

新・さぬき野

山香冬は
里川は
への香川県
2017 No.59

冬

香川に住んで
はじめたこと

来場者と一緒にマリオネットをみて
座る。最初は人形を持ち歩く子どももいるが、その子どもを笑顔にできた時は、仕事に一番喜びを感じる。

北海道の札幌市出身。小学3年生の時、
学芸会で原案作成と主役を務めた劇が
大盛況で、役者の夢を見始める。進学を機
タップとして働いている。

東かがわ市には、人形劇ミュージアムと
人形劇場を併せ持つ「とらまるバベットラ
ンド」があり、高野大吾さんはそこでス
タッフとして働いている。

北かがわ市には、人形劇ミュージアムと
所。念願の役者修業だったが、力不足を
痛感し、一年で札幌に戻った。ある日、「何
かうかとも考えたが、残って働
かないかと説かれ、何とも言え
ない居心地のよいこの地から
離れられなかつた。

北のふるさとより星空が鮮
やかで、空気もうどんもうまい。
仲良くなつた煎茶サークルの
やでも明るく感じられる。
80・90代のおばあちゃんたちは
パワフル。この地では自分の未
來も感じ始め、若い異性とも知り
合おうと、市が主催する縁結び
イベントに参加したんです。そこで運命
の女性と出会い、結婚して2年になる。
「夢が変わつたといふが、一番じやなく
なつたといふ」と、現在の高野さんは
語る。「人形劇師の技を磨く。家族を増
やして楽しく暮らす。元気をくれる地域
の人々に恩返ししたい」とどれもかなえる
方法があると思うんですよ」と、大切な
ものが増えた今、より大きな幸せの実
現を目指し模索中だ。



「夢以外にも大切なものができました」
人形劇師見習い



簡単な人形作りのワークショップもある。
「人形には、子どもも大人も夢の中にさせる
魔力があります」と高野さん。



舞台セットで人形を操作し、テレビ
ミニチュアで見ることができます
展示室。



芝居の経験があるだけに、人形のセリフを
話しても言葉がはっきりと聞き取りやすく、
感情表現も豊か。

ところが、「とらまるバベットランド」の
中にある学校が、移り住んで1年で閉校
になる。海外に武者修行に行
こうかとも考えたが、残って働
かないかと説かれ、何とも言え
ない居心地のよいこの地から
離れられなかつた。

北のふるさとより星空が鮮
やかで、空気もうどんもうまい。
仲良くなつた煎茶サークルの
やでも明るく感じられる。
80・90代のおばあちゃんたちは
パワフル。この地では自分の未
來も感じ始め、若い異性とも知り
合おうと、市が主催する縁結び
イベントに参加したんです。そこで運命
の女性と出会い、結婚して2年になる。
「夢が変わつたといふが、一番じやなく
なつたといふ」と、現在の高野さんは
語る。「人形劇師の技を磨く。家族を増
やして楽しく暮らす。元気をくれる地域
の人々に恩返ししたい」とどれもかなえる
方法があると思うんですよ」と、大切な
ものが増えた今、より大きな幸せの実
現を目指し模索中だ。



高野大吾さん
人形劇師見習い。「とらまるバベットランド」のスタッフとして、来場者に人形の作り方や作り方を教えて、ミニステージで人形劇を上演することもある。

香川県情報誌
新・さぬき野 2017 冬
No.59

香川県に関する問い合わせ

香川県庁総務課

香川県のホームページ

新・さぬき野のページ

香川県東京事務所

香川県大阪事務所

Tel: 080-8570 香川県高松市番町4-1-10 Tel: 087-832-3019

<http://www.pref.kagawa.jp/>

<http://www.pref.kagawa.jp/kocho/sanukino/> (電子ブック・スマートフォン版あり)

Tel: 03-5212-9100

Tel: 06-6281-1661



かがわけん、かがわけん。
香川県

香川の山里を巡る旅。

その最大の魅力は、
飾らない笑顔で迎えてくれる

里のお母さんたちかも知れない。

自然に分け入っての体験、
人情あふれる民宿での一夜、
素朴ながら心のこもった料理。
お母さんたちとの触れ合いが
忘れがたい時間になる。

香川の冬は山里があたたかい。



私たちの山里へ いらつしやい。

五名の里に招かれて

香川県の東端、東かがわ市には、「五名」という山里がある。讃岐と阿波を結ぶ重要な街道が通り、旅人を迎える。お遍路さんをもてなしてきた交通の要所である。その歓待の気風は今も伝わり、山里暮らしの日常に、そのまま招き入れてくれるような心地よい時が流れしていく。

