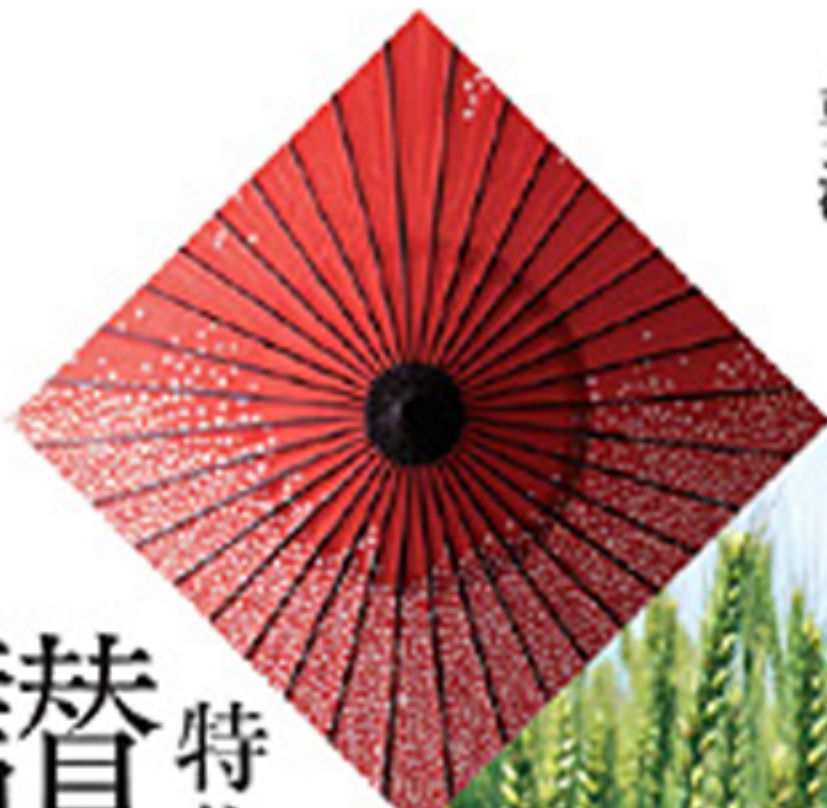


うどん  
だけじゃない  
香川県の魅力  
「うどん県」副都心  
要潤



特集

# 讃岐の

# 色を旅する



### 茶がゆと大楠 志々島



ぐつぐつ煮える羽釜から茶の香りが広がる。志々島の名物料理「茶がゆ」が出来上がった。米に芋や豆を混ぜ、発酵茶をだし代わりに炊きあげる。爽やかな口当たりなので、寒い冬にも、暑い夏にもおいしく食べられる。

茶がゆの文化は、北前船によって近畿地方から島に持ち込まれた。貴重な米を節約できることから主食として根付き、戦前までは1日4回食べていたという。「茶がゆは腹持ちが悪いので3回は足りなかったんよ」と島の人が教えてくれた。

島一番の自慢と言えば、樹齢1200年以上の巨大な楠。広く大きく枝を張る姿は雄大で、映画のロケ地にも選ばれた。保存のために行われる年2回のボランティア清掃の後には、参加者にこの炊きたての茶がゆが振る舞われる。

三豊市志々島出張所 TEL0875-83-5650







古い町並みの中に  
ひととき目立つ  
赤い建物

江戸時代より、瀬戸内海の風待ちの港として栄えてきた東かがわ市引田。昔ながらの建物と路地が残るエリアは「風の港」と呼ばれている。その中でも、ひととき目を引く赤い壁はかめびしのしょうゆ蔵。ベンガラ色に染められたしつこい壁が、レトロな町並みにモダンな印象を残す。

