

# 新・さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

## 香川県

2017 No.56

### 春

# 香川で お菓子に迷う。



瀬戸内の多島は美しいだけでなく、潮流を速く複雑にする。連河さんは、シーカヤックで、北前船の航路をたどる伝統航海を行っている。

## 「小豆島に新しい風を吹かせる」 NPO法人 DREAM ISLAND



棚田を眺めつつ食事ができるカフェ「こまめ食堂」には、年間4万人が来店。自ら稲作も行って、棚田の保存にも貢献している。



シーカヤックを通じて、海に親しみ感動して、何度も島を訪れるリピーターも多い。



香川に住んで

はじめたこと



れんかわけんじ  
連河 健仁さん  
熊本県生まれの北海道育ち。2006年に小豆島に移住して「NPO法人 DREAM ISLAND」を設立。

連河健仁さんの前職はウェブデザイナーだ。友人と立ち上げた会社が急成長し、多くの社員を抱えて大手IT企業の傘下に入った。しかしITバブルがはじけ解散。傷心を癒やす放浪の途中、高松港で衝動的に最初に来た船に乗る。船上で多島の海の美しさにとま

めて、「この海と暮らそう」と決めた。2006年、船は連河さんを小豆島に運んだ。

島は温暖で美しく興味深い人と文化にあふれていたが、それが十分に外部へ発信されておらず、もどかさを感じた。「それなら自分で何かやってみよう」とさまざまな観光事業を企画したが、一人では実現不可能だった。「実現できたのは、同じ思いを抱いた島育ちの強力な助っ人が現れたから」と連河さん。観光協会に動いていた地元でも人



左から2番目がともにNPO法人を立ち上げた立花さん。「これからも地元の人と互いに尊敬し合える関係を築いていきたい」と連河さん。

香川県情報誌

## 新・さぬき野 2017 春

No.56



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



【未来の銘菓候補】  
平成28年度かがわ県産品コンクール優秀賞

## いりこいり

古くから愛されているアーモンドフロランタンは完成されたお菓子であるが、大胆な組み合わせで新しいおいしさが生まれた。アーモンドとともに生地のにせられているのは、香川県の伊吹いりこ。丁寧に処理されたいりこにはえぐみがなく、アーモンドの食感と違和感なく溶け合う。甘さと香ばしさが特長のフロランタンに、いりこの「旨み」が加わることで、味の奥行きがさらに深まった。

いりこの旨みが  
味を深める

# 砂糖の国で

# お菓子に出会う



【未来の銘菓候補】  
平成28年度かがわ県産品コンクール知事賞(最優秀賞)

## 辛糖(しんとう)

原材料は、和三盆と丸亀市沖の島々で栽培されている唐辛子・香川本鷹のみ。100%香川県産の干菓子は、小振りでかわいい。ところが、その味は、いい意味で衝撃である。和三盆の上品な甘さが広がった後、しっかりした辛さが追い掛けてくる。相反する二つの味が絶妙にコントロールされており、あとを引く。お茶やコーヒーはもちろん、ぜひお酒にも合わせてほしい。

意外なおいしさを、  
お酒に合う和三盆

かつての高松藩は、砂糖の国であった。国内での製糖技術では、黒砂糖が当たり前の江戸時代。高松藩は独自の研究により、白糖の製造に成功した。淡い口溶けと上品な風味が特長であるその砂糖は、和三盆と呼ばれ、その名が知られるようになる。精糖は藩の重要な産業へと成長し、讃岐の地で行われた和三盆が、商人を通して全国へ出荷されていたのだ。精糖技術の進歩などにより、生産量を激減したものの、昔ながらの方法でつくられる和三盆は、現在も和菓子に欠かせない原料として珍重されている。

江戸時代より砂糖が身近であった香川の地では、いろいろなお菓子が誕生している。なにげなく売られているお菓子に100年以上の歴史があり、驚かされることもある。「銘菓」といわれるものは、風土に根付いている。気候や土地の産品、時代背景が交差して、長く愛されるお菓子が生まれるのだ。香川が誇る銘菓の歴史を知って、おいしさの理由を探りたい。そして、将来、銘菓と名乗ってほしいお菓子にも注目したい。

### かがわ県産品コンクール 新たな「優れもの」が生まれる 土壌づくり



県産品振興課  
藤本 圭一

かがわ県産品コンクールは、県内における新商品の開発を促進すること、隠れた名産品を発掘することを目的に、2003年にスタートしました。食品部門、菓子・スイーツ部門、一般部門(非食品)の3部門を募集し、応募品の中から6点程度が受賞産品に選ばれます。開始から14年が経過し、応募品の量と質は年々上がっており、審査員の方々は、毎回、受賞産品選びに悩んでおられます。本当にハイレベルなんです。うれしく思うのは、当初の目的どおり、「賞を狙って新商品を開発しました」との声を多くもらえるようになったこと。産業は、チャレンジ精神を失った時に停滞すると思います。惜しくも賞を逃したけれど審査員の講評をもとにブラッシュアップされたら、コンクールをきっかけに異業種企業のコラボ商品が生まれるなど、新しいヒット商品が生まれる土壌づくりが進んでいると感じています。

