

新・さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

香川県

2020 No.71

冬

甘いぞ、白みそ



あん餅雑煮



「人生の大切な場所づくりを、小豆島で」 うすけはれ 上杉新さん

新さん、道代さん、息子の大生ちゃんのお3人家族。道代さんは進学で関西に出てそのまま就職。一時的に香川に戻り直島で働いていた時期に、新さんと出会った。



小豆島らしいオリーブの葉のピアス。「メーカーの品にもいいものがありますが、人の手で作ったものを増やしたい」と上杉夫妻。作り手に会いに行き取引が始まることも。



島内で捕獲されたイノシシの皮革を、デザイナーの感覚を生かしてバッグや小物に仕立てる。

に満たない女木島。通勤の船上で島の人たちと親しくなり、お祭りや盆踊りなど地域行事にも参加した。その頃、女木島は鳥獣被害が悩みの種。「同じ生き物として、イノシシやシカから喜びを

香川に住んで

はじめたこと



店名は、そうめん工場だった建物の当時の屋号「宇助」と、日常を表す「ケ」、非日常の「ハレ」を合わせて付けた。

東京でウェブデザインの仕事をしながら、いつかはのんびり地方に住みたいと思っていた上杉新さん。ひとまず「お試し」という気軽さで楽しそうに暮らす知人がいる高松市へと、就職の面接に来たのが香川県への第一歩だった。単身で移住して働き「もう少し田舎に住んでみよう」と引越したのには、人口が2000人に



直島に住みミュージアムショップで働いていた。「一緒に店を作ろう」と物件を探そうと、小豆島の内陸部にある、以前はそうめん工場だった建物を見つけた。

そこをリノベーション(改修)したのが「うすけはれ」。山中に別世界が舞い降りたかのような不思議なショップになった。オリジナルのイノシシの皮革製品に加え、国内外の作家の手による器や雑貨、アクセサリーなど、二人の目で選んだものが並ぶ。

「季節が移ろう自然の中で、店を通して暮らし方を提案する。人生で一番大切な場所をつくることのできました。ネット環境さえあれば情報格差が生まれない今は、地方の方が人の心を動かす店や事業を起こせる気がします」と新さん。「お試し」で踏み出した一歩は、満ち足りた今につながった。



ギャラリーショップ うすけはれ 上杉新さん

埼玉県生まれ。2014年、28歳で東京都から高松市に移住。約2年後に女木島に移って、さらに2年住んだ後、2017年に小豆島に引越して結婚。「うすけはれ」をオープン。香川県小豆郡小豆島町中山131-1 TEL 090-8284-6171



得る方法はないか」と思案し、皮革で雑貨をつくって利活用しようとした。同じ頃、妻となる道代さんとの交際が始まる。小豆島出身の道代さんは、当時の

香川県情報誌 新・さぬき野 2020 冬 No.71

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 <https://www.pref.kagawa.lg.jp/>
- 新・さぬき野のページ <https://www.pref.kagawa.lg.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1-18-24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「新・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

全国にも知られる香川ならではの料理といえ
ば、讃岐うどん。その次は、みそ仕立てのミルク
色の汁にあん入りの丸餅が沈む「あん餅雑煮」で
はないか。他県民に「摩訶不思議」と評される郷
土料理の立役者が白みそである。

多^た糖^{とう}少^{しょう}塩^{えん}の 稀^{まれ}な味

朝廷文化と共に讃岐へ

みそは日本の食文化を支える発酵食品であ
る。その主原料は「大豆、米もしくは麦、こうじ
菌、塩」といったってシンプル。大きく3種に分類さ
れ、米と大豆を使う「米みそ」、麦と大豆の「麦み
そ」、大豆だけで造る「豆みそ」がある。
白みそは米みその一種。近畿地方から山口県ま
での瀬戸内海沿岸に分布する。発祥は京都で、
朝廷文化の影響が濃い地域に広がったとさ
れ、香川の白みその始まりを伝える二つの説も
それと合致している。

一つ目は、崇徳上皇が伝えたというもの。

1156年、保元の乱に敗れ讃岐国に配流に
なった崇徳上皇が、都を懐かしみ白みそ料理
を所望したことから、国府の役人が里人に造
らせたという説である。もう一つは天喜年間
(1053〜1058年)に皇室の御領地と
なった志度の地(現在のさぬき市)がその後京都
の寺院に寄進され、その間の交流で伝わったと
いうもの。真偽はともかく、どちらも11〜12世紀
頃に京都の朝廷から伝わったという点は共通
している。



