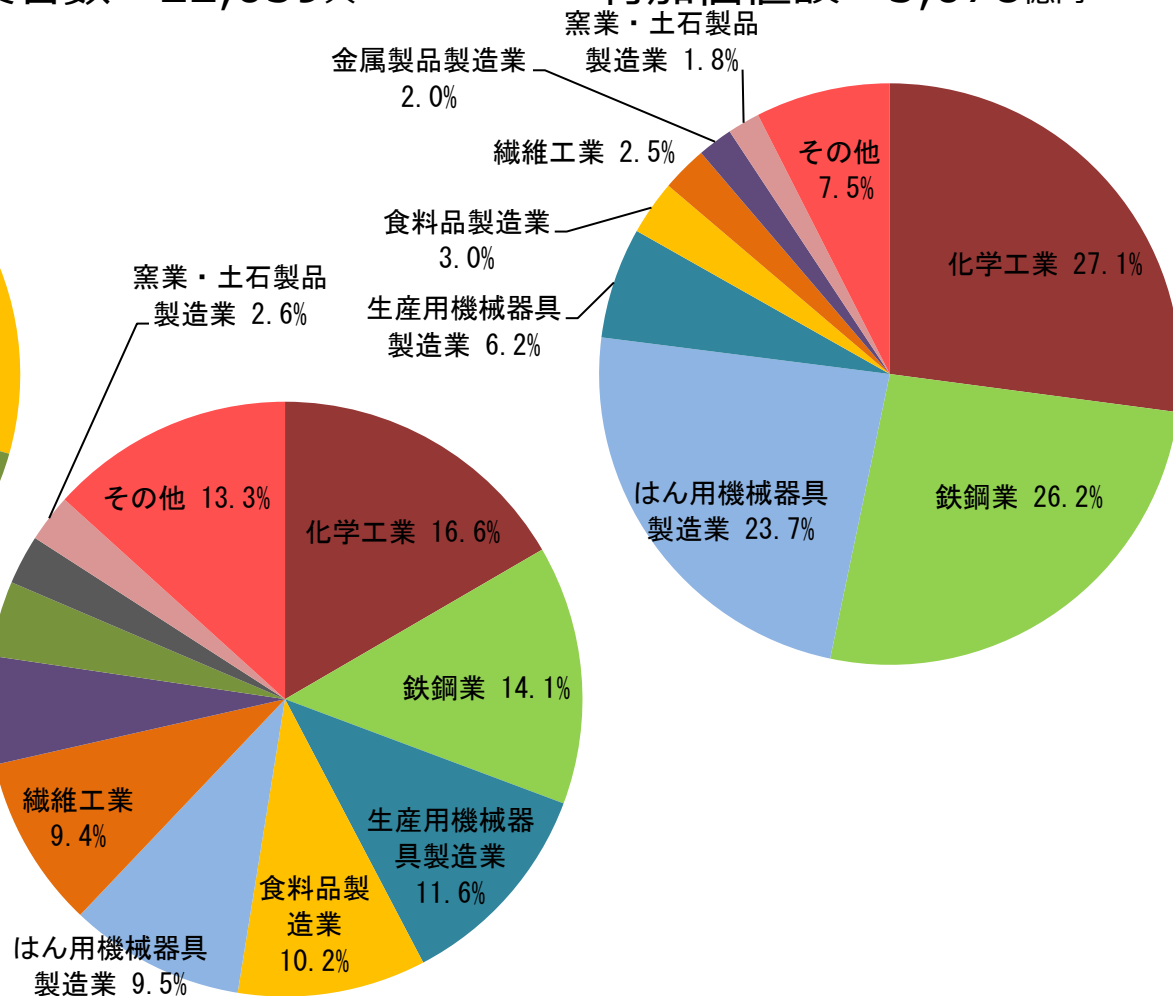