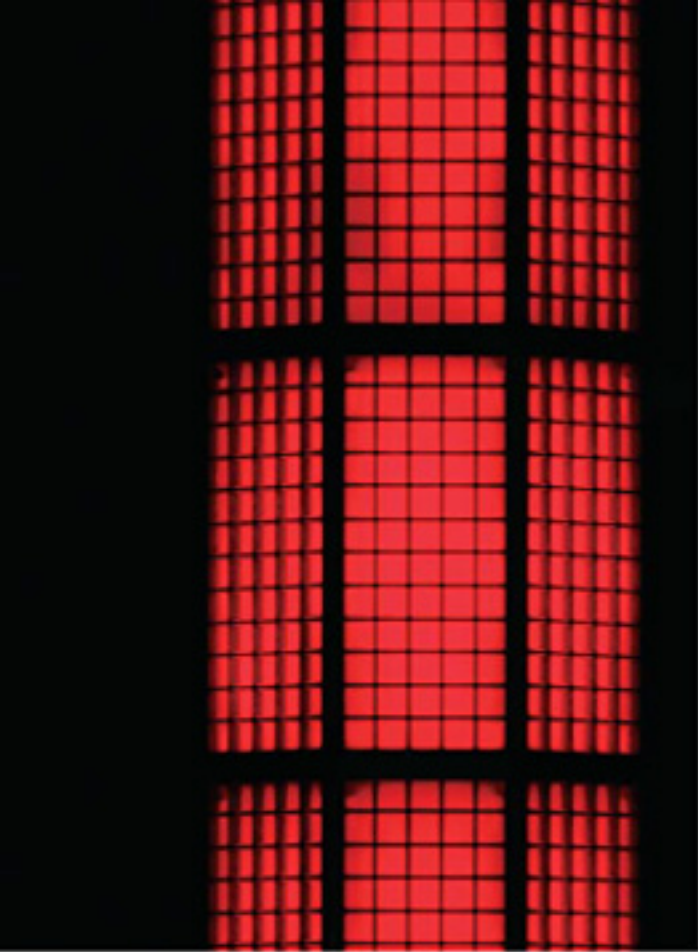
## 赤の印象



高松港を照らす  
赤灯台の存在感

夜の闇の中に赤く浮き立つ赤い塔。高松港のシンボリックな存在、赤灯台である。世界初の総ガラス張り灯台で、灯台その

ものが赤く発光する。防波堤の先まで歩いて行けば、高さ14.2メートルの赤い光に包まれる。



特集

讃岐の

色を

旅先では、色の印象が残る

風景やモノに出合うことがある。

その色で、旅の思い出も心に刻まれる。

春の色を探して、讃岐路を旅する。

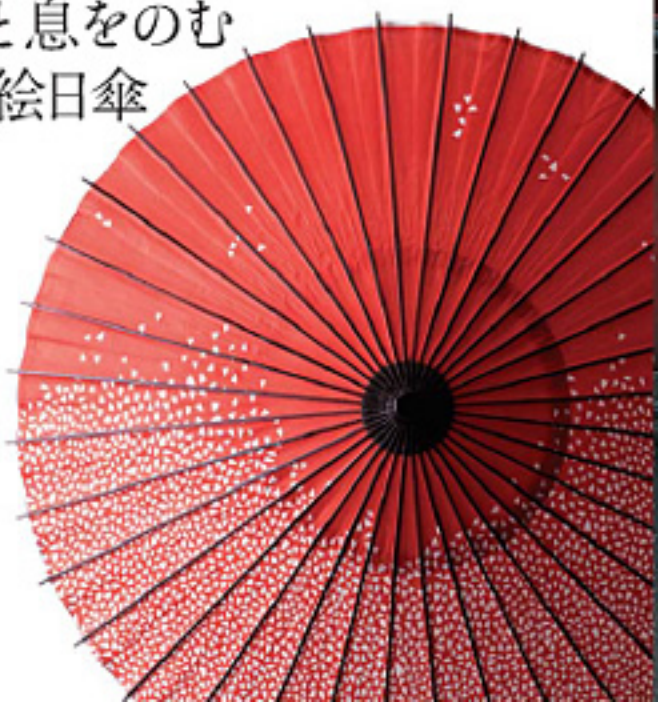
旅する



香川の伝統的工芸品の一つ「高松和傘」。絵日傘の一つで、100種類以上の絵柄と多くの色を持つことが特徴である。中でも赤い傘は印象強い。日本舞踊の舞傘としても使用される美しい傘に、旅の思い出もパツと華やぐ。栗林公園から程近い三好傘店では、高松和傘作り体験ができる。

和傘作り体験(要予約)  
作業時間:約2時間  
1人3500円(6人まで)  
三好傘店  
高松市宮脇町3-28  
TEL.087-831-3728

はっと息をのむ  
赤い絵日傘







## 竹林の中で 風の声聞く

竹林民宿 八正庵(山地農園)  
木田郡三木町下高岡846  
TEL.087-898-5252  
タケノコ掘り(要予約)  
1人500円~(時期と人数による)

竹林に分け入ると、さわさわと風の声が聞こえる。その音や空気を愛しむのが竹林浴。心に風が通り抜け、リラクゼーション。春ならではの楽しみとして、タケノコ掘りを体験できる場所もある。

## 小麦の若葉が 風にそよぐ



年間降水量が少ない香川は、小麦の栽培に適していた。うどんが広く食されるようになった理由の一つでもある。今も栽培が続く小麦畑は、春、若葉で緑一色に染まる。心地よい風にもよぐ県のオリジナル品種「さぬきの夢」が、あちらこちらで見られる。

