

JAPAN オリーブの本場

香川から広まる日本のオリーブ

「讃岐」土産

伝統に遊び心を加え
漆器が秋の食卓を彩る

国の伝統的工芸品である香川漆器が、
今の空気を感ぜさせる清新なデザインで、
おいしい秋を演出する器と小物になりました。

香川漆器
「薔薇の器」
満珠み、楓、芥、草の4つを重ねると、パ
フの花が咲いたかのよう、ピンクや紫の
鮮やかな色合いは、おもてなし料理に。
【2012かがわ県産品コンクール優秀賞】

スタッキングボウル(9color)
洋食にも和食にも合うシンプルな形
のボウル。スリッパと重ねることが
でき、香川漆器の鮮やかな色合いで
収納してもきれいです。
【2013かがわ県産品コンクール優秀賞】

「選んで」
「使って」
「しまって(収納)」
オリーブの箸置き
バズルやダルマ箸としての収納できる
2種類の箸置きセット。オリーブの葉をモ
チーフに、遊び心あるデザインが斬新です。
【2007かがわ県産品コンクール優秀賞】

さぬき角丸ボウル
少し深めのボウルに、鮮やかな色澤でオリーブや讃岐うどんなど香川
の特産品を盛りつけます。目をのせるだけで楽しくなります。
【2014かがわ県産品コンクール優秀賞】

Holiday's dish
休日の食卓をイメージして作られた
皿とカトラリーのセットです。漆器と
シルバーメタリックのコンビが印象的。
【2014かがわ県産品コンクール優秀賞】

美林公園の東門の横にある、香川県産品の
アンテナショップ。美観品をはじめ、お土産と
して買われる品がそろっています。
かがわ産直館 美林園 TEL087-812-3155

※今回、紹介した商品は、お取り寄せになる場合があります。

香川県情報誌

新・さぬき野 2015 秋

No.50

香川県に関する問い合わせ

香川県産直館 電話 0870-8570 香川県高松市番町4-1-10 TEL087-832-3019

香川県のホームページ <http://www.pref.kagawa.jp/>新・さぬき野のページ <http://www.pref.kagawa.jp/ja/kocho/sanukino/> (電子ブック・スマートフォン版有り)

香川県観光事務所 TEL102-0093 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



かがわ県 かがわの国

香川県

香川から広まる

日本のオリーブ。



JR高松駅から一步外へ出ると目に飛び込んでくるのは大きく枝を張るオリーブの木。香川のシンボルとして訪れた人を出迎えている。そう、香川の県花と県木はいずれもオリーブである。日本でオリーブの栽培が始まって100年余り。その歴史はそのまま、香川のオリーブ史である。平和の果実の豊かな世界が発祥の地で花開いている。

【問い合わせ先】
香川農業水産部農産生産課
TEL087-832-3420
小豆島町企画振興部オリーブ課
TEL0879-82-7018
小豆島観光協会 TEL0879-82-1775



世界から認められる品質。オリーブの実には傷に弱いので、香川県産のオリーブは、二粒ずつ手で摘み取っている。その後、熱れ具合や傷の有無を調べ、よりすぐりの実から採油する。採油技術の研究にも力を入れ、オリーブオイルの良し悪しを判断する鑑定士も育成してきた。その努力が実り、今では国際的な品評会で香川県産のエクストラバージンオイルが次々と受賞している。

根付くオリーブ文化。



香川でのオリーブ栽培は、小豆島のみならず、今や高松市や坂出市など県内各地に拡大し、平成26年には栽培面積が176倍となっている。そのオリーブの歴史的背景や栽培、活用方法、産業などを体系的に学ぶため、香川大学ではオリーブ学の授業が始まった。また小豆島町では、平成20年度からオリーブ産業振興のためオリーブ課を設けている。産官学が一体となり、香川の新たなオリーブ文化を創造する取り組みが始まっている。

オリーブオイルの品質表示。

香川県産オリーブオイルの信頼を高める新しい品質表示制度が昨年度よりスタートした。県の品質評価基準に適合したオイルには、そのことを示すロゴマークが表示される。対象となるのは、香川県内のオリーブ樹から収穫されたオリーブ果実のみを原料とし、県内で製造されたオリーブオイルのみ。香川県産オリーブオイルのブランド化が加速する。



