

新・さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

香川県

2019 No.67

冬

讃岐 民具連の 精神



「日々を暮らし、窯をたく」 火の谷窯 上野剛児

家も基礎と骨組み以外の造作は、自分と家族、友人で行った。窯の煙突から火柱が上がっても近所迷惑にならない森の一軒家。しかし車があれば生活は便利。

香川に住んで

はじめたこと



形はシンプルでモダン。黒っぽい武骨な肌は使うほど滑らかになる。上野さんの器は県内外のギャラリーで購入できる。

東かがわ市に、「火の谷窯」ができて15年が経つ。1年に3回、上野剛児さんが自ら築いた窯に火を入れる。
陶芸は、空気を抜いて練り上げる土の支度から始まる。好みの土のストックには、讃岐富士と呼ばれる飯野山の麓の粘土も並ぶ。ろくろを引いて数百もの器を作り、窯に並べて焼



器の裏の高台などは、足で蹴ってろくろを回す「けろくろ」で作る。



取材したのは火を入れて2日目。さらに4日薪をくべ温度を上げる。「炎が暴れ、その中で器が揺れる。何度窯をたいても、新たな高揚感があります」



自作の窯で、南蛮焼き締めを中心に暮らしの中で使いやすい器を焼く。窯たき用に木を確保し、薪を作るのも大事な仕事。

森の中の家だが、学校やスパーも実はそれほど遠くはない。夫婦と子2人。家族にとつての暮らしやすさも、陶芸家の上野さんを支えている。

「元工業デザイナーだから、急須の注ぎ口の水切れ、マグカップの持ちやすさなど、使いやすさと美しさを両立させることが面白い」と上野さん。
「地域に受け入れてもらえるか不安もありました。でも世界的芸術家がアトリエを持ち、伝統工芸がしっかり受け継がれている香川県の気質もあるのか、他県から来た陶芸家でもすんなりなじめた」と上野さん。



「元工業デザイナーだから、急須の注ぎ口の水切れ、マグカップの持ちやすさなど、使いやすさと美しさを両立させることが面白い」と上野さん。



上野 剛児さん

岡山県生まれ、徳島県育ち。海外の放浪から戻り「何をやろうか」と考えた時、小学生時代に窯焼きの授業で作った器が、校長先生に褒められた記憶がよみがえり、陶芸の道へ。

香川県情報誌

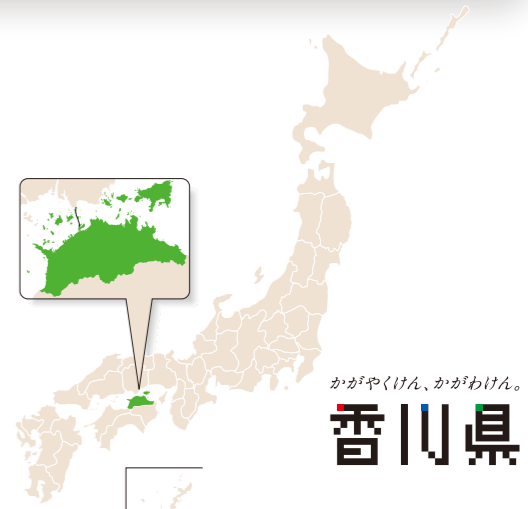
新・さぬき野

2019 No.67



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 <https://www.pref.kagawa.lg.jp/>
新・さぬき野のページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/kocho/sanukino/> (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

今に生きる形をうむものは、
さぬきにつたえられた形をのりこえることよってのみ、
なしえられるにちがいない。

「さぬき民具連」発足書より

民具連の集会の様子。左から建具の
小西清、家具の高松顕、発足の1年後に
参加するジョージ ナカシマ、流政之。右
端のインテリアデザイナー小林保治は、
メンバーではないが香川の家具、工芸の
発展に深く関わった人物。



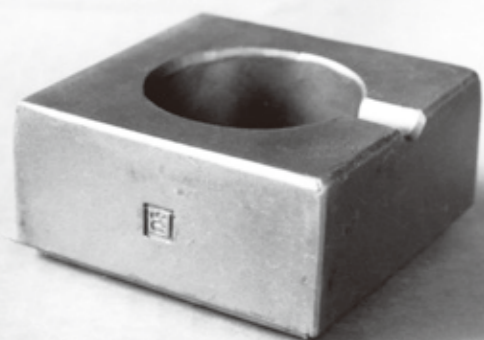
香川の工芸品が アメリカの美術館に

讃岐民具連は、地方に伝わる民芸品を愛
で、芸術的価値を見いだすだけの活動ではな
い。それをデザインし直して時代に合う商品
に作り変え、日本中の、また世界のマーケッ
トに売り出すという、デザイン運動と商品
開発が融合したプロジェクトだ。

