

新・さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

香川県

2016 No.55

冬

歩きたくなる
日本一の商店街

2016 No.55

冬

「瀬戸内の海とともに暮らす」 底引き網漁 漁師



香川に住んで

はじめたこと



師匠である西谷明さんと。漁の間は緊張が続き何も食べないので、出荷が終わると食事とお酒をともにしながら反省会を行う。

「**葛浦武志**さんは、師匠とともに週に2回海に出る。海底に網を降ろしては引き揚げる作業を3〜5回も繰り返す漁は、24時間にも及ぶ。漁獲高が上がるよう改良した網を使って、他の漁船が行かない新しい漁場にも挑む師匠のようになりた」と、船上で学ぶ日々だ。



夜明け前に出港し、翌日の深夜2時過ぎに帰港。分類や箱詰めなどの出荷準備を行って、5時頃に市場に搬入。



「日々漁場や天候をつぶさに研究しながら、自分の腕ひとつでお金を稼げるのが、漁師の仕事の魅力」と葛浦さん。



今回の漁では、タイ、ゲタ(シタピラメ)、キス、タコ、エビなどを取った。出荷作業は西谷さんの奥さんも一緒に。

最近「そろそろ一人でも海に出る時期」と促され、独立の日も近い。師匠の紹介で中古の漁船を格安で譲ってもらい、船名も「葛浦丸」に決めた。「季節ごとに違う多種多様な魚が取れる瀬戸内の恵みの豊かさには、今も驚かされます。外洋とは違う内海ならではの漁を、時間をかけて極めたい。不安もあるけれど、早く自分の腕を試したいですね」と葛浦さん。未来を語りながら海を見つめるその目は、いきいきと輝いている。

滋賀県に生まれた葛浦さんは、香川県の高校でサッカー三昧の寮生活を送り、故郷に戻った大学時代も社会人クラブチームで情熱を注いだ。その後、一生の仕事を考えて時に「漁師」が浮かんだ。海のない県で育ったためか昔から海の男に憧れていた。滋賀県周辺で弟子入り先を探したが全く見つからず、お世話になった高校の寮長さんに何気なく相談したところ、「漁業塾が香川にできるよ」と教えてくれた。「漁業塾」は、香川県が2015年度に創設した初心者向けの漁師育成機関で、葛浦さんはその一期生になった。漁業塾の研修を通して瀬戸内海の魅力や漁の醍醐味に触れ、「香川の漁師として生きていこう」と移住を決めた。



葛浦 武志さん
漁師になって約1年。「漁業塾」で、底引き網漁やノリやハマチの養殖について学び、研修時の先生に弟子入り。

香川県情報誌

新・さぬき野

2016 冬
No.55

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 <http://www.pref.kagawa.lg.jp/>
新・さぬき野のページ <http://www.pref.kagawa.lg.jp/kocho/sanukino/> (電子ブック・スマートフォン版有り)
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



かがやくけん、かがわけん。

香川県

2.7km、

日本一の 商店街を歩く。



丸亀町吉番街前 ドームはうどん鉢!?

丸亀町吉番街前ドーム広場の巨大なドームを上から見てみると、少しイメージが変わる。そのフォルムは、まるでうどん鉢。うどん県の名に恥じない造形である。



商店街 二つの日本一

アーケードが架かる高松中央商店街は、丸亀町商店街、片原町東部商店街、片原町西部商店街、兵庫町商店街、南新町商店街、田町商店街、ライオン通商店街、常磐町商店街の八つの商店街からなる。主要道で分断されたアーケードをつなげた総延長は2.7kmとなり日本最長とされる。また、丸亀町吉番街前ドームの最高点32層は、アーケード構造物としての高さも日本一である。



高松市の中心街部には、長いアーケード街が走っている。主要道で途切れたアーケードをつなげた長さは2.7km。総延長の距離では日本一とされている。象徴的な場所は、丸亀町吉番街前ドーム広場。巨大ドームは9階建てのビルに匹敵する高さがあり、真下から見上げれば、ドームの向こうの空が小さく見える。

このドーム広場を基点に南に進むと、アーケード街の直線距離としては一番長くなる。丸亀町商店街、南新町商店街、田町商店街、三つの商店街を経由する街歩きは、次々に雰囲気が変わってもしろい。再開発によって生まれ変わった現代的なストリートは、地元の生活を感じさせる落ち着いた通りへと様子を変えていく。アーケード街を南に抜ければ、特別名勝・栗林公園はすぐ近くである。

高松の商店街の歴史は約400年。高松城を築城した生駒親正氏が、新しい城下町に丸亀から商人を連れてきた故事までさかのぼる。江戸時代の地図を見ると、高松城と栗林荘（現・栗林公園）の間がおよそ町人・商人の町であり、そのまま現代の商店街へと受け継がれていることがわかる。栗林荘は藩主の別荘であった。高松のお殿様は、活気ある町の様子を眺めながら別荘に向かったのかもしれない。アーケードの下は天候の心配がない。積み重ねた歴史の名残も楽しみながら、日本一の商店街を歩く。

