

香川暮らし歳時記

喜びの

色と形


 湧き出した水は、
やがて小さな泉となる
豊島美術館

瀬戸内海を望む豊島唐櫃の小さい丘。地元の人たちが再生した稲田の一角に現れる水滴のような形をした建物。豊島美術館は、建築家・西沢立衛とアーティスト・内藤礼により誕生した美術館。

真っ白な内部に入り、ゆっくりと周りを見渡す。よく見ると、床のあちこちから水が湧き出している。やがてその水たちが溜まり流れ出し、ある水は単体で、そしてある水は周囲の水と交わりながら一つの流れとなり、目をかけて小さな泉となる。天井の大きな開口部から見える空、流れる雲、入り込んだ風と光が動いている。周囲の自然や建築と一体化した空間全てが内藤礼の作品(母題)。迷い込んだパトヤアなどの出たちも作品の一部。

季節の移り変わりや天候によつて、そして見る人によつて、365日毎日違う表情を見せてくれる。美術館という概念を大きく覆す新しいアート空間。ただ座り、流れ行く時間を楽しむ者も多い。

豊島美術館
小豆郡土庄町豊島唐櫃807 TEL0878-88-3055 <http://www.bonesso-artsite.jp/>
火曜休館(11:00まで、12:1~2までは欠一休館休館)

 香川県情報誌
新・さぬき野 2014 春
No.44

香川県に関する問い合わせ

香川県広報広聴課 〒780-8570 香川県高松市橋町四丁目1-10 TEL087-830-3019
<http://www.pref.kagawa.lg.jp/>
 暮らしのホームページ <http://www.pref.kagawa.lg.jp/kachikan/sukinai/> / 電子ブック・スマートフォン版あり
 〒102-0053 東京都千代田区平河町2-6-3 観光情報センター TEL03-5212-8100
 香川県東京事務所 〒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



幸



鯛鯛そうめん(鯛屋)

鯛いかり、重たりの鯛と、ゆでたそうめんを大皿に盛せた料理。「鯛屋がゆでた鯛汁ののり巻」が味と、「おめでたいことがよく集まるますように」との願いが込められている。

おいりが
きれいやと
お嫁さんも
きれい

「花嫁のお菓子」。「口にするだけで幸せな気持ちになる、かわいなお菓子が濃縮にある、丸い形、まやかかな色、口に合わせて、ふわりと溶けてゆめく。」
「おいり」は、ほんのり甘くて練餅菓子で、香川の西部の地域では欠かすことのできない嫁入り道具。嫁さんの「貝」として「心を丸く、まめまめしく働きます」という思いが込められている。近所の人たちを花嫁に見にきた子どもに配られるほか、引き出物にも。最近では婚外へのお土産としても広く愛でられている。

丸く、「匠の鯛が、波に見立てたそうめんの上で泳ぐ、なんとも、めでたい。」鯛そうめんは、披露宴のお開きに出される料理。「振れば振るほど鯛が舞う」という言い伝えがあり、「縁して下日出度(ウイヨウ)」などと言葉で歌われる伊勢音頭に合わせて、鯛そうめんを大きく振りながら踊り多く、「ユウキな〜んさ、」見ている人も思わず「こり〜うた」の歌が幸せに響かされる。

日々の暮らしの中で
季節の移ろいを感じながら、
伝承されてきた行事や風習。
あるものは昔のままに、
またあるものは変化しながら、
人の思いとともに受け継がれている。
それは人と人を笑顔で結び、
人生にそとと彩りを添える。
今も暮らしの中に残っている
香川の「喜びの色と形」は、
こんなにも美しい。

子どもたちの

健やかな成長を願う

今も昔も変わらない思い

祝



夏のひな祭りは、女の子も男の子も一緒に祝う

ひな祭りといえは3月3日だが、漢字には、夏に行われるひな祭りがある。

■団子馬

男の子が成長を祈るよすがにこねこねした粘土で「団子馬」【雛馬】が作られている。子どもが乗れるほどの大型のものもある。制作できるのは、雛馬や団子の雛馬などによって制作される。



田楽8月1日（今年）は8月25日の「八朔の日」に行っているのは、香川県西部にある三宝市仁尾町。1979年（天正7年）土佐の長曾我部元親により3月3日に仁尾城が落城。以来その日を選び、八朔の日（男）の節句の日と女子の節句を一緒に祝うようになったという。二丁くねのは、男の子の

人形の飾り方。家の角に自然の石や砂、こけを使って舞台を演出。そこに武者人形などを置き、歴史物語のシーンを再現する。再現される

物語は子どものお出立を願う、武者ものが多く、男の子が生まれたら、みんな楽しみながら考えたという。一時期見られなくなっていたが、1998年（平成10年）に、仁尾八朔人形まつり」として復活し、毎年9月に行われている。

