



### 石を巡る ひろしま 広島

丸亀港からフェリーで約40分、塩飽諸島の一つ広島は、良質の御影石「青木石」の産地。大阪城の石垣にも、島で採掘されて運び出された石が使われている。この青木石を使った「いろは石」が島の名物。石に彫られた碑文の最初の一字が「いろはにほへと」になっていて、例えば「いろは」なら「一隅を照らす」これ則ち国宝なり」という具合だ。市民センターでもらえるマップを頼りに、約500m間隔で配置された43個の石を、いろはの順番どおりに探していけば、島を一周できる。毎年秋には、島のボランティアと一緒に、石の解説を聞きながらウォーキングを楽しむ「いろは石ウォーク」が開催され、多くの参加者が集う（今年は10月23日に開催）。

島のほぼ中央、いろは石を巡りながら岡山側に向かう峠の途中に「山の神展望休憩所」がある。急に視界が開け、穏やかな瀬戸内海の風景がパツと広がる。



広島市民センター TEL0877-29-2030

# 特集① 秋は のんびり 歩き旅



特集② かがわの枝  
高松松平藩の城下町に伝わる枝  
日本一の松盆栽



## 香川県情報誌 新・さぬき野 2011 秋 No.34

香川県に関する問い合わせ

- 香川県広報課 TEL760-8570 香川県高松市番町4-1-10 TEL087-932-1019
- 香川県のホームページ <http://www.pref.kagawa.jp/>
- 新・さぬき野のページ <http://www.pref.kagawa.jp/kocho/sanukino/>
- 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1-18-2433 スティィン心斎橋4階 TEL06-6281-1661



かがやけん、かごむしん、  
香川県



香川県立ミュージアム

玉藻公園を東門から出れば、左手に見えるのが香川県立ミュージアム。歴史博物館と美術館という2つの機能がある。ここでは、十二単や鎧かぶとの試着が無料で体験でき、童心に戻って楽しめる。ミュージアムから、南に向かって15分ほど歩けば、日本一の長さを誇る高松中央商店街にあたる。中央商店街の一つ「高松丸亀町商店街」は、再開発が進行中。今年



観光地やビジネス街にも近い高松丸亀町商店街

の春には、高さ約20mの新しいアーケードが完成した。光を通しやすいクリスタルガラスを組み合わせており、明るく開放感のある街並みが生まれている。先進的な事例として、全国から注目される商店街。雨の日も、アーケードに守られながら楽しく街歩きを続けられる。



**玉藻公園**  
開園時間/西門(日の出~日没)、東門(4月~9月/7:00~18:00、10月~3月/8:30~17:00)  
TEL087-851-1521

**香川県立ミュージアム**  
開館時間/9:00~17:00  
休館日/月曜(祝日の場合は翌日)  
TEL087-822-0247



屋島山頂からの眺め

### 屋島山頂まで歩く

香川を代表する観光名所の一つ「屋島」。バスや車で山頂に移動する人が多いが、歩いて登ることができる。標高約290mで、登りやすいルートは高松市立屋島小学校の北側からのコース。途中にある「加持水」や「不壊薬」など、空海にまつわる史跡を楽しみながら30分ほどで山頂に着く。展望台からの瀬戸内海の眺めは格別。山頂に水族館があるのも珍しい。

屋島山上観光協会 TEL087-841-9443



# 秋はのんびり歩きたり



特集①

知らない街を歩くことは、旅の醍醐味のひとつ。徒歩のリズムで見た景色は、心の奥まで入ってくる。史跡があり、自然があり、人との出会いもある。秋の旅は、のんびり香川へ。



直接海に向けて開く海城特有の「水手御門」(右手前)



