

いりこの海を 旅する。



丸亀うちわ

お祭りを持って行くのにちょうどいい、小さなサイズのうちわ。夏らしい柄がそろっています。

水引の髪飾り

慶事に欠かせない水引の装束を生かして作られる繊細な髪飾り。浴衣のまとめ髪を華やかに彩ります。



志度桐下駄

藍で染められた深い藍色いと、スクエアの先端が斬新。履きやすい右足型でカジュアルな装束にも合います。

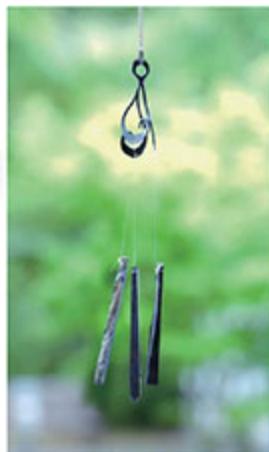


栗林公園の東門の横にある、香川県産品のアンテナショップ。陶磁品をはじめ、お土産として買われる品がそろっています。

かがり製産物 栗林庵
TEL087-812-3155 夏休無休

現代の意匠を装う
夏の風物詩

夏を楽しむ風鈴やうちわ。
香川の伝統的工芸品に新しい意匠が加わって、
モダンなお土産になりました。



サスカイト風鈴

たたくと高く澄んだ音がするサスカイト(讃岐石)を風鈴に、風が吹くたびに涼しさを届けてくれます。





香川の夏、 海岸線を西へ。

瀬戸の都・高松から西へ約60km、
庄内半島の中ほどにある
紫雲出山からの景色が面白い。
半島の東側を見ると、
瀬戸内海らしい多島美が広がる。
一方、西側に視線を移すと、
ほとんど島影がなく、
まるで湖のようにも見える。
この静かな海は燧灘。
驚くほど豊かな漁場であり、
沿岸には独自の文化が根付く。
日本で有数のイリコ（煮干し）の
産地であり、6月から9月の最盛期は
さながらイリコの海となる。
海も街も活気づく夏、
燧灘の魅力を訪ね、西の海を旅する。



紫雲出山山頂からは、瀬戸内海の2つの表情を楽しめる。空側には遠島諸島が浮かぶ。

浦島太郎の半島へ。

浦島伝説が残る庄内半島。
不思議な物語が生まれた地は、
時に別世界のような風景を見せる。

古くは日本書紀や万葉集にも記される「浦島伝説」。その発祥とされる地は日本全国に広がっているが、有力な候補が三豊市の庄内半島である。その地名には、太郎が生まれた「生里」、玉手箱を開けた「地」、玉手箱から出た紫の煙が雲になってなびいた「紫雲出山」、若さを失わない太郎が暮らした「不老浜（室浜）」など、縁のある言葉があちこちに残っている。浦島伝説のロマンと重ね合わせて、海と自然が織りなす美しい景観を楽しみたい。

この庄内半島のほぼ真ん中に位置するのが紫雲出山。頂上の展望台からは、半島をぐるりと見渡すことができる。半島の東側に目をやると、塩飽諸島の島々が浮かび、瀬戸内らしい多島美が迫る。一方、西側に広がるのは燧灘。島影は少なく、穏いだ海が広島側まで続く。多島美で知られる瀬戸内海の、もうひとつの表情である。燧灘が特に美しいのは夕刻。夏の夕日に染まる赤い海は、水面が鏡のようにキラキラと輝き、幻想的な雰囲気になる。

燧灘の魅力をもっと近くで体験するならシーカヤックがある。ゆっくり自分のペースで進みながら、海とひとつになる時間。無人島（鳥島）に渡り、地元の食材を使ってアウトドアランチを作る1日コースや、午後からの半日コース、夏季限定のサンセットコースなど、旅のスケジュールに合わせて楽しめる。



