

新・さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

香川県

2017 No.57

夏



どこにもない夏 香川<<<3days



柔らかく甘味のある香川オリジナル品種のアスパラガス「さぬきのめざめ」の生産者取材。「採れたてはみずみずしく、生でもおいしいんですよ」と小池さん。

「香川の野菜に魅了されて」 食と農業のライター・コーディネーター



「香川の郷土料理を味わう会」の様子。「郷土料理は郷土野菜と深い関係があるので企画しました」と小池さん。



この日は高松の生産者・河田薫さん取材。生産者から直接、栽培の苦労やおいしい食べ方などを聞き、それを広く知らせることが仕事だ。

小池さんの活動は次第に広まり、農家や市場、小売店など、さまざまな団体や企業から「情報発信に協力してほしい」と声が掛かるようになった。現在は、地元雑誌で伝統野菜を紹介する連載を持ち、農家のおばあちゃんを講師に招いて若い世代と郷土料理を味わうイベントを開催。地域の農産物を活かした加工品のコーディネーターでもある。

「地域にとって欠かせない人になった今も、「掘れば掘るほど、次々に面白い何かが見れます」と、香川の野菜と食に胸を躍らせて続けている。



小池よう子さん
2010年に夫婦で香川に移住。ちょうど第1回瀬戸内国際芸術祭の開催年だったので思う存分島々を巡り、島も好きになった。

香川に住んで

はじめたこと



高松市南部の塩江町で特産品として親しまれてきた「炭谷ゴボウ」。生産が絶えないよう、地域の次世代が新たに栽培に挑戦し始めた。

東京生まれ、東京育ちの小池よう子さん。短大卒業後は、出版社で雑誌や本の取材・編集を行い、28歳で独立した後もバリバリと仕事をこなしていた。それが一転、ご主人と高松市に移住して8年目になる。移住後すぐに合ったのが、香川の野菜。葉ゴボウ、三豊ナス、金時ニンジンな

ど、見たこともない野菜が季節ごとにスーパーに並び光景に驚いた。東京で農産物に関する取材もしていたので、「固有の野菜がある、その土地に根付いた食文化は面白い」と、生産者を訪ねるうち、「炭谷ゴボウ」を知る。通常の栽培期間の約2倍となる9カ月をかけ、滋味深く育てる炭谷ゴボウ。生産しているのは、1組の高齢者夫婦だけで、後継者がいなかった。地方の現状を発信したいと東京の食の専門誌に企画を持ち込み、ゴボウ作りの様子を1年間連載でレポート。それを機に「香川の野菜や食文化の魅力伝える仕事をしよう」と心に決めた。

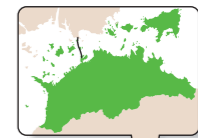
香川県情報誌

新・さぬき野 2017 夏



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



あかねの空を映す鏡

ちちぶがはま
【父母ヶ浜】三豊市

まるでウユニ塩湖のように、天空を映す鏡が現れる「父母ヶ浜」。風がやむ夕刻、遠浅の浜に薄く張った海面が、世界を映す鏡となる。

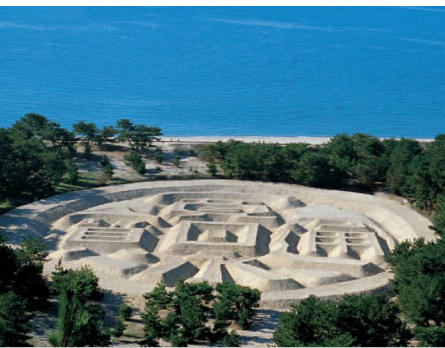


ウユニ塩湖のごとく^{みなも}水面が周りの全てを映し出す景色がある。
海の中に道が現れ、島まで歩いて渡れる場所がある。
100年以上かけて造園した大名庭園で船遊びをすることもできる。
うどんだけじゃない。アートでもない。
香川は、何度も訪れたい魅力にあふれている。
東へ、西へ、島へ。
お気に入りの場所を3日間で旅すれば、忘れがたい夏になる。

美しい半島を疾走

しょうないはんとう
【庄内半島】三豊市
瀬戸内海でも屈指の美しさを誇る庄内半島。電動アシスト付きのレンタサイクルなら、目の前に迫る絶景の中を疾走できる。

どこにもない夏、香川の ≪≪ 3days



銭形砂絵



丸亀城

ウエストサイドで
絶景に出会う



day 1



丸亀うちわ

海も山も、自然との距離が近い香川県の西部エリア。浜辺に広がる巨大な「銭形砂絵」、栗島の海で青く光る「海ほたる」、美しい石垣で知られる「丸亀城」、特別列車が緑映える山間を走る「四国まんなか千年ものがたり」、多くの著名人を魅了する「丸亀市猪熊弦一郎現代美術館」など、いくつもの見どころがある。
夏の旅では、ほかでは見られない美しい風景を見て回りたい。夜はこんびら温泉郷へ。早朝には、歴史ある金刀比羅宮の厳かな儀式に立ち会える。