## ぶどう餅

こしあんにてんぷんをまぶし、蒸し上げたシンプルな和菓子。淡い紫は小豆の色である。誤解されやすいが、果物のドウではなく、「武道餅」と書く。戦国時代に武士が食べた串団子が地元の白鳥神社に供えられるようになり、「武道餅」と呼ばれるようになったといわれる。確かな記録はないが、数百年の歴史を感じさせる。余計なものを一切足さない自然な味わいが、ぜいたくである。



ぶどう餅は、重ねたせいろの中で蒸される。粉をまぶしたあん玉が、団子へと姿を変えていく。

何も足さない  
自然な味わい



名器ゆかりの  
風格あり

## 木守

翌年の豊作を願い、木に一つだけ残される柿の実を木守という。戦国時代、最後まで残った茶碗に千利休は木守と名付ける。その後、茶碗・木守は高松藩に献上された。地元ゆかりの名器にちなんで生まれたのが、銘菓・木守。干し柿のジャムとこしあんを合わせ、麩焼きせんべいで挟み、表面にさっと和三盆を塗ってある。手焼きの皮は口の中ですっと溶け、やわらかな甘みが広がる。



名器・木守の高台内にある渦巻きを模した焼き印を押して完成。銘菓としての風格を感じさせる。

# 時代を超える銘菓

香川には何十年、いや百年以上の伝統をもつ銘菓がある。その歴史をひもとき、時代を超えて愛され続ける理由を探る。

瓦せんべいは、焼き加減の調整が非常に難しい。今でも1枚1枚、丁寧に手焼きされている。



## 瓦せんべい

文明開化も間もない明治の初期、全国に名高い和三盆と、うどんにも用いられる良質の小麦粉、そこに卵とゴマを加えて生まれた焼き菓子。とても香ばしく、素朴さの中にモダンな味わいがある。瓦せんべいと名の付く菓子は各地にあるが、香川のはひととき固い。ゆっくり味わって食べるお菓子であるが、ビスコッティのように、お茶やコーヒーに浸して食べても美味である。



瓦のように固く  
凝縮された風味



エビそのものの  
おいしさ

専用の焼きゴテで1枚1枚手焼きしていく。焼き加減は、季節や天候によって調整している。



## あいむす焼

あいむす焼は、地元で捕れた小エビのむき身にかたくり粉をまぶし、専用の焼きゴテに挟んで蒸し焼きにしたもの。ほぼエビだけで、不思議とせんべいのように焼き上がる。そもそもは1877年頃、地元のお土産として考案された。約140年が過ぎた今も同じ製法が守られているが、エビの形が残るように焼いた「姿焼き」なども作られている。





美しい菓子木型を使って干菓子づくりを体験



和三盆を菓子木型に入れて抜き出せば、お茶席に欠かせない干菓子になる。和三盆の故郷・香川県で、菓子木型の職人として現代の名工に選ばれているのが市原吉博氏である。ノミと彫刻刀で森羅万象を木型の中に収める市原氏。その卓越した技は、工房に併設されたギャラリーで目にする事ができる。  
菓子木型の世界を知るきっかけとして、工房の離れ「豆花」では、木型で干菓子を作る体験ができる。市原氏制作の木型を用いるとあり、うまく型から抜けると、繊細で美しい造形が現れる。約30分の体験のあとは、お茶と一緒に試食タイム。作りたてだけの特別な口溶けが記憶に残る。



豆花  
高松市花園町1-9-13 TEL087-831-3712(体験は予約制)  
<https://www.mamehana-kasikigata.com/>

香川のお菓子を栗林公園で



新旧のお菓子が集まる

栗林公園東門横にある栗林庵は、香川県の産品を取りそろえたアンテナショップ。かがわ県産品コンクールの受賞産品をはじめ、お土産にしたい香川のお菓子がたくさん並んでいる。公園の入場券なく入館可能。

かがわ物産館「栗林庵」  
TEL087-812-3155  
<http://www.ritsurinan.jp/>



カフェで楽しむ嫁入りの味

栗林公園内にある「ガーデンカフェ栗林」には、おいりを用いたメニュー「讃岐の花嫁菓子」がある。おいりとともに並べられるのは、高瀬茶を使ったこんべいとうなど、季節で変わる香川ゆかりのお菓子。園内の景色を眺めながら、ゆっくり楽しみたい。

