



【特集】瀬戸内の ちから



建築
散歩



建物全体が自然と調和 瀬戸内海歴史民俗資料館

瀬戸内海を見下ろす五色台の山上、古城のような佇まいで「瀬戸内海歴史民俗資料館」は建っています。まず目をひくのが、コンクリート造りの壁の外側に石を積み重ねた城壁のような外観。威厳と懐かしさの両方を感じさせ、強いインパクトを残します。松が繁る中庭をぐるっと囲むように10の展示室を配した回遊式の展示アプローチもユニーク。各展示室は、地形の傾斜にあわせた高低差があり、建物全体が自然の中に溶けこんでいます。

設計者は建築家の山本忠司氏。丹下健三氏による香川県庁東館建設に関わり、イサム・ノグチとも親交がありました。

1973年の竣工後、40年を経て色あせない審美性。昨年、「日本におけるモダン・ムーブメントの建築164選」に選ばれました。



【特集】瀬戸内のちから

多島の海、 なぎ 本日も凪なり。

対岸に岡山を望む瀬戸内海は、波も風も穏やか。

青い海面に鳥々が美しい影を落とし、大小の舟が航跡を引く。

かつて「世界の公園、現世の楽園」と欧米人から絶賛されたこの海は、

後世に残すべき場所として、80年前、わが国最初の国立公園に指定された。

美しい自然と人々の暮らし、文化と芸術。

多島の海に散らばる楽園の一片を求めて、夏の旅が始まる。



沖之島行き渡し船(小豆島)

斜面を行き来して手入れをする島の花嫁

丁寧に編まれたハイカゴ(赤々島)

瀬戸内には、島民の足として活躍する渡し船が今も残っている。小豆島と沖之島を渡す船だ。片道わずか90秒。時刻表はあってもないようなもので、呼べば船が来てくれる。沖之島は、昭和のヒット曲「瀬戸の花嫁」のように、嫁入りも船です。住民およそ60人の暮らしを、静かにのぞかせてもらいたい。

瀬戸の花嫁 渡し船が運んだ



国立公園で暮らす
つい最近まで、頭に桶などをのせて物を選んでいた島もあつた。坂道をたどって畑に行き来するためにハイカゴという背負いかゴが今なお活躍している島がある。志々島では、高島孝子さんが、花畑に通うためにハイカゴを自作し愛用している。孝子さんのかわいい花畑も、瀬戸内海国立公園の一部。昭和9年生まれの孝子さんは、同年に誕生した瀬戸内海国立公園と同じ年である。

エベスサンの笑顔



エベスサン(国重要有形民俗文化財)

こんびらさんは、海で暮らす人にとって心のよりどころであつた。それと同じように島の人からの信仰を集めたのが、タイを小脇に抱え、釣りざおをもってニコニコと笑う木像「エベスサン」である。近代まで

島の暮らしは漁に支えられていた。この像に大漁を祈願する暮らしが、今も続いている。どこかユーモアがあり、親しみある顔をしたエベスサンには、瀬戸内海歴史民俗資料館で出会える。

瀬戸内の 営みを訪ねて

里海という言葉があるが、瀬戸内海はまさに人々の暮らしの里海。広大な外洋と違い、人の暮らしに関わらない場所はなく、古くから人と自然が共存してきた。その暮らしの風情を味わう旅は深く心に響く。



瀬戸内の歴史と文化を伝える 石積み資料館

風光明媚な五色台に建つ瀬戸内海歴史民俗資料館。暮らしの様子を伝える様々な資料により、瀬戸内の歴史と文化に触れられる。また資料館の北にある大鏡の鼻からは、静かな海に鳥が浮かぶ絶景のような景色を一望できる。



石積みとコンクリートによる、まるで城壁のような外観

江の浜(庵治町)



港に並ぶ漁船(伊吹島)



迷宮のような熱地(高見島)



島では自転車が活躍(男木島)



力が違う 海の幸、里の幸



瀬戸内海、 絶景の中へ

本島より朝日の瀬戸内海を望む

鍋の塩焼き

瀬戸内海は、多種多様な恵みをもたらす豊穡の女神でもある。港には四季を通じて海の幸が集められ、島の斜面には実り多き段々畑が広がる。旅の醍醐味は食にあり。力の違う美味しい食材が待っている。