てっばい
コノシロやサバと、ダイコン、ニン
ジンなどの根菜の酢みそ和え。昔
はため池で取れるフナで作った。

あん餅に寄り添う甘さ

白みそは、他のみそと全く味わいが違う。特徴
は強い甘さと控えめな塩味。

「現在香川で造られる白みそは特にその傾向
が強く、甘みのもととなる米こうじが一般的
なみその2倍、塩は半分以下の5%ほど配合さ
れています。京都のみそよりも甘みは強めです」と
言うのは、イツツミ経営執行責任者の成澤徹
さん。あん餅雑煮は、餅のあんこと「多糖少塩」
の白みその甘さが響き合ってこそその美味なのだ。
その昔、家庭で白みそを造っていた頃は、正月
の雑煮用として年末に少しだけ仕込まれた。
「節みそ」と呼ばれ、貴重な米をたくさん使
うぜいたくな調味料。白みそを使った香川の郷土
料理には、おでんに付ける「からしみそ」、魚と
根菜を酢みそで食べる「てっばい」、サワラやタ
イの「みそ漬」などがある。冬から春先にか
けて少しずつ大切に使う炊事場の風景がうか
がる。



あん餅雑煮
香川のお正月の代名詞。県内には、
一年中提供する飲食店がある。



参考文献/「みそ文化誌」
発行者：全国味噌工業協同組合連合会 社団法人中央味噌研究所

おでんのからしみそ
香川のうどん店では定番のおで
ん。横に添えられるからしみそ
も、白みそを使ったものが多い。



サワラのみそ漬
産卵のため春に外洋から
瀬戸内海に入るサワラを、
白みそに漬けて焼く。



サワラの白子のみそ汁
あん餅雑煮と共に、白みそには
珍しい汁物の郷土料理。

【 白みその造り方 】



1 米こうじづくり

蒸した米にこうじ菌を付けて米こうじを造り、塩を合わせておく。



2 大豆をゆでる

滑らかに仕上げるため大豆の皮をむき、白く仕上げるために水を変えながらゆでるのも、香川県の白みその特徴。

熟成期間は数日。だから風味が生きている

味わいに個性のある白みそは、その製法もユニーク。

一般的なみそは大豆を冷ましてから仕込むが、白みそは、ゆでたて熱々の大豆と米こうじを混ぜ合わせて寝かせる「熟仕込み」。寝かせる間も、でんぷんを甘みに変える働きが最もよく進むように、50℃ほどを保つ。半年、1年と熟成させるみそは多いが、白みそは数日。その間に際立つ甘みが生まれる。

「赤みそや中みそは時間の醸すコクの味。白みそは、職人の仕込みの技で集中して造り、風味を楽しむ味になります」と、讃岐食品工業の代表取締役社長、町川壽一さん。やわらかい自然な甘さは、白みそならではの。大正13年(1924年)の創業以来ほとんど変わらない製法でその味を守り続けている。



3 仕込み

ゆでたて熱々の大豆と米こうじを混ぜ合わせて仕込む。長年培った技術が生きる工程。艶を出すために少量の水あめを加えることがある。



4 熟成

樽に詰めて数日で熟成させる。その間に米こうじのでんぷんが糖化し、驚くほど甘みが増す。



5 出来上がり

熟成したみそをすりつぶし、なめらかな白みそが生まれる。

取材協力 / 讃岐食品工業

あん餅雑煮は例外的で、白みそはみそ汁より、あえ物などの料理に加える調味料として重宝された。現代の日本料理でもそれは変わらない。滑らかで少し黄色味があった香川県の白みそは、全国の和食店で「料理の見栄えをよくする」役割も担っている。また、その風味や甘みを洋風に活用するシェフも。さらにインターネットの料理サイトでも、白みそを使った洋風のアレンジ料理が多数掲載されている。

「フレンチ、イタリアンのシェフから、白みそを加えるとチーズや牛乳を使った料理の味わいに奥行きが出る、という声を頂きます」というのは、前出の成澤さんだ。乳製品との好相性はスイーツも同様で、イツツみそでは、白みそアイス、白みそソフトクリームを開発し、県内の道の駅で販売。新しい楽しみ方を提案している。

白みそプリン

深みのある甘さにしよっぱさが加わる新しい味。



白みそアイス

イツツみそが開発した「イツツ白みそアイス」は、道の駅とよはまで販売。「道の駅ひんやリススイーツ総選挙2020」で四国第2位に。

白みその

バーニャカウダソース
マヨネーズ、オリーブオイルと合わせて作るソース。白みその甘さをほんのり効かせて。

甘みまるやか
洋風にも

白みそ文化に誇り

香川県のみそ屋は、製造を機械化し県外に出荷している会社も、昔ながらの手仕込みを継承している会社もある。いずれも地域の暮らしに深く根ざした白みそ文化を支えていることに胸を張る。もちろん県民にも「香川に白みそあり」との思いがある。

