

新・さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

香川県

2018 No.63

冬



香川をデザインした男。 和田利坊



「小さな県だから農業で夢が描ける」 キウイフルーツ農家

香川に住んで
はじめたこと

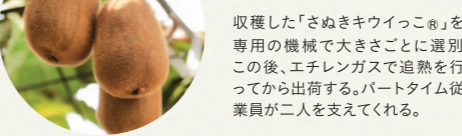


主力の「さぬきキウイっこ®」は、一般的なキウイフルーツの半分ほどの大きさ。半分に割って押し出しながら、手軽に食べられる。他に、「香緑」、「さぬきゴールド」の栽培に取り組んでいる。

20代で最初に就いた仕事に面白みを見いだせずにいた大阪府の高校の同級生、深井稔さんと山田唯可さん。何か事業を立ち上げようとして話し合いを重ね、農業にたどり着く。



「香緑」の実。大きくて糖度の高い果実は、東京の果物専門店ですら1000円の値が付くこともある。



収穫した「さぬきキウイっこ®」を、専用の機械で大きさに選別。この後、エチレングラスで追熟を行ってから出荷する。パートタイム従業員が二人を支えてくれる。

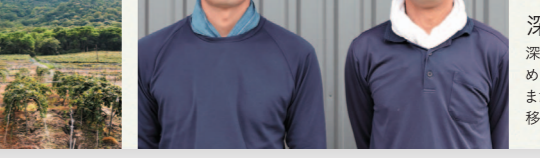
「ものづくり」の感覚で、質の良い果物を栽培したいと考えている二人。品質と作業効率の向上を探り、頭上の棚で栽培する農家が多いキウイフルーツを、アーチ型棚でも生産中。



「農業を通して、自然相手に生きる知恵が日々増える。それがどんな仕事よりかっこいいな、と感じるのです」と深井さんと山田さん。近年の異常気象で農業全般への痛手は大きいですが、「それでも香川は災害が少なく、個性あるオリジナル品種が多い。小さな県ならではの多品種少量生産で、個人農家も夢を抱けます」。

法人を興した香川県善通寺市の島田満沖さんに出会う。香川県オリジナル品種のキウイフルーツを驚くほど丁寧に育て、1個1000円もの値で売る島田さんの、「やる気があるなら、全てを教えるよ」という言葉で、30歳を目前に移住を決めた。

島田さんの会社で研修をしながら、独立に向け、土地の確保を進めた。「山を開墾、整地して苗木を植えるには、猛烈なエネルギーが必要だった」と声をそろえる。



深井稔さん(写真左)と山田唯可さん。深井さんは医療関連会社を退職して貯金のために長距離トラックの運転手として働いた後、また、山田さんは印刷会社を退職後、2009年に移住。二人とも、実家是非農家。

香川県情報誌 新・さぬき野 2018 冬 No.63

香川県に関する問い合わせ
香川県広聴広報課 〒760-8570 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.lg.jp/>
新・さぬき野のページ <http://www.pref.kagawa.lg.jp/kocho/sanukino/> (電子ブック・スマートフォン版有り)
香川県東京事務所 〒102-0093 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



かがやくけん、かがわけん。
香川県

地域デザインという概念すらなかった昭和20年代後半より、香川らしさを感じさせる多くの商業デザインを生み出した和田邦坊。今なお使われ続ける商品パッケージを中心に、幅広い分野で活躍した希有な才人の足跡をたどる。



和田

KUNIBO WADA

邦坊

香川を染めた邦坊のデザイン



成金栄華時代
『現代漫画大観』より転載

新聞漫画家であり 小説家でもあった

お札に火を付けて「どうだ明るくなつたらう」とほほ笑む老紳士。成り金の傲慢さを滑稽に表した風刺画は、何度も教科書に掲載されているため、見覚えのある人も多いだろう。この絵の作者は和田邦坊。新聞漫画家、小説家として大成功を取めた後、郷里の香川に帰り、今度は土産物などの商業デザイナーとして活躍した才人である。

和田邦坊は、1899年（明治32年）に香川県琴平町で生まれた。本名は邦夫。邦坊とは、彼のあだ名であつたらしい。画家を目指していたが断念し、ジャーナリストの父の影響により、上京して新聞漫画家となる。当時人気であつた岡本太郎の父・岡本一平と並び称されるほどの評価を