ハマチの漬け丼

瀬戸内海の島で宿をとれば、夜は魚料理による歓待を受けることになる。夏なら、ワタリガニ、穴子、ハモ、真ダコなどが旬。もちろん、このほか数々の魚が網にかかる。ともかく、お腹をすかして夕食に臨むことをおすすめしたい。刺身、煮付け、塩焼きにフライ。素材がいいから、どんな料理も箸が進む。一方、香川の東端となる東かがわ市引田では、絶品の丼が味わえる。引田はハマチ養殖の発祥の地。新鮮なハマチの漬け丼は、とろけるような甘みとうま味が口の中に広がる。

魚三味の歓待



ワタリガニ

明治時代、「世界の宝石」と讃えられた瀬戸内海。彼らは何を見て感動したのだろうか。その理由を求めて、海へ、島へ。絶景の中に飛び出し、体すべてで瀬戸内海を感じたい。



カタマランヨットクルーズ(高松市)



シーカヤック体験(小豆島)

おだやかな波に乗って
瀬戸内海は日本で一番やさしい海である。波はおだやかで、風もおとなしい。「まるで大きな川のようにだ」と言う人もいる。この海へシーカヤックで滑ぎだせば、風景を独り占めしたような気分になれる。あるいは、カタマランヨットという手もある。デッキの上で寝そべっている、しだいに海と空の境が曖昧になってくる。

誘惑する
鳥スイーツ
島で育てられた果実が、夏にうれしい冷たいスイーツに加工され、旅人の喉を潤している。同じようなものは他にもあるが、鳥のスイーツは特別においしく感じるから不思議だ。小豆島では、しょうゆのソフトやスイーツと緑のなごさそうなオリーブオイルがアイスクリームの上からかけられている。意外な組み合わせだが、後をひくおいしさである。



しょうゆソフト(小豆島)



いらごき氷(豊島)



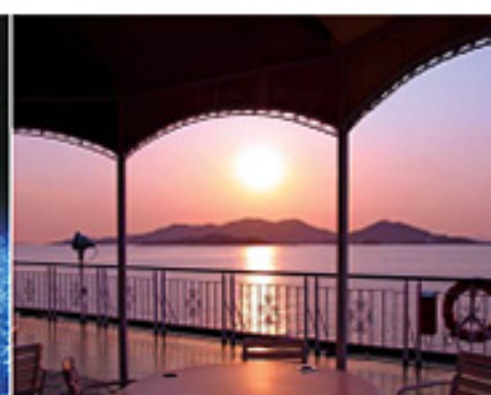
オリーブオイルとアイスクリーム(小豆島)

島から見下ろす 多島海

瀬戸内海の島には、いくつもの山がある。その登山も、島遊びのひとつである。ほとんどの山は昔段着のまま、1時間もあれば登頂できる。山頂からの眺めは新鮮だ。瀬戸内海の真ん中から多島美を見渡せる。鳥ごと、山ごと目に映る景色は異なる。その違いを楽しむようになるれば上級者である。



ウミホテル(豊島)

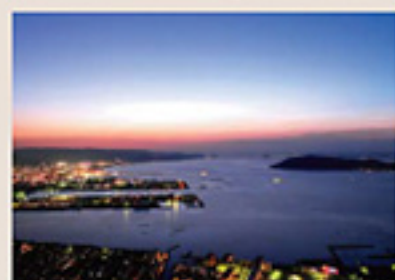


フェリーからの夕景(小豆島→高松)

光る海

おだやかな波が走るたびに、キラキラと小さな光が揺れる瀬戸内海。夕刻、その光がいつせいに輝く奇跡の時間がある。島から見ても、船上からでも美しいが、沿岸部なら荘内半島からの眺めもおすすめだ。織りなす鳥影と無数の光。人間には作れない芸術である。光るといえば、栗島の海は夜、青く光る。その正体はウミホテルというプランクトン。刺激を受けると、青く発光するのだ。波打ち際を歩けば、その足跡が青く輝く。

かつて島であった



豊島から瀬戸内海を望む

現在は陸続きで、瀬戸内海にせり出す半島のようになっている豊島は、かつては浅瀬で隔てられた島であった。頂上からの眺めは絶景で、時間ごとに違う表情を見せる。近年、日本書紀に記された「屋嶋城」の城門跡が発見され、復元が進んでいる。