メンバーは、工芸の作家や職人に加え、地
場産業と建築に関わる県職員。世話人とし
て流と金子、さらに流が引き込んだ評論家、
メディア関係者など、東京で活躍する文化
人も名を連ねる。この中で、デザイナー、プロ
デューサー、マーチャンダイザーやプロモー
ターの役が割り振られ、官民協働のものづく
りチームが誕生。第2次世界大戦後、都
市部の大企業による大量生産・販売が始ま

る中、時代に取り残されかねない地方の職
人に未来を与える意味でも、先進的な取り
組みとなる。

発足式は栗林公園にある商工奨励館で行
われ、流と職人たちが集う姿が新聞紙面を
にぎわせた。讃岐民具連として、家具、装飾
品、生活雑貨などが作
られ、商品の一部は太平
洋も越えた。世界の一流
家具や工芸品を扱う
ニューヨークの専門店
「Bonniers（ボ
ニエル）」に並んだもの
があり、「瓦の灰皿」は、
1967年（昭和42年）
にニューヨーク近代美
術館のパーマネントコレ
クションとなった。



ニューヨーク近代美術館に
所蔵されている「瓦の灰皿」。

新しい、工芸を香川から

2010年に始まった瀬戸内国際芸術祭が、今年で4回を数えたアート県かがわ。
半世紀前にも、世界的な美術、建築、工芸の創造者が集い文化の花が咲いていた。
「讃岐民具連」はその源流のような集い。工芸品を時代に合わせてデザインし直す試みは、今も古びない。

手仕事を尊ぶ 美術作家と政治家

1963年（昭和38年）、讃岐民具連
は、発起人となった流政之と当時の香川県
知事・金子正則の出会いをきっかけに生
まれた。

日本各地を放浪していた流は、新進気
鋭のアーティスト。初めて香川県を訪れた
のは民具連発足の数年前だった。その時、
硬度の高い庵治石を巧みに扱う職人に出
会って敬服し、交流を重ねる中で自らも
石を用いた彫刻に取り組みようになる。

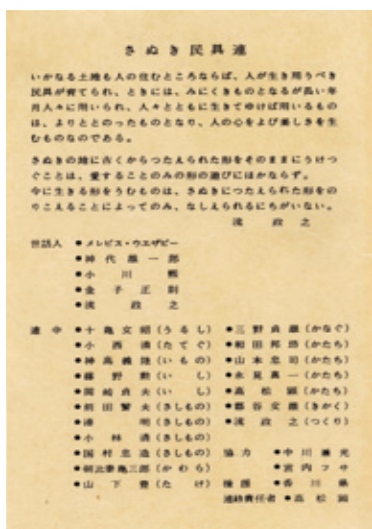
一方の金子は、世界的建築家・丹下健三
に香川県庁舎現・東館：1958年竣工）
の設計を依頼し、高松市近郊で芸術村を
構想するなど、文化芸術の振興策を推し
進めていた。後に「デザイン知事」「建築
知事」と呼ばれる異色の知事で、うちわ
職人の息子として生まれ、手仕事への敬
意あふれる人物でもあった。

二人の出会いはいは1961年（昭和36年）
のこと。美術雑誌「芸術新潮」の取材の
ため、優れたモダニズム建築である香川県
庁舎を訪れた流は、予定外に知事との面
会を果たして意気投合。その後も会合を
繰り返すうち「讃岐民具連」の構想が固
まっていくな。



民具連の集会に参加した岡田醤油
屋（現・かめびし屋）のために流政
之がデザインし、現在も同じパッ
ケージで販売されている。

県の職員の山本忠司がデザイン
した、座面が瓦の椅子。山本は、
素材としての瓦に魅力を感じて
いた。（讃岐民芸館）



発足書。「民具」は「民芸」より生活者に近
い「暮らしの道具」を表す、流の造語。

遅れて来た男、 ジョージ ナカシマ



讃岐民具連の製品として「ナカシマ・ラウンジ」の名で売り出された椅子。写真は、サクラ製作所で作られた第1号で、流政之が長年愛用していたもの。

家具作家の登場で 民具連の志が結実

発足の翌年、流の誘いで、日系アメリカ人の家具作家、ジョージナカシマが讃岐民具連に加わる。ナカシマは、アメリカ最北の豊かな森のある土地で木に囲まれて育ち「家具は、木に2度目の命を与えること」と捉えた。そして命ある家具づくりには、優れた職人の技と経験が欠かせないことも説いていた。讃岐民具連のものづくりに共鳴したナカシマは香川の地を踏み、高松頭と永見真二のいるサクラ製作所（現桜製作所）で家具を作り、多くに「ミングレン」と名前を付けた。

本来家具作りには適さない割れのある木を日本の伝統技法「ちぎり」で留めたテーブルや、組子細工の行灯を、東京新宿の小田急百貨店別館ハルクで行われた「第1回ジョージナカシマ展」でお披露目したのは1968年（昭和43年）。展示会は盛況で、数年に1度の割合で開催された。ナカシマはそのたびに香川に長期滞在して家具を作る。「アメリカの工房よりも腕がいい」と共に働く職人たちに厚い信頼を寄せるようになり、職人たちは、ものづくりのあるべき姿を体と心でナカシマから吸収してゆく。1年遅れて来た男が、讃岐民具連の志を見事に結実させた。