海ほたる



四国まんなか千年ものがたり



丸亀市猪熊弦一郎現代美術館

こんびら温泉郷でゆったり

【こんびら温泉郷】琴平町

金刀比羅宮のお膝元では天然温泉が湧いている。温泉宿に泊まり、浴衣姿で門前町を散策するのも旅の情緒である。日帰り入浴も可。



時太鼓とともに開く扉

【金刀比羅宮】琴平町

金刀比羅宮、785段の石段を登った先にある御本宮は、毎朝6時、時太鼓の音とともに扉が開く。代々続く「御扉あけ」の儀式である。



中世の城を思わす石積み式ダム



かぶりつく楽しさ

【骨付鳥】丸亀市

香川の西部エリアの名物が骨付鳥。鳥のもも肉をスパイスに焼き上げた料理で、手に持ってかぶりつくのが一般的な食べ方である。

ほうねんいけ
【豊稔池ダム】観音寺市
日本唯一の石積み式5連マルチプルアーチダム。中世ヨーロッパの城を思わせる威風が、人を引きつける。



たこ判をほおぼって

【たこ判】三豊市

大判焼(今川焼)の型で作る巨大なたこ焼「たこ判」は、香川県三豊市が発祥の地といわれる。旅のおやつにぴったり。



Photo: Tadasu Yamamoto

【ベネッセハウスミュージアム】

自然・建築・アートの共生をコンセプトに、美術館とホテルが一体となった施設。瀬戸内の自然の中、作品の一番近くで時間を過ごす。



家プロジェクト「角屋」
Photo: Norihiro Ueno

【家プロジェクト】

本村地区の古い家屋などを改修して、空間そのものを作品化するプロジェクト。そこに暮らす人々との出会いも楽しみのひとつ。

アート好きなら直島の旅も

直島でアートと共に過ごす時間は、香川らしい島旅のひとつ。美術館の中で宿泊することもできる。

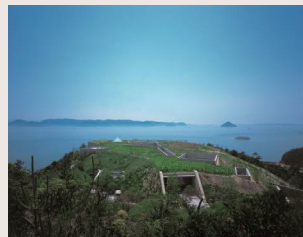


Photo: Mitsumasa Fujitsuka

【地中美術館】

クロード・モネ「睡蓮」ほか、3人の作家の作品のみを展示。建築は安藤忠雄。地下でありながら自然光が降り注ぐ空間。



Photo: Kenichi Suzuki

静かに佇むひととき

【豊島美術館】豊島

建築家・西沢立衛とアーティスト・内藤礼によって生み出された美術館。床を動く小さな水滴、風の音、柔らかな光。静かな時間が流れる。

ベネッセアートサイト直島 直島、豊島、犬島を舞台に株式会社ベネッセホールディングス、公益財団法人福武財団が展開しているアート活動の総称。

ベネッセハウスミュージアム、家プロジェクト、地中美術館、豊島美術館はベネッセアートサイト直島の施設です。



アート作品に宿泊する

自然そのままイチゴの味

【イチゴのかき氷】豊島

豊島ではイチゴの栽培が行われている。地元のイチゴをふんだんに使ったかき氷は、自然の味。おいしさに、しばし暑さを忘れる。



れもん 【檸檬ホテル】豊島

瀬戸内国際芸術祭2016の作品として誕生した「檸檬ホテル」。改装した古民家での宿泊は1日1組限定。レモンの木の下で入浴できる。



潮風を感じて島を巡る

【クルージングツアー】小豆島

坂手港を出発して、灯台や無人島、二十四の瞳映画村などを海から見て回る1時間半のクルージング。船上のディナーも魅力。



清水久和「オリブのリーゼント」 Photo: Kimito Takahashi

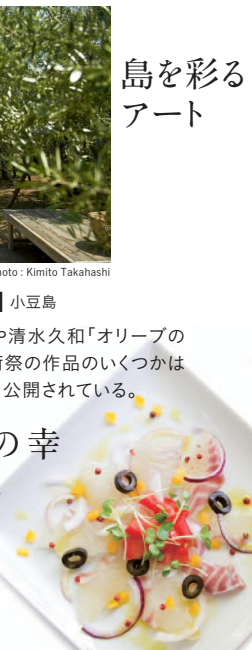
【瀬戸内国際芸術祭作品】小豆島

ヤノベケンジ「スター・アンガー」や清水久和「オリブのリーゼント」など、瀬戸内国際芸術祭の作品のいくつかは「ART SETOUCHI」として引き続き公開されている。

オリーブオイルと海の幸

【小豆島イタリアン】小豆島

品質の高いオリーブオイルの産地である小豆島。そのオイルと瀬戸内の恵みがひとつになったイタリアンは、新しい島の食文化である。



島を彩るアート



鬼ヶ島大洞窟



オンパ・ファクトリー「オンパ・ファクトリー」
Photo: Osamu Nakamura

いくつもの島が浮かぶ瀬戸内海にあって、香川の島は人を強く引きつける個性がある。鬼ヶ島とも呼ばれる女木島には恐るべき「鬼の大洞窟」があり、隣の男木島では生活の中にアートが溶け込んでいる。レジャーアイランド・小豆島は、江戸時代から続くしょうゆ蔵、オリーブ農園、映画村など、全国に知られるスポットの宝庫であり、直島・豊島に渡れば、現代美術と自然が共存する姿に圧倒される。宝石のような魅力が散らばる香川沖で、小豆島から豊島に渡るルートなら、バランスのよい島旅になる。