得るが、文筆での才能はさらに上回つていた。妻に頭の上がない男性を書いた小説「うちの女房にや髭がある」をはじめ、ユーモアのある筆致が受け、10誌以上の連載を抱える売れっ子小説家となるのだ。しかし睡眠時間2時間、起床すると既に数人の編集者が待つているという過酷な生活の中でノイローゼ気味となる。軍靴の足音が聞こえていたことも影響し、1938年（昭和13年）、仕事も名声も捨て、ふるさと琴平への帰郷を決断する。



2度も映画化されている
『うちの女房にや髭がある』
(昭和11年)。

力強い存在感を放つ 邦坊のデザイン

琴平町に戻つた後は、農事講習所の講師をしながら好きな絵を描き、のんびり暮らすつもりであつた。ところが、金子正則氏が知事になると、氏から「香川の物産の地位向上に力を貸して欲しい」と頼まれる。その熱意に動かされ、特別名勝栗林公園内にある商工奨励館の嘱託職員を経て、1965年（昭和40年）に讃岐民芸館の初代館長に就任した。当時の讃岐民芸館は、土産物を扱う県内企業のコンサルタントのような存在でもあつたようだ。商品開発やパッケージの相談が持ち込まれると、自らデザインを手掛けるようになり、商業デザイナーとして活躍することとなった。

東京の人が旅先に求めるのは地方らしさであることをよく理解していた邦坊は、デザインに地域性を取り入れた。つまり「香川のデザイン」の創造である。格調と土の匂いが共存する邦坊のデザインは、洗練されたパッケージがひしめく土産物売り場で、今なお存在感を放っている。



東京時代の格好は、まさにモダンボーイ。



『通路絵巻』
『和田邦坊作品集』より転載



「本物の琴平土産を作りたい」という店主の思いに応え、商品開発からプロデュースして誕生した菓子。琴平は邦坊の出身地であり、ふるさとの土産菓子に強い思い入れがあった。



