

新・さぬき野

香川県

2015 No.51

冬

好奇心の旅、東へ

平賀源内の故郷を訪ねて



讃岐うどん手打ち生地
「元気玉」

うどん生地は、練打ち棒、打ち粉などもそろい、気軽に本場の讃岐うどん打ちを体験できる一式、手作り贈の味わいは格別です。
【うどん屋、それだけじゃない香川県】知事賞（最優秀賞）食品部門



金陵 琥珀露

伝統的な技で醸した純米大吟醸酒を、最先端技術で脱水濃縮しました。滑らかな甘さとキラキラのよい酸味に、果実と木樨のような香りが調和します。
【うどん屋、それだけじゃない香川県】最優秀賞 食品部門



白わくおいと鯛

贈りのお祝いに配られる伝統菓子「おいら」。色鮮やかな丸いおは、ほんのり甘く、ふわりと溶けます。かわいらしい鯛入りで、手土産にぴったり。
【うどん屋、それだけじゃない香川県】知事賞（最優秀賞）菓子・スイーツ部門



もちぺったん

柔らかい生地で餡を包んだ一口サイズのお餅スイーツです。しょうゆ、もち米粉、希少糖含有シロップなど、香川県の食材がたっぷり入っています。
【うどん屋、それだけじゃない香川県】最優秀賞 菓子・スイーツ部門



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

かがわ産物館 東林南
TEL:087-812-3155

※今回、紹介した商品は、お取り寄せになる場合があります。

「讃岐」土産





野外音楽広場「ナトロン」

高松から国道11号を東へ約12*。
カキ養殖が盛んな志度湾の沿岸には、
寒くなると人を引きつける名物料理がある。
殻のままのカキを鉄板で焼く
当地発祥の「カキ焼き」である。
蒸気とともに口を開けるカキを軍手で手づかみし、
トロツとした身をハフハフと流し込む。
長らく地元で愛されていたが、
近年は県外から訪れる人が増えているという。
このさらに東には、ハマチ養殖発祥の地、安戸池がある。
11月には、脂がのった「ひけた鱒」の出荷が始まる。
冬、東方にうまいものあり。
周辺には、海水の温泉、天然記念物の岩塚、
コロシアムを思わす野外音楽広場など、
気になる場所が多い。
東の旅が、好奇心と胃袋を刺激する。



志度湾の豊饒、 美しき大串半島。

豊かな漁場であり、
カキ養殖の盛んな志度湾。
その沿岸で、冬だけの味覚を味わう。
東の半島に場所を移すと、
目の前に絶景が広がる。



高松市牟礼町からさぬき市志度にかけて広がる志度湾は、波が静かで栄養豊かな海であることから、カキの養殖が盛んである。このカキを鉄板で焼いて食べるのが「カキ焼き」。およそ11月から3月頃まで楽しめる冬だけの味覚で、沿岸にはカキ小屋と呼ばれる店が点在している。なにしろ目の前の海から揚がったばかりのカキである。ただ焼くだけでも食べた時の感動が深い。レモンを搾り、好みの調味料をかけながら、10個、20個と食べられる。サイドメニューとしてカキ飯を出す店が多く、カキ焼きとセットで名物となっている。この豊饒なる志度湾の東端となるのが大串半島である。半島の先端にある芝生広場からの眺めが素晴らしく、遠るものなく海と空が迫ってくる。この芝生広場から少し下ると、コロシアムを思わせる野外音楽広場「テアトロン」がある。こでのイベントは夏が本番だが、静かな冬の瀬戸内海に溶け込む姿もフォトジェニックである。