また仁尾町を含め、丸亀市など香川県の中西部では、八朔の日（武者人形）とともに、米惣作の「団子馬」を飾る風習がある。八朔の日が終わると切り分けてみんなで焼いて食べ、子宝に恵まれるとも言われている。

香川県東部の東かがわ市引田には、3月3日のひな祭りには、「引田飾り」と呼ばれる独特の飾り物をする風習がある。ひな壇前に子宝や家族の発展を願う「わけぎ」や「ハタチ」を飾り、くまにとり「すましも」引田の郷土菓子などを飾る。地域ごとに入形や飾りは違っても、子どもを健やかに成長を願う思いはひとつ。

膝に抱いた赤ちゃんに親族で一番の年長者が、こころを喜び、食べさせるまねをする。その次に膝を置いた人たちの順もほろろ。

「子どもが一生、食べ物に困らぬように」との思いを込め、生後100日を迎えた赤ちゃんの口に初めてお赤飯や鯛を差し、お食い初め。そのお食い初めには、男の子は朱色、女の子は黒色の漆器を置いていたという。

現在ではこうした儀式だけではなく、日常の中でも引き続き使えるようにと、わんや箸のほか、フアイタやスプーンなど、ライフスタイルの変化に合わせたお食い初めの香川漆器も制作されている。

香川漆器は時代や世代を超え、家族の思いとともに、受け継がれ使い続けられていく。



「雛馬祭典（ひなまつり）の雛馬」の複製を再現した大八景人形まつり



「引田飾り」は、ひな人形と一緒に武者人形やもも子なども飾る

香川で

暮らそう



自分たちで環境をつくっていくことが楽し

一年に一家族、島に暮らす人たちが増え



大原府一男木島(高松市)へ

福井大和さんご家族
(休校前の掲示物が残る男木小にて)

家族との新しい生活の場として、自分の夢を実現する場所として、また第二の人生のステージに香川を選ぶ人が増えています。

美しい瀬戸内海と島々、理やかな寛げにアートなど、魅力あふれる香川で暮らそう。

この春、大原から家族3人で男木島(高松市)にUターンする福井大和さん。きっかけは男木島のホームページ作りを手伝ったため。瀬戸内国際芸術祭会場中の8月に3週間、男木島の祖父の所に滞在したこと。そこで「島で過ごして、こならITの仕事をしなが、家族とゆつくり過ごすことができる。やっつけいける」と島での生活が自然とイメージできたそう。

奥さんの福井大和さんは、福島県出身。12年前「初めて男木島を訪れた時、この島が好きになりました」と語ります。も気軽に集まれて、働く体験を実際にしてもう場をつくりたいと、使われていない旅館を活用し、ワークショップ機能をつけた民間図書館を計画中だ。準備はまだまだ。引越した準備に大はかり。

「近所の人から頂く野菜や魚はおいしいし、島に無い物はインターネット通販で手に入ります。東京や大阪のアクセサリーも簡単に生活の不便は感じません」と福井さん夫妻。 「子育て世代が島に移住してくれば」と島のにぎわいに夢が膨らむ。

さっそく休校中の男木小中学校を再開させるため島の友人に相談。島民143人小中学校のOBら738人の署名と要望書を市長へ手渡した。そして今春、男木小中学校が再開する。福井さん家のほか、同じく芸術祭をきっかけに移住した

2世帯、高松市内の小・中学校に通っていた子どもも含む6人が通う。「島の人口減少のスピードを考えれば、今すぐにでも仕事や空き家の有効利用をしなければ」と空き家の整備に向けた活動を始めた大和さん。福井さんは誰で

る。海と夕日の美しさ、「次からは、たいたいと言っておいでと書いてくれる人々の優しさに感謝した。」「タイアした後に島に住みたいと二人で話したこともあったのですが、今、娘が小中学校時代の男木島で暮らすことに意味があるよわ。」

香川へ移住したい

横浜と香川の「架け橋」になることが私の喜び

香川に移り住んだ当初は知り合いがいなくて、介護だけの毎日で苦しかったことを覚えています。そんな時、地域の方が「もっと肩の力を抜いて」と声を掛けてくれた。一気に気持ちが変わりました。今度は私がそんな存在になりたい。経験したことがある私だからこそできることがあるとポジティブに考えるようになりました。そして私らしくできることを、パソコン教室を始め、去年は「かがむ暮らし応援隊」にも委嘱され、ホームページで情報を発信しています。さらに横浜に行くと香川の魅力を伝え、横浜の情報を香川に持ち帰っています。



