

【特集】
香川の
甘味、
ふたつ
希少糖×和三盆



伝統建築の中にモダンな意匠 玉藻公園「披雲閣」

瀬戸内海に面し、海水をそのまま堀に引き込む水城であった高松城跡の玉藻公園。その園内にある披雲閣は、大正6年、旧高松城主・松平家の別邸として建築されました。香川の地を訪れる賓客の迎賓館の役割を持ち合わせていた書院造の建物で、平成24年に国の重要文化財に指定されています。国の名勝披雲閣庭園（平成25年指定）に面する大書院、板敷の蘇鉄の間など多くの部屋があり、和風シャンデリアやガラス障子など、モダンな意匠との融合も見どころの一つです。現在は貸館として開放されており、地元の人に親しまれています。

なお玉藻公園は、天守閣復元に向けた活動を続けており、2013年、天守台の石垣を積み直す修復工事が完了し、美しい姿を現しています。



【問い合わせ】玉藻公園管理事務所 TEL087-851-1521



希少糖



香川で生まれた 希少糖

自然界に大量に存在するのはブドウ糖や果糖など7種類ほど。それに対して、自然界には微量にしか存在しない「希少糖」と呼ばれる貴重な糖がある。その一つが、「D-17ブシコース」といわれるもの。これ自体は、わずかではあるが普段摂取している食品にも含まれている。しかし、その単体を大量に取り出すことは、大変な労力を要するとされ、実用化は不可能という夢の糖であった。それを夢の糖で終わらせないために研究が重ねられ、ついに香川大学農学部（香川大学農学部）の何森教授が農学部の土壌から、果糖を希少糖（D-17ブシコース）に変換させる酵素を持つ微生物を発見した。

それから、香川県において「希少糖」実用化に向けての研究が進められ、平成21年からは希少糖含有シロップの商品化に取り組み、平成24年から香川県内で一般向け希少糖シロップの先行販売が開始。昨年、いよいよ全国販売となった。

香川県発の夢の糖として注目される「希少糖」食品はもとより、医療、農業など無限の可能性が広がるという。さらに研究が進められている。

あたらしく

なつかしく

和三盆



香川の 伝統の砂糖

希少糖を甘味界のニューウェーブ・新糖と呼ぶならば、香川県には伝統の甘味がある。サトウキビから生まれる希少な砂糖でその名も「和三盆糖」。日本ならではの手間暇かけた製糖工程から生まれる「白下糖」を和三盆糖へと精製していく。「盆の上で砂糖を三度研ぐ」とから「和三盆」と呼ばれる。この生産を命じたのは高松藩五代藩主の松平頼恭公。

その後、藩は「讃岐三白」と称される自慢の特産品を持つこととなる。それが、塩、綿（現には米）、砂糖の三白である。この砂糖の製造により、藩は大いに潤い、幾度かの財政危機が救われたという。そのため、讃岐の領民は正月に「あん餅雑煮」なるぜいたく品を食すことができたとか。

この「和三盆」は上品でまろやかで甘さと口溶けの良さで、和菓子ほもとより、今や高級スイーツや料理の世界でも注目されている。



香川県産業技術センター
主任研究員 博士(農学)
大島 久華さん

誰もが 口にしていた 「希少糖」

和三盆が伝わる香川県で、平成の世になって新しい糖「希少糖」がデビューした。製品化の陰には、さまざまな研究成果があった。「希少糖」研究者の一人、香川県産業技術センター主任研究員の
大島久華博士に研究の一端を伺う。

分析方法の 研究から

幸運なことに、香川県庁で「希少糖」の研究が始まった時期と入庁時期が重なり、「希少糖」の研究担当ということとで今日まで来ることができました。大学では機能性や効率の良い生産方法など、多くの先生方が幅広く研究を行っておられましたので、新しい内容で、なおかつ事業化に役立つような研究を考えた。そこで、取り組んだのが、食品の中に「希少糖」が含まれているかどうかという研究です。「希少糖」を製品化するに当たって、いつも口にしている食品に「希少糖」が含まれているという証明は、安全性の担保につながります。

