

# さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

## 香川県

2023 No.82

### 秋

# エモーションナル ファームステイ。

特集  
めぐるグルメバーガー  
知事対談  
株式会社SETOUCHI SEAWIND  
代表取締役 香川県知事  
小西 智都子 × 池田 豊人  
ヒト×モノ 讃岐デザイン  
ひまわりの黄色い魔法



「いつか、手島を作り手の島に」  
てしま島苑  
松下 龍平さん・松原 恵美さん

自然に親しみ、手間と工夫と、助け合う力で  
乗り切るのが手島式ライフスタイル。



島で栽培されるソラマメやミカンの皮、空き地に伸びる草を焼いた灰から作る。材料全てを手島内で調達している。

松下さんは埼玉県、松原さんは京都府生まれ。それぞれ芸術としての陶芸を学び、京都の専門学校で作陶技術を習得していた時に出会う。「せっかく生涯をかけて陶芸

「思わず丁寧に扱いたくなる物を作りたい」と松原さん。島の素朴な材料から、生まれるのは優美な器。手作りの穴窯が、今後の作品により「てしま島苑」らしさを与える。



二人でビジョンを定め、松原さんが作陶を、松下さんがプロデュースを主に担当。数年以内に、工房とギャラリーを新設し、茶室を設けて、作った茶器で来客をもてなす計画だ。

てしま島苑  
香川県丸亀市手島町1575



「SNSで活動を発信するのも欠かせない仕事です。ライフスタイルに共感してくれた作り手が島に集まって来て、いつか島まるごとを会場に、手島メイドのクラフトフェアを開催するのが夢なんです」と目を輝かせる。自身の夢の実現が、いつか地域の未来につながることを願って、一歩ずつ着実に進み続けている。

古い空き家をDIYしながら器作りをスタート。疲労困憊した時期もあるが冒険と創造の面白さが勝った。

移住から4年を経て素材を扱う経験値が上がり、「てしま島苑」の器は薄手で繊細な造形に進化。今後の創作の核となる穴窯を手作りし、この夏初めて火を入れた。

「SNSで活動を発信するのも欠かせない仕事です。ライフスタイルに共感して

香川に住んで

はじめたこと



乾燥したソラマメとミカンの皮。どの素材の釉薬がどんな色に焼き上がるか、試すのが楽しい。

松下龍平さんと松原恵美さんは、丸亀市沖の手島で、「てしま島苑」の名を掲げ、土器が生まれた太古の時代のような、身近な素材を使う作陶を試みている。生地となる土は、1000力以上の場所から器作りに向く粘土を探しあて、表面を覆って強度と表情を与える釉薬は、島で栽培されるソラマメやミカンの皮、



ソラマメや香川本鷹の、収穫後の木も焼いて釉薬にする。

向き合うなら、それが地域を変える経済活動となるような場所がいい」と思い、目を向けたのが瀬戸内の島々。初めて手島を訪ねた時は、自治会長が歓迎してくれた。「人口20人ほどの島に、よそからの若者をすんなり受け入れる潔さに驚いた」と二人。

2019年に移住し、荒れていた

香川県情報誌

## さぬき野 2023 秋



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 TEL087-832-3078  
香川県のホームページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/>  
さぬき野のページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/kocho/koho/sanukino.html>  
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「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

# ファームステイの旅が

ファームステイは、農園や牧場などに滞在して様々な体験をする宿泊のことである。現地の人と触れ合いながらの体験、食事、宿泊は、アウトドアとは別の魅力を持つ。優しく感性を刺激されて、空や海や山や星がいつもと違って見えてくる。実りの季節、ファームステイの旅で香川を豊かに楽しむ。



