

# さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

## 香川県

2022 No.79

### 冬

# 丸亀城 石垣を歩く

特集

寒くなるほどうまくなる。  
カキ焼、カキ玉、カキうどん

知事対談

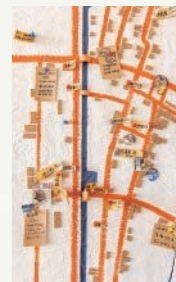
建築家 安藤忠雄 × 香川県知事 池田豊人

ヒト×モノ讃岐デザイン  
島の温かさに染まる



香川に住んで

はじめたこと



「GATE」のリビングにある地図。宿泊者が近隣の情報を書き加える。

東京の旅行会社に勤め、地域振興やプロモーション事業に5年携わった原田さん。「海と山に囲まれて人生を送りたい。小さな町でコトを起す人はカッコイイ。そう思っても、自分がどこで何をするか決められなかった」と振り返る。



イタリアのアグリツーリズムを参考に立ち上げた「UDON HOUSE」。朝食は近所のうどん店に案内。



地元企業11社が共同経営する一棟貸しのゲストハウス「URASHIMA VILLAGE」。全体統括、PR、集客を手がける。

## 「地方で起業。その気持ちを決めた町」

瀬戸内ワークス株式会社  
原田 佳南子さん

日本のウユニ塩湖と呼ばれる注目の観光地、父母ヶ浜で。「海も山も近い、穏やかな暮らしのリズムが、すっかり自分のものになりました」と原田さん。



とにかく何か始めようと会社を辞め、地域振興で関わった各地を1年巡った後、その一カ所だった香川県三豊市の、うどん作り体験付き宿泊施設の経営に手を挙げる。事業の可能性と、土地や人の相性の良さを信じ、2018年、覚悟を決めて飛び込んだ。



三豊の外と内を結ぶ「GATE」は父母ヶ浜のすぐそば。移住者として不安を、経営者として人材不足を感じた、原田さんの経験が生きる拠点。



瀬戸内ワークス株式会社  
代表取締役  
原田 佳南子さん

兵庫県で生まれ、中学まで北海道、高校からは東京都で育つ。日本語教師として母が赴任していたオーストラリアのタスマニアを訪ねて自然に触れ、地方で生きることを決めた。

「目の前の事に真剣勝負していたら、居場所ができていました」と原田さん。昨子どもが生まれ、ママ友が増えた。以来、育児の状況に合わせて働きたい親や、リタイアした高齢者なども参加する「個人も地域も豊かにする」これらの働き方」の仕組みを構想している。

現在、原田さんは会社を設立して9人のスタッフを抱え、宿泊事業や旅行事業を行うほか、教育や交通分野における新事業を地域の仲間と共に立ち上げた。移住から4年、三豊エリアでコトを起す時に必ず声が掛かる人になった。

香川県情報誌  
さぬき野 2022 冬  
No.79

香川県に関する問い合わせ

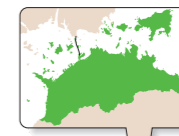
香川県広聴広報課 〒760-8570 香川県高松市番町4-1-10 TEL087-832-3019  
香川県のホームページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/>  
さぬき野のページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/kocho/koho/sanukino.html>  
香川県東京事務所 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3都道府県会館9階 TEL03-5212-9100  
香川県大阪事務所 〒542-0083 大阪市中央区東心斎橋1-18-24クロスシティ心斎橋4階 TEL06-6281-1661

多言語電子書籍でもご覧いただけます。  
無料アプリ「カタログポケット」をインストールして「さぬき野」で検索してください。

iOS



Android



かがやくけん、かがわけん。  
香川県

## 瀬戸内海の恵みを 分かち合おう

香川県の魅力の一つである瀬戸内海は、物流・人流の要衝の地として、古来より多くのものをわが国にもたらしました。

そして今、瀬戸内国際芸術祭の舞台となりアートの回廊としても熱い視線が注がれています。

もちろん瀬戸内海の魅力はアートだけではありません。香川県は日本で初めてハマチ養殖に成功した県。今では「オリーブハマチ」などのブランド魚をはじめ、四季折々に豊富な魚介類が食卓を彩ります。うどん県で知られてきた香川県ですが、小豆島では、そうめん、しょうゆなどの地場産業が育ち、島から始まったオリーブ栽培は今や県内各地に広がりました。観音寺市沖の伊吹島では新鮮なカタクチイワシを加工した良質なイリコが作られ、麺文化を支えています。

豊かな食、独自の歴史・文化をもたらした美しい瀬戸内海は、同時に海ゴミなどの環境問題を身近な課題として真摯に学ぶ場所でもあります。この美しく豊かな瀬戸内海を未来へ残すために知恵を尽くしてまいります。