オリーブオイルを香川産と小豆島産の2つに分け、それぞれにプレミアムとスタンダードの基準を設定。

日本ではオリーブの栽培が始まったのは明治11年(1908年)。いくつかの県で試験栽培を行ったが、根付いたのは香川県の小豆島だけであった。日照時間が長くて降水量が少なく、台風などの気象災害が少ない。その風土が栽培に適したことで、先人の苦労があつてこそその成果であった。以来、日本のオリーブの発祥の地として、品質向上の努力が続いている。



秋の小豆島、 オリーブの旅。

小豆島



小豆島オリーブ園



ARTETRA(アルテトラ)

**イサム・ノグチの
心に触れる。**

日本のオリーブ栽培発祥の地である小豆島。日本で初めて根付いたオリーブの木と同時代の木が、今なお現存している。オリーブ原木として知られているその老木は、「小豆島オリーブ園」で見学できる。

オリーブ園には、世界的な彫刻家であり芸術家であったイサム・ノグチ氏の遊具も設置されている。氏は「これは、あの子どもたちの世界。私が創造したものを子どもたちに発見してもらいたいです。そして、ちょうど、原始、人がそうしたように、子どもたちにも直接、大地と向き合ってもらいたいです」という言葉を残している。晩年、高松市にアトリエを持っていたことで知られているが、小豆島に立ち寄ることもあった。その縁が、遊具の展示・公開につながった。自由に遊びながら、子どもたちがイサム・ノグチの心に触れる場所である。さらに、昨年には氏の制作した照明や家具を展示したギャラリー「ARTETRA (アルテトラ)」が完成した。繊細な欄間で仕切られた館内を、和紙を通した柔らかな明かりが包み込んでいる。

一粒ずつ摘み取る 収穫体験。

山がちらほら色づき始めるようになると、小豆島ではオリーブの収穫が始まる。小豆島のオリーブは手摘みが基本。とにかく人手が必要だ。何十年も収穫を手伝っている近所のおばあさん、移住してきた若い夫婦などさまざまな人が集い、島内各所のオリーブ園は活気づく。収穫体験できる園も多く、県外からもたくさんの方が参加している。老若男女、地元の人と県外の人と一緒に収穫の作業は、談笑混じり。優しい、島の時間の中で、収穫の喜びを分かち合える。

毎年10月末頃には、道の駅小豆島オリーブ公園で「オリーブ大収穫祭」が実施されている。県産品を使った郷土料理の試食や、収穫体験などを通じて、島の恵みを楽しみたい。



オリーブオイルの 香りに誘われて。

小豆島は、しょう油の産地、そうめん産地として有名だが、実はイタリア料理を楽しめる店も多い。その理由はもちろん品質の高いオリーブオイルにある。そこに、島で採れたレモンや野菜、瀬戸内海の新鮮な海の幸が加わり、島の料理として根付きはじめたのだ。島の豊かな食材とオリーブオイルの出会いが生んだ、いかなれば「小豆島イタリアン」である。



オリーブの
トマトソーススパゲティ
(小豆島オリーブ公園)

なお同公園では、オリーブを使ったブレイトやポプリなどのクラフト体験ができる。30分から40分ほどで手作りのお土産ができることあり人気だ。また時間があるならハートの葉探しも楽しい。「ハートの形をしたオリーブの葉を見つけると幸せになれる」という伝説があるのだ。園内の木々をめぐって、幸運にもハート形に育った葉を見つけた場合は、しおり作りができる(有料)。



道の駅小豆島オリーブ公園

香川オリーブの力

香川内本ホテル
山口七仁郎



丸の内ホテルでは、香川ブランドの野菜や魚をたくさん使用しており、フルーツの出産も楽しみにしています。中でも、オリーブは芸術、以明、オリーブの新産地を、いたいた感じました。これぞオリーブの力だと感じました。オリーブオイルも、ずいぶん前から香川産のものを取り入れています。



オリーブハマチ

ハマチ産地発祥の地・香川県ならではの「オリーブハマチ」。オリーブの葉の粉末をエサに混ぜて育てた、味良く色良いハマチ。さっぱりした脂のとりこになる。



オリーブ牛

讃岐牛にオリーブの搾り実実を与えた「オリーブ牛」。健康的で味の良いブランド牛を生み出した開発者に、平成26年度農林水産大臣賞が授与された。今やフランスにまで出荷されているワールドワイドな「オリーブ牛」。