名産品の 生まれる場所



天ぷら

瀬戸内の沿岸部には、豊かな海の幸を用いた食文化が根付いている。土地ごとの名産品を、その場でいただくのは、旅のおもしろさだ。有名なものは、伊吹島を中心とする「いりこ」。いりこ漁は、夏に最盛期を迎える。最高級品である伊吹いりこも、観音寺市や三豊市の加工場なら格安で量り売りしてくれる。観音寺市は、小魚の練り物を揚げた「天ぷら」の工場も数多い。揚げたてを頬張ると、懐かしい味が口広がる。地エビ入りの天ぷらは「瀬戸内ブランド」にも認定されている。

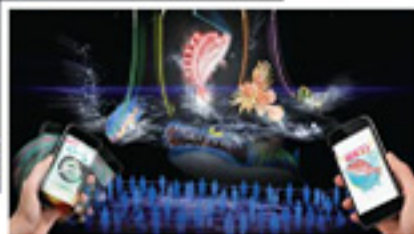


伊吹いりこ

※「瀬戸内ブランド」瀬戸内の自然や食、歴史文化を受け継ぎ、創意工夫と革新性のある商品・サービスを「瀬戸内ブランド」として認定している。

7/19-8/8
(土) (金)

香川ウォーターフロント・フェスティバル 演出:チームラボ



高松のベイエリアで行われる、水と光と音楽の祭典。海水を噴き上げてつくり出す、高さ20m、幅40mの扇形ウォータースクリーンに、未体験のアートやダイナミックな歴史物語などのホログラム映像が出現するエンターテインメントショーを開催。

Contents 1
平家物語 ウォータースクリーン絵巻 源平歴史合戦の巻
ウォータースクリーンならではの、美しくダイナミックな歴史物語。

Contents 2
チームラボ会館ぐるぐるリールで、ぐるぐる回して、海の幸から秋の味まで釣り上げる！大会
スマホを釣り竿のリールのように、ぐるぐるまわして、みんなで力を合わせて、瀬戸内海の魚を釣り上げる参加型の釣りゲーム。もちろん見ているだけでも楽しい。

Contents 3
瀬戸内海上に浮かび上がる チームラボの人気アート作品のウォータースクリーンバージョン
水の中で、光のカラスが軌跡を描きながら、美しく、超高速に飛び回る。光のカラスは、水の中で花に変わり、光が水に逃げ込んでいく映像作品。ウォータースクリーンバージョンは、最初で最後。ここでしか見られません。

Contents 4
水の空舞「美」
女性書家「空舞」の書が、水でできた幻想的な立体的書(空書 Kusube)として瀬戸内海の上に浮かび上がります。

日時:7月19日(土)~8月8日(金)
場所:サンポート高松 セトシーパレット付近
お問い合わせ:実行委員会事務局(香川県観光振興課)TEL087-832-3360

7/13-10/31
(日) (金)

「瀬戸内宝探し大冒険」×タカラッシュ! リアル宝探し 瀬戸内幻想伝 輝く海の八宝奇譚



宝の地図を頼りに、県内8つのエリアに隠された宝箱を探し出そう。各エリアに隠された3個の宝箱を発見すれば「発見者賞(オリジナルカード)」が手に入る。複数のエリアで宝箱を発見し、ご応募いただくと抽選で香川の特産品や宿泊券などをプレゼント。



日時:7月13日(日)~10月31日(金)
場所:県内8エリア

お問い合わせ:香川県観光協会(香川県観光振興課) TEL087-832-3350



光る海、輝く島々80年 瀬戸内海国立公園指定 80周年記念イベント

瀬戸内海が日本初の国立公園に指定されたのは1934年。それから歳月が流れ、2014年3月16日、80周年の記念すべき年を迎えました。そこで、本格的に海の季節を迎える夏から秋にかけて、記念式典をはじめコンサートや特別展など、さまざまなイベントを開催し、瀬戸内海の魅力を全国へと発信します。この機会に、瀬戸内海国立公園にぜひお越しください。

<http://www.pref.kagawa.jp/seto80/index.html>



せと80

検索

美の海廊 輝き続ける島と海 瀬戸内海国立公園指定80周年記念式典

7/12
(土) 13:00~

場所:サンポートホール高松 第2小ホール
参加費:無料・要事前申込

瀬戸内海のひみつ
さかなクンの
おさかなこうざ

お問い合わせ:瀬戸内海国立公園指定80周年記念式典実行委員会事務局(香川県みどり保全課)TEL087-832-3452

7/13 13:00~17:00
(日)