前日までに予約して楽しむシーカヤック。海とひとつになって燧灘を楽しめる。



夕刻は、燧灘が美しく輝く時間。今日の最後の光を広い海が鏡のように反射する。



松原の中に覆れる「寛永通宝」をかたどった巨大な砂城。一夜で造ったとの伝説が残る。



いろいろな湯が屋外にある「琴弾温泉」。景色を楽しみながら湯の違いを比べられる。



ユニークな形の松を探す楽しみも。



香川の夏、海岸線を西へ。

砂紋は、波と風が繰り返す自然の芸術。上を歩くのがためらわれる繊細な模様が続く。

砂浜に魅力あり。



遠浅の海岸に白い砂浜が続く有明浜。手前に林立する松との調和が美しく、干潮時には波が描いた砂紋が広がる。

浜からろ過して引き入れた潮風呂など、いくつもの湯を堪能できる。海に突き出た立地により、テラスの目の前はすべて瀬戸内海。ここから眺める夕景はことに贅沢である。

有明浜の西南端に場所を移すと、日帰りの天然温泉施設「琴弾温泉」がある。雄渾の景色を眺めながら入浴する屋外の「野天風呂」が自慢で、日本古来のサウナ、釜風呂や、有明

また松林の中央には、寛永通宝をかたどった巨大な砂城がある。その大きさは、東西122m南北90m。楕円形になっているのは、琴弾山山頂の展望台から眺めた際に、きれいな円形に見せるためである。日没から午後10時までライトアップされており、昼間とは違う圧倒的な存在感を放つ。

砂浜で力強く成長する松は、ユニークな形のものがあり、その造形を観察するだけでも面白い。根の部分が地上に露出した世にも珍しい「根上がり松」もある。地上高く四方八方に伸びた根は生き物の足のように見える、想像が膨らむ。

観音寺市に於いて多くの砂浜がある。そのうち、日本の渚百選に選ばれているのが、財田川の河口から北へ約2kmに渡って広がる有明浜。浜のすぐ東側にある標高58mの琴弾山から有明浜に続く一帯が、名勝「琴弾公園」として整備されており、生い茂る松林と白い砂浜、瀬戸内海のコントラストが美しい。

観音寺市に於いて多くの砂浜がある。そのうち、日本の渚百選に選ばれているのが、財田川の河口から北へ約2kmに渡って広がる有明浜。浜のすぐ東側にある標高58mの琴弾山から有明浜に続く一帯が、名勝「琴弾公園」として整備されており、生い茂る松林と白い砂浜、瀬戸内海のコントラストが美しい。

地引き網で実感する瀬戸内の恵み

観音寺市の花塚海岸では、地引き網体験ができる。地引き網は、漁船で設置した網の両端を浜から引いていく伝統漁法。30分ほどかけて浜まで引き上げると、網の中で元気よく魚が跳ねる。季節により捕れる手ダマやスズキなどは、もちろん参加者のお土産になる。20名以上の予約で5月から9月まで体験可能。

【問い合わせ】
花塚地区地曳網実行委員会事務局
TEL0875-52-3015(高橋モータース)





さつま

天然のいけすといわれる瀬戸の沿岸には、独特の郷土料理が生まれている。タイやチヌなどで作る三豊市の「さつま」もそのひとつである。タイやチヌを骨付きのまま焼いて身をほぐし、焼いた白味噌と合わせてすりつぶす。そこにシイタケなどを加え、残ったアラでとっただしで薄めてご飯にのせ、ミカンの皮を風味にして食べる。ミカンも味噌も地元の産物。共に土地の恵みを詰め込んだ一杯だ。

イリコ飯

瀬戸は、日本で屈指のカタクチイワシの漁場である。イワシは水揚げ後、すぐに釜ゆでし、乾燥してイリコに加工される。このイリコを使った郷土料理が「イリコ飯」である。頭とはらわたを除いたイリコを季節の野菜と一緒に具材にした炊き込みご飯で、手早くできるおもてなし料理として重宝されてきた。

たこ判

「たこ判」は、旅の途中のおやつにぴったりの8角グルメ。大判焼(今川焼)の焼き型で作る大きなたこ判で、1個120円から。キャベツの甘みとソースの香りが、郷愁を呼び起こす。全国に同様のものがあるが、三豊市が発祥の地といわれる。



伊吹島のイリコ

瀬戸でも伊吹島のイリコは有名で「伊吹いりこ」の名前で全国に知られている。原料となるカタクチイワシは鮮度が落ちやすく、いかに早く加工できるかが味の決め手となる。伊吹島は漁場の真ん中にあり、持ち込まれたイワシをすぐさま加工できるため、品質が高い。