オリーブ牛肉うどん

香川県産小麦「さぬきの夢」を使用した讃岐うどんとオリーブ牛がコラボレーション。第2回地場もも国民大賞銀賞受賞。

JAPAN
オリーブの
本場

オイルだけじゃない。 香川産オリーブから生まれたもの。

小豆島を飛び出して、今や全県に広がる香川県のオリーブ。その珠玉の実りから、さらに暮らしに広がるオリーブの世界。「食」「美」「楽」とオリーブの逸品は、さらに輝きを増して世界を目指す。

オリーブの主成分は生活習慣病の予防に効果があるというオレイン酸。この健康的な実実は、現代人の食生活にさまざまな可能性を広げてくれる。

島てまり

島のオリーブを原料にして染め上げた美しい糸でかがる「島てまり」。

草木染め 手提げバッグ

オリーブを原料にした草木染めの風合いが心地よい。



化粧品

香川県の上質なオリーブから生まれる化粧品の数々。手軽な試供品セットもあり、すでに多くの女性に愛されている。一度使ったら手放せなくなるかも。



手作りオリーブ 木製スプーン・フォーク

自然乾燥した実材から一つ一つ手作りした温かい食器。

オリーブの木 (観葉・ガーデニング)

風に揺れるオリーブの葉。平和や知恵のシンボルとされるオリーブの木はガーデニングにもインテリアにもおすすめ。

オリーブサイダー

かがわ県産品コンクールで最優秀賞を受賞したご当地サイダー。



オリーブ夢豚 オリーブ豚

この夏デビューした「オリーブ夢豚」と「オリーブ豚」は、やわらかくジュシーでさっぱりと甘い。今、注目のブランド豚。



オリーブ車海老

平成26年に誕生。オリーブの搾り実実をエサに混ぜて育てたプリプリの車海老。



オリーブ米

オリーブの実や葉などをチップにし、栄養士化させたものを田んぼに入れて育てたお米。



オリーブベーコン

オリーブチップでいぶした風味豊かなベーコン。

お茶

オリーブの実から生まれたコクのあるお茶。肉料理にもおすすめ。



新漬け

小豆島では学校の給食にも登場するという新漬けオリーブ。オリーブの実を塩味で漬けたもの。一度食べたらやみつきになる人気出。



知事 NHK総合テレビの夜9時「ニュースウオッチ9」のメインキャスターとして活躍の河野さんは香川県のご出身。NHKワシントン支局長や報道局長、際部長を歴任なさった河野さんの素晴らしいキャスターぶり、いつも楽しみに拝見しております。

河野 「ニュースウオッチ9」のキャスターに決まったときには、正直驚きました。NHKの夜の9時は「ニュー



さぬきうどんにアートとお遍路

世界に誇るふるさと香川



真正銘の国際人です。その河野さんから見て、海外に発信すべき香川の魅力というところ、何を思い浮かべますでしょうか。

河野 僕はやっぱり「うどん」なんです。もう「うどん」という売り物がある香川というのは、やはり強いと思います。世界に出れば、良いところがたくさんあり、皆さん自分たちの街や村は「一番だ」と思っています。

スセンター9時」の磯村尚徳さんの時代から、記者がキャスターになり、自分の経験に基づいて、ニュースを紹介しています。その番組を受け継いだわけですから、戸惑いともなりにやがたいも感じました。また、「ニュースウオッチ9」は、各セクションから選ばれた優秀なスタッフによるNHKの取材力を結集した番組です。番組の重みやキャスターとしての責任を最近ますます感じています。

知事 河野さんは、香川県立観音寺第一高等学校のご出身で、わたしと同郷生ということになります。お生まれはうどん県、要するに同じ現在の三豊市で、山あいの静かな町、財田町のご出身なんですね。

河野 久しぶりに財田町に帰ると、緑に包まれて心地よい時間があります。子ども時代は、野山を駆け回り、稲刈りの後の切り株が残る田んぼで野球をしたり、財田川で魚を捕ったりしていました。

知事 財田は「たからだ」と言われるほど、昔から豊かな土地であったとか。今では道の駅「たからだの里」があり、「たからだ米」をはじめ、地元のおいしい農産品が集まっていますね。河野さんの食の思い出は、なんと、どんなおふくろの味になるんでしょうか。

河野 ふるさとの食の話になると、僕はやっぱり「うどん」です。それこそ、僕の母親は「たからだの里」で、月に一度ボランティアでうどん打ちを教えています。

我が家では、うどんは母親がつくってくれました。丸めて団子にしてビニールをかぶせ

そこに、香川を売り込んでいくわけですから、世界でも名前が通ったものを持つということは大変有利になります。「うどん」がラーメンに続き世界的なブームにならないものかと期待しています。