場所:サンポートホール高松 大ホール
参加費:無料・要事前申込

式典・80周年記念フォーラム
【基調講演】宮本聖門「美の海廊 瀬戸内海」
【パネルディスカッション】
伝えたい「あなたの知らない瀬戸内海」
川井郁子特別記念演奏

記念式典のサイドイベントとして、7月12日(土)、13日(日)に、サンポートホール高松第2小ホールほかで、瀬戸内海の風景・絵画コンクール優秀作品展、瀬戸内海国立公園の環境保全活動パネル展、「瀬戸・高松広域定住自立圏」PRイベント、瀬戸内海国立公園指定80年・その軌跡展などを開催。



基調講演 宮本 聖門
特別記念演奏 川井 郁子

7/12
(土)



瀬戸フィル×岡山フィル ジョイントコンサート2014

備前瀬戸エリアを拠点に地域に根ざした活動を展開する両楽団による演奏会。スペインのアレクシス・ソリアーノを指揮者に招いて交響曲「海」や「ボレロ」等、大編成管弦楽ならではの豪華なプログラムが披露される。

日時:7月12日(土) 開演14:00(開場13:00)
場所:サンポートホール高松 大ホール
入場料:一般2,500円、小中高生1,000円
お問い合わせ:(公社)瀬戸フィルハーモニー交響楽団 TEL087-822-5340

7/13
(日)



瀬戸内海国立公園指定 80周年記念マルシェ

瀬戸内海をテーマに香川県の生産者によるこだわりの旬の食材や料理が並ぶ。瀬戸内沿岸各県のマルシェからこだわりの店も登場。

日時:7月13日(日)10:00~15:00
場所:サンポート高松シンボルタワー-観音寺通(予定)
お問い合わせ:香川県産品振興課 TEL087-832-8375

7/12-8/31
(土) (日)



「美しき日本 瀬戸内の風景」展

徳島武二「屋島」の風景など、日本を代表する画家たちが描いた瀬戸内の風景画を紹介する特別展。
日時:7月12日(土)~8月31日(日)9:00~17:00
(入場は16:30まで、7月14日(月)休館)
場所:東山館 瀬戸内美術館
入場料:一般510円、団体(20名以上)410円
※美術館等の休日で、高校生以下、65歳以上の方は無料
お問い合わせ:東山館 瀬戸内美術館 TEL0877-64-1333

秋も讃岐路を舞台にイベントは続く

秋のイベントは内容が決定次第ホームページ「せと80」でお知らせします。
<http://www.pref.kagawa.jp/seto80/index.html>

小豆島・寒霞溪 ヒルクライムロードレース

日時:10月19日(日)
小豆島寒霞溪を舞台に自転車によるヒルクライムロードレースを開催。(要申込)

秋の備前瀬戸ウォーク

日時:11月9日(日)、11月23日(日)
春のウォークに続き、11月9日は五色台・王子が島(岡山)、11月23日は雲雲山出の3コースでウォークイベントを開催。(要申込)

この夏いちばん輝く海に寄せて

この夏、どこよりも輝く海があるのは、国立公園指定80年を迎えた「瀬戸内海国立公園」。緑の鳥影が重なり、白い舟影が往来し、ここまで穏やかになるような静かな内海。この波静かな多島美を愛するたくさんの方々がいらっしゃいます。香川県を幾度か訪れ、島の心地

よさを語ってくださった藤井フミヤさん、香川県ゆかりの演出家宮本亜門さん、バイオリニスト川井郁子さん。そして、東京海洋大学客員准教授さかなクンに瀬戸内海の魅力についてメッセージをいただきました。



©2019/2020 NHK. All Rights Reserved. さかなクン

日本一広大な国立公園である瀬戸内海を愛犬と泳ぎましたが、ただ広いというより守られているという暖かさを感じました。島々がなんともユニークで何時間見ても飽きない。きらめく海岸線沿いのドライブでは目移りするばかり。きっとイサムノグチも、この界隈に浮かぶ島がまるで原石の宝石に見え、彫刻したのではと思いを馳せます。私も源平合戦を「耳なし芳一」の舞台で表現しましたが、ここで得たインスピレーションは宝物で、瀬戸内海はその存在だけでアートです。