好奇心の旅、 東へ



【お問い合わせ】
クアタラソさぬき津田
TEL0879-42-5888
<http://q-t.anabuki-enter.jp/>

海と山の温泉

瀬戸内海を目の前に、開放感のある海の温泉。
自然に囲まれ、しっとり落ちつく山の温泉。
冬の旅に欠かせない癒やしの時間を楽しむ。



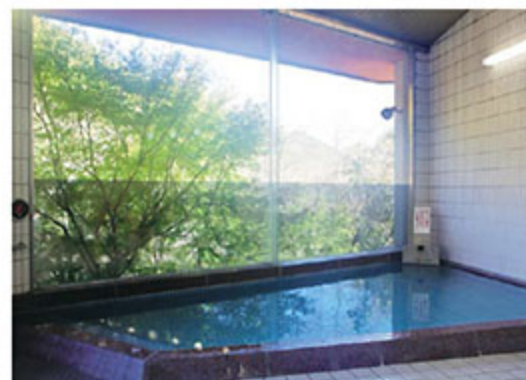
「白泡美人の湯」
など湯の種類が多く、いろいろ比べてみるのも楽しい。

その一つが「クアタラソさぬき津田」。松原の美しさで知られる津田の海岸にあるスパリゾートである。水着を着用するシステムのため、一般の温泉では難しい家族一緒での入浴ができる。目の前の海水を使用した海水露天風呂が出色で、まさに海とひとつになるような感覚。シーカヤックなど、マリッジジャーも人気がある。

車で10分ほど東に移動すれば、瀬戸内海を見下ろす絶好の場所に「ベッセルおち」が立っている。ロケーションの良さを生かした露天風呂が人気で、空と海と島々を見ながらの入浴は、特別な開放感がある。超微細気泡が拡散してミルク風呂のように見える。

東かがわ市の山あいには、種々作を中心とする昔ながらの営みが残っている。今では憧れをもって語られる懐かしい風景を眺めながら、もう少し山奥に進むと温泉施設が顔を出す。きれいな水が流れる小川の横にたたずむ「白鳥温泉」である。おもしろいのは、二つの源泉の湯を二つにブレンドしてあること。一つの湯に入るだけで、炭酸泉と硫酸泉、二つの効能がある。冬場は、地元の人や観光客を使ったたん鍋も楽しめる(要予約)。

山の温泉



【お問い合わせ】
白鳥温泉 TEL0879-27-2236
<http://www.shikoku.ne.jp/shirotori/>

【お問い合わせ】
ベッセルおち
TEL0879-26-1126
<http://www.vessel-o.com/>

海の温泉



源内焼

源内の指導で始まった焼物。飾るための器として、意匠性にこだわった。世界地図を図案にしたのは源内が最初。

天賦の才、平賀源内

ありあまる才能を多方面に発揮した天才・平賀源内はさぬき市志度の生まれ。その生誕地にある記念館を訪ねる。



物類品鑑

日本初の物産会を開催した源内が、出品物を解説した書物。当時は博物学の概念がなかったが、物類品鑑は、まさに博物図鑑のように見える。



浄瑠璃「神皇矢口渡」

初めての江戸前浄瑠璃と言われる名作は、源内が福内鬼外の名前で執筆したもの。平成27年11月には、人間国宝・中村吉右衛門が119年ぶりに通し上演した。



【お問い合わせ】
平賀源内記念館 TEL087-894-1684
<http://ew.sanuki.ne.jp/gennal/>

平賀源内 田舎



本草学者、蘭学者、先駆的な洋画家であり、戯曲・浄瑠璃の文士でもある。飯山開発に関わり、独自の焼物を考案。「土用の丑の日」を普及した名コピーライターでもあった。巨大な好奇心を持つ平賀源内が、非凡な才能を発揮した分野はあまりにも多く、かえって定まった人物像が描きづらい。エレキテル復元など、ほんの一つにすぎないが、印象的なエピソードとして突出して広がってしまった。生家があるさぬき市志度の「平賀源内記念館」では、時代の枠に収まらない彼の才能を垣間見ることが出来る。焼物の図案に世界地図を用いるあたり、当時の日本は彼にとって、さぞかし窮屈であっただろう。



