

さぬき野

かがやくけん、かがわけん。
香川県

2023 No.83

冬



おいしい情景 小豆島は、冬。

特集
冬の夜、光の中へ。

知事対談

平田オリザ × 池田豊人

理想の暮らしは足元から
インドアライフシューズ

かがやくけん、かがわけん。
香川県

2023 No.83

冬



「スポーツで、幸せな地域づくりを目指す」

Liebst たか あき
大岡剛彰さん
あづささん

学校のメイン練習場で。最近、夫妻ともにボディビルの大会に出場しており、立ち姿はキリリ。

香川に住んで
はじめたこと



大岡夫妻は「Liebst」という名のスポーツ事業を立ち上げ、夫の剛彰さんはサッカースクールを開校し、妻のあづささんはパーソナルトレーナーとして活動している。剛彰さんは19歳から7年間、ドイツ各地のチームに所属し、身体能力と技術、マインドも磨きながらプロサッカー選手を目指した。妻のあづささんは「人生経験のひとつとしてドイツに渡る。あづささんも、小学3年生からサッカーに没頭したアスリートで、大学のスポーツ学部で学び、通信制高校で体育教師を務めたこともある。

ドイツで出会って結婚した二人が帰国したのは、2021年。香川県綾川町で女子サッカーの活動に関わるためだったが、プロジェクトが中断。しかしその間、困ったことがあるとすぐに手助けしてくれる地域の人々の温かさや、季節によって表情を変える山の自然にどんな恋愛が増し、「ここで、サッカーを教えていこう」と決意する。離れ難くなったこの土地でなら、



サッカースクールは、それぞれのチームに所属しつつ「海外経験者に指導を受けて、上達したい」と通う児童が多い。



大岡夫妻ともに愛知県出身。剛彰さんが指導する「Liebstサッカースクール」は主に小学生を指導。あづささんは、県内各地でインストラクターとして指導にあたり、イベントでも活動中。

Liebst
TEL080-2623-2663

思い切って指導者としてのスタートを切れると感じた。2022年5月に生徒2人から始めたスクールは、今年4月に2校目を開校し、生徒は40人に増えた。「サッカーって楽しい、と感じられるよう試合の時間を多く取っています」と剛彰さん。習熟度に応じて、基礎練習を増やし、ドイツで身に付けたサッカーの技術も教えている。あづささんは、チームの女子の指導を担う一方、パーソナルトレーナーとして「体を変えることで、自分を好きになるフィットネス」を信条に、マンツーマンで運動や食事を指導している。



あづささんはトレーニングや食事指導を行い、ボディメイクや健康増進を総合的にサポートしている。

香川県情報誌
さぬき野 2023 **冬**
No.83

香川県に関する問い合わせ

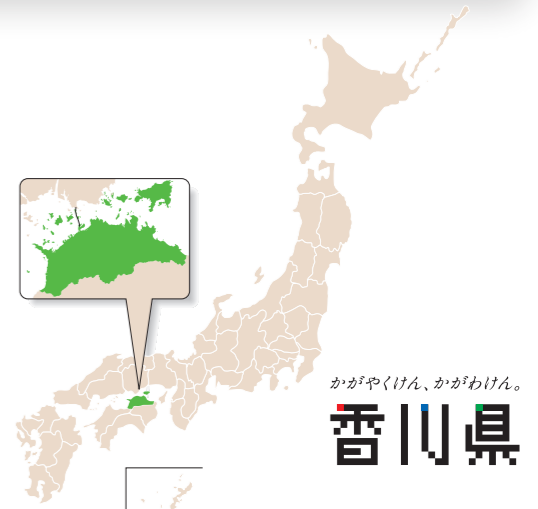
香川県広報課 〒760-8570 香川県高松市番町4-1-10 TEL087-832-3078
香川県のホームページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/>
さぬき野のページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/kocho/koho/sanukino.html>
香川県東京事務所 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3都道府県会館9階 TEL03-5212-9100
香川県大阪事務所 〒542-0083 大阪市中央区東心斎橋1-18-24クロスシティ心斎橋4階 TEL06-6281-1661

多言語電子書籍でもご覧いただけます。
無料アプリ「カタログポケット」をインストールして「さぬき野」で検索してください。

iOS



Android



かがやくけん、かがわけん。
香川県

2023年9月に発売された「島の夢」は、材料の全てが香川県産。香川県が開発したオリジナル小麦「さぬきの夢」と香川県産小麦「はるみずぎ」、坂出市産の伝統製法の塩、小豆島「かどや」のごま油が使われている。小豆島手延素麺協同組合のホームページで数量限定で発売。



