

特集

# 香川の 古建築の 巡る旅 〔鎌倉・江戸・明治〕



撮影:中村健



## 作品を交流の場に 男木島



男木島行きフェリーを降りると出迎えてくれるのが、白い貝殻のような形をした男木交流館「男木の魂」。2010年の瀬戸内国際芸術祭で建てられたジャウメブレサの作品である。島内はもちろん、島外との交流の場として活用している。

昨年は、芸術祭で島を訪れた県外のカップルが、交流館を会場に結婚式を挙げた。島の名物「オンバ(乳母車)」に結婚指輪を置いての宣誓。音頭に合わせて長持ちを運ぶ結婚祝いの風習も復活させて、島を挙げて2人を祝福した。男木地区コミュニティ協議会長・木場健二さんは「工夫次第で島に人が来てくれることが分かった。なんとか男木島の結婚式を定着させたい」と意気込んでいる。2013年の芸術祭に向けても、新しい名物料理を開発中という木場さん。交流館を中心に、男木島が活気づいている。

男木コミュニティセンター  
TEL087-873-0002







鎌倉時代

本山寺本堂



仁王門

# 特集 香川の 古建築を 巡る旅

【鎌倉・江戸・明治】

鎌倉時代の寺院、島に残る江戸の町並み、明治のモダンな将校クラブ。現代建築で知られる香川県には、見るべき古建築も多い。古建築とはいっても、実はどれも当時の最新の建築方法である。建築を支えたのは地元の大工であった。中国の新しい技術を吸収した鎌倉時代。船大工の技術を住宅に生かした江戸時代。そして西洋建築に真正面から向き合った明治時代。どの時代も変わらぬ大工たちの情熱に思いをさせながら、古建築を巡る。



## 本山寺で出会う 3つの古建築

四国八十八箇所霊場第七十番札所「本山寺」の本堂は、鎌倉時代の建築物。折衷様と呼ばれる様式によって建てられている。折衷様とは、平安時代から続く建築様式「和様」に、中国の建築様式「唐様」が融合した建築を指す。当時の瀬戸内の大工も、「唐様」の新しい技術を、柔軟に取り入れたのだろう。

本山寺では、本堂だけでなく、同じく鎌倉時代に建てられた仁王門、室町時代の鎮守堂と、3つの建築物を見比べられる。開放的な境内で、鎌倉・室町の建築をじっくり楽しみたい。

700年経っても美しい  
屋根の勾配

## 本山寺本堂

「本山寺」の境内にある3つの建築物の中でも「一番の見どころ」は、国家に指定されている本堂である。棟木と礎石に残された墨書から、正安2年(1300年)の建立が裏付けられている。パツと目を引くのは、美しい屋根。両端の反りが少なく、流れるような勾配を描いている。建物全体のバランスも素晴らしい。



仁王門

武士の時代を感じさせる  
仁王像を安置  
仁王門

鎌倉時代建立といわれる。国の重要文化財に指定。門の右には阿形像、左には吽形像が安置されている。この2つの像は力強く、写実的な造形で、武士が台頭した鎌倉時代の特徴をよく表している。

※墨書による指定名称は「仁王門」。



鎮守堂

素朴な神社作りは  
神仏混交の名残  
鎮守堂

墨書によると、天文16年(1547年)の建立。室町時代末期の様式を残す檜皮ぶき屋根が素晴らしい小社。神社作りであり、神仏混交であったころの名残がうかがえる。



# 江戸時代

## 本島に残る 塩飽大工の仕事

中世から近世にかけて、交通の大動脈であった瀬戸内海。その中でも、難所として知られていた塩飽諸島の海域を知り尽くす地元塩飽水夫は、信長、秀吉、家康から朱印状を与えられて、特権的な地位を得ていた。江戸時代、塩飽水夫の一部は、船大工の知識を生かした大工集団(塩飽大工)となり、全国各地に散らばっていく。塩飽大工が手掛けた仕事は、普通寺の五重塔、岡山吉備津神社など、岡山・香川の神社・仏閣だけで113施設が確認されている。