すでに、「希少糖」が含まれているらしいというデータはありましたが、どのような食品にどれほど含まれているかという具体的な証明はなされていませんでした。そこで、まずは「希少糖」

身近な食品にも

その方法を確立してからは、ありとあらゆる食品の分析を試み、さまざまな食品にDIPシコースが含まれていることがわかりました。例えばリンゴやブドウなどのドライフルーツからも比較的多く検出することができました。それならばどのような食品にどのような状態で、より多く含まれているのかと研究を進めてきたわけです。その結果、DIPシコースは加熱した食品に多く含まれ、加工工程の加熱によって果糖から生成すること、また香川の

特産品である和三盆の原材料となる糖蜜にも比較的多く含まれていることなどもわかりました。
希少糖だから「希少糖」と思われていたわけですから、身近な食品にも微量ながら含まれているという研究成果を発表したときには、皆さん驚かれたようです。現在、消費者庁に「希少糖DIPシコース」の特定期間利用食品の申請も提出していますが、その資料としてもこうした研究成果の論文データが使用されています。ただこれだけでは安全と断言はできませんので、大学では実験などを重ねさらなる安全性の裏付けを行っています。

続々と製品誕生

現在は、県の発酵食品研究所に勤務しています。ここは、小豆島の食品企業が密集している場所にあり、食品企業の方々が「希少糖」を製品に利用するのにとしたら良い、かというように相談に訪れます。

すでにレアシェガースウィートという希少糖含有シロップが発売されていますので、その商品説明や使い方などをアドバイスしています。二例を言いますと、希少糖は普通の砂糖よりも色が付きやすいという特徴がありますので、着色しにくいときにどのようにすれば

ば良いかななどのアドバイスです。こうして現在は県内外で希少糖入りの製品が多く生み出されています。
また、県の希少糖研究開発支援プロジェクトチームのメンバーでもありますが、このチームでは、香川大学などと産学官連携し、希少糖をより効率的に生産する方法や県内企業の新商品開発支援などを手掛けています。
DIPシコースの研究はあくまできっかけ。ここからさらに「希少糖」の世界が広がるはず。香川県は間違いなく「希少糖」研究の先進県です。今後も幅広い研究が進み、希少糖の中心地として世界に認められるよう努力していきます。

最新の研究では、「希少糖」は全ての生体に影響を及ぼすという。また、「希少糖」は、その化合物などを含めると無数にある。つまり、その利用分野は無数の可能性を秘めている。一例として農業分野においては、植物に一過的な生長調整作用や耐病性を誘導する働きについて研究が進められている。今後、それぞれの研究がさらなる事業化へつながるであろう。

TOPICS

zuina project ズイナ プロジェクト



自然界にはごく微量しか存在しない「希少糖」。ユキノシタ科「ズイナ」という木は植物の中で唯一D-ブシコースを生産・蓄積する。そこで、これを「希少糖の木」として、苗木や鉢花として商品化を目指すプロジェクトが始まった。効率のよい栽培は困難と言われていたズイナだが、香川大学農学部では組織培養による増殖法を確立した。そこで、香川県の山間部で高齢者を含むズイナーズのメンバーが、白衣を着てズイナを育てている。これは、高齢化、過疎化が進む中山間地域の希望を託す、希少糖ビジネスの新事業である。



香川県から、 全国へ、世界へ 希少糖を。

東京発

香川県公認希少糖大使のパティシエ、辻口博啓氏の和スイーツ専門店「和楽紅屋」から希少糖含有シロップを使用した「希少糖入り和ラスク」が発売され、和ラスクのラインアップに仲間入りした。