宮本亜門

瀬戸内海の素晴らしいを、私は故郷を離れて、年を経るごとに痛感するようになってきました。先頃、船旅の仕事で数日間客船に滞在したことがありました。ずっと外海を航海していて、船が瀬戸内海に入った途端、訪れた静けさ。潮のように穏やかな海に浮かぶ美しい島々は、まるで神が宿ったような光景で、乗船客の背が一斉に静まり返って船入っていました。長い船旅で一番のハイライトだったでしょう。仕事柄、国内外の海に接する機会も多いのですが、瀬戸内海の風景は、他では出会えない魅力に溢れています。私にとっては故郷の海。家族と出かけたキラキラした思い出には海があり、瀬戸内海の風景は優しい思い出と一緒に心に残っています。ただ、幼かった頃の思い出の瀬戸内海は、決して今ほど美しくはなかったと思います。ごく近くで見るとゴミの浮いた水面は濁っていて、赤潮を見たこともありました。瀬戸内海が本来の生命体の循環を推し進めたい海として近年蘇ったのも、故郷の人々の知恵と熱意だったことを、出演させて頂いたNHKの番組で知り、改めて感動しました。人々の瀬戸内海への感謝と愛が注がれているからこそ、海もそれに応えてくれているのだと感じたのです。次世代に、故郷の宝物を私たちの想いと共に、大事に引き継いでいきたい、と願っています。

川井郁子

瀬戸内海には小さな無人島も含め、3000もの島があります。幾重も連なる島々が織りなす絶景は自然が創りだした至高の美。その神々しさは思わず息を呑むほどです。日本人は遠い昔から自然界に神が宿ると信じ、自然と寄り添いながら日々を営んできました。瀬戸内海の島々で暮らす人々は、その伝統を未来永劫継承してゆくでしょう。暗渡る瀬戸内海を眺めると、思わず手を合わせ拝みたくくなります。

藤井フミヤ

「さぬきダイニング」認定店舗(14店舗)

- イタリア料理 アクアフォンテ ●ALICE IN TAKAMATSU by QUEEN ALICE
- 永楽亭 ●フランス料理 テラスレストラン 海の星 Etoile de la mer
- 中国料理 華宮 ●日本料理 海街 貴堂 ●レストラン トモシロイノウエ
- 和食料理 舟井 福 ●中国料理 北京 本館 ●海鮮・寿司・焼酒 ほくら屋
- 15のシェール63「カフェ963」 ●貴族フレンチ ラトリエ・ル・マ
- リーガダイニング&バー 時香(じこう) ●グリル&ワイン レガール

公式ホームページは [さぬきダイニング](#) [検索](#)

米、野菜、肉、魚、酒など香川県の優れた食材を使用し、魅力的な料理として表現しているレストランが「さぬきダイニング」です。店舗からの応募に基づき、有識者からなる選考委員会によって認定しています。現在14店舗ある認定店から、シリーズで紹介していきます。

※各店舗の料理は季節によって異なります。

県産食材の魅力を発信する 香川県認定のレストラン。 さぬきダイニング



地元食材がふんだんに使われるコース料理

高松市新北町10-20
TEL 087-861-2755
営業時間 11:30~14:30, 18:00~22:00
定休日 第1・3火曜、水曜、年末年始
駐車場 10台
ホームページ <http://acquafonte.com/>

県産素材が中心のイタリアン。 地元の味を求めて帰省した人も通う。 イタリア料理 アクアフォンテ

海からすぐの住宅街に現れる、白壁に木の建物が映える建物。高松にありながら、地中海そのまの雰囲気を持つイタリアンレストランです。野菜、果物、魚、牛肉、豚肉など、ほとんどの料理に県産の食材を使用。時には、地元の農家に野菜の栽培を依頼して、鮮度の良い食材だけを取り寄せています。県外の方はもちろん地元の方からの支持が厚く、帰省した折には「ここで香川の味を堪能する」という方もいるほどです。



落ち着きのある店内。個室もある



地中海の雰囲気を持つ外観



オーナーシェフ井上氏の技と感性が生み出す「瀬戸内キュイジーヌ」

香川県高松市扇町784-5
TEL 087-816-7777
営業時間 12:00~15:00(L.O.13:00), 18:00~22:00(L.O.19:00)
定休日 日曜
駐車場 8台
ホームページ <http://www.tomoshiroinoue.jp>