本島汽船(株) TEL.0877-32-3782

### 重厚な建物に 塩飽大工の仕事が残る 塩飽勤番所跡

江戸時代、塩飽諸島は、大名ではなく650人の船方衆による自治が認められていた。650人は、大名に対して人名と呼ばれた。その中から選ばれた年寄が、塩飽諸島の要・本島で政務を行った場所が「塩飽勤番所」である。建築は寛政10年(1798年)入り母屋造りの本瓦葺きの重厚な門が迎えてくれる。門の屋根をよく見ると、船底をひっくり返したような、緩やかな湾曲となっている。「むくり」と呼ばれる、塩飽大工による建築の特徴の一つである。

塩飽大工の職から技術で建てられた勤番所は、明治以降、長く役場として使用されていた。



門の屋根の装飾、「働」の字をデザイン化しているという。



稲田信長、豊臣秀吉、徳川家康・秀忠の朱印状のほか、大岡越前守の蔵書書が残っている。貴重な資料の数々を目当てに、歴史愛好家が訪れている。



屋根の中央部がゆるやかに膨らんでいる「むくり」。船底の作り方をひっくり返して屋根造りの技法とした。

## 島に残された 江戸時代の町並み 笠島地区の町並み

塩飽大工を生んだ本島には、江戸時代から続く町並みが残されている。海上交通の要衝であった本島には、回船業を営む塩飽水夫も多く、離島とは思えないほど賑わっていた。その名残が笠島地区の町並みである。「笠島まち並保存センター」として開放される真木廊、その向かいの真木廊、文書館として利用される藤井邸は、屋敷内の見学が許されている。



### 特集 香川の 古建築を 巡る旅



笠島地区は、狭い道路が網の目ようになり、通りの先が見渡せないように、わざと道を食い違いに交差させている。船からの襲来に備え、防衛目的に連絡のようになっていた。江戸時代の風情の中に、島ならではの景観が溢れ込んでいる。



## 納屋のように 見える芝居小屋 千歳座

文久2年(1862年)に建てられた芝居小屋。幕府の禁制を逃れるために、神社の道具納屋という名目で建築されたといわれる。一見、芝居小屋には見えないが、正面の板戸を開き、床面を開くと舞台が出来る。島の人々は、境内に座り、近年まで舞台を楽しんだ。現在は、イベント時のみ利用されている。



【塩飽本島観光案内所】  
丸亀市本島町泊 TEL.0877-27-3077

### 塩飽大工の技術を 残すために

建築家 齊藤 正さん

丸亀在住の建築家・齊藤正さんは、かつて本島にあった塩飽大工の学校を県内に復活させようとしている。「調べてみると塩飽大工の技はかなり高度で、新しい技術を生み出す下地になりうる。それが後継者不足により喪失の危機にある。技を受け継ぐ土壌が必要だ」と語る。2013年の瀬戸内国際芸術祭に作家として参加する齊藤さんは、作品作りにおいても塩飽大工の技の継承を目標としている。





アーチのような天井が美しく、廊下。当時から変わらぬ白い壁には、左官の技術が生かされている。



## 明治時代

### 旧陸軍の モダン建築

普通寺市には、明治36年（1903年）に竣工された旧陸軍第11師団の将校クラブ「偕行社」をはじめ、明治時代に建てられた陸軍の建物が多く残されている。「偕行社」など陸軍の建物は、地元の大工によって建てられている。当時、彼らには西洋建築の知識がなかったため、東京で研修を受けてから建築に取り掛かったと伝わっている。この後、西洋の技術を吸収した彼らによって、香川県内にも西洋建築が広がっていくことになる。

### 大通りで目を引く 赤レンガの倉庫群 旧陸軍 第11師団兵器庫

大通りに面した自衛隊の施設内には、旧陸軍の兵器庫であった赤レンガの倉庫が残っている。明治時代から大正時代に建てられたもので、大量のレンガの需要を支えるため、このころに県内にレンガ産業が花開いたという。彫刻家イサム・ノグチの母の生涯を描いた映画「レオニー」のロケ地にもなった。