# 感性を刺激する。



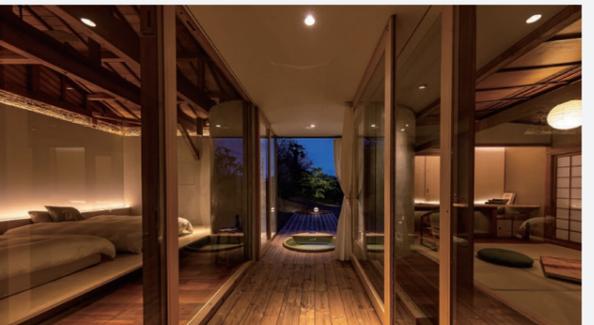
オリーブ畑でのファームステイ  
オリーブ畑に  
日は落ちて。

高松市の郊外、阿讃山脈を背景にした緩やかな傾斜地に「澳オリーブ」の農園が広がっている。ここでは健康やかにオリーブを育てるために、十分な間隔を空けてゆったり木が植えられている。おかげで視界が開けており、畑の中からも、ため池のある里山を見下ろせる。オリーブ畑と里山の組み合わせは、海外から見ても新鮮らしい。はるばる海を越えて、多くの来訪者が訪れている。なにより魅力は、農園のまっただ中にテントを張ってキャンプやグランピングができること。木々の間隔が広いからこそ実現できるそうで、普通のオリーブ農園では得がたい体験であ

る。眼下の里山が染まっていく夕暮れ、虫が奏でる秋の音を聞きながら眠る夜、山の向こうから届く光の中で目覚める朝。自然の中で和洋が折り合う独特の空間に、秋らしい時間が流れる。グランピングを利用した際には、瀬戸内の新鮮な魚介類を使った「瀬戸内ブイヤーベース」を味わえる。  
澳オリーブでは1日1組限定のオリーブの宿「澳邸」も提供している。洗練された空間の中で、自家製オリーブオイルを使用したコース料理、朝がゆ、露天風呂などを満喫できるぜいたくな宿泊体験が待っている。



澳オリーブ  
香川県高松市西植田町4532  
TEL 080-1623-7772





「ほとり」は、丸亀市沖の塩飽諸島のひとつ、広島県の宿だ。大学院で観光学を学び、世界20カ国以上を旅行した唐崎さんが、3年前にオープンした。自身が社会に出て挫折を味わった経験から「社会生活に疲れた時にそこに旅したくなる、心がほっとする場所を作りたい」というのが開業の目的だ。

都会から遠く離れた島まで来た人は、ビルに遮られることなく広がる空を見上げながら散策し、静けさの中で波や汽笛の音を聞き、採石の島として栄えた島の、どこかたくまじいリズムに触れる。すると少し疲れた顔をしていたゲストも、晴れやかな笑顔になって帰っていく。

「ほとり」では、唐崎さんが栽培する塩飽特産のトウガラシ「香川本鷹」の畑で農作業体験ができる。収穫時期は9月〜12月だが、種まき、堆肥作り、畑の水やりや草取りにこそ参加してもらいたい。土に向き合い無心

## 香川本鷹のゆるいファームステイ 赤く色づく 自由時間。



で手足を動かす仕事は不思議に心が満ち足りて、農家や自然への感謝を口にする人も多いという。

海を眺め、散歩して、本を読み、気が向いたら畑で体を動かす。唐崎さんと、香川本鷹を使ったスパイス料理を作るのも楽しいだろう。ゆるく気ままなファームステイもあっていい。



島旅農園「ほとり」  
香川県丸亀市広島町江の浦247 TEL 070-8409-5969



三木町小蓑は、徳島県境に近い山間の集落。水煙を上げて落ちる虹の滝を横目に、崖の迫る道路を車でたどると、その先にはどかな田園景色が広がり、童話に出てくる仙郷を連想させる。

風に山を感じるこの場所で、昔の農村暮らしの雰囲気を感じるのが「昭和の宿こみの」だ。秋は稲刈り、芋掘り、栗拾い、つるし柿作りと、里山の実りが待っている。他にも、清流での魚釣り、コケ玉作りやお寺での写経体験も。また集落内には良質な米が育つ棚田があり、そこを散策できる。

この事業は小蓑の住民で作った「山南営農組合」が運営しており、体

## 里山暮らしのファームステイ 山と棚田と ノスタルジー。



験ごとにその道に熟達した地元のお父さん、お母さんとお世話をしてくれるのも面白い。チャームिंगな方言も交え、田舎暮らしの極意を手取り足取り教えてもらおう。触れ合いは、子ども時代に戻ったようで懐かしく温かい。