また、モノづくりの拠点が日本に戻ってくる流れのなかで、地理的なメリットを生かし、自然と共存する産業の受け皿づくりにも大いに力を注いでまいります。

海の神様「こんぴらさん」、優れた操船技術を伝えた塩飽諸島や海水を引き入れた史跡高松城跡など歴史遺産にも恵まれた香川県は、海の恵みだけではなく、骨付鶏やオリーブ牛など多彩な食文化、数々の技を誇る伝統工芸、どこか懐かしい小山の風景など、さまざまな魅力の宝庫です。本誌を片手にぜひ香川の旅をお楽しみください。

香川県知事

池田 豊人



大手一の門。門の上部のやくらで、現在も刻を告げる太鼓を鳴らしている。

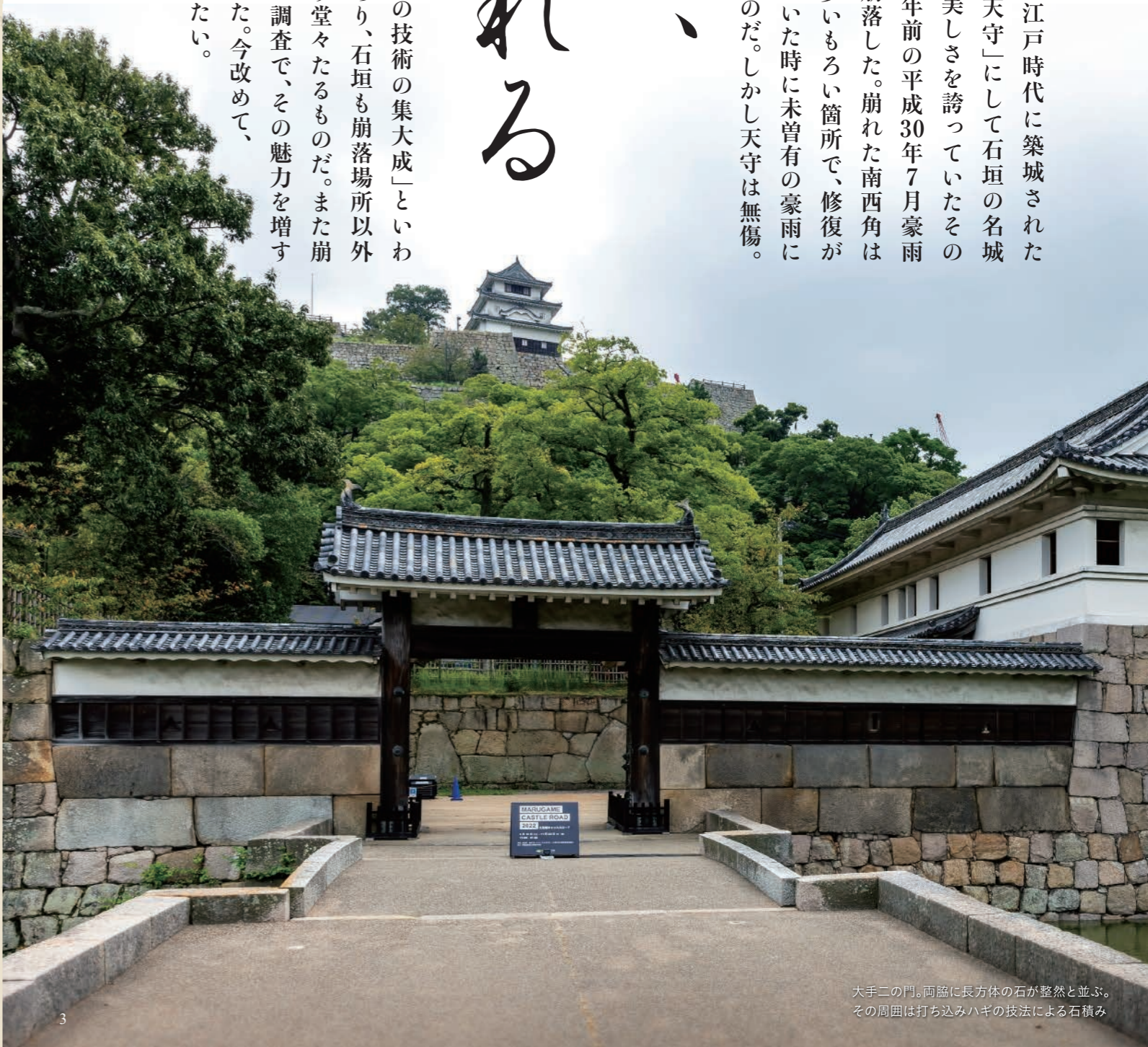
# 石垣に、 時が流れる

丸亀城は、江戸時代に築城された「現存十二天守」にして石垣の名城だ。強さと美しさを誇っていたその石垣が、4年前の平成30年7月豪雨と台風で崩落した。崩れた南西角は盛り土が多いもろい箇所、修復が計画されていた時に未曾有の豪雨にさらされたのだ。しかし天守は無傷。

