

# 新・さぬき野

かがやけん、かがわけん。

## 香川県

2011 No.33

### 夏

# 特集① ふたたび 島旅



特集② かがわの技  
丸亀うちわを世界へ

さぬき瀬戸  
島物語



## 路地の向こうへ 高見島

多度津町の多度津港から船で約25分。円すい型の山がそのまま海に浮かんでいるように見える「高見島」。周囲6.6kmの島には平地が少なく、多くの民家が斜面に建てられていて、その間を縫うように細い坂道が続いている。路地と坂道に彩られた風景には、独特の郷愁があり、「男はつらいよ 寅次郎の縁談」「機関車先生」など、多くの映画のロケ地に選ばれてきた。

船を降りたら、まずは休校中の高見島小学校を目指す。学校を通り過ぎ、そのまま坂を登っていけば、スクリーンで見た幾つかの景色と出合える。路地の途中で振り返れば、その向こうに広がるのは真っ青な海と空。夏の海に吸い込まれそうになる。

香川県情報誌  
新・さぬき野 2011 夏  
No.33

香川県に関する問い合わせ

香川県広報広聴課 〒760-8570 香川県高松市幸町4-1-10 TEL087-832-3019  
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/kecho/sanukino/>  
香川県観光事務局 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-4-3 都道府県会館9階 TEL03-5212-9100  
香川県大使事務所 〒542-0063 大阪市中央区東心斎橋1-10-24 クロスシティ心斎橋4階 TEL06-6281-1661



かがやけん、かがわけん。  
香川県



瀬戸内海の大きな魅力は島にある。  
 島ごとに違った旅の感動がある。  
 男木島ではとれたての魚介類で  
 食べきれないほどの歓迎を受け、  
 小豆島ではしょうゆの香りが立ち込める  
 木造の工場つくりで佃煮作りを体験できる。  
 本島では海の歴史に想いを寄せ、  
 豊島では自然とひとつになった  
 アートの力に圧倒される。  
 「瀬戸内国際芸術祭2010」が終わり、  
 平穏を取り戻した瀬戸の島々で、  
 ゆったりと夏を楽しむ。

# 特集① ふたたび島旅

【日の入り時刻の目安】 6月下旬～7月上旬19:20頃、7月下旬～8月上旬19:05頃、お盆18:55頃、8月下旬18:30頃



高松港と、小豆島の土庄港、草壁港、池田港を結ぶ各フェリーの売店では、うどんを販売している。甲板上で食べる一杯には、陸で食べるのと違う気持がある。



小豆島・池田港と高松港を結ぶフェリーには、バンダとキリンのデコレーションが施されている。デッキには、簡単な遊具も設置。



夏の島旅の楽しみに、船から見る瀬戸の夕景を挙げる人は多い。日没時間に合わせて船に乗れば季節を問わず出合える風景だが、夏の鮮やかさは特別だ。夕方になると気温も下がり、デッキに出て潮風にあたるのが気持ちいい。赤く染められた海に浮かぶ島影を濃くし、漁を続ける漁船もシルエットになつていく。美しい景色に心を奪われているうちに、船は港に近づいている。

## 船から見る瀬戸の夕景



【豊島】  
恵み  
豊かな島に  
アートが  
調和する



豊島美術館

豊島は食材の宝庫。レモンやイチゴなどのフルーツが栽培され、牛乳も搾乳されている。恵み豊かなこの島で、自然とアートが境目なく調和しているのが「豊島美術館」だ。直線が一つもない、水滴のような建物が棚田と同層。豊島の一部として、風景の中に溶け込んでいる。入館者は作品に直行せず、海側の明神山を迂回する遊歩道に沿って入り口へと向かう。歩いているうちに、島の美しい景色を発見できる。別棟のカフェ&ショップでは、豊島の米やフルーツを使った軽食やデザートを食べる。



カフェ&ショップ

くに園「農業と化学肥料を使っていないレモンを、無添加でマーマレードに加工している。マーマレードは皮が命。農業を使っていないから皮がおいしい」と語るのは副施設長の亀山隆子さん。皮にベクチンが豊富に含まれるので、無添加でもトロツと仕上がります。島のお土産としてだけでなく、ギフトとしても喜ばれている。



