

さぬき野

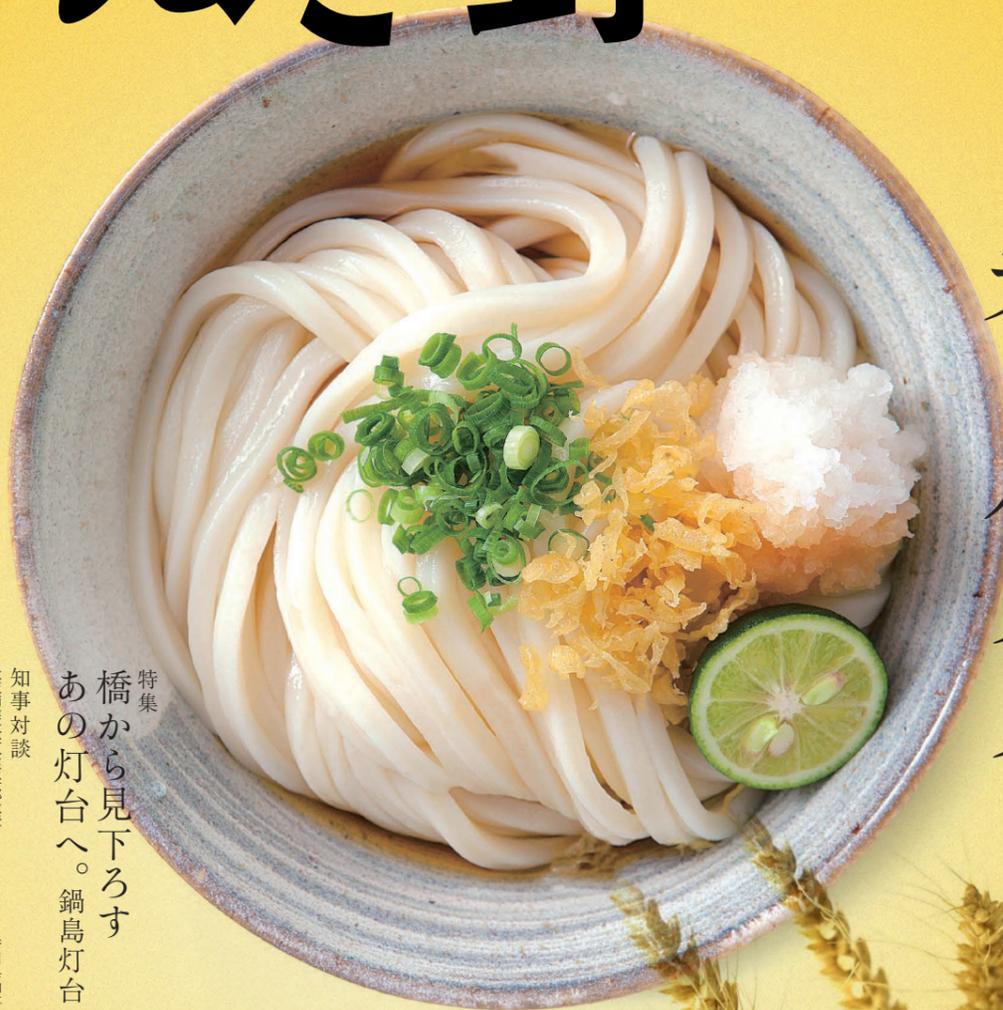
かがやくけん、かがわけん。

香川県

2024 No.86

秋

香川ガストロノミー紀行。



特集
橋から見下ろす
あの灯台へ。鍋島灯台

知事対談
大阪商業大学公営学部長 香川県知事
狭間 惠三子 × 池田 豊人

ヒト×モノ 讃岐デザイン
メイド・イン・讃岐の家具。
「ははそストーリーズ」



「妻とカヌーと、新しい人生が始まった場所」

カヌーコーチ
今井航一さん

「中年の星」とも呼ばれ、多くの人に元気と勇気を与える今井さん。妻の礼子さんは、一般社団法人日本パラカヌー連盟クラス分け委員(テクニカル)、香川県パラカヌー協会理事長として活動中。



坂出市には日本有数のカヌー競技場がある。研修センターに艇庫、トレーニング室なども備え、今井さんのベースとなっている。



専念する環境が整った。
東京パラ出場は47歳の時。当時もパラカヌー選手としては高齢だったが、すぐ次のバリバラに挑もうと決めた。「結局手が届きませんでしたが出場権獲得を懸けた世界選手権では自己ベストを更新できた」と悔いはない。

今年7月からはコーチへの転身を決めた。「カヌーは、身体能力だけでなく、バランス保持など技術で記録を伸ばせる余地が大きい。自分で探求しながら若者に教えたい」と今井さん。カヌーの沼にはまっている、と楽しそうに話す。

ハンディキャップを気に留めぬ様子で、没頭できるチャレンジを見つけ続ける今井さん。妻とカヌーと出会う町への移住が、思いがけない人生へと導いた。

通っていたプールで、子どもたちに水泳を教えていた後の妻、礼子さんと出会って始まる。「上肢で勝負するスポーツはないか」と二人で話し、礼子さんが高校時代に選手だったカヌーに行き当たったのだ。初めてのカヌー体験は2017年。風を切り、水上を