アートと自然と島時間



木桶のしょうゆ蔵
きおけ



道の駅「小豆島オリーブ公園」



二十四の瞳映画村



あの島まで歩いていく

【エンジェルロード】小豆島

干潮の時だけ海の中に道が現れ、小さな無人島・余島まで歩いて渡れるようになる。近くにある「約束の丘展望台」からの眺めも素晴らしい。



瀬戸内海とひとつになる

【シーカヤック】小豆島

瀬戸内海は波が小さい。初心者でもシーカヤックで沖にこぎ出せる。夏の光に照らされた風景の中、海とひとつになれる。

どこにもない夏、香川の<<<3days



描き手の顔に似る不思議

【高松張子絵付け体験】高松市
郷土玩具として愛されてきた高松張子。その代表、女の子を模した「奉公さん」の絵付け体験ができる。顔は描いた人に似るらしい。

目に映るすべてが絵になる。



【あじ竜王山公園】高松市
瀬戸内海に突き出た庵治半島の山頂に整備された、アートと自然が共存する公園。瀬戸の島々と行き交う船の風景が目の前に広がる。



名園の清らかな朝

【花園亭・朝がゆ】高松市
栗林公園内にある花園亭では、予約で朝がゆをいただける。澄んだ空気の中、名園での朝食は、折々の眺めこそメインディッシュ。



船は庭に包まれて

【栗林公園】高松市
歴代の高松藩主が100年以上かけて造った名園・栗林公園。南湖では、和船の体験ができる。湖上からの眺めは庭に包まれているようだ。



屋島(屋嶋城) やしまのき



史跡高松城跡(玉藻公園) 写真:高松市提供

グルメと体験を求めて東へ

day 3

和三盆

瀬戸の都・高松は、旅の動機になるスポットが集まっている。飛鳥時代の城が復元された屋島、海をわが物とした高松城の跡地・玉藻公園、古い倉庫街に洗練されたショップが並ぶ北浜アリー、瀬戸内海の幸を用いた海鮮料理など枚挙にいとまがない。東に移動すれば四国霊場八十八ヶ所、最後の3つの札所があり、結願を求めて多くの人が訪れている。旅の最終日は高松を起点に東へ向かう。讃岐うどんなど名物グルメを味わいながら、香川でしかできない体験に挑戦したい。



北浜アリー



瀬戸内海の幸



四国霊場第八十八番札所 大窪寺



できたて 干菓子の 淡い口溶け

【和三盆の型抜き体験】東かがわ市
歴史的な町並みが残る引田地区は、江戸時代から続く和三盆の郷。観光拠点・讃州井筒屋敷では、和三盆の型抜き体験ができる。



厚切りの身が たっぷり

【ハマチ丼】東かがわ市
東かがわ市は、日本のハマチ養殖発祥の地。今でも養殖が盛んで、新鮮なハマチを地元のだししょうゆで味付けした「ハマチ丼」が名物。



宇宙への 思いを 収蔵する

【天体望遠鏡博物館】さぬき市
世界で唯一、天体望遠鏡の博物館。山奥の廃校を利用した館内に、家庭用から専門施設のものまで、数多くのモデルが展示されている。
【天体観望会】
周りに光のない環境を生かし、空から降る星を観察するイベントが毎月開催されている。



イルカと 友達になる



【日本ドルフィンセンター】さぬき市
海を棧橋や網で区切り、その中で泳ぐイルカと触れ合える施設。気軽な餌やり体験のほか、イルカと一緒に泳ぐこともできる。



今日から うどん打ち名人

【うどん打ち体験】高松市
粉をこねることから始め、伸ばし、切って、ゆで、最後は食べる。楽しくうどんづくりが体験できる。自分で作ったうどんの味は格別。

天の水を求めて

日照りに苦しむ雨の少ない香川には、一風変わった水にまつわる祭りがある。田畑に水を求めて、人々はさまざまなことを行った。

その一つが、三豊市に伝わる「仁尾竜まつり」。全長35メートル重さ約2トンの巨大なわらの竜が恵みの水をしたたらせて練り歩く。1799年（寛政11年）の大干ばつに困り果てた村人たち。そこへ修験者が現われ、「わらで大きな竜を作り、伊予の黒藏湖からくんできた水を掛ければよい」と教えた。途中で立ち止まればその地に雨が降るといわれ、駆けだした仁尾の若者たちは、「斗だるに水をくみ二度も休まず駆け抜けた。村に着くと命懸けの水を供え、わらの竜を担いで、「水浴ぶせ、水浴ぶせ」と叫びながら村中を巡った。村人たちは最後の頼みと貴重な水を竜に浴びせる。すると仁尾の山上に黒雲が現れ、雷光と共に大粒の雨が降ってきたというのだ。