マーマレードに使うレモンは、すべて同本農園のもの。Uターンで豊島に戻ってきた同本さんが1人で育てている。



豊島レモンマーマレード  
みくに園菓子工房  
TEL 0879-68-3165

豊島美術館  
TEL 0879-66-3555  
10:00-17:00 (9月30日まで)  
休館日：火曜日 (11月30日まで)  
火曜日が祝日の場合は翌日休館  
※カフェ&ショップは美術館入館者のみ利用可能  
詳しくは  
<http://www.benesse-artsite.jp/>

豊島シャトルバス運行  
家津港を起点として、  
甲生地区、廣瀬地区を往復する  
豊島シャトルバス、  
1日7便が出る。



土庄町企画課  
TEL 0879-62-7014



包煮工場見学  
小豆島町商工会  
TEL 0879-62-1011

【小豆島】  
手作りの  
佃煮と  
渡し船

しょうゆの名産地である小豆島では、そのしょうゆを使った佃煮作りも盛ん。全国的にも珍しくなつた手作りの佃煮工場が残っていて、しょうゆの香りが立ち込める明治時代の建物の中で、朝から職人が鍋をかき混ぜている。予約すれば1人からでも見学可能で、かき混ぜ作業の体験や、お昼前なら出来たての佃煮の試食もできる。試食の際にはご飯の持ち込みも出来、鍋から取ったアツアツの佃煮をご飯に載せるだけで、格別においしい食事になる。

小豆島の二十四の隠映画村とオリイビーチを往復するのに、渡し船が利用できる。夏はことさら船上の風が気持ちいい。この航路は、小説「二十四の隠」の中で、大石先生が師の分教場へ行くために使ったルートとほぼ同じ。大石先生が眺めた海の景色は今見ても美しい。



渡し船  
小豆島町商工観光課  
TEL 0879-62-7007

映画「八日目の蝉」ロケ地巡り



戸形岬



二十四の隠映画村

第2回中央公論文芸賞を受賞した角田光代の小説「八日目の蝉」が映画化され、重要な舞台である小豆島でもロケが行われた。戸形岬や宮西浜、中山農村歌舞伎舞台など、小豆島の美しい風景がロケ地となった。



そうめん工場とすぐ近くのプランク

(社)小豆島観光協会  
TEL 0879-62-5300



## 【女木島】 2年に 一度の 大祭り

夏の女木島は、海水浴のメッカ。きれいなカーブを描く砂浜に海の家がオーブンし、多くの海水浴客が訪れる。最大のイベントは、2年に1度行われる「女木島住吉神社大祭り」。この日ばかりは、島を離れた島民も戻ってきてきて祭りを盛り上げる。一番の見ものは、舞臺太鼓。4人の男子が乗り込んだ太鼓台を男衆が担ぎ、太鼓を叩きながらみこしと一緒に島を回る。上へ下へ、右へ左へ揺さぶりながら、最後に海の中まで裸り歩く。この時、祭りは最高潮を迎える。今年、8月7日(日)に開催予定。



女木コミュニティセンター  
TEL087-873-0101

男木港で船を下りると、島の新しいシンボルである男木交流館が迎え入れてくれる。この建物自体がジャウメ・ブレレンサ氏の作品「男木島の魂」。暗れた日、ここで休憩していると、屋根に散りばめられた世界各国の文字が足元に影を落とす。現代アートが根付く一方で、昔から変わらない暮らしが男木島には残っている。民宿を利用すれば、島の話も聞いたり、素朴な暮らしに触れることができる。驚くのは魚料理での歓迎。高級魚を島外から仕入れるのではなく、島で捕れる旬の魚でもてなすのが男木島流。食べきれないほどの料理がテーブルに並ぶ。