「島の光」の赤帯(左)と黒帯(右)。食べ比べをしてみてください。

パッケージデザインが変更になることあり。

そうめん「島の光」

現代アートさながら純白の麺は輝く

讃岐うどんで知られる香川だが、小豆島の麺と言えば、400年の歴史を持つそうめん。三輪(奈良県)、播州(兵庫県)と共に日本三大そうめんに数えられ、島内の約70社が所属する小豆島手延素麺協同組合のブランド「島の光」は、特に西日本で広く親しまれている。

冷たいそうめんの、ツルツルとすべるようなど越しは夏にぴったり。けれど、空気が乾いて気温が安定する冬にこそ、最も質のよい麺を製造できる。「島の光」の束には通常赤い帯がかけられるが、12月から2月にかけて、特に高い技術で作られたものは「島の光黒帯 特級」として数量限定で販売される。それほど、冬はそうめん作りのベストシーズンなのだ。

小麦と、塩、水、ごま油のみで作られる「島の光」は、太さ0.8ミリの0.9ミリの、そうめんとしては若干太めだ。帯状の生地から、さまざまな方法で延ばしては休ませる工程を繰り返して麺に仕上げる。

途中、麺同士がくっつかないようごま油を塗布するのが「島の光」の特長。綿実油を使う産地が多いが、ごま油を使うと小麦の香りが長期間変わらない。

工程の終盤、屋外で天日に当て麺の表面を乾かしながら延ばす「門干し」を行う。「ハタ」と呼ばれる作業台に掛けられた幾筋ものそうめんが、風に揺れながらキラキラと日の光で輝くさまは、現代アートのようにも見えて美しい。

島内では「小豆島手延そうめん館」他、いくつかの製造所で、製麺の一工程である「箸分け」を体験できる。まだ太い麺の束をハタに掛け、くっついた麺同士を剥がしながら延ばす作業は、力も技術も求められ、観光体験としては少々難易度が高めなのが痛快だ。

作る現場を経験すれば、ますます小豆島のそうめんを好きになる。



小豆島ふるさと村
小豆島手延そうめん館

香川県小豆郡小豆島町室生1-1
TEL 0879-75-0044

箸分け体験は、前々日までに要予約。



小豆島



冬の旅、 美味の生まれる島へ。

「おいしいものがあふれる島」として知られる瀬戸内海の小豆島。海がにぎわう夏から紅葉の秋を過ぎ、穏やかな冬を迎えると、その美味が豊かに育まれる時期だ。

冬の小豆島で、おいしさが生まれる風景を巡る旅をしてはどうだろう。そうめん、ワイン、日本酒、醤油に、オリーブオイル。島自慢のグルメたちは、作られる現場さえ魅力的だ。

晴天の日が多く、豊富な軟水に恵まれた小豆島はそうめん作りに適している。



1.オリーブ酵母の酒は全4種で、それぞれ味わいが異なる。酵母を発見した香川県産業技術センター発酵食品研究所が町内にあり、気軽に訪ねアドバイスがもらえるのが強み。2、3、今年の仕込みは11月10日から。昔ながらの酒造りは、発酵が安定する冬が最適。米は島内の契約農家のもので「島の農家や飲食業と手を取り合う酒造り」がモットー。



2
3

オリーブ酵母の酒

小豆島らしさを日本酒で飲み干す

小豆島では、どこに行ってもオリーブの木を目にする。シルバリーフと表現される独特の色あいの小さな葉がきらめき、その景色を旅の記憶として語る人は多い。

香川県には「さぬきオリーブ酵母」という名の、オリーブの実から発見した酵母があり、2020年から県内4つの酒蔵がこの酵母を使った日本酒を発売している。中でも並々ならぬ情熱を注ぐのが小豆島酒造だ。

地元生まれのこの酵母にどこまでもこだわりの温度や湿度の変化に敏感でデリケートな性質に適した醸造法を研究。現在までに4種類の酒を販売し、2023年1月に発売した最新の「ながら、純米大吟醸」は、令和5年度かがわ県産品コンクールで最優秀賞の「知事賞」を受賞している。

2023年の酒造りは11月にスタートした。量産を目指す、個性のある酒を多彩に造るのが、小豆島酒造の姿勢。熟練の杜氏の感覚を生かし手作業で仕込みながら、杜氏の指導の下で科学的なデータに基づく細かな調整も積極的に行っている。春先まで続く仕込みの期間中には「中取り」と呼ばれる限定品も販売。小規模で昔ながらの造り方だからこその日本酒の楽しさ提案してくれる。