五名の里人は、今なお隣近所で声を掛け合って、助け合って暮らす。高齢化と人口減少が進む中で、その絆は「五名活性化協議会」の結成となつた。協議会のそれぞの組織が、訪れる人でぎわう町にしたいと、祭りやコンサートを開催し、「五名で遊ぼう！」と題した体验メニューも用意している。

心温まる冬の山里

その拠点となるのが、「五名ふるさとの家」。里のお母さんたちが集まって、それぞれの持ち味を生かしながら運営している。毎週土曜日のみの店舗であるが、自慢の品を持ち寄つて、笑顔の絶えない直売市が始まる。折々の山

里体験の受け付けもここで行い、冬はシイタケ栽培の体験を受け入れている。昼時には、イノシシカレーの魅惑的な香りが漂ってくる。五名のイノシシ肉はおいしく美しいと定評があるが、この販売を手掛けるだけでなく、カレーライスとしても提供している。「五名ふるさとの家」の奥側は飲食スペース。火鉢にあたりながら食べるお母さんたちのイノシシカレーは、特別おいしく感じられる。

五名とその周辺には、白鳥温泉があり、民宿「五名やまびこの宿」もある。この冬、心も温めに訪ねてみたい山里である。



私たちの山里へ
いらっしゃい。



まんのう町の川奥地区では、冬季限定の「川奥そば打ち道場」で、そば打ち体験ができる。地元のそば粉と山の清廉な水を使ったそばは、特別な味わいである。

冬季限定 「そば打ち体験」

うどん大国の香川ではあるが、山里では昔からソバが栽培されている。中でもまんのう町はソバ畑が多く、秋には町内のあちらこちらで白い花が揺れている。ソバ栽培の盛んな里山で愛される冬のそばが「しつぼくそば」。ダイコンやニンジン、鶏肉を煮込んだ具材たっぷりのだしを、そばにかけて食べる。素朴な一杯ながらも滋味深く、体の芯から温まる。



まんのう町の ソバ畑。

香川県の南部に位置するまんのう町は、ソバ栽培が盛んな地域。8月のうね作りから11月の脱穀まで、時期に応じた栽培体験も実施している。

【そば】

しつぼくそば

冬のごちそう

新鮮なイノシシ肉のばたん鍋と冬野菜たっぷりのしつぼくそば。

寒くなるほどありがたい、

山里ならではの冬のごちそうである。



【イノシシ】

イノシシは山里の暮らしと縁が深い。時には烟を荒らす害獣であるが、猟師に仕留められれば最高のごちそうとなる。うま味の強い脂身とコクのある赤身、両方のおいしさをしつかり味わえるのがばたん鍋である。ボタンの花のよう美しく皿に盛られた肉を、野菜と一緒に仕立てのだしで煮込む。人々をかみしめると、ジビエならではの濃厚なうま味が口に広がる。

五名活性化協議会が行う「いのしひ祭り」などでも見ることができる、野趣あふれる山のごちそう「イノシシの丸焼き」。うま味が強く、塩こしょうだけでおいしく食べられる。

名物 イノシシカレー。

土曜日だけ開店する「五名ふるさとの家」で提供されているイノシシ肉たっぷりのカレーライス。イベント時には、イノシシカレーうどんとして提供する」ともある。

私たちの山里へ
いらっしゃい。



五名やまびこの宿
TEL 0879-29-2502
※宿泊・体験とも要予約。



掘りごたつで食べる
手作りおはぎ。

東かがわ市五名にある「五名やまびこの宿」は、一軒丸ごと借り切る農家民宿。里山の自然を堪能し、季節には架台なども楽しめるほか、織物や染物などにも挑戦できる。通年申し込みが可能なおはぎ作りも人気で、宿を営む木村妙子さんが優しく丁寧に教えてくれる。その人柄と相まって、木村さんとおはぎを作っていると、親戚の家に遊びに来たような気分になってくる。掘りごたつを開んでの何気ない会話が心に残る。



白鳥温泉
TEL 0879-27-2236

山里に湧く温泉

複数の効能を
一つの湯で。

東かがわ市五名のやや東・人里離れた山あいに「白鳥温泉」がある。すぐ横には小川が流れる美しい場所にあり、春には300本の桜が咲き誇る花見スポットとしても知られる。珍しいのは、効能の異なる別々の源泉からお湯を引き入れていること。一つの湯に入るだけで、炭酸泉と硫黄泉の効能を得られるハイブリッド温泉である。食堂を備えており、冬には地元のイノシシ肉を用いたばたん鍋(要予約)やしつぼくそばを味わえる。