知事 我々が「うどん県」それだけじゃない香川県」と言うのは、もちろん「うどん」を生かした上で話です。河野さんのおっしゃる通りです。この「うどん」の魅力で香川県を大いに売り込みたいと意気込んでおられます。さらに、今や世界的に評価される現代アートの祭典「瀬戸内国際芸術祭」があります。来年の春からは3回目の芸術祭が始まりますが、会期内外にかかわらず海外の方も興味を持って島々を訪れてくれるようになりそうです。

河野 もちろん、瀬戸内海も世界に向けて大いに発信すべきだと思っています。僕も子どもの頃から、香川の海が大好きでした。学生時代は、まだ瀬戸大橋がありませんでしたから、宇高連絡船で帰省するときの島の景色が忘れられません。

世界的に高齢化が進み、時間的に余裕のある人々が増えていますので、じっくり鑑賞する「アート」は大きなポテンシャルがあると思います。そういう面では、「四国遍路」も重要です。高齢化社会では精神的な充実も求められています。そう考えると、香川県は瀬戸内海とアート、瀬戸内海とお遍路が融合している、非常にポテンシャルがある場所ということになります。

たうどんの生地を踏むのは僕の仕事。「おまえが踏むほどコシが出る」と言われて、コンコンと踏んでいましたよ。そんな手伝いをして母親が打ってくれたうどんが、僕の食の原点です。

知事 まさに「うどん」は、河野さんのソウルフードですか。「ニュースウオッチ9」でも取り上げられましたが、今年5月からイタリアのミラノで国際博覧会が開催されており、香川県も食の魅力などを大いにPRいたします。

河野さんは、アメリカでの勤務が10年以上、およそ65カ国もの国を訪れ、オバマ大統領への単独インタビューにも成功した、正



NHK キャスター
河野 憲治

1962年香川県三豊市生まれ。香川県立観音寺第一高等学校を卒業後、京都大学文学部に入学。1985年にNHKに入社し、沖縄局を振り出しに報道総局を経てワシントン支局長、ロサンゼルス支局長、アヘラン支局長などを歴任。15年以上の海外特派員経験を持ち、2009年ワシントン支局長在任時、日本の報道機関として初めて、オバマ大統領とホワイトハウスで単独会見を行った。2011年4月から2012年3月までの1年間、NHK BS「ワールドワイド」のキャスターを務め、2013年4月からはNHK総合「ニュースウオッチ9」のキャスターを務める。

香川県知事
浜田 恵造

知事 観光庁が外国人旅行者向けにPRする7つの「広域観光周遊ルート」を選定しましたが、そのうち「せとうち海の道」と「スピリチュアルな島々四国遍路」の2つに香川県は入っております。また来年4月29、30日には日本でサミットが開催され、香川県では高松で情報通信大臣会合が開催されることになりました。これまでも、ビジネスストラベラーを呼び込むMICE(マイス)にも力を入れ、サンポート高松などで国際会議を開催してきました。こうしたことで、世界のメディアにも注目されるチャンスがあるのではと期待しています。

河野 魅力が多い香川県は、外国メディアの活用余地は大いにあると思います。中国など近隣のアジア圏の方々は、ドラマなどの名シーンの撮影に使われた場所を訪ねて日本に来ることも多いようです。そこが小さな店舗や名も無い踏切のような場所でも、大勢の人が訪れると聞ききました。さぬきうどんにお遍路にアート、うどんと外国メディアに売り込んでほしいですね。

知事 国内の「ニュースウオッチ9」でも、香川県の良い意味でセンセーショナルなニュースを取り上げていただけるようがんばりたいですね。世界的な視野をお持ちの河野さんには、これからも香川県にアドバイスをお願いしたい。今後ともどうかよろしくお願いたします。

(この対談は、2013年7月に行われました)



尾崎放哉

自由俳句の代表的な俳人の一人。京都・神戸・福井を転々とし、晩年を小豆島で過ごす。1885年、鳥取県生まれ。



この小さな館から多くの句が生まれた。



館である伏見井原水の湧けが入った貴重な原稿。



小豆島尾崎放哉記念館
香川県小豆郡土庄町本町甲1082
TEL0878-82-0037
入館/午前9時～午後4時30分
休/水曜・年末年始



芥川賞・直木賞の歴代受賞者。紙製の又吉直樹も展示される。



菊池寛記念館
香川県高松市昭和町一丁目22-20
サンクスホテル高松3階
TEL087-881-4502
入館/午前9時～午後4時30分
休/月曜(祝日の場合翌日)・年末年始

