

香川の 朝を 楽しむ

特集① 潜在型観光のススメ

特集② かがわの技

大芝居を支える技

江戸の舞台を現代に見せる

「金丸座」



産地直産アスパラガス
（香川県産）



活性化を目指して 本島



丸亀市の丸亀港から船で約30分。周囲16kmの「本島」は、戦国時代から幕末にかけて大きく栄えた。本島で塩飽水軍と呼ばれた水夫の技と船大工の技術が、時の権力者たちに認められたからだ。成瀬丸で渡米した勝海舟も、96人の乗組員のうち35人を塩飽諸島の出身者から選んだ。

昨年、成瀬丸渡米150周年を記念して、成瀬丸に乗り込んだ水夫の功績を讃える顕彰碑が島に建立された。その実行委員長で、16年間一人でボランティアガイドを務めてきた吉田智彦さんは「顕彰碑建立をきっかけに、島の活性化を図りたい」と語る。現在は新しく2人のガイドが加わり、3人でさまざまな活性化のアイデアを実行中。フェリー乗り場近くの観光案内所で販売している島の新名物「タイラギ貝ヒモの佃煮」も、3人が販売促進を担っている。顕彰碑を機に、本島が再び大きく動き出した。



リリー乗り場近くの観光案内所で販売している島の新名物「タイラギ貝ヒモの佃煮」も、3人が販売促進を担っている。顕彰碑を機に、本島が再び大きく動き出した。

香川県に関する問い合わせ

- 香川県広報課 〒760-8570 香川県高松市港町6-1-10 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/>
- 香川県観光事務所 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-4-3 都議政務会館9階 TEL03-5212-9100
- 香川県大観事務所 〒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



特集① 滞在型観光のススメ



香川の

香川の旅は、早起きすることでより印象的になる。澄んだ空気に溶け込む、朝だけの特別な風景に出会える。代々にわたって続く「御屏あけ」、市場のにぎわい、庭園での一服。地元の人しか知らない無垢な魅力を楽しむ。

屋島に昇る朝日、1日のはじまり

朝、サンポート高松にある防波堤のポードウォークを散歩する人が多くみられる。先端の赤灯台を目指して歩くと、高松港のちようと東に源平合戦の舞台として名高い「屋島」が見える。ここは屋島から昇る朝日を臨む絶好のポイント。薄桃色から紫へと、刻々と変化する空の色が美しい。この瞬間を体験できるのは朝のほんのひととき。早起きの価値がある、地元で愛される風景である。

朝を



「こんびらさん」の名前で親しまれる金刀比羅宮。朝5時前、うす暗い中を785段の石段を登ると、屏の閉まった御本宮に着く。5時になると神職さんが現れ、時太鼓を叩いてその屏を開け始める。

時太鼓とともに屏が開く

これは代々にわたって続く「御屏あけ」と呼ばれる朝の風景。4月と9月は5時、10月と3月は6時に欠かさず行われている。「御屏あけ」を台詞に、こんびらさんの1日は始まる。御本宮前の神札授与所にも明かりが灯り、お守りや破魔矢を購入できるようになる。

やがて空は白み始め、日の出とともに先ほど登った石段を降りる。琴平町内では、7時から店を開けるうどん屋が出迎えてくれる。

楽しむ



香川では、採れたての野菜や魚を売る産直市が各地で開催され、集まってきた地元の人で朝からにぎわっている。地域の生活と結びつく産直市での触れ合いは、ひと味違う旅の思い出になる。



トキワ街産直ごじまんストリート

ことでん瓦町駅にあるトキワ街商店街。ここでは、生活の中に産直市が溶け込んでいる。火曜の朝、商店街の中に並べられる採れたての野菜や手作り惣菜。普段はスーパーで買い物をする人も、通勤の足を止めて野菜を見比べている。

毎週火曜日 8:30~14:00
 ことでん瓦町駅から徒歩約3分
 【問い合わせ】
 JAふれあいセンター中央店
 TEL087-815-6271



庵治漁協 生き生き日曜市

映画の舞台にもなった高松市庵治町の漁港。日曜の早朝はレトロな建物の中で、水揚げされたばかりの魚介類や干物が、漁師さん白らの手で売られている。大物もいけすの中で飛び跳ね、瀬戸内海を手づかみするよう楽しみがある。