「江戸前期の技術の集大成」といわれるだけあり、石垣も崩落場所以外は変わらず堂々たるものだ。また崩れた現場の調査で、その魅力を増す発見もあった。今改めて、石垣を歩きたい。



【切り込みハギの石垣】  
中央が鏡石。巨石を運んで加工し、隙間なく積み上げるには、技術も財力も必要だ。



大手二の門。両脇に長方形の石が整然と並び、その周囲は打ち込みハギの技法による石積み

## 大手門より天守へ 石による美的造形

丸亀城は、標高約66mの亀山の全体を高い石垣が囲い、山頂に三層の天守が建つ平山城。天守に石垣も合わせた山全体が「城」である。

この城は丸亀を治めた三家により築城された。安土桃山時代の末頃、讃岐国の領主となった生駒家が最初に築城したが、一国一城令の下で廃城。後に讃岐国が東西に別れたため、丸亀藩主となった山崎家が、1643(寛永20)年に再築に取りかかる。現在の石垣の大方は、この時代に築かれている。さらに、1660(万治3)年に京極家によって現在の天守が、10年後に大手門が築かれた。

山崎家から京極家へと続いた江戸時代前期は、大坂城築城で石垣技術が培われ、高度に洗練された時期。丸亀城の石垣は、その技の粋を集めて築かれている。

京極家が築いた、城の玄関たる大手門周辺は特にデザイン性に富んでいる。お堀を越えた大手二の門の両脇は、ノミ跡で装飾を施したひとときわ大きな長方形の石が顔を向け風格がある。二の門と一の門をつなぐ枒形には、緻密に加工した石を隙間なく積み「切り込みハギ」の技法が用いられ、2mを超え「鏡石」が装飾的に配されている。城は、軍事の中心、政治の象徴にして、権力を誇示するための「見せる」役割を持つとされるが、大手門



【算木積みの石垣】  
扇の勾配。硬い石が描く優美な曲線に、思わず足が止まる。

れる、しなるようなラインは、崩れやすい石垣の角に強度を持たせる最適の傾斜。長方形の石の長短を交互に積み重ねる「算木積み」の技法で実現され、見た目の優美さももたらしている。  
坂を登り切ったら、一般的な順路と違う石垣沿いを歩いて欲しい。眼下に三の丸、見上げると二の丸を支える石垣の圧倒的な存在が、間近に迫ってくる。

北側から石垣沿いに登ると、垂直に切り立った石垣と一体化するような天守を真下から見られる。

周辺の石垣はまさにそれがうかがえる。江戸の泰平が70年続いた頃ならではの余裕の表れか、などと歴史を想像しながら眺めるのも楽しい。  
山を覆う石垣の多くは、山崎家の時代に「打ち込みハギ」で積まれた。どの城でも用いられている技法だが、丸亀城のそれは横のラインが真っすぐそろうているのが特長。丁寧な積み方で全体がより美しく映える。

天守に続く坂の途中では、緩い勾配が上に行くほど急になる石垣の角の部分が見られる。「扇の勾配」と呼ば



復旧工事には多くの時間と費用がかかるため、地元の人々に加え、日本中の城と石垣のファンから多くのエールが届いている。



## 復旧工事現場 まるで巨大な 立体パズル

石垣の復旧工事が始まって4年がたつ。応急対策工事を経て、現在は大型クレーンなどで崩落した石の回収を行っている。その数、1万個以上。石の一部を崩落現場横の広場に並べ、割れや内部のヒビがないかの検査を実施している。再使用できる石は、崩落前の写真を参考に、目視と顔認証技術を用いたマッチングシステムで元の位置を特定する。備讃瀬戸の島から新



石垣散歩には、光が柔らかく、石垣の姿が木々の葉に遮られにくい冬がおすすめ。

たな石も補充する予定だ。一方、山肌がむき出しになった斜面は、土砂崩れを防ぐため地中30層の固い地盤にグラウンドアンカーで打ち留められている。

復旧工事は一つの朗報をもたらした。もともと本丸、二の丸、三の丸と、周囲の石垣を合わせた、石垣全体の高さが日本一の丸亀城。復旧工事で三の丸の石垣が14層地中に埋まっていると判明した。その高さは31層で、単独の石垣としては大阪城に次いで2番目。卓越した石積み技術を改めて示すこととなった。

最新技術が用いられる一方で、国指定史跡のため、石垣の構造自体は可能な限り伝統工法が用いられる予定で、時間も手間もかかる。崩落の現場とむき出しの石が並ぶ広場は巨大な立体パズルのようにも見え、石垣の今の顔として興味深い。しかしそれ以上に、新旧の一流の技術を融合した新しい石垣のお披露目が待ち遠しい。