物でも名でもなく 精神が今も残る

「ミングレン」シリーズは、50年経った今も販売されるロングセラーだ。しかし讃岐民具連の活動は数年で自然消滅し、製品もほとんどが姿を消した。作品を持ち寄って意見交換を行い、商工奨励館で展示会も開いたが、残念ながら爆発的なヒット商品には生まれなかった。だが消えた理由はそれだけではない。メンバーたちが、民具連の思想の一部を引き継ぎ、発展させるような試みを、各々のフィールドで行い多忙になったのだ。

例えば、瓦の椅子を作った山本忠司は、地域の素材を用いた瀬戸内海らしい風土・自然を感じるモダン建築を掲げ「瀬戸内海歴史民俗資料館」（1973年竣工）を設計。県の建築技師としては希少な日本建築学会賞作品賞を受賞している。サクラ製作所は、ナカシマとの家具作りに加え、大江宏、芦原義信などの名だたる建築家とも仕事を重ね、店舗のインテリアも手掛けた。また画家の和田邦坊は、1965年（昭和40年）に讃岐民芸館の館長に就任して新しい民芸の開発に着手し、県産品のパッケージデザインや店舗インテリアなどにも数多く携わっている。

そして発起人の流は、民具連発足の1年前に庵治石の職人と結成した「石匠塾」を率いてニューヨークで制作を行う。世界博覧会の日本館の壁画「ストーンクレイジー」（1964年）や、今はなきワールドトレードセンターの彫刻「雲の砦」（1975年）で、職人たちの勇姿は賞賛された。讃岐民具連は、物や名ではなく「精神」として香川のものづくりの現場に根付き、今も引き継がれている。それは「アト県かがわ」をつくり、新しい工芸を生み出す原動力である。



サクラ製作所で使用していた讃岐民具連製品のカタログ。



「ジョージ ナカシマ記念館」では、20世紀を代表する家具作家、ナカシマの生涯と家具作りの哲学に触れられる。桜製作所で職人と作った家具も展示。
香川県高松市牟礼町大町1132-1 TEL087-870-1020



栗林公園の商工奨励館では、「ナカシマ・クッション」に座って松の緑を眺められる。

ちぎりをデザイン的に取り入れた「ミングレンテーブル」、組子細工の「ナカシマあんどん」、「コノイドチェア」も、讃岐民具連の発足を発表した商工奨励館に展示されている。



アメリカのペンシルベニア州ニューホープにあるナカシマの工房に造られた、美術作品を展示する施設は、「ミングレン会館」と名付けられた。

名物かまど高松店 変わらぬインテリアで、55年



「瓦の灰皿」を使用していた時期もある。

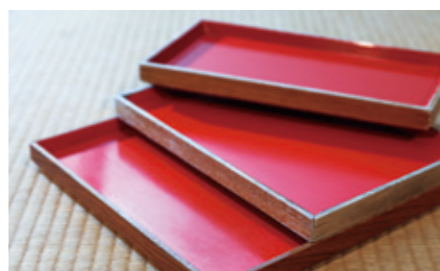
高松丸亀町商店街の一角にある店舗2階の喫茶コーナーは、和田邦坊がプランニングし、サクラ製作所がインテリアの製作を手掛けたごく初期の空間。1964年（昭和39年）の開店からずっと、ジョージナカシマデザインの「ナカシマあんどん」が置かれ、民具連の「たたみ椅子」に座って、「朱塗り盆」で提供される菓子が食べられる。「民芸調の店舗の走り」で、店舗デザインの賞をいくつか頂き、同業者から内装をまねしたよ、と言われることもありましたが、お菓子を食べながら、のんびり落ち着いて憩える場です（名物かまど代表取締役会長／荒木聰さん）



和田邦坊のアイデアが随所に取り入れられた喫茶コーナー。和風の椅子やテーブルと合うように障子で囲まれ、和田の色紙画も掛かっている。

和田邦坊とは、坂出市で創業した名物かまどが、商品パッケージ、店舗、広告などを相談したことで長い付き合いとなり、今でも和田が企業イメージと重なるほど縁が深い。

香川県高松市丸亀町2-10
TEL 087-851-2389



高松頭と永見眞一がデザイン・製作した朱塗り盆。修繕を繰り返し新しく作り変えながら、現在も使われている。

まいまい亭 「連」を引き継いだ料理店



5年熟成したもろみを使用した「ハマチのもろみ焼き」は、流の好物だった。この道64年、ご主人の松岡さんは、香川県の郷土料理の伝承者。



「熱く芸術論を戦わせるわけではなく、皆さん静かに食事されながら、時々ざらりとご自身の意見を述べていました」というのは女将の松岡久二子さん。店内には、和田邦坊、猪熊弦一郎、川島猛、四宮金一など、香川出身の画家の絵が掛かる。