香川県公認希少糖大使
パティシエ
辻口 博啓氏



「和楽紅屋」<http://www.waraku-beniya.jp/>



香川の
甘味、
ふたつ

栗林庵の店内



海外からの観光客の人気スポットでもある栗林公園は、
庵を利用する外国人観光客向けに、10月から消
費税の免税手続きに対応した。



遊びが体験できる栗林公園は、
江戸時代さながらの船
選ぶことができる。

さまざまな企業で希少糖を使った商品開発
が広がっており、香川県内だけでも多数の商品
が購入できる。お菓子を中心に、総菜、調味
料などジャンルも多様化。伝統的な和三盆のお
菓子と合わせて、新しい香川の土産物として喜
ばれている。

その希少糖を使用した商品が数多くそろっ
ているところが、かがわ物産館「栗林庵」である。
特別名勝・栗林公園の東門横にある木造平屋
の建物で、県産品のアンテナショップとして
2013年にオープンした。広い店内には、さぬ
きうどん、オリブ関連商品、工芸品などが並
んでいる。県内事業者による試食
イベントや店内に表示された
売上げランキングを参考に
しながら、楽しくお土産を
選ぶことができる。

おいしい 旅土産



希少糖

希少糖

レアシューガースウィート
飲み物や料理に使いやすい希
少糖含有シロップ。270gの小
さめボトルも登場。

希少糖

瀬戸内レモンケーキ
地元香川のレモンを使った、
さっぱりした甘みのケーキ。
2013年度かがわ県産品コンク
ール知事賞受賞。



希少糖

瀬戸内芳醇オレンジ
瀬戸内産のネーブルオレンジ
を皮まで使った、爽やかな香りの
ケーキ。2014年度かがわ県
産品コンクール知事賞受賞。



希少糖

和三盆めぐり 香川
瀬戸大橋、合川橋らようちん、鼓
形砂粒など、香川の風景がた
どられた和三盆の干菓子。



希少糖

栗林公園の四季
梅、桜、モミジなど、栗林公園
を彩る季節の植物を和三盆の
干菓子に。栗林庵のオリジ
ナル食品。



希少糖

希少糖

だいこうぼ 大両儀
香川産大豆、和三盆、希少糖、
さぬきの夢(小麦)などを使用。
県産食材が一口で味わえる。
2011年度かがわ県産品コンク
ール知事賞受賞。



希少糖

希少糖入り 昔しょうゆ豆
煎ったソラマメを、
しょう油をベース
にした調味液に入れ
て蒸らす香川の
郷土料理。



希少糖

希少糖万能だし醤油
香川県内のうどん店が開
発したしょうゆ。香川
らしく、いりこの風味が生
かされている。



**新・さぬき野×栗林庵
コラボイベント開催中**

新・さぬき野を号と連動して、
栗林庵に希少糖和三盆の
商品を集めた特別ブースが
展開中。今回紹介した商品
をはじめ、買って帰りたい
魅力的なお土産が多数並ぶ。
2015年2月末まで。



知事 香川県ご出身の岩田さんが、中央で常に輝く活躍を続けておられること、香川県知事としても大変ありがたい、うれしく思っております。現在は「公益財団法人21世紀職業財団」の会長として働く女性の支援を行っておられる岩田さんに、女性が輝く香川県とするためのアドバイスをお伺いしてまいりたいと思います。

岩田 私の方こそ香川県に生まれたことを大変ありがたいことと思っております。というのは、人生を振り返ってみますと、その大切な節目で同郷の方のお力添えをいただいております。また、香川県の優れた教育環境のおかげで、労働者に当時、女性としては非常に貴重なチャンスをいただけたものと思っております。

ります。私が入省いたしました昭和46年当時は、大半の省庁が女性に門戸を開いていませんでした。そんな厳しい時代でした。

知事 そうした中で努力を重ねられ、後に資生堂の副社長に就任されたんですね。現在は21世紀職業財団での重点目標として、働く女性の活躍支援やワーク・ライフ・バランスの実現などを取り上げておられますが、具体的にどのような取り組みを行っておられるのでしょうか。