しょうゆやオリーブオイル、和三盆と希少糖、藻塩など、おいしさの創造に豊かな調味料が欠かさない香川県。どんな料理に姿を変えても、白みそは穏やかで優しい風土そのものの味がする。



白みそホワイトソースのグラタン
ホワイトソースに白みそを加えると、味わいが優しくふくよかに。



世界三大珍味の一つキャビアは、塩漬けたチョウザメの卵。そのチョウザメの養殖から行う国産キャビアが現れ、香川県も有数の生産量となっている。ハマチ養殖発祥の地、東かがわ市引田産のキャビアは、レストランガイドブック「ゴ・エ・ミヨ」から賞を授与された逸品だ。

瀬戸内のキャビアは いかが？



とろりとクリームのような食感の瀬戸内キャビア。ワインやシャンパンと共に味わうのがお勧め。

香川県のキャビア生産は1社が担っている。きっかけは、統廃合で引田中学校が廃校になり売りに出された事。「母校で何か新しいことを始めたい」という、CAVIC代表取締役社長・板坂直樹さんの思いだった。

「考えたのがチョウザメの養殖。漁業に携わる先輩たちを『にいちちゃん』と呼んで、真摯な仕事を身近に感じて育ち、先輩たちが積み上げた知恵を授けてもらえばチョウザメの養殖もできると」事業スタートは2013年。淡水で育てるので、6本の井戸を掘って確保した水を屋外プールに引き込んで、まずは雄のチョウザメを試験飼育した。ある日、様子を見に来た「にいちちゃん」の「水温が上がり過ぎや。赤潮になるぞ」という言葉どおり、翌日のプールは赤く濁った。この失敗から、温度管理しやすい体育館に設置した水槽で養殖することに。周りに助けられながら二つずつノウハウを築いていった。

校舎もしっかり活用する。理科室は研究・開発の、家庭科室はキャビア加工の場となり、会議とプレゼンテーションには図書室が充てられた。

のどかな空気が漂う建物だが、そこでは、人とテクノロジーで「面倒くさい細かな事を厳密に実行する」緊張感ある生産が行われる。定期的な水槽の清掃で水質を保ち、魚にとって温か過ぎる素手では触らないなど、チョウザメにストレスを与えない飼育を徹底。成長後は個体ごとにデータ管理し、採卵は体重などから判断し最適な一日を選んで行う。洗卵後破損した卵を人の手で一粒ずつ取り除き、塩漬け、瓶詰めには時間制限を設けて鮮度低下を防止する。それでも、出荷するのは独自基準で検品し合格したもの



「ベステル」と「アムール」の2種のチョウザメのキャビアを生産。味が変わりにくい少量の瓶詰を販売している。



「人間のようにチョウザメを育てる」がモットーの元体育館の養殖場。引田の「東かがわ・つばさキャビアセンター」に次いで、隣県徳島に「鳴門・つばさキャビアセンター」も新設し、合わせて12,000尾を飼育。



心が和らぐ図書室でのプレゼンテーション。

株式会社CAVIC
代表取締役社長

板坂 直樹さん

世界で販売するため、2018年に対米HACCPと対EUHACCPの認証を取得。東京・銀座にキャビアバーも開いた。



CAVICのホームページで見られるシェフ考案の「キャビア・サンドイッチ」。無償の依頼に44人のシェフが協力。瀬戸内キャビアファンの多さを物語る。

廃校になった校舎がキャビアで蘇る。ハマチ、和三盆、しょうゆに続く、新しい特産品に地元注目の注目が集まっている。

株式会社CAVIC本社
香川県高松市香西東町547番地3
TEL087-897-3113
https://www.cavic.jp/

み。稚魚が製品になる確率は3分の2程度だという。

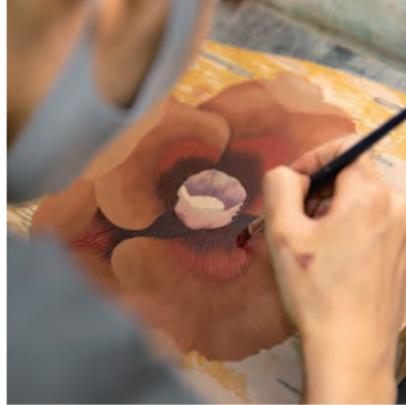
従来の輸入キャビアは、長期保存のため、多いものでは15%ほどの塩分量で塩漬けされ、低温加熱処理も施すために、塩味が強く外殻が硬い。一方「瀬戸内キャビア」と名付けられたCAVICのものは、3%以下のまろやかな塩味で、口に入れると外殻もクリームのように溶ける。その味わいが、一流のホテルやレストランのシェフに支持され、さらにはミシュランと並ぶ世界的レストランガイドブック「ゴ・エ・ミヨ2020」日本版でテロワール賞受賞という快挙にも輝いた。この賞は優れた食材であることはもちろん、食材を通して、生産地の風土や文化を、信念を持って伝える生産者に授与される。