天然鯛のエサやり体験



高松を歩く

新しい魅力に出会う

「讃州讃岐は高松さまの城が見えます波の上」と歌われたほど、高松城は海から近かった。高松城跡である玉藻公園は、今も内堀に海水を引き込んでいる。この内堀の中に、海から鯛が遊びに来るようになった。園内で販売されているエサを投げれば、たくさんのお鯛が寄ってくる。全国でも珍しい天然鯛のエサやり体験は、入学などの大願成就にかけて「鯛羅城就」と名付けられた。江戸の昔も、城の堀に鯛が泳いでいたのかもしれない。

秋はのんびり  
歩き旅



松を楽しむ旅の締めくくりは、四国八十八箇所霊場第八十番札所「讃岐国分寺」へ。山門と並ぶように伸びる美しい松に迎えられて境内へ入ると、立派な松が並ぶ参道が続く、その先に本堂がある。



小さな松。これは盆栽になる前の松で、畑で育てられている風景は香川県ならではのミニチュアの世界に引き込まれるような、不思議な感覚になる。



この地域ならではの歩き旅が、盆栽園巡り。日本一の生産地に駈けない多くの盆栽園が集まり、気軽に園内に入れる。ミニ盆栽から歴史的な名品まで、バラエティ豊かな盆栽に心が躍る。盆栽園巡りの途中に目に付くのは、畑に植えられた土地である。

無・寺を  
鬼分・国歩  
盆・園を  
栽・巡る  
楽・し  
し・さ



樹木や草花をつかさどる神を祭る盆栽神社



四国八十八箇所霊場第80番札所「讃岐国分寺」



桃太郎伝説を訪ねて

鬼無町は、桃太郎伝説の町。おばあさんが洗濯していた「洗濯場」、桃太郎が鬼を葬った「鬼塚」などの言い伝えが残っている。そして桃太郎の墓が残っているのが「桃太郎神社」。鬼無の町を見下ろす丘の上であり、鳥居から振り返れば、遠くにおにぎり山が並ぶ昔顔のような風景が広がる。



**JA香川県国分寺盆栽センター**  
四国八十八箇所霊場第80番札所「讃岐国分寺」の近く。常時、盆栽の展示販売を行っている。  
TEL087-874-2795  
●10月21日(金)～23日(日)「第24回グリーンフェスタ国分寺」を穂ノ丘総合運動公園で開催予定。  
●11月19日(土)・20日(日)「ASPAC記念盆栽センターまつり」を開催予定。



**香川県鬼無植木盆栽センター**  
毎月5日、15日、25日にヤリ市を開催。11月15日は秋季大市を開催予定。  
TEL087-882-4091  
●10月24日(金)～30日(日)「おとし植木盆栽まつり」を開催予定。



高松市鬼無町の盆栽畑





「見送り坂からの露道」  
見送り坂から西へ入る露道。  
ここからは、ちょうど石垣が  
折り返って見える。



「うちわ工房 竹」  
丸亀城内観光案内所。  
うちわ作り体験は予約が必要。  
TEL0877-25-3882



「二の丸井戸」  
現在も水をたたえる深さ65m  
の井戸。石垣を完成させた  
功労者が殺された悲しい伝  
説が残る。



丸亀を  
歩く



秋宵の館



初代京極丸亀藩主である京極高和の  
祖母は浅井三姉妹の次女・初。NHK大  
河ドラマ「江」の主人公・江の姉である。  
戦国時代に思いをはせながら、丸亀城と  
城下町を歩く。

丸亀城は、総高60メートルを超える石  
垣に守られた石の城。その石垣は、頂に近  
づくほど急になるように独特の反りを持  
たせた「扇の勾配」と呼ばれる美しい曲  
線を描く。眺望も素晴らしい。三の丸の「月  
見櫓跡」からは、讃岐富士「飯野山」を正  
面に、天守まで登れば、丸亀の町と瀬戸  
内海、瀬戸大橋、岡山と晴れ渡った目には  
見渡せる。城内にある「うちわ工房竹」  
では、うちわ作り体験も楽しい。