まいまい亭は、民具連の活動が終息してからできた。しかし、流が「忙しい様子」を表す香川の方言「まいまいする」から名前を付け、ナカシマや職人など元メンバーたちが通ったゆかり深い料理店。さらに彫刻家のイサム・ノグチ、香川出身の画家・猪熊弦一郎なども、香川に来ると立ち寄っていた。

店は一度場所を変えたが、新旧どちらも山本忠司が設計。今でも、イサム・ノグチが見立てた枯松を山本が形にしたカウンターで酒を飲み、小西清率いる小西木工が手掛けたテーブルで香川県の伝統料理が食べられる。

ご主人・松岡柳士さんの料理を堪能する「まいまい連」という名の集いが定期的に開かれた時期もあり、民具連と同様に人と人をつなぎ化学変化を起こす「連」の役割を果たした。



左が昔、右が今の「まいまい亭」。まいまい連という集いの名付け親は、民具連世話人で建築評論家の神代雄一郎。

香川県高松市東田町18-5
TEL 087-833-3360

誕生、 ナガレスタジオ 流政之美術館

讃岐民具連の発起人、流政之が昨年7月7日に永眠。彼が暮らし、彫刻家として創作を行った高松市庵治町のスタジオが、美術館として公開された。



代表作の一つ「サキモリ」

海と空と彫刻の庭

1966年、世界の自然と街を見つづけた流が創作の場として選んだのは、瀬戸内を望む木田郡庵治村（現在の高松市庵治町）の高台だった。世界屈指の銘石・庵治石の産地だが、石そのものは価格も硬度も高過ぎて彫刻の素材には向かない。流が惚れ込んだのはそれを扱う職人たちの腕だった。石の彫刻は、職人とグループで創作する。多作のアーティストとして知られ、50を超える作品を並行して進めることもあった流のスタジオには、石匠塾のメンバーなどが常時出入りしていた。

今年の夏からスタジオは美術館として開放され、ガイド付きのツアーでゆったりと見学できる。



逝く直前まで職人が出入りし、共に創作を行っていた屋外の作業場を、庭から見ることもできる。流は職人の心を測り、パフォーマンスを引き出すリーダーシップの素養にも長けていた。

作庭家としても知られる流だけに、海に面した庭園は、瀬戸内海と空と彫刻だけの静謐な世界が広がる。美術館の空間から飛び出し、生活者に身近な公共アートを標榜した流の作品は、手で触って質感を確かめられるのも特徴だ。

要塞のような建物は、焼き過ぎて黒みを帯び廃棄処分されるレンガに美を見いだし、それを集めて少しずつ造築を重ねた。来客がある時は必ず薪をくべてもてなした暖炉のあるエントランス、屋内展示室、建物に囲まれた中庭は、流亡き後もほとんどそのまま保存され、息遣いまで感じられるようだ。



代表作の「ナガラバチ」や「雲の砦」の並ぶ庭。創作した作品を庭の決まった場所に置き、「海と空の自然に彫刻が負けていないか」を確かめたという。



NAGARE STUDIO 流政之美術館

香川県高松市庵治町3183-1 TEL087-871-3011

http://nagarestudio.jp 館長 永見宏介

ホームページからの予約制

【開館】毎週木曜～土曜・1日2回 10:30～13:00～（約60分／定員制）

【料金】一般：5,000円、大学生以下（学生証提示）：2,000円



讃岐人が愛するもう一つの天ぷら

「天ぷら」と聞けば、食材に衣を付けて揚げた料理を思い浮かべるのが一般的だろう。ところが讃岐では、魚のすり身を揚げたものもまた「天ぷら」と呼んでいる。白身魚のすり身を用いて、食材を入れずにシンプルに揚げたものが基本形。さつま揚げともじやこ天とも違う「讃岐の天ぷら」は、かの文豪も愛していた郷土の食文化である。



菊池寛

讃岐の天ぷらを懐かしみ、帰郷のたびに買い求めたという。
(写真:うえ松提供)

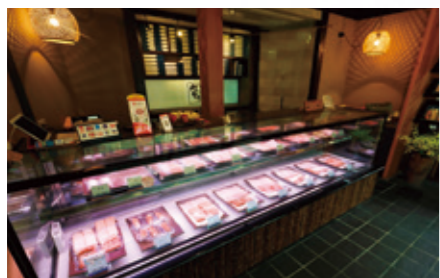


かつて、高松には多くのかまぼこ店が軒を並べていた。(写真:うえ松提供)