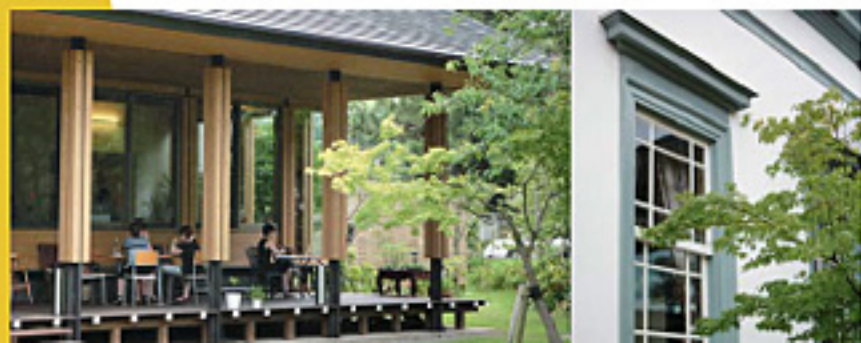


### 誰もが利用できる 重要文化財 旧普通寺偕行社

国の重要文化財「旧普通寺偕行社」は、平成20年に復元している。ルネサンス様式のデザインでまとめられた西洋建築物で、陸軍の将校クラブとして利用されていた。戦後になると普通寺市の市役所や公民館などとして利用されていたが、平成16年から復元・改修工事が始まり、現在は誰もが利用できる文化財としてよみがえっている。

将校クラブならではの広いホールは、床からカーテンまで、当時の様子を忠実に再現している。会議場や結婚式場として借りることができるほか、広い庭園ではコンサートが開催されることもある。

旧普通寺偕行社は、美しいルネサンス様式。四国地方に残存する数少ない陸軍団関係施設の代表的遺構である。基礎はレンガで、このレンガにも旧陸軍の星のマークがある。



併設されたカフェのテラス席からは、庭園と偕行社の南側が一望できる。







香川県知事  
浜田恵造  
対談  
ヴァイオリニスト  
川井郁子

# 「アート県」に 川井郁子 副知事誕生

前から思っておりました。香川県は、芸術分野でも素晴らしい方々を輩出していますし、創作の場としても理想的な環境を持っています。香川県の魅力を「アート県」副知事として多くの人にお伝えしていきたいですね。

**知事** おっしゃる通りで、昨年から始まった「うどん県」それだけじゃない香川県プロジェクトは、うどん以外の香川県の魅力を広める目的で始まりました。そこで続いては、川井さんに副知事に就任していただき「アート県」としての香川県を全国に、そして世界に発信することにしました。来年3月に開催される「瀬戸内国際芸術祭

**知事** 香川県は「うどん県」に続き、「アート県」プロジェクトをスタートさせたわけですが、川井さんには「アート県」副知事にご就任いただきまして、ありがとうございます。川井 香川県というと、みなさん「うどん」の話題になりますけれど、音楽も絵画も芸術全般に優れた香川県を多くの人に知っていただきたいと、以

2013」や県内に数多く点在するアートスポットの魅力を多くの皆さまに知っていただくことを考えています。川井さんには、既に県のホームページで配信されている「うどん県」の映像でもご協力いただき、「丸亀市猪熊弦一郎現代美術館」の学芸員に扮していただきましたね。撮影はいかがでしたか。

**川井** 服装も普段の仕事では全く着ないスーツでしたから、すべてが新鮮でした。あの美術館には、独特の空気があります。そこに入れば、不思議に自然と学芸員になりきることができました。

**知事** 「丸亀市猪熊弦一郎現代美術館」は丸亀駅を降り立つとすぐにあり、駅前美術館として大変人気があります。ほかにも県内には、坂出市の「東山魁夷せとうち美術館」や直島の「地中美術館」「李禹煥美術館」、2010年にオープンした「豊島美術館」など、瀬戸内海や島のロケーションを生かした美術館が点在しています。また、ご存じ琴平町にある金刀比羅宮にも「高橋由一館」という美術館があり、高松市には「香川県立ミュージアム」「高松市美術館」、川井さんの地元牟礼には「イサム・ノグチ庭園美術館」「ジョージナカシマ記念