土産として利用されることを想定して、どんなシーンにもふさわしいシックなデザインに。



ぶどう餅の由来は「武道」にあるといわれており、デザインのイメージは武士であった。赤糸威大鎧(あかいとおどしおよろい)の勇ましい赤色をパッケージに採用したという。



「ざいご」とは香川の方言で「田舎」のこと。パッケージだけでなく商品名も邦坊のアイデアで命名されている。



平安時代の菓子・唐菓物の図案をモチーフにしている。伝統ある和菓子の風格をデザインに託そうとしたのかもしれない。



カステラのパッケージということに南蛮風のイメージに。邦坊の引き出しの多さに驚かされる。



このパッケージをデザインした当時は、シックなデザインが主流であった。土産物売り場で目立つように、カラフルでにぎやかにしたい。



備後餅(びんごがすり)のパッケージは、菓子を食べた後も箱の利用が楽しめる人気で、箱目当ての女性客も多いという。



邦坊は、好んで赤色と紺色の組み合わせを使っていた。それぞれ漁師の赤いふんどし、瀬戸内海の青い海をイメージしている。



観音寺の「音」から音楽を連想し、メロディーを奏するような雰囲気や文字やデザインで演出している。



水墨画のようなタッチで丸亀城を描いており、さまざまな表現方法を巧みに取り入れてデザインをしていたことが分かる。



屋島の源平合戦で活躍した那須与一。地元で伝わる歴史上の人物もパッケージデザインに取り入れている。



今も活躍する邦坊のデザイン

現在も使われている邦坊が手掛けたデザインの数々。パッケージをはじめ紙袋や箸袋まで仕事は幅広く、古びることなく商品や店舗の個性を際立たせている。



釣鐘を持ち上げる弁慶の姿を大胆に配置。このショッピングバッグは、フィラデルフィア美術館のデザイン展に出展され、世界デビューを果たしている。



「琴平の旅の証となるデザインに」ということで、パツと目立つ個性を重視したという。商品名は邦坊が書いた文字で、題字のデザインにも定評があった。



ショッピングバッグの全面を使って、店舗の周囲に広がる五剣山の風景が描かれている。朱色がポイントになり、全体を引き締める。



店舗がかやぶき屋根の古民家であるため、その棟をイメージしてデザインしている。



店舗全体のプロデュースの流れから、箸袋もデザインしている。ポイントとして絵を描いたり、色を使ったりして店舗の特長を出した。



菓子箱に入っているしおりも邦坊のデザイン。創作を交えながら商品の由来を解説した文章も小説のようで面白い。



季節に合わせて登場するカフェのコースター。木製の物は、銘々皿としても使うことができる。

小さな広告・マッチ箱のデザインも邦坊の仕事。



「讀岐の松」香川県庁知事応接室

画家として、 プロデューサーとして。

邦坊は、郷里に戻ってからは画家として生きていくつもりであった。いくつかの作品のほか、仕事として制作した多くの木版画や水墨画などが残っている。代表作の一つは、香川県庁知事応接室に飾られている「讀岐の松」。香川県庁舎本館（現東館）建設の折、ホールや執務室のデザインを手掛けた剣持勇氏が、邦坊に直接制作を依頼したものだ。また、棟方志功氏も邦坊の作品に魅せられた一人である。二人の親交は書簡から分かります。両者の感性は作品を通して響き合っていたことが伝わる。

邦坊の仕事は詳しく紐解くと、優れたプロデューサーであったことも分かる。単にパッケージをデザインするだけでなく、商品の背景に物語を見つけ、それをブランドとして打ち出している。キャッチフレーズまで書いているのは、小説家の面目躍如であろう。伝統工芸に新しいエッセンスを加えてリニューアルすることにも長けていた。雑誌*を作っていた一閑張で調度品を作らせたり、自身の作品と民芸品を掛け合わせたりしている。伝統の張子人形にユニークなデザインを持ち込んだ「おとぼけ人形」は、自由な絵付けも想定した先見の商品である。やむを得ぬ事情により発売直前で頓挫したが、灸まん美術館に実物が残っており、邦坊らしいユーモアあふれる姿で迎えてくれる。

* 著書らしに用いる多様な器。

画家としての アイデンティティー



和田邦坊は、作品は知られているのに名前を知られていない人物です。教科書に採用された風刺画も、お土産のパッケージもそうです。香川県人はもちろん、香川に来たことがある人なら見覚えあるパッケージがきつとあるでしょう。自身の死後も、作品が生き続けているというのはデザイナー・冥利（みょうり）に尽きることだと思えます。

邦坊のデザインをよく見ると、「坊」の字の落款が入っているものがあります。私はここに、画家としてのアイデンティティーを感じます。ただのデザインではなく、「画家のデザインである」と訴えているように思うのです。落款のあるものは、一つの絵になっているものが多いので、自身が作品と認めていたのではないかと考えています。落款があるかないか。ここに注目することで、邦坊デザインのお土産を買う楽しみが広がります。



灸まん美術館学芸員
和田邦坊リサーチプロジェクト
西谷美紀さん



灸まん美術館で「邦坊さんの縁起物」を開催中。干支（えと）の絵をはじめとする縁起物を手掛かりに、和田邦坊が手掛けた絵画、絵馬、版画、広告、デザインなどの作品を紹介する。
〔第1期〕2019年2月11日（月・祝）まで
〔第2期〕2019年3月1日（金）～5月6日（月・振休）



灸まん美術館
和田邦坊画業館
香川県善通寺市大麻町338
TEL 0877-75-3000
休館日 水曜、12/31～1/2



おとぼけ人形



飾りうちわ
邦坊がプロデュースする和菓子店の茶会で、多数の木版画が披露されていた。「丸亀うちわの知名度を上げたい」との思いから、うちわに加工されたものもある。



個室でくつろぎながら瀬戸内のグルメを堪能できる。



仕事帰りに立ち寄り人が多い銘酒コーナー。両県の多彩な酒類が並ぶ。



オリーブ牛赤身ステーキ



釜揚げうどん

昼はリーズナブルなランチ、夜は新鮮な瀬戸内の魚介などを使った居酒屋メニューが人気の「かおりひめ」。平日は周辺の企業で働く人たちが主婦が多く、休日は家族連れ、観光客でにぎわう。月に一度、「讃岐うどん手打ち教室」を開催。