回収される石は、当初の予想の倍ほどの1万2千石近くになると予想されている。



「石垣には、過去に修理された跡も残っており、そこから学ぶ事は多いです」と、城を管理する丸亀市教育委員会教育部文化財保存活用課課長の東信男さん。

### 搦手口から三の丸へ もうひとつの顔、 石の要塞

山崎家の時代、大手門は現在と逆の南側にあった。今は搦手口となった南から天守を目指すと、石垣の違った顔が見える。

三の丸へまっすぐに上がることはできず、右左と蛇行しながら細道が続く。見上げると空を背に、要塞のように堅牢な石垣がそびえ立っている。

山崎家は、江戸幕府から銀300貫を授かったほか、参勤交代も免除され、経済的優遇を受けたながら幕府の指示の下で城づくりを行った。瀬戸内海で最も本州と四国が接近する丸亀辺りは交通と軍事の要衝であり、幕府も屈強な城を望んでいたのだ。

搦手口から右手に進むと、丸い自然石を加工せずに積んだ「野面積み」の、素朴な石垣も見られる。



### 丸亀城石垣崩落復旧 整備事業PR館

崩落と復旧工事を追った写真と文書を展示。また工事現場には、回収された最も重い石、石匠チームの刻印のある石などが、解説文付きで並んでいる。



ミニチュアの石を積んで、石垣の構造を学べる。



丸亀歴史体感無料アプリ「よみがえる丸亀城」をインストールして城内を散歩すれば、スマートフォンで、コンピューターグラフィックスで復元した江戸時代の丸亀城を体感できる。

## カキ玉

ここでいう「カキ玉」は、カキのお好み焼きのこと。香川では、昭和の中ごろには当たり前のメニューとしてカキのお好み焼きが食べられていた。ぽってりとうまみをため込んだカキは、焼くことで水分が抜けてさらに味が濃くなる。そのおいしさを、ジュジュッと焦げたソースが引き出す。コテで切り分けて、プリプリの食感を楽しみたい。



生地の中から  
プリプリの食感。



瀬戸内海の  
豊かさを味わう。

# 寒くなるほど うまくなる。

## カキ焼き、カキ玉、カキうどん



カキ香る  
リッチなダシを  
飲み干す。

## カキうどん

トッピングを除けば、讃岐うどんには海鮮メニューが少ない。それでも、地元特産のカキだけは別格。いくつかの店では、冬季限定メニューとして、カキを使ったうどんが登場する。カキをダシで煮込むから、ダシのうまみが増してリッチな味わいにグレードアップ。麺をすすって、カキを食べて、ダシを楽しむ。体の中から温くなる幸せの味である。

# 寒くなるほど うまくなる。

## カキ焼き、カキ玉、カキうどん

波が穏やかで栄養豊富な瀬戸内海は、昔からカキの養殖が盛んである。香川も全国有数の産地。県内最大の養殖地である志度湾をはじめ、沿岸各地にカキを育てるいかだが浮かんでいる。カキは言わずと知れた冬の味覚。水揚げされた新鮮なカキを殻ごと焼くカキ焼きのほか、お好み焼きやうどんにも冬季だけ楽しめるメニューが登場する。冬に備えて栄養をため込むカキ。寒さが厳しくなるほど、香川のカキはうまくなる。

## カキ焼き

新鮮なカキだからこそ、シンプルな料理で味わう。その最たる食べ方がカキ焼きである。飲食店なら七輪で、養殖場の近くにあるカキ小屋なら大きな鉄板の上で、豪快に殻ごと焼くのが定番スタイル。焼き上がったら、レモンを絞って熱々を口の中へ。瀬戸内海の豊かさを凝縮したような鮮烈な味わいで、つつい何個もおかわりしてしまう。



**知事** 建築家に与えられる世界の名だたる賞のほとんどを受賞され、イェール、コロンビア、ハーバード大学の客員教授を歴任、東京大学の特別荣誉教授でもあります安藤忠雄さんに、香川県とのこれまでの思い出やこれからについて、お話をいただきました。安藤さんが香川県の建築と出合ったきっかけや、香川県の印象はどのようなものだったか。

**安藤** 1960年代の初め、丹下健三さんの作品である香川県庁舎を見に行きました。丹下建築はもちろん、そこには猪熊弦一郎さんら芸術家の作品があり、建築と現代美術がセットになって価値を高めているのに驚きました。それを当時の金子知事が構想したわけです。香川県は建築と芸術文化の先進県だと、斬新な印象と衝撃を受けました。

**知事** 丹下健三さんの設計した香川県庁舎東館（旧本館および東館）は今では国の重要文化財になりました。この建物の中には香川県出身の猪熊弦一郎さんの壁画をはじめ、剣持勇さんの家具など上質なアート空間が広がっています。その後、安藤さんは瀬戸内国際芸術祭（瀬戸芸）の原点となるベネッセ