潮風の味。

四季の魚と夏場のイリコ。豊かな漁場を目の前にして、地域だけの食文化が生まれた。

限られた季節や時間だけに渡れる島がある。普段は海に閉ざされた島が好奇心を刺激する。



時のある島。



津嶋神社

1年のうち、たった2日間だけ渡ることができるのが、小さな無人島に奉られている津嶋神社である。子供の健康と成長の守り神とされ、毎年8月4日・5日の夏季大祭の時に、島への渡り橋が架けられる。早朝から夜遅くまで、子どもの健康を願う人がひっきりなしに橋を渡っていく。

日本一営業日数の少ない駅

津嶋神社の夏季大祭の期間だけ利用できるJR予備線の「津島ノ宮駅」は、年間の営業が2日間という幻の駅。当日は、津嶋神社へ向かう人だけでなく、全国から集まる鉄道ファンでにぎわう。



丸山島

庄内半島の瀬戸伝説のひとつに数えられているのが丸山島である。備前海岸の沖にある無人島で、干潮時にだけ島へと続く道が現れて、歩いて渡ることができる。この不思議な光景が、電宮城のイメージにつながったのかもしれない。



葛島

庄内半島の西側の付け根にある葛島は、大小2つの島からなる無人島。4月から10月の間だけ渡船が運航している。船に揺られる時間は7分。あっという間のトリップである。海水浴場やキャンプ場があり、夏は多くの人でにぎわう。



【問い合わせ】

観音寺市観光協会 TEL0875-24-2150
(3~4ページ、伊吹島のイリコページ)
三豊市観光協会 TEL0875-56-5880
(1~2ページ、5~6ページ)



ざるうどん



ぶっかけうどん



番組で「ちびまる子ちゃん」が降り立ったのは、昭和50年代の高松空港。当時は高松市林町に空港があり、バス停みたいといわれるほど小さな空港建物でした。平成元年に現在の高松空港が開港し、25周年を迎えています。まるちゃんも、空港からバスに乗りました。現在も直通バスが、県都高松や金刀比羅宮がある琴平、瀬戸大橋の街、坂出市などに向かっています。



現在の高松空港



旧高松空港

快適！
平成の高松空港

ちびまる子ちゃん

©さくらプロダクション / 日本アニメーション



いつでも
どこでも
やっぱり「讃岐うどん」

ちびまる子ちゃんが 旅した香川県



テレビアニメ「ちびまる子ちゃん」25周年記念として放送された「まる子、さぬきに行く」。番組では、まるちゃん一家が香川県のあちこちを旅し、讃岐うどんをはじめおいしいものを食べてくれました。そこで、香川県を訪れてくれた「ちびまる子ちゃん」の足跡をたどりながら、平成の香川の旅をご紹介します。

香川県に到着して、早速「讃岐うどん」を味わったまるちゃん一家。大阪万博にも出展した「讃岐うどん」は、弘法大師がうどん用の小麦や製法を唐から持ち帰ったという伝説もあり、讃岐の歴史とは切っても切れないコシのあるうどんです。平成の今も、もちろん大人気。県内各地でおいしいうどん店が待っています。

さらに、お土産としてもお薦め。小杉君が「どうしても食べたい!」と思っただけに、「度食べたら忘れられない」讃岐うどん。ぜひ一度、本場で味わってみてください。



あの人も
目指した
「こんぴらさん」



金刀比羅宮

江戸時代、森の石松もやじさんきたさんも訪れた讃岐の「こんぴらさん」。吉田松陰や高杉晋作も参拝しています。昭和時代からは修学旅行先としても人気です。森の石松とまるちゃん一家は御本宮まで上がりませんが、金刀比羅宮の本宮前からは讃岐平野を一望することができます。

今は、麓に「こんぴら温泉郷」があり、門前町の風情と共に天然温泉を楽しむことができます。

金刀比羅宮 御本宮

弘法大師誕生の地として知られる「總本山善通寺」は、四国霊場第75番札所でもあり、真言宗最初の根本道場として知られています。広い境内は、西院と東院に分かれ、五重塔、大楠、本堂、御影堂など見どころも多くあります。