毎週日曜日 8:00~9:30
 ことでんバス「庵治行き」
 庵治支所バス停から徒歩約3分

【問い合わせ】
 庵治漁業協同組合 TEL087-871-4131
 (日曜日はTEL087-871-1702)

*天候により鮮魚がないこともある。
 前日の16時以降に庵治漁協のHPに情報が載る。
<http://jt-aji.net/main/htdocs>



東讃ふれあい市

香川県の東端、東かがわ市にある産直市。すぐ前に国道11号とJR高松線が通る。ふれあいセンターに併設された売り場で、地元の人々の大切な拠点。花や野菜、米や手作りみそ、一夜干しなど、暮らしに寄りそう品々がうれしい。

毎週火・木・土曜日 7:30~12:30
 引田ICから車で約5分

【問い合わせ】
 東讃ふれあいセンター TEL0879-23-1377



JA香川の店

高松空港のすぐ北にある産直市。空港を利用した人が立ち寄り、買い物をすることもよくあるとか。秋には柿の産地として知られる一帯だが、産直の店頭には一年を通じて新鮮な野菜や郷土色豊かな加工品が並び、春は山菜やタケノコもお薦め。

毎週水曜日以外 8:00~16:00
 高松空港から徒歩約15分

【問い合わせ】
 JA香川の店 TEL087-879-6728



市場の にぎわい

高松市中央卸売市場

1日に約60トン、常時1000種類以上の地魚が水揚げされる高松市中央卸売市場。水産物棟、サワラや桜ダイ、シヤコなどがトコ箱に入って積まれ、セリ人と買い手が、聞き慣れない専門用語と「手やり」という特有の指サインで次々と値段を決めていく。活気のある声が飛び交うセリの時間は、朝5時半~7時ごろ。事前に申し込み、誰でも見学でき、結構人気がある。

水産物棟の北側には青果棟があり、こちらのセリは6時半から。ただ今からセリを開始します」というアナウンスとともに威勢の良い声が聞こえてくる。青果棟のセリは2種類。全国から集まった野菜のサンプルを見て買値を決める「サンプルセリ」と、地元で採れた野菜を一つ一つ確認し、移動しながら競つていく「移動セリ」。移動セリのセリ人は、ビールケースを台にして買い手を仕切る。次の品物に移る時も、台に乗ったまま器用に移動する。これも市場の風物詩である。



JR高松駅から車で約5分
 【問い合わせ・見学申し込み】
 高松市中央卸売市場 TEL087-862-3411

高松朝さんぽ

高松ホテル旅館料理協同組合が提供する、朝の2時間程度の散歩コース。同加盟店に宿泊すれば参加できる。コースは「市場見学十さかな」「栗林公園十朝がゆ」「サンボート高松十朝うどん」の3つ。「市場見学十さかな」では、業者しか購入できない卸売市場で、競り落とされたばかりの魚を特別に購入できる。

問い合わせ: 高松まちなかおもてなし推進協議会
 TEL087-851-2661

*「市場見学十さかな」コースは県外の方のみ参加可能。





香川の朝を楽しむ



朝うどん



朝の庭園散歩

うどんは、前夜どんなごちそうを食べたか、すつきり体の中におさまる。地元では、仕事前にうどん屋で朝食という人が少なくない。セルフうどん店で、自分で麺を温める体験も旅の思い出になる。昼ほど混んでいないのも、セルフ初心者にはありがたい。



トントントン。朝日が差し込む店内にうどんを打つ音が響く。釜に火が入り、まつさらな湯が沸く。朝のうどんがどこかすがすがしいのは、さら湯のせいかもしれない。「しょうゆうどん」や「かけうどん」を注文する人が多い。朝食としてのさぬき



花園亭の朝食
7:00~10:00
1,260円~3,150円
(前日までに要予約)



掬月亭
9:00~16:00
煎茶・菓子付510円
抹茶・菓子付710円



日の出とともに開園する特別名勝栗林公園で、朝の散歩が楽しめる。静まった空気に包まれている天下の名勝。朝は観光客よりも、ウォーキングや太極拳で体を動かす地元の人が多い。そこに混じってちらほら見える、青いジャンパー姿の作業員。松を剪定し、ほうきで掃き、古く作った棚を取り替えている。言わば彼らは庭の守り人。手の空いている人がいれば話しかけるのも、散歩の楽しみのひとつ。庭園のことや木々のことなど、思いがけない話が聞けるかもしれない。広い園内を歩き疲れたら掬月亭へ。庭を眺めながらの一杯が、すがすがしい気分させてくれる。