土産物から普段使いの食品、調味料やいりこまでそろっているので、スーパーマーケット感覚で買い物するサラリーマンやOLもいる。地元でも知る人ぞ知る「かくれた逸品コーナー」は必見。



サラリーマンの街で 瀬戸内の恵みにぎわう

香川と愛媛の特産品の展示販売と、郷土料理の提供を行うアンテナショップ「香川・愛媛せとうち旬彩館」が、サラリーマンが闊歩する新橋駅前誕生して15年。立ち寄りやすさで親しまれ、東京都内の自治体アンテナショップの中で売り上げ上位を誇っている。その旬彩館が、10月にリニューアルオープンし、より利用しやすくなった。

1階は、食品の展示販売フロア。特産のうどんやオリーブ製品、希少糖を使ったお菓子など、首都圏で手に入りにくい約1500アイテムが並ぶ。道行く人の目に留まるように、通りに面してイベントコーナーがあり、この冬は、香川のお雑煮に欠かせない白みそや、海外でも高く評価されている香川県産オリーブオイルの試飲販売が行われる予定だ。また、酒専門のコーナーが誕生し、冷蔵庫で冷やした飲み頃の日本酒、ビール、リキュールも販売。「家に着いたらすぐ一杯」という人たちに喜ばれている。

2階には、讃岐うどんや骨付鳥、オリーブ牛のステーキなど、香川ならではの味覚がふれるレストラン「郷土・せとうち料理かおりひめ」がある。お客さまからのご要望が多かった個室が新設され、ビジネスでも家族や友人とでも、ゆったり利用できる。同フロアには工芸品・雑貨ショップが登場。香川漆器、庵治石製品、手袋、オリーブの化粧品など、厳選された品々が美しく並び、隣の観光情報コーナーは、ヒト型ロボットPepperが観光情報と共に訪問者を出迎えている。

都会の喧噪からひととき離れ、山海の恵みや手仕事など香川の多彩な魅力に触れたなら、きっと香川を旅したくなる。

工芸品・雑貨ショップは、モダンで日常使いできる香川漆器や庵治石製品、人気のオリーブ化粧品など、約300アイテムが並ぶ。



庵治石を使った雑貨



気取らず入りやすい雰囲気の入力口。

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

東京都港区新橋2-19-10新橋マリンビル1,2階
旬彩館 検索 <http://www.setouchi-shunsaikan.com/>
1F特産品ショップ 10時～20時 TEL03-3574-7792
2Fかおりひめ(レストラン) 11時～23時(LO.22時) TEL03-5537-2684
2F工芸品・雑貨ショップ 10時～20時 TEL03-5537-2684
2F観光情報コーナー 10時～18時30分
休業日:1月1日～3日



NEW
観光情報コーナー
Pepper(ペッパー)が、
観光地などを案内。

NEW
工芸品・雑貨ショップ
厳選された伝統工芸品や
雑貨がセレクトショップの
ようにセンスよく並び。

NEW
2F
要望の多かった
個室席(6席)は、
店の入り口横に。

郷土・せとうち料理
かおりひめ

NEW
多目的トイレと喫煙ブース
多目的トイレに、ベビーシートと
ベビーチェアを新たに設置。
6人収容の喫煙ブースで分煙化。

1F
IN
特産品ショップ

NEW
香川・愛媛の銘酒コーナー
お酒の販売面積を上げ専門コーナーに。
冷蔵庫で冷やしたお酒も充実。

イベントコーナー実演ブース
地元イチオシ商品の紹介や市町の物産フェアなど、
実演販売や対面試飲販売を行う。

NEW
マルシェコーナー
香川自慢の新鮮なフルーツや野菜を販売する
コーナーも、買い物しやすくリニューアル。



【交通のご案内】
JR「新橋駅」銀座口より徒歩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」より徒歩3分
都営大江戸線「汐留駅」より徒歩5分



知事 オペラの殿堂、イタリアミラノのスカラ座で「蝶々夫人」を歌い上げ、日本人初の出演を果たし、世界的なプリマドンナとして現在も活躍を続ける林康子さんには「KAGAWAアンバサダー」をお願いしております。香川県の名誉大使として国際活動にお力添えをいただいておりますこと、大変感謝しています。今回は、12月9日に開催される「かがわ文化芸術祭」60周年と、レクザムホール（香川県県民ホール）の30周年を記念する祝賀演奏会にご出演のため、イタリアから帰郷なさったと