## 【男木島】 島の暮らしに 触れる



男木島観光協会  
TEL087-873-0220  
男木出張所  
TEL087-873-0001



女木島海水浴場



## 【本島】 塩飽水軍の 記憶

本島は歴史ロマンの島。塩飽水軍と呼ばれた島の水夫の技と船大工の技術が、代々の権力者に認められてきた。江戸時代には島の船方650人に、共同で1250石が与えられ、大名ならぬ「人名」と呼ばれた。その腕を買われ、幕末に渡米した咸臨丸の水夫35人が塩飽諸島から選ばれている。島の政治を行っていた塩飽勤番所は資料館として現存し、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康の朱印状、大同越前の名が入った裁許書などを展示。江戸時代から明治時代の町並みを保存した笠島地区では、当時の島のにぎわいを感じることができる。

塩飽水軍の本拠地は、現在は海水浴場として知られている。泊の砂浜が環境省が選定した「快水浴場百選」に選ばれ、夏は多くの海水浴客でにぎわう。また、島周辺の浜は、瀬戸大橋を眺める絶好の場所。島が羽を広げたような斜張橋を楽しめる。



塩飽勤番所



塩飽本島観光案内所  
TEL 0877-27-3077



## 真下から見る 瀬戸大橋

### 【瀬戸大橋クルーズ】

瀬戸大橋のスケール感を実感できるのは、真下からの眺め。観光クルーズ船を利用すると、いつもと違ったアングルから橋を楽しめる。船が橋をくぐる際に、巨大な建造物が一瞬、空を隠す。約30分で与島を一周する観光クルーズ船は、お盆などの期間限定で与島より運航される。



あさひ観光船  
TEL 0877-45-6644

# 特集② かがわの技 丸亀うちわを世界へ

**知事** 江戸時代から続く香川のうちわづくりにデザインという新風を吹き込んだのが、香川県デザイン協会が取り組んでいる「FUNFAN展」で、第1回から松永先生にご参加をお願いしていると同様です。

**松永** 第1回からの参加で、「FUNFAN展」自体は今年でも回目になるんですね。これまで国内外のクリエイティブな企画にいろいろとお誘いを受けてきましたが、地方主体で中規模の企画が、これほど長く続いているのは、ほかに見当たらないと思います。まずはスタッフの方々に敬意を表します。まさに継続は力なりですね。

**知事** その歩みを振り返れば、2007年には海外22カ国、80人のデザイナーが加わり、「世界に愛の風を」をテーマに展開され、2008年には、北海道洞爺湖サミットに合わせて、サミット参加8カ国の著名デザイナーによる環境をテーマにしたうちわの作成が行われ、国内外で展示会が開催されたといいました。

**松永** 洞爺湖サミットのポスターを手掛け、フランスで大きな賞をいただきました。その時のデザインの部分が2008年のうちわのデザインにつながっています。ポスターには、定型の俳句や和歌を詠むように、一定サイズの紙の中に大きな宇宙を表現出来るダイナミズムと面白さがあります。ところが、うちわには風を送るという機能まで付いているんですね。(笑)さらに、肩をはらない素朴なデザインも楽しめる。