宿泊施設もユニーク。土間のみまどでごはんを炊き、まきで沸かすアツアツの五右衛門風呂に入浴すれば、昭和時代にタイムトリップしたようだ。

この空気に包まれに、ここで暮らす人に会いに、また訪ねたくなる。



昭和の宿 こみの  
香川県木田郡三木町小蓑926  
TEL 090-4501-6949(担当/阿部)





小豆島に住む片岡ファミリーは、夫が、堆肥や落ち葉、海藻などを肥料に使うこだわりの農法で、オリーブと米、スモモを栽培する農園を営む。妻は農園で採れた農産物を使って、ヴィーガン料理のカフェを営んでいる。自宅の2階を改装した「タネむすび荘」は、自然の資源を無駄なく利用し循環型の生活を送る、夫妻のライフスタイルを身近に感じてもらうための場所。ここでは、季節によって農園や自宅裏の畑で育てる農産物の収穫を手伝い、それらを材料にした料理を味わうことができる。自分で割ったまきを使って、夜の庭で、かまどごはんを



農園で栽培するオリーブの加工品やオリーブオイルを、ウェブで販売している。

炊くのも趣がある。昔ながらの七輪にオリーブの炭をおこし、コーヒードローストができるのも貴重な体験になるはずだ。七輪の上でカゴを揺らして熱すると、白い生豆が少しずつ色づいて、パチパチと皮がはじける音と共に香ばしい匂いが立ち上がる。自然の中で五感を研ぎ澄ます時間を、片岡さんは「瞑想のよう」と例えている。高台の集落にある片岡家からの、静かな海の眺望は小豆島ならではの。自然派の暮らしを満喫し、自ら焙煎したコーヒードローストを飲む時間は至福である。



タネむすび荘  
香川県小豆郡小豆島町西村甲1192 TEL 090-8746-5069



循環型生活の体験ファームステイ  
夕暮れは焙煎の香り。

## 山も海もおいしいファームステイ 太陽の岬で あれもこれも。

坂出市王越町は、瀬戸内海に面した北側以外を山に囲まれた地域で、山の斜面でさんさんと太陽を浴びて育つミカンの産地として知られる。

高台にある「癒やしの郷 神うち」は、神内さん夫妻が飾らない笑顔で迎えてくれる農家民宿。広々とした2階建てログハウスの二棟貸しで、庭にはピザ窯やかまどが備わっており、レジャー気分が盛り上がる、ごちそう尽くしの滞在が約束されている。



らったなら、宿主が自らわなを仕掛けて捕ったイノシシ肉や、近くで水揚げされた魚介と共にバーベキューを楽しむ。青空の下、山と海の幸で心まで満たされると、部屋のギターを持ち出して、ミニコンサートを始めるグループもいるという。

季節限定の果実もある。夏はブルーベリー狩り。秋になり、一帯の山が黄色く色づき甘い香りが漂い始めると、ミカンの季節が到来する。10月末から年末頃まで、神うちでもミカン狩りができる。遠くに船の行き交う海を眺めつつ、陽光を浴びながらもぎたてを頬張る清涼感は格別。ミカンを食べるたびこの景色が心に浮かびそうなる、染みる味である。

神うちのおもてなしには、地域の人たちも積極的に参加しており、近所の移住者が教えてくれるシーカヤックやサップも。ガイドと共に瀬戸内海に攻め込むのもよさそうだ。



癒やしの郷 神うち  
香川県坂出市王越町木沢499-1 TEL 080-2982-7114



ちちぶがはま  
父母ヶ浜を  
目の前に。



【撮影協力】  
BAKE STUDIO OKAZAKI  
香川県三豊市仁尾町仁尾乙274-9



日本のウユニ塩湖<sup>えんこ</sup>として、多くの観光客が訪れている三豊市の父母ヶ浜。そのビーチを目の前にしながら頬張るハンバーガーは格別である。香ばしい自家製パンズに挟まれているのは、肉汁たっぷりの厚いビーフパテ。おいしさもさることながら、写真に残したくなるビジュアルも魅力である。



実りの里山で。



【撮影協力】  
憩家たけかんむり  
香川県綾歌郡綾川町陶7019-1



収穫の季節を迎えている里山の、のどかな雰囲気の中で味わえるハンバーガーがある。自家製の野菜をふんだんに使っているのが特長で、かみしめるほどに野菜の甘みとパテのうまみが口の中に広がる。ゆったり、ゆったり。やさしい時間に身を委ねて、つつい長居してしまう。

Eat  
to  
Fun!