世界基準での評価も受け、これからという時に新型コロナウイルスの感染が拡大。多くの計画が立ち消えになる中「キャビア文化を広めるため、懇意にしていたいているシェフたちに『キャビアのサンドイッチ』を考案してもらってホームページに載せました」と、板坂さんは上を向き続ける。まずは日本一のキャビアの産地を目指し、続く目標は海外だ。

「欧米発の牛肉を、きめ細かい生産手法で全く違うものにして、世界を驚かせている和牛がお手本。瀬戸内キャビアは現在シンガポールに輸出しており、欧米向けの戦略を検討中です」引田産のキャビアが、世界の食通をうならせる日が待ち遠しい。



「アクセサリにできそう」とCAVIC社内で評判のチョウザメの背びれの骨。



育てる漆芸。

香川漆器には、伝統技法を継承するための専門教育施設がある。
香川の漆芸は、育てる漆芸である。

<香川県立高松工芸高等学校> 漆芸の未来を感じさせる現場。

全国でも数少ない漆芸を学べる高等学校が、香川県立高松工芸高等学校である。設立は江戸時代の名残をとどめる明治31年（1898年）。師匠に弟子入りして専門技術を学ぶことが当然の世界の中で、いち早く教育として香川漆器などの技術を伝承することを目指したのだ。現在は工芸科の専門コースの一つとして漆芸コースがあり、3年間で香川漆器の3技法の基礎を教えている。卒業後は、香川県漆芸研究所でさらに上の技術を学ぶこともできる。

同校では、全科の生徒が自由に参加できる部活動「Creative7」を通じて、「香川漆器PRプロジェクト」を推進している。これまでに漆スマホケース、漆缶パッチなど従来の漆器のイメージを軽やかに飛び越える新商品が生み出されており、展示会で発売すると品切れになるほどの人気だ。今年度はマグネットでも簡単に取り付けられる「漆チャーム」を開発した。マスクのデコレーションを想定していることで、高校生の鋭い着眼点に驚かされる。自由な発想を伸ばす指導環境も含めて、漆芸の可能性を広げる取り組みである。



「漆缶パッチ」と擦り漆仕上げされた「方言木札」。



マグネットで簡単にマスクなどをデコレーションできる。

カラフルな「漆チャーム」は、小さなサイズであることがポイント。取り付ければマスクのかわいらしいアクセントになる。



らんたいきんまみずさし れいめい 藍胎蒔繪水指「黎明」/大谷早人

<香川県漆芸研究所> 人間国宝の技を惜しみなく伝える。

漆器といえば黒か赤の器に蒔絵というの一般的なかもしれない。そのイメージと一線を画すのが香川漆器である。蒔繪、在清、彫漆という独自の3技法により、漆器に彫刻を施し、色漆を用いて鮮やかに仕上げる。それは多様な表現を求める現代のニーズに一致する。この技術を学ぼうと、漆器に魅せられた若者が全国から集まる場所が香川県漆芸研究所である。

香川県漆芸研究所は、香川漆器の技法の保存と後継者の育成を目的に1954年に発足した。毎年、10人ほどの研究生を無料で受け入れており、3年間のカリキュラムで香川漆器の基本的な技術の習得を目指している。デッサンやデザイン、道具作り、色漆作り、素地作りなど基礎の基礎から教える一方で、作風を押し付けることはなく、伝統的なものから現代アートまで、研究生の個性を尊重する育成方針だ。磯井正美氏、山下義人氏、大谷早人氏という3人の人間国宝から直接指導してもらえることは大きな魅力で、その考え方や姿勢からも多くのことを学べるだろう。先述のように、表現法が豊かな香川漆器は若者の感性に響く。ある研究生は「漆芸で自分の表現を磨くには、ここで学ぶしかない」と考え、美大卒業後に迷わず京都からやって来たそうだ。