館」など自慢の施設があります。川井さんの思い出のアートスポットといたしますと、どこを思い出されますか。

**川井** お伺いしただけでも、私が子ども時代にはなかった美術館がたくさんあって、本当に香川県は美術館の宝庫ですね。私の一番の思い出は、美術館ではないのですが、屋島で行われた観覧会です。それが絵を見に出掛けた最初の経験でした。この観覧会で、自分の描いた絵が子ども部門で入賞。それを見て、「どこか誇らしいときめきを感じて出掛けたのを覚えています。瀬戸内海を望む屋島のあの風景と溶け合って記憶に残っています。

「東山魁夷せとうち美術館」は、実はオープン前に伺ったのですが、海と瀬戸大橋を望むあのロケーションが、やはり忘れられないものですね。島の美術館もそうだと思いますが、香川県には周囲の風景と共に鑑賞できる美術館が多くあるんですね。

**知事** 屋島でのアート鑑賞も素晴らしいものだったことでしょう。屋島と言えば、麓の四国村にもアートスポットがあります。

さて、「うどん県」の映像の中には「瀬戸内国際芸術祭2010」の作品も登場しましたが、芸術祭はご覧になりましたか。

**川井** 残念ながら開催期間中は風景と一緒にその場で見ることはできませんでしたが、知り合いの方から「これ、ふるさとでしょ」と言っていて、芸術祭が掲載された印刷物を見せていただきました。ぜひ、見たいと思っていたのですが、

**知事** 前回の芸術祭は開催期間を分けて、また暑い最中であつたものですが、出掛けようと思っているうちに終わってしまったという声が多くありました。そこで、混雑を緩和する意味でも、次回芸術祭2013の開催は春、夏、秋と3シーズンに分けて開催することにしました。さらに、前回は7つの島と高松港周辺が開催場所でしたが、今回は沙弥島・本島・高見島・粟島・伊吹島と西の島々にも開催地を広げました。これならば、島の風情やアートを、ゆつくりとお楽しみいただけると思います。来年の3月20日からの開催ですが、桜の花も咲き始め、瀬戸の島々は一層美しくなるころです。



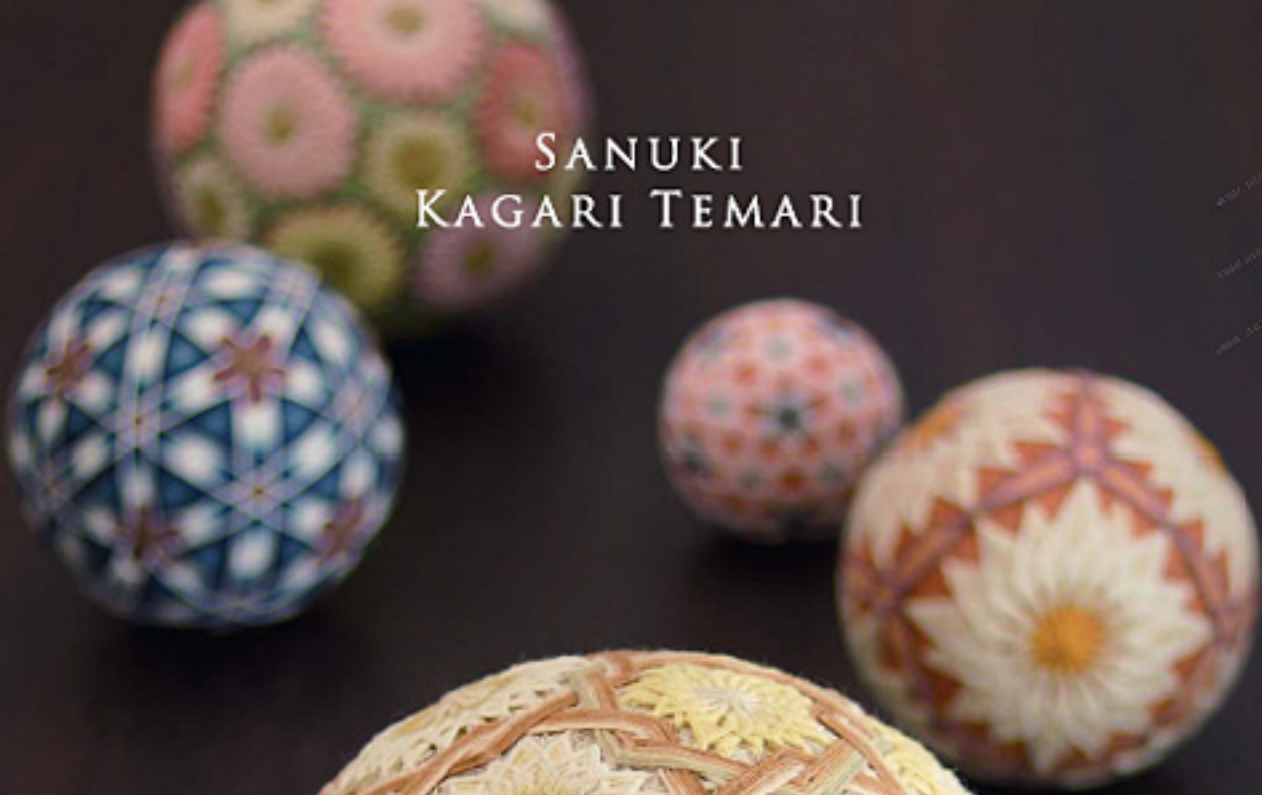
**川井** 今度は島々でぜひ鑑賞したいですね。そういえば、高松港にあるカラフルな2本の柱も芸術祭のアート作品なのですね。