めぐる  
グルメハンバーガー

アメリカのチェーン店の進出により「ハンバーガー」という食べ物が日本に広がって約半世紀、今ではすっかり日常の食文化のひとつとなった。近年、香川では趣向を凝らしたハンバーガーを売りにする店が増え、ほんの少しぜいたくな食事として定着している。街の中はもちろん、シーサイドでも、里山でも味わえるグルメなハンバーガー。風景が変われば、不思議とハンバーガーの個性も変わる。観光に合わせて食べ比べるのは、香川を旅する新しい楽しみ方である。



ふらり街角の店へ。



【撮影協力】  
LAST GRILL  
香川県高松市瓦町2-9-4



高松市の中心部では、ふらり街歩きが楽しい。日本一長いとも言われる商店街があり、多くの店が集まっている。その中には、オリジナルハンバーガーが人気の店もある。アメリカ仕込みの重厚な味わいは、アルコールとも相性よし。夜中まで開いており、大人のディナーとしても楽しめる。



株式会社 SETOUCHI SEAWIND  
代表取締役

## 小西 智都子

1972年香川県高松市生まれ。2010年瀬戸内海専門の出版社「ROOTS BOOKS」を設立し、雑誌「せとうち暮らし」の初代編集長を務めた。これまでに瀬戸内の島々を紹介した雑誌やガイドブックを編集、出版。現在、株式会社SETOUCHI SEAWINDの代表取締役を務め、瀬戸内海の島旅専門トラベルサービスとして、チャーター船を使った島旅の提案や、インバウンド向けツアーの開発販売などを行っている。

行ったことがありませんでした。それが、香川県の移住定住促進の仕事をさせていただいたのがきっかけで、瀬戸内国際芸術祭（以下瀬戸芸）が始まる前の2007年から島に通い始めました。当時は団塊世代の退職時期で、地方移住というシニア世代が想定されていましたが、私は若い世代、例えばクリエーターな仕事に関わる人たちに来てもらいたいと考えていました。島は、新しいことを始めたい人たちにとって、とても魅力的な場所です。そこで、若い人たちの視点で島の暮らしを発信する情報誌があればと思ったのが「せとうち暮らし」を作るきっかけでした。

**知事** クリエーターな人や新しいことを始めた人々に、島の暮らしが向いていると感じたのは、どうしてでしょうか。  
**小西** 島では生活そのものがクリエーターです。例えば空き家のリフォームも、食料の調達も、

**知事** 香川県高松市のご出身である小西さんは、出版やツアーの仕事を通じ、島独特の風景や暮らしをはじめ、その魅力をあますことなく伝え続けておられます。小西さんならではの視点で見つけてこられた瀬戸内や島々の宝。本日は、その幾つかの輝きをお教えいただきたいと存じます。  
**小西** 家の前から女木島の灯台が見える環境で育ちましたが、社会人になるまで、ほとんど島に

### 知事対談 小西 智都子 × 池田 豊人

KONISHI CHIZUKO

IKEDA TOYOHIITO

# 世界に魅せたい瀬戸内の宝

に語ってくれました。建築の話にしても「これを作った時に石工職人のじいちゃんが、こんなことを言いました」というような、バックヤードの語り部がたくさんおられる。そして、世界的なアーティストが来ても、全くお客さま扱いしない。その根っこにあるのは、郷土に対する誇りと愛着。そして、経済的に豊かでも心が豊かでないと、香川で言う「ふうが悪い（体裁が悪い）」、粹じやな

という考え方がですね。心を豊かにすること、目を喜ばせることを脈々と大切にしてきた層の厚さを感じます。瀬戸芸でも同じことで、島の長老たちは、作家がどれだけ汗をかいて一生懸命作ってきたかを知っている。作品そのものは「わからん」と言いながら、そこに込められたものを理解しているので、鑑賞のガイドをしてくれることもあります。アートの深遠な部分に触れるような話を、さらっと島の住人がしてくれるんです。そういう様子を外から来た人がご覧になると、それは感動しますよね。