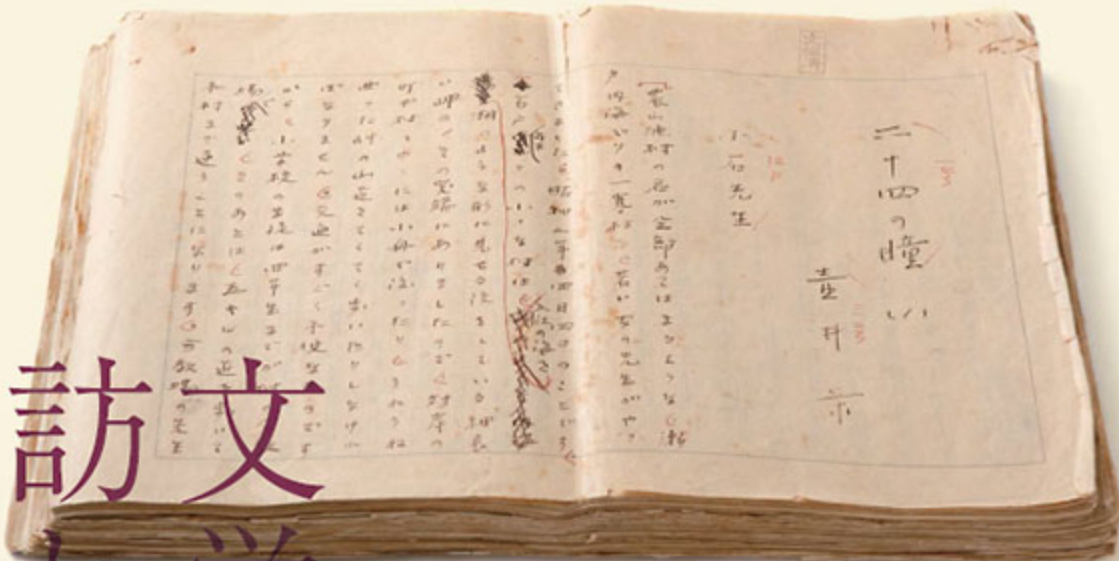
ここで生まれた句が迫る

小豆島尾崎放哉記念館

五・七・五の字数や季語にとらわれず、自然の姿や作者の心を表現する自由俳句。種田山頭火が有名であるが、彼と師を同じくする俳人が尾崎放哉である。享年42(満41歳)の人生における最後の8ヶ月を小豆島で過ごし、入れものが無い両手で受けるなど多くの句を作った。記念館は、彼が暮らした庵をほぼそのまま建て直した建物。彼の句が生々しく迫る場所である。近くにある資料館には、自筆の原稿や手紙が展示されている。手紙からは、酒ぐせの悪さなどからトラブルをくり返す、放哉の人となりが浮かび上がる。それでも周りが放つておかない、愛すべき人物だったのだ。

文学館を訪ねて

文学館を訪ねれば、一人の人間としての作家の姿が見えてくる。作家への親しみが増せば、作品はよりおもしろくなる。文学の秋、香川ゆかりの作家に出会う。



「二十四の瞳」の白筆原稿。読みやすい字にも人柄が窺える。

女流作家のあたたかい素顔

壺井栄文学館

壺井栄といえば、メガネをかけた作家らしい表情の写真で紹介されることが多いが、本人が気に入っていたのは、花の前に立つてにっこり笑う写真だったそう。それはどこにでもいる田舎のおばあちゃんに見える一枚。東京で作家として成功しても、島の心を持ち続けた人なのだろう。文学館では、「二十四の瞳」の原稿や初版本などの貴重な資料に合わせて、投獄された夫のために縫ったバッチワークのふとんかけや愛用品、手紙などが展示されている。愛情豊かでおおらかな妻、また母としての姿が感じられ、小豆島がこの作家を育てたのだと納得させられる。