体験の民宿

山懐に抱かれた静かな民宿。
宿のお母さんと触れ合いながらの
山里体験があたたかい。



会話が弾む 薬草摘み体験



まんのう町で民宿「美合」を切り盛りする立藤留子さんは、太陽のように明るい性格で世話を好き。全国の民宿の中から「農林漁家民宿おかあさん百選」にも選ばれた。民宿の近くには立藤さんが世話をする1haの薬草園があり、予約すれば薬草摘み体験ができる。「カラタケはがん予防に」「フジバカマは乾燥させると芳香剤になる」など、立藤さんの話を聞きながらの園内散策が楽しい。夜は薬草風呂が、たまたま疲れを癒してくれる。



民宿 美合
TEL 0877-84-2020
※宿泊・体験とも要予約。



古くから旅人やお遍路さんの疲れを癒やしてきた山里の温泉は、そこに暮らす人々の憩いの場所でもある。



エビアミカド
TEL 0877-56-0015

平賀源内が注目した
美肌の湯。

まんのう町の美霞洞温泉は、古くから良質の温泉として知られている。江戸時代には、かの発明家・平賀源内が、湯島の薬品会に「わざわざ」して販売のほか、絶景を眺めながら食事できるレストランがあり、地元名産のそばや、ばたん鍋(要予約)が人気である。ややぬめりがあり、湯上がりには肌がすべすべになる美肌の湯は、「エビアミカド」で楽しめる。施設内には休憩室や老元の名産品を扱う売店のほか、絶景を眺めながら食事できるレストランがあり、地元名産のそばや、ばたん鍋(要予約)が人気である。



菊池寛

その人生、小説より奇なり

香川県出身の小説家・菊池寛は、2018年に生誕130年、没後70年を迎える。「父帰る」や「恩讐の彼方に」、テレビドラマで話題になった「真珠夫人」など、後世に残る小説や戯曲を生み出したが、その功績は作品だけにとどまらない。生活に打ちされた芸術を目指す「生活第一 芸術第二」を信条とし、生涯の友人であつた芥川龍之介をして、「僕なぞは芸術にかくれるという方だが、菊池は芸術に顯れる」と言つてはおかしいが、芸術は菊池の場合、彼の生活の一部に過ぎないかの觀がある」と言わしめた。愛すべき逸話が数多く残り、それらが執筆の原動力にもなった。

生活第一

芸術第二



芥川龍之介がいたずら書きをした質の原稿。芥川は質の原稿を赤字で修正することもあり、芥川を尊敬する質はそのまま入稿することもあった。(菊池寛記念館蔵)



執筆中の様子。「文藝の大御所」と呼ばれ、文藝家協会を組織し、日本文学獎賛会を設立するなど、作家の地位向上にも努めた。



「文藝春秋」創刊号。雑誌名と、記事題名、執筆者名が並んだだけの、簡素な表紙。(菊池寛記念館蔵)

1956年(昭和31年)に高松市の中央公園に建った菊池寛の像。除幕式には吉川英治が出席し、「幸いにして僕が思っていたより大分ひいき目にいい男になっていました」と喜んだ。

波乱万丈の私生活

菊池家は、高松で代々藩お抱えの儒学者を務める家だったが、明治の改革で没落。生活に窮して、少年時代は教科書も買えず、父親に「写本しろ」と言われるほどだった。それでも学業優秀、知識欲も旺盛で、高松に初めてできた県立図書館に通いつめ、2万冊余りの蔵書のほとんどを読み破したと伝わっている。

旧制高等学校と大学は、6年間で数校に籍を置いた。経済的な支援者との不和、安定した職を得ようと不本意な学校に通つての学業怠慢など、さまざまな事情で除名や中退を繰り返した。唯一、青春を謡歌し、後まで交流が続く多くの小説家仲間と出会つた第二高等学校も、卒業までわずか3ヶ月という時に「マント事件」で退学した。友人に借りたマントが盗品で、お金のない寛が盗んだというねれぎぬをあえてかぶつたのだ。苦難にもがきながらも、並外れて人情に厚かった。