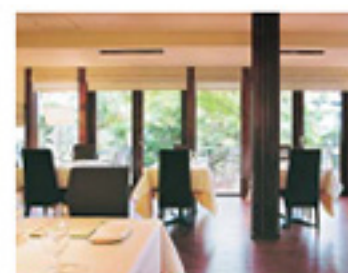
高松市街と瀬戸内海を眺めながら、「瀬戸内キュイジーヌ」を楽しむ。

レストラン トモシロイノウエ

東京の実力店やフランス各地の星付きレストランで研鑽を重ねた井上知城シェフが開いたレストラン。香東川を見下ろす小高い山の中腹、日本家屋を改装した特別な空間で、シェフが情熱を注いだ料理が味わえます。提供されるのは、香川産の食材をベースに、フランスなどヨーロッパの貴重な食材や日本各地の旬の素材を融合させた「瀬戸内キュイジーヌ」。料理と一緒に、地元の食材を使うカクテルなども楽しめます。



盛りつけにも美しい美意識



自然に囲まれた特別な空間



コース料理の中に地元の食材が生かされている

高松市サンポート2-1 マリタイムプラザ高松タワー棟 30F
TEL 087-823-6088
営業時間 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00)
ディナー 17:30~22:30(L.O.20:30)
カフェ 11:00~17:00
定休日 無し
駐車場 あり
ホームページ <http://www.aliceintakamatsu.com/>

瀬戸内の食材を使って表現した 地中海沿岸のフランス郷土料理。 ALICE IN TAKAMATSU by QUEEN ALICE

サンポート高松・タワー棟の30階にあるフレンチレストラン。テーブル席に座ると、全面の窓ガラスから美しい瀬戸内海の景色が広がります。プロデュースは、全国に名高い石鯛格氏。東京のQUEEN ALICEとは少し趣向を変え、瀬戸内の食材を生かして地中海沿岸のフランス郷土料理を表現しています。肉、魚、野菜、調味料など、時には産地に出向いて確かめる地元の厳選食材が、コース料理の中に散りばめられています。



デザートにも旬の果実を使用



瀬戸内海の景色が広がる店内



香川の豊かな食材の魅力を引き出す「さぬきフレンチ」

高松市吉新町9-1 リーガホテルズエスト高松 2F
TEL 087-822-9501
営業時間 11:30~14:00, 17:30~21:00
定休日 日曜
駐車場 ホテル駐車場あり
ホームページ <http://www.rihga-takamatsu.co.jp/restaurant/jikou/>

香川の食材との出会いがある 「さぬきフレンチ」を提案。 リーガダイニング&バー 時香

高松の観光に便利な市街地のホテル「リーガホテルズエスト高松」の2階にあるレストラン。さぬきダイニングに参加したことをきっかけに、香川の食材を中心にしてクラシックフレンチを提供する「さぬきフレンチコース」をはじめました。肉、魚、野菜、調味料はもちろん、しょうゆ豆や和三盆など名産品も取り入れたメニューは多彩。食べれば「こんな食材が香川にあったのか」と発見のある一皿になっています。



料理をゆっくり味わえる店内、個室もある



ホテルの宿泊に異ならず利用できる

香川愛媛 せとうち旬彩館

KAGAWA SHIMEI SETOUCHI SHUN SAI KAN

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

**瀬戸内海国立公園
ゆかりの品が勢ぞろい**

香川県にはたくさん島の島があり、それぞれに豊かな食材と特色ある食文化があります。旬彩館では、そんな島の伝統を生かした特産品が購入できます。ぜひお試ください。

注目はこちら!

取いてから数分まで約
→近所にはないオリ
ブの花の餅母で仕込
んであります。あまーい
香りとまるやかなのに
しっかりとした味で、醬
油とオリブの島「小豆
島」ならではの餅母
油です。

花醬(はなびしお)
【(株)ヤマヒサ】

かつては塩漬鮭を中心
に食され、和とまで言われた
「香川本漬」。30年以上の
年月を経て復活した香川本
産香川本漬と国産原料のみ
を使用した七味は、香りのよ
さとい味が特徴です。

本産七味
【(株)マルシン】

【交通のご案内】
◎JR「新橋駅」銀座口から徒歩1分
◎東京外ヶ谷駅「新橋駅」2番出口すぐ
◎ゆりかもめ「有明線草場」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 新橋マリンビル1,2階
http://www.setouchi-shunsaikan.com
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

[東京で味わえる香川の恵み]