エレキテル

源内が再現制作したエレキテルは二つあり、一つが記念館に飾られている。物理の知識がなかった源内がなぜエレキテルを再現できたのか、その理解力に恐れ入る。



記念館グッズ

記念館には源内をモチーフにしたオリジナルグッズが販売されている。

のどかなラグーンに 歴史あり

釣り人が集うのどかなラグーン・安戸池。
海水魚の養殖はここから始まった。
その技術は今に引き継がれている。



安戸池

現在の安戸池は、誰もが楽しめる釣り公園として利用されている。ほとりには、飲食店と学習施設がある。

東かがわ市引田の安戸池は、小さな湾が堤防によって海と区切られたラグーン(潟湖)である。自然の影響を受けにくく、江戸時代より豊かな漁場として知られていた。そこに目を付けたのが、海水魚養殖のバイオニア野網和三郎である。安戸池での海水魚養殖に挑戦し、苦勞を重ねながらも、昭和3年、ついにハマチ養殖に成功した。これが世界初となる近代的な海水魚の養殖であった。



最も歴史を積んだ技術で育てられたブリは「ひけた鱈」のブランドで全国に出荷されている。さて、ハマチ養殖とともに歩んできた引田には、地元ならではの料理がある。鮮度抜群のハマチの刺身を、地元産のしょうゆにくぐらせ、ご飯の上に乗せた「ハマチ丼」である。11月から1月中旬頃までは、刺身がひけた鱈になった「ブリ丼」も登場する。



ハマチ丼



ランプロファイア岩脈

安戸池から約5°、西の岩肌には、きれいな白と黒のストライプ模様がある。これは色の花こう岩の割れ目に、黒い火成岩(ランプロファイア)が入ったもので、国の天然記念物に指定されている。干潮時のみ、近くまで歩いて行ける。



引田ひな祭り

東かがわ市引田では、2月末から3月初めにかけて「引田ひな祭り」が開催される。古い町並み約70軒の民家に飾られたひな人形を見て回れるほか、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」が行われる。今年度の開催予定は、2月27日から3月3日まで。



【お問い合わせ】
東かがわ市ニューツーリズム協会
TEL0879-26-1267

知事 2002年の全国育樹祭では皇太子ご夫妻の前でソロ演奏をなさるなど、パーカッションリストとして国内外で活躍しておられる小松さんは、香川県ゆかりのサヌカイト楽器の演奏を中心としたユニット「Luz Azul（ルースアズール）」のリーダーとしても目覚ましい活動をおこなわれています。このサヌカイトは心地よい音が響く自然石で、1964年の東京オリンピックでは開会を世界に告げた音色でもあります。その美しい音色を国内外に広めるだけでなく、各方面で香川県のイメージアップにご尽力いただいていることに、心より感謝いたします。

小松 祖母は玉藻城からほど近い片原町に住んでおり、街中なのでよくデパートに出かけていたのを覚えています。両親は自然が好きで、栗林公園の中にあつた動物園や屋島の山上にある水族館にも連れて行ってくれました。香川県は街中にも緑が多く、都会的な雰囲気は味わえませんが、少し足を伸ばせば自然も楽

しめる、多様な魅力を持つふるさとです。地元では「カンカン石」とも呼ばれるサヌカイトを私ももちろん知っていました。けれども、そのサヌカイトが円柱状の楽器になったものに出会ったのは高校生になってからでした。坂出の金山から採掘されるサヌカイトは、山の持ち主であった前田仁さんのご尽力で貴重な楽器になっていました。その楽器を全国総合文化祭で私が演奏することになったのです。

知事 その頃からすでにサヌカイトの演奏家を目指していたのでしょうか。

小松 まだそんな思いはありませんでした。とても高価な楽器なので、あまり練習をさせてもらえず、実は不満を持っていました。当時は高校の音楽科で打楽器を専攻し、ブラスバンド部で、打楽器を演奏していました。その道に進むことを目指していましたが、サヌカイトは自分には縁遠い楽器だと思っていました。

それが、東京藝術大学に入学すると、四国初の打楽器科の入学生だった私に教授が「香川県の出身だったから、素晴らしい方がおられるから、ぜひ会いに行きなさい」と声をかけてくださいました。その方が前田さんだったんです。