なども香川で育てています。オリーブに含まれる成分が肉質に良い影響を与えるのですよ。

食べ物おいしい香川県ですが、特別名勝栗林公園や高松城跡、東かがわ市の讃州井筒屋敷などを保存活用し、海外に向けてもPRしているところです。

林 香川県はまさに風光明媚^{めいび}。四国八十八カ所の文化など、外国の方が見ても、とても魅力的です。栗林公園は私自身が誇りに感じていて、いろいろな方にお勧めしています。あの美しさと広大さ

伺いました。
林 ガラコンサートに出場するのは、香川県の宝といえる声楽家の皆さん。私が自信を持って紹介できる方ばかりです。これだけの人材をそろえながら、こうした舞台が初めてというのが不思議なくらいです。
知事 発起人である林さんのおかげで素晴らしいコンサートになります。林さんは、本県の東かがわ市のご出身で、子どもの頃は瀬戸内海でもよく遊んだと伺いましたが。
林 山も海もすぐ近くにあり、子どもの頃は自然の中で遊び回っていました。その頃いただいたエネルギーが、今につながっているように思います。環境も食べ物も全てが素晴らしく、香川で育ったからこそ、この声に恵まれたと思っています。特に私は瀬戸内海で取れるお魚が大好きです。なんと一つも地元でいただくのが一番ですね。イタリアでは新鮮なお魚はなかなか手に入りません。
知事 イタリアは、オリーブオイルをふんだんに使った料理が有名ですが、香川県のオリーブは今年で植栽110周年を迎え、国内一のオリーブ産

美声が 生まれる 香川県

は、他に類を見ません。

知事 歴代の高松藩主が100年余りかけて造り上げたという名園ですから、世界に誇れる見事な大名庭園です。殿様のように和船に乗って庭を楽しむこともできますよ。

林 素晴らしいですね。最近は直島も海外から注目されていますね。

知事 3年に1度、直島をはじめ瀬戸内の島々で瀬戸内国際芸術祭を開催し、海外からのお客さまも大勢迎えております。

ところで、林さんは香川県県民ホール20周年の際にもオペラ「蝶々夫人」を上演され、大成功を収められました。県民ホールのエントランスホールには、林さんの顕彰資料室がありますね。この展示を見て林さんの世界的な活躍は一目瞭然です。また、共著で出版された「スカラ座から世界へ」を読んでも国内外における数々の受賞歴の陰には大変な努力があったことが分かります。

林 実は人間の頭は、楽器のように声を共鳴させる場所。日本人はどちらかというと口の中でこもるように話しますが、イタリア人は頭で響かせて、いわば叫ぶようにしゃべり、遠くまで声を送ることがができます。言い換えれば、歌うようにしゃべっているのです。だから、オペラ発祥の地なのでしょうね。私はイタリア語の発音をかなり早くから体感

地として知られています。県産のオリーブオイルは、独自の品質表示制度を設けるなどの努力により、世界的なコンクールでも入賞できるようになりました。

林 日本のオイルはさらつとして、色々なお料理に合いそうですね。イタリアのオリーブは樹齢300年を超える大木なので、下に網を敷いて木をたたいて実を落とします。香川のオリーブは、一つ一つ手で摘み取ると聞いて驚きました。

知事 採油後の実や葉を餌に混ぜて、オリーブ牛やオリーブ豚、オリーブハマチやオリーブマダイ

1943年、香川県東かがわ市出身。高松高等学校から東京藝術大学を経て同大学院修了後、ミラノ・ヴェルディ音楽院、スカラ座のオペラ研修所に留学。1972年に日本人として初めて「蝶々夫人」でスカラ座デビュー。その後も一流歌劇場で主役を演じ、数々の賞を受賞。香川県文化功労者。2006年紫綬褒章受章、2014年旭日小綬章受章。「KAGAWAアンバサダー」として香川県のPRも担う。12月9日に「かがわ文化芸術祭」60周年記念として「日本を代表するオペラ歌手による祝賀演奏会～アート県かがわ出身の名歌手たち～」に出演・監修される。