そして、アートの交流が、例えば伝統工芸の世界に波及し、世界的に知られる産業まで生み出すような力にもなっている。「実」も兼ね合わせているのが讃岐の良さかもしれません。やっぱり、ここは瀬戸内海の商都ですから。瀬戸芸も大きな宝を生み出していただいて、これからはこれをどうやって「実」に変えていくかです。  
**知事** 庵治石しかり、最近注目の盆栽しかり、時代を超えて新しい展開の時を迎えているように思います。アートが香川県の企業と融合して、ブランド価値を高めるといふ展開も期待したい。アート県で働きたい、住みたいという、ステータスに育てたいですね。

## 香川県知事 池田 豊人

**小西** 2025年には大阪・関西万博が開催されます。万博に来られたお



## アートから「実」への舵取りをお願いします。

都会のようにはいきませんが、とにかく自分から動かないと暮らしが成り立ちません。私が取材を始めた頃は、島移住はまだまだマイナー、移住者数もわずかでした。ところが瀬戸芸が始まり、島の印象は大きく変わりました。瀬戸芸のテーマは、海の復権。アートだけではなく、地域に根付いている文化や暮らしが見直され、島のブランドインゲができ、若い人が興味を持つ環境が整いました。現在は、船でアイランドツアーを行っています。この島々の個性もまた面白いのではないかと。この島々の個性もまた面白いのではないかと。この島々の個性もまた面白いのではないかと。

**小西** 私が香川のアートに目覚めたのは、商店街の長老たちのおかげです。彼らは、よく故金子知事<sup>\*1</sup>やイサム・ノグチ<sup>\*2</sup>をはじめ、国内外からいろいろなアーティストが来たときの話を楽しそう

客さまを目の前に広がる瀬戸内海にご案内をしたいと、関西の人たちも思い始めています。せっかくの海ですから船で移動したいという要望もあります。これまで船は移動の手段でしたが、新たなお客さまにとって、船は遊びの道具です。移動の時間そのものを楽しみたい。そうすると、島でのコンテンツや遊び方、何より船自体が変わってきます。一方で、こうしたお客さま向けの大型プレジャーボートの停泊場所が少ないという課題もあります。

**知事** 先日高松市で開催されたG7都市大臣会合で、船で直島にご案内した際、甲板に出たときのゲストの歓喜は相当なものでした。瀬戸内海の船旅には、多くの方が感動します。小西さんには船頭になっていただき、瀬戸内海の魅力をますます開拓していただきたいと期待しています。これからの重要な役割を瀬戸内というエリアで果たしていただけますようお願いいたします。本日は貴重なお時間の中、ありがとうございました。

※1 1950年〜1974年の24年間、香川県知事を務め、デザイン知事と呼ばれ、香川県内のアート志向に大きな影響を与えた。

※2 20世紀を代表する彫刻家。庵治石の産地である香川県の牟礼町（現在の高松市牟礼町）に住居を兼ねたアトリエを構える。



一般社団法人 サンフラワーまんのう  
代表 齋部 正典

1955年 香川県仲多度郡満濃町生まれ。  
1979年 満濃町役場に勤務。  
2018年 地域振興策の核としてヒマワリオイルの商品開発を始め、平成30年かがわ県産品コンクール知事賞、平成31年優良ふるさと食品中央コンクール農林水産大臣賞受賞。  
2021年 42年勤めたまんのう町役場を退職し、同年一般社団法人サンフラワーまんのう設立。  
代表理事として、ひまわりオイルプレミアムやひまわり焼酎、ひまわり石鹸を商品化。



**製造施設(オイルの抽出)**  
低温圧搾したものを、1週間から10日をかけて沈殿させ、5ミクロンのろ過を4~5日かけて不純物を取り除く。48時間冷やし、さらにろ過紙でロウを抜くので、見た目も美しく、さらっとして飲みやすい「まんのうひまわりオイル」になる。