KEIZO HAMADA 浜田 恵造 > 知事対談 < 小松 玲子 REIKO KOMATSU

ふるさとの響きは地球の贈り物

とになったと思いましたが、それに、相手役の楽器工房の方が、なんとサヌカイトを産出する金山がある坂出市の後市長なんです。ますます緊張しました。

知事 「カンカンSUN」は、平成28年2月に開催予定の「さぬき映画祭」で上演されますので、私も楽しみにしております。映画も香川の魅力を世界に発信するのに重要なものですが、サヌカイトの演奏は言葉を超えて香川の良さを伝えてくれます。今後の海外公演の予定はいかがですか。

小松 今、さまざまな国からオファーがあります。例えばサヌカイト楽器の生みの親である前田さんが親子二代にわたり台湾の孔子廟にサヌカイトを寄贈されたご縁で、劇の中の演奏依頼もあります。ポルトガル、パリ、ニューヨークなどからもオファーをいただいています。まだ具体的なスケジュールにはなっていないのですが、多くの国に出かけたいと願っています。

知事 それにしても海外にサヌカイトの楽器を運ぶのは大変なことでしょう。

小松 そうなんです。石の楽器ですから、非常に重たいものです。また、大変な試行錯誤を重ねた形状の楽器で、簡単にいうと、中をくりぬいて作られています。

知事 サヌカイトは、明治時代にドイツのワインセング博士が、地球上のどの地でもいまだ発見されていない珍しい石として、産出した讃岐の国名にちなみ「サヌキット」、つまり「讃岐岩」と命名し発表したという歴史があります。それを楽器に削り上げていただいたおかげで、心の底から癒やされる美しい音楽を小松さんの手で奏でてもらえます。

小松 学術的なことは分からないのですが、サヌカイトは1300万年ほど前に中国大陸から日本列島が

で、割れやすい楽器でもあるんです。そこで、飛行機で運べるようにと、一回り細い楽器と専用のケースを作っていただきました。けれども、海外の方はなかなか丁家に扱ってくれません。今年の5月には、日本文化を海外に紹介するクールジャパンのプログラムでパリのユネスコ本部で演奏させていただきましたが、この帰りのハラハラしました。それでも、ヨーロッパの方にはサヌカイトの音色がとても心に響くようなので、ぜひまた出かけた、と思っています。

知事 小松さんの世界的な活躍は、サヌカイトの音色を通じて香川県を知っていただくことになり、澄んだ響きは香川県のイメージアップにつながります。小松さんのご活躍を心より願っております。また、香川県でも里帰りコンサートを盛んに行っていただけですが、今後はともよろしくお願いたします。



香川県知事 浜田 恵造



サヌカイト・打楽器奏者 小松 玲子

東京藝術大学卒業後、劇団四季ミュージカル「雲雀の男」の日本初演楽団として参加し好評を得る。都内各プロオーケストラに出演。現代音楽、ジャズ、ポップス、ミュージカルなどさまざまな活動を行っている。久石譲の全国ツアー、CD、DVD制作にも参加。サヌカイトを中心としたユニット「Luz Azul」のリーダーであり、サヌカイト奏者としてソロデビューアルバム「LOVE LETTER」を作成。現在、東京音楽大学附属高校講師、高松市観光大使、香川県高松市出身。



立ち入り禁止であった2階は、耐震補強により、特別な行事が無い限り開放されている。そこには、ジョージ・ナカシマ氏の家具が置かれ、一部は自由に鑑賞することができる。



現在は芝生広場に続く開放的な北館。この北館と東館は、失火により昭和21年に建て替えられている。今回は耐震補強とバリアフリー化の改修工事を終え、夏への出入りもさらに快適になった。



西館には、香川県自産の食材を生かしたランチやスイーツを楽しめるイクリアンレストランがオープンした。レストランを運営する「ガーデンカフェ栗林」は、商工奨励館で行う披露宴やイベントなどのコーディネートも手がけている。