以来、140年間続く夏の祭りとなった。その後、一度途絶えるも、この勇壮な祭りは再び民俗行事として復活し、今に受け継がれる。

水の恵みに感謝して毎年開催される「仁尾竜まつり」。豪快に練り歩く竜には、沿道から勢いよく水が掛けられる。子どもたちは歓声を上げて、水を掛け合う。水がある幸せをかみしめる夏である。



仁尾竜まつり(仁尾町)

海の祭り・島の行事

東かがわ市の海辺にある山王宮では、人を乗せたままのだんじりを幾度も地面にたたきつける「あばれだんじり」に歓声が上がる。壊すことで、穢れをはらうというのだ。また、高松市庵治町の皇子神社では、江戸時代から続く「船渡御」を見ることが出来る。神社の麓にある港で太鼓打ちを乗せた「だんじり」をひとしきり練った後、神様は船に乗り込む。夜遅くまで波間の明かりが華やかに揺れ、海上で演じられる獅子舞のかねの音が、瀬戸内海に響き渡る。島々には、懐かしの民俗行事が今に伝わる。

小豆島では、約300年の歴史がある「虫送り」が行われる。たいまつを手にあぜ道をたどり、害虫退治を願う。

別当川の流域では独特のお盆行事が残る。無縁仏を供養する「川めし」だ。小石を積み重ねた供養塔の周りに、河原で炊いた五目飯が柿の葉にのせられ、花のように並ぶ。島の暮らした人の温かさを感じられる風景だ。

瀬戸大橋架橋の島と呼ばれる与島や櫃石島にそれぞれ伝わる盆踊りは、「新霊踊り」などと呼ばれ、新仏の位牌を親族が背負って踊るといふ。この盆踊りは共に国の選択無形民俗文化財である。

紹介したのは、「かがわの夏祭り」のほんの一部。山里で、街角で多くの夏祭りが行われ、ふるさとの思い出を紡ぐ。

かがわの夏祭り

小山が並ぶ田園風景、夕暮れの瀬戸内海、通りにはちょうちんが揺れ、祭りの宵には花火も次々と夜空を焦がす。晴れの日が多い瀬戸内海ならではの雨乞い行事や島の民俗芸能も興味深い。

「かがわの夏祭り」で、心潤う夏になる。



山王宮あばれだんじり(東かがわ市)



虫送り(土庄町・小豆島町)



さぬき高松まつり(高松市)



むれ源平石あかりロード(牟礼町)

かがわの夏祭り

※県内各地で開催される夏祭りや行事のほんの一部です。
※開催日は2017年に限った予定日。天候などで変更になることもあります。

祭り・行事	開催日	場所	内容など
虫送り	7月2日(日)土庄町肥土山 7月8日(土)小豆島町中山	土庄町肥土山 小豆島町中山	たいまつを持って虫を追い払う
七夕鞠	7月7日(金)	琴平町 金刀比羅宮	金刀比羅宮の蹴鞠の行事
かんおんじ 銭形まつり	7月15日(土)・16日(日)	観音寺市 観音寺市民会館、 有明グラウンドほか	花火大会、 銭形おどりなど
正覚院 夏まつり	7月16日(日)	丸亀市本島 正覚院	山伏の 熱湯加持など
伊吹島港まつり	7月16日(日)	観音寺市伊吹島 真浦港	御座船など
まんのう町 ひまわりまつり	7月16日(日)	まんのう町 帆船公民館周辺	ひまわり畑、 地元特産品販売など
風の港まつり	7月16日(日)	東かがわ市引田 引田漁港	放生会、 花火大会など
普通寺まつり	7月22日(土)・23日(日)	普通寺市 普通寺南大門前 にぎわい広場	踊り、 花火大会など
山王宮 あばれだんじり	7月29日(土)	東かがわ市馬宿 山王宮	あばれだんじり
和田雨乞踊	7月29日(土)	観音寺市 豊浜南部多目的広場	雨乞踊
だいせん 大川念仏踊	7月30日(日)	まんのう町 大川神社	念仏踊
白鳥神社 夏越祭り	7月31日(月)	東かがわ市松原 白鳥神社	茅(ち)の輪くぐり、 花火大会など
庵治の船祭り	8月4日(金)・5日(土)	高松市庵治町 皇子神社・庵治港	船渡御、 花火大会など
津嶋神社 夏季例大祭	8月4日(金)・5日(土)	三豊市三野町 津嶋神社	子どもの守り神様 への参拝
さかいで 大橋まつり	8月4日(金)～6日(日)	坂出市 坂出駅前など	総踊り、太鼓台、 11日の花火大会など
仁尾竜まつり	8月5日(土)	三豊市仁尾町 仁尾庁舎周辺	わらの巨大竜に 水を浴びせる
たどつ夏まつり	8月5日(土)	多度津町 町役場前など	たどつばやし、 たどつ音頭の総踊り、 花火大会など
三木町いけのべ 七夕まつり	8月5日(土)・6日(日)	三木町 池戸商工センター前広場	七夕茶会、 花火大会など
むれ源平 石あかりロード	8月5日(土)～9月16日(土)	高松市牟礼町 むれ源平 石あかりロード	石あかりの風景、 イベントなど
たくま港まつり	8月12日(土)	三豊市詫間町 市民運動場など	花火大会、 舞い舞サンパ踊り など
さぬき高松まつり	8月12日(土)～14日(月)	高松市 中央公園など	総踊り、 花火大会など
川めし	8月14日(月)早朝	小豆島町 別当川河原	無縁仏を供養する 行事
みろく納涼 夏まつり	8月14日(月)	さぬき市大川町 みろく自然公園	南川阿讃峡太鼓、 花火大会など
まるがめ 婆娑羅(ばさら)まつり	8月19日(土)・20日(日)	丸亀市 丸亀城など	婆娑羅ダンス、 花火大会など
国分寺町まつり	8月19日(土)・20日(日)	高松市国分寺町 橋ノ丘総合運動公園	国分寺太鼓、 花火大会など
滝宮の念仏踊	8月25日(金)	綾川町 滝宮天満宮など	念仏踊
しおのえ 温泉まつり	8月26日(土)	高松市塩江町 ホテルと文化の里 グラウンド	ステージイベント、 花火大会など