城を出れば、すぐに繁華街に。丸亀に

# 「お初」ゆかりの 丸亀城



も長いアーケード街がある。地元の人に  
愛される店を巡るのも旅のおもしろさだ。  
歩き疲れたら、まちの駅「秋宵の館」で一  
休み。古い商家を改装したレトロな空間  
で、お茶のおもてなしを受けられる。  
商店街から、北に足を延ばせば丸亀港。

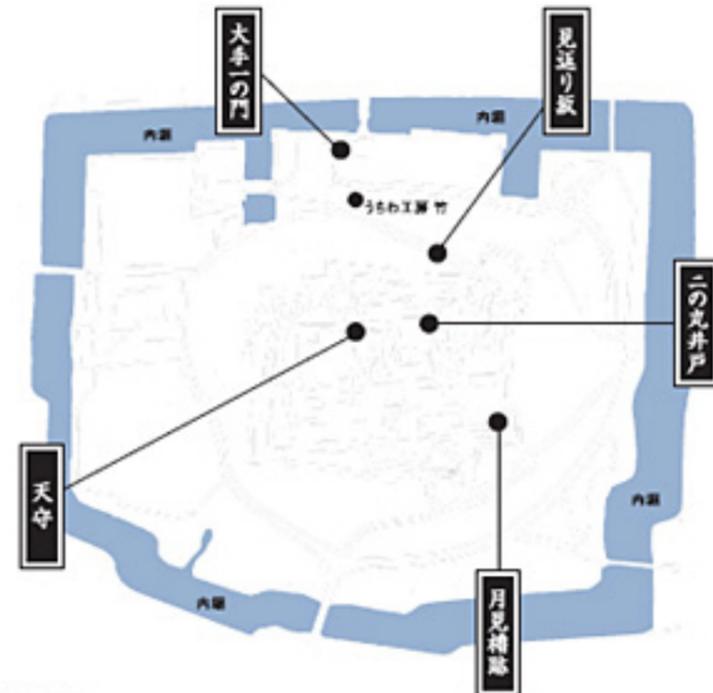


大助灯籠

丸亀港は、金毘羅五街道「丸亀街道」の出  
発点にあたり、かつての参拝者はここで  
船を下り、こんびらさんを目指した。参  
拝客の目印であった「大助  
灯籠(天保9年(1838年))  
が今も残っており、丸亀港  
のシンボルになっている。



丸亀市観光協会  
TEL0877-24-8816  
秋宵の館:丸亀市商工会議所  
TEL0877-22-2371



「月見櫓跡」  
讃岐富士「飯野山」を正面から眺められる。



「大手一の門」  
丸亀城のメインゲート。橋上に太鼓を置き、  
城下に刺を知らせたことから太鼓門とも呼ばれる。

「丸亀城バサラ京極隊」  
粋で奇抜な丸亀藩家臣のオリジナル衣装をまとった  
丸亀城の観光案内係。  
土・日・祝日はパフォー  
マンライブも行う。  
平成24年3月31日まで。





「見送り坂からの脇道」  
見送り坂から西へ入る脇道。  
ここからは、ちょうど石垣が  
折り返っていて見える。



「うちわ工房 竹」  
丸亀城内観光案内所。  
うちわ作り体験は予約が必要。  
TEL0877-25-3882



「この丸井戸」  
現在も水をたたえる深さ65m  
の井戸。石垣を完成させた  
功労者が殺された悲しい伝  
説が残る。



丸亀を  
歩く



秋宵の館



初代京極丸亀藩主である京極高和の  
祖母は浅井三姉妹の次女・初。NHK大  
河ドラマ「江」の主人公・江の姉である。  
戦国時代に思いをはせながら、丸亀城と  
城下町を歩く。  
丸亀城は、総高60メートルを超える石  
垣に守られた石の城。その石垣は、頂に近  
づくほど急になるように独特の反りを持  
たせた「扇の勾配」と呼ばれる美しい曲  
線を描く。眺望も素晴らしい。三の丸の「月  
見櫓跡」からは、讃岐富士「飯野山」を正  
面に、天守まで登れば、丸亀の町と瀬戸  
内海、瀬戸大橋、岡山と晴れ渡った日に  
は見渡せる。城内にある「うちわ工房竹」  
では、うちわ作り体験も楽しい。