【お問い合わせ】
香川県栗林公園観光事務所 TEL087-833-7411
ガーデンカフェ栗林 TEL087-813-0870



歴代専主が百年をかけて完成させたという回遊式大名庭園「栗林公園」。2階のベランダからは、ヒマラヤスギの巨木を傍らに、御景の雲霞山や龍松などが美しい南庭方向を望むことができる。

文明開化の 博覧会場

明治時代、東京を中心に各地で博覧会が開催され、県でもその会場を模索していた。豊田は明治期の大半の博覧会に関わった人物であり、その意見を受けて「香川県博物館」は博覧会場としての役目も担う。開館後は美術品や産物を陳列するとともに、共進会や品評会などの会場となった。その後は物産展示に重きが置かれ、大正時代は県経済部の商品陳列所長の管理となり、1938年（昭和13年）に「商工奨励館」と改称される。

そして今、物産の展示販売の役

目を東門近くにある「栗林庵」に譲り、交流の館として大きく表情を変えた。

もちろん「商工奨励館」として、香川文化を伝える展示も残されている。一つは東館の「香川の伝統的工芸品」、もう一つは西館の「讃岐うどん発展と歴史」。さらに本館2階には、世界的木工家具デザイナーであるジョージ・ナカシマのテーブルや椅子が置かれ、芸術品ともいえる椅子に腰をかけ、中庭の緑を楽しみながら憩いのひとときを過ごすことができる。

二階も含め、講演会や会議、展示会やパーティーにも利用できる北館、中庭の茶室など、レンタルスペースとしてそれぞれの目的に合わせて利用することが可能。北館は中庭と緑の芝生が広がる北庭を望むため、野外の鹿鳴館といった雰囲気でのガーデンパーティーや季節を楽しむイベント会場にもなる。

天下の名園はもちろん、明治時代の気風を伝える建物に讃岐の技と味まで楽しめる「讃岐迎賓館」。思い深いおもてなしのドラマが次々と生まれることだろう。



玄關上の屋根をよく見ると、知らぬ間に「起り」と、反り返る「反り」とがある。瓦のふき方一つにしても技術的に難しく、この「起り」と「反り」が同時に見られる建物は珍しいという。また、軒先を深くするために屋根の下に脚木を差し込む「能担造り」も見られる。



この本館は入母屋造り瓦葺、讃岐風で軒板瓦の文様が華やかで、中でも瓦のふき方によって人々を驚かせてくれる。

博覧会の開催場所としても指定され開館した「香川県博物館」。現在も軒瓦瓦に、当時をしのびさせる「博」の文字が残る。

おもてなしの殿堂 栗林公園「商工奨励館」



江戸時代に百年をかけて造られた大名庭園「栗林公園」にあって、明治時代から百年を超える時を刻んできた「商工奨励館」。2015年（平成27年）8月、おもてなしの館として新たな歩み 시작했다。

名園の品位風格

その建物が開館したのは、1899年（明治32年）3月31日、桜の便りが聞こえる頃であった。

県立公園として開かれた「栗林公園」の中央部に、帝室技芸員9代目伊藤平左衛門の設計・監理による「香川県博物館」が誕生した。帝室技芸員とは皇室の保護と国家的な名誉を受けた美術家・工芸家であり、建築で任命されていたのは55年間であった2名である。

当時の徳久香川県知事は、郷土の誇るべき名園に建築物を造るにあたり、各界随一といわれる人々の意見を求めた。まず栗林公園を訪れた東洋文化の第一人者である岡倉覚三（天心）は、「園林それ自身が保つべき品位風格を毀損せざらんことを務め、いれば、建築の構造や材料は問題ではないと意見を述べた。さらに、明治期を代表する造園家である小澤主次郎と農商務省書記官、鹽田眞を招いた。そして、建物の基本方針は「北庭の桑園地に南向きに配置する」「博物館の周辺には樹林や花園を造る」「できれば2階建て、2階は松林が眺められる構造とする」「日本風とする」と定められた。