小説や出版事業が成功すると、人生が輝く。「文藝春秋」に加え映画会社の社長も務め、衆議院議員選舉にも立候補(善戦むなし落選)。多彩な趣味を持ち、マージャンの楽しさを雑誌で広め、競馬好きで多い時には78頭の馬主になつた。また、「文藝春秋」編集部には卓球台と将棋盤があり、社員がそれらで遊んでばかりなのに業を煮やして禁止令を出したが、最初に禁を破つたのも寛だつたという逸話が残る。おおらかで愛嬌あふれるキャラクターは、人を引きつけずにはいられなかつた。



菊池寛記念館

菊池寛の功績と人間像を伝える展示室、著書を閲覧できるコーナーがある。また芥川賞・直木賞の展示室があり、受賞作や一部作家の生原稿も見られる。

高松市昭和町1丁目2-20
サンクリスタル高松3階
TEL 087-861-4502

参考文献:「菊池寛伝」(菊池寛記念館発行)

現代の文学も照らす偉業

学生時代から小説を書いていたものの、1916年(大正5年)に28歳で新聞記者として社会に出る。不器用だが正直で丁寧な取材を行い、誰もが読みやすい記事を書いた。小説や戯曲が少しずつ世に認められて作家專業となり、1920年(大正9年)、社会的な視点で上流階級を描いた新聞小説「真珠夫人」が爆発的にヒット。当代隨一の人気作家になつた。

執筆依頼が引きも切らない中、「私は頼まれて物を云うことに飽いた。自分で考えていることを、読者や編集者に気兼ねなしに、自由な心持で云つてみたい」と、1923年(大正12年)に同志を集めて出版したのが月刊雑誌「文藝春秋」である。うどん1杯分ほどの10銭で

発行し、高価だった書籍や雑誌の低価格化の先駆けとなつた。月ごとにページ数も発行部数も増え、創刊号の3000部が、3年後は11万部になつた。昭和になり創作中心の文芸誌から総合雑誌に編集方針を変え、日本を代表する雑誌に育つていく。

1935年(昭和10年)に「芥川賞」「直木賞」を創設したのも寛だ。「文藝春秋」創刊以来、卷頭に文章を書いていた盟友・芥川龍之介が自死し、目をかけ親しくしていた人気の大衆作家直木三十五も病死すると、二人の名を後世に残すため、また看板作家の消失を埋める企業家の発想もあり、賞を創設した。

寛がいなければ、日本の出版や小説文化は、今よりずっと味氣ないものだつたかもしれない。

日本一面積が狭い香川県、しかし

この小さな県には驚くほど優れた農産物があふれている。
果物では、イチゴ、モモ、ブドウ、ナシ、キウイ、ミカンなどなど、
四季折々に世界を魅了する味が続々と収穫されている。

その中には、世界のどこにもないフルーツとして生まれた

香川県オリジナル品種という貴重なものもある。

その一つが温州ミカンの「小原紅早生」である。

味が良いのはもちろん、「日本一紅いみかん」として、世界にめでたさを広げている。

瀬戸の潮風を受けて

「日本一紅いみかん」が発見されたのは、1973年（昭和48年）のこと。瀬戸内海を望む香川県坂出市のミカン農家で栽培されていた「宮川早生」という温州ミカンの木に果皮が濃い紅色をしたミカンが見つかった。枝変わりという突然変異で生まれたこのミカンは、発見者の小原幸晴さんの名前を冠して「小原紅早生」と命名された。

突然変異で生まれたものは、親より劣った形質になることもあるが、この紅いミカンは糖度も高く、濃厚な食味を持つていた。「これは他にない素晴らしい品種になる」と誰もが確信したもの。品種登録までは20年の歳月を要している。新たな品種に期待する人たちにより、幾度も調査や栽培試験が繰り返され、1993年（平成5年）に香川県オリジナル品種としてようやく登録がかなう。

正月に華を添える

この至宝のミカンが、「おいしい紅いみかん」として香川発でその知名度を上げ、世界へ向けて輸出の検討が始まったのは2007年（平成19年）のことであった。実は、国内での販売当初、見たこともない紅い果皮に戸惑う人がいるほどで

クリスマスソングに乗せて

台湾では多くの方に味わっていただけるよう、12月にさまざまなビーアール活動が行われている。その一つは、デパートなどのクリスマス商戦に合わせて、「小原紅早生」を売り込むというもの。緑の木のみの木の隣で鮮やかな紅色がひ