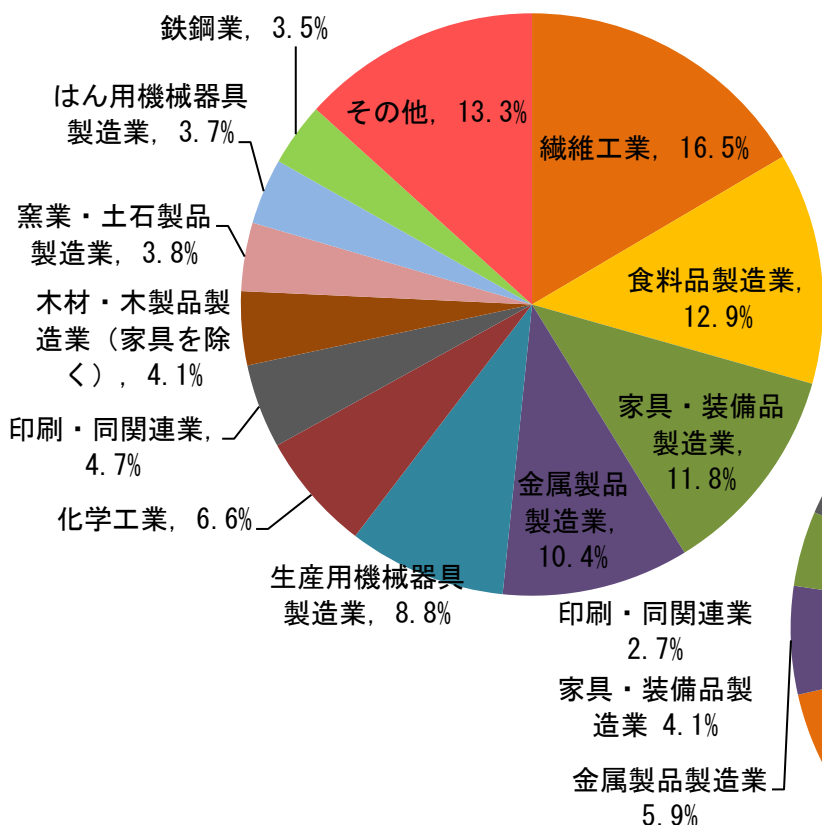
## 和歌山市の産業の現状②製造業