北風が吹き始めると、恋しくなる手袋。

その一大産地が香川県にあることをご存じだろうか。

実は、国内企業の製造する手袋の約90%は、東かがわ市の企業が手掛けたもの。

それほどの産地でありながら、まだまだ知られていない香川の手袋。

そこで、手袋産地としての知名度を高めるため、

産地の技術を生かした「メイドインジャパン」の製品を国内外に発信する

「香川手袋」のブランド化事業が進められている。

世界を夢見る

「香川手袋」

手袋生産の原点

2014年、「二八八手袋ラボ」という不思議な名前プロジェクトが誕生した。組織するのは東かがわ市の手袋製造に関わる20の企業。トップクリエイターとのコラボレーションにより、新たな手袋の未来を切り開き、世界に発信しよう

と、さまざまな実験の試みをするターゲットさせた。

出身の岡見麟礼が大阪の地で手袋（当時は手靴）づくりを始めたのが1888年。麟礼は、白鳥村千光寺の副住職であったが、村の娘と大阪に駆け落ちをし、愛する人との暮らしを守るため、当時の先進的試みである手袋づくりに挑戦した。麟礼の試みは成功し、やがて、いとこにあたる榎次辰吉が事業を受け継ぎ、現在の東かがわ市松原に手袋工場を造る。



香川手袋 KAGAWA GLOVES 1888 lab

世界から宇宙へ

それ以来、香川県では手袋に関わる企業が切磋琢磨し育ってきた。スポーツ、ファッション、ブランドなど、さまざまな分野で成功を収めている。例えば、スキー手袋でアメリカナショナルのシェアを獲得しているのは東かがわ市の企業である。もちろん、野球やゴルフ、オリンピックで活躍する選手たちの手を守っているのも、その多くは香川県の企業のもの。また、ファッション業界ではヨーロッパの有名ブランドが香川の手袋を使用してきた。さらに、過酷な現場で使用される手袋もある。同市には日本手袋工業組合の事務局が置かれているが、組合では香川高等専門学校などのコラボレーションし、宇宙環境で使用できる手袋開発に挑戦したこともある。技術的には完成の域に達していたが、国内素材では限界があり実用には至らなかった。しかし、その高い技術はいつの日か生かされるに違いない。



重洗し染め 5配色 つぼはぎ柄

日本の技を愛する

例えば、繊やかなパッチワークやロックステッチ、キルティング、ニードルパンチといった技法を使用したもの、ゴルフグローブやファッショングローブの素材と技法をフッション風にアレンジしたもの。さらには、極薄の鹿革を黒染し染めにしたもの、西陣織、会津海苔、こぎん刺し、焼箔風と日本を代表する技の数々や

香川県ならではの「讃岐かがり手まり」とのコラボレーションなど、海外の人々が称賛の声を上げるに足りない作品が生み出されている。今後は、海外展開が予想されている「香川手袋」愛の逸産行から始まった香川の手袋は、今、日本の技を愛する心で世界を目指す。



焼箔風

西陣織

産地としての活気と技を失ってしまおう。

そこで、地域を元気にし、優れた技をこの地につなぐため、「二八八手袋ラボ」が誕生した。国内シェアトップの位置に甘んじることなく、目指すは世界シェア。そのためには上質な技の「香川手袋」のブランドを確立することが必要である。

「二八八手袋ラボ」では、究極の手袋を生み出したいと論議が重ねられ、これまで各企業が磨いてきた得意分野の技が惜しげもなく投入された。

讃岐かがり手まり×菊模様



こぎん×アーガイル柄

究極の手袋

つまり、ここにはあらゆる手袋づくりの知恵と技が結集されている。ところが、手袋業界においても他の製造業同様工場を海外に設けることが少なくない。このままでは、

手袋資料館・香川の手袋アウトレット店

東かがわ市にある日本手袋工業組合の建物には、代表的な製品が並ぶ「手袋資料館」と産地ならではの買い物を楽しめる「香川の手袋アウトレット店」がある。
営業時間：10時～18時
休館日：11月23日(手袋の日)と年末年始