生してきたのも直島です。

**安藤** 後に文化庁長官になる河合隼雄さんと弁護士の中坊公平さんから「豊島という島は日本で最大の産業廃棄物不法投棄事件の被害に遭い、苦しんできた。これを何とかしたい」と話がありました。豊島を産廃の島から新しい命のある島にしたいと、ユニクロの柳井正さんにも声を掛けて2000年に「瀬戸内オリブ基金」をスタートさせました。こうした歴史をたどると、香川県は日本の環境を考える原点の一つといえます。今、世界中で地球温暖化が問題になっていますが、福武さんが考える島の環境を守りながら活性化させる道、金子知事から続く現代美術と建築の遺伝子、それらがうまくセットになって、今の直島の魅力があるのでしょね。

**知事** 現代アートを媒介として島の個性を際立たせ、地域が活性化する「直島メソッド」には、現代日本が抱える問題を解決するエッセンスが凝縮されており、学ぶべきものが多くあります。

**安藤** 福武さんや総合ディレクターの北川フラムさんをはじめ、瀬戸芸を実現し継続させている多くの人たちの想像力とねばり強さには感服しま



## 建築家 安藤 忠雄

1941年大阪府生まれ。独学で建築を学び、1969年安藤忠雄建築研究所設立。代表作に「光の教会」「フォートワース現代美術館」「プンタ・デラ・ドガーナ」など。1979年「住吉の長屋」で日本建築学会賞、1995年ブリツカー賞、2005年国際建築家連合(UIA)ゴールドメダル、2010年文化勲章など受賞多数。1997年から東京大学教授、現在名誉教授。2000年、瀬戸内海の破壊された自然を回復するための植樹活動「瀬戸内オリブ基金」を設立。2011年「桃・柿育英会 東日本大震災遺児育英資金」実行委員長。

## 子どもたちに船の移動図書館を

アートサイト直島に関わることになるのですね。

**安藤** 1988年に、ベネッセの福武總一郎さんから直島を世界一の現代美術の島にしたいと話がありました。建築は便利で合理的であるべきという考え方があった時代ですが、島は鉄道や船を乗り継いで行く非常に不便なところでした。ところが、福武さんはその島を現代美術のメッカにすると言い切ったんです。私は直感的に、これは香川県の遺伝子が受け継がれているなと思いました。例えば、丹下さんは香川県庁舎にピロティ<sup>※</sup>を設け、通りから自由に出入りできるようにすることで、権威主義的で

近寄りがたかった庁舎に自由な精神を宿し、戦後民主主義のシンボルに変えた。それを認めた当時の金子知事も相当に自由な精神の持ち主であったし、福武さんもその遺伝子を受け継いでいると感じたんです。今では直島ほど世界中のアート作品が集約し、かつ自然環境が豊かな場所はありませぬ。やはり福武さんの想像力はすごい。美しい瀬戸内海を取り入れているところが何より素晴らしい。

**知事** 私も直島を巡り福武さんと安藤さんのパワリーの一端に触れました。直島は戦前の煙害を乗り越えてきた歴史もあり、豊島の産廃を処理し再

知事対談 池田 豊人 × 安藤 忠雄  
IKEDA TOYOHIITO ANDO TADAO

# 瀬戸内海で未来をひらく 建築とアートの聖地・香川県

す。この素晴らしい瀬戸芸をきっかけに、池田知事にはさらに情報発信に力を入れていただきたい。香川県には、イサムノグチの庭園美術館、海の神様こんぴらさん、戦後民主主義のシンボルといえる香川県庁舎東館もあり、何より瀬戸内の海の力があります。そして瀬戸内海の力は景観だけじゃない。今後予測される食糧危機に対処するために、瀬戸内海を巨大な海洋牧場にすれば日本人のタンパク源は確保されますよ。漁業のみならず農業圏的なものを瀬戸内海二円で形成するのも一つです。瀬戸内の可能性や魅力を広めるアイデアとして、海上で開く茶会や子どもたちのための船の移動図書館も考えています。

## 香川ならではの力を生かしたい

**知事** 島を訪れると人々は口をそろえて「もつと島に来てほしい」と言います。そこで私は「県民島旅プロジェクト(仮)」を提唱したいと考えています。海上茶会や島々を巡る船の図書館が実現すれば、県内外の幅広い世代の人々が島を訪れてくれますね。

**安藤** 大阪では2025年に万国博覧会が開催されます。世界が驚く博覧会にしたいと計画ですが、瀬戸内海沿岸の府県が力を合わせて、海を生かした博覧会にするのもおもしろいと思いますよ。

**知事** 香川県知事となって、改めて香川県の発展は瀬戸内海と共にあることを実感しました。多島美の海は穏やかで災害が少なく、晴れの日が多い香川県です。地形や気候も含め、他の県にない力をますます発揮していきたいと考えています。



## 香川県知事 池田 豊人

安藤さんからは、建築とアートのみならず、戦後民主主義においても、環境問題、食糧問題においても、重要な鍵を握る香川県であることを改めて示唆していただきました。未来をひらく子どもたちのためにも、命や自然を学ぶことができる瀬戸内海の環境を十二分に生かします。最大限可能性を広げてまいります。本日は貴重なお話をありがとうございました。