- ・ 事業所数では「繊維工業」、従業者数では「化学工業」が多い。
- ・ 付加価値額は、「化学工業」、「鉄鋼業」、「はん用機械器具製造業」が約 8 割。

事業所数 684事業所

従業者数 22,059人

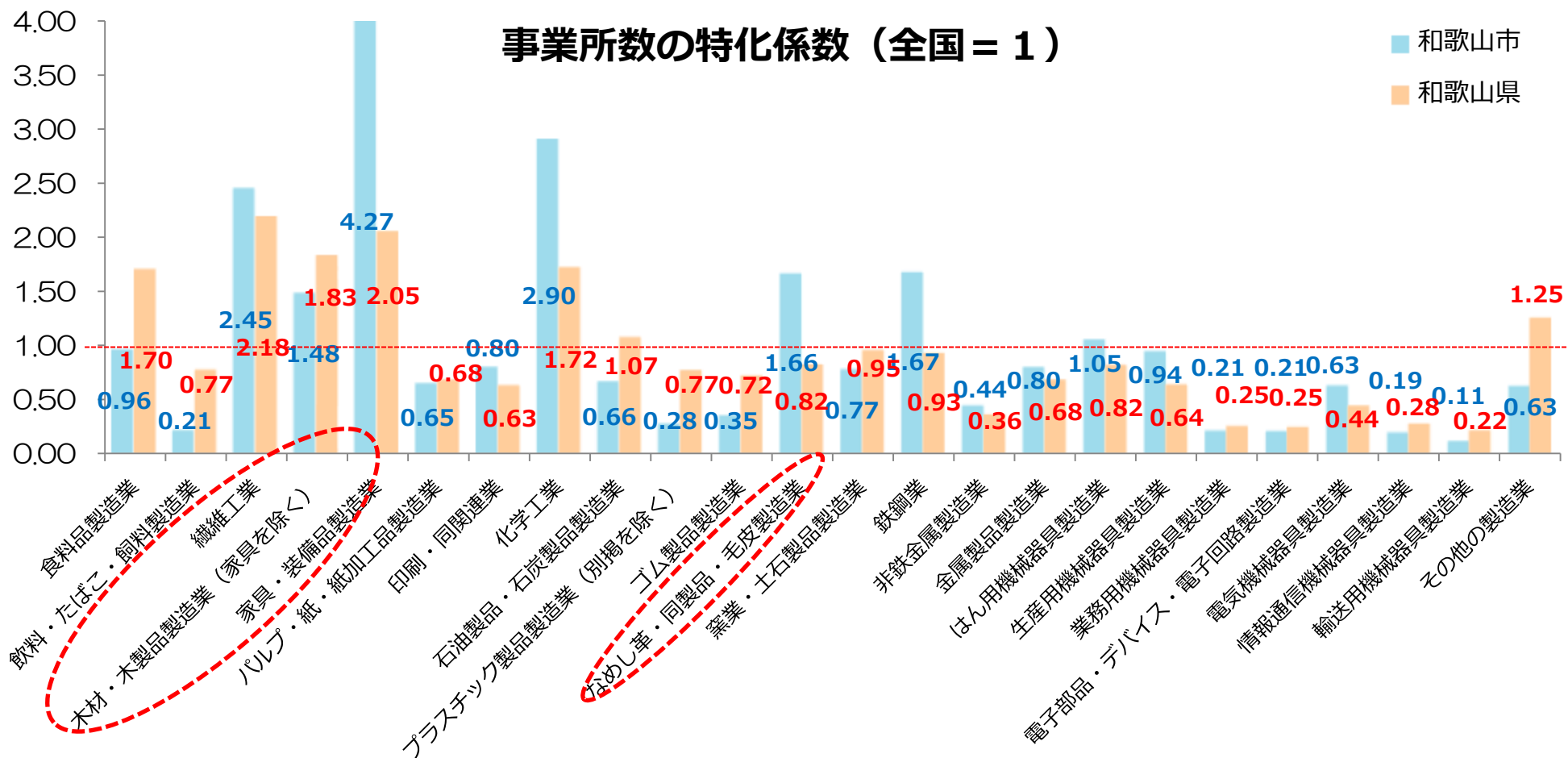
付加価値額 5,078億円



出典：平成24年経済センサス活動調査（総務省）

## 和歌山市の産業の現状②製造業

- ・ 事業所数の特化係数は、「繊維工業」、「木材・木製品製造業」、「家具・装備品製造業」、「なめし革・同製品・毛皮製造業」など地場産業が全国水準を上回っている。