走るのは爽快だった。安定の悪い競技用カヌーでは転覆を繰り返したが、うまく乗るコツを得ようと夢中になった。

香川県坂出市の府中湖にはカヌーの競技場があり、毎年、パラカヌー日本代表最終選考会が開かれる。2018年、この選考会を観戦し「東京パラを目指そう」と気持ちが高まる。マッサージ師の仕事の合間にこぎ続ける日々がスタート。2020年から企業に所属し、プロアスリートとして練習に



カヌーコーチ
今井航一さん
広島県出身。2014年に香川県綾歌郡宇多津町の専門学校に進学し、2015年には「全国障害者スポーツ大会」水泳男子50m自由形で優勝。現在は坂出市在住で、三井海洋開発に所属。

香川に住んで
はじめたこと



パラカヌーの日本代表として、東京2020パラリンピック競技大会に出場した今井航一さんは、現在50歳である。悪性の肉腫が見つかり11年前に左足を切断。翌年、鍼灸あん摩マッサージ指圧師の資格が取れる専門学校に進学するため、香川県に移住した。

香川県坂出市の府中湖にはカヌーの競技場があり、毎年、パラカヌー日本代表最終選考会が開かれる。2018年、この選考会を観戦し「東京パラを目指そう」と気持ちが高まる。マッサージ師の仕事の合間にこぎ続ける日々がスタート。2020年から企業に所属し、プロアスリートとして練習に

香川県情報誌

さぬき野 2024 秋

No.86

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 TEL087-832-3078
 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



讃岐食文化の
神髄を旅する。

単なる美食ではなく、「食と文化の関係を訪ねる」ことも意味する「ガストロノミー」。日本一面積が小さい香川県だが、陸にも海にもおいしいものがひしめき、その一つ一つに、讃岐ならではの文化があり、物語が隠れている。そんな自慢の味を楽しみ、食にまつわる歴史や文化を訪ねる。香川ガストロノミー紀行。食の知識が深まるたびに、味わいも一層深くなり、一味違った香川の旅が始まる。

例えば、和食文化の集大成とも言える料亭では、しつらえにも、おもてなしにも、伝統がにじみ出る。「さぬき芸どころ」とうたわれる高松市にある昭和21年創業の料亭「二蝶」。建物は国の登録有形文化財。また、春や秋には、栗林公園内の日暮亭で会席弁当などを提供する。時には、園内の掬月亭で茶会を催し、点心を味わってもらうことも。まさに、讃岐の食文化を体感するのにふさわしい場所の一つだ。

二蝶では、誰もが安心して讃岐の伝統文化を味わえる食にこだわってきた。そこで、今、動物性食品を一切口にしないヴィーガン^{※1}などに対応できる、プラントベース^{※2}の味も探求している。プラントベースというと目新しく聞こえるが、江戸の昔に返れば讃岐の郷土食の多くは野菜を中心にしたもの。まさに伝統の味を探る旅である。ここに現在のワイルドワイドな味の世界も学びつつ、世界中のお客さまが安心して口にできる讃岐の食が誕生する。



玄関のしつらえには工芸品も。季節と香川の文化を感じられる。

料亭二蝶 接客部
山本 凜華さん

瀬戸内海に面した香川県では、ハマチをはじめさまざまな海の幸が有名ですが、実は驚くほどおいしい野菜や果物が実ります。そんな讃岐の素材を生かすことが二蝶の味の神髄。そこで、料亭で味わう讃岐の食文化を旅の方にも気軽に楽しんでいただきたいと生まれたメニューの一つが、「うどん会席 鯉鮓^{※3}」です。おうどんはもちろん、小鉢の一つ一つにもこだわりがあります。例えば、女将手作りの醤油豆。昔ながらの醤油や作り方にこだわり、手間をかけて仕上げました。素材の物語、味付けの物語、讃岐の文化を目で耳で舌で、心ゆくまで味わってください。



※1 ヴィーガン：宗教上の理由などから一切の動物性食品を口にしない完全菜食主義者
 ※2 プラントベース(フード)：調味料も含め植物由来原料の食
 ※3 通常コースに加えプラントベースコースがあり、「うどん会席 鯉鮓」は通常コース



料亭二蝶
香川県高松市百間町7-7
2名から前日までの完全予約制
ドレスコードあり



食材、文化、歴史など、料理の説明を聞きながら、一皿ごとに香川らしさを味わう「うどん会席 鯉鮓」。女将自慢の醤油豆はすしの横に。
 ※写真はイメージ。コース内容は季節などで変わる

おいしさの向こうに、物語。

うどん



将酉油

醸造家は、木桶の菌と対話する。

小豆島は、木桶による醤油造りが受け継がれる土地。大豆、小麦、塩、水というシンプルな食材を、複雑な味わいの醤油に変えるのが木桶に住む微生物「菌」である。目に見えない生き物と日々対話する、醸造家独特の発酵哲学を聞きに、醤油蔵へ行く。