20代、30代の女性に届けたいと作りだした品々だが、今では小学生から高齢者まで愛用者が広がり、腹巻きは男性にも人気がある。2021年からは小豆島町のふるさと納税返礼品になっている。

# 島の温かさに染まる

植松優子×草木染め

小豆島で新月と満月の日に草木染めをするという植松優子さん。優子さんが染める布は植物の優しさがしみ込み、身に着ける人をほっこりと癒やす。この冬に出会いたい、温かさの秘密を探る。

無農薬にこだわり、海が見える庭で自らさまざまな植物を育てている。



「月樹舎」と名付けられたアトリエの窓から、船が行き交う瀬戸内海が見える。優子さんはこの海を渡って東京からやってきた。神奈川県で生まれ、大都会で働き、気がつくといとひどく体調を崩していたという。その時、救ってくれたのが植物のチカラだった。自分のためにアロマセラピーや漢方薬を学び、漢方養生指導士の資格を取得。薬草を学ぶうち、古くから食べ物と同じくらい、身に着ける衣服にも気を配ることが、体にとって本当の薬であるといわれていることを実感し、自分自身が身に着ける衣類を植物で染めるようになった。

元氣を取り戻すにつれ、自分の好きな植物に囲まれて暮らしたいと生き方をデザインし直すことを決意。すると、昔訪れた香川県が頭に浮かぶ。駅に降り立つと、すぐ近くに港があつて島々が目の前に浮かぶ。のんびりとした雰囲気が入り移住を決意した。短期間でも住んでみよう和小豆島を選んだが、島での暮らしは驚くほど心地よく、気がつく10年がたつ。

例えば、島の暮らしの全てが草木染めにふさわしいという。小豆島は気候が温暖で自然が豊か、二年を通じて無農薬の草木がふんだんに手に入る。オリブの有機栽培を手掛けている知人からは、剪定後の枝葉がもらえる。そうした素材を季節ごとに大鍋に入れ、ゆつくりと煮る。ただ捨てられてしまう草木に新たな役目を与えるように願ひながら。すると、草木が本来持っているチカラが布にしみ込んでいく。

気がつけば、満月と新月の日に作業を行っていた。月のチカラ、潮のチカラ、もちろん四季折々の植物の



夫の欣也さんがリノベーションしたアトリエ兼自宅には、好きなものに囲まれてゆったりと過ごしたいという優子さんの思いがちりばめられている。

月樹舎  
植松 優子

神奈川県生まれ。1996年から2012年東京でOLをしながらアロマセラピー、漢方、草木染め等の植物の知識を深める。2013年小豆島へ移住し本格的に草木染めを始める。2015年草木染め商品の販売開始。日本全国へ発送。2019年フランス、台湾など海外イベントに出展。

チカラを感じながら。そして、いつしか自分のために作っていたものを島の人々に頼まれて作るようになった。「ここでは、時間に追われるのではなく、するべきことが見えてきます。本当にやりたいことに打ち込むことができます」と優子さんはほほ笑む。だから、愛情を込めて一つ一つを作り上げることができるといふ。やがて、島の人々に背中を押されながら、ネット販売で全国に発送するようになる。

2022年、島に住む女性3人で「月樹舎」から一冊の絵本を自費出版した。優子さんが文章を担当した本のタイトルは「植物からのメッセージ」。草木染めの品々と同じように植物のチカラが優しく伝わってくる。

後から島に移り住んだ夫の欣也さんは、電気もガスも水道もないロッキーマウンテン麓で暮らしたつわもの。リノベーションを得意として島暮らしの可能性を広げる。現在は島にある「小瀬の重岩」の麓で知人のカオショップを建設中だ。今、植松さんは夫や仲間たち、島の人たちの優しさの中で暮らしている。この温かさを多くの人に届けたいと、癒やしの逸品を染め上げている。



2022年6月に自費出版した「植物からのメッセージ」。多くの人に植物の言葉を届けたいので、出版社からの発行を目指している。

ネットではすぐにSOLD-OUTになってしまうマフラー。藍で染めた海の色。

**香川・愛媛**  
**せとうち旬彩館** 東京・新橋アンテナショップ  
 KAGAWA EHIME  
 SETOUCHI SHUN SAI KAN

特産品ショップ、郷土料理、観光情報コーナーで  
 香川の旬をぜひどうぞ。

月替わりの  
 ワクワク **「かくれた逸品」がアツい!**



今日の  
**かくれた逸品**  
 今日の  
**かくれた逸品**

せとうち旬彩館1階の特産品ショップの一角にそのコーナーはあります。地元の魅力ある商品を発掘して月替わりで紹介している「今月のかくれた逸品コーナー」です。皆さまに旬の味覚をお届けしている旬彩館にあって、ここは、「まさに旬」という言葉がふさわしい、その時期おススメのイチ押し商品を厳選し、ピックアップしているホットなコーナーです。寒さが厳しくなるこれからの時期には、身や心が温かくなるような品々、クリスマスや年越し・年明け、節分、バレンタインデーなどの各種イベントに関連した品々などを中心に、「旬の中の旬」をご紹介しますので、ご期待ください！