讃岐の  
色を  
旅する

## 緑の さぬき じゅうたん

11月から3月にかけて出荷される冬レタスは香川県産がシェア上位。県西部を中心に栽培されている「らりるれレタス」は全国に知られている。畑はまるで緑のじゅうたん。シャキシャキとした新鮮なレタスを食べると、体の中にきれいな水が行き渡る気分になる。



## 緑のじゅうたんから レタスをひとつ



県産品紹介ポータルサイト「LOVEさぬきさん」 <http://www.kensanpin.org/>  
さぬきのイトコ種り <http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/>  
かがわのグリーン・ツーリズム <http://www.pref.kagawa.lg.jp/nosonseibi/green/>



讃岐の  
色を  
旅する



黄  
のあたたかさ



艶やかな黄色が  
食欲をそそる

釜でゆであがったうどんを水で締めず、熱いまま生卵を絡ませ、しょうゆを垂らして食べる「釜玉うどん」。玉子で滑らかさを増した麺が、気持ちよく喉を通る。艶やかな黄色に食欲をそそられて、ついついもう一杯食べたくなる。

讃岐の地では昔から搾油用に菜種を栽培しており、現在は食用としてナバナを生産している。春になれば、県内のあちこちで菜の花が咲く。黄色い花が風に揺られる姿は、花が笑っているようにも見える。

コトコト走る  
黄色の電車

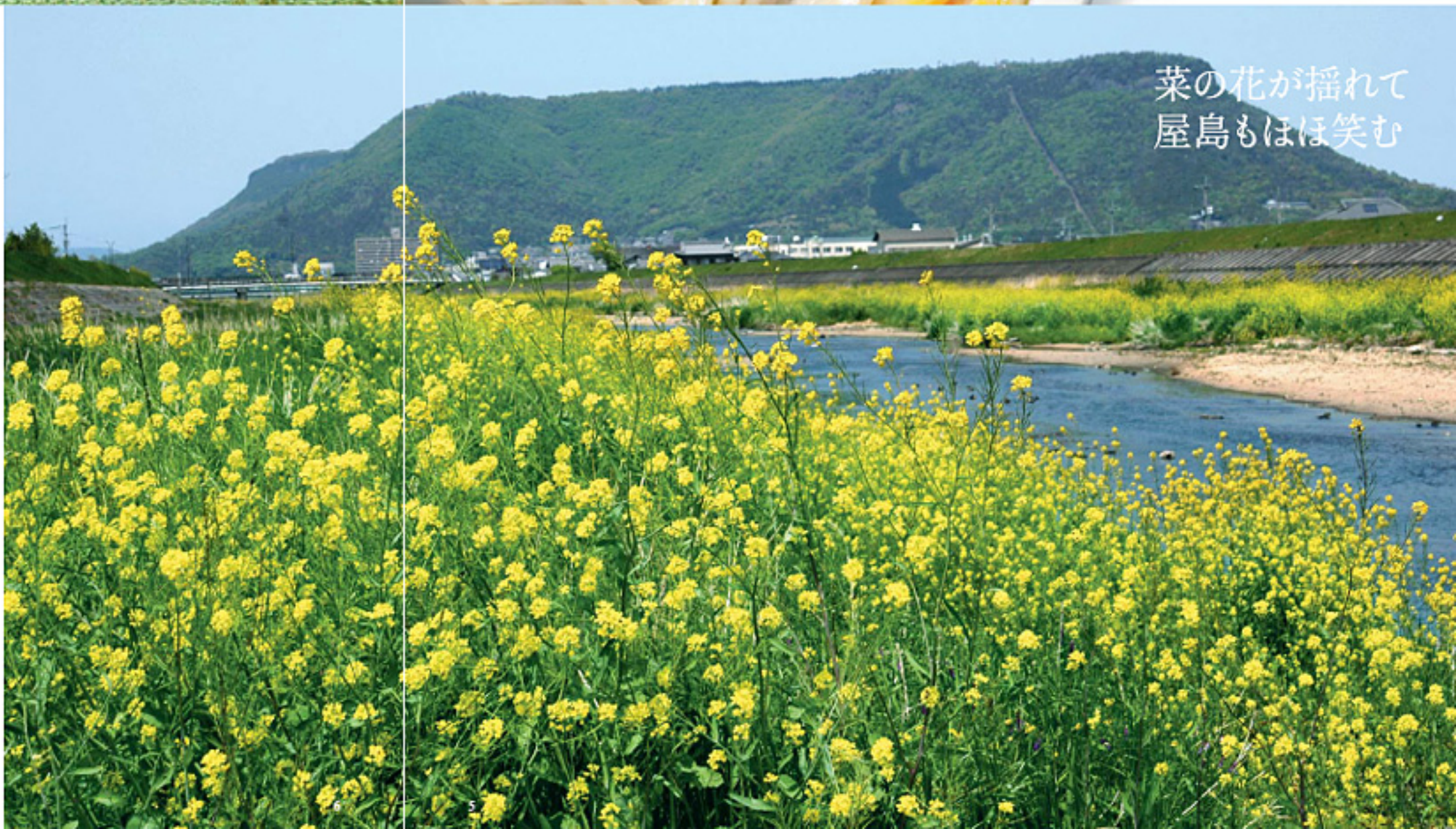
私鉄「こつでん」には、大都市圏の鉄道会社から譲り受けた少し古めの車両がコトコト走っている。高松と琴平を結ぶ路線を走る車両は黄色。田園風景を抜け、春色の電車がこんびらさんへ向かう。