## 川井 郁子

香川県高松市出身。東京芸術大学卒業。同大学院修了。ヴァイオリニスト、作曲家、大阪芸術大学(芸術学部)教授。2008年、初のニュー・オーケストラ「ネグロ・ホルン」公演を開催。2010年デビュー10周年を迎え、ニュー・アルバム「REBORN」をリリースし全国16箇所にて10th Anniversaryツアーを開催。映画「トロコ」では初の映画音楽を担当し、2011年の大阪アジア映画祭で音楽賞を受賞。また、社会的活動として「川井郁子 Mother Hand 基金」の設立。2011年、国連UNHCR協会国連難民親善アーティストに就任。



SANUKI  
KAGARI TEMARI



こころ弾む色・形・香  
讃岐  
かがり  
手まり

江戸時代の少女たちに愛されていた「手まり」。  
讃岐でも、娘たちの幸せを願い、たくさんの「手まり」が作られてきた。  
素材な技を今に伝える「讃岐かがり手まり」。  
海外のお客様にも喜ばれているというその魅力を探る。

香川県の伝統的工芸品である「讃岐かがり手まり」には、3つの大きな特徴がある。手まりの芯は、昔ながらの「もみ殻」であること。糸は、天然の「草木染」で染め上げること。そして、その美しい糸を用いて「かがり技法」で仕上げること。

昔ながらのもみ殻で球形の芯を作るのは難しい。簡単に丸くならないもみ殻を丁寧に丸めることで、手作りの愛らしさが生まれる。独特の弾力性と柔らかな手触りを持つ手まり。芯作りから手仕事が始まる。

「讃岐かがり手まり」のやさしい色合いは、天然の草木染による。気品漂うほのかな色合いを平安時代から日本人は伝えてきた。季節の移ろいの中で出会う自然素材



「讃岐かがり手まり」の命ともいえるかがり糸の数々。かつて讃岐の特産品であった綿から紡いだ木綿糸を自然素材で染め上げたもの。

天然の染材料



材の贈りもの。手品のように、思わぬ素材から魅力の色が生まれる。例えば緑色が欲しいとき、緑の染料を手軽に使ったりはしない。藍染めにザクロなどで黄色を何度も重ねて緑の糸を作り出す。そうして染め上げられた糸を独特の幾何学模様にかがる。江戸時代の讃岐では、どんな模様が喜ばれていたのだろうか。時の流れに幻となったかがり手まりの技を体系的にまとめ、継承しているのが「讃岐かがり手まり保存会」。その代表で、伝統工芸士の一人である荒木永子さんは伝統の模様をかがり続けてきた。

その一方、昔は子どもたちの玩具であった手まりをいつまでも身近で親しまれるものになりたいと願い、荒木さんの工夫が始まる。そして、生まれたのが「根付け」や「携帯ストラップ」。小さなまりを美しく