小豆島酒造
MORIKUNI
香川県小豆郡小豆島町馬木甲1010-1
TEL 0879-61-2077
酒蔵の見学は、要予約。



古民家を改装したカフェレストランで酒を販売し、酒かすを使った料理なども提供。酒の酵母を使ったパンのベーカリーも。



1.ワインの購入は、醸造所併設のショップかウェブサイト。小豆島内の一部の土産店でも買える。2.ブドウ畑からの眺め。夕日の時間は海と空が真っ赤に染まる。3、4、「土地の開墾から事業をスタートしました。ブドウ栽培も醸造も、年を重ねるごとにどんどん腕が上がりますので、期待してください」と志賀さん。

2
3
4

島ワイン 島シャン

澄み渡る瀬戸内の空と海 絶景が育む奥深い風味

2022年、小豆島に初のワイナリー「224ワイナリー」が誕生した。土庄港から10分ほどの山上にあり、周囲には自社で栽培するブドウ畑が広がっている。その畑から見下ろせるのは瀬戸内海の絶景。南向きの斜面に当たる太陽がブドウに甘味を与え、遮るものなく吹く海風はブドウ畑の土にミネラルを運んで、ワインをおいしくします」と設立者の志賀隆太さん。つまり、質の高いワインは、この絶景の中でこそ生まれるのである。

実は、志賀さんの母親とその両親は小豆島出身。少年時代に毎年夏を過ごした自然豊かな小豆島に、いつか住みたいと思っていたという。今こころは、暮らすにもワイン造りにも最高の場所となった。

2022年11月に、マスカットベリーAを使った赤ワインを最初にリリース。2023年の春からシャルドネとデラウェアで作ったスパークリングワインを「島シャン」の名で発売し、全国のレストランのシェフやワイン愛好家から高い評価を得ている。2023年のシーズンは、まず秋に、島で採れたシャインマスカットのフレッシュなワインを発売。シャインマスカットのワインは、全国的にも希少なものだ。続いて、2024年の春までに11種のワインを1万5千本ほど発売する。

オリーブ酵母の酒は、フルティイード食中酒として最適。「和食だけでなく、イタリア料理など洋の味にも合うので、小豆島の食材とのペアリングを楽しんでほしい」と店主の池田重紀さん。小豆島といえはオリーブ。その酒を島グルメと共に食したい。



224ワイナリー
香川県小豆郡土庄町甲3406-1
TEL 0879-62-8224
醸造所、ブドウ畑の見学は、ホームページから要予約。



発泡ワインの瓶詰め中。濁っているワインが、寝かせて沈殿物を取り除くことで透明になる。



小豆島の魚介とオリーブ牛が、両方味わえる「あったかひしお鍋」も(写真はイメージ)。

あったかひしお鍋

立ち上る香ばしい湯気 鍋料理がハートを温める

美食の現場を巡ってお腹が空いたら、おいしい料理が待っている。寒い時期にぴったりなのが「あったかひしお鍋」だ。「来島者に、しっかりと温まっていたらこう」と、小豆島観光協会が考案し、島内の宿泊施設や飲食店で12月中旬から提供される。調味に醤油かまろみを使って、各々の調理人がオリジナルの鍋を振る舞うバラエティーの豊かさが魅力だ。

国民宿舎小豆島で食べられるのは、欲張りに肉も魚も両方味わえる鍋だ。魚の鍋は、アコウ(キジハタ)やタイなど捕れる魚によって、ちり鍋かしやぶしゃぶに。肉の鍋は醤油ベースの鍋つゆで、人気のオリーブ牛を。シメはそうめん、最後まで島の味を堪能できる。

「島に来る方は、瀬戸内海の新鮮な魚を求めています。季節ごとの魚介は鳥グルメの花形です。また最近では、鳥発祥のオリーブ牛を食べたいという方も増えています。オリーブ果実の飼料を与えた牛は、しっかりと肉感がありつつ、脂が軽やかなのが人気です」と、小豆島観光協会事務局長・塩出慎吾さん。

どれも心まで温まるおいしさで、別の鍋も試したくなる。また小豆島を訪ねたい。その理由になるごちそうだ。



小豆島ふるさと村
国民宿舎小豆島 料飲課
岡本 隆寛さん

ご提供する「ひしお鍋」には、食材にも調味料にも、島の多くの人の思いがこもっています。私たち調理人も、味はもちろん、見た目にもこだわり、みんなの思いをひとつにまとめ上げる気持ちで料理します。この時期だけの味を、ぜひ食べに来てください。