出典：平成21年度経済センサス基礎調査、平成24年経済センサス活動調査（総務省）

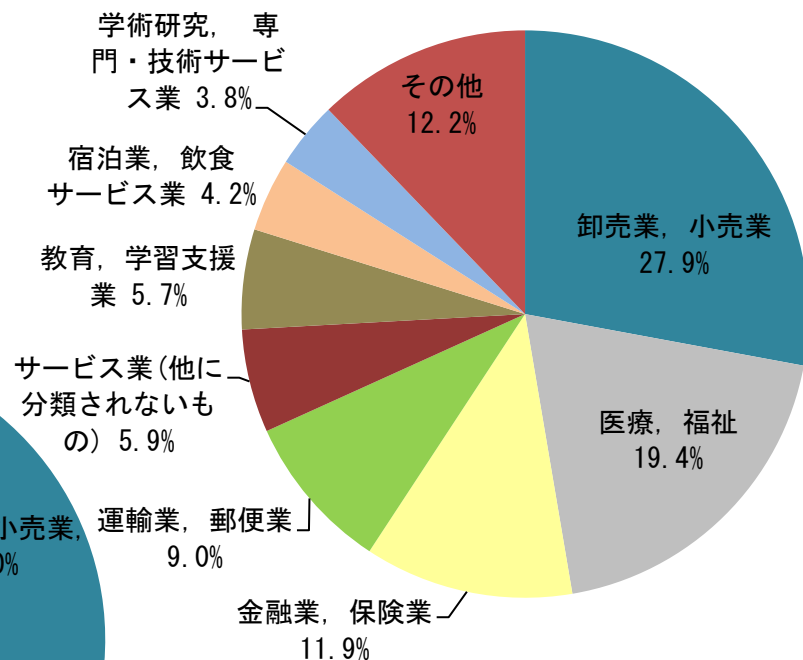
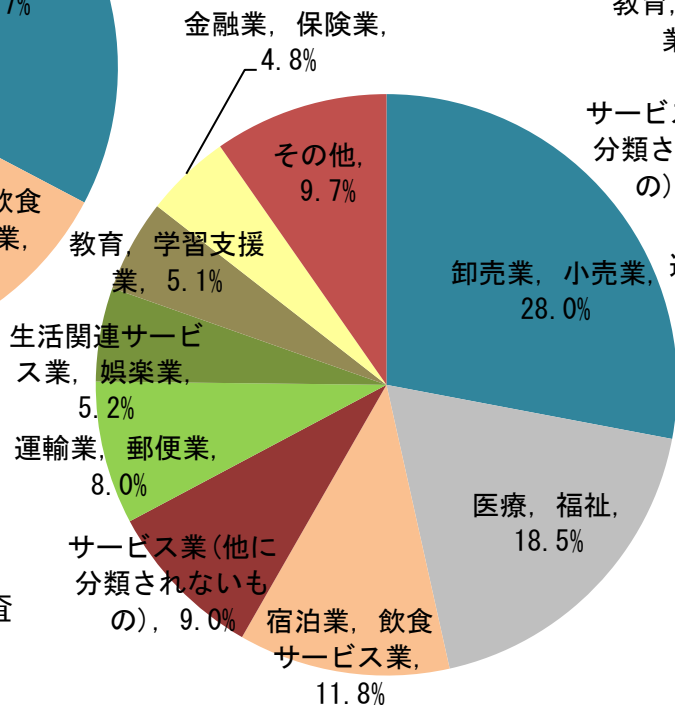
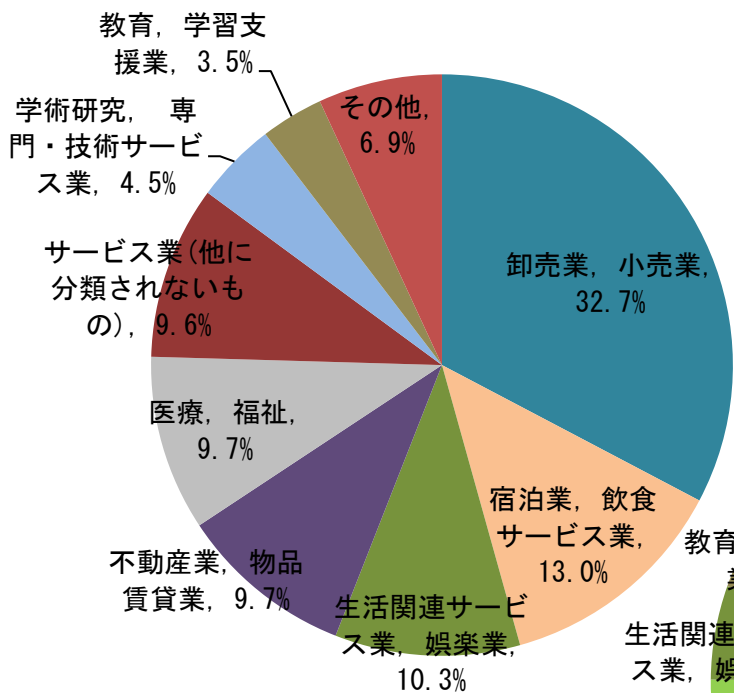
## 和歌山市の産業の現状③サービス産業