香川県には2つの天ぷらがある。一つは、一般的に知られる食材を衣で包んで揚げた日本料理。それとは別に、魚のすり身を揚げたもの、いわゆる揚げかまぼこのことを天ぷらと呼んでおり、初めて来県された方を驚かせている。地元のスーパードでは、練り物コーナーに天ぷらの名称でパッケージされた商品が何種類も並ぶ身近な味。「讃岐の天ぷら」は、食卓に欠かせない郷土の食文化の一つである。

いつから食べられていたのか定かではないが、明治15年創業の地元かまぼこ店によると、明治後期には天ぷらとして販売していたそうだ。創業当時、鮮魚店であった同店では、売れ残った魚を捨てるのがもったいないので、すり身にして揚げ、まかない料理にしたり、近所に配ったりしていた。それが評判となり、商品として売り出すことになったという。おそらく他店でも同じようなことが行われていたのだろう。まだ冷蔵技術の無かった時代、食べ物を大切に作る思

平天と細天だけでなく、現在は多くの種類が作られている。



おでんは、讃岐うどん店での定番サイドメニュー。



香川で作られるみその約8割は白みそ。からしを加えるとおでんのお供に。

いから自然発生した食べ方が、庶民の味として地域に根付いた。

魚のすり身を揚げた料理は全国にあるが、讃岐の天ぷらは白身魚を使った上品な味を信条としている。瀬戸内海の豊かな恵みのおかげで、雑魚を使う必要がなかったことが大きな理由だろう。現在は多くの種類が作られているが、薄く伸ばした「平天」と細い棒状の「細天」が基本形で、いずれも具材は入っていない。軽く焼き目が付く程度に焼き、わさび醤油などにつけるシンプルなおでんのネタとしても欠かすことができない。

「父帰る」や「真珠夫人」で知られる香川生まれの文豪・菊池寛も、讃岐の天ぷらが好物であった。帰郷の際には、なじみの店に寄って自ら買い求めていたという。彼にとっての故郷の味だったのだろう。

全国トップクラスの支出額を誇る高松市

讃岐の天ぷらが地元でどれだけ愛されているかを示す数字がある。総務省統計局の家計調査における揚げかまぼこの年間支出金額で、高松市は鹿児島市に続いて全国2位。トップクラスを誇っている。一役買っているのは、うどん店で食べられているおでんであろう。うどんに合うおかずとして、季節を問わずおでんを出す店が多く、平天などの讃岐の天ぷらは、その王道ネタ。からしを加えた白みそをかけて食べるのが讃岐スタイルである。

揚げかまぼこ支出金額(1世帯当たり)

	全国平均	2,322円
1位	鹿児島市	6,897円
2位	高松市	3,705円
3位	長崎市	3,555円
4位	高知市	3,501円
5位	佐賀市	3,404円

出典:「家計調査(二人以上の世帯)品目別都道府県庁所在地及び政令指定都市ランキング」(総務省統計局) <https://www.stat.go.jp/data/kakei/5.html> を加工して作成



知事 少子化が社会にとって大きな問題となっている現在、香川県では、晩婚化の進行や未婚率の上昇を防ぐために、結婚を希望する男女をサポートする「かがわ縁結び支援センター」、略称「EN・MUSU（えんむす）かがわ」を3年前に設置し、10月末までの累計で956組がカップルとなり、そのうち67組が成婚されています。「EN・MUSUかがわ」では、マッチングのほか、異性との出会いや結婚に対して不安や悩みを持つ独身者のためのセミナーなどを開催しており、全国でご活

演などでお越しになった香川県の印象はいかがでしょう。
羽林 何度も伺いして、高松市のこの店がおいしいと、人に聞かなくても分かるほどです。特に魚がおいしくて「あの店に行けばオリーブハマチは絶対に外せない」なんて、そんな楽しみ方ができるようになりました。母と訪れたこともあり、和三盆の型抜き体験をしました。それが楽しくて、母も私も夢中になりました。若い方がカップルで出掛けても良いし、私はいつか孫と一緒にやってみたいと思っています。

学科に進学しましたが、入学してみたら周りはスリムでキレイな人ばかり。放送の仕事は「私には無理」、とここでも挫折してしまいました。制服のない仕事

香川で縁を結ぶ

お気に入りの土産物もいろいろあり、毎回買い求めているのは「香川本鷹」のトウガラシです。粒ではなく形がある一本もの。鍋料理などを作るときに、くしゃつとつぶして使います。それだけで、格段においしくなります。

知事 香川本鷹のほかにも、讃岐うどんはもちろん骨付き鳥、オリーブ関連製品など香川県の土産物は、どれもお薦めしたいものばかりです。観光地では、こんぴらさんや栗林公園のほかに、独身男女にお薦めの観光スポットがいくつもあります。例えば小豆島の「エンジェルロード」。1日2回ある

干潮時に小島に続く砂の道が現れます。カップルで手をつないで渡ると願いがかなうというジンクスもあるようです。西のエリアでは三豊市に、まるで南米のウユニ塩湖のように、天空を映す鏡のような景色が現れる「父母ヶ浜」もあります。多くの方が香川県で愛を育み新生活をスタートしていただければありがたいのですが、恋愛に対して前向きな気持ちを持つためのアドバイスをお願いします。