「あったかひしお鍋」の詳細情報は小豆島観光協会ホームページからチェックを。



写真は、2022年に提供した「あったか海幸鍋」。今年は、より幅広い食材の「あったか鍋」が味わえる。



ヌーボー・オリーブオイル

鮮やかな味わいのヌーボー
冬の畑は休息を迎える

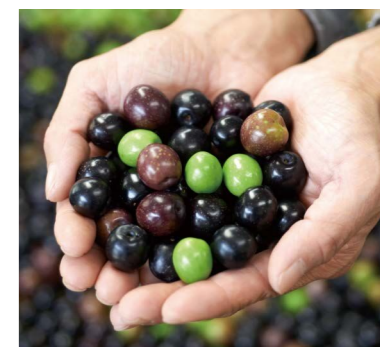
冬の小豆島は、オリーブオイルで活気付く。10月中旬から12月上旬まで、各農園は一粒一粒大切に実を収穫。その実を搾ったオリーブオイルが次々と店頭並び、「ヌーボー」を待ちかねた人々が買い求める。フルーティーかつスパイシー、そして独特の苦みまで際立ったオイルは小豆島産ならではのものだ。

2023年は、2021年に日本初の新品種として登録されたオリーブ「香オリ3号」「香オリ5号」が初収穫を迎えた。少量ながら、香川県オリジナル品種から作った加工品も店頭に並ぶ特別な年となり、よりにぎわいが増している。

一方、収穫後のオリーブ畑は静寂に包まれる。年明けから春先まで堆肥を施して土作りを行い、作業がしやすいよう剪定が行われる。枝葉が刈り込まれたオリーブ畑を見かけたら、体を小さくして土から滋養を受け取り、力を蓄えている舞台裏の姿。これもまた、美味を生み出す風景だ。



小豆島産オリーブオイルは、各生産者の直営店、島内の土産店、観光施設などで購入できる。



島内の小豆オリーブ研究所と発酵食品研究所は、国際オリーブ協会から官能評価と化学分析で認定を受け、国際的に信頼性の高い検査を実施する。



木桶仕込みの醤油

発酵の長い歴史がもたらした
「醬の郷」の黒瓦



仕込みは秋から冬にかけて行う。日々、プチプチと音を立てて発酵する木桶の中の様子を見ながら、木桶と気候と酵母菌などの微生物に発酵を委ねる。たっぷり時間をかけて発酵熟成させた「もろみ」から醤油を搾り、翌年の秋から冬にかけて出荷されるのが一般的。木桶仕込みの醤油は、ふわりと広がる香りと、まろやかで奥行きある旨味が秀逸だ。

島の東部の苗羽・馬木地区には、「醬の郷」と呼ばれる地域がある。醤油蔵やつくだ煮の製造工場が並び、醤油の香りが漂う道沿いに屋根瓦やしっくい壁が黒く変色した蔵が並ぶ。この黒色は微生物の仕業。それぞれの醤油蔵では、建物にも木桶にも違った微生物がすみつき、味わいにオリジナリティーをもたらすのだ。予約をすれば見学できる蔵もあり、木桶で熟成される醤油を間近で見られる。



小豆島には多くの醤油蔵がある。全国に残る仕込み用の木桶の3分の1以上が小豆島にあるとされ、伝統的な方法で醤油が造られる。

小豆島醤油協同組合は、「小豆島木桶醤油」「小豆島醤油」の地理的表示保護制度の認証に取り組み中。ブランド力を強化し世界進出を目指す。



**学生に戻った気分で
光で装飾された大学を散策する。**

四国学院大学では、クリスマスプロジェクトの一環として学内をイルミネーションで装飾して一般公開している。限られた規模ながらも、光に彩られた大学内を散策するのは新鮮な体験である。また、ミッション系大学らしく12月にはクリスマスに関するいろいろなイベントが催されている。学院クリスマス^{しよっか}燭火礼拝やクリスマスコンサートなど、イルミネーションとあわせて楽しみたい(コロナウイルス対策のため要事前予約)。

【イルミネーション期間】
2023年11月29日(水)～2024年1月14日(日)

四国学院大学
香川県善通寺市文京町3-2-1 TEL 0877-62-2208



冬の夜、 光の中へ。

冬はイルミネーションの季節。
夜の時間が長いという理由もあるが、
澄んだ空気に心も研ぎ澄まされて
いっそう光が美しく見えるのかもしれない。
香川はイルミネーションスポットの選択肢が多い。
公園で、テーマパークで、大学で。
昼とは違う、もうひとつの景色が広がっている。
だから香川の冬旅は、夜が待ち遠しくなってしまう。

**中四国最大級！約250万球が輝く。
昨季には全国のアワードで3位を受賞。**

レオマウインターイルミネーションは、光の装飾だけでなく、花火や3Dプロジェクションマッピング、パレードなども楽しめる総合エンターテインメントとなっている。今年は光るバラやマッピングが輝く「ファンタジーローズイルミ」など新スポットが誕生。また、観覧車や光るジェットコースターなどのアトラクションでの動くイルミ体験はテーマパークならではの。昨季、全国イルミネーションアワードで3位受賞。