## 「お初」ゆかりの 丸亀城



も長いアーケード街がある。地元の人に  
愛される店を巡るのも旅のおもしろさだ。  
歩き疲れたら、まちの駅「秋宵の館」で一  
休み。古い商家を改装したレトロな空間  
で、お茶のおもてなしを受けられる。  
商店街から、北に足を延ばせば丸亀港。



太助灯籠

丸亀港は、金毘羅五街道「丸亀街道」の出  
発点にあたり、かつての参拝者はここで  
船を下り、こんびらさんを目標にした。参  
拝客の目印であった「太助  
灯籠(天保9年・1838年)」  
が今も残っており、丸亀港  
のシンボルになっている。

丸亀市観光協会  
TEL0877-24-8816

秋宵の館:丸亀市商工会議所  
TEL0877-22-2371



アジア太平洋盆栽水石大会  
高松実行委員会実行委員長  
小西 幸彦

# 世界に発信、 盆栽の技

浜田 恵造 対談 小西 幸彦

**知事** いよいよこの秋、香川県高松市で、香川が誇る技の一つ、盆栽をテーマに「第11回アジア太平洋盆栽水石高松大会」が開催されます。小西さんは実行委員長として、お忙しい毎日をご過ごしていらっしゃるのでしょうか。

**小西** 事務的なことから対外的なものまで、こうした大きな国際大会となると心休まらない日々です。実は一般の方にも展示を楽しんでいただける大会なので、展示場所に合わせた展示品の選定やその見せ方

といった準備にもさらに力が入ります。また国内外の各地へ参加のお願いに出掛けています。

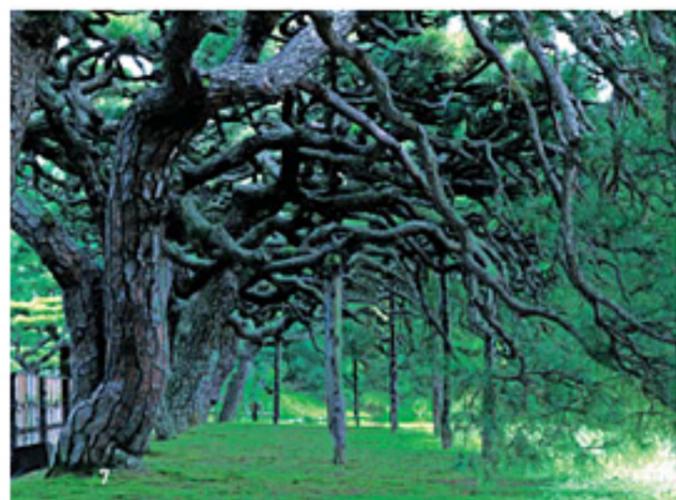
**知事** 確か第一回大会が1991年にインドネシアで始まり、アジア太平洋盆栽水石大会は20年目の今回に初めて日本で開催されると伺いましたが、11月18日から21日までの4日間、世界各国から多くの方が来られるのでしょうか。

**小西** この大会は「盆栽」と「水石」の大会なのですが、「水石」は水の流れるなどで形がおもしろくなった石

を盆栽のように飾るもの。どちらもそこから自然の風景を想像させます。この「盆栽」と「水石」を併せた大会というのは、国内でも貴重な大会です。それも、国内トップの技を見ていただくことができますので、ぜひ、多くの方に足を運んでいただきたいと思っています。

**知事** 日本最高位の技といえますと興味深いですね。

**小西** 世界各国からの大会参加登録者には、素材を整えていくデモンストラーションを3時間ほどご覧いただくというプログラムもあります。



特集◆高松松平藩の  
城下町に伝わる技

# 日本一の 松盆栽

BONSAI



その昔、この地の小山や海辺には、姿の良い松があちこちにあった。その松を掘り起こして鉢に植え、枝ぶりを整えて販売するのが松盆栽の始まりである。それは江戸時代のこと、高松松平藩の高松城（現玉藻公園）や栗林荘（現栗林公園）でも見事な松が育てられていた。