羽林 まずは友達になるということです。最初から好き嫌いを見極めようとする、格好をつけてしまったり、疑い深くなったりします。一緒にいて「話しやすいなあ」とか「楽しいなあ」と思える状況になるのは

を探して、結局は編集者を選びました。教育研究所の出版社だったので、心理カウンセリングに触れる機会があり、私のように悩んでいる若い人たちの手助けをしたいと思い恋愛カウンセラーになりました。恋愛に不安を感じている人たちに「大丈夫、幸せになれるよ」ということを知らせたくて、今の活動を行っています。

知事 羽林さんは全国各地で講演をしておられますが「EN・MUSUかがわ」についての感想をお聞かせください。
羽林 今の時代は、一生懸命に働いても経済的に余裕がない若い人は大勢います。最初からマッチング重視だと、そういう人は後回しにされてしまいます。その点「EN・MUSUかがわ」は恋愛ができる人になつてほしいという取り組みも行われています。まずは、友情関係を続けることで、1年後2年後にやっと結婚したい相手が出てくるものだと思います。ですから私は「EN・MUSUかがわ」に賛同し、協力させてもらうことを楽しみにしています。

知事 評価をいただきありがとうございます。講演

1965年埼玉県生まれ。103キロの恋愛カウンセラー。DV・離婚・体形の悩みを乗り越え、体重103キロ・バツイチ子持ちでありながら、13歳年下の東大生と出会い、結婚。全国各地で、クライアントの個性や本来持っている「いいところ」を引き出す心理カウンセリングを行っている。メディア、トークイベントなどにも多数出演。香川県でも、かがわ縁結び支援センター（EN-MUSUかがわ）で講師を務めた。うどん、骨付き鳥が大好き。

心理カウンセラー
羽林由鶴



香川県知事
浜田恵造

1日では無理です。「分からないからもう1回会おう」を繰り返すという気持ちが大切です。

知事 なるほど、その通りですね。羽林さんは「つるだより」「はねだより」というニュースレターを出されていますが、その中で「結婚したら幸せになれるのではありません。一緒に協力して幸せになろうとお互いに思いあえる関係づくりを応援してあげてください」と書いておられました。羽林さんがおっしゃるように、お互いが協力して思い合える関係づくりを応援し、良縁に恵まれる香川県でありたいと願っています。本日は貴重なお時間を頂き、ありがとうございました。

メイド・イン・イングランドの誇り

かがわの

福田手袋



メイド・イン・ジャパンの国内展開ブランド「Les mignardises (レ ミニャルディーズ)」。小さくとも存在感を持つアイテムを願い、「小さなお菓子たち」という意味を持つ。伸縮性がありフィット感を味わえる上質な手袋は、ギフト市場でも人気だ。

さりげないデザインの飾りミシンのステッチ。縦のラインが指先をほっそりと見せる。

100年を超える歴史の技を礎に洗練された機能美を誇る手袋
日本人ならではの繊細な技と
さりげないデザインが心まで温めてくれる



およその型を抜く金型も、近くの企業が手作りしている。

1913(大正2)年創業の福田手袋は、日本手袋産業の歩みと共に106年の歴史を重ねてきた。戦後の昭和20年代、香川県産の手袋はアメリカへ大量に輸出された。当時のアメリカ人女性は、教会の日曜礼拝に出掛けるため、二年を通して手袋を愛用していた。手先の器用な日本人が作り上げる手袋は、見た目の美しさのみならず、その優れた使用感で海外の女心もすっかりとつかまえた。

昭和40年代後半、ライフスタイルの変化や人件費の高騰で輸出は著しく低迷。今度は人件費の安価な海外に生産現場を求めるところになる。福田手袋においても、中国からベトナムへと拠点を拡大し、インドネシアでも業務提携を行った。

は小さくとも、企画力があり優秀な匠たちの集団だ。海外製品の補修やサンプル製造のみで終わるにはもったいない。3代目社長の福田洋市氏は、このメイド・イン・ジャパンの技を生かす自社ブランドを立ち上げた。

デザインを担当するのは、妻である専務取締役の万由子氏。2代目武久社長の娘であり、子どもの頃から手袋に囲まれて育った。人々の手をより美しく見せるための審美眼を自然と養ってきた。万由子氏は、数知れない手袋を手掛けてきた人々と試行錯誤を繰り返して手袋のデザインを決める。人の指先は驚くほど敏感だ。柔らかいもの固いものを瞬時に見分ける。わずかな縫い代の太さや裁ち残しにも違和感を持つ。指先を心地よく包むのは、熟練の技を持つ職人たちの指先だ。繊細な技を生かし、素材を選び抜き、着用感の良さはもちろん、滑らかに動く指先を実現し、女性の手がエレガントに見えるデザインにこだわってきた。