ハッサクの香りが  
春を運んで

香川県のハッサクは、丸亀市綾歌町大原地区が代表的な栽培地。ここで収穫されたハッサクは、この地にある竜王山から名前をとって「龍はっさく」としてブランド化されている。種が少なく、甘みの濃いこのハッサクを、ぜひ新年に食べていただきたい。出荷時期は3月中旬から5月下旬。



菜の花が揺れて  
屋島もほほ笑む





# うどんだけじゃない 香川県の魅力

## 要潤

1981年生まれ、香川県三豊市出身。  
2001年、「仮面ライダーアギト」でデビュー。  
現在は、ドラマや映画、舞台で幅広く活躍している。  
2012年はNHK「タイムスクープハンター シーズン4」や映画「ファイアーゲーム-再生-」「ガール」に出演。  
2011年4月からは「三豊ふるさと大使」も務める。  
2012年6月2日、三豊市にて朗読活動「燃えよ剣」を上演。



**知事** このたびは、「うどん県」副知事にご就任いただきありがとうございます。ありがとうございます。

**要** 香川県で育った人間ですので、香川に貢献したいと考えていました。そこに、このお話をいただき、感謝しています。副知事という大役をいただき本当に光栄です。

**知事** 知名度の高い「さぬきうどん」を入り口として、香川の魅力をさらにPRしたいと「うどん県。それだけじゃない香川県」プロジェクトの発表を行ったのが昨年ですが、インターネットで大変な反響を呼びました。

**要** ボスターや映像の仕上がりも素晴らしい、僕の周りからも称賛の声が聞こえてきました。首都圏でも、香川県の知名度が上がってきたという手応えがありますね。大きな反響にうれしく思います。

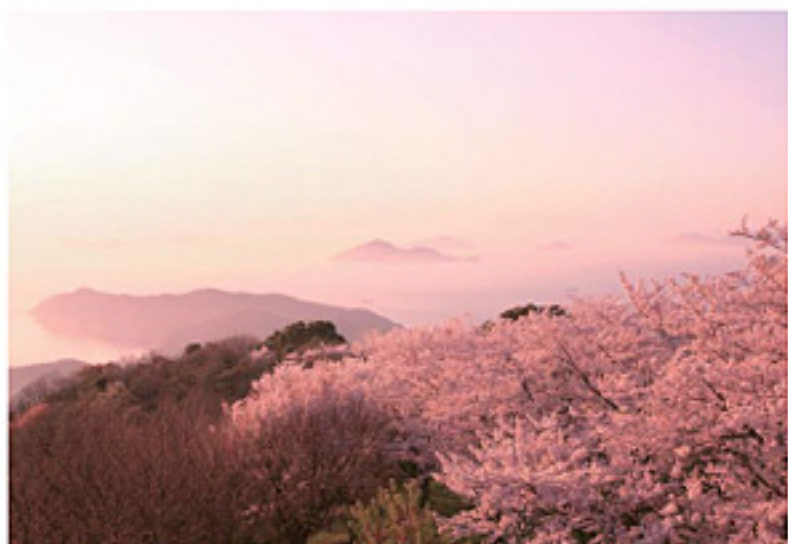
**知事** 映像の中で要さんがうどんを食べるシーンがありますが、あれは良かったですね。おいしさが鮮烈に伝わってきました。あの食べ方は工夫されたのですか。

**要** 演技をするわけにもいかず、素のままです(笑)。子どものころから好きで食べてますから、それに、僕はおでんも好きですね。東京にもおでん屋さんはたくさんありますが、香川のおでんが一番おいしい。

**知事** 香川県では、うどん店におでんを置いている店が多くありますが、県外の方には珍しいようですね。うどんに、ちらしずしやきつねずしが、よく合うのですが、これだけでは栄養的に炭水化物ばかりになってしまうので、おでんで栄養のバランスを取るといった意味もあるそうです。



要さんは、三豊市のふるさと大使も務められておられますが、三



庄内半島(三豊市)