ガーデンカフェ栗林  
TEL087-813-0870  
<http://www.ritsurincafe.com/>

白わくおいりと鯛

香川県の西部地域で嫁入り菓子として親しまれてきた「おいり」。小さな丸い餅菓子で、口の中に入ると淡く消えてしまう軽い食感と、水色やピンクなどの華やかな色使いが特長である。「白わくおいりと鯛」は、おいりに鯛の形をした餅菓子を組み合わせている。鯛が真ん中に見えるパッケージが、おいりの持つ愛らしさを際立たせ、お土産売り場で目をひく。



嫁入りのように  
幸せな気分



伝統を前進させて

本当に長く続くものは、変化を恐れない。香川で愛されてきた伝統のお菓子も、現代のニーズに合わせて姿を変えている。



色鮮やかな  
和風マカロン

クワトロえびチーズ

小エビのすり身に最低限のでんぷんを加えて焼き上げた「えびせん」。エビ本来のおいしさを、軽い口当たりで味わえる。このえびせんでコクのあるチーズを挟んだのが「クワトロえびチーズ」である。カマンベールと黒コショウ、ゴルゴンゾーラとハチミツなど、4種類の組み合わせがあり、見た目もカラフル。深みのある味わいは、ワインにも合う。



えびせん



モダンな味に  
懐かしさの余韻

さんさんとう  
「讃讃豆」

讃岐弁でおどけることを「ひょうげる」と言う。ひょうきんな格好で練り歩く香川の奇祭「ひょうげ祭り」に由来するお菓子が「ひょうげ豆」で、素揚げした空豆に、砂糖やショウガで味付けしたタレがかかっている。「讃讃豆」は、ひょうげ豆をベースに、香川本鷹や和三盆など地元産品を加えて現代風にアレンジした菓子。上品な三つの味が楽しめる。



ひょうげ豆



JR 四国代表取締役社長  
はんい 真司

1956年、徳島県三好市生まれ。神戸大学工学部を卒業後、1978年に日本国有鉄道入社。JR四国常務などを経て2010年には専務に就任。食事しながら旅情が楽しめる観光列車「伊予灘ものがたり」の導入に当たって指揮をとるなど、鉄道事業の強化において手腕を発揮。2016年6月から現職。1987年のJR四国発足以降、初の四国出身の社長。

**知事** 半井さんは、昨年の6月に四国旅客鉄道株式会社代表取締役社長に就任なさったわけですが、初めての四国出身の社長でいらっしゃる、大学では土木工学を専攻され、これまでに高松駅周辺の再開発事業も手掛けられたと伺いました。

**半井** この4月に会社発足30周年という重要な年を迎えるJR四国において、重責を担うことになり、大変身の引き締まる思いです。私自身は工学部の土木出身、建設畑を歩いて10年目を迎える年に国鉄改革となり、四国へ配属になりました。それ以前の大阪時代から高松駅周辺再開発事業に携わらせていただき、瀬戸大橋開通に合わせ、新駅や線路の移設、あるいは駅ビル計画などに関わりました。そして2001年に新駅が完成。駅があるサンポート高松に今度は県立体育館が誘致されることになり、長い時間がかかりましたが、新駅と周辺開発の意義

は大きいものがあつたと改めて感じております。

**知事** 半井さんが手掛けられた高松駅やサンポート高松は、四国の旅の玄関口。いよいよ4月1日から、そこを一つの重要な拠点として、全国から四国に集客を図ると言う「四国・デザイン・キャンペーン（四国DC）」がスタートしますね。

**半井** 四国DCは、国鉄時代から行われていた旅の集客イベント。ちょうど私が入社した1978年から始まりました。当時の国鉄、現在はJR各社と旅行会社、自治体、観光関係者が連携し、エリアに集中的にお客様を誘致しようというもので、四国での開催は14年ぶり。旅行会社とその目的地に向けたツアーなどを企画し、受地側は観光素材の開発などで受け入れ体制を整えています。「しあわせぐるり、しこくるり。」というキャッチフレーズで、

四国を周して楽しんでいただき、幸せになっていただく、さまざまなプログラムが準備されています。**知事** それぞれに魅力的なプログラムですが、観光列車も見逃せませんね。現在、愛媛県を走る「伊予灘ものがたり」は、非常に人気が高いと伺っておりますが、四国DCの始まる4月からは、新たな観光列車も運行されるということで、大変期待しております。**半井** 松山〜八幡浜間の「伊予灘ものがたり」は、乗車率9割を超える。好評をいただいております。当初は、私も専属スタッフのおもてなしを中心に考えておりましたが、地元の方のさまざまな歓迎ぶりがおお客様の感動を呼んでいます。これこそお遍路さ

車において、その四国の良さが生かされると期待しております。新たな観光列車は、旅のイメージができるようなものにと考え、「四国まんなか千年ものがたり」と名付けました。運行するエリアは、香川県の多度津・琴平から徳島県の大歩危まで。弘法大師生誕の地