番組では偉い人と紹介された弘法大師は、日本における真言宗の開祖であり、詩文にも優れ、書家としては三筆の一人と言われ、四国霊場を開いたことでも知られています。



四国霊場第75番札所 総本山善通寺

偉い人が
生まれた
ところ



大楠





庵

世界の暮



OISEAU 村井 一徳氏
柔らかなさを感じる庵治石の鳥。
意匠や庭で癒やしてくれる。

柔らかくともる 「むれ源平石あかりロード」

夏の2か月間、牟礼の地で行われる「むれ源平石あかりロード」。10年を過ぎて今や讃岐路の風物詩となり、庵治石の里に希望の明かりをともしている。

「庵治石」の世界唯一の産地である高松市牟礼町一帯は、日本史に残る源平屋敷合戦（1185年）の地としても知られ、数々の史跡が点在する。その史跡を古くからの地場産業である石材の技を生かして輝かせたいと願い、史跡をめぐる道沿いに石あかりをともし「むれ源平石あかりロード」が2005年にスタートした。

「庵治石」は、花こう岩の中でも水晶に近い硬度を持つため、細工に高度な技を必要とする。そうして、庵治石の産地では卓越した技を誇る職人たちが集まり、技の極みに挑戦し続けてきた。その技を生かして創られるのが「石あかり」である。

今年、その「石あかり」を手掛ける後継者たちの中から世界を目指す若者が登場した。日本全国の青年技能者（原則23歳以下）がその技を競う「技能五輪全国大会」。昨年11月28日から12月1日まで愛知県で開催され、香川県からも配管や電気、

治石

らしに寄り添いたい

SABO 伏石 康宏氏

しま模様サボテンを思わせるシリーズ。器の大小でラインの幅は微妙に変化し、美しく収まる職人技の妙に心奪る。



人類は文明の創世記に石という道具を手にした。暮らしに寄り添い、日々を支えた石。ところが生活様式の変化と共に、いつしか暮らしの中から遠ざかった。

「花こう岩のダイヤモンド」といわれ、類まれなる美しさと硬さを保つ「庵治石」。高松市牟礼町、庵治町の一帯は、この庵治石の採掘、製材加工などの事業所が集積し、国内最大規模の石材地域といわれている。ところが貴重な石である故に、産出に関する根拠のない臆測が飛び交い、10年ほど前から安価な石が国外から流入し頭を悩ませている。

そこで、庵治石と共に卓越した産地の技を知ってもらおうと、例えば名車のレプリカや石臼のコーヒーマルを創り出した。その技への称賛の声は多く、石臼は2009年のグルメ&ダイニングスタイルショーで大賞を獲得する。手応えを十二分に感じたが、果たして次の一手はどう打つか。

そこで、外部の専門家に依頼して現状打破を試みたのが「AJI PROJECT（アジプロジェクト）」である。「暮らしに寄り添う」をコンセプトにした品々で、多くの人々に庵治石を身近に感じ、その魅力に再び気付いてほしいと願った。ワークショップ形式で取り組むこの事業、これまでの3年間は



POUND 太田 恵氏

売は小ぶりな置物石。シンプルなフォルムがドアストッパーとして人気。

【お問い合わせ】
リアルジャパンプロジェクト TEL03-5468-0009
高松市牟礼庵治商工会 TEL087-845-2835

軽やかに寄り添う 「AJI PROJECT」

伝統の中で生きてきた職



UTSUWA 落合 賢氏

軽やかな印象がある石のプレート。冷たい石の器はフルーツを置くのに最適。

人たちにとってカルチャーショックの連続であったという。それでもさまざまな課題に挑み、自慢の技を駆使して上質なライフスタイルにふさわしい製品を生み出し始めた。

それを好機に、ジエトロ（日本貿易振興機構）から商談会の声が掛かり、海外への道が開かれる。現在では、国内におけるインテリア関係の展示会などで好評を博し、ポートランド、ロサンゼルス、サンフランシスコ、ニューヨークなど、現地のライフスタイルショップやセレクトショップに並ぶまでになった。今後は、自らの手で海外の販路を開きたいと願う「AJI PROJECT」である。