同郷・同年代の2人の文学者、詩人・壺井繁治(栄の夫)、作家・高島伍治の資料も展示される。



壺井栄文学館
香川県小豆郡小豆島町田浦守936
TEL0878-82-6824
開館/午前9時～午後5時
休/水曜



壺井栄
小説および児童文学で活躍した女流作家。代表作は「二十四の瞳」。1899年、小豆島町生まれ。



菊池寛

小説家、劇作家であり美術家。代表作は「父帰る」「真珠夫人」など。1888年、高松市生まれ。



文藝春秋の創刊号には、そうそうたるメンバーが名前を連ねる。

偉大な文化人が残したものの菊池寛記念館

菊池寛は、文学作品以外にも多くのものを後世に残した作家である。そのひとつが雑誌「文藝春秋」。創刊号の表紙には芥川龍之介や川端康成、直木三十二(後の三十五)らの名前が並んでいる。また、新人作家を世に出すため芥川賞・直木賞を、ベテラン作家の功績をたたえるため菊池寛賞を設立した。彼には、友人の罪をかぶって退学になったエピソードがある。その根底には、他者への思いやりがあったのだろう。記念館には、菊池寛の人生を知る膨大な資料とともに、芥川賞・直木賞の歴代受賞者のサイン本や顕写真などが展示されている。





シンバク

日本一の産地

香川県の県都高松市の西部に位置する鬼無・国分寺地区には、黒松や錦松、五葉松を育てる多くの盆栽園がある。一部には、幼い松が整然と植えられた畑や樹齢を重ねた松盆栽の鉢が並んだ露など、日本一の松盆栽の地ならではの風景が広がっている。

その歴史はおよそ二百年前の江戸時代にさかのぼる。温暖で雨も少ない瀬戸内海沿岸の気候は松の育成に適していた。そこに果樹の育成などで培われた剪定や接木の技が加わり、丹精込めて育てられた香川の松盆栽は日本一の名声を得た。

新たな価値に目覚める

しかし、輸出が盛んになれば課題も浮かび上がってくる。まずは気候の問題。主には、比較的寒さに強い五葉松などをヨーロッパに、暑さに強い黒松などを東南アジアに送っているが、品種によっては輸出先の気候にあわず、栽培が難しいものもある。さらに、植物の輸出には、それぞれの国に細かい規制がある。大半は根回り土を持ち込めず、長期の輸送に不安が伴う。欲しいという声はあちこちにあるのだが、克服しなければならぬ問題は山積している。

けれども、それに増して世界の人々が「BONSAI」を愛してくれる。「高松盆栽輸出振興会」の小西幸彦会長は、「世界に行く」と、若い女性や子どもさんまで先入観なくBONSAIに興味を持ち、鉢の中で創造する自然のアーートを高く評価してくれまうと語る。あるときは、少年が松の盆栽を購入したいというので聞いてみると、自分が手入れをして父の誕生日にプレゼントするというので、息子が丹精込めたエバークリーンの贈り物。父親として、どれほど誇らしくうれしい気持ちで眺めたことだろう。今年、盆栽の世界的な流行の発信地の一つイタリアのミラノで開催される国際博覧会に出展「UDON」と並び香川展示の目玉となった。

世界で愛されることで、新たな魅力を発見しつつある「BONSAI」。香川県が育む人と自然が織りなす芸術は、さらに多くの人々を惹きつけ感動の世界にいなさなうに違いない。

人と自然のアーアート BONSAI

世界の松盆栽へ

香川の盆栽が世界から注目される大きな転機となったのが、2011年に高松市で開催された「第11回アジア太平洋盆栽水石高松大会（ASPAAC）」。「日本初の開催であり、アジア、オーストラリア、アメリカ、ヨーロッパなど40カ国を超える国々から盆栽や水石などの愛好者が押し寄せた。これを契機に、海外からの問い合わせが倍増し、盆栽畑の中を歩く外国人の姿が珍しくなくなったという。また、ジェトロ（日本貿易振興機構）香川でもASPAACに前後して、盆栽輸出商談会を開催し、ヨーロッパなどに取引先を広げてきた。

2014年には、全国で10案件のみというジェトロの農林水産物・食品輸出促進本部の「加速的重点プログラム」に採択され、年度内の輸出目標を立て、ヨーロッパやベトナムなどさらなる新規市場の開拓に挑んだ。



黒松



鉢の中に大自然の風景を育て上げる「盆栽」。瀬戸内国際芸術祭の舞台となる香川県が誇る、人と自然が織りなすアートである。国内シェアの80%以上を占める香川の松盆栽は、姿が美しいのはもちろん「根腐れしにくく、傷まない」と評判が高い。世界の共通語となり、今や各国から賛美のまなざしが注がれる香川の「BONSAI」。日本一の産地から、世界一の産地へと快進撃を見せている。



手入れをする小西さん



香川県高松市丸亀町、産地での産地風景

香川愛媛 せとうち旬彩館

KAGAWA EHIIME
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



9月1日(火)~11月30日(月)
「オリーブの恵みフェア」を
開催します

注目はこれ!