- ・ 事業所・従業者数・付加価値額のいずれも「卸売業、小売業」が最も高い。
- ・ 「宿泊業・飲食サービス業」は事業所数・従業者数では10%以上だが付加価値額は4.2%。

事業所数 13,709事業所

従業者数 121,276人

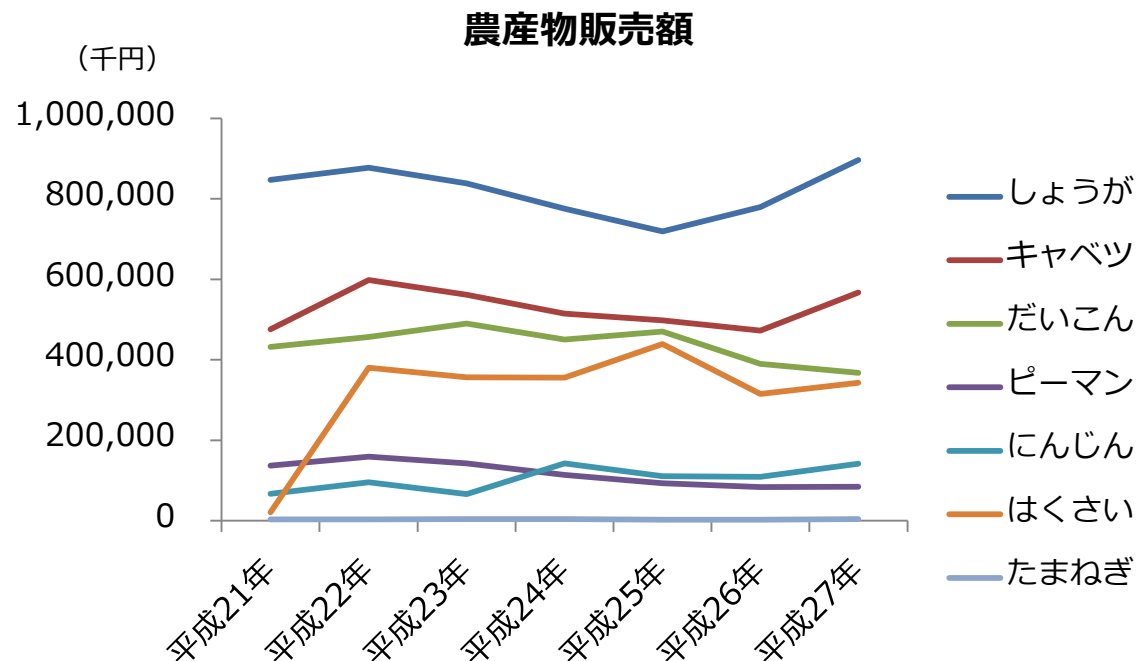
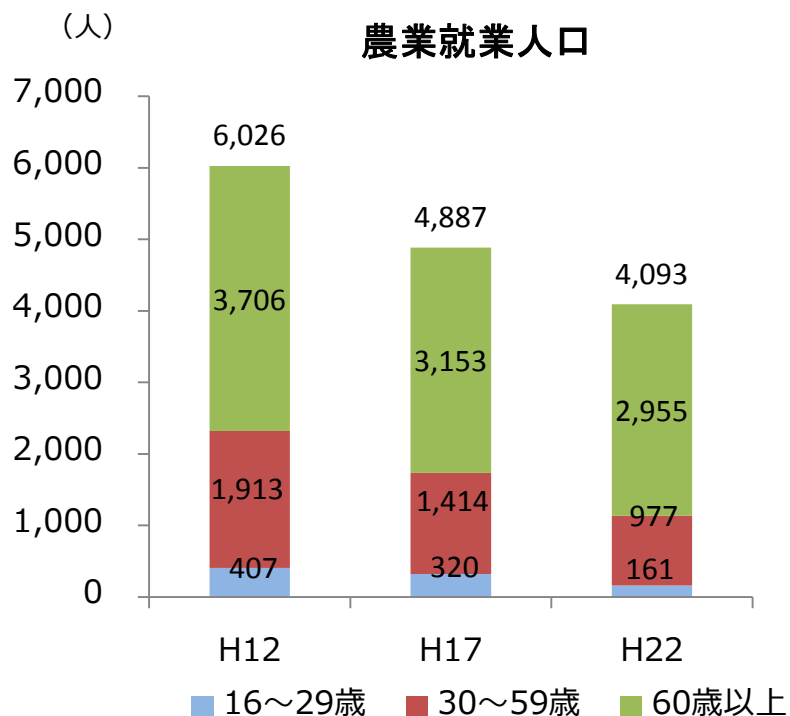
付加価値額 4,308億円