オペラ歌手 林 康子



香川県知事 浜田 恵造

することができました。イタリアの指揮者であるニコラ・ルツチ先生から「レチタティーヴォ（せりふのように歌うのが上手だ）」と褒められ、私のことを「ナポレターナ（ナポリの女性）」と呼んでくださいました。

余談ですが、子音が耳に残る標準語と違い、讃岐弁の「〜のお」「〜なあ」という語尾は母音が印象的です。これはイタリア語も同じなのです。讃岐人もイタリア人も、とても楽しそうにしゃべっている印象を受けます。それに、ガラコンサートでも分かるように香川県には声の良い人が多い。素晴らしい環境とおいしい食べ物で、丈夫な体も育ちます。これからも、素晴らしい歌い手がどんどん出てくるのではないのでしょうか。

知事 今後は、後進のご指導もよろしくお願いいたします。その美しいお声で香川県をPRしてくださることに、心から感謝しております。本日は、貴重なお時間の中、ありがとうございました。



幸せを結ぶ 水引

約200種類もの色があるという「水引」を結び合わせ、かれんなブーケや髪飾りが花開く。時にはプリザーブドフラワーやクリスタルガラスと組み合わせ、新たな作品が生まれる。

幸招く讃岐の工芸品

水引と張子

紙から生まれる二つの工芸品

足を踏み込めば、香川県にはさまざまな良き物がある。工芸品に限っても、世界に誇る香川漆器や、かれんな讃岐かがり手まり、季節感のある手袋やうちわなど、枚挙にいとまがない。世界の目を引く日本ならではの技の数々である。そこで、優れた品々を海外に売り込みたいと、その一部を携えて2018年秋にシンガポール、タイ、マレーシアで「香川県フェア」を開催した。

今回は、このフェアで取り上げられた二つの工芸品と、その作家を紹介したい。紙という優しい素材

から生み出され、愛らしい

土産物として喜ばれて

いる工芸品だ。フェア

出発前の二人に話を

伺った。



ほのぼのと 島の張子

福を招き、安産や子どもの健康を祈願するお守りとして知られてきた「張子人形」。さらに、香川県の穏やかな風土や瀬戸内海的美しさを伝えたいと、色やデザインに工夫を凝らす。



祝儀袋や結納飾りで知られる「水引」。伝統の技を生かし、髪飾りやブーケを作り上げたのは観音寺市の土田裕也さん。結納品を中心にした「水引」の製造販売を行ってきた「結納センターつちだ」の二代目である。十数年前、家業を継ぐ決意をした土田さんは、バックパッカーとなつて半年間海外で一人旅をした。その際、言葉が通じなくても小さな「水引」を差し出すと、誰もが笑顔を返してくれたという。そこに可能性を見だし、「水引」の将来を模索していた土田さんに、「成人式の髪飾りを作ってみては」とアドバイスくれた人がいた。

「水引」は、こより状の紙紐であり、これを結び合わせて生まれる作品である。巧みな技により、美しい結び目のみならず、花や干支なども作り出していく。その技を生かし、フラワーアーティストとのコラボレーションによるウェディングアイテムや、アジア向けに竜や鳳凰を作り上げた。10年以上前から独自に台湾での日本展に出展し、昨年から東南アジアでの香川県フェアに参加して多くの人を笑顔にしたという。「一人でも多くの人に水引文化を知っていただきたい」と願う土田さん。幸せ結ぶラッキーアイテム「水引」で、国を越えて縁を結ぶ日々である。

※低予算で国外を個人旅行する者

高松市の「高松張子」や三豊市の「張子虎」などの伝統的工芸品で知られる香川県の「張子」。和紙を原材料に作り出す人形は、子どもたちの健やかな成長を願って飾られてきた。その伝統を背景に独自の技法で、親しみやすくポップな作品を生み出すのは、小豆島在住の張子作家・石川真奈美さん。「張子人形」が身近になかった島で育ち、大学時代に京都で初めて「張子」の技に触れる。もともと民芸品が好きだった石川さんは、この世界に引き込まれ、いつしか張子作家になっていた。香川県らしい、小豆島ならではの作品にしたいと、島の名産であるオリブやそうめんなどもデザインする。