岩田 女性の活躍を推進するためには、企業向け事業と直接女性を対象とした事業がありますが、当財団では大半が企業向けです。企業が必要な情報やノウハウの提供など、女性がもっと輝く職場に

ど両立支援のプログラムです。もう一つの軸であるキャリアアップの方は、ほとんどプログラムが設けられていません。その良いモデルとして、キャリアアップ推進のための官民あげでの福岡県の運動があります。

知事 福岡県の熱心な取り組みについては、私もお話を伺いました。香川県でも、9月に企業で働く女性を中心とした「女性が輝く香川づくり推進懇談会」を立ち上げ、働く女性の就労支援や子育て支援などについて、女性が働きやすい香川の実現に向けて議論を進めているところです。また、審議会や推進員、相談プラザなどの設置、後援会やシンポジウムを通じての意識改革をはじめ、あらゆる分野で幅広く

く環境整備を行っています。民間企業を巻き込み、次の一歩に向けて具体的な数値目標を立てるときが来たと感じております。

岩田 いろいろな取り組みの効果でしょうか、香川県の場合は、仕事と育児の両立は全国平均よりも高いレベルで、キャリアアップは平均点くらいです。環境に恵まれているので、キャリアアップの軸でも全国上位を目指して欲しいです。

知事 香川県をよくご覧くださっておりますが、ときどきはこちらに帰ってこられるのですか。

岩田 はい、帰ってきたときはよく美術館巡りをしております。今やアート県としても有名になった香川県。住みよいに文化レベルも高く、魅力的



女性が輝く県に

するための支援を行っております。具体的には、企業向けの公開セミナーの開催や個別企業からの要請によるコンサルティングの派遣や研修です。

知事 企業へのコンサルティングやアドバイスはまだ必要だと思えますね。自治体において、現在、喫緊の課題となっているのが人口問題。女性にとって働きやすい環境整備というのは重要案件です。

岩田 女性の就業率と出生率は、正の相関関係にあります。女性が働きやすい地域は、子どもを産み育てやすいところです。国際比較をしても、国内47都道府県を見ても全く同じ結果になります。

逆にどうして子どもが生まれにくいかを考えますと、女性が専業主婦になると、時間があるけれど経済的に厳しくなり、第二子、第三子は躊躇することにかなりありません。一方で働き続けようと思うと、今度は時間が無いので、子どもは持てないということになります。ですから、一番申し上げたいのは、働き方の常識をもっと変えるということです。正社員は長時間残業が当たり前ではなく、基本的には残業が無いのが当たり前であるとか、フレックスタイムや在宅労働など、いつどこで働くかは自由に選択できるのか。結婚・出産など個人的事情と仕事の両立しやすい就業関係が番のポイントだと思います。

知事 自治体として、どういう施策ができるのかわかりたいと思います。

岩田 経済界において女性が活躍している状況は、二つの軸が同時に達成できている状況だと考えています。その一つの軸は、子育てと仕事で両立する状況。もう一つは、女性がキャリアアップできる状況。これまでの自治体の取り組みを拝見すると、ほとん

な施設がたくさんありますね。ですから、女性にとっても魅力的な県であり、女性を輝かせてくれる県であってほしいと願っています。

知事 現代アートだけでなく、歴史の美にも恵まれた香川県です。まだまだ隠れた魅力が眠っています。これからも、県の魅力や人材をしっかりと発掘してまいります。そのためには、香川県を外から見てください。岩田さんのお話は貴重です。今後とも、良きアドバイスをよろしくお願いたします。本日はありがとうございました。



公益財団法人21世紀職業財団 会長 岩田喜美枝

東京大学教養学部卒、1971年労働省(現在の厚生労働省)入省、2003年厚生労働省雇用均等・児童家庭局長を最後に退官、(株)資生堂に入社。社会貢献を担う初代CSJ部長などを経て、2008年代表取締役社長、2012年顧問に就任、2012年より現職。現在、男女共同参画会議、中央教育審議会生涯学習分科会、内閣府消費者委員などを務める。香川県高松市出身。