出典：平成24年経済センサス活動調査(総務省)

## 和歌山市の産業の現状④農業

- ・「だいこん」や「しょうが」をはじめ、平野部で「キャベツ」、「はくさい」等を栽培。
- ・60歳以上の農業就業者の割合が増加している。

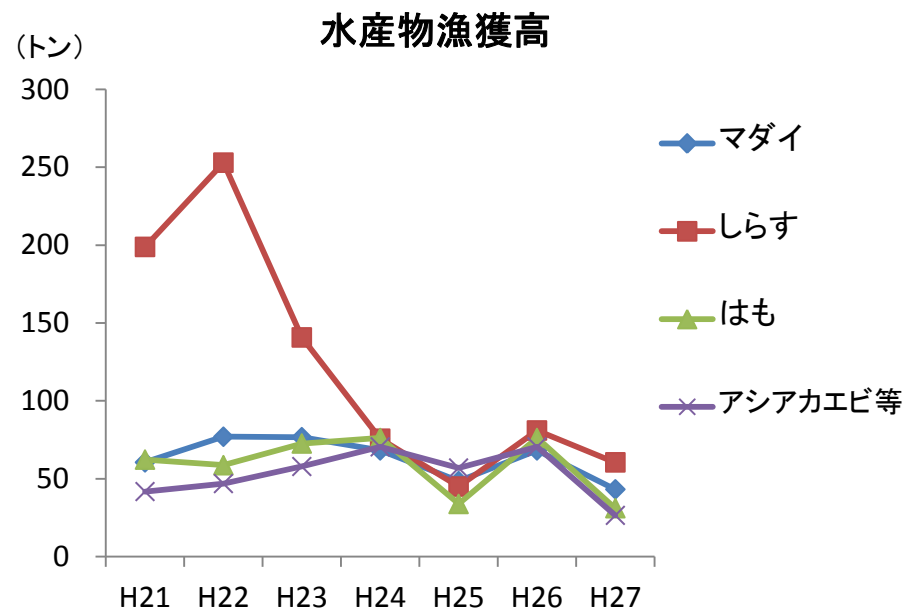
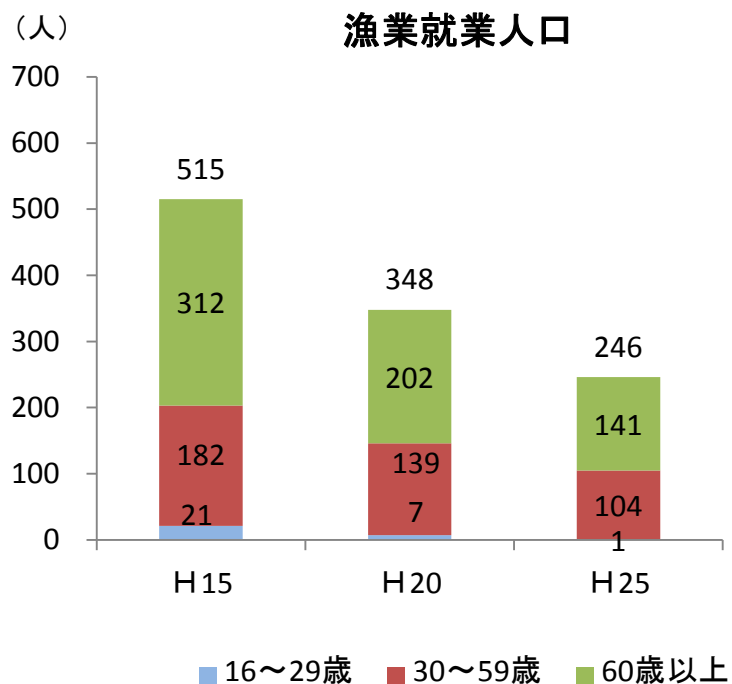