【イルミネーション期間】
2023年11月3日(金・祝)～2024年2月25日(日)
【花火ファンタジア開催予定日】
2023年11月3日、11月4日～12月16日の土曜日、12月23日～30日の毎日
レオマリゾート
香川県丸亀市綾歌町栗熊西40-1
TEL 0877-86-1071



**どこを歩いても
撮影スポット。
目の前のすべてが
光の絨毯になる。**

いつもは静かな夜の公園に、光の世界が広がるのが「国営讃岐まんのう公園」で開催される「ウィンターファンタジー」。総面積約3万2000平方メートルの大地が色とりどりの電飾で埋め尽くされる「グランドイルミネーション」は圧巻で、どこを歩いても撮影スポットになる。ほかに高さ10メートルのシンボルツリー、落差9メートルの巨大な昇竜の滝のライトアップ、高さ5メートルのシャンパングラスタワーなど、いくつもの見どころがある。

【イルミネーション期間】
2023年11月25日(土)～2024年1月8日(月・祝)

国営讃岐まんのう公園
香川県仲多度郡まんのう町吉野4243-12
TEL 0877-79-1700



リアルに出会う機会の意識的な創造

香川県知事

池田 豊人



エンパシーで多文化共生社会を

劇作家・演出家

平田 オリザ



1962年生まれ。劇作家・演出家・劇団「青年団」主宰。1995年に第39回岸田國士戯曲賞を受賞した「東京ノート」などが代表作。2010年には四国学院大学学長特別補佐・客員教授に就任（現在は客員教授）。四国学院大学アートマネジメント公開講座や、小豆島中学校や高松北中学校の演劇ワークショップなど、香川県内の講演会での講師を務めている。2021年から、芸術文化観光専門職大学の初代学長に就任している。



アートの力で絆を結ぶ香川県

知事対談 平田オリザ × 池田豊人

HIRATA ORIZA

IKEDA TOYOHITO

知事 劇作家であり、演出家である平田オリザさんは、劇団「青年団」を主宰し、芸術文化観光専門職大学の初代学長のほか、日本演劇学会理事など、さまざまな重責を担っておられます。そのお忙しい中、香川県においては四国学院大学で演劇の演出や公開講座の講師を務めるなど、文化向上にもご尽力いただき感謝しております。

を出し合って完成しました。焼け野原で、心を豊かにしたいという渴望のようなものがあつたのでしょうか。

平田 四国学院大学の学長は大学時代の先輩にあたります。そのご縁で依頼を受け、中国初の演劇コースを作るための制度設計から行いました。私は専門コースとしての演劇ではなく一般教養としての演劇を考えているとお話をしたところ、「そこそがお願いしたいこと」という答えが返ってきました。

平田 コロナ禍においても同様で、ある人にとっては演劇が命の次に大切であったり、絵を見ることで心が落ち着いたり、音楽を聴くことで励まされたり、それぞれが文化の価値を再認識したことと思います。これは欧米では当たり前のことで、戦争で国境線が変わったり言語が奪われたりするような国では特に、自国の文化に対する強い意識を持っています。同時に他国の文化を理解する教育も必要とされてきました。演劇を使ったコミュニケーション教育にはいろんな利点があるのですが、一番は他者理解や異文化理解です。最近の教育では、これをエンパシーと言います。エンパシーとは異なる価値観や文化的背景を持った人を理解しようとする技術などのこと。シンパシーとは違って、同意はしなくても、理解に努めるということです。日本人は分かり合うことがコミュニケーションの最終目標ですが、宗教が違えば分かり合うことは不可能に近い。それでも、分かり合えない者同士が上手に共生して社会を構成していかなければなりません。日本は今後、多文化共生社会にならざるをえないでしょう。そうすると、教育でエンパシーを身に付ける必要があります。

知事 香川県も歴史的にアートの力を信じる県です。以前、栗林公園の中にあつた高松美術館（高松市美術館）は、終戦4年後に人々が力

を押し合つて完成しました。焼け野原で、心を豊かにしたいという渴望のようなものがあつたのでしょうか。

知事 演劇を通じてのコミュニケーション教育を香川県では中学校で行っていたと思いますが、香川の中学生と接していかがでしょうか。

知事 相手を理解し共存する社会と、デジタル社会との両立は難しいとも感じています。デジタルの負の部分の補う方法として、リアルに出会う機会を意識的に創造しなければと考えられているのですが。