作品名:ありがとポスト
母校、高松工芸高校の生徒さんのデザインを水村氏が制作した石あかり。庵治石のポスト、ハートと小鳥は大理石。うれしい笑りが溢きそうな作品。



和裁などの各分野に11名の選手を送り出した。そして、石工職種に出場した水村氏が金賞に輝き、技術界のオリンピックともいえる技能五輪国際大会への出場権を手にした。水村さんは、高松の工芸高校工芸科でデザインを学び、石材関係の事業所に就職した希少な人材。業界としても注目の新人である。技能五輪出場に際しては、同大会で銀賞に輝いた先輩である太田眞介さんや指導員の白井保浩さんをはじめ技能士会や讃岐石材加工協同組合など多くの人々に支えられたという。それだけに、感謝の思いを胸に、8月11日からブラジルのサンパウロで開催される世界大会に向けて、技の高みに挑戦を続けている。

香川産 せとうち旬新館

KAGAWA SEIMEI
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



濃厚で旨み強い
絶品の「香川産イリコ」を
各種取り揃えています

注目はこれ!

瀬戸内海に面した香川県は、全国でも有数のイリコの産地。鮮度落ちが早い「カタクチイワシ」を漁獲後すぐに加工することで、品質の良いイリコができます。苦みや臭みが少ない香川産のイリコは、濃厚なだしが出るのももちろん、そのまま炙って食べたり、チャーハンや煮物に加えたりするのもお薦めです。旬新館では、大ぶりのものから小ぶりのものまで、さらには使いやすい粉末タイプなど、用途に応じてさまざまな種類のイリコをご用意しています。瀬戸内の恵みをぜひお試しください。

【交通のご案内】

- JR「新橋駅」銀座口から徒歩1分
- 東京メトロ銀座線「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

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

1200年前から息づくおせっかいの心 「四国遍路」が日本遺産に認定

千年の時を超えて今なお続くおせっかい文化、四国遍路。その世界でも類を見ないストーリー性が評価され、このたび日本遺産に認定されました。日本遺産は、地域の有形、無形の文化財を歴史的なストーリーとしてまとめて認定し、観光振興などの地域活性化に役立てる文化庁の新しい制度で、全国で「四国遍路」を含む18件が初認定されました。



四国がつなぐお接待の文化、折々の道をこれからも守り伝え、世界遺産登録に向けて、四国一体となってその魅力を発信していきます。

【問い合わせ】香川県文化振興課 TEL087-832-3783

〔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

熟成された旨みが広がる オリーブ牛A5「ザブトン」のタリアータ

オリーブの搾り果実を与えて育てられた黒毛和牛、「オリーブ牛」。瀬戸内海の温暖な気候風土の中で誕生した香川ならではのおいしさです。

新宿の四谷三丁目にあるイタリアン「オステリア クワトロヴァッリ」では、香川産の香り高い野菜とともに、熟成されたオリーブ牛をいただくことができます。「オリーブ牛は脂が甘く、さらっとして口どけがいい。オリーブオイルとの相性もいい。」と教えてくれたのは、高松市出身の酒井シェフ。オリーブ牛は熟成させることで、脂の甘さがより引き立ち、驚くほど柔らかく甘い口どけを楽しむことができます。

酒井シェフがこだわるのは、素材の味と季節を味わうイタリアン。魚は香川から直送される天然ものやオリーブハマチを、野菜は有機・無農薬野菜を中心に、実家から送られてくる旬のものを使用しています。「自然のままに育まれた野菜は味が濃く、香りが立つ。その本来の味を楽しんでもらいたい。」と酒井シェフ。香川で育まれた素材を、最高の状態で提供してくれます。ぜひご家族やご友人とおしく素敵なお時間を。



「ザブトン」と呼ばれる圓ロースの希少部位が味わえる



高松市出身の酒井オーナーシェフ

【オステリア クワトロヴァッリ】
東京都新宿区四谷3-9-11 四谷シンコービル3階
TEL 03-3341-0396

香川県は「2015年ミラノ国際博覧会」に出展します

現在、イタリアのミラノで「食」をテーマに開催されている「ミラノ万博」。香川県は、8月29日(土)から9月1日(火)までの4日間、日本館イベント広場に出展し、「うどん県。それだけじゃない香川県の魅力〜Buono! UDON festa!」と題して、香川の魅力を世界に発信します。