豊市や香川県の魅力の風景というのと、どんな風景を思い浮かべるのでしょうか。

**要** 曾祖母の家が三豊の庄内半島にありましたので、その風景が僕の原点です。東京は刺激もあり、素晴らしい人にたくさん出会えますが、癒される場所は少ないです。

から、ときどきは香川に帰って、ここで自分を見つめ直します。

**知事** 庄内半島は、幻想的な風景が見られるところで、県外の方をお連れするともみなさん感動なさいますね。

**要** 日本の中でも貴重な風景だと思います。都会に住んでいると、たまらなくあこがれを抱く場所です。





**知事** 同じような良さを持っているのが小豆島。小豆島といえばオリーブですが、このオリーブを活用し、オリーブ牛やオリーブハマチも人気です。要さんにも召し上がっていただきましたが、いかがでしたか。

**要** そりゃもうおいしかったですよ。オリーブは知っていましたけど、そのオリーブをエサに牛やハマチを育てるとは、驚きました。これが健康に良い肉や魚になるんですね。

**知事** オリーブ牛は良質のオレイン酸が含まれたオリーブの搾り果実を与えますので、赤身が美しく、柔らかくておいしいと評判も上々です。ポリフェノールを含む葉の粉末をエサにする。オリーブハマチは、酸化・変色しにくく、さっぱりとおいしいと喜ばれています。



オリーブ

そういえば、要副知事に「うどん県」の宛先で年賀状が香川県に届くよう郵便局に陳情に行っていた。いた折には、オリーブの新漬けを持参いただきましたね。

**要** あれもおいしいですよ。お酒のつまみにピッタリです。香川県は、おいしい果物もたくさんありますね。

昨年、初めて三豊市の財田周辺を散策したのですが、そのときに、桃とボイセンベリーをいただきました。

**知事** 香川の桃は、甘くておいしいです。木いちこの仲間の一種ボイセンベリーは健康にも良く、地域の方が熱心に取り組んでおられます。

さつていらつしゃいますが、世界の名画に負けない素晴らしい美の殿堂が香川県にあることを多くの皆さまに知ってほしいですね。直島の現代アートのほか、東山魁夷さんや美術館や猪熊弦二郎現代美術館やイサム・ノグチ庭園美術館などの各地の美術館、また現代の名建築群、金刀比羅宮の伝統美など、香川県はアートの県として世界に誇るものがたくさんあります。

**要** 僕も次回の開催には足を運び、もっと勉強したいですね。世界の名画に負けない作品が香川にはたくさんあるんですね。

**知事** 要さんは、NHKの「タイムスクープハンター」という番組にもご出演しておられますね。



大巻特劇「Liminal Air core」 撮影：中村博



の教科書に登場しない庶民の歴史。香川で言えば、うどんのルーツを探るとかでしょうか。地元で言えば、張子の虎の歴史も面白そうです。



張子虎

**知事** 「張子虎」は、香川県人でも知らない人が多いかもしれません。たくましく育ってほしいと、出産などのお祝いに贈られています。この伝統も残していきたいものです。

**要** ところで、知事のネクタイの柄が気になります。

**知事** 実は、今日は手袋柄なんです。うどん柄のネクタイは、ずいぶん



ポスター

**知事** 要さんはBS朝日の「世界の名画」という番組にご出演な

どにもご登場いただき、アートの県を大いに広めていただきたいと思います。

**要** 第二回が開催されたときに、カルチャー誌などがこぞ取り上げましたね。それを見て、こんなところがあったのかと新たな発見がありました。

有名になりましたが、東かがわ市が、日本一の生産量を誇る手袋をモチーフにしたものです。手袋も明治時代からの歴史ある産業です。

歴史といえば、今年のNHK大河ドラマの主人公清盛にまつわる崇徳上皇や西行法師も讃岐にゆかりが深い人物です。昨年大河ドラマ「江」も姉の初が、讃岐の京極丸亀藩ゆかりの姫君でしたから、いろいろ話題になりました。