明治に入り、盆栽生産の基礎となる「せんだい」と「接木」<sup>つぎぎ</sup>、針金による整枝<sup>せいし</sup>の技が発達し、盆栽の世界は飛躍的な発展を見た。明治20年ころには、黒松の中から樹皮が盛り上がるように発達した

ものが発見され、後日「錦松」と呼ばれ、高値で取引されるようになる。大正時代に入り、盆栽生産は鬼無に限らず近隣の端岡（現高松市国分寺町）などに拡大。この時代には、五葉松が導入され、黒松に接いだものが通称「銀八」と呼ばれ人気を博す。昭和時代は「錦松」の黄金時代、30種類以上の品種が登場する。しかし、戦時下では食糧増産のため畑の松はことごとく引き抜かれ、盆栽の里は絶えたかに見えた。けれども、戦後の復興は早かった。高度成長とともに見る見る緑を広げ、戦前をしのぐ生産量を上げるようになる。その際に人知れぬ先人の努力があったのは言うまでもない。日照りの夏には、貴重な水を一株一株に運んだ。戦争中、先祖から伝わる樹齢1000年をも越える名木を隠し育てるのも苦勞であった。

そのおかげで、鬼無・国分寺一帯には世代を超えて見事な松が並ぶ。その技法をよりよく伝えていくために、生産者と香川県農業協同組合や行政機関が香川県盆栽生産振興協議会を結成した。この協議会が15年の歳月をかけ、優良品種「夢錦」も誕生させた。

今や世界共通語となり、各国にファンを広げる「BONSAI」かがわの技が、世界に発信されている。



まり、養殖だからこそ本物をお届け  
 けできるといわれた。

中でも「オリーブハマチ」は、その  
 名の通り県花・県木である「オリー  
 プ」の葉の粉末をエサに与えて誕  
 生した。オリーブオイルは、生活習  
 慣病予防や老化防止に効果がある  
 といわれているが、オリーブの葉  
 にはポリフェノールの一種「オレ  
 ウロペイン」が豊富に含まれる。  
 健康志向が強い現代人にはうって  
 つけ。ところで、「鯛」は出世魚。  
 香川県では、成長に合わせて、モ  
 ジヤコ、ツバス、ハマチ、ブリと呼  
 ばれる。地方によって、その名前や  
 呼ぶ時期も変化するのだが、香川  
 では県魚である「ハマチ」が喜ばれ、



香川には、有名なハマチ三兄弟  
 がいる。「ひけた鯛」をおしまハ  
 マチ、そして「オリーブハマチ」  
 である。いずれも、昭和3年に東か  
 がわ市の安戸池でハマチ養殖の事  
 業化に成功した野網和三部の生誕  
 100年とハマチ養殖80周年を  
 記念したものである。世界のどこ  
 よりもハマチ養殖の技を磨いてき  
 た香川県。沖に浮かぶ大きないけ  
 すで泳ぎ回るとのハマチも、品質  
 管理が行き届き、安全・安心はもち  
 ろん味の良さにも定評がある。つ

オリーブを与えると背帯が濃くなるのが特徴で、  
 深い味わいとさっぱり感が増す。



新  
し  
い  
風

香川の県産品で育らした新風を

首都圏や京阪神では「ブリ」に  
 軍配が上がる。そのため、「オリー  
 ブぶり」の登場に期待が寄せら  
 れていた。

2010年度、県内で約10万  
 匹を生産、うち2000匹余りを  
 京阪神などで「オリーブぶり」とし  
 て販売した。今年度は、15万匹の大  
 半を「オリーブぶり」として販売す  
 る予定で、いよいよ本格的に全国  
 にお届けする。「海を泳ぐ魚を養  
 殖するな」と言われた昭和初期。  
 そのころ、オリーブも日本ではあ  
 まり知られていない食品だった。  
 そのハマチとオリーブが、百年の  
 時を越えて出会い、香川県を代表  
 する県産品ブランド「オリーブぶ  
 り」となった。