ヤマロク醤油 代表取締役
山本 康夫さん

日本で流通する醤油はほとんどタンクで製造しており、木桶造りの醤油はごくわずか。全国の3分の1以上とも言われる、1000本を超える桶の残る小豆島は、希少な木桶造り醤油の未来を担っています。小豆島では「淡口」「濃口」「再仕込み」の3種の醤油を造っていますが、蔵ごと桶ごとで得意なものが違い、味に多様性を持たせてくれます。また代替わりした時など、管理法のちょっとした変化に菌が反応して、味わいが大きく変わることがあるのも不思議です。木桶を通して知る菌の働きは、食通でなくても面白いですよ。



並んだ木桶の上部に板を張り、そこから内部の様子を見る。山本さんは、木桶職人がいなくなる危機感から、食品製造者、料理人、大工などと新しい桶を作る「木桶職人復活プロジェクト」を立ち上げた。



醤油と同じ、木製のたで仕込むワインのように、さまざまな醤油と食べ物とのマリアージュを楽しむ提案をしている。

ヤマロク醤油
香川県小豆郡小豆島町安田甲1607
醤油蔵見学はいつでも対応可

麺の探求は製粉工場から始まる。

香川といえば讃岐うどん。中でも「コシが強い」「なめらか」「もちもち」「甘味がある」など、さまざまな言葉で語られる麺は、讃岐うどんの醍醐味だ。麺通をうならせる麺作りは、原料の小麦粉作りから始まる。



木下製粉は県内外約500軒のうどん店に粉を卸している。



「空気搬送システム」を採用。空気の流りに粉を乗せ、工場内を運びながら最終製品に仕上げる。

木下製粉 代表取締役社長
木下 敬三さん

おいしいうどんの麺作りのために、製粉所にできることは二つ。一つは、小麦の「胚乳」部分だけを取り出して粉にすること。そしてひきたての粉を出荷することです。工場に小麦が届いたら、まずもみ殻などの異物を徹底的に取り除くことから始まります。下準備が整うといよいよ製粉に入ります。堅いふすま片(表皮)が混ざらないよう「過度な圧力をかけずにひく工程」と「ふるいに掛ける工程」を何度も繰り返して、小麦の中心部分の「胚乳」だけを集め、柔らかくうまみのある小麦粉に仕上げます。異物が混じると喉ごしが悪く、雑味も出ます。主原料である小麦粉の品質が、うどんの味わいの決め手になります。ただ、どんなにうまくひいた粉も、時間がたつと、香り、艶、うまみなどが徐々に低下します。ひきたての粉は、カロチノイドという色素が発色し、麺はきれいな淡黄色を呈します。鮮度保持のためには、小ロットでできるだけこまめに製粉することが重要ではないか、と感じます。讃岐うどんは、コシ、色調、そして優れた作業適性と三拍子そろったオーストラリア産の小麦が主流です。一方、香川県オリジナルの小麦「さぬきの夢」は、グルテン質が柔らかいためうどん店にとっては少々扱いづらい粉ですが、小麦の香りと強い甘味が魅力です。香川ではぜひ、2種の粉のうどんを食べ比べてください。



木下製粉
香川県坂出市高屋町1086-1
工場見学は、数名程度まで(応相談)。一週間前までに要予約

いりこ

地元の人になって 買い物を楽しむ。

日本一長いアーケード街の一部である南新町商店街に、乾物海産物を扱う「丸一倉庫」はある。普段着姿の人々が気軽に買い物に訪れ、ローカル色豊かな食談義に花が咲く。



丸一倉庫
香川県高松市南新町4-1

丸一倉庫 スタッフ
平井 知恵さん(右)
香川 あすかさん(左)

漁場も市場も驚くほど近く、すぐに新鮮なものを加工し、店頭に並べることができるのが香川産海産物のおいしさの秘密です。その代表とも言えるのは、讃岐うどんのだしとして知られる「いりこ」。いりこは大中小とあり、用途に合わせて使い分けられます。例えば、濃いだしがとれる大羽、うどん店が一匹まるごとでよく使う手軽な中羽、そのまま食用にもなる小羽など。選別が厳しいためブランドとなった観音寺市沖の「伊吹いりこ」が人気で、珍しいところではカタクチワシをオリーブの葉と一緒に煮た「オリーブいりこ」など、和食を支えるだしのおいしさにも目覚めますよ。





味比べもできる資料展示室。かどや製油は今年、行政や農業生産者グループと共に、ゴマ栽培のプロジェクトをスタート。

ごま油



かどや製油 事務部
山本さん

400年前から作られている小豆島特産のそうめんを製麺する時に、麺同士がくっつかないように塗るためにごま油を作り始めました。手作業と機械の違いはありますが、選別→焙煎→蒸煮→圧搾→濾過という基本の作り方は、昔も今もほとんど変わりません。ずっと業務用ごま油を作っていました。昭和期に、家庭用の純生ごま油を売り出したのが、今のように多くの家で広くごま油を使っていたりきかけになりました。