平田 素直で良い子たちばかりです。でも、のんびりしていて、おとなしい子が多いですね。特に島の子どもたちは保育園から同じ顔ぶれで育っていますから、役割分担が固定化されています。ところが、社会に出れば役割は流動化します。それに対応できないという弱点を秘めています。香川の文化や気質は大好きなので捨てないでほしいのですが、それだけでは持ちこたえられません。一体になるのではなく、バラバラのまま多様性を力にしていける協働性も大切です。

平田 アートを利用して外出のきっかけを作れるのが公の強みですよ。アートは誘客につながります。もちろん観光やまちづくりも同じです。豊岡の演劇祭も瀬戸内国際芸術祭もそうですが、アートはトリガー*なんです。買い物だけだと通販で済ませてしまふ。しかし、芸術祭の帰りにこぞつてお土産を買ふように、アートは消費を刺激します。そういう意味でもアートの持つ役割は大きいですね。トリガーに引かれた一人がいれば、家族を引っばつて来ることも多いですよ。アートは家族の絆も深めますね。家族と言えば、この12月には四国学院大学で演劇の公演があります。振り込め詐欺を題材にしたコメディイ*なので、ご家族でぜひおいでいただきたい。先の話では瀬戸内国際芸術祭と豊岡演劇祭の連携を願っています。2025年には大阪・関西万博もあります。関西圏と香川県は海でつながっていますので、ぜひ連携していきましょう。

知事 四国学院大学をはじめ香川県にご縁をいただきました平田先生とは、今後とも強い絆を願っております。本日はどうもありがとうございました。

※銃などの引き金が転じて、物事のきっかけ、誘因などの意味

理想の暮らしは 足元から



魅力あふれる県産品を掘り起こす「かがわ県産品コンクール」において、令和5年度のオリーブ部門優秀賞に選ばれた「インドアライフシューズ」。グリーンはオリーブの葉の表と裏の色の違いを表現している。

「インドアライフシューズ」 × 吉田 寿

屋外用に比べ簡易なものという室内履きの概念をくつがえしたいとの思いを込め、
新たな履物のカテゴリを提案する「CORCHO CORCHO®」*1の「インドアライフシューズ」。
これまでにない履き心地のよさを実現したルームシューズの秘密を探る。



オリジナル素材の材料となる、香川県産のオリーブの葉を粉砕した粉末。



それぞれの素材や形状が、心地よく足を守る4層構造。2層目はクッション性の高い合成ゴムのラバー素材。3層目は、足をしっかりとアシストするオリジナル樹脂コルクが使われている。

着目した。もともとコルクにも抗菌消臭作用がある上に、オリーブを合わせたことで、この上なく爽やかな「オリーブコルク」が誕生。「インドアライフシューズ」にはこの独自素材の機能が発揮されている。

通常は、中敷きと外敷きの2枚構造が多い室内履きだが、簡単すぎる構造の履物は、足の痛みや転倒につながる可能性があるといる。「インドアライフシューズ」は4層構造。1層目は「オリーブコルク」のインソール。硬すぎず柔らかすぎず、素足で履いても心地よい。4層目のアウトソールには「オリーブ・ケミフェルト」を採用。クッション性やグリップ性が良く、足を滑らせるリスクを大幅に軽減してくれる。

直接足に触れる「フットベッド」に



金型を使った型抜き工程。素材の配合から構造までハンドメイドにより一つ一つ丁寧に作られる。



シート状に成形されるオリーブコルク。端材も、再びこの工程でシート状にし、有効活用を図っている。

はシューフィッターの知識を詰め込んだ。つま先部分は足指が適度に動き、かつ滑りにくい形状で、わずかな空間の自由が足指を使って進む人間本来の歩行をかなえる。また、かかとの部分には円形のくぼみをつけ、アキレス腱を痛める原因ともなるかかとのぐらつきを抑えている。中ほどには「アーチサポート」と呼ばれる膨らみを施し、土踏まずの部分を心地よく支える。シューズ自体のデザインも、長時間履いても痛くならないよう先端部分にゆとりを持たせ、つま先は少し持ち上げてつまずきにくくした。

「オリーブコルク」と「オリーブ・ケミフェルト」に使用されているオリーブの葉の微粉末は、香川県が誇るオリーブハマチやオリーブマダイのエサに添加されているが、工業界での採用は初めてのこと。オリーブ栽培の関係者からは、新たなオリーブの葉の活用方法として、可能性が大きく広がったと喜ばれているという。また、吉田さんは売り上げの一部を「瀬戸内オリーブ基金」に寄付すると決めた。香川県の穏やかな風土のような優しさや心地よさを、暮らしを支える一足に凝縮した「インドアライフシューズ」。香川県を代表する癒やしの逸品として、海外展開も視野に入れる吉田さんである。