知事 「東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会文化・教育委員会」の委員にも就任された池坊さんは、2015年にお名前を法名の専好さんに改められ、「池坊」の次期お家元として活躍を続けておられます。池坊は、1462年、専慶氏がいけた花が京都中の評判になったと歴史に記されてから今年で555年を迎え、その発祥の地が京都の六角堂と伺いました。

池坊氏 いけばなは仏教が日本に伝わり、

池坊氏 日本いけばな芸術協会は、東京と大阪で本部展を、それ以外に地区展を行っています。協会設立50周年という節目の年も香川県で開催する運びとなり、不思議なご縁を感じます。香川県産の花弁も使わせていただき、サンポート高松や玉藻公園披雲閣、栗林公園の屋外も使って各会場を花で彩ります。見に来られた方々の心にも、たくさんの花が咲くよう願っております。

KEIZO HAMADA 浜田 恵造 > 知事対談 < 池坊 専好 SENKO IKENOBO

花のチカラでつながる文化



1965年、京都府京都市生まれ。室町時代にその理念を確立させた華道家元池坊の次期家元。就任すれば初の女性家元継承者となる。大学卒業後に得度し、2015年には名跡「専好」を襲名。公益財団法人日本いけばな芸術協会の副会長も務め、「いのちをいかに」という池坊いけばなの精神に基づく多彩な活動を展開している。今年10月にサンポート高松や栗林公園などで開催される「創立50周年記念日本いけばな芸術四国展」にも同氏の作品が出展される予定。



「池坊全四国連合花展」における池坊専好氏の作品
(花材名：モモ、オリーブ、ニューサイラン、ユリ、オーガスタ、スイトビー、アスパラガス、パンダ、ドラセナ、デルフィニウム、フリージア)

仏様を荘厳する「仏前供花」から始まりまし。池坊は、代々池のほとりに坊を構え、仏様にお花を立てていました。それを日々行っていたところ、中に卓越した花の名手が現れ、いつしか「池坊といえなければな」というふうになりました。ですから、「仏前供花」という原点を忘れないために、後を継ぐ家元は六角堂の住職を兼ねることになっています。六角堂は、親鸞ゆかりの寺でもあります。人々の心よりどころとして、花を中心に人が集い、情報交換を行い、元気をもらう場所でもあるんです。

知事 花の集いといいますと、今年2月、「池坊全四国連合花展」が、香川県では8年ぶりに開催されました。専好さんも来県なさり、県花県木であるオリーブやモモの枝物などを使って特別出品をくださったこと、感謝しています。



知事 県民の皆さんはもちろん、全国の皆さんをおもてなしの心でお迎えし、貴重ないけばなの芸術にふれていただきたいと思っております。ところで、専好さんというお名前は、次期お家元の前に3名おられると伺いました。

池坊氏 歴代の専好はそれぞれに偉業を成し遂げました。桃山文化の担い手の一人であった初代専好を主人公にした映画が、6月に封切られます。初代専好は、前田利家の館で豊臣秀吉のために大作をいけました。命がないがしろにされる戦国時代に、傷つけ合うのではなく、花のチカラで秀吉に、一矢報いるという物語です。いけばなは、それぞれの花がそれぞれの働きをし、調和した世界を創り出すという象徴でもあります。その花を通じて命と向き合ういけばな文化を、日本はもちろん世界中の方に知っていただきたいですね。