山内文子さん
山形県出身。横浜(鎌倉)育ち。義理の母の介護のため、夫の定年の少イビで香川へ移住。

香川で暮らしたい。香川のことを知りたかったら、ホームページ「ええかがむ」へ。移住体験者の声や空き家情報、仕事探しも応援します。



香川県地域づくり推進室
TEL 087-832-3125 又は、かがむ 編集部
香川での就業を応募する企業組合「香川かがむ」が、わが家がいよいよ香川の就業も応援しています。
香川県労働政策課 TEL087-832-3369

さわら

鯨が告げる



讃岐の春

魚佃に春と書いて鯨。サワらは春が旬の魚。緑色のソラマエに実が入るころ、瀬戸内海はサワラ・漁でにぎわう。香川にはサワラにまつわる「春魚」と呼ばれる風習がある。サワラが捕れる時期は、農家はちようど田植え前の農閑期。鯨を先では里帰りするお嫁さんにサワラを一本先くと持たせる。お嫁さんの実家では、そのサワラを押し身や吸い物にして親戚などに振る舞うほか、押し抜きずしにして鯨を先に届る船に持たせたりという。サワラの酢漬け、ソラマエ、鯨がつつた押し抜きずし。料理とともに鯨を思う農家の気持ちも伝わっていき。

ひな節旬のえびが一番おいしいといわれるわけは、昔からあえ物にして食されてきた野菜。潮にあえる食材

は家庭によりいろいろあるけれど、主には瀬戸内海のイダゴマやア貝。それを少し甘めの讃岐の白みそであえる。木々の草花や植物が斉に芽吹く春。春が旬の野菜を食べることは、季節の息吹、元氣も一緒にいただくというところ。まさに春ならではのこころ。

しょうゆ豆は、春に採れるソラマエを1年中食べられるようにした郷土料理。今ではお土産としても有名。その昔、おばあさんが畑でソラマエを炒っていたころ、つがいはじめてしょうゆの中に落ち、その後その豆を食べるからしょうゆの香りが香ばしい柔らかな豆になっていたとか。

春の香川は、おいしい海の幸、野の幸、いっぱい讃岐の春を召し上がれ。



しやうゆ豆



ひな節

香川香館

せとうちの香館

東京・新橋アンテナショップ
特産品、郷土料理、観光交流コーナーで
香川の旬をぜひどうぞ。

注目はこちら!

コンクール受賞商品が店頭に

毎年、香川を代表するヒット商品が誕生している「かがみ産品コンクール」。旬野菜は、今年度の受賞商品が購入できます。香川の新しい味をお試しください。



大反響の「レアシアスウィート」入荷

さききめアペーで取り上げられ、品切れが続いていた香少糖を使用したレアシアスウィートが再び入荷しました。販売を再開いたします。



【交通のご案内】
 ○平日(新橋)銀座口から徒歩10分
 ○東京駅三軒茶屋口から徒歩10分
 ○有明駅/都立浅草橋(新橋)から徒歩10分
 ○有明駅/都立浅草橋(浅草橋)から徒歩10分
 〒100-0004 東京都港区新橋1-16-10 新橋マリンビル1,2階
<http://www.kagami-senpin.com>
 観光交流コーナー TEL:03-3574-2028

大阪でも、インターネットでも、一押しのお菓子が購入いただけます

大阪事務所 TEL:06-6281-1891
 レアシアスウィートやうどんネットワークは全国の食品卸売店にサービス提供中。販売エリアはご確認を。
 業務用インターネットショッピングサイト
 特産品の産地直送や、セレクト商品の組合わせ購入ができます。
 業務用オンラインショップ

〔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

見て驚き、食べて驚く アスパラガス「さめきめのめだめ」

太く、長く、まっすぐで食べると太い姿、アスパラガスで生れたれたアスパラガスのリジタン品種「さめきめのめだめ」です。春の萌芽(芽室め)が早いことから、その名前が付けられたとか。



※お味は、旬の旬の味。【お味の秘密】が重要

「さめきめのめだめ」にはねんどうでニューに取り入れられているのは、毎日料理「日月火」。料理長の三浦さんは「長年のインパクトをまず与えたい、お客様の前で食べて切り分けるようにしています。通常の2倍を超える50センチほどもある長さに皆さん驚かれます。そして食べても驚き、この太さのアスパラガスなら、繊維も残るし固いだろうという予想を、いつも裏切ってくれるんです。ジュシーという表現がぴったりくるみずみずしさに驚かさず、そして野菜の甘さが口に広がります。繊維まで柔らかいんですから」と教えてくれました。