にはひ手まり



讃岐の手まり箱

仕上げるのはたやすいことではないが、小さくすることで土産物や贈り物として気軽に手に取ってもらえる。そこで、箱に詰め合わせた手まりBOXを考案した。かがり手まりを中心とした「讃岐の手まり箱」。さらには香り立つ「にはひ手まり」。平安時代、貴族が手にした「秘」は芯に糸を巻いただけのものであったというが、箱の中には美しい糸で巻かれた小さなまりが並ぶ。この手まりから高貴な香りが立てば、平安の雅がしのばれる。この香りは外から付けたものではなく、芯の中に香りの素材をそのまま入れ込んである。それも妥協のない香りを厳選した。

あくまでも本物にこだわる「讃岐かがり手まり」。手間暇かけるらしい手仕事は、幸せ願う手から手へと今日も伝わる。



テレビの料理番組にも登場するようになった「三豊ナス」。数年前までは特産品として、まだ脚光を浴びていなかった。地元の人にとって、「三豊ナス」はあまりにも身近で、全国にPRするという産物ではなかったという。ところが、この形と味を新たに知った人々には、忘れられないナスとなる。徐々にその実力が評価されるようになった。「昨年「三豊ナス研究会」が発足し、いよいよ全国発信のときを迎えた。

「三豊ナス」の特徴は、その形と味と。その大きさ。丸々コロコロとした外形に「目ぼれしてしまふ。目鼻を付けければ、人気のゆるキヤラが出来上がる。その表面はつやつやと黒光りし、そのままかぶりつきたいほどだ。ちなみに上手に実らせた「三豊ナス」は、生でもリンゴのようにみずみずしく甘い。

丸々とした「三豊ナス」だが、大きく分けて二つのタイプがある。電球のように膨らんだ丸型、お尻が平たい巾着型。形も分かれるように、その由来も諸説に分かれる。昭和初期に朝鮮半島に出向いた三豊の農家の人が、おい

香川県の西、三豊エリアでは、丸々と太ったナスが作られてきた。皮が薄く実が柔らかく、さまざまな料理で味の良さを発揮する万能役者。そのおいしさが、やっとな国に知られるようになった。



# まるまるおいしい 三豊ナス

MITOYO EGGPLANT

しいナスを見つけて持ち帰ったのが始まりという説。明治時代からすでにこの地でナスといえば、「三豊ナス」であつたとの話もある。

こうした古い歴史のある「三豊ナス」だが、普通のナスに比べ、収量が極端に少ない。その上、収穫までの期間も長く、大きな実をならすので、木が弱りやすい。果肉が柔らかく、皮が薄いので傷つきやすい。そのため、大量生産、大量出荷は望めない。屈託もなく育ってきたように見えるが、実は手間がかかるデリケートな野菜なのだ。

しかし、その味は全国で評価されてきている。薄い皮、柔らかい果肉、漬物はもちろん、油との相性もよいので、どのように料理しても味の良さは格別だという。地元では、天ぷらや田楽、焼きナス、煮物、ナスステーキ、ナス味噌グラタン、ナスそうめんなど、さまざまな料理に使われている。7月上旬から10月ごろまで収穫される「三豊ナス」。香川県ご当地グルメの注目食材である。

僕のふるさと三豊エリアのご当地野菜「三豊ナス」。コロコロとかわいい体形が何ともいえない。この味は、きつとあなたをとりこにします。みずみずしさ、果肉の柔らかさ、薄い皮ごとパクリとかぶりつきたい！和食や中華はもちろん、イタリアンやフレンチでも大活躍できる「三豊ナス」をぜひお試しください。

要潤うどん県副知事



「副知事 要の台所」配信中!  
<http://www.my-kagawa.jp/udon-ken/daidokoro/>



## 香川愛媛 せとうち旬彩館

KAGAWA EHIIME  
SETOUCHI SHUN SAI KAN



1階には「特産品ショップ」が、2階には郷土料理が味わえる「かおりひめ(香媛)」と「観光交流コーナー」があり、香川を感じていただけるものがたくさんそろっています。

注目はこちら!