知事 興味深いこの映画の題名は「花戦さ」と伺いましたが、実は香川県では、昨年2月から高校生の「花いけバトル」という催しを開催しています。今年8月19・20日に「全国高校生花いけバトル栗林公園杯2017」を香川県で開催いたします。各地区ブロック大会の高校生チャンピオンを招き、日本一を決定する計画です。

池坊氏 花というのは、その土地の気候や風土を如実に表しています。ですから、できるだけその土地の花を使うようにしています。香川を象徴するオリーブは、ぜひとも使いたいと思っていました。他にもモモなどの美しい花がたくさんありましたので、インスピレーションをかき立てられ、楽しいひとときを過ごしました。実は香川県には昨年、お遍路でまいりました。お大師様をととても近くに感じ、行く先々でのお接待文化に、温かい人のつながりを感じる事ができました。

知事 香川を巡ってくださったとのこと、うれしいですね。ところで、専好さんが副会長を務めておられる公益財団法人日本いけばな芸術協会の主催による「創立50周年記念日本いけばな芸術四国展」が香川県も共催し、今年の10月5日から10日までの会期で開催されます。

池坊氏 「花いけバトル」や池坊の「花の甲子園」などを通して、若い方が花に興味を持ち、花をいけることの喜びや楽しみを知り、花の文化の担い手であるという思いを、自分たちも抱いていただきたいですね。日本の花は、色も姿も美しく、持ちも良く、世界でも高い評価を得ています。花の生産者も若い方が多く、将来性の高い産業の一つであると思います。花を媒介として経済が循環し、その地域や国が豊かになればと願っています。

知事 香川県は、日本一のシェアを誇るマーガレットをはじめ、県オリジナル品種であるカーネーションの「ミニティアラ」、ラナンキュラスの「てまり」シリーズ、これからの季節はヒマワリ、輪ギクなど、1年を通して花の栽培が盛んです。さらに、日本一の松盆栽の産地として、国内外から多くの愛好家が来県されています。これからも、花と緑の文化を大切に守り育てていきたいと願っておりますので、今後ともよろしくお願いたします。



photographs by Daisuke Nakajima

松原シェフ作「オリーブ牛ミスジ肉の軽いポシェ仕立て
オリーブ牛と讃岐コーチンのコンソメジュレと共に」
オリーブ牛は、ヒレやロースはもちろん、ミスジなどの各部
位のおいしさも際立っているという。



ミラノ万博でのオリーブ牛肉うどんの紹介



photographs by Daisuke Nakajima

ニューヨークの三つ星レストラン「Jean-Georges」
で日本人初のスー・シェフとなった「ジャン・ジョル
ジュ東京」の米澤文雄総料理長も腕を振った
特別美食会では、ニューヨークのシェフや現地メ
ディアの方々にオリーブ牛を堪能していただいた。



photographs by Daisuke Nakajima

日本を代表するプレミアム黒毛和牛 Olive-fed Wagyu Beef オリーブ牛

「ビオーネのコンフィチュールを
纏ったオリーブ牛フィレ肉の低
温調理 エスニックな香り さぬ
き赤ワインソースで」

2016年秋に開催した「特別美食会～
讃岐牛・オリーブ牛とさぬき食材～」で
の松原シェフの作品。

オレイン酸を含む「オリーブ牛」は、
ヘルシーな上にほのかに甘く、コクがあるのにさっぱりとして、肉質は柔らかい。
この貴重な黒毛和牛は、世界でも注目されている。



金ラベル



銀ラベル

「オリーブ牛」とは、讃岐牛
銘柄推進協議会が定めたオ
リーブ飼料を規定の期間と
量を与えた香川県産黒毛和
牛のことである。

香川県小豆島は、日本におけるオリーブ栽培発祥の地として知られているが、この島ではすでに西暦700年、天皇の命令により官牛を育てていた記録がある。1882年（明治15年）には、全国に先駆けて和牛の肥育を始め、大正時代には「讃岐牛」の愛称で呼ばれるようになったという。その「讃岐牛」に、島特産のオリーブを飼料化して与えたのが、「オリーブ牛」である。

当初、オリーブを牛の餌とすることには大変な苦労があった。さまざまな試行錯誤の末に現在は、「オリーブ」も「オリーブ牛」も香川県各所に広がり、世界発信を果たしている。

2010年に誕生した「オリーブ牛」は、2年後にマカオに初輸出したのを皮切りにシンガポールやパリに進出。2015年イタリアで開催されたミラノ万博では、絶賛を博した日本館においてオリーブ牛肉うどんとしても紹介された。

一方、ヨーロッパでは和牛への理解が広がるものの、テロやユーロの問題で足踏み状態であった。それが今春からは再び活発に輸出の動きが出てきた。オリーブ牛の魅力を知り、ヨーロッパで手掛けてくれた二人が、オリヴィエ（Olivier）氏。Olivierとは、まさにフランス語でオリーブのことである。わがことだと、展示会やセミナー、商談に携わり、輸出のきっかけを作ってくれた。そうした尽力により、ヨーロッパでの展望も明るい。