料理長の三浦さん

【振替料理「日月火」】
 東京都中央区銀座三丁目3 ZOE銀座6階 TEL03-3536-7786
<http://www.nichigekka.jp/>

都内のお店で、香川県の食材フェア開催中

- 3月31日(月)まで
 ● 日月火 (銀座) → 香川リブの土産ごはん本店
 ● DO-ZO (赤坂) → 香川直売野菜のパニーニャカダ、讃岐うどん
 4月19日(土)まで
 ● 香香 (新宿・東池袋・池袋・上野・川崎)
 ● 魚吉魚吉 (渋谷・赤坂・赤羽・赤羽・品川)
 ~ 瀬戸内海の宝石天然地魚盛り、さめきめのめだめ

首都圏からアクセスがますます便利に 高松空港の航空ネットワーク拡大中

東京(羽田)線は、3月30日からJALが1往復増し、ANAと合わせて日3往復に。最終便の出発時刻も20時となり、より遅い時間の出発が可能になります。東京(成田)線は、5月末からLCC春秋航空日本が日2往復就航予定。昨年12月に就航したLCCジェットスターと合わせて日4往復とますます充実します。



高松空港(高松)駅



高松空港線(高松)駅



高松空港線(高松)駅

さらに、高松空港からの交通アクセスもぐっと便利に。JR東海線、宇多津線、丸亀駅には「丸亀・坂出・高松ムジバス」が日10往復、好評運行中。3月30日からはJR等平沢行き「高松空港連絡バス等平線」もジェットスターの朝便に接続します。

高松空港は国際線も拡大中。3月30日から上海線が週3往復から週4往復に、台北線が週2往復から週4往復に増便します。ますます便利になった高松空港をぜひご利用ください。

【お問い合わせ】香川県観光課 TEL087-832-3136

高松空港 検索

春の大試食会 「さめきうまいもん祭りin東京」

香川の「食」の魅力をお届けするため、2月3日、帝國ホテル東京で「さめきうまいもん祭りin東京」を開催しました。マスコミヤプロダク、百貨店バイヤーなど約170人の方々をご招待し、ネーブル年のローストビーフを旬の春野菜と讃岐うどんを盛り付けたサラダ、香少糖含有シロップを使ったスイーツなど、香川の食材を使った料理を試食していただきました。



春の大試食会「さめきうまいもん祭りin東京」の様子

うどん黒川知事の演説にも出演し、ネーブル年のローストビーフに香焼を打ちながら「毎日でも食べたい」と大賞状。さらに、うどんばかり食べていたら、涙がどろどろになってしまったというキャラクター「うどんくん」も登場し、会場を盛り上げられました。東京などでは、このようなイベントを通じて香川の食材を使ったメニューを提供する料理店がますます増えています。まずは今春、左ページでご紹介している料理店と共同で香川の食材フェアを開催しますので、ぜひこの機会に県産品の魅力を感じてください。

【お問い合わせ】香川県産品課 TEL:087-832-3385

LOVEおさきさん 検索

世界の宝石 瀬戸内海へ 舞える海、輝く島々の80年



青く穏やかな海、歴史ある港町や段々畑の風景、大小の高々が織りなす絶景の景観。海と島々そのものが、まさに「世界の宝石」。瀬戸内海は、昭和9年3月1日、日本で最初の国立公園に指定され、今年80周年を迎えます。

今も変わらず、訪れる人の心を癒してくれる瀬戸内海。その素晴らしいと大層さを見つめ直すとともに、新たな魅力を演出します。まずは3月、最初の指定地の高島、栗原浜から、80周年記念行事がスタート。秋までの期間、県内各地でさまざまなイベントを開催します。皆さんのお越しをお待ちしています。

【お問い合わせ】香川県観光課 TEL087-832-3122

せとうち 検索

香川が舞台の映画・ドラマ、続々公開 瀬戸内水軍の子孫が織りなす冒険物語 「瀬戸内海物語」

一昨年「瀬戸内国際こども映画祭」のメインイベント「エンジェルロード脚本賞」でグランプリを受賞した「瀬戸内海物語」が映画化され香川、愛媛、徳島で5/24から先行公開、5/31から全国ロードショーに。瀬戸内水軍を舞台に、水軍史実を交えた本格アドベンチャーを展開します。



©2014瀬戸内国際こども映画祭

うどん県からお届けする「さめきうどん融資課」

アペーな「さめきうどん融資課」に配属になった若手エリート銀行員が織り上げる、心温まるコミュニケーション。お金とは、家族とは、幸せとは何か...主人公の偏見が何ら消えなくなります。ロケ先、エキストラなど香川県の地場ツマがこの春、全国に届けられます。



NIK BS7/21/24、5/21/24/10/10

そのほか香川がロケ地となった映画「魔法の宅急便」が3月1日に全国ロードショーに。映画を通じて香川の温かみ、面白さ、きとを届けていただけるはずですよ。

【お問い合わせ】(公社)香川県観光協会(香川フィルムコレクション) TEL087-832-3377
<http://www.my-kagawa.jp>