香川 せとうち旬新館

KAGAWA SEIHU
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



あんもち雑煮に年明けうどん 年越しの準備はぜひ旬祭館で

香川のお正月といえば「あんもち雑煮」。まろやかな白みそと甘いあん餅の調和が絶妙な香川自慢のお雑煮です。特産品ショップでは、首都圏では珍しい「あん入りの丸餅」や「白みそ」に加え、「イリコ」、「金時にんじん」などもご用意しています。また、恒例となった「紅白のうどん」も販売します。新年を祝う華やかなお正月を彩ります。

郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、1月4日から15日までの間、「あんもち雑煮」や「年明けうどん」が登場。

東京都港区新橋2-19-10新橋マリンビル1,2階
※新館 <http://www.setouchi-shunsaikan.com/>
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

ここも要チェック!

関西でオリーブ牛が楽しめるお店を紹介 「うどん県ダイニング in 関西」を発行しました

オリーブの搾り果実を与えて育てられた、香川のプレミアム黒毛和牛「オリーブ牛」。ヘルシーで柔らかな味わいが魅力です。

そんなオリーブ牛を関西でも楽しんでいたことが、「うどん県ダイニング in 関西」を作成しました。コンセプトはお客さんを連れて行きたいお店。関西圏のお店10店舗をご紹介します。香川県大阪事務所が配付していますので、ぜひご利用ください。

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
香川県大阪事務所 <http://www.pref.kagawa.jp/content/etc/subsite/oosakazimuso/>

〔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



引き締まった身と凝縮された旨みを堪能 本日鮮魚のカルパッチョ

温暖で少雨な気候風土に恵まれた瀬戸内は、まさに食材の宝庫。季節に応じて多彩な恵みをもたらしてくれます。

そんな瀬戸内を丸ごと楽しめるのが、五反田にある「Setouchi Kitchen(セトウチ キッチン)」です。お勤めは、毎朝空陸で直送される新鮮な海の幸。その日に採れた旬の魚を鮮度そのままにカルパッチョやアクアパッツアでいただくことができます。また、讃岐夢原や瀬戸内の果実を使ったお酒など、瀬戸内の美味しさが満載です。

お店を営んでいるのは三豊市出身の関オーナー。「自分にしかできないものを模索する中で、瀬戸内というブランドの魅力に可能性を感じた」と話す。関オーナーは、「Setouchi Kitchen」の他にも、都内に5店舗のお店を構えています。「大切にしているのは、「地産地消」ということ。地方の宝を多くの人に食べてもらうことで、地方に貢献していきたい」と語ってくれました。ランチには、関オーナーの地元、三豊市財田町でとれた「たからだ米」を使用したカレーをいただくことができます。

ふるさと瀬戸内への思いを大切に、オーナーが心を込めてお届けする最高の食をぜひお楽しみください。

【Setouchi Kitchen(セトウチ キッチン)】
東京都品川区西五反田1-28-4 田口ビル4F
TEL03-6420-0407

おかげさまで10周年。 「さぬき映画祭2016」を開催

香川県出身の本広克行監督をディレクターに迎え、2月11日(木・祝日)から21日(日)までの11日間、「さぬき映画祭2016」を開催します。10周年となる今回は、巨匠たちの名作を中心に、作品・ゲストともに豪華なラインアップでお届けします。さらに「演劇と映画のコラボレーション」や今回初めて開催する「さぬきストーリー・プロジェクト」ショートムービーコンペティションなど盛りだくさんの内容となっています。

【問い合わせ】さぬき映画祭実行委員会事務局 TEL087-832-3782
※観覧券 <http://www.sanukieigasai.com/>

「瀬戸内国際芸術祭2016」 作品鑑賞パスポートの売りがスタート

来年3月20日(日)に開幕する「瀬戸内国際芸術祭2016」の作品鑑賞パスポートの売りがスタートしました。春・夏・秋の3シーズン108日間を通して使え、全作品を1回ずつ鑑賞できます。当日券よりも1,000円お得な前売券は、3月19日(土)まで、コンビニエンスストア、主要旅行代理店などで販売しています。この機会にぜひお得な前売券をお買い求めください。