そもそも、せとうち旬彩館で取り扱っているすべての商品が、皆さんに自信をもっておススメできる香川の逸品ではあるのですが、「木を隠すなら森の中」といわれるとおり、素敵な逸品ぞろいの旬彩館だからこそ、すばらしい逸品も隠れがちになることが…。そんな逸品の森、せとうち旬彩館から、旬の逸品を見つけだすナビゲーターでもあるこのコーナーにぜひ注目してください。

新たな発見、ワクワクが月替わりで待っていますよ!

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10新橋マリンビル1・2階  
 https://www.setouchi-shunsaikan.com  
 観光情報コーナー TEL03-3574-2028

**新型コロナウイルス うつらない、うつさない**

●発熱などの症状があるときは **県HPページID 18469**  
 まずは「かかりつけ医などの身近な医療機関」に電話で相談してください。  
 ※どこに相談すればよいか分からないときは下記まで

「香川県新型コロナウイルス健康相談コールセンター」  
**TEL 0570-087-550** (専用ナビダイヤル)

●香川県内の新型コロナウイルスの **県HPページID 20977**  
**感染状況をご確認ください。**  
 ※県公式ツイッターやフェイスブックでも情報を発信しています。  
 ※外出や旅行の前に、目的地の感染状況やお住まいの地域で出されているメッセージを確認してください。

**若手漆芸作家の展示販売会**  
**「彫と彩 -新たな伝統を紡ぐ- 香川漆芸2023」**


東京都内のギャラリーこちゅうぎよ(中央区日本橋)で開催される「彫と彩 -新たな伝統を紡ぐ- 香川漆芸2023」。

香川県漆芸研究所で学んだ新進気鋭の若手漆芸作家6人による展示販売会です。


香川漆芸は、「蒔繪」「彫漆」「存清」の3つの技法があり、彫りと鮮やかな色彩が特長です。これらの技法は、江戸時代から現在まで絶えることなく受け継がれており、若い作家たちが伝統技法を用いながら、多彩な表現方法により、新しい漆芸の世界を切り開いています。

次の時代を担う若い感性に、ぜひ注目してください。

【期間】2023年2月1日(水)~10日(金)  
 【会場】ギャラリーこちゅうぎよ (東京都中央区日本橋3-6-9箔屋町ビル2F)  
 【問い合わせ】香川県文化振興課 TEL087-832-3785



「堆漆白牡丹盤」 浅野絵莉



**真っさらな 白い気持ちに 紅添えて**  
**一年の幸せを願い**  
**「年明けうどん」**

香川県発の食文化である「年明けうどん」。元日から1月15日までの間に、純白で清楚なうどんに“紅い一品”を添えた紅白のめでたいうどんを食べて、その年の幸せを願います。

太くて長いうどんは長寿を願う縁起物です。新春を祝う“紅い”具材は、梅やエビなど何でも構いません。簡単に作れる縁起物「年明けうどん」を、ぜひ全国の皆さんもご家庭でお試ください。

また、香川の県産品が当たる「お家で年明けうどんフォトキャンペーン」や「年明けうどんスタンプラリーキャンペーン」も開催します。年明けうどんと併せてお楽しみください。

●お家で年明けうどんフォトキャンペーン  
 【参加方法】お家で作った年明けうどんの写真をハッシュタグ「#お家で年明けうどん」を付けてTwitterで投稿。


●年明けうどんスタンプラリーキャンペーン  
 【参加方法】年明けうどん提供店で「年明けうどん」を食べて、スタンプ2つを集めて応募(郵送)。  
 ※はがきは参加店舗または特設サイトからダウンロードしてください。



キャンペーンの詳細は、特設サイトをご覧ください。

【問い合わせ】香川県県産品振興課 TEL087-832-3385

**年明けうどん提供店**




**香川の魅力いっぱい**  
**かがわ県産品コンクール**

「うどん県。それだけじゃない香川県」のそれだけじゃない魅力あふれる県産品を掘り起こす「かがわ県産品コンクール」。20回目の開催となった今回は香川県ならではの魅力あふれる商品が選ばれました。香川県の気候・風土や歴史が作り出す逸品、ぜひお試しください。大切な方への贈り物や、お土産にも最適です。