今回初めて参加する「香川県フェア」のため、マラーイオンやタイを連想させる「象」の人形を作った。どのような作品が海外で喜ばれるのか不安も大きい。期待で胸が高鳴る。「穏やかな香川県の良さを国内外にアピールしたい」と願い、美しい瀬戸内海をイメージした明るいブルーの彩色を用い波模様を描く。幅広い

世代に親しまれるように、カラフルな彩色にも挑戦してきた。その色は東南アジアの人々に愛されるに違いない。手のひらに乗せれば、ほのぼのと癒される石川さんの「張子人形」は、国を越え人々の幸せを招く。



の幸せを招く。

かがわ県産品コンクール 魅力あふれる受賞産品が決定!

今年で16回目となる「かがわ県産品コンクール」の受賞産品が決定しました。受賞産品は、県産品のアンテナショップであるかがわ物産館「栗林庵」や東京・新橋の「香川・愛媛せとうち旬彩館」などで、順次、販売します。



「うどん県、それだけじゃない香川県」知事賞(最優秀賞)

- 【食品部門】まんのうひまわりオイル(グリーンパークまんのう)
- 【菓子・スイーツ部門】瀬戸のめぐみ(シカ)
- 【一般部門】組手(くで)コースター(大井建具店)

「うどん県、それだけじゃない香川県」優秀賞

- 【食品部門】釜揚げ風海苔ラーメン(鍾処 希信)
- 【菓子・スイーツ部門】瀬戸のフィンロール(さぬき志度 風月堂)
- 【一般部門】サヌカイトドアチャイム ホーム(平井石産)

「オリーブ植栽110年特別賞」

- 【食品部門】オリーブ豚100%使用ハンバーグwith さぬき逸品肉みそソース(ヒロコ デルカフェ)
- 【一般部門】LUCCA LOCCA(ルッカルッカ)(香川県家具商工業協同組合)

【問い合わせ】香川県産品振興課 TEL087-832-3383

LOVEさぬきさん <https://www.kensanpin.org/>

〔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



大阪のリトル香川で味わう 「オリーブ牛のつけ麺」

大阪梅田の駅前ビルに2004年にオープンした「うどん棒大阪本店」。高松市出身の十河店主は「さぬきうどん用に開発された小麦“さぬきの夢”を使用し毎日手打ちしているうどんをはじめ、しょうゆ、ちくわなどの練り物、オリーブ牛やオリーブ豚など、厳選した香川の食材にこだわっています。郷土のお酒もそろえていますので、“リトル香川”を堪能してもらいたい」と熱く話してくれました。

おすすめは「オリーブ牛のつけ麺」。オリーブ牛はだしで煮込む前にあぶるといって手間を加えることで、つけ汁に肉のうま味が溶け出しますが、オリーブ牛特有の脂っこさがなく、赤身肉自体の歯応えもあり、お客さんに人気があるそう。また、つけ麺なので、うどん本来のコシやのど越しが楽しめるメニューです。

「うどんは本来、手打ちするものだと思うので、これからも続けていきたい。さらに手打ちうどん店を夢見る人の修業の場でありたいと思っています」と未来のうどん店主の育成にも情熱をそそぐ十河店主。

手打ちうどんだけでなく、地元香川の食材にもこだわった、うどん棒大阪本店で、“リトル香川”を感じてみてはいかがでしょうか。



【うどん棒大阪本店】 十河店主
大阪市北区梅田1-1-3大阪駅前第3ビルB2階 TEL06-6458-5518

2019年2月9日(土)～11日(月・祝) 「さぬき映画祭2019」開催決定

「映画、だけじゃない映画祭」をコンセプトに毎年開催しているさぬき映画祭。毎年好評の「さぬきストーリー・プロジェクト」では、香川県の面白いエピソードや感動する話などの“ストーリー”と、そのストーリーを基にした“ショートムービー”を募集しています。

応募されたショートムービーは「さぬき映画祭2019」で一挙上映し、お客さんの投票でグランプリを決定。他にも多彩なジャンルの映画上映やゲストトークなど、内容盛りだくさんで、皆さまのお越しをお待ちしています。

【日時】2019年2月9日(土)～2月11日(月・祝)