香川の食材に東京で出合った。
まずは東京で、次はぜひ本場香川へ

**香川の旬、瀬戸内の四季
旬の地魚に舌鼓**

穏やかな気候と強い潮流、複雑な地形によって育まれた瀬戸内海の魚。豊富な餌を食べ、速い流れの中で泳いだ魚は、身がしまっていて味が深い。瀬戸内海では、四季折々に多彩な海の幸を味わうことができます。

そんな瀬戸内の幸を味わえるのが、今年開業20周年を迎えるウェスティンホテル東京の2階にある日本料理「舞」。

さぬき市出身の斎藤雅彦料理長は、「食材をそのまま提供するのではなく、一工夫を加えることで、その食材の持ち味を生かした最高の形で提供したい。地元の人たちにとってはいつもの食材でも、そうすることで食材の新たな可能性が広がっていきます。」と笑顔で話してくれました。

香川から直送されてくる食材は、どれも新鮮かつ厳選された旬のものばかり。その鮮度の良さから、東京ではあまり食べることができない「節(さむら)」や「マナガツオ」のお造りをいただけるだけでなく、味噌漬けにしたマナガツオの刺身をあぶり、からしでいただくなど、斎藤料理長の巧みな技でさまざまな味わい方が楽しめます。

ウェスティンホテル東京の開業20周年特別会席では、人間国宝認定・井上萬二氏の作品に香川の旬を盛り付けるなど、空間や器にも趣向が凝らされており、味覚だけでなく、「五感」で和の美味を味わえます。繊細な日本の四季を楽しみながら、特別な一時を過ごしてみたいいかがでしょうか。

【問い合わせ】 香川県にぎわい推進課 TEL087-832-3380



マナガツオ、鮭、タイ、イカなど瀬戸の地魚をお造り

これで遊びに来まい(来てね)!

「うどん県公式パスポート」 リニューアル

県内の対象店舗で使えるクーポンや抽選で香川の名産品がもらえるスタンプラリー、対象施設に連泊すると特典がある連泊キャンペーンなどお待たせしている情報が満載の「うどん県公式パスポート」。

今回は新たに、うどん屋さんを選んだおすすめ100店を掲載した「さぬきうどん100店満点」を追加し、クーポン・観光情報・うどんマップがこれ1冊で利用できるようになりました。

また、「見る」「遊ぶ」「食べる」「買う」など185店で使えるクーポンは、インターネットで内容を確認できます。

情報はエリア別に掲載されており、うどん県への旅行の際には、必携です。うどんだけじゃない香川県の魅力を味わってください。

現在、高松駅前高松市インフォメーションプラザや高松空港総合案内所、県内二つのSAやPAの他、主要な観光スポット48箇所で配布しています。県外では、香川県東京事務所、香川・愛媛せとうち旬彩館、香川県大阪事務所でも配布中です。

【問い合わせ】 香川県観光課 TEL087-832-3122
http://www.pref.kagawa.jp/seisaku/furusato/



大阪でも、インターネットでも、 一押しの県産品が購入できます。

香川県大阪事務所
TEL06-6281-1661
大阪市中央区
東心斎橋1丁目18-24
クロスシティ心斎橋4F
http://www.pref.kagawa.lg.jp/osaka/index.htm

郷土の味「しょうゆ豆」や話題の「レアシュガースウィート」など県産品販売スペースを常設。注文販売も承っています。その他、観光・UJターン情報も提供しています。ぜひお気軽にお越しください。

**インターネットショッピングサイト
「栗林庵オンラインショップ」**
http://www.ritsurin.jp/shop/

生鮮食品の産地直送や、セレクト商品の詰め合わせも購入できます。

【問い合わせ】 香川県にぎわい推進課 TEL087-832-3380

1200年記念イベントを開催中!

お遍路に出かけませんか

弘法大師・空海によって弘仁6年(815年)に開創されたと伝えられている四国八十八ヶ所霊場は、今年で開創1200年を迎えました。それぞれの札所寺院では、特別拝観や秘仏御開帳などの記念事業を開催しています。

またとないこの機会に、まずは身近な札所寺院に詣でることから、四国特有のお遍路文化に触れてみてはいかがでしょうか。

【問い合わせ】 香川県にぎわい推進課 TEL087-832-3380



さぬき市出身の斎藤雅彦料理長

「希少糖de料理コンテスト」 最優秀賞受賞レシピ

「かがわ希少糖フェア2014」にて、希少糖含有シロップレアシュガースウィートを使用した料理コンテストを開催しました。多数の応募の中から選ばれた最優秀レシピをご紹介します。このシロップを使用することで、ばさばさ、冷めても美味しいチキンロールに仕上がります。