一世紀を超えて積み上げた確かな技があればこそ生まれるデザインを、この冬は暖かく楽しんでみたい。



代表取締役
福田 洋市氏

専務取締役
福田 万由子氏

結婚後に福田手袋の仕事始めた洋市氏は、オリジナルブランドを生み出し、2009年からヨーロッパの展示会に参加。現在はイタリアやフランスなどヨーロッパからアメリカ、アジアへと海外ブランド「L'apero(ラペロ)」を展開している。企画、デザイン担当の万由子氏は、大学卒業後、PCソフト会社などで勤務後に家業を手伝い始める。現在はOEMではできなかったことを、オリジナルの商品で表現している。



匠たちが一つの手袋を最初から最後まで一人で縫い上げる。ジャージー専用のミシンは、縫い目にも伸縮性を持たせることができる。ミリ単位で調整することで、極上のフィット感が生まれる。



蒸気で柔らかくし、さらに形を整える。仕上げまで熟練の技を生かすことで、ギフトにもふさわしい美しい手袋が完成する。



縫い上げれば、専用の道具で表裏をひっくり返す。この工程で手を抜くと、縫製のこだわりが台無しになる。



オリジナルBOXは、同じ東かがわ市の段ボールメーカーとのコラボで生まれた。BOXの紙も手張り。

福田手袋株式会社 本社
香川県東かがわ市引田2883番地
TEL 0879-33-3607(代表)
<http://www.fukudaglove.com/>



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
特産品ショップ、郷土料理、観光情報コーナーで香川の旬をぜひどうぞ。

2020年2月29日(土)まで開催中。
「かがわ 冬の恵みフェア」

注目はこれ!



1F
香川の旬を取りそろえた「かがわ 冬の恵みフェア」を開催中です。お薦めは「オリーブの新漬け」。まだ青いオリーブの実を収穫してすぐに塩漬けにしたもので、10月中旬から登場しています。この時期にしか食べられないとあって、毎年多くのお客さまに大好評です。



オリーブファイブプレート

あん餅雑煮

2F
郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、11月に期間限定で提供した「オリーブオイル」「オリーブ牛」「オリーブ豚(とん)」「オリーブ地鶏」「オリーブハマチ」が一気に味わえるスペシャルメニュー「オリーブファイブプレート」がさらに進化して登場。1月4日から15日までは、旬彩館ですっきりおなじみの「あん餅雑煮」や「年明けうどん」もお楽しみいただけます。香川県ならではの季節の味を、ぜひ、お試しください。

〒105-0004 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
観光情報コーナー TEL03-3574-2028

大阪・梅田で初開催! 「うどん県。それだけじゃない香川の観光・物産展 in 大阪」

大阪・梅田で、讃岐うどんやオリーブ製品、また「さぬきひめ」や「さぬきキウイっこ®」といったさぬき讃フルーツなど、香川のよりすぐりの「うまいもん」を一堂に集めた観光・物産展を初開催します。当日は、うどん県PR団として活躍するポケモンの「ヤドン」が登場します。

【開催日時】12月20日(金)・21日(土) 11時～20時(21日は10時30分～19時30分)
【場 所】ディアモール大阪・多目的広場「ディアズスクエア」
大阪市北区梅田1-3-1-800

【問い合わせ】香川県大阪事務所 TEL06-6281-1661
大阪市中央区東心斎橋1-18-24クロスシティ心斎橋4階

〔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



大阪で愛される、香川の味 「うどんすき鍋／讃岐おでん」

JR大阪駅から徒歩約10分。繁華街のにぎやかさがいい具合に落ち着くところに漂う、香川の香り。「讃岐うどん今雪」では、いりこだしを使った本場讃岐うどんが楽しめます。

高松市出身の今雪店主がお薦めするのは、大人数でうどんを楽しめる、夜限定メニューの「うどんすき鍋」。豚肉や鶏肉と、たくさんの野菜をうどんと一緒に煮込んで食べる大阪の郷土料理を讃岐風にアレンジ。讃岐うどんに欠かせない「いりこだし」を使ったうどんすき鍋は、本場大阪でも好評で、宴会メニューとして大人気だそう。

讃岐うどんのサイドメニューとして定番の「讃岐おでん」もお薦め。「香川の文化を伝えたい」と語る店主は、おでんに香川ならではの「からし酢味噌」を併せて提供。なじみのない食べ方に最初は戸惑う方が多かったものの、今では人気メニューに。ほかにも「ひやあつ」や「あつあつ」といった、香川らしいうどんの食べ方を取り入れるなど、まさに香川のうどん文化を大阪で体現しています。

「自分が好きなことで、人を喜ばせたい」。香川愛あふれる「讃岐うどん今雪」の一杯を、ぜひご賞味ください。



【讃岐うどん 今雪】
大阪市北区神山町3-10 1階 TEL06-6316-0826
http://imayuki.jp

おでんは、冬限定メニュー(3月ごろまで)