現在の町ぐるみのブランド化にも力を注ぎ、そのキャッチフレーズは「黄色い魔法のかかる町まんのう」。夏のヒマワリ畑や黄金の滴が美しい「まんのうひまわりオイル」をはじめ、早春の菜の花、秋には黄色のコスモス、黄色く熟れる町木のカロンの実をPRし、ビタミンカラーの黄色で、魔法にかかったように元気が出る町を目指している。  
植え始めて34年、まんのう町のヒマワリは、花からオイル、町全体の元気づくりにと地域の未来デザインを広げ続けている。

※1 地方の人口減少に歯止めをかけ、将来にわたって活力ある日本社会を維持していくために掲げた政策。  
※2 2017年日本食品分析センター調査  
※3 日本食品標準成分表2020(8訂)より。

【問い合わせ先】  
一般社団法人サンフラワーまんのう TEL 0877-89-6633  
<https://manno-himawarioil.com>



減反政策による転換作物に「ありきたりの作物じゃ面白い」と選んだヒマワリ。毎年多くの人が訪れるようになったが、花だけではもったいないと、種から搾油するための努力を続け、2012(平成24)年からは、ハイオレイック種のヒマワリに転換したことで、生活習慣病の予防につながるといわれるオレイン酸や老化防止に良いというビタミンEが桁違いに含まれた魔法のようなオイルが誕生した。

その創生事業の青写真を書いたのが齋部正典さん。齋部さんは長年、町役場の総務課に勤務。財政面からヒマワリ作りを支えてきたが、定年後の再任用で地域振興として、ヒマワリ製品の商品開発や製造販売を手掛けることとなった。「他に引き受ける人がいなかったんですよ」とはにかむ齋部さんだが、実はヒマワリオイルへの愛情は誰にも負けない。北海道をはじめ全国各地に足を運び、栽培はもちろん経営面でも調査・研究を続け、人々を元気にする最高のヒマワリオイルとブランドの確立を目指してきた。

2021年には、「一般社団法人サンフラワーまんのう」を行政と連携して立ち上げ、昨年は、厳選した大粒の種のみで作る「まんのうひまわりオイルPREMIUM」を販売開始。この春には、搾りたてのオイルを使った「黄色い魔法の洗顔せっけん」を新発売した。

そうした生産者の努力と高齢化を受けて、まんのう町はヒマワリを核とした「ひまわりまのち」事業に取り組みことを決意。地方創生事業<sup>※1</sup>に応募すると、住民と行政が力を合わせた取り組みが高く評価され、交付金で廃校となった小学校跡地に「ものづくりセンター」が誕生。全国的にも珍しいヒマワリ油の加工から瓶詰めまでを行う高規格の施設が整備される。

「農業不使用で育てた地元産のヒマワリの種だけを使い、搾油から瓶詰めまで一切の添加物を加えず、低温圧搾法という手間がかかる方法で風味が良いオイルを搾っています。ですから雑味が少なく、ほのかにナッツの香りがして、本当においしい。全ての食用油オイルの中で最も多くのオレイン酸<sup>※2</sup>、

アーモンドの2倍以上の天然ビタミンEを含む<sup>※3</sup>。自慢のオイルです」と説明に熱がこもる。  
2018年、「かがわ県産品コンクール」に応募したところ最優秀賞の知事賞を受賞。さらに全国でも「優良ふるさと食品中央コンクール」で最高賞の農林水産大臣賞に輝く。「短い準備期間にもかかわらず、とんとん拍子の受賞はまるで魔法にかけられたようでした」と目を細める。

**ものづくりセンター**

旧仲南東小学校の廃校舎に2018年に完成。「まんのうひまわりオイル」の販売拠点や製造施設のみならず、町木のカロリや町内に自生する薬草の加工を行っている。



黄金色に輝くような「まんのうひまわりオイル」。さらに厳選された大粒の種から生まれる限定品が「まんのうひまわりオイルPREMIUM」。オイルのみならず「黄色い魔法の洗顔せっけん」やドレッシングも販売中。現在は、こだわりの手作りマヨネーズやヘアオイルを開発中だ。