	前売	当日
一般	4,000円	5,000円
高校生(香川・岡山県以外)	2,500円	3,500円

春/2016年3月20日(日・春分の日)~4月17日(日)
夏/2016年7月18日(月・海の日)~9月4日(日)
秋/2016年10月8日(土)~11月6日(日)

「ツーリズムEXPOジャパン2015」 第1回ジャパン・ツーリズム・アワード「大賞」を受賞

瀬戸内国際芸術祭は「ツーリズムEXPOジャパン」第1回ジャパン・ツーリズム・アワードにて、応募総数133件の中から、最高賞である「大賞」を受賞しました。地域固有のコンテンツを通じた広域連携への可能性と地域活性化への取り組みが高く評価されました。

【問い合わせ】瀬戸内国際芸術祭実行委員会事務局 TEL087-813-0853
瀬戸内国際芸術祭 <http://setouchi-artfest.jp>

来年もやっぱりうどんで年初め お正月には「年明けうどん」で 幸せ願おう

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」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、伝統の食文化から生まれた紅いあん餅を添えた「さぬきの年明けうどん」やうどん県副知事の俳優栗原さんが考案した「要のヘルシー年明けうどん」など、オリジナル年明けうどんも誕生しています。家庭でも、お店でも、2016年のお正月は、「年明けうどん」を食べて、一年のたくや長い幸せを願いましょう。

全国年明けうどん大会2015 in さぬき

12月12日(土)13日(日)は、全国のご当地うどんがサンメッセ香川に大集合!

香川県で年明けうどんが食べられるお店を紹介! 年明けうどん提供店検索サイトをぜひご覧ください。
※観覧券 <http://www.kensanpin.org/umaimon/>
【問い合わせ】香川県産品振興課 TEL087-832-3375

根を張って、生きていく場所を見つけた <まんのう町に移住 寺田 真也さん>

「山での暮らしを選んだのは、草履の材料である「七島い」を自ら栽培したかったから。この場所での生活は、これまでの価値観を大きく変えてくれました」と話してくれたのは、寺田真也さん。寺田さんは中学1年生の時に



高松市から東京に転居しましたが、「いつかは故郷の香川で暮らしたい」という思いから、7年前に香川県にUターンし、4年前に家族でまんのう町に移住してきました。「東京に住んでいた頃とは違い、ここでは人や山と触れ合いながら暮らしています。山での生活は日々、生きていくということを実感させてくれます」と教えてくれました。

寺田さんは草履作家として、一足一足オーダーメイドで草履を手作りしており、全国各地でワークショップを行いながら、草履の魅力を伝えています。数年前から草履の原料である「七島い」の栽培も始めました。

「草履作りは、昔の人なら誰もができていた当たり前の仕事。この文化の価値が見直され、再び生活の中で継承されていく日がくるのが夢なんです」と話す寺田さんは、根を張って生きていく場所を見つけたからこそ、夢に向かって輝き続けています。

移住ポータルサイト「かがわ暮(く)らし」をリニューアルしました
住まいや仕事、子育て、医療・福祉など、香川県への移住をお考えの方や移住されてきた方へ、より見やすく分かりやすい情報を発信します。

【問い合わせ】香川県地域活力推進課 TEL087-832-3125
かがわ暮らし <http://www.kagawajie.jp>

日本一、子育てしやすい県を目指して イクケン香川

温暖で災害が少ない香川県は、コンパクトな中に都市の利便性と豊かな自然が調和しており、子育てに最適な環境です。

香川県は「イクケン香川」をキャッチフレーズに、日本一子育てしやすい県を目指してさまざまなプロジェクトを実施しています。結婚から妊娠・出産、育児までの切れ目ない支援が香川の特長。イクケンはもちろん、移住も大歓迎です。子ども一人ひとりの成長にしっかりと目を向け、県全体で子どもを見守り、交え、育てていきます。

【問い合わせ】香川県子育て支援課 TEL087-832-3282
イクケン香川 <http://ikuken-kagawa.com/>