オリーブを使ったクッキーや高品質なオリーブオイルなど、さまざまなオリーブの恵みが勢ぞろい。

10月中旬からは、この時期にしか食べられない「新漬けオリーブ」が登場。まだ青いオリーブの実を収穫してすぐに塩漬けたもので、オリーブそのものの味を満喫します。オリーブの産地、香川県だからこそ届けられる季節の味をぜひお試しください。

2F 郷土・せとうち料理「か



オリーブ夢豚は炙り焼きとそばの2種類の味が楽しめます

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

ここも

要チェック!

11月26日(木)~27日(金)
「四国うまいもの市」を開催します

四国4県の大坂事務所が集まり、各県自慢の「うまいもん」をご紹介します。香川県からは、定番のさぬきうどんやしょうゆ豆をはじめ、希少種を使ったお菓子やオリーブオイルなど、多彩な香川の味をお届けします。ぜひお立ち寄りください。

場所:豊後橋大坂事務所
大阪市西区江戸堀1-9-1 豊後橋センタービル1階
時間:10:00~18:00(最終日は17:30)



香川県大坂事務所
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

「愛媛産にオリーブで漬いよか。」と題された方に贈る。初めて気づきました。生食の中にオリーブがはいっている。取り回しのように感じました。とても喜ばれています。

【大阪で味わえる香川の恵み】

香川の食材に大阪で出合った。
まずは大阪で。次はぜひ本場香川へ

あっと驚くおいしさ さぬき讃フルーツ



瀬戸内のサンサンと降り注ぐ太陽のもと、県から認定を受けた生産者が丹精込めて育てた香川自製のフルーツ「さぬき讃フルーツ」。オリジナル品種を中心に、糖度など一定の基準を満たしたフルーツのみに与えられる、高品質の証です。

大阪の阪神梅田本店にある「フルーツキング ミズノ」では、その季節にしか楽しめない、あっと驚くおいしさのさぬき讃フルーツを購入いただけます。

「さぬき讃フルーツは品質が保証されているので、安心。生産者の思いが詰まったフルーツをぜひ食べてもらいたい」と話してくれたのは、店長の佐藤さん。夏には種がなく皮ごと食べられる「シャインマスカット」が人気でしたが、これからの秋、特にお勧めなのがキウイフルーツなのだとか。「香川のキウイは品質が高く、さぬきゴールドをはじめとする香川のオリジナル品種は、若い人たちにもとても人気です」と教えてくれました。

世界最大級の大きさや黄金色の果肉が特徴の「さぬきゴールド」は、大変甘いキウイです。その他にも、一口サイズのキウイ「さぬきキウイっこ」や甘く深みのあるイチゴ「さぬきひめ」など、香川ならではのおいしさがそろっています。さぬき讃フルーツのマークを目印に、香川自製のフルーツをぜひ味わってください。

【フルーツキング ミズノ】
大阪市北区梅田1丁目13-13 阪神梅田本店 実物売場
TEL06-6345-1201



さぬきゴールド



今年も全国から大集合!
「全国年明けうどん大会2015 in さぬき」
開催決定

12月12日(土)、13日(日)に全国の「ご当地うどん」、「年明けうどん」がサンメッセ香川に大集合!香川発の食文化「年明けうどん」をうどんと全国に発信します。また、今年は、うどんをテーマにした年賀状デザインコンテストやうどんからなるコンテストも開催。現在作品を募集中です。うどんへの熱い思いが込められたオリジナル作品をお待ちしています。



【問い合わせ】香川県産品販路課 TEL087-832-3375
「全国年明けうどん大会」
http://www.toshikeudon.com/

恋しくなったら、愛にきて
今年のテーマは「愛にきてうどん県」

観光香川おもてなし元年と位置付ける今年には、訪れた皆さんに「香川にきてよかった、また訪れたい」と思っていたらいいよう、オール香川でおもてなし運動を展開しています。

そんな今年のうどん県のカッチャフレーズは、「愛にきてうどん県」。昨年度の「恋するうどん県」に引き続き、女性目線で、香川ならではの旅の楽しみ方や素敵な産品を紹介していきます。