研究所を修了した研究生は、これまでに446人。そのうち150人が漆芸作家にな



研究所は「香川県文化会館」の中にある。1階の漆芸ホールでは、香川の誇る漆芸作品を常設展示している。

大谷早人氏

漆芸全体の裾野を広げることが、私たち指導員の共通の思いです。香川漆器の技法だからといって香川に限定せず、研究所で学んだ若者が当たり前の技として全国に広げてくれることを期待しています。

り、164人が漆器業に関わっている。今年度の日本伝統工芸展では、漆芸部門入選者79人のうち、23人が研究所の修了生であった。山下氏、大谷氏とも若い頃は、この研究所で学んでいる。香川から次々と漆芸の人間国宝が生まれる理由は、優れた育成施設があることと無縁ではない。



奥行きと柔らかさ創る

知事 このたびは、6人目となる香川漆芸の重要無形文化財保持者(人間国宝)に認定され、誠におめでとうございます。2000年近くの歴史を持つ香川漆芸は、時代が移る中でも、独自の技法を継承し、また新たに生み出しながら、日本の伝統文化において重要な地位を築きあげてきました。大谷先生には、認定のご報告をいただいた折に、漆芸作品「川瀬」を香川県漆芸研究所に寄贈いただきました。この作品は非常に繊細

ず、研究熱心な先生は古い作品や県外の品をくまなく探し回りましたが藍胎の作品は見つかりません。大分県の竹屋さんを回つてみたり、紹介状を頼りに東京の竹芸家の先生を訪ねたり。私も時には同行し、苦労なさっている姿を横でずっと見てまいりました。先生が一段一段、越えていく後を、私も進んできたというふうでした。
知事 藍胎蒔醬の技を継承し、さらにその技法を昇華させ、創意工夫を加えて後世に誇るべき作

香川漆芸の未来をよろしく

な色彩で、心に響く物語を感じさせます。
大谷 愛犬を連れて本津川の土手を散歩しますと、夏過ぎから秋にかけて小さくて黒いハグロトンボをよく見かけます。普通のトンボは羽を開いたまま飛びますが、ハグロトンボは羽をひらひらさせて飛びます。その羽の動きや川の石に止まるしぐさが面白くて「ああ、これはデザインしてみたい」と思い立ちました。伝統的な蒔醬の作品は平面的になりがちですが、私はこれを立体的に奥行きのある作品にしたいと考えました。また、白の地紋にデザインをつけることで、柔らかいイメージを出すことにしました。
知事 大谷先生は、藍胎蒔醬という技法の継承者として活躍され、漆芸に新たな作風を切り開いたと高く評価されています。
大谷 私がこの世界に入ったきっかけは、私の師匠であり、後に重要無形文化財保持者となられた故太田徳先生が、小学6年の時に男木島小学校の美術教師として赴任して来られたことにあります。先生は月曜日から金曜日まで島の宿舎に泊まり仕事をしておられましたから、よく遊びに行きました。それまで漆というとお盆やおわんしか見たことがなかったので、先生の作品と出会った驚きと感動は今も鮮明に覚えています。この頃に漠然とではありますが、漆芸の道に進みたいという思いを抱きました。

品を作り続けている大谷先生の目から見て、香川漆芸独自の魅力とはどういったところにあるのでしょうか。
大谷 香川漆芸の中でも私は藍胎といつて竹で作る素材を使って作ります。他にも香川県には乾漆や木の素地で作るものなど多くありますが、一番の特徴というのは基本の素地から完成に至るまで、全て自分一人で作り上げる人が多いということです。県外の場合は、

効率性を重視して、指物師や塗師、デザインをつける人などに分業化されているところが大半です。また、他県の漆器は金や銀を使ったデザインが多くありますが、香川漆芸の場合はその技法に合った色漆を使った作品が多いですね。
知事 大谷先生は、海外からも注目を集める瀬戸内国際芸術祭に2010年から「漆の家プロジェクト」で参加され、男木島のご生家を作品として改修するなど香川漆芸の魅力の世界に発信しておられます。こうした取り組みで、香川漆器の可能性も見いだしておられるのではないのでしょうか。

大谷 瀬戸内国際芸術祭は若手作家にとって非常に良い作品発表の場でもあります。漆の家で彼らの作品を展示販売したところ、国内外のお客さまに大変に好評を頂き、手に取って感動していただきました。それが、彼らにとってどれ

知事 太田先生から継承された藍胎蒔醬の技法ですが、実は、明治末期に一度姿を消してしまった、いわば失われた技法であり、太田先生と師弟での再誕に取り組まれたと伺っています。
大谷 高校を卒業して太田先生に弟子入りした時は、ちょうど先生が藍胎蒔醬の研究を始めたばかりでした。竹ひごの割り方も編み方も分から