# 春の旅は香川から 「しあわせぐるり、しこくるり。」

があり、歴史があるこんぴらさんがあり、祖谷の平家落人伝説の里があり、それぞれに悠久の歴史がある文化の地を走ります。まず、次々と移り変わる景色が一つの見どころ。車両は四季の移ろいをイメージして、左右の色を変え四つのシーズンを表現しました。車内は日本のたたずまいをテーマに古民家風にしつらえております。食事や器にいたしました。プレミアムな演出をご用意しました。さまざまな面で、四国に来たという旅の楽しみを味わっていただきたいと願っております。

**知事** 新観光列車は琴平も出発駅ということで、金刀比羅宮のご協力により、三千点を超える所蔵品の中から、普段は見られない重要文化財などが「こんぴらさんのおたから」展として特別公開されますね。例えば重要文化財の「なよ竹物語絵巻」、文化財である太刀の「菅原包則」など、これまでにな

いスケールでのおたから展です。また島々などでは、瀬戸内国際芸術祭で展開されたアート作品の一部を「ART SETOUCHI（アートセトウチ）」と称して、継続展示いたします。香川県にお越しただければ、歴史に育まれた伝統美も、現代アートもたっぷり楽しめるというわけです。

**半井** 金刀比羅宮の最寄り駅である琴平駅も、四国DCに合わせリニューアルいたしました。琴平駅は1923年に誕生した歴史ある駅、デザインの的にも人気がありましたが、ちょうど耐震補強も必要

だったものですから、できるだけ当初の形に復元しました。さらに「四国まんなか千年ものがた

り」専用の待合室も設置いたします。

四国DCには体験型ツアーもいろいろ用意されていますが、興味深い場所の一つが小豆島です。寒霞溪、エンジェルロードや山岳霊場といった絶景に加え、例えばオリブオイルブレンド体験やそうめんの箸分け体験などもできます。

**知事** 香川県では他にも、観音寺市の銭形砂絵に入り、砂ざらえ体験もできますね。瀬戸内海でシーカヤックを楽しむメニューなど、大勢の皆さんにお越しいただきたいと、各地で工夫を凝らしています。最後になりますが、鉄道と言えれば四国の課題は新幹線計画。経済の活性化、観光振興、また災害対応や在来線の路線維持という意味でも必要なものだと考えております。整備中も含めて考えると、全国



2017 SHIKOKU  
Destination Campaign

しあわせぐるり、  
しこくるり。

3分の2の都道府県まで行き渡った新幹線。今後は四国が一体となり、しっかりと取り組んでいく必要があります。まずは、そのために「四国・デザイン・キャンペーン」を力を合わせ成功させましょう。本日は、お忙しい中、ありがとうございました。



香川県知事  
浜田 恵造

# 見逃せない 春の四国路

2017年4月1日から6月30日まで、国内最大級の大型観光キャンペーンがいよいよ四国を舞台に展開される。この「四国 DESTINATION ションキャンペーン（四国 DC）」のキャッチフレーズは「しあわせぐるり、しこくるり」。日本全国から多くの方に四国にお越しいただき、四国を周遊しながら楽しんでいただきたい。四国4県をぐるりとまわれば、しあわせがめぐってくる。そんな思いを込めた観光キャンペーンだ。それだけに、旅する皆さんを幸せにする四国DCならではのおもてなしも用意されている。

そのテーマは五つ。普段は見られない特別展やカルチャー体験などは「学（まなび）ぐるり」。春の四国を味わい尽くす自然や名勝などは「観（ながめ）ぐるり」とにかくやってみよう四国ならではの体験などは「遊（あそび）ぐるり」。四国遍路の文化に触れる旅は「心（こころ）ぐるり」。そして、旅の楽しみご当地グルメは「食（く）ぐるり」。個性的な四国4県それぞれの魅力に、多彩な「DC特別企画」が加わり、香川を入り口にして魅力あふれる四国路の旅が待っている。

# 今年こそ四国へ

## 四国 DESTINATION ションキャンペーン & 観光列車「四国まんなか千年ものがたり」

### 千年のものがたり を旅する

### 観光圏を結ぶ動くレストラン

四国DCに合わせ、新観光列車「四国まんなか千年ものがたり」も発進する。全国的にも珍しく隣接する観光圏「香川せとうちアート観光圏」と「し阿波く剣山・吉野川観光圏」を結び、例えば下りは、四国鉄道発祥の地で、予讃線の乗り継ぎ駅がある「多度津」を出発し、弘法大師空海の誕生地である「普通寺」、こんびらさんのお膝元「琴平」を経て、徳島県の大歩危へ向かう。

ここでは、列車というより動くレストランとして、「非日常」が味わえる。車内は、レストランのようにゆったりと椅子を配置。どこに座っても、車窓からの景色を十二分に味わうことができる。

コンパクトメントで区切られていない車内では、風景やおもてなしで生まれる感動が乗客同士で共有され心地よく広がる。車両を借り切ったイベントや結婚式などのパーティーも大いに盛り上がるだろう。