**要** 皆さん教科書に載る方ばかりですね(笑)。

**知事** 讃岐は、弘法大師空海や平賀源内など、興味深い歴史上の人物がたくさんいます。ところで、要さんの今後のご予定はいかがですか。

**要** 映画の公開もあります。6月には、ふるさと三豊の本門寺で、司馬遼太郎先生の「燃えよ剣」という朗読活劇を上演します。これは、以前から取り組んでいる一人芝居。朗読に殺陣、やりがいのある舞台です。県外からも見に来ていただきたいですね。

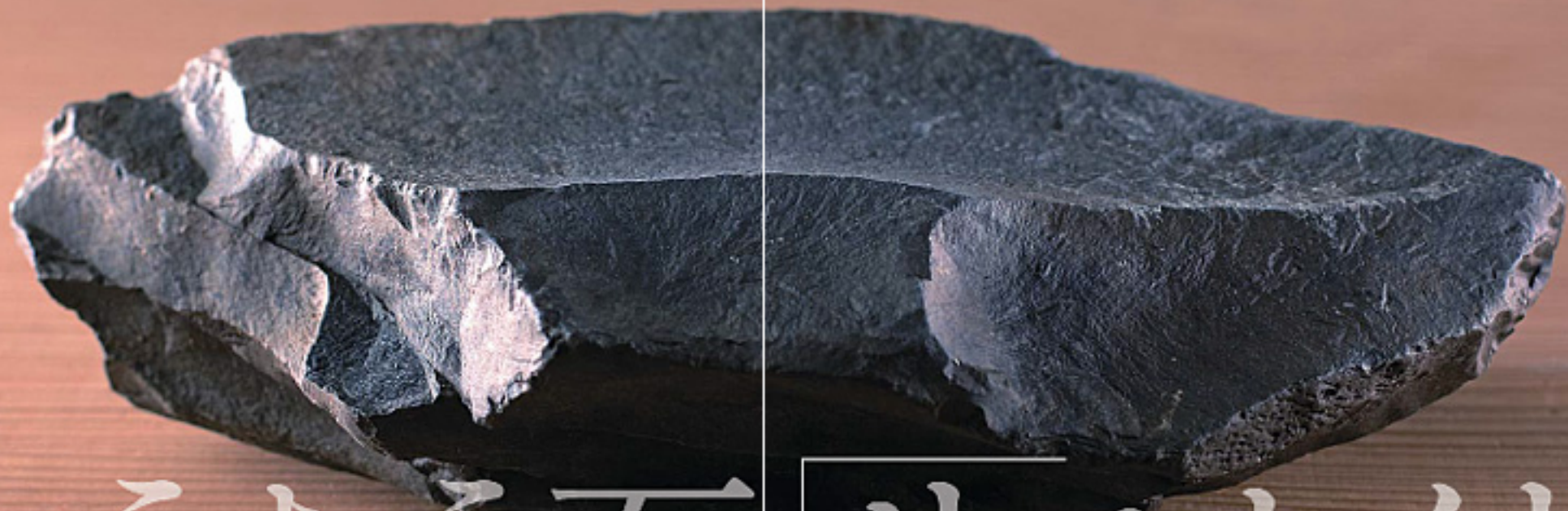
**知事** お忙しい要さんですが、「うどん県」の副知事として、これからもよろしくお願いたします。



桃



香川県には、「さぬき」と冠された岩石がある。  
この地で産する珍しい石は、  
縄文時代にすでに道具として珍重され、  
現代では「天使の音色」とも称される響きで人々を魅了する。



よみがえる  
縄文時代の名品

# うたう石 サヌカイト

## 縄文時代の特産品

星のきらめきのような澄んだ音を奏でる石は、学名を「サヌカイト」という。和名は「讃岐岩」。1891年、ドイツ人地質学者のヴァインシュンク博士によって、香川県の旧国名にちなんで名付けられ、広く世界に知られることとなった。世界中でも、この石は香川県の高松市国分寺町や坂出市金山周辺などのごく限られた場所からしか産出しない。

この石が生まれたのは、今から1500万年ほど前。瀬戸内地域に起こった火山活動で流れた溶岩が急激に冷やされ火山岩になったという。そうした岩石は幾つもあるだろうが、このサヌカイトの緻密さは群を抜いている。研究によるとその石基はガラス質である。

サヌカイトは、また鋭く割がれやすい性質も持っている。1万年ほど前の縄文時代には、やじりやナイフとして活用されていた。考古学の世界では、坂出市金山産の

地元では「カンカン石」と呼ぶその石の響きは、鉄琴のようであり、オルゴールのようでもあり、古代から奏でられてきた石琴の名にふさわしい。そこで、サヌカイトの楽器が生まれた。それは、自然石の素材を生かしたものもあり、完璧に楽器として調整されたものもある。その深い音色に、著名な打楽器奏者が心奪われ、国内外で演奏活動を行っている。

## 地質学の名所

香川県内では、県庁舎やサンポート高松、五色台、屋島などでサヌカイトに出合える。この石を使って作られる小さな石琴や風鈴は、栗林公園の商工奨励館やさぬき産業工芸館サンクラック、屋島の土産物店で販売されている。坂出市の「さかいでブランド」認定品として、サヌカイト製のマウスパッドも登場した。「瀬戸内国際芸術祭2010」でもサヌカイトのコンサートが開催され、風鈴のお土産が世界の人を驚かせ

サヌカイト石器が、四国ばかりでなく、広く近畿・中国地方でも使われていたと証されている。その時代、サヌカイトはこの地の特産品であったのだ。

## 楽器になった石

その音色には人の心を浄化させる力もあるのだろうか、古くは仏具としても使われた記録がある。かつては、大正天皇や英国皇太子にサヌカイトが献上された。1964年の東京オリンピック、その開会を世界に告げたのもこの音色だった。