【問い合わせ】さぬき映画祭実行委員会事務局 TEL087-832-3785

さぬき映画祭 <http://www.sanukieigasai.com/>



六本木ヒルズで香川を堪能 香川県産 Olive Marche 2019

オリーブ植栽110周年を迎えた2018年。本年度も東京都内の六本木ヒルズで「香川県産 Olive Marche」を開催します。

生産者による対面販売として、オリーブオイルの食べ比べや新漬けなどの試食・販売。



ステージイベントとして、オリーブオイル専門家による「テイastingセミナー」やオリーブオイルを使った簡単クッキングショーなどを予定しています。どちらも無料ですが、先着順となります。



また、会場である hills café(ヒルズカフェ)で、本イベント限定メニューをご用意します。

生産量日本一の香川県産オリーブやオリーブオイルの魅力、心行くまで体感してください。

【日時】2019年1月19日(土)11時～19時・20日(日)11時～17時
【場所】六本木ヒルズ内「hills café」(東京都港区)

【問い合わせ】香川県農業生産流通課 TEL087-832-3417

さぬきの農産物応援団

多言語対応始めました 広報誌「みんなの県政 THEかがわ」

県内外にお住いの外国人や高齢者、視覚障害者など、紙面による広報誌が読みにくい方に幅広く県政情報をお届けするため、多言語に対応し、音声読み上げ機能を備えた電子書籍で配信しています。



対応する言語は9言語(日本語、英語、韓国語、中国語(簡体・繁体)、タイ語、ポルトガル語、スペイン語、インドネシア語)で、拡大表示の機能も備え、小さい文字が読みにくい方にもご利用いただけます。

閲覧方法は、スマートフォン・タブレット端末用アプリ「カタログポケット」(無料)をインストールしてご覧ください。パソコンのブラウザでも閲覧可能です(一部のブラウザは音声読み上げ機能が非対応)。

毎月1日に配信されますので、ぜひご活用ください。



IOS用

Android用

【問い合わせ】香川県広聴広報課 TEL087-832-3078

多言語 THEかがわ <https://www.catapoke.com/>

瀬戸内国際芸術祭2019「作品鑑賞パスポート」 1000円お得な前売券を販売中!



瀬戸内国際芸術祭は、瀬戸内の島々を舞台に、3年に1度開催される現代アートの祭典です。作品に導かれて、島の独特な文化や風景に巡り合うこの芸術祭が、国内外からの注目を浴びて、いよいよ4回目の開幕を来年4月に迎えます。

島から島、作品から作品へと訪ね歩く体験には作品鑑賞パスポートが必須アイテム。今なら、当日券を購入するよりも『1000円お得』な前売券をお買い求めいただけます。(前売券:3800円 | 当日券:4800円)

公式ウェブサイトから、オンライン決済による購入も可能です。過去3回で延べ300万人が訪れた話題の芸術祭にあなたも乗り遅れないで。



【問い合わせ】瀬戸内国際芸術祭チケットセンター
TEL087-811-7921

瀬戸内国際芸術祭 <https://setouchi-artfest.jp/>

伊勢丹新宿店から魅力発信 香川デザイン倶楽部



東京・伊勢丹新宿店で昨年に引き続き「香川デザイン倶楽部」を開催します。期間中、香川の誇る伝統工芸品や雑貨類に加え、上記の「瀬戸内国際芸術祭2019」の公式グッズを会期に先駆けて販売します。

また、瀬戸内国際芸術祭2010(第1回)に作品を出展したカメラマンの石川直樹氏と雑誌「Discover Japan」の編集長による香川の工芸品や瀬戸内の魅力をテーマとしたトークショーも開催します。

本館5階のカフェ「糞果/RAIKA(ライカ)」と地下2階にある「HATAKE CAFÉ(ハタケカフェ)」では、香川県産の食材を使用したメニューも登場します。これらのカフェ内でも工芸品や雑貨などを展示します。

香川の魅力を感じることでできるイベントに、ぜひお越しください。

【期間】2019年2月20日(水)～3月5日(火)

【場所】伊勢丹新宿店 本館5階=センターパーク/ザ・ステージ#5(東京都新宿区)

【問い合わせ】香川県産品振興課 TEL087-832-3387