重要文化財 紙本着色「なよ竹物語絵巻」 詞書：伝藤原為家 画：伝藤原隆能 鎌倉時代（部分）



文化財 太刀 菅原包則

見逃せないものの筆頭が『こんびらさんの“おたから”展～重要文化財特別公開～。三千点以上もある金刀比羅宮の宝物の中からよりすぐりの“おたから”が特別公開される。城や城跡巡りも興味深く、少林寺拳法などの学びもある。

## 学

まなびぐるり

## 香川の しあわせ ぐるり



リン・シュンロン(林舜龍)「国境を越えて・海」 Photo: Yasushi Ichikawa

## 観

ながめぐるり

瀬戸内国際芸術祭の作品も残るサンポート高松や島々の眺めはもちろん、季節の花々が人々を迎える。国営讃岐まんのう公園では、6月10日からあじさいまつりが開催され、期間中の土日の夜には花々がライトアップされる。



国営讃岐まんのう公園 ※写真はイメージです。



オリーブ牛

## 食

ぐるめぐるり

食においては、各県での食べ比べ候補として、うどんはもちろん、骨付鳥や希少糖を使ったスイーツ、オリーブ牛や讃岐さーもんなども味わっていただきたい。



希少糖スイーツ



第85番札所 八栗寺

## 心

こころぐるり

四国霊場では、大興寺、普通寺、天皇寺、屋島寺、八栗寺、志度寺、長尾寺、そして第88番札所大窪寺で四国DC特別企画として、特別公開などが行われる。



第88番札所 大窪寺



※写真はイメージです。

## 遊

あそびぐるり

世界各国のエキストラバージンオリーブオイルをブレンドして作り出すオンリーワンのマイオイルづくりなど、ここだけのスペシャル体験が待っている。



※写真はイメージです。



アンシンメトリー（非対称）にデザインされた3両編成の車体は四季を表し、同じ列車が右と左で表情を変える。そこで、大歩危に向かうときは「そらの郷紀行」。多度津に向かうときには「しあわせの郷紀行」と呼ばれる。



そらの郷紀行



しあわせの郷紀行



秋彩「あきみのり」の章



夏清「なつすがし」・冬清「ふゆすがし」の章



春萌「はるあかり」の章

春萌「はるあかり」・秋彩「あきみのり」の章は、左右両方の景色を楽しめる座席配置。夏清「なつすがし」・冬清「ふゆすがし」の章は曲線のテーブル、7mのベンチソファでご家族やグループ団らの時間にふさわしい。囲炉裏の上に吊る火棚をモチーフにした鏡面の天井と、民家のしつらえが、広々とした落ち着いた空間を演出する。

### 運行ダイヤ

列車名/停車駅	多度津	普通寺	琴平	大歩危
四国まんなか千年ものがたり そらの郷紀行	10:21	10:27	10:48	12:48(着)
列車名/停車駅	大歩危	琴平	普通寺	多度津
四国まんなか千年ものがたり しあわせの郷紀行	14:20	16:31(着)	16:59(着)	17:16(着)

2017年度上半期は、金土日曜日や祝日を中心に運行される。詳しくは、問い合わせを。

### 【問い合わせ先】

JR四国電話案内センター  
営業時間 8:00～20:00(年中無休)  
TEL0570-00-4592  
<http://www.jr-shikoku.co.jp/sennenmonogatari>



しあわせぐるり、しこくるり。  
2017 SHIKOKU Destination Campaign

光り輝く宝石にイメージを重ねたという四国地図。四国観光の魅力、光のきらめきとして表現した。各県をイメージした4色を基にグラデーションとなって、ぐるりにつながる。

### 【問い合わせ先】

四国ツーリズム創造機構 TEL087-813-0431  
<http://www.shikokudc.com>

四国DC 検索



味わう料理も地元色を大切にしている。下り列車では、琴平にあるレストラン「神椿」が料理を提供する。オリーブオイルひとつにしても、シェフ自らが農園に足を運ぶほどのこだわり。讃岐三畜など香川県を代表する食材はもちろんのこと、厳選に厳選を重ねた地元自慢の旬の味が楽しめる。その上、なんと「神椿」の料理は車内でありながら、温かい状態で提供される。

お酒を飲みながらの旅は、列車の旅ならではの楽しみの一つ。香川県は特に漆器が有名だが、これを酒器に取り入れた。制作を依頼したのは人間国宝の山下義人氏。数に限りはあるが、地酒を貴重な酒器で味わう経験が、さらに非日常の時間を演出する。

### 運行区間



車内ではアテンダントが心づくしのおもてなしを行う。目的地に着くというより、列車に乗ること自体に楽しみがある観光列車だが、「四国まんなか千年ものがたり」においては、列車から降りた時間も堪能できる四国ならではの魅力が待っている。