ミュージカル風のプロモーション映像「ウドンオブミュージック」では、軽快な歌にのせて、うどん県副知事の要潤さんや木内晶子さんが「ようこそうどん県へ」と、全国に向け「おもてなしの心」を発信。また、「うどん県PR刑事」シリーズでは、聖物刑事と新米女性刑事がホシ(魅力的な観光スポットや産品)を大捜査!その他「おへんろ88ガールズ 池打ち道路の旅」や宮本重門さんが瀬戸内国際芸術祭の現代アートと島を紹介する「KAGAWA ARTTRIP」も公開中。



東京でのプレス発表会

【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3379
「愛にきてうどん県」
http://www.my-kagawa.jp/udon-ken/top.html

想像以上のおいしさをお届けします
「オリーブ夢豚」、
「オリーブ豚」がデビュー

瀬戸内の温暖な気候風土のもと、オリーブの搾り果実を与えて育てられた「オリーブ夢豚」と「オリーブ豚」が、今年の夏、「オリーブ牛」や「オリーブハマチ」に続く新たなブランドとして誕生しました。

オリーブの果実には、オレイン酸が多く含まれ、ポリフェノールなどの抗酸化成分も多く含まれています。そのオリーブの果実を搾油後乾燥させ、飼料として与えることで、豚の健やかな発育を促します。

こうして誕生した「オリーブ豚」は、甘味を高める果糖「フルクトース」が多く含まれ、豚肉特有の臭みがなく、しっとりした赤身の旨さとさっぱりした脂の甘みが特徴です。さらに、「讃岐夢豚」にオリーブの搾り果実を与えたものをプレミアムな「オリーブ夢豚」として、販売を開始しています。

香川県からお届けするこの想像以上のおいしさをぜひ味わってください。



【問い合わせ】香川県畜産課 TEL087-832-3427

人とつながりの中で、生きていく

<三木町に移住 本田龍さん>



「移住先を香川に決めたのは、尊敬できる人たちに会えたから」と話すのは、本田龍さん。「農業をしたい」という思いを胸に、単身香川県へ。その後、一旦は香川を離れていましたが、9年前に三木町へ移住してきました。

手探りで始めた農業、最初は苦労も多かったそうですが、地域の仲間たちとの出会いが大きかったのだとか。本田さんは「さぬきひめ」と呼ばれる香川県オリジナル品種のイチゴに惚れ込み、師匠たちの協力のもと、三木町で観光農園「森のいちご」を開設しました。

「さぬきひめは、本当においしいイチゴ。栽培には苦労も多いが、その分やりがいがある。おいしさをぜひ知ってもらいたい」と話してくれました。「森のいちご」ではイチゴ狩り体験も楽しめます。

3年前、大阪からこの町を呼び寄せ、古民家を借りて家族での暮らしをスタートさせました。「実際に住んで生活することで、その地域でのコミュニティが広がっていく。そうしてつながる関係を大切にしたい」のだそうです。これからは「地域の皆さんからいただいた恩を大切に未来へと農業をつなげていきたい」と語る本田さん。次の夢に向かって動き始めています。



【問い合わせ】香川県地球活力推進課 TEL087-832-3125
「かがら暮らし」
http://www.pref.kagawa.jp/

期待が高まる
「瀬戸内国際芸術祭2016」の
概要が発表されました

いよいよ来春に開催が迫った「瀬戸内国際芸術祭2016」。6月に開かれたキックオフイベントで、その概要が発表されました。

第3回目となる今回は、アート作品の公開やイベントの開催に加えて、「瀬戸内の「食」を味わう」、「アジアを中心とした世界との文化交流」、「県内や瀬戸内の他地域との連携」などに、特に力を入れてプロジェクトを展開していきます。

開催エリアは、前回と同様、直島、豊島、女木島、男木島、小豆島、大島、犬島、沙弥島、本島、高見島、栗島、伊吹島の12の島と高松港・宇野港周辺。瀬戸内の島の四季を感じていただけるよう、春・夏・秋の3シーズンでの開催となります。なお、今回から作品鑑賞バスポートは、全ての会期に利用できる3シーズン共通バスポート1種類の販売となります。動き出した「瀬戸内国際芸術祭2016」に期待が高まります。

春会期	2016年3月20日(日・春分の日)~4月17日(日)
夏会期	2016年7月18日(月・海の日)~9月4日(日)
秋会期	2016年10月8日(土)~11月6日(日)

【問い合わせ】瀬戸内国際芸術祭実行委員会事務局 TEL087-832-3103
瀬戸内国際芸術祭事務局
http://setouchi-artfest.jp/