出典：農林業センサス（農林水産省）  
和歌山市農林水産課資料



## 和歌山市の産業の現状⑤水産業

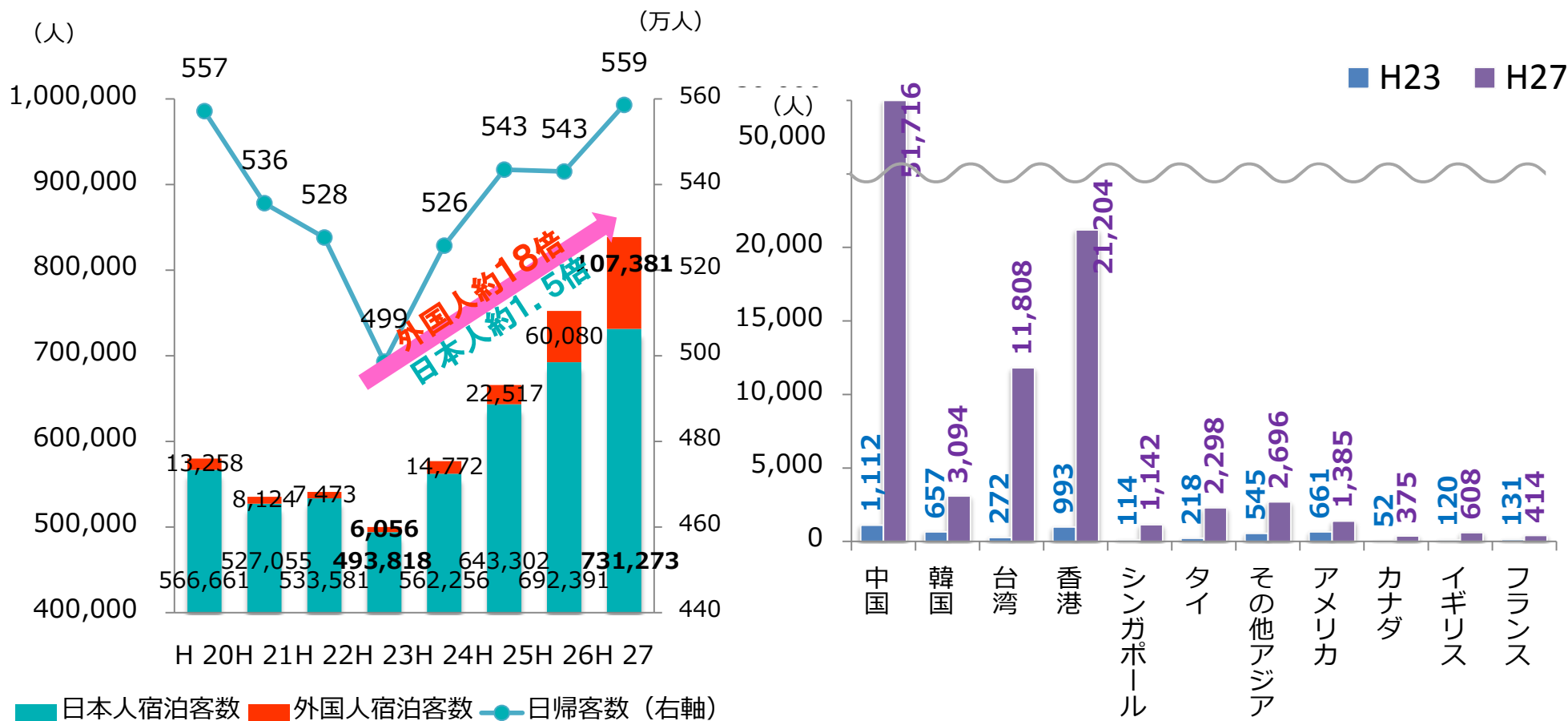
- ・「しらす」、「アジアカエビ」、「マダイ」等が特産物。
- ・就業人口の減少や資源確保の問題により、「しらす」の漁獲高が大きく減少している。