**知事** うちわのデザインは自由度が高く、Tシャツのように、普段着のデザインを楽しめると思います。広告そのものというデザインもできれば、黒田清輝の「湖畔」に描かれたうちわのように、さりげない美しさもあります。



毎回、テーマを決めて世界のデザイナーがうちわをデザインする「FUNFAN展」。

## 香川県知事 浜田 恵造 対談 グラフィックデザイナー 松永 真



グラフィックデザイナー  
松永 真



香川県知事  
浜田 恵造

それが、丸亀うちわの魅力のように思えます。

**松永** おつしやる通りで、谷崎潤一郎の「陰翳礼讃」(いんかげらいざん)じやありませんが、日本人が本来持っている精神文化を伝えるものとしても、伝統工芸品そのものとしても、とてもポピュラーな魅力を持っています。

**知事** 丸亀うちわは、香川県の大切な国の伝統的工芸品ですが、重要な市場産品でもあり、丸亀うちわの生産量は全国の90%を担っています。Tシャツは自由にさまざまなデザインされ、世界各地にあります。うちわも世界

1940年東京に生まれる。1964年に東京芸術大学美術学部デザイン科を卒業。実生堂宣伝部を経て、1971年松永真デザイン事務所を設立。1988年以降、ワルシャワ、ユーゴスラビア、ニューヨーク、ベルギー、スロベニア、ハンブルグ、ニュルンベルグなどで大規模な展覧会を開催する。1997年、セゾン美術館にて「松永真のデザイン展—日常性の美学—」、2010年、銀座和光堂本ホールにて「松永真のCoki Cokiフリークス展」を開催。フランスのタバコ「ジタン」のパッケージデザイン国際コンペにて優勝。これまでに手掛けた仕事には「ニュース」、「カンチュウハイ」、「ブレンド」、「スコッティ」などのパッケージデザインや、「西友」、「リ—ゴロイヤルホテル」、「FISSEY MUYAKE」、「カルビー」、「ベネッセ」のC計画、「PEACE」誌のポスター、フランス革命200周年記念の人権ポスター、淡太平洋デザイン会議の公式ポスター、「HIROSHIMA APPEALS 2007」のポスターなどがある。

(主な受賞歴)  
1987年 毎日デザイン賞、1988年 ワルシャワ国際ポスタービエンナーレ金賞・名誉賞、1991年 芸術選奨文部大臣新人賞、1992年 日本宣伝賞・山名賞、1998年 グッド・デザイン賞功労賞、2005年 読経賞、2006年 商業誌賞、2007年 ADC会員賞など多数。



に向けて発信したいですね。

**松永** 香川県から、日本のあらゆるメッセージを世界に伝えるためにも、丸亀うちわは大いなる可能性を秘めています。小さな「うちわ」が大きなメディアになりうるのがすごいのです。何よりも、うちわはエコのシンボルだと思います。かつて、ある国が経済的に豊かな時、最新科学ばかりに偏重せず、最も自然な「風力」を大々的に取り入れました。現在では、どの国の追随も許さないほどの大成功を収め、さらに美しいランドスケープさえも獲得しました。

私にはその「風力」と丸亀の「うちわ」はイメージとしてつながっているんです。

東日本大震災後の今、「FUNFAN展」に参加し続け、「人力による超科学」を応援し続けたいと思っています。

**知事** 節電の夏となる今年は、エコにつながる丸亀うちわが見直され、さらに重要な役目を担うことになるのではと考えています。さまざまな可能性を秘めた丸亀うちわを今後ともよろしくお願いたします。



切込機(きりこみき)

竹骨製作用具の一つで、割(わき)用具の一種。台木に竹をはさみ、穂を細かく割く用具。これで切り込みを入れ、繊細な竹の骨が出来上がる。



糸車

竹骨製作用具の一つで、編み用具・付(つけ)用具の一種。籐竹を通した後は、糸で帯を編み、形を整える。その骨を編む糸を取るための道具。

# 「丸亀うちわ」と「製作用具」 国の登録有形民俗文化財に

特選◆かがわの技「丸亀うちわ」

全国生産量のおよそ9割を占めるという香川県の丸亀うちわ。その起源には、3つのルーツがあるという。一つは、こんびらさんの土産物として、②マークを全国各地に広げた「浪うちわ」。江戸時代の寛永10年(1633年)に、金尾羅大権現の別当、金光院の住職が考案したものと伝わる。マダケを素材とした「男竹丸柄」で、柿シブを塗って作り上げた丈夫なものであった。2つ目は、京極丸亀藩時代の天明年間(1781年〜1788年)に、武士の内職として奨励され、製作の中心が「男竹丸柄」から「女竹丸柄」の「うちわ」と次第に移っていった。3つ目は、明治に作り始めたという「男竹平柄」のうちわ。現在「丸亀うちわ」といえば、この「平柄うちわ」が一般的である。

時代とともに、暮らしになじむ美しさを追求してきた「丸亀うちわ」。1本のうちわができるまで、その工程は47にもぼるといふ。その中でも、息を飲むのが、一つの竹の素材から、幾本もの繊細な竹の骨が生み出されていく「割」の工程。それにより、「穂」と呼ばれる美しいうちわの骨が完成する。この骨を作る職人は、特別に「骨師」と呼ばれる。その「骨師」の手元には、独特な道具があった。その「竹骨製作用具」や「骨組みに紙を貼る(貼用具)」などは、これまでのうちわ作りの歴史を伝える貴重なもの。2011年3月、明治から昭和の中ごろまでの「丸亀うちわ」の製作用具及び製品487点が、国の登録有形民俗文化財に登録された。香川県では初の登録有形民俗文化財である。こうした道具は、丸亀城内にある「丸亀市立資料館」や「うちわの港ミュージアム」に大切に保管されている。その一部は今も常設展示されている。「丸亀うちわ」は、人の手が生み出す素晴らしい技に支えられてきた。