讃岐うどんやオリーブ牛などの展示・試食のほか、うどん打ち体験やオリーブオイルなどの参加型イベント、ヨーロッパで人気の盆栽や、香川漆器などの展示、現代アートの聖地・直島などが舞台の「瀬戸内国際芸術祭2016」や観光地の紹介など、多彩なプログラムを実施します。

【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3375

香川ウォーターフロントフェスティバル2015

サンポート高松を舞台に、猪子寿之氏率いるウルトラテクノロジスト集団「チームラボ」が手掛ける2つのアートイベントと、音楽のステージや大道芸のパフォーマンス、食のブースによるにぎわいづくりイベントを開催。今年の夏は、ぜひ香川県へ。

- 日時／平成27年7月25日(土)～8月9日(日)
- 会場／サンポート高松 ※JR高松駅から徒歩約5分
※高松空港から空港リムジンバスで約40分(航空ダイヤに合わせて運行)
- 入場料／無料



「クリスタル花火」

屋外広場に設置した、高さ約10m、直径約6mの、立体映像システムによる立体ディスプレイ(LED)に、来場者が自分のスマートフォンで、好きな花火を選んで投げ込むと、光のクリスタルでできた立体的な花火が打ち上がります。香川県オリジナルのうどん花火や鯉城(ワニザメ)花火も登場します。

■場所／アート広場 ■時間／19時～21時



※画像はイメージです

「お絵かきビーズル&お巡路さん」

来場者が紙にクレヨンでビーズル(男の子や女の子など)やお巡路さんを描くと、目の前の巨大なスクリーンで動き出します。描かれたビーズルやお巡路さんは、一緒に走り回り、修行をします。ビーズルやお巡路さんに触ると、びっくりして、さまざまなアクションをとります。

■場所／アート広場 ■時間／17時～21時

イベントの詳細は、決まり次第、特設ウェブサイトにてお知らせします。
【問い合わせ】香川ウォーターフロントフェスティバル実行委員会事務局(香川県観光振興課)
TEL087-832-3360 http://www.my-kagawa.jp/kagawa-waterfront/

県を挙げてのおもてなし

「香川おもてなしタクシー」登場

香川県では、来県された方々に「香川に来て良かった」「また香川を訪れたい」と思ってもらえるよう、今年を「観光香川おもてなし元年」と位置づけ、オール香川で「おもてなし運動」を展開しています。

この運動の取り組みの一つが、観光客が利用する機会が多いタクシーを対象とした「香川おもてなしタクシー」。観光の基礎知識や接客技術を学ぶ研修会を受講し、認定試験に合格した乗務員を「香川おもてなしタクシー」として認定しており、車中には、香川の観光キャラクターとして活躍している「親切な青鬼くん」をアレンジしたカードが提示されています。

香川県にお越しの際は、このカードを「目印」に、ぜひ「香川おもてなしタクシー」をご利用ください。



【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3360

※入場券不要! http://www.my-kagawa.jp/

ふるさと納税

「ガンバレさぬき応援寄付」 お礼の品をリニューアル!

生まれ育ったふるさとなど、応援したい地方自治体に寄付することで、金額に応じて税金が控除される「ふるさと納税」。香川県では、今年度、お礼の品を大幅にリニューアルし、新たに寄付額に区分を設け、それぞれに香川らしい品をご用意しました。平成27年度の税制改正により、寄付控除の額が2倍になり、税控除の手続きが簡素化されています。利用しやすくなった「ふるさと納税」で、ぜひ香川県の応援をお願いします。

寄付額	返礼品
5,000～9,999円	讃岐うどん、レアシュガースイーツなど(計8種類から1種類)
10,000～29,999円	讃岐うどん、香川のお菓子、季節のフルーツ8種など(計19種類から1種類)
30,000円以上	讃岐うどん、さぬき漬フルーツ7種、オリーブ牛、おいでまい、香川漆器など(計16種類から1種類)

【問い合わせ】香川県振興課 TEL087-832-3122

※ふるさと納税 http://www.pref.kagawa.jp/seisaku/furusato/