藍胎蒔醬菓子器「川瀬」/大谷早人

【藍胎蒔醬】
藍胎とは、竹ひごを編み成形したかごを素地とする技法。蒔醬とは、素地の上に漆を十数回塗り重ね文様を彫り、その溝に色漆を埋め、さらに表面を研ぐことで文様を表現する技法。

大谷 早人

人間国宝

1954年、香川県の男木島に生まれる。漆芸作家。香川県文化功労者。重要無形文化財保持者(人間国宝)。故太田徳氏(蒔醬の人間国宝、死去により認定解除)に師事し、香川漆芸の技法「藍胎蒔醬」を継承。工芸分野の中で最大級の展覧会である日本伝統工芸展においては、3度の優秀賞を受賞。藍胎と蒔醬を調和させた、繊細な色彩による品格のある作品は、漆芸に新たな作風を切り開いたとして高く評価されている。



浜田 恵造

香川県知事

ほどの励みになったか。作る喜びや創作意欲が倍増したのです。また、現在は知事をはじめ県を挙げて香川漆芸の発展に力を注いでいただき、私たち漆芸作家は非常に感謝しています。この体制に応え、若手もベテランもそれぞれが切磋琢磨することで、香川漆芸を大いに発展させ全国に広めていきたいと願っています。

知事 後進たちの目標でもある大谷先生には今後ますますご活躍いただき、香川漆芸の未来のためにもご尽力をお願い申し上げます。本日はお忙しい中、貴重なお時間を頂き、ありがとうございました。

讃岐の 風土のように 温かく迎える 椅子でありたい

WoodWorks 五坐

奥田 芳樹

高松市牟礼町大町には、世界的な家具デザイナー、ジョージナカシマの記念館がある。記念館を開設し、ナカシマの家具を製作し続けている桜製作所の椅子を見て、家具づくりを志したのが、同じ町に工房を構える奥田芳樹氏。海が見える工房を訪ね話を伺った。

奥田氏は京都府舞鶴市で生まれ京都市内の大学を卒業後、憧れを抱いて新聞記者になった。しかし、自分の進むべき道として違和感を覚えるようになった頃、妻の実家がある牟礼町大町で桜製作所の椅子と出合う。これが奥田氏を家具の世界に誘引した。

会社を辞め1年間学んだのは岐阜県立高山高等技能専門学校、現在の木工芸術スクールである。飛騨高山では和・洋さまざまな家具づくりが盛んで、専門学校でも実に多彩なデザインを学んだという。中でも最も刺激を受けたのは北欧のデザインだ。機能美を追求し、過度な装飾を付けない姿勢に共感した。卒業後はより多くの可能性を模索したいと、建具会社で3年間修行した後、飛騨家具づくりの企業に入社。基本をマスターし3年後に独立。2度の個展を開催し、自分一人で作り上げる意思を固めた。



皮が付いた状態の木材を平らにして厚みや長さを決め、カットして部材にする。写真はその木取り作業。強度を出すために、どこをどう使うか慎重に行う。

度と作らない」と奥田氏は断言する。「作り手のわがままを凝縮したようなデザインで、これでは座面が長く持たない」というのだ。それでも、基本のデザインは初期モデルを継承し続けている。もちろん大型家具も作るが、奥田氏には生涯を通して椅子を作り続けたいと思わせるエピソードがあった。香川で開催した個展を訪れた老婦人が、「これが私の人生最後の買い物だから」と椅子を求めてくれた。納品に訪れた自宅は、どち

らかといえはつましい暮らしぶり。奥田氏は彼女が最後の買い物として自分の椅子を選んでくれたありがたさをかみしめ、その言葉を大切に受け止めた。おそらく、この椅子で食事をし、テレビを見、あるいは読書をし、一日の大半を過ごすのであろう。「椅子」が担う役目の素晴らしさを彼女からあらためて教わったのだ。

独立の2年後、香川県に工房を移した。そして十数年、義理の両親をはじめ讃岐の人情や風土の温かさ、優しさが身に染みたといい。「香川に来て、いつの間にかデザインが丸くなりました」と肘掛けをしながら奥田氏は目を細める。人々との出会いから地元で開催されたアートイベント「源平の里アートビレッジ」や東かがわ市を舞台として各分野の作家たち共演する「フィールドミュージアムS.A.・NU・KI」にも参加してきた。