た。音楽療法としても注目されるサヌカイトのCDやこれらの土産は、穏やかな讃岐の気候と人情を伝えて、ゆかしく今も響く。

このサヌカイトをはじめ庵治石や青木石など香川県には貴重な石が多く、地質学的に興味深い土地であることから、現在「讃岐ジオパーク」※構想が進行中である。うどんなだけじゃない香川県は、石の世界でも名品ぞろい。地質学のメッカなのである。



(社)香川県物産協会(高松市)TEL.087-833-7413  
高松市産業工芸館サンクラック TEL.087-887-0306  
坂出市産業課 TEL.0877-44-5012

※ジオパークとは、地質学的遺産を見どころとする自然の中の公園。ユネスコ支援により2004年に世界ジオパークネットワークが設立され、日本では鳥取半島などの5地域が認定されている。



## 東京で味わえる香川の恵み

～ 香川の食材に東京で出会った。まずは東京で。次はぜひ本場香川へ～

### 讃岐コーチンの紅糟焼き

皮にうま味があり、程よい固さに仕上がった讃岐コーチン。かみしめればかみしめるほど、翅のうま味と絡み合っ、口中に甘い肉汁がじわっと広がります。そのまま食べても、サンチュに包んで食べても最高です。



「うどんのこしもそうだけれど、ぜひこの香川の食材をかみしめて食べてほしい。力強さはあるが、それでいて独特の臭味があるわけではなく、中華とも相性がいい。」と田村料理長。ほかに、食感のよい「ニシガイ」、身が分厚くて火を通してもふわっと軟らかい瀬戸内の「アナゴ」、おしゃれな古代米酒「リセノワール・スパークリング」などもお気に入り、どれもおすすめ。

### 讃岐コーチンのコンフィ

讃岐コーチンを小豆島のオリーブオイルに漬け込んだら、じっくり低温で火を通してうま味を凝縮し、最後に表面をカリッと仕上げます。

かみしめればかみしめるほど、しっかりとしたうま味が口に広がる讃岐コーチン。フレッシュトマト入りの濃厚そうに見えてさっぱりとしたオリジナルデミグラスソースが、さらにおいしさを引き立てています。

「チキンは普段使っている食材だけれど、讃岐コーチンはまた格別。手間をかけて作っているの、ぜひじっくり味わってほしい。小豆島の香りを感じられる逸品です。」と茂出木料理長。さぬきのめざめ(アスパラガス)など香川県産野菜を添えて、香川づくしをお楽しみください。



3月20日～4月20日  
「讃岐コーチンの紅糟焼き」が  
ディナーのお薦めメニューに登場

【 高布長江 香福地 】  
東京都港区西麻布1-13-14  
TEL03-3796-7835  
http://azabuchoko.jp/

3月20日～5月20日  
「讃岐コーチンのコンフィ」が  
メニューに登場

【 たいめいけん 】  
東京都中央区日本橋1-12-10  
TEL03-3271-2465  
http://www.taimaiken.co.jp/

### うどん県。それだけじゃない香川県で暮らそう

「香川県移住フェアin東京」を開催

4月22日(日)12:00～16:00 参加無料  
ふるさと暮らし情報センター(東京・有楽町 東京交通会館6階)

個別ブースでは、県や市町の担当者が、暮らしや仕事、就職などのご相談に直接お答えします。(予約可)  
<お問い合わせ・相談予約>香川県移住・交流推進協議会(県政課内) TEL 087-832-3125  
ええ・かがわ http://www.pref.kagawa.jp/seisaku/ekagawa/



### ショーウィンドーを一新

東京の新橋にも瀬戸内海の魅力が広がっています。思わず入りたくなる装いです。

ショーウィンドーに、双眼鏡をイメージさせるような2つの円を連ねてデザインしました。外から店内の様子が見え、より入りやすくなりました。

瀬戸内海を連想させる爽やかな青を基調に、香川の魅力をPRする拠点として新たな出発です。ぜひ立ち寄りください。

### 香川愛媛 せとうち旬彩館

#### 1階 春らしさを感じる和三盆

和三盆は、江戸時代からの製法を守り続けている香川の伝統産品。口に入れたときの爽やかな口当たりが忘れられない和三盆。春を感じる一品です。



#### 2階 香り際立つ「いりこだし」(かぶりひめ)

うどんのだしですが、さらにおいしくなって登場。いりこだしの香りが食欲をそそります。釜あげやざるうどんで、その香りを堪能してください。



【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 新橋マリビル1,2階 http://www.setouchi-shunsaikan.com  
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