特別名勝 栗林公園
開園時間 3月/6:30~18:00 4-5月/5:30~18:30 6-7・8月/5:30~19:00
入園料:一般大人400円【問い合わせ】栗林公園観光事務所 TEL087-833-7411

【問い合わせ】
本場さぬきうどん協同組合 TEL087-831-7492



現存する日本最古の芝居小屋

旧金毘羅大芝居 金丸座



知事 旧金毘羅大芝居「金丸座」は、現存する日本最古の芝居小屋といわれていますが、この建物を残したことはもちろん、この舞台で今なお歌舞伎を上演するというのは素晴らしいことです。その際には、地元琴平町の商工会青年部のご尽力があると思います。

会長 「四国こんびら歌舞伎大芝居」は、昭和60年に第1回公演が行われましたが、最初は予算も限られていました。そこで、当時の商工会青年部が、舞台の裏方を買って出ました。

知事 実際に、この舞台の仕掛けを人の手で動かすのは、大変なことではありませんか。

会長 セリ、すつばん、回り舞台、明り窓など、人の手による仕掛けがいろいろありますが、一番苦労したのは重い衣装を着けた役者さんを上げ下ろしするセリ、すつばんのタイミング。

大芝居を支える技 江戸の舞台を 現代に見せる

舞台の使い方の技は、伝わっていたのでしょうか。

会長 その技は伝わっていませんでした。まして歌舞伎とは縁遠い世界に居ましたのでこれで良いのだろうか、と手探りでやっていたうちに、より良い技を見出し出してきました。

知事 この公演には、江戸情緒たっぷりの木戸芸者やお茶子さんなど、多くの方が関わっていますね。

会長 お茶子さんもボランティアですが、全国で希望する登録者が1300人を越えたと聞いています。また、商工会青年部のメンバーが数年前から江戸時代にまねて「木戸芸者」なるものに扮するようになり、今春は、町内の3小学校から、「ちびっ子木戸芸者」としてお手伝いいただく予定で、町を挙げておもてなしの体制が整ったところですよ。

知事 今年の春も「四国こんびら歌舞伎大芝居」が金丸座で開催されますが、華やかな舞台を楽しんでいただくの



香川県知事
浜田 恵造

両側に分かれて持ち上下させますので、左右の動きが合わないとバランスを崩します。私は第2回公演から裏方のお手伝いをしていましたが、第1回公演直前の稽古でうまくいかず、中村吉右衛門丈からお叱りを受けたことがあったそうです。これは大変なことを引き受けたと、青年部のメンバーは萎縮してしまつたのですが、後で真相を聞いた吉右衛門丈から、「ボランティアの方だという事情を知らず、怒鳴ったりして申し訳なかった」という言葉をいただき、心一つに本番を迎えたというエピソードもあります。

はもちろん、こうして懸命に舞台を支える人々にも拍手を送っていたと思います。訪れる楽しみも増えることだと思います。また、日本最古の芝居小屋には、建築物としての技も至る所に見ることが出来ます。国の重要文化財である金丸座を、開催中以外は舞台から奈落まで見学できるので、ぜひ足を運んでいただきたいと思います。

知事 公演前の舞台は、実際に使える状態にあったのでしょうか。

会長 昭和47年から復元が始まり昭和51年に完成しましたが、幸いにも江戸時代の仕掛けやその痕跡が残っていたので、そのままに使える状態に復元できたと思います。実際の公演で使うには、不安もあったかと思いますが、そこは江戸時代の名工が造つたもの、素材もしっかりしています。

知事 建物を残したということ自体が、素晴らしい技ですね。それにしても、



四国こんびら歌舞伎
大芝居推進協議会
会長 小野 正人



セリ・すっぽん

「セリ」は、回り舞台にあり、奈落と舞台を上下する役者が2人まで乗ることができ、これを上下させるのも地元商工会の青年部である。重さは、人のものだけではない。「セリ」の上には、厚い所作台が乗り、役者さんは40cmもの衣装を着けている。下では、右3人、左3人、それに「ヌキ」といわれるストッパーをセツトする役目の人1人、合計7人が待機している。「すっぽん」は花道にある切穴。セリと同じ仕掛けで動かす。