# ひまわりの黄色い魔法

## 「まんのうひまわりオイル」× 齋部 正典



有名イラストレーター福田利之氏が手掛けたパッケージも好評。

梅雨が明け本格的な夏が訪れる頃、まんのう町帆山区に「黄色い魔法」がかかる。畑一面のヒマワリの花が訪れる人にも、にぎわいが戻ったまちの人にも笑顔を咲かせるのだ。その種からこだわりの製法で作られたオイルは、栄養価が高く、ブランドオイルとして全国から注目を集めている。まんのう町のヒマワリは、花もオイルもビタミンカラーで元気を届けてくれる。

季節になると100万本以上のヒマワリが花開く。毎年7月上旬には「ひまわりまつり」を開催している。



# 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 イベントコーナーをお楽しみに。

せとうち旬彩館1階のイベントコーナーは、香川・愛媛両県の事業者が週替わりで、さまざまな催しを行っています。



楽しさ週替わり!

- 【香川県事業者の期間・イベント内容】**(出展事業者)
- 10/4(水)~10(火) さっぱりした味わいが魅力のオリーブハマチ×さぬき市フェアを開催。さぬきワインやちりめんなども販売します。おさかな大使も来店!(さぬき海の幸販売促進協議会)
  - 10/18(水)~24(火) 「オリーブサラソックス誕生20周年記念」感謝フェアとして小豆島産オリーブオイルを使用したmade inかがわの上質な靴下や手袋を販売します。(株)5センス)
  - 11/1(水)~7(火) 香川県で生産している福助伝統の足袋や足袋の技術を生かした生活雑貨などを販売します。(福助(株))
  - 11/15(水)~21(火) オリーブの本場香川県より、オリーブの苗木をお届けします。(はやし屋合同会社)
  - 11/29(水)~12/5(火) 綾川町特産のいちご「さぬきひめ」や柿、特Aのお米「おいでまい」など人気の農産物や地酒などを販売します。(綾川町)
  - 12/13(水)~19(火) 伊吹いりこの販売や、県魚ハマチと地元老舗店の豆腐を使用したメンチカツやハンバーグを実演販売します。(有)藤田水産)
- \*上記のイベントは、予告なく予定が変更となる場合があります。

## 2F フェアメニューの提供が始まりました! NEW

郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、ランチタイム、ディナータイムにこれまでの定番のメニューに加え、香川・愛媛両県の旬の食材等を使った季節替わりのフェアメニューの提供が始まりました。

〈夏フェアディナーメニューの例〉  
小豆島産瀬戸内海苔で巻く島鱧カツ~自家製オリーブeggタルタルソース

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10新橋マリンビル1・2階  
https://www.setouchi-shunsaikan.com  
観光情報コーナー TEL03-3574-2028



さぬき野 秋 No.82 令和5年9月15日発行  
企画・発行：香川県広聴広報課  
編集・制作：(株)中国四国博覧堂

山々を背景に広大なオリーブ農園を見渡す景色は一大パノラマ。本誌で紹介している澳オリーブでは、大自然の景色を眺めながらゆったりとした非日常の時間が流れます。感性を刺激する「エモい」をぜひ体験してみてください。編集長

# 県自慢の食材を使ったレストランフェア 「香川の3つ星オリーブレストラン」「さぬきの地魚×香川の銘店～イキな地魚うまいものフェア」



「かがわの食」の魅力発信を行う「かがわの食」Happyプロジェクトでは、香川自慢の食材をおいしく楽しめる2つのレストランフェアを開催中です。

「香川の3つ星オリーブレストラン」では、オリーブオイルやオリーブ牛など香川ならではのオリーブ食材を使用した特別メニューを120店舗で、「さぬきの地魚×香川の銘店～イキな地魚うまいものフェア」では、1年を通して四季折々の魚介が水揚げされる香川の新鮮な地魚を使用した特別メニューを104店舗で提供しています。各店こだわりの絶品メニューをこの機会にぜひお楽しみください。



【期間】2024年1月15日(月)まで  
【問い合わせ】香川県農産物振興課 TEL087-832-3383

## ふるさと納税 ガンバレさぬき応援寄付

香川県では、「ガンバレさぬき応援寄付」として、ふるさと納税を受け付けています。

「こころのふるさと」香川を応援していただいた方には、返礼品として、人気の讃岐うどんや、小原紅早生やさぬきひめといったさぬき讃フルーツのほか、和三盆やおいりといった伝統のお菓子など、香川県の魅力的な県産品を返礼品としてお送りします。