香川県知事 浜田恵造



ひな祭りを歩く



塩田と高瀬菜で栄えた宇多津町と、讃岐和三盆の里として知られる東かがわ市引田。古い民家の町並みを残す2つの町では、早春、町を巡りながら各家に飾られたひな人形を見て回る祭りが開催される。家ごとに人形も飾り方も違う「おひなさん」を探して、風情ある町を歩く。

讃州井筒屋敷

うたつの町家

「讃州井筒屋敷」が観光の中心。

東かがわ市引田は、江戸時代より和三盆が作られてきたが、同時に「引田しょうゆ」の名で知られるほどしょうゆ醸造業も盛んであった。その豪商の一つ、井筒屋敷の屋敷を改装したのが「讃州井筒屋敷」である。広い敷地内にあった母屋や蔵が、観光案内所、休憩所、食事所、お土産店などに生まれ変わっている。周辺の施設では、和三盆の型抜きや、同市が生産量日本一を誇る手袋づくり体験もできる。



ひな祭りである。毎年、2月末から3月上旬にかけて開催され、古い町並みの約70軒の家に飾られたひな人形を見て回る。子どもたちがおひなさまなどになりきって練り歩く「市松行列」がメイン行事の一つで、大勢の見物客でにぎわう。本年度の開催予定は2月27日(金)・3月3日(火)。

東かがわ市 引田

この地域では、女兒の初節句に「引田飾り」と呼ばれる飾り付けを親族などに披露する風習があった。その伝統を引き継いでいるのが、「引田

注目を集める「古街の家」。

古街エリアでは「古街の家」が注目を集めている。その場所にあった築146年と築84年の2棟の町屋を、祖谷の古民家再生で知られるアレックス・スカー氏の監修により改修。土間を印象的に使っている「臨水」、欄間の下にウォールナットの床が広がる「背山」として再生した。二棟丸ごと借り切って宿泊できることが特徴で、近くの料理屋からのケータリングサービスも受けられる。香川観光の新しい拠点として期待されている。

綾歌郡 宇多津町

毎年、3月上旬に開催されているのが「うたつの町家とおひなさん」だ。「古街」と呼ばれる古い民家が残るエリアを中心に、約100軒の家で飾られるひな人形を見て回る。玄関の中に入



つて見せていただく家もあれば、意欲的に鑑賞する家もあり、楽しみ方はいろいろ。町のとこころで出会う特産品や食べ物の屋台も、お祭り気分を盛り上げる。本年度の開催予定は2月28日(土)・3月1日(日)。



引田の町並み



【問い合わせ】
NPO 東かがわ市ニューツーリズム協会 TEL0879-23-8557



9




臨水



【問い合わせ】
宇多津町まちづくり課 TEL0877-49-8009

「さぬきダイニング」認定店舗(16店舗)

- イタリア料理 アクアフォンテ ●ワインお食事のお店 旭屋
- 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 鳥居 美里 ●レストランモシロ イノウエ ●季節料理・お弁当 福
- 中国料理 北京 本館 ●海鮮・寿司・地酒 はくろ屋
- まろのシューレ963「カフェ963」 ●Ristorante FURYU
- 洋食フレンチ ラトリエール・マ ●リーガダイニング&バー 時香(じこ)
- グリル&ワイン レガール (50名様)

公式ホームページは [さぬきダイニング](#) 

米、野菜、肉、魚、酒など香川県産の優れた食材を使用して、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。認定店では、メニューの開発やワークショップの開催などに取り組んでいます。現在16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



地産と県産野菜の「瀬戸赤どりの西川炒め」

高松市伏石町2133-16
TEL 087-868-3767
営業時間 11:30~14:00、17:30~21:00(土、日、祝17:00~)
定休日 火曜

地元食材の特徴を引き出した
香川ならではの中華料理。

中国料理 華宮

中華料理の基本を押さえながら、食材の特徴を引き出すアレンジを加えた料理が味わえる中華料理店。開店以来、オーナーシェフが心掛けてきたのは、魚も野菜も肉も、地元のものを中心に据えること。とりわけ野菜の品質にはこだわがあり、直接生産者を訪ねて食材を求めています。定番の料理から季節の一品までメニューは幅広く、6,000円以上のコースならオリーブ牛を含む香川の味を堪能できます。