「新・さぬき界」のホームページに、電子ブックの掲載も始めました。また店頭では、ツイッターも活用し、タイムリーな情報をお届けしています。ご友人にもぜひご紹介ください。 編集長

ご意見・ご感想をお寄せください。  
kecho@pref.kagawa.jp

新・さぬき界 ● No.26 平成24年2月15日発行  
企画・発行：香川県広報課  
編集・制作：(株)国際情報室

## 「ふらっとうどん県」公開中!



香川県を訪れたなら、ぜひ利用したいのが、スマートフォン向け観光情報案内サービス「ふらっとうどん県(ふらっとうどん県)」。GPSを利用し、今いる場所から近い順に観光地情報をお知らせしてくれる優れたもの。

今年注目の平清盛ゆかりの地を巡ったり、うどん県美術館を全制覇したり、うどん県をより楽しく巡りませんか。

間もなく、デジタルスタンプラリーやクーポン券なども配信し、ますます充実していくので楽しみに。

【お問い合わせ】  
香川県観光振興課 TEL087-832-3360  
http://www.my-kagawa.jp/smartphone/

## 香川を応援!



阪根 健二さん  
(高松市在住)

「香川県の面積は小さいけれど、心は広く、青い瀬戸内海のようにすがすがしく輝く子どもたちに育ってほしい」阪根先生はそんな思いからふるさとに寄付をし、香川の子どもたちを応援してくださっています。

坂出市出身で、香川県の中学校教員を18年間勤められ、現在は専門学校で教員を目指す人を育てておられる阪根先生。

「ふるさと納税は地元とつながる良い制度で、絆ですね。この絆を大切にしたいです」と熱く語る阪根先生の優しい笑顔が印象的でした。

「香川県に行くなら栗林公園は必ず紹介したいし、今なら、尾島だけでなく崇徳上皇ゆかりの地・坂出市を案内する地元小学生

らのガイド隊の活動も見逃さない」と香川の魅力も教えてくださいました。これからも香川県の応援をよろしくお願いいたします。

【ガンバレさぬき応援寄付(ふるさと納税)制度のお問い合わせ】  
香川県政策課 TEL087-832-3122  
http://www.pref.kagawa.jp/seisaku/furusato/

## 「うどん県」の次?!



「うどん県」に新たに登場したのが、うどん県県産品振興本部長。その本部長、女優・藤澤恵麻さんが自信を持ってお薦めするのが「うどん県」県産品です。

タイや讃岐でんぶく、イイダコ、らりるれレタス、ブロッコリー、金時にんじんに小原紅早生(ミカン)、香緑(キウイ)、さぬきひめ(イチゴ)など、うどん県には優れた食材がそろっています。ほかにオリーブ牛やオリーブハマチなど、種類も豊富。

1月に帝国ホテル東京で開催した「さぬきうまいもん祭りin東京」でも、これら旬の食材を使った料理を振る舞い、大好評でした。藤澤さんの自然な讃岐弁が会場の雰囲気をもたせ、香川の県産品に好印象を与えてくれたことで、うどん県県産品振興本部長がますます



ますます増えていくと期待しています。

香川の多彩な県産品は、「うどん県、それだけじゃない香川県」のおいしい魅力です。ぜひ多くの方に、それだけじゃない県産品の魅力を伝えてください。



### 県産品の魅力を発信

- <県産食材がレストランメニューに登場>
- ・梅山荘(東京)、太閤園(大阪)ほか(4/9～27)
- <食のアンテナショップ「さぬきダイニング」初開店>
- うどん県ならではの食材でおもてなし→
- ・イタリア料理 アクアフォンテ(高松市新北町10-20 TEL087-861-2755)
- ・季節料理・お弁当 場(高松市藤原町2-12-10 TEL087-862-3510)
- <さぬきマルシェ in サンポート> サンポート 高松(4/8～毎週日曜日)
- <インターネット通販サイトで「うどん県、それだけじゃない香川県」県産品販売中>
- ・楽天市場(～3/30)、Amazon.co.jp(～3月末)
- <JALX香川「JAPAN PROJECT香川」>
- ・3月の機内ビデオ・機内誌・機内食で香川県の観光と県産品をPR
- <オリーブ牛などの県産食材が登場>
- ・「四国フェア」日本橋三越本店(4/18～24)
- ・「香川フェア」JR大阪三越伊勢丹(5/18～22(予定))
- ・JR京都伊勢丹(5/23～29(予定))
- <よしもと47ご当地市場>
- ・「うどん県、それだけじゃない香川県産品展」なんばグランド花月(5/23～29)

※Amazon.co.jp/Amazon.com, Inc.は日本の企業ではありません。

【お問い合わせ】  
香川県県産品振興課 TEL087-832-3384  
LOVEさぬき&http://www.kensanpin.org/