そこに生まれた絆に支えられ、刺激を受け、奥田氏にしか作れないシンプルで優しい椅子を追求する日々である。



woodworks五坐
香川県高松市牟礼町大町473-4
TEL 087-845-3481



woodworks五坐
奥田 芳樹さん

1995年 神戸新聞社退職後、岐阜県立高山技能専門学校入学。
1996年～ 同校卒業後、建具作りを学び、さらに高山の家具会社に就職。
2002年 工房「woodworks五坐」を開設。各地で個展を開催。
2004年 牟礼町大町に工房を移転。



個展のために制作したルームディバイダー。讃岐の建具職人の技に敬服したという奥田氏。建具の技は家具にも生きる。

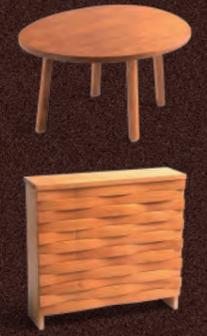


整理された道具類。子どもがなぞった形が道具の置き場を指し示す。

溝を作るための刃もアーティストックに並ぶ。



「五坐」は舞鶴の実家の屋号。日本海から瀬戸内海に移り住み穏やかな風土に驚いたという。形にこだわるアームチェアは、香川に来て丸みを帯び、さらに優しい座り心地で人々を癒やす。



ボードやテーブルなどは客に見せるためのサンプルとして10分の1スケールのミニチュア家具を作成するが、大半は切望され客の手元に置くことになる。



香川・愛媛 せとうち旬彩館

東京・新橋アンテナショップ

KAGAWA EHIME SETOUCHI SHUN SAI KAN

特産品ショップ、郷土料理、観光情報コーナーで香川の旬をぜひどうぞ。

1F 讃岐のお正月を、ぜひ、ご自宅で。 注目はこれ!

香川のお正月を代表する郷土料理「あん餅雑煮」をもっともっと知ってほしい、こんな時期だからこそ故郷に帰れない方に食べてほしいという思いを込めて、あん入りお餅・白みそ・いりこ・金時人参などをセットにした「一お接待の国ーあん餅雑煮セット(レシピ付き)」を12月21日(月)から販売します。

うどんが地模様に入ったオシャレな手提げ袋でお年賀にもお勧めです。



あん餅雑煮セット

2F 好評の香川・愛媛のお雑煮対決



あん餅雑煮

香川・愛媛のお雑煮対決を1月4日(月)から15日(金)まで開催します。「年明けうどんプレゼントイベント」として、期間中は、年明けうどん、香川(あん餅雑煮)または愛媛のお雑煮をご注文いただいた方に先着で年明けうどんをプレゼントします。

香川県ならではの季節の味を、ご家庭で、旬彩館で、ぜひお試しください。

〒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
観光情報コーナー TEL03-3574-2028

真っさらな白い気持ちに紅添えて 一年の幸せを願う「年明けうどん」

香川県発の食文化である「年明けうどん」。元日から1月15日までの間に、純白で清楚なうどんに「紅い一品」を添えた紅白のめでたいうどんを食べて、その年の幸せを願います。



「年明けうどん」を撮影して、TwitterやInstagramで投稿しよう!

太くて長いうどんは長寿を願う縁起物です。新春を祝う「紅い」具材は、梅やエビなど何でも構いません。簡単に作れる「年明けうどん」を、ぜひ全国の皆さんもご家庭でお試ください。

また、うどんグッズが当たる「年明けうどん提供店フォトコンテスト」や「スタンプラリーキャンペーン」も開催します。詳しくは、特設サイトをご覧ください。

【問い合わせ】
香川県県産品振興課 TEL087-832-3385(食事業・情報発信グループ)
年明けうどん提供店

暮らしを支え、魅力を届ける。 香川県公式ホームページがリニューアル

香川県のホームページが約6年ぶりにリニューアルします。簡単に情報が見つかるよう、見やすさと使いやすさに、より一層配慮。全ページがスマートフォンに対応し、SNSとも連携。観光やアート、県産品といった香川の魅力情報に特化した専用ページも登場します。近日中に公開予定です。

【問い合わせ】香川県広聴広報課 TEL087-832-3023

オープンイノベーション拠点 Setouchi-i-Baseが誕生



情報通信関連産業の育成・誘致事業の新たなオープンイノベーション拠点として「Setouchi-i-Base」がサンポート高松に誕生しました。オープンイノベーションとは、組織の枠組みを超えて、知識や技術を結集し、新たな技術や製品を生み出すこと。「Setouchi-i-Base」では、情報通信関連産業分野における人材の育成、県内外から多様な人や企業が集まり活動・交流する場の提供、さらには、ビジネスマッチング支援まで一体的に展開することで、起業、第二創業の促進、既存企業の競争力強化などを目指します。

