

**吉野熊野国立公園指定80周年&拡張記念イベント**  
**第3回南紀熊野ジオパークフェスタ同時開催**

よしくまの元気、楽しい、  
美味しい、美しいが大集合！

出展料 無料！

## よしくま祭り

# “まるごとよしくま” 交流ブース 出展者募集！

地場産品の販売・ふるまい、お弁当、移動水族館、ワークショップ、各種PR等、  
よしくまの魅力をPRするブースを大募集！



**日時：2月13日（土）10:00～18:00**

（吉野熊野国立公園 指定80周年&拡張記念式典・キックオフイベント 同時開催）  
（つなげよう、支えよう森里川海プロジェクト ミニフォーラム in よしくま 同時開催）

**2月14日（日）10:00～15:20**

（第3回南紀熊野ジオパークフェスタ 同時開催）

**会場：白浜会館**（〒649-2211和歌山県西牟婁郡白浜町1）

★交流会もあります！13日（土）19:00～21:00 会場：ホテルラフォーレ南紀白浜 会費：5,000円  
※宿泊については、白浜温泉旅館協同組合（TEL:0739-42-2215 担当：片田）にお問い合わせ下さい！

**ブースの趣旨、出展要件などについては、裏面をご覧ください！**  
**皆様の出展登録、お待ちしています。**

環境省 近畿地方環境事務所  
南紀熊野ジオパーク推進協議会

# “まるごとよしくま”交流ブース登録フォーム

交流ブース要件をご確認の上、フォームにご記入いただき、1/20（水）までに別紙記載の最寄りの申込先窓口まで、郵送、メール、FAX等でご登録ください。

## 【交流ブースの趣旨】

交流ブースは、「つなぐ」をコンセプトとする。吉野熊野国立公園および南紀熊野ジオパークなどを中心とする、地域で行われる様々な特色ある活動・取組の主体によるブース出展を通して、「ブース間」、「来訪者間」、「ブース・来訪者間」の交流や連携を深め、今後さらにそれぞれの活動・取組を活性化することを目的とする。対象は、関係者及び一般来場者とし、内容は、地場の農林水産物・加工品等の物品販売・飲食ブース、各種PR展示、ワークショップ、活動報告・発表ブースなど、地域の自然・文化・食・遊び等の魅力を発信するものとする。

## 【内容等に関する要件】

- 下記の趣旨を理解し、賛同する団体が主催するもの。
- 吉野熊野国立公園および南紀熊野ジオパークなどを中心とした、地域の魅力（自然・文化・農林水産業・遊び・地場産品・ジオ活動等）をPRする内容であると近畿地方環境事務所および南紀熊野ジオパーク協議会が認めるもの。
- ※平成28年2月13日および2月14日の両日出展を基本とするが、いずれかの日のみの出展も可。

## 【主催団体に関する要件】

- 次に掲げる活動を行っていないこと。

- ・公序良俗に反する活動
- ・法律に反する活動
- ・特定の公職の候補者もしくは公職にある者または政党を推薦し、指示し、またはこれらに反対することを主たる目的とす活動
- ・暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいう。）または、暴力団の構成員もしくはその構成員でなくなった日から5年を経過しない者の統制下にある活動
- ・その他、近畿地方環境事務所および南紀熊野ジオパーク協議会が適当でないと認めた活動

所属*		担当者名*	
電話番号*		FAX	
□中連絡のとれる番号をご記入ください。			
メール			
出展日*	( ) 2月13日・2月14日両日	( ) 2月13日のみ	( ) 2月14日のみ
出展内容*	( ) ①地域に根ざした農林水産品・地場産品・食品・商品などのPR（販売・ふるまい等） ( ) ②自然を活用した地域振興に関する各種活動などのPR（パネル展示・チラシ配布等） ( ) ③ワークショップ、活動・発表ブースなど（各種イベント実施等）		
具体的な内容*	※販売品名・単価、PR内容、体験内容、発表内容・発表時間等具体的に記入をお願いします。		
希望備品 ・出展者で用意する備品	【使用するブース数】 ____ブース ※ 1ブースの大きさ横180cm 【希望備品】* ( ) 長机____台 ※長机1台分（長さ180cm） ( ) パネル設置台____台 ※パネル1枚分（横幅180cm） ( ) 電気の使用 【出展者で用意する備品】		
※ブースは室内に設置しますが、火、煙、におい等が発生する場合には、調理室を使用して頂くか会場入口（屋外・屋根あり）にブースを設置して頂くことを予定しています（電磁調理器やオーブントースターなど炎がないものは応相談）。	※長机、パネル設置台は主催者で準備します。それ以外の必要な備品は、参加者でご用意ください。また、電気を使用する場合は、その旨記入ください（延長コード等は参加者で準備ください）。		
◎食品を扱う場合要記載	扱う食品について		市販品のまま · そうではない
	◎市販品そのままでは ない場合要記載 【注5】	現場調理	有り · 無し
		火気の使用【注1】	電気 · ガスボンベ · ガスコンロ その他（ ） 個数：（ ）個
		現場調理の内容【注2】 ※現場調理有りの場合	
		現場調理前の下処理【注3】	有り · 無し
下処理の内容【注4】 ※下処理ありの場合は、どこで何をするか記載。下処理なしの場合は、どこで何を仕入れてくるか記載			
交流会参加者 ※お名前をご記入ください。			

【注1】火気を使用する場合、ご自身で消火器をご準備ください。火、煙、におい等が発生する場合は、会場外にブースを設置するか、調理室を使用していただきます。

【注2】最後に、火を通すものである必要があります。例えば、混ぜご飯で、最後に生ものの具材を混ぜ込むことは認められません。

【注3】市販品を買ってきて揚げるだけ等の行為は、下処理「無」としてください。コロッケ等をタネから作る場合は、下処理「有」となります。

【注4】下処理は、許可をもらっている調理場（例：飲食店やホテルの厨房等）で行ってください。

【注5】食品を取り扱う場合、食品衛生取扱いの届出が必要な場合があります。届出書を申込み窓口から受取り、記入・提出してください。

・※は記入必須項目です。

・記載いただいた項目は、HPやチラシに掲載されます。※複数ある場合は、様式をコピーしてご利用ください。