回り舞台

舞台中央を円形にくり抜き、回転させる装置。通常6人ほどが舞台の下に奈落にもぐり、この舞台を回す。もちろん、上には役者さんが乗る。動かすタイミングを間違えるわけにはいかない。演目は毎年違う。だから、回し方も毎回変わる。長くて2時間のリハーサルで、その段取りを会得する。頭上は本番中。声は絶対に出せない。全て、お互い目での合図となる。

大芝居を支える技
江戸の舞台を
現代に見せる

特選◆かがわの技 旧金屋大芝居「金丸座」

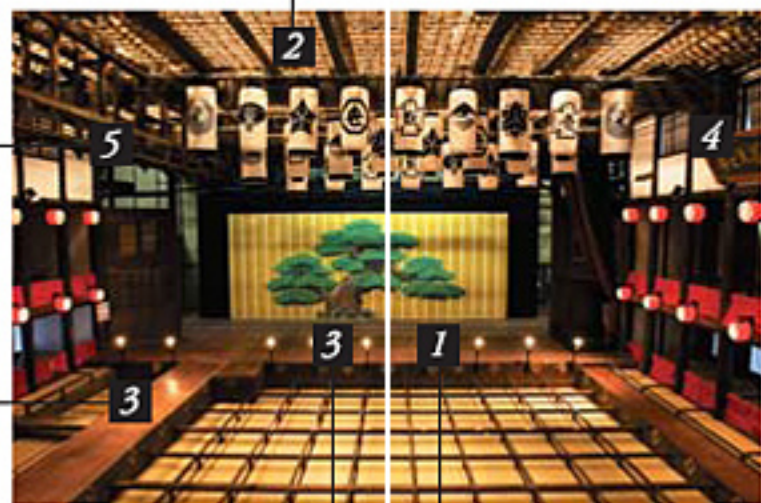


ブドウ棚

例えば、舞台に花吹雪が舞う。人々はうつりと物語に見入っているが、舞台の天井では、忍者のような人の姿がある。そこは「ブドウ棚」と呼ばれ、約500本の竹を使い、編み上げられている。本番中、音を立てないように上がり、1人は花びらを降らし、もう1人はうらわであおぐ。風に揺られて、舞台へあるいは客席へと花びらが舞い落ちていく。

かけすじ

役者が宙づりになり、移動する装置。平成の大改修の時に発見された痕跡を基に再現したもの。



明かり窓

昼から夜へと舞台が変われば1階、2階、3階とある明かり窓を一つ一つ、12人のメンバーが手分けして閉める。素早く行わなければならないが、音を立ててはいけない。さつと閉め始めるが、直前でそつと閉めるという技を持つ。3階担当は、なんと屋根の上。雨の日はよくすべる。落ちそうになったことも2度、3度、身の危険を感じながら窓を閉めている。

木戸芸者



江戸の昔、歌舞伎見物といえは呼び込みの声に誘われて芝居小屋に入ったものだ。その呼び込みを「木戸芸者」と呼ぶ。ときには、役者のものまねも交じえ、いかに舞台に見込めがあるかを進行の人に伝えた、まさに芸人。現在の「四国こんびら歌舞伎大芝居」でも、全国から足を運んでくださった皆さまに、少しでも江戸情緒を味わっていただきたいと「木戸芸者」が立つようになった。