香ばしい香りと一緒に、ごま油の歴史も感じていただけるとうれしいです。



島の港に漂うは、ゴマの香り。

小豆島の土庄港には、時折折風に乗っておいしそうなゴマの香りが漂ってくる。港の横に、製油工場があるからだ。江戸末期の1858(安政5)年に小豆島で創業したかどや製油は、ごま油の国内シェア約50%を占めている。工場横の資料展示室では、創業時と今のごま油作りを知ることができる。

かどや製油 資料展示室「今昔館」

香川県小豆郡土庄町甲6188
予約制、人数制限あり



オリーブ



農園部部长
向谷 登さん

小豆島では主に4品種のオリーブが栽培されています。一番多く栽培される「ミッション」は、オイルにすると、苦みや辛味も心地よい通好みの味。まだ青い果実を塩漬にした「新漬け」や化粧品にも加工できるオールマイティーな品種です。「ルッカ」のオイルは、フルーティーで苦みが少なく皆に愛される味で、柔らかく丸くて大きな果実が特徴の「マンザニロ」は新漬けとしてシーズンの最初に売り出されます。「ネパディロ・ブランコ」は花粉が多いので受粉用にも、それぞれに欠かせない役割があります。

国産オリーブ栽培発祥の島は歩みを止めない。

1908(明治41)年に日本の数カ所でオリーブの試験栽培を行い、唯一根付いた地域が小豆島。オリーブの原産地である地中海と気候が似ている栽培好適地で「日本のオリーブ栽培発祥の地」と呼ばれている。

一粒ずつ手摘みされた果実から採油した高品質のオイルが、鮮度を保ったまま消費者の手に届くのは香川のオリーブオイルの持ち味。独自の品質表示制度を設けて、国際的な品評会でも優秀な成績を収め、さらには県オリジナルの新品種「香オリ3号」「香オリ5号」を開発するなど、トップブランド産地として進歩を続けている。



東洋オリーブは、自社農園のオリーブに加え、島内のオリーブ農家からJAを通じて仕入れた果実の採油・加工も行っている。



取締役製造部部长
森本 寛範さん

採油工場では、各品種の果実をブレンドし、ほどよいまみのオイルに仕上げます。果実を洗ってつぶし、オイルが搾りやすくなるよう練り込んだ後、遠心分離機に掛けて、オイルと果汁、果肉に分ける作業を、イタリア製の大型採油機1台で行います。収穫と採油は、9月下旬から12月上旬に行いますので、ぜひその期間に見に来てください。



採油後の果肉やせん定した枝を発酵させて堆肥にする循環型農業に取り組んでいる。



東洋オリーブ

香川県小豆郡小豆島町池田984-5
工場見学は、毎週火・木曜の10時からと14時から実施
7日前までに要予約
見学料500円(お土産付き)

和三盆

讃岐秘伝の甘味を知る。



昔ながらの手作業を大切に守っており、除菌能力に優れた特殊な水(微酸性次亜塩素酸水)で手を消毒することにより、素手での作業を可能にしている。



手彫りの木型も伝え残したい文化財の一つ。道具そのものに趣がある。

江戸時代から秘伝の砂糖作りが伝わる東かがわ市。この地には和三盆という極上の甘味を作る工場や店舗がある。特に工場では珍しい菓子作りの見学ができ、手作りの技と製造秘話を耳にすることができる。



ばいこう堂 製菓部
山内 宏起さん

讃岐の和三盆には、江戸時代に旅の人を助けたことで砂糖作りを伝授されたという歴史があります。サトウキビの搾り汁を煮詰めた白下糖を何度も何度も研いで、この地でしか出せない風味や口溶けの良さを持つ甘味に仕上げました。地元の素材にこだわり、手間暇かけるその製法は今も変わりません。昔は殿様の献上品で庶民の口には入りませんでしたが、今は多くの人に味わっていただけるよう工夫をしています。例えば、以前は手彫りの木型を使っていましたが、製作の手間や価格、型から出る木くずの処理などの問題をクリアするため、現在は3Dプリンターによるプラスチック型でさまざまな形を生み出します。



ばいこう堂 引田工場

香川県東かがわ市吉田267
工場見学は1週間前までに要予約
時間人数等については要相談



方位は漢字で「東西南北」と示されている。



正面に記念額。

灯台に使用されている
石材は、花こう岩。



初点灯を記した記念額。英語は太陽暦(西暦)の月日が、日本語では太陰暦で月日が書かれており、表記にズレがある。

多くの島を抱く美しさが「世界の宝石」とも言われる瀬戸内海。しかし船舶の性能が今ほど高くなかった時代は、その独特の地形が、航行を阻む脅威となっていた。明治初期、海上交通の安全と海運の近代化を図る施設として、瀬戸内海に6基の西洋式灯台が造られた。その一つが鍋島灯台。以来ずっと夜の海を照らし続けている。

橋から見下ろすあの灯台へ。

> 鍋島灯台 <



鍋島灯台の光源は赤と緑の2色。全国でも珍しい。

四国村ミュージアムに退息所

鍋島灯台の灯台守が住んでいた退息所が、四国村ミュージアムに移築されている。最初は英国人の技師が住んだため洋館のような造りが特徴。灯台の資料映像も見ることができる。