ふるさと香川のより一層の発展のため、皆さまの温かい応援を心よりお待ちしております。



ふるさと納税ポータルサイト

【問い合わせ】香川県政策課 TEL087-832-3122



# 島へ行くこうキャンペーン! さあ香川の島旅へ出かけよう!

県HPページID 40257

## 島クルーズ旅

香川には24の有人島があり、それぞれに独自の歴史・文化・産業を築いてきました。瀬戸内の歴史や島の特徴を説明してくれる船上ガイド付きクルーズ船で、優雅な時間を楽しむ特別な体験をしてみませんか。

【ツアー例】

- 「大人のラグジュアリークルーズツアー」(2泊3日)  
58フィートの大型クルーザーCeoliaIIでゆったり海上移動を楽しむ、食や文化を堪能するツアー  
1日目:高松発→豊島(ランチ、美術館ほか)→出張シェフによる瀬戸内ガストロノミー→豊島泊  
2日目:豊島→小豆島(小豆島パワースポット巡り、酒蔵でランチ、オリーブ体験ほか)→小豆島泊  
3日目:小豆島→男木島(オーガニックハーブ園ほか)→本島(島ブルワリー)→高松港で解散
- 「瀬戸内海サンセット/ナイトクルーズ」(1.5時間~)  
軽食やドリンクとともに瀬戸内海のサンセットまたはナイトクルーズを楽しむコース
- 「幻の島“園の洲”へ行くクルーズ」(3時間~)  
潮差が最大になる大潮の干潮時のみ姿を現す幻の島“園の洲”(本島と広島の間)に上陸するコース
- ※ツアー催行会社やコースによってクルーズ船の大きさや種類が異なります。  
※上記以外のコースについては県観光振興課のホームページをご覧ください。  
※ご要望に応じて航路や時間等の変更やカスタマイズも可能です。

【問い合わせ】  
香川県観光振興課  
TEL087-832-3362



## 島お手伝い旅

ごみ拾いや植栽など島のお手伝いとなる企画を組み込み、島民との交流を通して、島へ行く「きっかけ作り」となる日帰りツアーを販売します。

- ① 男木島コース(10月8日(日) 催行)
- ② 広島・本島コース(10月14日(土) 催行)
- ③ 志々島・栗島コース(10月21日(土) 催行)
- ④ 伊吹島コース(10月28日(土) 催行)

ツアー詳細は公式ホームページからご確認ください。  
【公式HP】  
https://www.anabukitravel.jp/feature/detail.php?id=56



## 島滞在旅

その島でしかできない体験やアート、景色、食などを巡る対象の「島周遊・滞在型旅行商品」に対し、旅行代金の20%(最大5,000円)を助成します。

【実施期間】~10月31日(火)  
【割引金額】(1人泊または1回あたり)

旅行代金	5,000円未満	5,000円以上10,000円未満	10,000円以上15,000円未満	15,000円以上20,000円未満	20,000円以上25,000円未満	25,000円以上
割引額	対象外	1,000円	2,000円	3,000円	4,000円	5,000円

【公式HP】  
https://new-kagawa-wari.com/shimataizaitabi/  
【問い合わせ】  
観光需要回復支援等事務局(島滞在旅 運営事務局)  
TEL 050-3646-6715  
受付時間(平日)午前10時~午後5時



## ハッシュタグキャンペーン

香川県では、旅行者など本県を訪れた方や県民の方に、県内で発見した本県の魅力や体験した感動をインスタグラムに投稿してもらったキャンペーン「うどん県ハッシュタグキャンペーン」を開催中。

【応募期間】~12月31日(日)  
【応募方法】うどん県公式アカウント(@udonken\_kagawa)をフォローして、個人のインスタグラムにて、「#香川ナノタビ」をつけて写真を投稿。詳細は、公式ホームページからご確認ください。

【問い合わせ】  
ハッシュタグキャンペーン運営事務局  
TEL087-865-3737



県HPページID 香川県ホームページのトップページ上部にある「ページID検索」に番号を入力するだけで該当ページをご覧ください。

(注)掲載のイベントは、中止または内容に変更が生じることがあります。

香川県ホームページ