お茶子さん

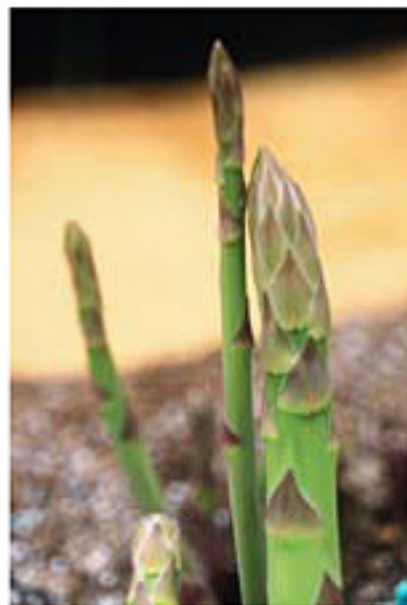
餅(かすり)の簀物に赤い煎餅のお茶子さんは、お客様を案内する役目を担う。



旧金屋大芝居「金丸座」

開館時間/9:00~17:00
入場料/大人500円(団体割引など有り)
年中無休(催物開催日は休業)・駐車場30台

【問い合わせ】
旧金屋大芝居管理事務所 TEL0877-73-3846
琴平町教育委員会事務局 TEL0877-75-6716



香川県では、品質を向上させ、個性的で付加価値の高いオリジナル品種の作物を生み出してきた。その一つとして、2005年6月に品種登録されたのが、グリーンアスパラガスの新品種「さぬきのめざめ」。生育の良いこの品種は、ハウスの中でぐんぐんと伸びる。早いものでは12月末から収穫が始まり、翌年の11月中旬まで収穫が可能で、食卓にいち早く「春のめざめ」を告げるアスパラガスとしても知られているという。

その特性は、大きく3つ挙げられる。まず、芽が出るのが早い。次に、収穫期間が長い。最後に、穂先が締まって見た目がきれいだ。アスパラガスの穂先は、長く成長すると開きやすく、穂先が開いてしまうと、商品としては価値が低くなる。通常は、30センチ以上になると、この穂先が開いてしまい商品化ができなくなるが、「さぬきのめざめ」は50センチまで伸ばしても穂先が開きにくく締まっていて、とてもきれいだ。そこで、通常の倍の50センチの長

香川のアスパラガス “さぬきのめざめ”

長く真っすぐ伸びたアスパラガス。
香川県で生まれたオリジナル品種「さぬきのめざめ」は、店頭でよく見かけるサイズの倍の長さでも出荷できる。
茎まで柔らかく、ほのかな甘みが口に広がり、アスパラガスのおいしさに目覚めるといふ。

新鮮なアスパラガスはシンプルな食べ方が一番。さっとゆでて、オリーブオイル、塩、コショウ、ゆで卵を添えて、春らしい一品となる。



て立派なアスパラガスが出荷できる。「さぬきのめざめ」に限らずアスパラガスは、ピラー（皮むき器）でさつと皮をむけば、根元近くまでおいしく食べることができるとのことだ。

生産技術の指導を担当しているJA香川県仲多度地区営農センター園芸課の中林幹雄さんに話を伺った。「病気予防のためハウス

の中で栽培されていますが、寒い時期でも電気などの人工加温は行わず、自然の光熱で育てています。これも暖かい香川県ならではのことで、いわば「さぬきのめざめ」は地球に優しいアスパラガスなんです。このアスパラガス、昼夜などの温度差が大きくなると紫色を帯びてきます。これを敬遠なさる方も多いのですが、実はこれこそ

が、ブドウなどと同じポリフェノールが含まれている証拠。アスパラガスは太くなると固くなると思われがちですが、太いほどおいしく食べ応えがあり、切り口に近いほど甘みも強いのです。ぜひ「さぬきのめざめ」で、アスパラガスの真のおいしさに目覚めてください。」

香川の大きな可能性

2011年、高松-上海線が週4往復で運行開始予定です。中国のLCC・春秋航空(本社・上海)が、茨城空港に次いで、高松空港に路線を開設します。



中国へのビジネス需要や観光客の誘致が大いに期待できる上海線は、知事のトップセールスを経て、運航します。

上海線の開設で、四国経済への波及効果や地域住民の利便性向上、そしてアジアとの活発な交流が期待でき、香川の可能性がさらに広がります。

【問い合わせ】
香川県交通政策課
TEL087-832-3132



「香川県フェア」 ～香川のいいものをお届けします～

「香川のいいもの」を多くの人に知ってもらおうと、東京をはじめ上海やシンガポールに旬の県産品をお届けします。



東京では、(株)大庄グループ直営店の関東エリアを中心に約400店舗で、タイなど旬の瀬戸の地魚料理を工夫を凝らしたメニューで提供し、瀬戸の地魚や海産物をアピールする予定です。

海外にも香川の味を広げようと、シンガポールでも四国4県連携で「四国フェア」を開催します。

香川の旬の味、脂がのったこの時期にぜひご賞味ください。

- ・東京・大庄グループで香川県産食材を使ったフェア開催(時期未定)
- ・伊勢丹シンガポール四国フェア開催(5月13日～22日)