## 日本ならではの 四国ならではの 旅の楽しみ



総本山普通寺のクスノキ、財田駅のタブノキ、祖谷の杉杉など、讃岐の田園地帯から四国山地まで続く豊かな自然や沿線エリアの大樹をモチーフにしたロゴマーク。

世界的な知の財産

# 「希少糖」

## 国際希少糖研究教育機構の誕生

香川県は、「あん餅雑煮」で年が明けるほど、甘味が好きな土地柄である。例えば、江戸時代に生まれた「和三盆糖」からは、次々と上品な菓子やスイーツが作り出されてきた。それだけに、糖分の取り過ぎが気になる。そんな香川県で、今、作られているのが、カロリーとして吸収されにくいという「希少糖」。研究が進むにつれ「希少糖」には、さまざまな可能性が秘められていることも分かってきた。世界に先駆け「希少糖」研究をリードする香川大学を訪れ、副学長であり「国際希少糖研究教育機構」機構長の<sup>かけひ</sup>寛善行氏にお話を伺う。

「40億年も息を潜めてきた希少糖には、生命の起源を解き明かす鍵が握られているかもしれない。そこで、NASA<sup>※</sup>をはじめ、世界規模で幅広い分野の研究者や企業が希少糖に熱い視線を注ぎ始めました」と寛機構長は語る。

※NASA…アメリカ航空宇宙局

## 希少糖発祥の地から 世界の拠点へ

世界を席巻しつつある希少糖研究であるが、そのスタートは地味なものであった。開発者の何森教授でさえ、全く未知数の研究に未来はないかもしれないと考えていた。ところが、ベルギーの教授から、国際バイオテクノロジー学会で研究成果を発表してはどうかとの連絡があり、研究続行を決意。さらにフィンランドの教授から共同研究の申し入れがあり、「国際希少糖学会」の設立につながった。そして、2016年4月の「国際希少糖研究教育機構」立ち上げにより、これまで以上に世界との情報交換が活発になり、よりグローバルな議論や研究が可能になった。

その一例として、2016年秋にかがわ国際会議場で開かれた「国際希少糖学会」のスペシャルプログラムでは、「希少糖は、糖なのか？」という根本的な問題が、世界的な各界の代表者で議論された。この結果、希少糖の栄養表示は、糖類・糖質とは別のカテゴリーに示すべきという結論に達した。糖の枠組みから

香川大学は、研究成果を国際展開するため、全学体制の新組織である「国際希少糖研究教育機構」設置した。国際展開部門では、英国・オックスフォード大学、米国・フロリダ大学など、また欧米の大学との共同研究の推進とともに、ブルネイ・ダルサラーム大学、タイ・チェンマイ大学などのアジア諸国との共同研究も進め、さらなるグローバル展開を目指している。



## 40億年の時を経て

生命誕生以前の地球では、多くの糖が存在していた。ところが、生命に必要なエネルギー源として選んだのは、植物によって生み出されるブドウ糖と果糖のみ。それらは、植物の光合成によって大量に作られ、現在は糖の最小単位である単糖と呼ばれるものの99.9%がこの二つである。残りの単糖は、長く人類にとって忘れ去られた「希少糖」であった。

ところが、1980年代に香川大学農学部<sup>せうがわ</sup>の何森健教授によって、果糖から希少糖を作り出す方法が発見され、さらに「イズモリング」という、いわば希少糖を作るための設計図のようなものが完成した。それにより、希少糖を使った研究が、ここ香川県で始まったのだ。

生命が見捨てた希少糖は甘いにもかかわらず、細胞に吸収されずカロリーになりにくい。カロリーの取り過ぎが問題になる現代では、人類にとって役立つ糖と認識され始めた。さらに機能的な研究が進むと、医薬品、農業、工業分野でも活用できることが分かり、その応用範囲は急速に広がっていく。例えば、コンクリートが固まるまでの速度を調整するためにも糖は使われている。これまでは、安全で安価であるという理由でブドウ糖を使ってきたのだが、希少糖はまた違った作用を及ぼす可能性がある。こうなると、学部の壁を越えての研究が必要だ。そこで、香川大学が世界に呼び掛け誕生したのが、「国際希少糖研究教育機構」であった。

飛び出すことで、さらなる可能性が広がる。

「知的財産を守るためにも、中長期的な研究を公表できないのが残念ですが、希少糖には驚くほどの未来パワーが眠っています。そして、希少糖に関わる以上、世界的な学者や企業も、香川県の地を踏まなければなりません」と寛機構長。

希少糖は、今まさに何十億年の眠りから目覚めたばかり。およそ50あるという希少糖の内たった一つの鍵が開いただけなのだ。これからいよいよ核心部に迫る研究が世界各国で始まる。その拠点としての役割を果たし、希少糖を生み出す聖地として、その存在を世界に示し続けたい香川県である。