**野菜チキンロール
白石かおるさん**

【材料】(4人分)
◎鶏もも肉(やや大きめのもの)2枚
◎太い木綿のひも1.5m×2本
◎天然塩(塩ゆで用)少々
◎一味唐辛子少々
◎片栗粉(たれ用)小さじ2
◎お好みの野菜(ニンジン、ブロッコリーの茎、エリンギ)など
◎【調味液】
●水50cc
●醤油大さじ2-3
●レアシュガースウィート大さじ3
●オイスターソース大さじ2
●紹興酒(またはお酒)大さじ3
●天然塩小さじ1/2
●八角1花分(手で軽くかくす)

◎調味液を全てビニール袋に入れ、お肉を漬けて、冷蔵庫に2時間程度入れておく。
◎お好みの野菜を2mm各の棒状に切り、少々のお塩を入れて茹でて冷ましておく。
◎①から出した肉をうすく削ぎ切りして開き、②の野菜を縦から5cmのところまで、しっかりと巻いて紐でしばる。
◎220℃に温めておいた電気オーブンで20分、170℃に下げて20-30分焼く。
◎焼きあがったら、天板のたれを何度か回しつけて艶を出す。
◎小鍋に残りの調味液と水100ccを入れ、沸騰させて濾した後、水で薄めた片栗粉をいれ、再沸騰させてたれを作り、切ったお肉にかける。



ふるさと香川を応援

「ガンバレさぬき応援寄付(ふるさと納税)」 お礼に県産品

香川県では、平成20年度から「ガンバレさぬき応援寄付」を受付付けており、これまで多くの方から暖かい支援をいただけてきました。今年度からは、新たに、県外にお住まいで5,000円以上の寄付をいただいた方に、さぬきうどんやお菓子などの県産品15種類の中から、お好きなもの1点を贈呈しています。また、寄付していただいた方全員に「うどん県民名刺(20枚)」を差し上げています。この「うどん県民名刺」は、栗林公園などの県有施設の入場料や郷土・せとうち料理「かおりひめ」(香川・愛媛せとうち旬彩館2F)の飲食代が割引となるクーポン券になっており、お渡しいただいた相手の方も利用できます。ぜひ「ふるさと香川」のPRをお願いします。

いただいた寄付は、ご希望の用途に活用しています。これからも香川県の応援をよろしくお願いいたします。

お礼の県産品の一部

【問い合わせ】 香川県観光課 TEL087-832-3122
http://www.pref.kagawa.jp/seisaku/furusato/



ほほど田舎、ほほど都会の香川県 移住先として人気です

香川県では、さまざまな移住・交流イベントを開催し、皆様の移住をサポートしています。少しでも興味をお持ちの方は、お気軽にご参加ください。

今後の移住・交流イベント

【東京 相模会】8月30日(土)10:00~16:00
四国暮らしフェアin東京2014 <東京都立産業貿易センター浜松町館>
【大阪 相模会】9月7日(日)11:00~16:00
第9回朝日U・ターン相模会 <セトリンプラザウエスト>(予定)
7月20日(日)~7月21日(月・祝)
かがわの移住暮らし体験ツアー「本島・東島コース」

【問い合わせ】 香川県地域づくり推進課 TEL087-832-3125
http://www.pref.kagawa.lg.jp/seisaku/ekagawa/

この夏、東京(成田)線がますます便利に 東京(成田)~高松線が1日4往復運航へ

格安航空会社(LCC)春秋航空 日本による東京(成田)~高松線が8月1日から運航を開始する予定です。また、昨年12月に就航したLCC ジェットスター・ジャパンが、7月18日から8月31日までの間、1日2往復から3往復に増便し、東京(成田)~高松線は、あわせて1日4往復運航となります。

8月1日 運航開始

便名	東京(成田)→高松	便名	高松→東京(成田)
JJP411	7:00~8:30 #1	JJP410	9:00~10:30 #2
SJO613[新機](61~)	11:50~13:15	SJO614[新機](61~)	14:10~15:25
JJP413[増便] (7/18~8/31)	13:20~14:55	JJP414[増便] (7/18~8/31)	15:25~16:55
JJP415	18:10~19:50	JJP416	20:30~22:00

#1 運航日 8月1日~8月20日 #2 運航日 8月1日~8月20日