ロク口

竹骨製作用具の一つで、穴あけ用具の一種。うちわの柄に籐竹(かまたけ)を通す穴を開ける道具。籐竹とは、うちわの下のラインとなる曲線を描く竹。



寸棒(すんぼう)

編み用具・付(つけ)用具の一種。これで、糸で編んだ骨を整えていく。



たたき鎌とたたき槌(づち)

貼(はり)用具の一つで、縁(ふち)切り用具の一種。うちわの種類に応じた形のものを出て、余分な部分を切り取る用具。これにより、うちわの形が決まる。写真は、たたき鎌の「三珠(しゃみ)形(右)」と「万月(まんげつ)形(中央)」、たたき槌をたたかための「たたき槌(左)」。



筋入機(すいいいき)

貼(はり)用具の一つで、筋いれ用具の一種。骨目を表すために、しごいて骨盤をたてる用具。紙を押さえると、竹の骨が浮き立ってくる。



歴史を語るうちわ

写真左から、柄に模様が入った「平柄小割京丸(ひらえこわきょうまる)」。男竹を使った「丸柄丸金特大(まるえまるきんとくだい)」。女竹を使った「丸柄小万月(まるえこまんげつ)」。京丸は京都の芸舞子さんが名前を入れてよく配るうちわの形。万月は、お祭りのうちわなどでよく見る形。

## 丸亀市立資料館

丸亀市の考古・歴史・民俗資料を収集、展示する資料館。丸亀藩立憲家ゆかりの歴史資料を主に収蔵。  
所在地：丸亀市一番丁(城内)  
アクセス：JR丸亀駅下車、南へ徒歩約10分  
入館料：無料  
開館時間：9:30～16:30  
休館日：月曜日、祝日、平成29年12月10日～17日  
電話：0877-22-5365

## うちわの港ミュージアム

うちわ作りの実演コーナーがあり、時間によりうちわ作り体験もできる(5名以上は要予約)。  
所在地：丸亀市港町307-15  
アクセス：JR丸亀駅下車、北へ徒歩約15分  
入館料：無料(体験料500円)  
開館時間：9:30～17:00(入館は16:30まで)  
休館日：月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始(12月28日～1月4日)  
電話：0877-24-7055

問い合わせ：丸亀市教育委員会教育総務課 文化財保護担当(丸亀市立資料館内) 電話：0877-22-6274



桃は、邪気を払う果実として古事記に登場する。その大きな実からは、おとぎ話のヒーロー、桃太郎も生まれた。その桃太郎伝説の地、香川県は全国有数の桃の産地。平成22年度の収穫量、出荷量共に全国第9位を誇る。桃畑が広がる夏の讃岐路に、甘い桃の香りが流れる。その果実が、きらっと輝いて元気な夏をくれそうだ。

※農林水産省統計による



# 夏の果実 香川の桃

香川を代表する夏の果物、桃。晴れの日が多く雨が少ない香川県は、古くから良質な桃の産地として知られてきた。香川県の桃は江戸時代中期に作られ始め、昭和40年代の最盛期には県内全域で栽培されるようになった。

長く工夫を重ねてきた香川県の桃栽培。その栽培は冬から始まる。冬の桃畑では、土作りや剪定が行われ、3月に桃色のツボミが膨らむと摘蕾(てきらい)といってツボミを間引く。そして花が咲き受粉を終えると、やがて摘果、小さな実を間引く。残された大きな実が大きく膨らめば、袋かけのシーズンで、一つ一つの実に袋をかける。その袋も収穫10日前には、また一つ一つはずし、夏