第6回国際希少糖学会では、アメリカの企業からの質問がきっかけとなり世界的な飲料メーカーやFDA(アメリカ食品医薬品局)食品部門の長官らが参加し、熱い議論が繰り広げられた。その結果、希少糖は単糖の表示に用いられている糖類・糖質とは別のカテゴリーに表示すべきとの結論に達した。

第6回国際希少糖学会ポスター

香川大学農学部のキャンパスには、何森教授が微生物を発見した場所に記念石碑が建てられている。まさに、ここが希少糖研究発祥の地。世界的な研究の聖地となる場所である。

# 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

## 香川の人気スイーツ・お菓子 2016年ベスト3 注目はこれ!

香川には、江戸時代より受け継がれた讃岐古来の製法から生まれる「和三盆糖」や、近年世界から注目を集める「希少糖」入りのシロップを使ったスイーツなど多彩な甘味がそろっています。今回はせとうち旬彩館で2016年に売上数が多かった香川のスイーツ・お菓子ベスト3をご紹介します。

**第1位** **芋けんぴ希少糖シロップ使用**  
 【(株)中野製菓(さぬき市)】  
 幅広い年代にファンが多い芋けんぴ。糖蜜に希少糖入りのシロップを使用。甘さ控えめで優しい口当たりが好評。

**和糖どら焼**  
 【ばいこう堂(株)(東かがわ市)】  
 和三盆糖を作る過程で取り出す糖蜜を使ったしっとりとした生地、和三盆糖で焼き上げた粒あんをたっぷり詰めたどら焼。

**第3位** **瀬戸内レモンケーキ**  
 【(株)ラ・ファミユ(高松市)】  
 瀬戸内のレモンを使い、爽やかな風味豊かに焼き上げた逸品。平成25年度かがわ県産品コンクール知事賞受賞。

**2F** 郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、昨年秋に大好評だった「特製オリーブ牛のカレーうどん」が5月末までの期間限定で登場します。

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!

## 6月7日(水)~13日(火) 四国4県物産展を開催

今年も阪神百貨店梅田本店(大阪市北区)で四国4県の物産展が開催されます。各県のご当地グルメやスイーツが大集結。四国のうまいもんを食べ比べにぜひお立ち寄りください。

香川県大阪事務所 TEL06-6281-1661 大阪市中央区東心斎橋1-18-24クロスシティ心斎橋4階

## 3月17日(金)~27日(月) かがわ物産館「栗林庵」4周年感謝祭

開館4周年を記念して「感謝祭~さぬきのええもん・うまいもん~」を開催。期間中だけのお得で楽しい企画をご用意しています。香川にお越しの際は春の香りに包まれた栗林庵へ。

かがわ物産館「栗林庵」 TEL087-812-3155 高松市栗林町1-20-16 [栗林庵](#)

## 〔東京で味わえる香川の恵み〕

香川の食材に東京で出合った。まずは東京で。次はぜひ本場香川へ



肉料理「大地の恵み」

## 小豆島と東京との懸け橋に「カーサ・瀬戸内」3月15日オープン

「瀬戸内の新鮮な海や山の幸を一人でも多くの方に堪能していただき、そのファンになってもらいたいですね。故郷である瀬戸内の小豆島と現在拠点を置く東京・港区との懸け橋になれば」と話すのは、3月15日オープンの「カーサ・瀬戸内」を運営するカーサホールディングス株式会社代表取締役の笠井寛さん。

繊細さや優美さをもたらす「虚実皮膜」という芸術的精神を取り入れ、瀬戸内の自然の豊かさや優しさがより魅力的に感じられるレストランを目指しています。人気のオリーブ牛をはじめ、オリーブハマチや香川県産の野菜などをふんだんに使い、ランチはもとより、ディナーには「海と島々の詩」をテーマとする「瀬戸内コース」や、毎月異なるテーマで仕立てる「季節のコース」があり、新たな「せとうちイタリアン」を存分に堪能できます。

笠井さんは今後も港区を中心に、瀬戸内の魅力が味わえる店舗を展開予定。一方、小豆島の景観整備にも地元の方と連携して積極的に取り組んでいます。「瀬戸内の魅力を『食』を通じて都会の皆さんに知ってもらい、実際に瀬戸内を旅する方が増えたら。

同じ思いを持つ仲間と協力しながら、小豆島には都会の新しい風を、都心には田舎の豊かな風を吹かせていきたいですね」と夢を熱く語る笑顔が印象的でした。瀬戸内の風が吹くレストランにぜひ足を運んでみては。

**【カーサ・瀬戸内】**  
 東京都港区浜松町2-7-10  
 TEL03-6432-0423

## 香川発!驚きのぶりぶり感 讃岐さーもん、食べてみまい

「讃岐さーもん」とは香川県で海面養殖されたトラウトサーモン。水揚げから店頭まで1~2日しかかからないため、鮮度が高く、刺身で食べると適度に脂が乗ったぶりぶりの食感を楽しめます。シナモンやジンジャーなど4種のハーブが入った特製飼料を与えられているので、生臭さが少なくさっぱりとした味わい。4月初旬~5月末の限定出荷で、香川県内はもとより首都圏や京阪神の店頭にも並びます。この時期だけしか味わえない香川の豊かな海の幸をご堪能ください。