四国村ミュージアム
香川県高松市屋島中町91



INFORMATION

11月2日(土)に灯台内部を公開

11月1日の灯台記念日にちなみ、11月2日(土)に鍋島灯台の内部を一般公開する。合わせて、与島ならではのアクティビティである瀬戸大橋の塔頂ツアー、小与島へのクルージングとガイド付き島歩きも計画中。詳しくは、坂出市観光協会のホームページで。
鍋島灯台へは琴参バス瀬戸大橋線でも行ける。最寄りの停留所は与島の「浦城」。「坂出駅前」停留所から約30分。

海が見えてくる。鍋島灯台を訪ねると、知らなかった瀬戸内海が通る。防波堤を通って鍋島に上陸する道のりは、ちょっとした冒険。その先に、広がる空を背に建つ真っ白な灯台との出会いがある。高さは10メートルほど。丸い塔の突端で風見鶏が回る様子は、国の重要文化財という堅い肩書きに似合わず、どこかのどかで、かわいらしい。巨大な瀬戸大橋とのコントラストはエモーショナルだ。夕日が沈む時間になると、赤く染まる海へと光を投げかけ日々の仕事にスタート。その姿は昼間以上に誇り高く、幻想的でもある。

3年前からは敷地が一般公開され、与島パークینگエリアから20分歩けば、灯台の景色の中に降り立てるようになった。瀬戸大橋の下をくぐり、与島の古い集落を

通り、防波堤を通って鍋島に上陸する道のりは、ちょっとした冒険。その先に、広がる空を背に建つ真っ白な灯台との出会いがある。高さは10メートルほど。丸い塔の突端で風見鶏が回る様子は、国の重要文化財という堅い肩書きに似合わず、どこかのどかで、かわいらしい。巨大な瀬戸大橋とのコントラストはエモーショナルだ。夕日が沈む時間になると、赤く染まる海へと光を投げかけ日々の仕事にスタート。その姿は昼間以上に誇り高く、幻想的でもある。

時代と共に多くの灯台が増設され、瀬戸内海は世界の海に劣らない安全性を確保していく。鍋島灯台も一般的な航路標識に変わわり無人化もされたが、未だ現役だ。1日500隻の船舶の航行を見守り、夜になると20メートル先まで灯火を飛ばしている。その功績が高く評価され、2022年には国の重要文化財に指定された。

本州から四国に向かって瀬戸大橋を渡る時、与島を越えた東の方角に、丸い島の頂に建つ真っ白な灯台が見下ろせる。それが鍋島灯台だ。どこかノスタルジックなこの景色を、お気に入りの旅の記憶として心に留めている人は多い。

鍋島灯台は1872(明治5)年に初めて点灯した、香川県最古、日本でも最初期の西洋式灯台。「日本灯台の父」と呼ばれる英国人リチャード・ヘンリー・ブランドンが、設計・監督を手掛けている。建設当時の鍋島灯台は、瀬戸内海の西方にある釣島灯台(愛媛県松山市沖)と共に、船舶に停泊を促す、という特異な役割を果たしていた。瀬戸内海は島や岩礁が多く潮の流れも複雑なことから、その頃は夜間航行が困難な海域。そのため鍋島灯台の灯火を見た船舶は、最寄りの停泊地に泊まり夜明けを待って通航した。夜の船舶を安全に導くはずの灯台が、停泊の目印となっていたのだ。当時の鍋島は与島と陸続きになっておらず、小さな孤島に灯台守が家族と共に常駐し、植物油を燃料として明かりをともし、船の安全を祈りながら暗い海を照らし続けていた。

灯台の内部は、イベントなどでのみ公開。



知事 大阪商業大学教授として、都市政策、文化政策、地域経済、またフィールドワークを通して持続可能な地域づくりを研究しておられる狭間恵三子さんは、2023年11月に「瀬戸内国際芸術祭と地域創生 現代アートと交流がひらく未来」を出版されました。多様なキャリアと広い見識をお持ちの狭間さんに、執筆を通じて見えてきた瀬戸内国際芸術祭(後は瀬戸芸)やその舞台となる瀬戸内海の魅力などについてお話を伺います。

トが、全国で繰り広げられるようになったのが1990年代。そして、1995年1月に阪神淡路大震災が起こります。まだ多くの方が避難所で暮らしていらつした2月、文化芸術は傷ついた人たちに生きる力、癒やしを与える、被災地の中から「アート・エイド・神戸」の活動が始まります。その2年後に南芦屋復興住宅を造る際のアート&コミュニティ計画では、知らない人と新たに生きていくときに、アートが媒介となり、コミュニケーションの手段になりました。アートプロジェクトの力を実感しました。

知事 お話を伺って思い出したのは、太平洋戦争終戦の4年後に完成した高松美術館(高松市美術館)です。高松も空襲に遭い一面焼け野原で出しかつて美術館を造ろうとしました。震災もそうですが、心が折れそうなきにアートの力が心に響くんですね。