自社ブランド「SOKO®」では、さまざまな機能や絵柄の中敷きを製造・販売している。香川県ならではの讃岐うどん柄、讃岐のり染めの絵柄もある。

*1 「CORCHO」はスペイン語でコルクを意味する。素材を主役にした商品をと立ち上げた日本ケミフェルトの自社ブランドシューフィッターとは、足の健康を守る観点から正しく合った靴を提案するプロフェッショナル。3年以上の実務を経て、足と靴と健康協議会主催のシューフィッター養成講座で認定を受ける。



日本ケミフェルト(株)
代表取締役社長
FHA公認シューフィッター

吉田 寿

1967年 愛媛県に生まれる。青山学院大学経済学部卒業後、
商社勤務やマーケット業界、製麺会社などを経験。
2003年 日本ケミフェルト(株)入社。
2005年 代表取締役社長就任。
2012年 グラフィックインソール「SOKO」発売。
2013年 輸出有望案件発掘支援事業(JETRO)認定。
2014年 かがわ発!先進的ビジネスモデル優秀賞受賞。
2015年 「CORCHO CORCHO」発売。
2023年 インドアライフシューズが令和5年度「かがわ県産品コンクール」オリーブ部門の優秀賞受賞。

日本ケミフェルト(株)
香川県仲多度郡多度津町京町2番12号
TEL0877-32-3251
https://www.chemifelt.jp



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。

年越し・年明けも せとうち旬彩館へどうぞ

せとうち旬彩館は年内無休。新年は4日から営業します。

世界に誇れる品質の香川県産オリーブ。特に「オリーブの新漬け」は、早摘みしたオリーブの実を収穫してすぐに塩漬けにしたもので、この時期ならではの人気商品。今年は10月10日から販売しています。また、12月には、オリーブオイルや、期間限定の人気商品「あん餅」も登場！

旬彩館で、ゆく年くる年を楽しんでみませんか。



1F



2F

工芸品・雑貨ショップでは、「香川がわかる!」と人気の県民ノート・県民手帳を今年も取り扱っています(2024年1月31日まで)。

また、郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、すっかりおなじみの「あん餅雑煮」や、「年明けうどん」も登場します。香川県ならではの季節の味をぜひご堪能ください(2024年1月4日～15日)。



年明けうどん



あん餅雑煮

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10新橋マリンビル1・2階
https://www.setouchi-shunsaikan.com
観光情報コーナー TEL03-3574-2028

若手作家が香川漆芸の美をPR 「アートフェア東京2024」



かんしつあまふたもの ほうえい 乾漆蒔繪置物「泡影」鈴木元子 撮影:公益社団法人日本工芸会東京日本支部

アートフェア東京は、毎年3月に開催される国内最大級の国際的アート見本市です。国内外の厳選されたギャラリーが出展し、古美術・工芸・日本画から近代美術・現代アートまで、幅広いジャンルの作品が展示・販売されます。

この「アートフェア東京2024」に、香川県漆芸研究所が出展。若手漆芸作家2名が新作や代表作等の展示・販売を通し、香川漆芸のPRを行います。表現力豊かで洗練された漆アートを、ぜひご覧ください。

【会期】2024年3月8日(金)～10日(日)
【会場】東京国際フォーラム 地下1階ロビーギャラリー (東京都千代田区丸の内3丁目5番1号)
【出展作家】宇野里依子、鈴木元子(いずれも県漆芸研究所修了生)
【問い合わせ】香川県文化振興課 TEL087-832-3785

レシートで応募して手に入れよう 香川県産プレミアム オリーブオイルご褒美キャンペーン

オリーブの苗木が香川県小豆島に植えられてから110年余。2021年3月には、香川県で育成されたオリジナル品種「香オリ3号」「香オリ5号」が、国内初のオリーブ新品種として品種登録されました。

12月～2月の期間、これら新品種のオリーブを使用した商品が当たる、「香川県産プレミアムオリーブオイルご褒美キャンペーン」を実施中です。「プレミアム」マークが目印の香川県産プレミアムオリーブオイルを購入の上ご応募いただくと、抽選で「香オリ3号」「香オリ5号」のオリーブオイルや新漬けをプレゼント。ぜひこの機会に、自分へのご褒美として、香川県産プレミアムオリーブオイルをお楽しみください。

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Olive Marche事務局(株式会社大一広告内) TEL087-865-3737 Mail:olive@ad-big1.com