【問い合わせ】香川県水産課 TEL087-832-3471

## 香川県産食材の多彩な魅力をPR 「さぬきうまいもん祭りin大阪」

1月26日(木)にウェスティンホテル大阪(大阪市北区)で大試食会「さぬきうまいもん祭りin大阪」を開催しました。本イベントは、関西圏の報道関係者や百貨店バイヤーの方々などを招待し、旬の香川県産食材を使った料理を通じて、香川ならではの「食」の魅力を知ってもらおうと2011年度から毎年実施しています。



今回は、3種の「香川県産エキストラバージンオリーブオイル」が県産食材の味わいを引き立てるスペシャルメニューが登場。そのほか、「オリーブ牛」の鉄板焼きをはじめ、さぬき讃フルーツの小原紅早生とオリーブオイルがコラボレーションしたデザート、香川県発の夢の糖「希少糖」を使用した「希少糖ハイボール」、香川県のうどん職人による讃岐うどんのふるまいなどもあり、幅広い県産食材の魅力を約100人の参加者に堪能していただきました。また、小豆島出身のオリーブオイルソムリエ・黒島慶子さんが香川県産オリーブオイルの歴史・品質・魅力をプレゼンテーションで紹介したほか、丸亀市専属住みます芸人・丸亀じゃんごが県産食材をテーマにした漫才を披露し、会場を盛り上げました。



香川県では今後もこのようなイベントを通じて、香川が誇る多彩な「食」の魅力を全国に発信していきます。

【問い合わせ】香川県産品振興課 TEL087-832-3384 <http://www.kensanpin.org/umaimon/>

## 幻想的な夜桜の美しさを愛でる 栗林公園春のライトアップ



特別名勝「栗林公園」では、約300本の桜が見頃を迎える3月31日(金)から4月9日(日)までの10日間、香川の春の風物詩として恒例となった「春のライトアップ」を行います。

桜の見どころが多い北庭を中心に、夜桜のトンネルや湖面に映り込んだ桜など園内各所で幻想的な空間を演出。ライトアップされた園内では、昼間とはまた違った栗林公園の魅力を楽しむことができます。特に、宵闇に浮かび上がる桜と鮮やかな松の緑のコントラストは必見です。また、期間中は北湖で、人気の和船夜間運航を実施するほか、週末にはさまざまなイベントを開催します。今春の夜桜見物は栗林公園へどうぞお越しください。

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

## 航空ネットワーク拡大中 高松空港国際定期路線 過去最高の週20往復に



国内だけでなく海外へのアクセスにも便利な交通拠点として、着々と機能強化を図る「高松空港」。昨年7月にLCC(格安航空会社)の香港エクスプレスによる四国初の香港線が就航し、高松空港の国際線は4路線となりました。ソウル線は昨年10月にアジアナ航空に代わってLCCのエアソウルが就航し、これまでの週3往復から週5往復に増便しました。さらに、LCCの春秋航空が運航する上海線は今年1月から週4往復から週6往復に増便します。これにより、高松空港の国際定期路線は過去最高の週20往復での運航となり、海外がより身近なものになっています。

一方、国内線も羽田線、成田線、沖縄線の3路線が運航中で、多くの方にご利用いただいています。高松空港の総利用者数は、昨年11月に4000万人を突破しました。今後も西日本のゲートウェイを目指し、航空ネットワークのさらなる拡大が期待されます。

【問い合わせ】香川県交通政策課航空振興室 TEL087-832-3143

## ガイドが地元の魅力を紹介 春爛漫のうどん県を歩こう!

地元ガイドの案内で、その地域ならではの歴史や自然、食などの知られざる魅力を「てくてく」歩きながら、発見し、体感し、感動していただくのが「てくてくさぬき」。2017年春号はうどん県を堪能できる多彩な80コースがそろいました。



カヤックで島に渡ったり、パワースポットで癒やされたり、古墳やお城に歴史ロマンを感じたり…。桜やツツジなど春を彩るさまざまな花にうっとりしたら、さぬきうどんに瀬戸内の新鮮な地魚、日本酒やあん餅雑煮などに舌鼓。「まち歩き」を通してこれまで気付かなかった香川の魅力を見つけてみませんか。各コースの詳細



や申込先は、市町観光担当課やJR・ことでの主要駅などで配布している小冊子「てくてく通信2017春号」、または香川県公式観光サイト「うどん県旅ネット」をご覧ください。

【問い合わせ】わがかがわ観光推進協議会(香川県振興課内) TEL087-832-3360 <http://www.my-kagawa.jp/>