また、シンガポールやマレーシア、香港といった



台湾では、店頭はもちろんメディアなどにも「小原紅早生」のおいしさを積極的にアピールした。

あつた。そこで、赤を縁起の良い色とする中華系の人々にこの希少なミカンを知っていただきたいと、台湾、香港への輸出が始まる。

特に中華系の人々の間では、「春節」と呼ばれる旧正月に小玉ミカンを贈り合う風習があり、紅い「小原紅早生」は確実に人気が出ると考えられたが「春節」は日本の1月や2月であるため、出荷するミカンは年を越しての収穫となる。この「越冬みかん」は、収穫まで果实に養分を送り続けるため、その年に花をつけることができず、2年一度しか収穫できない。その上、枝でしつかりと熟すため、傷みやすいという難点もある。そこで、実を二つ袋でくるみ大切に出荷する。栽培にも出荷にも相当な手間を掛け、世界最高レベルの味が届けられるのだ。

台湾以外の国や地域でも、官民が連携して輸出拡大の取り組みが進行している。その効果もあり、知名度は徐々に上がりつつある。

今や国内では、糖度が高く濃厚な甘みが知られるようになり、贈答用としても高い評価を得た「小原紅早生」。海外でもこの色と味は、多くのファンを獲得していくことだろう。まずはこの冬、味も色も希有なその世界を堪能してみてはどうだろうか。



冬を彩る紅い蜜柑
「小原紅早生」

おばらべにわせ

香川の旬
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

2017年12月1日(金)~2018年2月28日(水)
「かがわ冬の味覚フェア」
注目はこれ!

秋冬にかけて収穫を迎えるオリーブをはじめ、キウイフルーツやミカン、イチゴなど、香川が誇る旬の果実やその加工品などを幅広くご紹介します。

中でも、この時期にしか食べられない「新漬けオリーブ」は、まだ青いオリーブの実を収穫してすぐに塩漬けにしたもので、オリーブそのままの味を楽しめます。

また、今年収穫したオリーブから搾った高品質なオリーブオイルなどオリーブ関連商品も充実させて取りそろえています。香川県だからこそお届けできる季節の味をぜひお試しください。

2F 郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、1月4日から15日までの間、香川のお正月には欠かせない「あんもち餅」や「年明けうどん」が登場。

東京都港区新橋2-19-10新橋マリンビル1,2階
【TEL】03-3574-2028
【公式】 <http://www.setouchi-shunsakikan.com/>

2018年1月23日(火)~24日(水)
「四国うまいもの市」
ここも要チェック!

四国4県の大坂事務所が自慢の「うまいもん」を持ち寄り、「四国うまいもの市」を開催します。香川県からは、讃岐うどんをはじめ、オリーブ製品や希少糖を使用した商品など、香川のうまいものが並びます。ぜひ、お立ち寄りください。

【場所】愛媛県大阪事務所
大阪市西区江戸堀1-9-1肥後橋センタービル1階
【時間】10:00~18:00(最終日は17:30)(予定)

【問い合わせ】
香川県大阪事務所
TEL06-6281-1661
大阪市中央区東心斎橋1丁目18-24
クロスシティ心斎橋4階
【公式】 <http://www.kagawakenpo.jp/>

〔大阪で味わえる香川の恵み〕

香川の食材に大阪で出会った。
まずは大阪で、次はぜひ本場香川へ



シンプルにいただく香川のプレミアム黒毛和牛 A5オリーブ牛グリル

瀬戸内の温暖な気候風土で育った「讃岐牛」にオリーブオイルを搾った後の果実から作った飼料を一定期間与え育てられた「オリーブ牛」。



商店街から路地に入るとすぐにある2015年4月にオープンした「ビストロジルエット」で、最高級A5ランクの「オリーブ牛」を堪能できます。他にも香川県産のオリーブ夢豚

やオリーブ茶なども提供しています。運が良ければ、高松市出身の蔵内シェフの実家から送られた野菜もいただくことができるかも。

シェフおすすめの「A5オリーブ牛グリル」は、オリーブ牛を延くグリルし、岩塩やシェフ特製の赤ワインソースでいただきます。「シンプルな調理方法だけに、オリーブ牛のうま味がよく分かります」と蔵内シェフ。

ランチだけでなく、夜には国産ワインやリキュールなど、お酒と一緒にいただいてみてはいかがですか。なお、オリーブ牛とオリーブ夢豚の入荷状況については、事前にご確認をお願いします。