の太陽を浴びた実は見事に熟れる。ほかにも堆肥や枝の手入れなど作業は多く、その大半は手作業である。

何よりも収穫時の桃の実は傷つきやすい。慎重な上にも慎重に扱うが、見えない傷みに泣くこともしばしば。手間暇かけた最後の仕上げに、厳しい選別が行われている。香川県内一の桃の生産地、丸亀市にある選果場では、目視での外観判別に続き、内部品質センサーで糖度や果実の内側の傷みを見分ける。さらに色彩選別機で色、大きさ、形をさらにより分ける。そして、徹底した低温管理の下、みずみずしい夏の桃をお届けする。まるで宝石のように一つ一つ大

切に扱う香川の桃だが、その収穫時期は短い。そこで、ハウス栽培やさまざまな品種を栽培することで、フレッシュな桃を長く味わうことが可能になった。初夏から晩夏にかけて甘く、果汁たっぷりの桃が次々と収穫される。九州方面や首都圏の百貨店などに出荷され、楽しみにしていただいてくれるファンも多い。高級ギフトとしても注目され始めた。

その味を生かしたスイーツなども多く、桃のムースにソフトクリームやゼリーなどが販売されている。フレッシュな桃と共に讃岐路自慢の味で

ある「桃の木オーナー制度」なるものもある。これは、生産農家が管理する桃の木の木オーナーになり、その収穫を楽しむというものが家の桃の木を持つというぐらいに味わい方だ。丹精込めた元気を果実をたっぷり味わっていただきたい。



## 「瀬戸内国際芸術祭」から「ART SETOUCHI」へ

瀬戸内海の島々を舞台に開催された「瀬戸内国際芸術祭2010」。閉幕後も、制作された主要な作品や施設が残り、現在も継続展示されています。こうした芸術祭も含めたアート活動全体を「ART SETOUCHI」と称し、現在もさまざまな活動を行っています。

豊島に新しいアート作品が登場。「瀬戸内国際芸術祭2010」で将来プロジェクトとしてプランを展示していた、ピロロティリストの作品「Your First Colour」が4月にオープン。島キッチン敷地内の趣のある古い蔵で、カラフルな映像と音を使ったアート作品を鑑賞できます。

7月18日から8月28日には「ART SETOUCHI 夏」と題し、アーティストによるワークショップなどさまざまなイベントを開催します。

ぜひ「ART SETOUCHI」をお楽しみください。新しい瀬戸内の風景が皆さんをお待ちしています。



「瀬戸内国際芸術祭2010作品記録集」も完成しました。芸術祭の全てが分かる一冊となっています。

【問い合わせ】  
瀬戸内国際芸術祭実行委員会事務局 TEL087-832-3123  
http://setouchi-artfest.jp/

## 上海線の就航決まる

東日本大震災の影響により延期となっていた、中国のLCC・春秋航空（本社・上海）による高松＝上海線の運航が、7月15日から週2往復で始まります。

夏の休暇シーズン前に、中国四国地域で初めてのLCC就航で、アジアとの交流が活発化することが大いに期待されます。

【問い合わせ】香川県交通政策課 TEL087-832-3136  
http://www.takamatsu-airport.com/

## 魅力増す「高松丸亀町商店街」

日本一ともいわれる総延長2.7\*のアーケードが続く高松中央商店街。その北部に位置する高松丸亀町商店街で再開発が進められ、このたび、ドーム広場から高松市美術館通りまでの約160mのアーケードが完成しました。高さが以前の2倍の約20mで、クリスタルガラス製。照明は全てLEDを用いた画期的なアーケードに生まれ変わりました。

来年の春にはG街区のリニューアルオープンも予定されていて、今後益々高松の商店街から目が離せません。ぜひお立ち寄りください。



【問い合わせ】  
香川県経営支援課 TEL087-832-3343 高松丸亀町商店街振興組合 TEL087-821-1651  
http://www.kame3.jp/

## この夏は「香川せとうちアート観光圏」へ

香川県には、直島の現代アートや、東山魁夷せとうち美術館、丸亀市猪熊弦一郎現代美術館など沿岸部の美術館、県庁東館をはじめ県立体育館などの建築群、琴平エリアの伝統美など、海、都市、里ごとに芸術や文化資源が集積し、国内外の多くのアートファンをひきつけています。