狭間 新潟県で開催された「大地の芸術祭」では、過疎地域の問題解決のきっかけになるのではという期待がありましたね。2010年に瀬戸芸が始まり、船で人を動かすというのは大変なことですので、どうなるのだろうかと思っていながら、「とても面白かった」という声があちこち

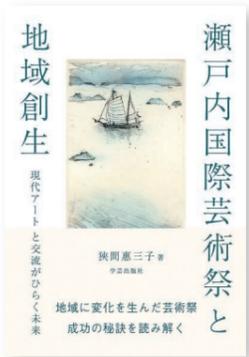


アートを通して
社会課題と向き合う

知事対談

HAZAMA EMIKO 狭間 恵三子 × IKEDA TOYOHITO 池田 豊人

アートと瀬戸内海のチカラ



大阪府堺市生まれ。大阪市立大学大学院創造都市研究科博士(後期)課程修了。博士(創造都市)。サントリー株式会社、堺市副市長を経て現職。専門は、都市政策、文化政策、地域経済。フィールドワークを通して、持続可能な地域づくりについて研究している。立命館大学衣笠総合研究機構 上席研究員、西日本旅客鉄道株式会社取締役 監査等委員、NPO法人子ども環境活動支援協会代表理事を兼任。2023年11月「瀬戸内国際芸術祭と地域創生 現代アートと交流がひらく未来」を発行。

大阪商業大学公共学部教授
狭間 恵三子



瀬戸内海は
香川県のアドバンテージ

一番の地の利であり、アドバンテージであると考えています。

狭間 古代から人も物も情報も瀬戸内海を通じてやってきました。都は奈良や京にありましたが、瀬戸内海をどう制するかというのが、国づくりの上で重要でした。また、景観だけでも、江戸時代末期から多くの外国の方が訪れ、その素晴らしさに驚愕しています。船上から見ても山上から見ても美しい瀬戸内海ですが、実際に島々に通い始めると、どんなに近い島同士でも、風景も住まいのあり方も食も隣の島と違ってきます。歴史の力、景観の力、島々固有の力、それら全てが瀬戸内海の場の力です。



香川県知事
池田 豊人

知事 島も魅力的ですが、今回の瀬戸芸では沿岸部の一部(さぬき市、東かがわ市、宇多津町)が開港地に加わります。また瀬戸芸のマザーポートでもある高松港があるサンポート高松地区に、来春、中四国最大級1万人収容の「あなぶきアリーナ香川」がオープンし、さらに魅力的なイベントなどを開催することができます。

違う視点といえば、瀬戸芸のすごいところは、そうした幸福な感動を味わえるだけでなく、負の遺産も隠さず突きつけてくるところです。大島のハンセン病の歴史も、島で生きた人々の心の傷も。もちろん過疎化という現実も突きつけられます。厳しい現実や社会課題にアートを通して向き合うわけです。文化の公共性も私の研究テーマの一つですが、瀬戸芸の公共性は、経済効果等だけではなく、社会課題に向き合うところにもあると思います。

から聞こえてきました。ただ面白いだけじゃないことに気がきます。島の人々も楽しそうで、訪れた人も一緒に参加しているような気持ちになり、そのうちお世話する側、芸術祭を支える側になるというような、能動的に参加していく仕組みができていたのです。その仕組みを調査し、分析し、読み解きたいと思ったのが本を著すきっかけでした。

知事 瀬戸芸の作品が力をより発揮する要因の一つに瀬戸内海という場の力があると著書の中で述べていましたが、私も瀬戸内海は香川県の

知事 その言葉を大切に受け止め、これからの瀬戸芸のあり方を模索したいと思います。瀬戸内国際芸術祭2025は、春会期から秋会期まで通算107日間開催されます。2025年の瀬戸芸はもちろん、芸術祭に関係なく鑑賞できる作品もたくさんありますので、いつでも香川を巡っていただき、狭間さんにはさらなる魅力や地域活力の展望を見いだしていただきたいと願います。本日はお忙しい中、ありがとうございます。

「ははそストーリーズ」の家具製造を手掛ける4社それぞれに、こだわりの素材やデザインがある。日美は、クヌギやコナラ、アベマキなどを使い、シンプルなデザインで木の個性を生かす。

メイド・イン・讃岐の家具。 「ははそストーリーズ」

香川県家具商工業協同組合代表理事

香川県産広葉樹 × 白井 正人

温暖で豊かな讃岐の里山で育つコナラやクヌギ、アベマキなどの広葉樹。その木目には、栄養たっぷりの場所で育った証である細かな模様が浮かび上がり、独特の表情を見せる。讃岐の風土がデザインしたともいえる広葉樹「柞」を、讃岐の感性でオンリーワンの家具にデザインする香川県家具商工業協同組合（本文中は組合）。その取り組みを、代表理事である白井正人さんに伺った。

ナラの木特有の虎斑模様。木目が真っすぐに伸びる狂目部分を横断するように現れる帯状の文様で、栄養が行き届いた良い木に出るといふ。



製材の粉をブラシで落とし、空間を空けて積み上げ、防虫処理を施し、木口に割れ止めを塗布、自然乾燥と人工乾燥で材を仕上げる。外材を入荷して家具を作るとの違い大変な手間がかかる。