この施設の特徴は、コワーキングスペースをはじめ、3Dプリンターやレーザーカッターなどを備えた創作工房やTV会議室、5G通信などを会員※1の誰もが共同で利用できること。また、アプリ開発やAI・IoTに関する実践的な講座など情報通信関連分野の人材を育



成する豊富な講座を受講できるほか、施設には、利用者の起業や新規事業の立案などの相談に対応する専任のコーディネーターを配置。県内外の有識者や企業経営者などで構成されたアドバイザーチームが、さまざまなネットワークを活用して利用者の課題解決に向けた支援も行っていきます。

月単位だけでなく一日限定的利用など、さまざまなニーズに対応した料金プランを用意。県内の方だけでなく、県外にお住まいの方も、テレワークやワーケーション※2などの利用に最適です。

人が集い、学び、交わり、共創する、オープンイノベーション拠点。香川から世界を驚かすアイデアの誕生にも、期待が膨らみます。

※1 会員の申し込みについては、公式ホームページをご覧ください。
※2 ワークとバケーションをかけた造語

【問い合わせ】Setouchi-i-Base TEL087-822-0111
https://setouchibase.jp/

オリーブ香る、六本木ヒルズ 香川県産 Olive Marche 2021



1月23日・24日に六本木ヒルズで開催する「香川県産 Olive Marche 2021」。日本一のオリーブ生産量を誇る香川県産オリーブの魅力、首都圏の皆さんへお届けします。

当日は、県内のオリーブ業者7社が各社イチオシの県産オリーブオイルを販売するほか、オリーブ講座やクッキングショーなどオリ

ーブの魅力を知るステージイベントが開催されます。また、InstagramなどのSNSで行うライブ配信では、どこからでも会場の様子を体感することができます。オリーブのいろいろな楽しみ方に触れる2日間。ぜひ、ご来場ください。



【日時】2021年1月23日(土)午前11時～午後7時
24日(日)午前11時～午後5時
【場所】六本木ヒルズ内「hills café/SPACE(ヒルズカフェ/スペース)」(東京都港区)

【問い合わせ】香川県農業生産流通課 TEL087-832-3417

伊勢丹新宿店で香川の食を満喫 香川県フェアを開催



参考: 昨年の香川県フェアの様子

伊勢丹新宿店地下1階フレッシュマーケットで、香川の食を満喫できる「香川県フェア」を開催します。香川県の冬の味覚であるキウイフルーツ、ロメインレタス、金時人参のほか、オリーブふり、オリーブマダイをはじめ、オリーブ牛、オリーブ豚などを販売※。今年4月にデビューしたオリーブ酵母を使った日本酒もお勧めです。

その他、地下1階「キッチンステージ」や地下2階「HATAKE CAFE」では、県産食材を使った香川県フェア限定料理を提供します。ミシュラン二つ星レストラン「ナベノイムズ」の渡辺シェフが考案したオリジナルメニューをはじめ、この機会にしか味わえない「香川の食」を、ぜひご堪能ください。

※諸事情により入荷がない場合がございます。

【期間】香川県フェア12月2日(水)～8日(火)午前10～午後8時
【場所】伊勢丹新宿店 本館地下1階フレッシュマーケット(東京都新宿区)

【問い合わせ】
香川県県産品振興課 TEL087-832-3386(販路開拓グループ)

心がけよう! 「新しい生活様式」

●発熱などの症状があるときは

まずは「かかりつけ医などの身近な医療機関」に電話で相談してください。

※どこに相談すればよいか分からないときは「香川県新型コロナウイルス健康相談コールセンター」へ連絡してください。

TEL0570-087-550 (専用ナビダイヤル)

●香川県内の新型コロナウイルスの感染拡大状況をご確認ください。 https://www.pref.kagawa.lg.jp/

香川県 コロナ

※県公式ツイッターやフェイスブックでも情報を発信しています。

●アプリを使って、感染拡大を防止!

◆新型コロナウイルス接触確認アプリ「COCOA」

※詳しくは、厚生労働省のウェブサイトをご覧ください。

◆LINEアプリ「かがわコロナお知らせシステム」

※県内の飲食店やイベント会場などにあるQRコードを読み取ると、同じ日の利用者に感染者がいた場合にお知らせが受け取れます。

テイクアウトやデリバリーをまとめて紹介 香川の飲食店応援サイト「グルサポかがわ」

「新しい生活様式」の一つとして注目される飲食店のテイクアウトやデリバリー。

香川の飲食店応援サイト「グルサポかがわ」では、テイクアウトやデリバリーを楽しむ香川県内の飲食店を紹介しています。香川県にお越しの際は、ぜひご利用ください。



グルサポかがわ