特設サイトはこちら



ウキウキ!ワクワク!ブギウギのまち東かがわ 笠置シヅ子の生まれ故郷「東かがわ市」

NHK連続テレビ小説「ブギウギ」の舞台のひとつである東かがわ市は、主人公のモデルとなった「笠置シヅ子」の生まれ故郷です。大正3(1914)年、香川県大川郡相生村(現・東かがわ市)で生まれた笠置シヅ子は、心がウキウキワクワクする「東京ブギウギ」、「買物ブギー」などの曲が大ヒットし、「ブギの女王」として、歌と踊りで日本中を元気にしました。「ブギウギ」の撮影は、東かがわ市内では瀬戸内海国立公園の白鳥の松原(白鳥神社境内)、香川県指定有形文化財の猪熊家住宅(通称・猪熊邸)で行われ、主人公が出生の秘密を知る重要なシーンが描かれました。

笠置シヅ子ゆかりの地である東かがわ市。JR引田駅には看板、市内各所には顔出しパネルが登場するなど、地元は盛り上がっています。相生ふるさと協議会、相生婦人会をはじめ、同市のまちづくり団体などが中心となり、「東かがわ市ブギウギ応援隊」を結成。特別展やダンスコンテストなどのイベントの開催や宣伝PR活動を行っています。



笠置シヅ子をモデルにした JR引田駅前の看板

東かがわ市歴史民俗資料館では、12月28日(木)まで特別展「ウキウキ!ワクワク!笠置シヅ子」を開催しています。出身地である相生地区の風土・歴史やシヅ子ゆかりの人々、さらに同郷で後援会会長を務めた元東京大学総長南原繁との関係などの出身地の記録や写真など約50点を展示し、出身地ならではの笠置シヅ子の人物像を紹介しています。

また、東かがわ市南野の平和保育園跡では、香川大学生が笠置シヅ子のパネルなどを展示した「笠置シヅ子ルーム」が2024年3月末まで開かれています(土日祝日のみオープン、入場料無料)。ウキウキ、ワクワク!ブギウギのまち東かがわ市へぜひお越しください。

【問い合わせ】東かがわ市地域創生課 TEL0879-26-1276

笠置シヅ子 特設ホームページ



香川の魅力いっぱい かがわ県産品コンクール

「うどん県。それだけじゃない香川県」のそれだけじゃない魅力あふれる県産品を掘り起こす「かがわ県産品コンクール」。21回目の開催となる今回も、103点の応募の中から知事賞・優秀賞合わせて8品の商品が選ばれました。香川県の気候・風土や歴史が作り出す逸品、ぜひお試しください。大切な方への贈り物や、お土産にも最適です。

県のアンテナショップであるかがわ物産館「栗林庵」(高松市)や「栗林庵オンラインショップ」、香川・愛媛せとうち旬彩館(東京都港区新橋)などで販売中です。

※一部まだ取り扱いのない商品があります。

香川県ホームページ



県HPページID 香川県ホームページのトップページ上部にある「ページID検索」に番号を入力するだけで該当ページをご覧ください。

(注)掲載のイベントは、中止または内容に変更が生じることがあります。



- 【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：ながら、純米大吟醸(小豆島酒造 株式会社 | 小豆島町) 酒米「オオセト」を使ったオリーブ酵母酒。食事をし「ながら、」会話を楽しみ「ながら、」上品な香りと柔らかな口当たりをお楽しみください。
 - 菓子・スイーツ部門：讃岐うどんで作ったうどんパン くうばん(生創石丸 株式会社 | 高松市) 讃岐うどん空海房の「茹でたうどん」をパンに練り込んだずっしり、しっとり、もちもちのパンです。
 - 一般部門：おとぼけ人形 復刻版(かみなりおやし、セリフを忘れた役者、かんがえるおやし、おどるおやし)(株式会社 tao。| 高松市) 香川が誇るクリエイター・和田邦坊が手掛けた幻の「おとぼけ人形」を、地元の伝統工芸士の協力により現代風に復刻しました。
 - オリーブ部門：蒼のダイヤ タブナード(株式会社 蒼のダイヤ | 多度津町) フランスの伝統食品「タブナード」を県産オリーブの新漬けとオリーブオイルで仕上げました。パンやピザ、パスタにも使えます。
- 【うどん県。それだけじゃない 香川県】優秀賞
 - 食品部門：百年はまちオイル漬け(農産水産 有限会社 | 東かがわ市)
 - 菓子・スイーツ部門：幸せのフルーツバター(キウイバター・ももバター)(合同会社 グッドネイバースコービー | 丸亀市)
 - 一般部門：うどん屋さんのうどん猫 キーホルダー(Microwave Companies | 綾川町)
 - オリーブ部門：CORCHO CORCHO インドアライフシューズ(日本ケミフェルト 株式会社 | 多度津町)

うどん県産品ポータルサイト LOVEさぬきさん