香川産「食べて笑」など県産の青野菜を使ってメインの「青葉野菜の炒めもの」



テーブル席、洋食、個室があり、幅広いニーズに対応



店主が「日本料理の華」という焼物

丸亀市城東町1-8-9
TEL 0877-24-0299
営業時間 11:30~LO13:30、17:30~LO20:30
予約制
ホームページ <http://www.eirakutei.com/>

滋味豊かな食材を
季節を映す日本料理に。

永楽亭

関東で腕をふるっていた店主が、縁あって香川で店を開いたのが約20年前。何より香川の食材の幅広さと品質の高さに驚いたそうです。いわく「滋味豊かな地」。多彩な食材の力を生かして、四季を映す日本料理に仕上げています。華美に飾らず、想像の余地を残して出される料理は豊か。部屋のしつらいや器とあわせて、季節を感じながら味わえます。昼夜とも予約制。看板ものれんもない、知る人ぞ知る店です。



焼物、火の入れ方や器にも季節感を意識



部屋のしつらいにも、おもてなしの心



夜のアラカルトメニューには、開催中のイベントに連動した料理が出ることも

高松市丸亀町13-3 高松丸亀町参番街東館2F
TEL 087-800-7888
営業時間 月~木曜 11:30~18:00(LO17:30)、金~日曜 11:30~22:00(LO21:00)
定休日 第3月曜(祝日の場合は変更あり)
ホームページ <http://www.schule.jp/>

物販スペースと合わせて
県産食材のおいしさを発信。

まちのシューレ963「カフェ963」

雑貨、食品、ギャラリー、工芸品など、テーマごとにゾーンが分かれている複合施設のカフェ。県産食材をメインにしたメニューを展開し、そのおいしさを発信基地になっています。人気は2週替わりで登場するランチ。丁寧に調理された旬の味覚が楽しめるもあり、13時を過ぎると売り切れになることもあります。金土日限定のディナータイムには、自家製の果実酒にも合う、ひと手開けたアラカルト料理が登場します。



2週替わりのランチはドリンク付きで1300円



ついつい長居したくなる居心地のいいカフェスペース



オリーブ牛(サーロイン)の鉄板焼

高松市丸亀町14-6 丸亀町参番街2号館3F
TEL 087-813-1670
営業時間 11:30~15:00(LO14:00)、17:30~23:00(LO22:00)
定休日 月曜

出来たての料理をメインに
香川の魅力を五感で楽しむ。

グリル&ワイン レガール

オリーブ牛と瀬戸内の魚、新鮮な野菜など、香川の食材をメインにした数々の料理を、目の前で作ってくれるグリルレストランです。料理は香川漆器の皿に盛り付けられ、それを後継者のお著でいただく、和と洋の感覚を調和させたスタイル。庵治石の照明、鉄板で焼かれる音と豊かな香り、器、料理のおいしさと、まさに五感で香川の魅力を体験できます。ワインの品ぞろえも豊富で、料理に合うものをツムリエに相談できます。



オリーブハマチのグリル



カウンター高なら、目の前で焼き上げてくれる

香川愛媛 せとうち旬彩館

KAGAWA EHIME
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



注目はこれ!

旬彩館をリニューアルしました

通路が広くなり、照明も明るくなった1階店内では、香川・愛媛の魅力的な特産品を品揃え豊富に取り扱っています。また、新たに島の写真パネルや産地マップを掲示しました。お買い物しながら、香川の風を感じてください。

向かいにオープンした鳥取県と岡山県のアンテナショップ「とっとりおかやま新橋館」とともに、新橋の地から地元香川の魅力を発信しています。ぜひお立ち寄りください。

2F 郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、夜のメニューにオリブ牛が登場します。土日限定でオリブ牛の炭火焼き定食も、ヘルシーで柔らかな味わいをぜひお楽しみください。



オリブ牛ステーキ

T105-0004 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

ここも要チェック!