それらの資源を連携・融合させ「香川せとうちアート」としてブランド化することで、アートツーリズムの拠点を目指し、パンフレットの作成や新たにホームページを立ち上げ、香川の魅力をよりスムーズに提供できるようにしました。

ぜひ、香川ならではの食とアート、瀬戸内海や島々、伝統文化などを満喫できる、自分お気に入りのコースを見つけに来てください。この夏の最高の思い出を「香川」でどうぞ。

### 香川せとうちアート観光圏

【問い合わせ】  
香川県観光振興課 TEL087-832-3360  
http://www.my-kagawa.jp/setouchi-art/

## 香川を応援!

三豊市高瀬町出身で、現在は、順天堂大学と早稲田大学共同の次世代環境医療研究会の委員もなされている小野平一さん。

「帰省するといつも残念に思うのが、河川が土砂や雑木で覆われていること。川の清流をぜひ取り戻してほしい。ボランティアの力もぜひお借りして」と激励していただきました。

香川の良いところは、子どもや先祖を大切に敬う風土が根付いていること。シニア層のUターンが増えてきているようだが、これからも香川県を自信を持ってお薦めしたいと熱く語っていただきました。

瀬戸内海や島々も、香川の誇れる素敵な財産。心洗われる、そんなふるさと香川です。



小野平一さん

【問い合わせ】  
香川県政策課 TEL087-832-3122  
http://www.pref.kagawa.lg.jp/seisaku/turusato/

## 東京で香川の魅力がいっぱい

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。現在、「東日本大震災復興支援物産フェア」も開催しています。

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。

### 1階:「瀬戸の潮風がお届けする丸亀・坂出・宇多津 夏の旬」キャンペーン

期間:8月末まで

### 2階:「かおりひめ」で味わう

高級グルメで人気の宇多津のコロッケや、香付きもも肉を丸ごと1本焼き上げた、丸亀を中心に広まった話題の「香付き鳥」などが味わえます。新食感コロッケやスパイスの効いた鶏の味は、一度食べるとまた食べたくなります。



〒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  
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

## 香川愛媛 せとうち旬彩館

KAGAWA EHIME SETOUCHI SHUN SAI KAN

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

## 「讃岐牛」をぜひ食卓の主役に



香川県のおいしいブランド「讃岐三畜」の一つ、「讃岐牛」。コクと深みのある肉汁がじわっと口いっぱいに広がる、忘れられない味わいです。

今回、新たな取り組みが始まりました。先月17日に、県と県農協、県漁連、サントリービバ&スピリッツ(株)の4者が連携し、香川の県産食材を継続的にPRしていくことを取り決めま

「讃岐牛フェア」  
(6/29~7/5: 帯北花田阪急百貨店(大阪))

「香川県フェア」讃岐牛はか県産食材を使ったメニューを提供  
(7/1~7/31: 東京の飲食店10店舗で同時開催)



した。同社とタイアップしたキャンペーンなどを展開し、その第一弾として、県内外に「讃岐牛とオリーブ牛」を売り込んでいきます。

讃岐牛のおいしさをぜひ多くの方に味わっていただきたいと、フェアなども開催していきます。

こよいの食卓に、ぜひ「讃岐牛」をどうぞ。

### ＜新ブランド「オリーブ牛」＞

「オリーブ牛」は、香川県内で育てた黒毛和牛の「讃岐牛」のうち、出荷前の2か月以上の間、県木であるオリーブの実を搾り乾燥させ、餌に混ぜ与えた牛です。

小豆島は日本のオリーブ栽培発祥の地で、100年以上の歴史を誇る島特産の「オリーブ」と、瀬戸内の温暖な気候風土の中で古くから育てられてきた「讃岐牛」が出会い、生まれました。

この春から県内で販売を本格化した「オリーブ牛」。香川県にお越しいただき、この新ブランドをぜひ味わってください。香川から自信を持ってお薦めします。



【問い合わせ】  
香川県産品振興課 TEL087-832-3375  
香川県畜産課 TEL087-832-3427  
http://www.sanchiku.gr.jp/