リーズナブルな料金で、香川のプレミアムな黒毛和牛「オリーブ牛」を、ぜひ味わってみてください。



【Bistro Girouette(ビストロジルエット)】
大阪府大阪市福島区吉野2丁目11-7 TEL06-6447-5688

「さぬき映画祭2018」開催決定



「映画、だけじゃない映画祭」のコンセプトのもと、今回も香川県出身の本庄克行監督をディレクターに迎え、2月9日(金)~12日(月・祝)の4日間、「さぬき映画祭2018」を開催します。

前回に引き続き、さぬきストーリー・プロジェクト「ショートムービー」コンペティションを実施するほか、ゲストトークや演劇公演など、多彩な内容で、皆さまをお待ちしております。

【問い合わせ】
さぬき映画祭実行委員会事務局 TEL087-832-3782

県が運営するインターンシップ支援サイト
「インターンシップナビかがわ」
オープン!



県は、県内企業や官公署で実施されるインターンシップ情報の検索から参加申し込みまで行うことができる「インターンシップナビかがわ」を11月1日に開設しました。

「インターンシップに参加してみようと思うけれど、県内にはどんな企業があるの?」「インターンシップって何をするの?」といった疑問から、県内で開催するイベントやお知らせもサイト上で発信します。

また、ワークサポートかがわでは、専門のコーディネーターが、インターンシップに関するあらゆるご相談に応じます。

香川のインターンシップ情報を丸ごと集めた支援サイト「インターンシップナビかがわ」、ぜひご活用ください。

【問い合わせ】
香川県就職・移住支援センター(ワークサポートかがわ)
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8:30~17:15 TEL087-802-4700

【問い合わせ】
かがわ
URL <https://internnavi-kagawa.jp/>



伊勢丹新宿本店で香川を満喫 「香川デザイン俱楽部」



東京・伊勢丹新宿本店で香川を満喫できるイベント「香川デザイン俱楽部」を開催します。イベント期間中、伝統工芸品や家具、雑貨などを販売するほか、本館5階にあるカフェ「貴栗RAICA(ライカ)」や地下2階にある「HATAKE CAFÉ(ハタケカフェ)」で、香川県の食材を使用したメニューを提供します。また、これらのカフェ内でも工芸品や雑貨などを展示する予定です。

香川を感じることのできるイベントです。ぜひ、見て・触って・味わって、香川の魅力を堪能してみてください。

【期間】2018年2月7日(水)~20日(火)
【場所】伊勢丹新宿本店 本館5階

【問い合わせ】香川県農産品振興課 TEL087-832-3383

かがわ県産品コンクール
受賞商品が決定しました

全国展開できる県産品の掘り起こしを目的として開催し、今回で15回目となる「平成29年度かがわ県産品コンクール」の受賞商品が決定しました。過去最多の応募品の中から選ばれた優秀商品をご紹介します。



「うどん県、それだけじゃない香川県」知事賞(最優賞)

【食品部門】小豆島・手延べ製造業者 オリーブ茶葉
(銀四郎製業)

【菓子・スイーツ部門】えびチーズフォンデュ(志満秀)

【一般部門】おいリアクセサリー(1000sBox Gallery Make Merry!)

「うどん県、それだけじゃない香川県」優秀賞

【食品部門】瀬戸内の鮮魚100%で

つくったりエット(熊野漁港店)

【菓子・スイーツ部門】ときめキウイ(シカ)

【一般部門】えんぎものシリーズ(hacomo)

【問い合わせ】香川県農産品振興課 TEL087-832-3383

らぶきねきさん



期間限定・和船でほっこり 冬のあったか和船キャンペーン実施



特別名勝「栗林公園」で寒い冬に和船でほっこりするのは、いかがですか。キャンペーン期間中、和船に乗船される方全員に栗林公園特製カイロと公園内で採れた梅を漬け込んだ「ホット梅ジュース」をプレゼント。また乗船者は、お楽しみ抽選会にもれなく参加できます。

通常は南湖の和船周遊ですが、期間限定で迎春丸による北湖特別周遊も実施します。

箱松・屏風松をはじめとする松の美しい景観や南梅林の梅を和船から、温かく眺めてみませんか。なお、通常の南湖周遊も千秋丸で運航しています。

【期間】2018年1月4日(木)~2月20日(火)

※北湖特別周遊(1日6便) ※南湖周遊(1月:1日13便/2月:1日14便)

【問い合わせ】栗林公園観光事務所 TEL087-833-7411

【栗林公園】 <https://www.my-kagawa.jp/ritsurin-garden>