また、情報の発信基地であり、世界的な食のブームが生まれるアメリカ・ニューヨークでも、オリーブ牛は高い評価を受けている。昨年秋にニューヨークで開催された食をテーマにした映画祭に「オリーブ牛／和牛」のプロモーションビデオが放映され、ニューヨーク屈指のウェブサイトで公開されたオリーブ牛の取材フィルムへの関連アクセスは83万件を超え関心の高さがうかがえた。さらに、アメリカの金融情報紙大手のブルームバーグ通信で組まれた「世界のベストステーキ」の特集で、日本から唯一紹介されたのが「オリーブ牛」であった。このニューヨーク進出を仕掛けたのが日本食の海外プロモーションを手掛ける鈴木裕子氏である。「試食会では、さっぱりとした脂身にどんな反応が返ってくるか心配でしたが、『これはおいしい！』という声がストレートに返ってきました。『オリーブ牛』は希少ですから、時間をかけてでも、本当に価値が分かる方にお届けし、確実に評価を上げたいと願っています」と語ってくれた。

ニューヨークでの展開にシェフとして協力したのが高松国際ホテルの松原勉洋食総料理長であった。「オリーブ牛」の一番の魅力は牛脂です。爽やかで独特の軽やかな香りやうま味があり、全く臭みがありません。また、海外では、与えた飼料にこだわる人が多いのですが、オリーブと聞いて、さらに高い評価が返ってきます」と語る。

シェフ自身がほれ込むという「オリーブ牛」。工夫を凝らしたオリーブの飼料で大切に育てられたブランド牛は、流通、店舗、レストランなど、さまざまな愛情を受けて、今、世界ブランドとして歩み出したばかりだ。牛歩であるかもしれないが、確実に大器晩成を目指す大物なのである。

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、郷土料理、観光交流コーナーで香川の旬をぜひどうぞ

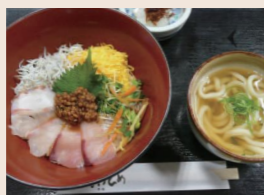
夏の風物詩「丸亀うちわ」
(伝統的工芸品)を
各種取りそろえています

注目はこれ!



風情あふれるうちわは、日本の夏に欠かせない風物詩として、根強い人気です。江戸初期からの伝統がある丸亀うちわは、夏に涼をとるためだけでなく、新たにインテリアにも使えるデザインうちわとして注目されています。香川の伝統的工芸品に現代アートを装うモダンなうちわで、ぜひ夏をお楽しみください。

郷土・せとうち料理
「かおりひめ」では、小豆島産のしょうゆやもろみ、魚介やオリーブなどを使った、ご当地料理「ひしお井とミニうどんセット」が6月から8月末まで、3カ月間の期間限定で登場します。



ひしお井とミニうどんセット

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

ここも
要チェック!

日本最大級の大名庭園 栗林公園の和船乗船が予約可能に

歴代藩主が池に舟を浮かべ、移りゆくお庭の景観を楽しんだと伝えられていることから、その風雅を皆さまにも味わっていただくとう平成24年7月から和船を運航しています。好評により、5月に新和船を就航して2艘体制となり、多くの方に乗船していただけるようになりました。



また、乗船予約は、電話、来園またはホームページからできます。
お殿様気分でお遊びを満喫してみたい方は、ぜひ。

【問い合わせ】栗林公園観光事務所 TEL087-833-7411
栗林公園 <http://www.my-kagawa.jp/ritsuringarden>

〔大阪で味わえる香川の恵み〕

香川の食材に大阪で出会った。
まずは大阪で。次はぜひ本場香川へ



大阪のウォーターフロントでいただく オリーブ牛の炭火グリル

オリーブの搾り果実を与えて育て上げた「オリーブ牛」。オリーブに豊富に含まれるオレイン酸や抗酸化成分によりうま味が増し、ヘルシーで柔らかい肉を生み出しています。



大阪の堂島川が一望できるイタリアンレストラン「JUTURNA(ユトゥルナ)」で、オリーブ牛をいただくことができます。鮮度や産地、栽培法までこだわった食材をシンプルな調理法で提供しているこちらのお店は、オープン前に、うま味があり、赤身と脂身のバランスが良い「オリーブ牛」に引かれ、それ以来、仕

入れているとのこと。「使用している部位はランプやイチボの赤身で、お客さまにも好評です」と高松市出身の池田フロアマネージャーが話してくれました。おすすめの焼き加減はメディアムレア。単品での提供もありますが、コースのメイン料理として選択することもできます。

また、15種類のハーブサラダもおすすめです。からし水菜やわさび菜などの香味野菜と数種類のハーブを使ったサラダは女性にも人気。ランチには女性のお客さまが多いようですが、素晴らしいロケーションからカップルで利用される方も大勢います。

ぜひ、すてきな景色とこだわりのお料理を堪能してみてください。



【JUTURNA(ユトゥルナ)】
大阪府大阪市福島区福島1-1-17堂島リバーフォーラム2F TEL06-6341-0020

甘くて大粒 緑の宝石 瀬戸内で育った香川の「シャインマスカット」

酸味が少なく甘みが強い、芳醇な香りが一層甘さを引き立たせます。独特の食感とみずみずしい果汁が楽しめるのも皮ごと食べられるからこそ。大粒で高級感あふれる「シャインマスカット」は関東関西方面の百貨店などで購入でき、進物にもおすすめです。