すでに2011年4月15日に商  
 標登録を済ませた「オリーブぶり」。  
 酸化・変色に強い肉質で、脂がのつ  
 た深い味わいがありながら、後味  
 がさっぱりと心地よい。これから  
 の季節、刺身や照り焼きはもちろん、  
 ぶりしゃぶ、づけ丼、はたまたオ  
 リーブオイルを注いだカルパッ  
 チョなど、「オリーブぶり」はこれ  
 まで味わったことのない豊富なメ  
 ニューで楽しませてくれるに違  
 いない。

# 深い味わいの 「オリーブぶり」



## 動き出す新しい試み ～トップセールスから～

かがわ国際会議場(高松市サンポート)で去る6月14日に、「第9回日ASEAN次官級交通政策会合」が開催されました。本格的な政府系国際会議の誘致に成功し、四国で初の開催となりました。交通分野での連携などが話し合われ、滞在中には栗林公園や地中美術館なども視察されました。

7月15日には、待望の高松-上海線が就航しました。県内はもちろん近隣各県からの利用も多く、中国からも観光客が大勢来県しています。中四国初のLCC就航は、地域活性化の起爆剤として、大いに期待されています。



産学官連携で取り組んでいる糖質バイオプロジェクトの成果として、自然界にわずかながら希少糖のうち、D-ブシコースが含まれた世界で初めての新甘味料「レアシュガースウィート」が誕生しました。県が香の州臨海工業団地への企業誘致に成功した松谷化学工業(株)が製造するもので、全国に先駆け香川県内で販売を開



浜田知事による香川県の交通政策のプレゼンテーション

始しています。道の駅「源平の里 むれ」の食堂での海鮮メニュー、小豆島特産のオリーブやしょうゆと組み合わせたゼリー、洋菓子店のデザートなど、さまざまに工夫され使用されています。次の新しい商品が今からとても楽しみです。



カマスの粘り焼き(上)とシズの蒸味焼(下)

【お問い合わせ】  
香川県政策課 TEL087-832-3125  
交通政策課 TEL087-832-3136  
産業政策課 TEL087-832-3352

## 香川の魅力を 首都圏で一斉にPR

香川県には、瀬戸内海とそこに浮かぶ島々、ART SETOUCHIに代表される現代アートや建築群、金刀比羅宮の伝統美、そして香川ならではの食があり、多くの人をひきつける魅力に溢れています。

香川県出身のタレントが勢ぞろいして、軽快なリズムでオリジナルソングとともに発信する香川の魅力。東京モノレールをはじめ羽田空港や機内、首都圏の主要な駅、地下鉄の車内、観光イベント会場などで、インパクトのある映像やポスターで、「アート驚く香川」をお届けします。間もなく配信されます。ご期待ください。



【お問い合わせ】  
香川県観光振興課 TEL087-832-3376  
Myトリップかがわ <http://www.my-kagawa.jp/>

PR映像の撮影風景

## 香川を応援!



三好 勝則さん

日本消防検定協会理事の三好勝則さんは、高松市の朝日町で海を見て育ちました。海から見た景色が好きで、埋め立てなどが進み、海が身近な存在でなくなっていることを残念に思っていたそうです。瀬戸内国際芸術祭開催を機に、瀬戸内海や島が注目され、大変嬉しいと話してくださいました。

香川県は海と向き合ってきた。海まで含めたエリアで、これからも香川を考えて

いってほしい。香川はいいところで住みやすいとよくいわれるが、危機意識の面での想像力と、結束して新しく生み出そうという面での創造力が少し弱く、良いものを使い切れていないように思います。リーダーとそれを後押しする人を育て、香川がもっともっと魅力的になるために、挑戦し続けてほしいと熱いエールをいただきました。