「柞」とは、コナラやクヌギなどの別名で、古くはドングリがなる広葉樹をそう呼んだ。母を思わせるその名の通り、燃料用のまきや炭として里山で人々の暮らしを支えてきた。また、枝はシイタケの原木となり、落ち葉は畑の堆肥になり、捨てる場所がなかったほどだ。ところが、化石燃料が主流となり、里山は荒廃の一途をたどる。この使われなくなった広葉樹たちを家具にしたいと奮闘するのが組合のメンバーである日美、手づくり家具かわにし、カトミ、光松庵の4社だ。



組合は小豆島オリーブの間伐材で作るインテリア雑貨などのブランド「LUCCA LOOCA（ルッカルッカ）」で2018年度かがわ県産品コンクール「オリーブ植栽110年特別賞」を受賞している。写真は伐採したオリーブの木で、日美が製作したテーブルセット。

ぶ。そして、「真の国産」と呼べるものづくり企業を目指し、いか「100%メイド・イン・讃岐」、それも香川県産広葉樹で家具を作ってみたいと思うようになる。しかし、林業関係者の間では広葉樹は「雑木」とされ、家具用材にはならぬだろうと思われるため、家具にするための素材が手に入らない。そんな時、県の産業技術センターで一枚の板を目にする。同センターでも県産広葉樹の利活用を目的に実験を重ねていたのだ。表面を削ってみると、北米のホワイトオークや北海道産のナラとは一味違う、繊細で力強く個性的な表情が現れた。これを生かして白井さんが試作したテーブルとスツールを目の当たりにした林業関係者は、香川県産広葉樹が家具に使えることに驚き、皆が胸を躍らせた。

さらに出合いは広がる。香川県が県産広葉樹の活用を図るために開催した講演会に参加し、全国で深刻化している「ナラ枯れ」を防ぐためには、大きくなり過ぎたドングリの木を伐採して、若返らせることが有効な方法だと知った。広葉樹は切り株から新芽が育ち、そこから成長し再び使うことができる。県産広葉樹を家具にという試みは、昔は普通に行われていたこのサイクルの復活を少しでも応援することができると。里山が健やかに守られることで、水源の養成や山崩れの防止にも役立つのだ。

木材は1年以上の乾燥期間を経て、やっと家具の素材になる。広い土地が必要な保管場所、安定した素材の確保、問題山積みだが、里山の未来のためにも、このプロジェクトを続けることに大きな意義を感じた組合と、県産広葉樹での家具作りの持続可能な姿を期待して、香川県産広葉樹から生み出す家具を「ははそストーリーズ」と名付けた。この物語は、きっと幸せな暮らしを支え続けることだろう。かつて里山の木々がそうであったように。



香川県家具商工業協同組合代表理事

白井 正人

1966年香川県庵治町生まれ。1987年当時の高松工業高等専門学校卒業。化学系企業に入社するが、ロックミュージシャンを目指し、東京でバンド活動を行う。1991年日美の配達アルバイトを経て入社。開発部長、統括部長を経て、2008年取締役社長、2009年代表取締役となる。2019年香川県家具商工業協同組合の代表理事となる。

香川県家具商工業協同組合

香川県高松市今里町7番地16号2階(あしたば会計事務所内)
TEL087-813-8874
<https://kagukumiai.com/>

日美に設けられたショールームを兼ねたカフェ。実際にメイド・イン・讃岐の家具を体験することができる。



香川・愛媛

KAGAWA EHIME SETOUCHI SHUN SAI KAN **せとうち旬彩館** 東京・新橋 アンテナショップ

特産品ショップ、かおりひめ、観光情報コーナーで香川の旬をぜひどうぞ。

1F 【イベントコーナー】

オリーブハマチ、オリーブサーモン等を販売！
「オリーブハマチ×さぬき市フェア」開催 10月9日(水)～15日(火)



楽しさ交替わり!

1階イベントコーナーでは、香川・愛媛両県の事業者等が交替わりで、さまざまな催しを行っていますので、ぜひご来店ください。



期間	香川県事業者のイベント内容(出展事業者)
10/23(水)～29(火)	オリーブの本場香川県より、オリーブの苗木をお届けします。 〔はやし屋合同会社(高松市)〕
11/6(水)～12(火)	誕生15年を迎える究極の足袋ソックス「歩きへんろたび」をはじめ、小豆島産オリーブオイルを使用したソックス等の人気商品を特別価格にて販売します。 〔(株)5センス(宇多津町)〕
11/20(水)～26(火)	綾川町特産のイチゴ「さぬきひめ」や柿、特Aのお米「おいてまい」など、人気の農産物や地酒などを販売します。(綾川町)
12/4(水)～10(火)	創業62年、長年蓄積したノウハウから生まれた手袋や有名プロ選手が使用する素材を使ったものなど、ファッション(防寒)手袋からゴルフ手袋等を販売します。 〔(株)レガン(三木町)〕
12/18(水)～24(火)	坂出が誇る、鮮やかな赤と甘みが特徴の坂出三金時(金時いも、金時にんじん、金時みかん)や、プロッコリー、メロンなど、坂出の逸品を取りそろえています。 〔(一社)坂出市観光協会〕
2025年1/8(水)～14(火)	令和6年度かがわ県産品コンクール受賞商品フェアを開催します。 〔(一財)かがわ県産品振興機構〕