ぜひ、さぬき讃フルーツ「シャインマスカット」を味わってみてください。

【問い合わせ】香川県農業生産流通課 TEL087-832-3417

【訂正とお詫び】
本誌2017年春号14ページに掲載した「カーサ・瀬戸内」様の運営主体の会社名に誤りがありました。正しくは「カサイホールディングス株式会社」です。読者ならびに関係者の皆さまにお詫びして訂正いたします。

全国高校生 「花いけバトル」栗林公園杯2017



この夏、高校生による花いけの熱いバトルが、ここ香川で繰り広げられます。地区大会(東北、関東、北陸、東海、近畿、中国、四国、香川、九州)を勝ち抜いた9チームが集まり、全国一位を決定します。

同じ高校に通う生徒2人組のバトルが花をいけ対戦します。制限時間はわずか5分ですが、時間内に用意された花材を選び、即興で花をいけます。ジャッジは審査員と観客が行い、観



客は勝ったと思うチームの札をかざして判定します。作品だけでなく、花をいける所作など、ステージ上の全てがジャッジの対象となります。チーム二人の合計で勝敗が決定します。
全国初、高校生の真剣勝負を目の当たりにしてみませんか。

【日時】8月19日(土)決勝大会(予選)、20日(日)決勝大会(準決勝～決勝)
【場所】19日:サンポートホール高松、20日:栗林公園商工奨励館

【問い合わせ】全国高校生花いけバトル実行委員会(農業生産流通課内)
TEL087-832-3419

全国高校生花いけバトル公式ウェブサイト
<http://www.hs.hanaikebattle.com>

ふるさと納税 「ガンバレさぬき応援寄付」 返礼品をリニューアルしました

香川県では、5千円以上ご寄付いただいた県外在住の方に返礼品を贈呈しています。讃岐うどんやオリーブオイル、さぬき讃フルーツを中心とした県産品に、2017年度新たにオリーブ豚やミニチュア盆栽、讃岐かがり手まりなどを加え、計84品をご用意しております。



また、確定申告が不要になる「ふるさと納税ワンストップ特例制度」もありますので、ぜひ香川県の応援をお願いします。

【問い合わせ】香川県政策課 TEL087-832-3126
さぬき応援 <http://www.pref.kagawa.jp/seisaku/furusato/>

「SETOUCHI SUMMER NIGHT FESTIVAL 2017」を開催します

サンポート高松を舞台に、香川の夏の夜がにぎわいます。フランスを拠点に国際的に活躍している「カンパニー・デ・キダム」の巨大な光のオブジェによるショー、国内外で活躍するミュージシャンの演奏、サーカスやアートのパフォーマンスなど期間中毎日、イベントが繰り広げられます。また、食のブースには県内の人気店が出店します。いつもと違う夏の夜を楽しみませんか。



【期間】7月22日(土)～8月6日(日)の16日間 ※天候等により中止する場合があります。
【場所】サンポート高松アート広場他(入場無料) 【時間】17:00～21:00



期間中の土日には、高松～宇野間のフェリー航路を利用し、ミュージッククルーズ船を運航します。夕暮れの瀬戸内海の多島美を眺めながら、音楽の生演奏や食事をお楽しみいただけます。

【運航日】7月22日(土)、23日(日)、29日(土)、30日(日)、8月5日(土)、6日(日)
【運航時間】17:05高松港出港～19:25高松港着
【参加費】4,000円(中学生以上)、3,350円(小学生以下)
【旅行企画・実施】JTB中国四国

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。
<http://setouchi2017.com>

【問い合わせ】せとうちサマーナイトフェスティバル事務局 TEL087-867-6774
香川県観光振興課 TEL087-832-3360

香川県版ハローワーク 「ワークサポートかがわ」オープン!

県内企業の人材確保を支援するため、4月3日に「香川県就職・移住支援センター」「ワークサポートかがわ」を開設しました。①若者の就職支援②県外からの就職支援③特定分野の人材確保の3つを基本コンセプトに正規雇用には絞って職業紹介を行います。求職者のご希望に沿ったさぬき細やかな相談支援や、県内外の若者に県内企業の魅力や情報を知っていただくため、インターンシップ合同交流会や企業説明会などを開催します。さらには、県外での転職相談会の開催や移住セミナーのイベントなどを活用し、県内企業への就職をあっせんします。



香川県で就職をお考えの方は、気軽にご相談ください。



香川県就職・移住支援センター
「ワークサポートかがわ」
香川県高松市サンポート2番1号
マリタイムプラザ高松2F
【受付時間】平日8:30～17:15
TEL087-802-4700

【問い合わせ】香川県労働政策課 TEL087-832-3368

JOBナビかがわ <http://www.jobnavikagawa.jp/>