【ガンバ! さぬき応援寄付(ふるさと納税)制度の問い合わせ】  
香川県政策課 TEL087-832-3122  
<http://www.pref.kagawa.jp/seisaku/turusato/>

## にぎわう さぬきマルシェ ～さぬきうまいもん～

潮風が爽やかに吹き抜ける瀬戸のウォーターフロント、サンポート高松の一角に、おしゃれなヨーロッパ風の市場が登場。7月末にスタートした「さぬきマルシェinサンポート」では、さぬきの食と活力を感じさせるオレンジカラーののぼりがなびき、毎週日曜日、通りは大勢の人でにぎわっています。生産者との会話がはずむマルシェならではの演出で、香川の旬の食材に触れ、味わい、楽しむことができます。

豊かな自然と温暖な気候風土で、山の幸や海の幸に恵まれた香川県。うどんはもちろん、県花・県木のオリーブや県魚のハマチをはじめ、レタスや金時にんじん、小原紅早生(ミカン)、さぬきゴールド(キウイ)、讃岐三香にオリーブ牛、香川ブランドハマチ三兄弟、オリーブぶり、ノリ、いりこなど、全国に誇る県産食材がたくさんあります。

これらを広く県内外にPRしていくため、「香川のうまいもん」をテーマに官民一体で「さぬきうまいもんプロジェクト2011」を繰り広げています。

東京や大阪の有名ホテルレストランでも、県産食材を使った料理フェアを開催します。「さぬきうまいもん」をどうぞお楽しみください。



さぬき  
うまいもん



<香川県内で開催>  
・「さぬきマルシェinサンポート」開催中→10月9日まで毎週日曜日、サンポート高松  
・「さぬきうまいもん祭り」  
栗林公園→10月2日ほか3回、栗林公園で食材を学ぶワークショップ  
「産地・工務・観光探訪」→11月10・23日ほか1回、豊島「美キッチン」、「菓子工房ルージュ」ほか  
中瀬(10月23日)、東瀬(11月12・13日)、西瀬(12月4日)→高校生レストランや産品販売  
「食の大博覧会」→12月17・18日、サンメッセ香川

<東京・大阪で開催予定(県産食材を使った料理フェア)>

- ・丸の内ホテル→12月中旬～1月中旬
- ・帝国ホテル、フォーシーズンホテル神楽坂
- ・リーガロイヤルホテル大阪→10月～11月予定

【お問い合わせ】  
香川県農産物振興課 TEL087-832-3384 <http://www.kensanpin.org/umaimon/>



## 東京で香川がいっぱい

1階の「特産品ショップ」では、その時々季節のものが手に入り、香川の旬の味をお買い求めいただけます。

2階では、郷土せとうち料理が味わえる「かおりひめ(香媛)」や、情報収集には欠かせない「観光交流コーナー」があります。

郷土の味が多数そろった「香川・愛媛せとうち旬彩館」にぜひお立ち寄りください。

【交通のご案内】  
○JR「新橋駅」銀座口から徒歩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」から徒歩3分 ○都営大江戸線「汐留駅」から徒歩5分

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10 新橋マリビル1,2階 <http://www.setouchi-shunsaikan.com>  
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

## 香川・愛媛 せとうち旬彩館

KAGAWA ERIE  
SETOUCHI SHUN SAI KAN

### 1階:さぬき「こだわり市」が新登場!!



安全安心なものをと、生産者と共に、土作りからこだわり、食材本来の味を追求してきた野菜をお届けしています。  
まんのう町周辺で取れた旬の野菜を、生産者の顔写真入りシールを付けて販売。  
名前になじみのない珍しい野菜から、郷土野菜までいろいろ取り揃えていますので、ぜひお試しください。

安全安心なものをと、生産者と共に、土作りからこだわり、食材本来の味を追求してきた野菜をお届けしています。