平成27年2月19日(木)~20日(金) 「四国うまいもの市」を開催します

四国4県の大阪事務所が集まり、四国の観光・物産をPRします。香川県からは、讃岐うどんはもちろん、話題の希少糖を使った商品や産地直送の青果物も登場。大阪で香川の魅力を発信しています。ぜひお越しください。

場所:愛媛県大阪事務所
大阪市西区江戸堀1-9-1 郵便センタービル1階
時間:10:00~18:00(最終日は17:30)



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
香川観光事務所

〔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

多彩な海の恵み 瀬戸内の幸を堪能

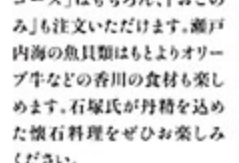
鳥々が点在し風光明媚な瀬戸内海は、地形も複雑で急流と穏やかな流れが交じり合い、豊かな漁場を育んでいます。

瀬戸内の食材の特徴を生かし、丁寧に仕上げられるのが、銀座1丁目にある「銀座いしづか」です。

早朝、高松市の魚市場と連絡を取り、水揚げされた魚の中から厳選して空輸し、その日の夕方には、首都圏のお客様に新鮮な瀬戸内の幸を提供しています。

店主の石塚氏は、日本全国を直接訪問し、自分が納得した食材のみを使用しています。「生産者や地元の方の話を直接聞き、食材をより深く理解することで、料理に奥行きができる。人と人とのつながりが料理になると感じている。」と食材へのこだわりを語ってくれました。

「銀座いしづか」では、お客様と話をしながら、要望や食材の状態に応じて最高の仕立てを提供する。店主石塚氏の厳選「おまかせコース」はもちろん、「おこのみ」も注文いただけます。瀬戸内海の魚貝類はもとよりオリブ牛などの香川の食材も楽しめます。石塚氏が丹精を込めた懐石料理をぜひお楽しみください。



店主 石塚氏の技が光る

【銀座 いしづか】
東京都中央区銀座1-13-8ハビビル銀座5階 TEL03-6228-6908
http://ishizuka-1138.com



2種類のしゅうゆでいただく、瀬戸のお取りも様盛り



おもてなしの心が感じられる店内

ANAグループ地域特集企画 Tastes of JAPAN by ANAに 香川県が登場

「日本が誇る日本の価値」を国内外へ発信するTastes of JAPAN by ANAでは、地域と連動した取り組みを行っています。

平成26年12月から平成27年2月までの3か月間、香川県が特集され、「食」「酒」「スイーツ」「文化」をテーマに、機内やラウンジサービスでの県産品の提供や、機内でのPR映像の放映など、搭乗前から搭乗後まで、さまざまなシーンで魅力が紹介されていきます。

空の上で出会う香川をぜひお楽しみください。



【問い合わせ】香川県農産物振興課 TEL087-832-3384

お正月は、もちろんうどんで年初め 「年明けうどん」で 幸せ願おう

うどんは太くて長いことから、古来より長寿を祈る縁起物として食べられてきました。

年の初めに食べる「年明けうどん」は、純白で清楚なうどんに「紅」を添えて、元旦から1月15日までの間に食べることで、その年の幸せを願うものです。



添える「紅」とは、かまぼこや梅干しなど、紅いものであれば何でも構いません。香川では、食文化である「あん餅雑煮」をさぬきうどんに取り入れた「紅いあん餅」入りの年明けうどん「さぬきの年明けうどん」も誕生しています。

家庭でも手軽に作れる「年明けうどん」ですが、全国各地の「年明けうどん」のロゴマークが入ったのぼりやポスターを掲げたらうどん店でも食べられます。2015年のお正月は、めでたい紅白の「年明けうどん」で、太くて長い幸せを願いましょ!