### 1F 食欲の秋にお薦めは「伊吹いりこ」と「香川本鷹」



美しい銀色をした上質な「伊吹いりこ」は、伊吹島近辺で獲れるカクチイワシの煮干しのこと。新鮮さが命で、漁獲から加工まで、網元が一貫して生産する体制が整っているおかげでよりおいしい「伊吹いりこ」をお届けできるのです。

幻のトウガラシ「香川本鷹」は、一般的なものに比べて大きく、うまみのある強い辛みが特徴。これを使った清茶用うどん唐辛子を一度お試しください。

### 2F 丸ノ内ホテルとコラボの逸品「オリーブ牛」料理

今注目の香川で生まれた「オリーブ牛」を使った新しい料理が10月登場予定。お楽しみに。

#### 【交通のご案内】

- JR「新橋駅」銀座口から徒歩1分
- 東京外口銀座線「新橋駅」2番出口すぐ
- ゆりかもめ/都営浅草線「新橋駅」から徒歩3分
- 都営大江戸線「汐留駅」から徒歩5分

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10  
新橋マリビル1,2階  
<http://www.setouchi-shunsaikan.com>  
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

この紙は、地元で採れた農産物と感動を感じながら、古き良き味をお楽しみください。後半は、食の文化を伝えるために、見ていただくだけで楽しい気持ちになれると思います。 編集長

ご意見・ご感想をお寄せください。  
[kocho@pref.kagawa.jp](mailto:kocho@pref.kagawa.jp)

## 【東京で味わえる香川の恵み】

香川の食材に東京で出会った。  
まずは東京で。次はぜひ本場香川へ

### 香川県産「シャコ」の甘みに迫る

厳選された素材、香川県産シャコにムール貝、あさり、フレッシュトマトが入ったパスタ料理の提案です。これら魚介類にさっと火を入れて、ソースの中に味を出します。シャコを入れることで、さらに甘みがパワーアップ。手作りのカヴァテッリ(ショートパスタ)の切れ目に味がしみ込み、かむたび、まろやかな味が口に広がります。まるで南イタリアの穏やかな風景に包まれているよう。

「パスタに吸わせたシャコのうまみを食べていただきたいと考え、修業した南イタリアでの思い出の料理を再現しました。香川県産のシャコという本場おいしいものを使ってその良さを引き出し、心に残る味に仕上げています」と濱崎料理長。瀬戸内海中央部の豊満なで揺れる「シャコ」がこの秋のお薦めです。



10月・11月は「香川県フェア」を開催  
「自家製カヴァテッリ〜香川県産シャコとムール貝、あさりのソース ポラのカラスミをちらして〜」や「オリーブ牛」など、香川県の食材をふんだんに使ったメニューが登場。

#### 【ISOLAbiu】

東京都中央区銀座1-13-8 TEL03-5524-2520  
<http://www.isola.st/>

#### 【初企画】

### さぬき 歌舞伎まつり

11月17日(土)・18日(日)  
琴平町に農村歌舞伎が大集合します。

県内に古くから伝わる「農村歌舞伎」を新しい地域資源として活用し、継承していくために、土庄町の「鹿土山農村歌舞伎」や小豆島町の「中山農村歌舞伎」、高松市の「農村歌舞伎祇園座」が、現存する最古の芝居小屋である田金毘羅大芝居(金丸座)で公演を行います。

岐阜県や高知県などからも参加し、自慢の伝統芸能を披露します。

#### 【お問い合わせ】

香川観光振興課 TEL087-832-3360 <http://www.miyakagawa.jp/>



〒762-8501 香川県高松市  
企画・実行: 香川県観光振興課  
編集: 10月15日発行

## 香川を応援!



京都香川県人会  
名誉会長  
片岡 憲男さん  
(京都市在住)

「京都香川県人会」の片岡憲男名誉会長(東かがわ市出身)は、40年以上の長きにわたって、同会の発展にご尽力されてきました。このほど県庁に浜田知事を訪ねられ、「ふるさとが香川県であることを誇りに思っております。育てていただいた香川への恩返し少しでも出来ればと考え、ふるさと納税を続けております」と、熱い思いを語られました。