【問い合わせ】
香川県産品振興課 TEL087-832-3375

関西でも“かがわ”を



地下鉄心斎橋駅から徒歩近く、心斎橋筋商店街から1本東の館にある大阪事務所。1階入口に植わる県木・オリーブが皆さまを温かくお迎えします。

ビルの4階が事務所で、“かがわ”を感じる産品がずらり。さぬきうどんやしょうゆ、オリーブの風ハンカチ、うどんネクタイ、最近人気のインスタントそうめんも新たに加わり、ご自宅用から贈答用までさまざまな特産品を展示・販売しています。

4月20日から26日までは阪神百貨店(阪神梅田本店)で、5月31日から6月6日まではそごう(神戸店)で、「四国の物産展」を開催します。

まずは大阪・神戸で“かがわ”を感じていただき、次はぜひ香川へもお立ち寄りください。

【問い合わせ】
香川県大阪事務所 TEL06-6281-1661
(ホームページ) <http://www.prof.kagawa.jp/osaka/>

香川を応援!



佐名木 定夫さん

三豊市高瀬町の出身で、税理士事務所の所長をされている佐名木定夫さん。

大阪・中央区で長年暮らしてきた佐名木さんが感じる香川の良点は、人情味があって、人との交流が活発なところだとか。

昨年開催された瀬戸内国際芸術祭も、島の人と都市部の人とが関わり影響し合い、元気になったことが成功であり、素晴らしいと絶賛されました。

「何事に対しても「おもしろおかしく」、楽しければ自然にいいものができ、良い発想が出てくるものです」と、最少の投資で最大の利を得る秘策も教えてくださいました。

ふるさとを離れていても香川への熱い思いが胸に響きます。

【ガンバレさぬき応援寄付(ふるさと納税)制度の問い合わせ】
香川県政策課 TEL087-832-3122
(ホームページ) <http://www.prof.kagawa.jp/seisaku/furusato/>

香川・愛媛 せとうち旬彩館

東京・新橋アンテナショップ「香川・愛媛せとうち旬彩館」
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。

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。月ごとのお薦め紹介コーナーやイベントも好評です。

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。

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。



「さぬきひめ」で 香川の春の味をどうぞ

この春のお薦めは、香川県産のいちご「さぬきひめ」。最大の特長は甘さ。シーズンを通じて安定した糖度を保ち、果実も大玉で、食べ応えも十分。ぜひ特産品ショップでお買い求めください。2階の「かおりひめ」のデザートメニューにも登場します。お楽しみに。



- 【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

〒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

香川と映画 ～「八日目の蟬」in 小豆島～



©2011映画「八日目の蟬」製作委員会

香川県内で、これまでに多くの映画が撮影されました。最近では、琴平町の旧金毘羅大芝居を舞台に「最後の忠臣蔵」が、ズッコケ警察犬さな子のほほ笑ましい実話をもとに「さな子～見習い警察犬の物語～」が、ほかにも「めおん」「レオニー」など、この2年間でも5作品が撮られています。

4月29日に全国公開される、角田光代さんのベストセラー小説を映画化した「八日目の蟬」も瀬戸内海に浮かぶ小豆島が舞台。素晴らしい景色が大スクリーンに広がります。

ロケ地マップを手に、太陽と海と緑の美しい自然と、柔らかな光に包まれた小豆島に出掛けてみませんか。きっと癒され、エネルギーをもらえるはずですよ。

【問い合わせ】
香川フィルムコミッション(社)香川県観光協会 TEL087-832-3377
(ホームページ) <http://www.21kagawa.com/kfo/>

香川まちめぐり てくてくさぬき



「まちの達人」の案内で、ゆっくり、じっくりと、まちを巡るのが「てくてくさぬき」の魅力。この春も始まりました。

第88番札所大窪寺から旧瀬路道を歩いて地域の歴史に触れたり、昔ながらの鍛冶屋や290年も続く水船・ぎょうせん船作りの伝統技術を間近に見て体験したり、摘みたてのイチゴを味わったり、ガイドがあるからこそ奥深さも加わり、充実のコースばかり。

今まで気が付かなかった香川の魅力を見つけてみませんか。新たなコースも登場し、さらに満足していただけると思われています。



【問い合わせ】
わがかがわ観光推進協議会(県観光振興課内) TEL 087-832-3360
(ホームページ) <http://www.mykagawa.jp/>

ご意見・ご感想をお寄せください。
kocho@pref.kagawa.jp