上記のイベントは、予告なく予定が変更となる場合があります。

2F 【かおりひめ】

期間限定でオリーブハマチ、オリーブサーモンメニューを提供！

郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、1階のイベントに合わせて10月からディナータイム(17時～L.O.22時)に、期間限定でオリーブハマチ、オリーブサーモンメニューを提供予定です。この機会にぜひ、お召し上がりください。



※写真はイメージです(昨年のメニュー)

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

さぬき野 No.86 令和6年9月15日発行
企画・発行：香川県広聴広報課
編集・制作：(株)中国四国博覧会

食の背景にある奥深いストーリー。一緒に味わうことで、きっと心に残る讃岐の味に出会えることでしょう。ぜひおいしさの向こうにある物語を訪ねてみてはいかがでしょう。 編集長

香川県版ハローワーク
“ワークサポートかがわ”を
ご活用ください!

香川県就職・移住支援センター “ワークサポートかがわ”



香川県就職・移住支援センター“ワークサポートかがわ”は、香川県が運営する地方版ハローワークです。就職支援サイト「ワクサポかがわ」を通して、香川県で正社員を目指す求職者と企業を「マッチング」する縁結びの役割を担っております。

香川県で正社員就職を希望されている方は、ぜひ「ワクサポかがわ」にご登録ください。専門のコーディネーターが一人一人に合った求人を紹介し、就職相談や応募書類の添削、面接練習などにより、あなたの就職活動を全力でサポートします。

また、県外在住の学生には、「かがわで就活! 応援事業補助金」制度により県内企業への就活にかかる交通費を助成します。詳しくは「ワクサポかがわ」のWebサイトをご覧ください。

2024年4月から高度外国人材等採用支援窓口を開設しました!



〒760-0019
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2階
【受付時間】 平日8時30分～17時15分
【休日】土曜・日曜・祝日・年末年始
TEL087-802-4700(代表)
https://www.wskagawa.jp/

ワクサポかがわ 検索



香川のおいしいものが大阪に集結!
「かがわ物産館 栗林庵」が阪急大阪梅田駅に
期間限定でオープンします!

栗林公園東門横にあり、県内外からの多くのお客さまにご利用いただいている香川県のアンテナショップ「かがわ物産館 栗林庵」。

その「かがわ物産館 栗林庵」が、11月に阪急大阪梅田駅構内に期間限定でオープンします。讃岐うどんはもちろん、骨付鳥や旬を迎えた新漬けオリーブ、地元で人気のスイーツなど、定番商品から隠れた逸品まで、栗林庵が自信を持ってお届けする香川のおいしいものが集結します! お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りいただき、香川の味をご堪能ください!



過去開催時の様子

【日時】11月6日(水)～11月13日(水)11時～22時(ただし、11月6日は16時開店、11月13日は20時閉店)

【場所】阪急大阪梅田駅2階中央改札内(改札外からご利用の場合は、阪急大阪梅田駅を区間に含んだ乗車券類、または、入場券をお買い求めの上、ご入場ください。)

【問い合わせ】香川県産品振興課 TEL087-832-3375



過去開催時の様子

ふるさと納税
ガンバレさぬき応援寄付

香川県では、「ガンバレさぬき応援寄付」として、ふるさと納税を受け付けています。

「こころのふるさと」香川を応援していただいた方には、返礼品として、人気の讃岐うどんやオリーブオイル、さぬき讃フルーツのほか、和三盆やおいりといった伝統のお菓子など、香川県の魅力的な県産品を返礼品としてお送りします。

ふるさと香川のより一層の発展のため、皆さまの温かい応援を心よりお待ちしております。



ふるさとチョイス
あなたの意思をふるさとに

詳しくは、ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」をご覧ください。



ふるさとチョイス 検索

【問い合わせ】
香川県政策課
TEL087-832-3122

韓国旅行がより楽しくより便利に♪
エアソウル・ジンエアー合わせて、
毎日2便運航中!



AIR SEOUL



JIN AIR

7月18日より、高松ーソウル線 ジンエアーが新規就航し、ダブルトラック化となり、エアソウル・ジンエアー合わせて、毎日2便運航します。

また、9月19日(木)からは、行きはエアソウル(午前便)、帰りはジンエアー(午後便)でさらに韓国旅行の可能性が広がります。

どちらの航空会社もLCC(格安航空会社)で、お得に旅行ができますので、韓国旅行を思う存分お楽しみください。



韓国旅行を楽しむ香川大学生のみなさん



航空券の予約は、公式サイトからお得です!

AIR SEOUL



航空券の予約は、公式サイトからお得です!

JIN AIR

【問い合わせ】香川県空港振興課 TEL087-832-3363

(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。