浜田知事が、「益々お元気で、香川県の応援をよろしくお願ひします」と感謝状を贈呈しました。寄付は今回で10回目となります。片岡名誉会長は、「前向きに一生懸命取り組み、人に喜び、

満足、感動と共感などを与えることができるという思いで、仕事を続けております。これからも、ふるさとのお役に少しでも立たせていただきたい」と、謝辞を述べられました。

来春を迎えられた現在も、京都市内において片岡経営研究所を運営され、現役の税理士、中小企業診断士、社会保険労務士、行政書士としての業務を行っております。



感謝状の贈呈を終え訪英する片岡さんと浜田知事

ガンバレさぬき応援寄付(ふるさと納税)制度が平成20年に始まり、5年目を迎えました。これまで多くの方に寄付いただきました。皆さんの熱い応援に感謝いたします。いただいた寄付金は、瀬戸内国際芸術祭、「うどん県、それだけじゃない香川県」プロジェクト、教育の充実、子育て支援などに使わせていただいています。これからも香川県の応援をよろしくお願ひします。

【ガンバレさぬき応援寄付(ふるさと納税)制度のお問い合わせ】  
香川県政策課 TEL087-832-3122  
<http://www.pref.kagawa.lg.jp/seisaku/furusato/>

## 週末のマルシェへようこそ サンポート高松

「毎週日曜日は、さぬきマルシェへ」と思ってくださる方が増えてきて、リピーターも多くなってきたことが嬉しい」と笑顔で話すのは、「さぬきマルシェinサンポート」の事務局を務めるNPO法人アーキベラゴの三井さんと本田さん。

昨年、好評だったマルシェ。今年4月からは民間主導で一年を通じて開催しています。

旬の県産品が買えるだけでなく、生産者と会話をしながら食べ方の提案を聞いたり、しょうゆの味比べをしたり、バターを作ったりワークショップにも参加でき、人が集まれる場所になっています。マルシェで出会い、新たなつながりも生まれています。

すてきなマルシェへ、どうぞお越しください。

※「さぬきマルシェinサンポート」: 通常、毎週日曜日の10時〜15時、サンポート高松シンボルタワー(噴水側)



夏のサテライト会場での風景

#### <さぬきまいるん祭りin東京>

- ・自由が丘エリア(10月7日女神祭りでステージイベント開催、11月フェア開催予定)
- ・丸ノ内ホテル(10月「香川県フェア」: 県産食材を使ったメニューが登場)

#### <さぬきまいるん祭り「食の大博覧会」開催in香川>

- ・県産品の販売、新食材PR、スイーツフェア、ワークショップなどを予定(11月23日〜25日、サンメッセ香川)

#### 【お問い合わせ】

香川県産品振興課 TEL087-832-3364  
LOVEさぬきさん <http://www.kensanain.org/>

## 「瀬戸内国際芸術祭2013」へ期待高まる

「瀬戸内国際芸術祭2013」が、いよいよ来春開幕となります。

開催地は、前回のエリア(直島、豊島、女木島、男木島、小豆島、大島、犬島、高松港・宇野港周辺)に加え、香川県の西部に位置する5つの島々、沙弥島・本島・高見島・栗島・伊吹島が舞台となります。会期は、季節ごとの魅力を感じていただけるように、春(3月20日〜4月21日)、夏(7月20日〜9月1日)、秋(10月5日〜11月4日)の3シーズン。

新たに参加するのは、16の国と地域から79の作家・プロジェクトで、さらに11月に追加発表を予定しています。

間もなく、作品鑑賞パスポートの発売が始まります。(3シーズン券: 一般5,000円、高校生3,500円など)

いよいよ動き出した「瀬戸内国際芸術祭2013」。瀬戸内の四季、島そのもののよさを生かした作品展覧に期待が高まります。



「瀬戸内国際芸術祭2013」春ポスター。島々を吹きわたる爽快な風をひるがえる波で芸術祭への期待感を表現しています。

#### 【お問い合わせ】

瀬戸内国際芸術祭実行委員会事務局  
(香川県瀬戸内国際芸術祭推進室内)

<平日> TEL087-832-3123  
<土日祝: 総合インフォメーション> TEL087-813-2244  
<http://setouchi-artfest.jp/>