出典：漁業センサス（農林水産省）  
和歌山市農林水産課資料

## 和歌山市の産業の現状⑥観光業

- ・日帰客数、宿泊者数ともに増加傾向にある。
- ・特に外国人観光客が急増している。



出典：和歌山市観光課資料

# 和歌山市の観光資源



出典：和歌山市観光協会HP、和歌山市観光課資料

# 和歌山市の食と技術



**和歌山ラーメンと早寿司**  
地元では「中華そば」とも呼ばれる和歌山ラーメン。観光客にお勧めの店は？と聞かれても迷事になるほど特徴のある社会愛の店が揃っています。餅の押し寿司である「早寿司」やゆで卵とともに召し上がってください。



**ニット製品**  
和歌山市のニット(メリヤス)産業は、明治に始まります。東京オリンピック(1964年)の日本選手に着用され名声を博しました。現在、丸編ニットの生産では全国第1位のシェアを誇っています。



**紀州てまり**  
「てんでんてまり」の故郷で有名な紀州てまり。その昔、紀州5万5千石の殿中で、女官たちが姫君のために作り始めたのが記こりといわれています。伝統を生かしながら、現在風のセンスを加味しておみやげなどに好評です。



**わかしらす**  
和歌浦産で獲れる「しらす」は、新鮮さと鮮やかな白さが特徴です。そのまま食べるもよし、釜揚げで食べるもよし。大葉と梅干しを乗せたしらす丼もお勧めです。

## MADE IN WAKAYAMA CITY 世界に誇る「食」と「技術」

World-class 'Food' and 'Craft'

和歌山産物「食」と「技術」の世界に誇る「食」と「技術」



**わかやまボンチ**  
梅を甘く除けし、みかんや桃などをミックス。ご当地グルメのフルーツボンチとして人気です。



**アジアカエビ**  
専工の料理で職人に負けない美味しさ。やや赤みを帯びた褐色で、紅白の横筋模様があります。主な漁期は10月下旬から5月で熟立ツギみが可能です。



**和歌山ジンジャーエール**  
主に和歌山市で栽培される全国2位の収穫量を誇る新ショウガを使った炭酸飲料です。さわやかなショウガの風味が好評です。



**皮革製品**  
慶長年間からの長い歴史を持ち、日本三大皮革産地のひとつとして知られてきました。海外を始め東京や地元でレザーフェアを開催するなどPRに努めています。



**紀州箆箱**  
国の伝統的工芸品に指定を受けており、和歌山市が産地指定されています。すべて手作業で仕上げられた箆箱は朝の柔らかな質感・色調、木目の美しさが和洋いずれの部屋にもマッチします。染傷や拭いが少なく、軽くて持ち運びが便利なので、長年お使いいただけます。

# 和歌山県の特産品



## 主な特産品

梅、みかん、桃、柿、いちじく、  
 じゃばら、ぶどう、キウイ、山椒、  
 新ショウガ、マコモタケ、うすいえ  
 んどう

ヒロメ、クエ、マグロ、マダイ、カ  
 ツオ、しらす、タチウオ、ハモ、  
 鮎、クジラ

イノブタ、熊野牛

ごま豆腐、金山寺味噌、醤油、なん  
 ば焼き・ごぼう巻き

等

出典：「紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会」HP