全周年明けうどん大会2014 さぬき
12月13日(土)、14日(日)は、
全国の各会場うどんが
サンメッセ香川に大集合!



【問い合わせ】香川県農産物振興課 TEL087-832-3375

年明けうどん大会 http://www.kensanpin.org/umaimon/toshiake/

高品質オイルの証 “かがわオリブオイル”ロゴ決定

瀬戸内の温暖な気候に恵まれた香川県。日本のオリブ栽培発祥の地である小豆島をはじめ、香川県はオリブの生産量・品質ともに全国トップを誇っています。

生産者の高い技術で作られる“かがわオリブオイル”は、高品質で世界的にも高く評価されています。

香川県では、その品質の証として、かがわオリブオイルロゴマークを作成しました。かがわオリブオイルを香川県産と小豆島産に分け、それぞれプレミアムとスタンダードの2つの基準を設定しています。プレミアムは、一般的な国際基準よりもさらに高品質なものになっています。基準を満たすオリブオイルには、12月から順次、ロゴマークが添付され販売されます。

瀬戸内の恵の一つ“かがわオリブオイル”をぜひお試しください。



香川県産プレミアムとスタンダード

【問い合わせ】香川県農業生産課 TEL087-832-3422

大切な人たちに支えられて、今がある ＜香川に移住 滝口 誠さん＞

「香川は“楽しいまち”。文化・芸術も楽しめるし、海も山もあって、食も美味しい。自分で楽しもうと思えば何でもできる、そんなところが気に入っています。」と話してくれたのは、滝口誠さん。



いつもの場所です。いつもの仲間と左)滝口誠さん

東日本大震災による原発事故を機に、西日本への移住を考え始めました。香川への移住を決めたのは、知人の紹介が大きかったのだとか。東京人材センターの移住交流コーディネーターのサポートのもと、転職先も決まり、1年半前、千葉県から家族3人で高松市に移住してきました。

「香川に来て感じることは、人と人との間隔(距離感)が近いということ。助け合える仲間の存在があったからこそ今がある。」滝口さんは、今年、移住を考えている方に香川での暮らしの魅力を伝える「かがわ暮らし応援隊」に任命され、ご自身のリアルな声を届けています。

休日には、ご家族でふらっと島に遊びに行くことも多いのだとか。海の幸も山の幸も豊富な香川県で、「地元のおものを地元で食べる」ということを初めて知ったそうです。

いつもの仲間と、楽しい時間を、お気に入りの町で、香川での新しい暮らしは、始まったばかりです。

【問い合わせ】香川県地域づくり推進課 TEL087-832-3125

入会費0円 http://www.pref.kagawa.jp/seisaku/eekagawa/

瀬戸内7県共同プロジェクト 瀬戸内Finderで 見つけよう! 発信しよう!

「瀬戸内Finder(ファインダー)」は、「世界で一番美しい内海」と言われる瀬戸内海の魅力を世界に発信する、地域共創メディアです。地域在住フォトライターや住民の方々、瀬戸内が大好きなユーザーの皆さんと一緒に、写真や記事で、新しい瀬戸内の魅力を発信しています。

ふとした時に目を奪われた風景、瀬戸内の歴史・文化・食・アート、瀬戸内に訪れた人やそこで暮らす人々の笑顔など、あなただけの瀬戸内を共有してみませんか。

現在、瀬戸内海国立公園指定80周年を記念して、「瀬戸内フォト80万Likeプロジェクト」を実施中。お気に入り写真への「いいね!」や、皆さんからの瀬戸内の魅力あふれる写真を大募集しています!



上ノ島 瀬戸内海(香川県三豊市)からの眺め 小豆島で400年続く農村歌舞伎

【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3379

瀬戸内Finder http://setouchifinder.com

フェイスブック https://www.facebook.com/SetouchiFinder