県オリジナル品種も、見どころです。 「フラワーフェスティバルかがわ2020」

花きの魅力を堪能できる「フラワーフェスティバルかがわ2020」が開催されます。香川県では、冬から春にかけてたくさんの種類の花きが旬を迎えます。会場では「第56回香川県花き品評会」や「さぬき花市」などが行われ、県オリジナル品種のカーネーションをはじめ、さまざまな花々を鑑賞できます。「たかまつ食と農のフェスタ2020」も同時開催。香川観光の寄り道にもお薦めです。



(参考)「フラワーフェスティバルかがわ2019」の様子

【開催日時】2020年2月29日(土)～3月1日(日)9時30分～16時
【場 所】サンメッセ香川(高松市林町2217-1) ※入場無料

【問い合わせ】香川県農業生産流通課 TEL087-832-3419

真っさらな白い気持ちに紅添えて 一年の幸せを願う「年明けうどん」



「年明けうどん」は、香川県発の食文化。純白で清楚なうどんに「紅い一品」を添えた紅白のめでたいうどんを、元日から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。太くて長いうどんは、長寿を願う縁起物。新春を祝う「紅い」具材は、梅やエビなど何でも構いません。ご家庭で簡単に作れますので、ぜひお試しください。

また、特設サイトでは「年明けうどん」が食べられる県内外のお店を紹介しています。家庭では味わえないお店独自の「年明けうどん」。各店自慢の一杯を、ぜひご堪能ください。香川県産品カタログギフトが当たるスタンプラリーも開催します。

「年明けうどん」スタンプラリーキャンペーン

【対象期間】2020年1月1日(水・祝)～1月15日(水)

【応募締切】2020年1月31日(金)

キャンペーンの詳細については特設サイトをご覧ください。

【問い合わせ】香川県産品振興課 TEL087-832-3385

年明けうどん提供店 検索 <https://www.kensanpin.org/toshiakeudon2020/>

オリーブ香る、六本木ヒルズ。 香川県産 Olive Marche 2020

県産オリーブが堪能できる「香川県産Olive Marche」が東京都内の六本木ヒルズで開催されます。香川県は日本を代表するオリーブの産地。手摘みで収穫し、熟れ具合や傷の有無を一粒ずつ確認して採油する県産オリーブは、世界から認められる品質を誇ります。



イベントでは、生産者による対面販売が行われ、オリーブオイルの食べ比べやオリーブ本来の味が楽しめる新漬けの試食などが体験できます。また、オリーブオイルのスペシャリストによる「旬な話&テイastingセミナー」やオリーブオイルを使った「クッキングショー」といったステージイベントも予定されているほか、会場である「hills café(ヒルズカフェ)」では、香川県ならではのイベント限定メニューが提供されます。県産オリーブのさまざまな楽しみ方に触れられる2日間。ぜひ、ご来場ください。



「香川県産Olive Marche2019」クッキングショーの様子

【香川県産Olive Marche2020】

【日時】2020年1月17日(金)11時～21時・18日(土)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

かがわ県産品コンクール 魅力あふれる県産品をご紹介します

今年で17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、県のアンテナショップ・かがわ物産館「栗林庵」(香川県高松市)や香川・愛媛せとうち旬彩館(東京都港区新橋)などで、順次、販売します。



さぬき蛸といりこの瀬戸内アヒージョ



本格手焼き車海老せんべい



そよ風うちわ

「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】さぬき蛸といりこの瀬戸内アヒージョ<安岐水産>

【菓子・スイーツ部門】本格手焼き車海老せんべい<仁尾産商>

【一般部門】そよ風うちわ<うちわ工房 三谷>

「うどん県。それだけじゃない香川県」優秀賞

【食品部門】生しらす(獲れたて香川県産)<大塩水産>※本年度は終了。次回6月以降販売予定

【菓子・スイーツ部門】びわ餅<湊屋>※5月～7月のみ販売

【一般部門】ムラ染めオリーブレザーバック<エールック>

「審査委員特別賞」

【菓子・スイーツ部門】大野豆<筒井製菓>

【問い合わせ】香川県産品振興課 TEL087-832-3385

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

もっともっと楽しみたい、香川の旅。 うどん県フェイスブック「香川旅帖」

観光名所を巡るのも楽しいですが、地元民でなければ知らない地域ならではの魅力を味わうのも旅行の醍醐味。うどん県公式フェイスブックでは、毎週土・日曜日に「香川旅帖」と題して、県内在住のクリエイターが、旅行者目線で香川の魅力を惜しみなくお届けしています。食に絶景、まち歩き。アートや建築、ものづくりから触れる香川の歴史。香川の旅行が、一層楽しくなる情報が満載です。ぜひ一度、ご覧ください。



「香川旅帖」の記事の一部です。

うどん県公式フェイスブックページ
<https://www.facebook.com/udonkenpassport/>

【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3379