県のアンテナショップ・かがわ物産館「栗林庵」(高松市)や香川・愛媛せとうち旬彩館(東京都港区新橋)、「栗林庵オンラインショップ」などで販売中です。

さらに、今年は過去20年間の入賞産品を集めた販売フェア「かがわ県産品コンクール20周年記念~かがわの“優れモノフェア”~」を開催します。お近くにお越しの際はお立ち寄りください。  
 ※お店によっては、一部取り扱いのない商品があります。



薫る 骨付鳥 エッグベリー・フィナンシェ  
 むぎ漆ぼうし オリーブ実

**「うどん県。それだけじゃない香川県 知事賞」(最優秀賞)**

- 食品部門：薫る 骨付鳥(株式会社 おがた食研/坂出市) 香川県のご当地グルメ「骨付鳥」を常温保存ができるようにした商品。肉のうまみをギュッと濃縮した、薫り豊かな骨付鳥。
- 菓子・スイーツ部門：エッグベリー・フィナンシェ(egg berry・financier)(農事組合法人 東山産業/三木町) ふわふわの卵白とみずみずしいイチゴ「さぬきひめ」、希少糖を使った香川県のおいしいが詰まった焼き菓子のフィナンシェ。
- 一般部門：むぎ漆ぼうし(有限会社 丸高製帽所/観音寺市) 香川県の「麦わら帽子」と「香川漆器」がコラボした今までにない麦わら帽子。防水性や耐久性が高く、見た目にも美しい。
- オーリーブ部門：オーリーブ実(株式会社 松風庵かねすえ/高松市) 香川県産オーリーブオイル、オーリーブ抹茶を使用し、見た目、材料、商品名全てにおいて「オーリーブ」をストレートに表現したスイーツ。

**「うどん県。それだけじゃない香川県 優秀賞」**

- 食品部門：さぬき逸品ハンバーグ缶(デルカフエ/高松市)
- 菓子・スイーツ部門：naoshima gelato(直島ジェラート)(直島ガーデン株式会社/直島町)
- 一般部門：サヌカイト風鈴(ひのき)(ウオルナット)(有限会社 平井石産/坂出市)
- オーリーブ部門：讃岐のオーリーブ新漬おこわ(株式会社 夢葉房たから/高松市)


**「かがわ県産品コンクール」20周年記念 ~かがわの“優れモノフェア”~ 開催予定一覧**

【会場】高松三越(地下1階エスカレーター前広場他)  
 【日時】2023年1月11日(水)~15日(日)午前10時~午後7時(予定)

【会場】高松空港(2階イベントスペース)  
 【日時】2023年1月21日(土)~22日(日)午前9時~午後4時(予定)

【会場】香川・愛媛せとうち旬彩館  
 【日時】2023年2月22日(水)~28日(火)午前10時~午後6時(予定)

【問い合わせ】  
 香川県県産品振興課  
 TEL087-832-3383



**うどんだけじゃない「さぬきの夢」**  
**ホテル・旅館で、「さぬきの夢」食べてねキャンペーン**

「さぬきの夢」は「地元の小麦で作った『さぬきうどん』が食べたい」という香川県内のうどん業界や県民の方々の熱い思いを受けて香川県が育成したさぬきうどんのための小麦です。

現在では、うどん以外にもそうめんやお菓子、お好み焼きなどさまざまな商品に利用されており、楽しみ方が広がっています。

今回、香川県内のホテル・旅館14施設で、「さぬきの夢」の特徴を生かした新メニューを提供するキャンペーンを実施しています。「さぬきの夢」ならではのモチモチ食感だけでなく、新たな味わいが見えます。

期間中の12月から1月の2カ月間に、新メニューを食べて、はがきで応募した方を対象に抽選ですてきな賞品をプレゼント。

ホテル・旅館の美食と「さぬきの夢」が生み出す、新しいおいしさをお楽しみください!

**新メニュー提供店舗一覧**

- 夕嵐の湯HOTEL花樹海(高松市)
- ホテル福屋(高松市)
- オーベルジュ・ドゥ・オアシ(高松市)
- KANEMITSU CAPITAL HOTEL(高松市)
- 高松国際ホテル(高松市)
- ホテルパールガーデン(高松市)
- 屋島の宿 桃太郎(高松市)
- 観音寺グランドホテル(観音寺市)
- 休暇村讃岐五色台(坂出市)
- オーキッドホテル(土庄町)
- 島宿 真里(小豆島町)
- 海音 真里(小豆島町)
- ベネッセハウス テラスレストラン(直島町)
- 直島旅館 ろ館(直島町)

【期間】  
 2022年12月1日(木)~2023年1月31日(火)  
 【問い合わせ】  
 香川県農業生産流通課  
 TEL087-832-3417



「さぬきの夢」を使った  
 プイヤベース風臨純すき鍋(夕嵐の湯HOTEL花樹海)

鯛ソーメン 島の風の香り(ホテル福屋)

【期間】  
 2022年12月1日(木)~2023年1月31日(火)  
 【問い合わせ】  
 香川県農業生産流通課  
 TEL087-832-3417