映画「商店街を深夜、全速力で走る男」制作中。

高松の商店街を舞台にした映画「商店街を深夜、全速力で走る男」が制作されている。監督・脚本は現役の香川大学生、水澤孝徳さん。商店街をテーマにした論文が評価され、そこから構想を膨らませて映画の脚本を書き上げた。2月に開催されるさぬき映画祭にて上映予定。



フェイスブック <https://www.facebook.com/syoutengai.hashiruotoko/>
さぬき映画祭実行委員会事務局 TEL 087-832-3785

田町商店街

魚屋、金物屋、スーパーマーケットなど、生活に密着した店舗が多く、中央商店街の中では地元色が強い。田町商店街を南に抜けると、栗林公園まで徒歩10分ほどとなる。



南新町商店街

乾物店、パチンコ店、ライブハウス、アニメショップなど、商店街に軒を並べる店舗の幅広さに特色がある。南端は田町商店街・常磐町商店街とつながっている。



その時間に居合わせた

からくり人形時計

丸亀町商店街の中ほどに、からくり人形時計「恋する街かど」がある。人形作家・夢童由里子氏による作品で、1日4回、12:00、15:00、17:00、20:00に、ひとときのショーを見せてくれる。



丸亀町商店街

1588年(天正16年)に丸亀の商人がこの地に移ったことから始まる、400年以上の歴史を持つ商店街。再開発により、アーケードも建物も新しくなっている。

2.7km、日本一の商店街を歩く。



町のスクリーン健在 ホールソレイユ・ソレイユ2

高松中央商店街周辺には、かつて多くの映画館が存在したが、郊外のシネコン人気のあおりを受けてほとんどが姿を消した。一般映画を対象とする映画館として唯一商店街に残るのが、ホールソレイユ・ソレイユ2。規模や話題性に関わらず、支配人の目になかった作品が上映されている。

二つのスクリーンで良作を楽しんでください



社長兼支配人 詫間敬芳さん



乾物海産物問屋 丸一

削りたてのかつお節をはじめ、香川県特産のいりこ、海苔など、幅広い乾物を取り扱う老舗。店に隣接する和だしの専門店「花の将」では、おいしくブレンドされたさまざまなだしを試飲できる。



平井孝多郎さん



ビリケンハッピー神社

丸亀町吉番街東館4階に、大阪・通天閣のビリケンさんもびっくりの、と派手なビリケンさんが鎮座している。足の裏をなでてハッピーに。



道祖神

丸亀町吉番街東館4階、東奥のテラスには彫刻家・速水史郎氏が制作した道祖神が立っている。路傍に祭られることが多い民間信仰の象徴だが、現代の道祖神は最上階から人々を見守っている。



ドーム広場のモザイク



吉番街西館2階



吉番街路の木製ベンチ



吉番街テラスの手すり

丸亀町商店街 川島猛氏アート銘板

丸亀町吉番街には、香川県出身の現代アート作家・川島猛氏のアートがあちこちに散りばめられている。「生活に寄り添うアート」のコンセプトで制作されており、商店街の毎日をさりげなく彩っている。



高松丸亀町商店街振興組合 氏部 貴弘さん



うどん店の激戦区

南新町商店街から田町商店街にかけて、有名店からチェーン店まで多くのうどん店が密集している。お昼ご飯に困ることは、まずない。



大井戸水神社

高松藩初代藩主・松平頼重は、1643年の日照りに困り果て、翌年より、地下水を土管や木桶で町に送る上水道を敷いた。地下水を水源とする上水道としてはわが国初といわれている。その時の水源の一つ「大井戸」が残る神社。

丸亀町グリーン

丸亀町商店街の南端、国道11号の北側は、一角すべてがショッピングモール「丸亀町グリーン」になっている。飲食、スーパー、ファッション店舗など多くの店が集まっており、1階の憩いの空間「けやき広場」では、週末にイベントも開催される。



たまちい

田町商店街のキャラクター。12歳(設定)と猫としては高齢ながら、高松にぎわい大使としても活躍している。

バナナ問屋の看板が目をひく



フルーツ大林

昭和23年頃から営業する老舗のフルーツショップ。かつてはバナナを輸入して卸す、バナナ問屋でもあった。「さぬき讃フルーツ」をはじめ、多くの香川県特産フルーツを扱っている。



店長 大林やよいさん

2.7km、
日本の
商店街を歩く。

兵庫町商店街

ドーム広場から西側に延びる商店街で、高松のビジネス街につながっている。兵庫とは江戸時代の武器庫のこと。いかにも高松藩の武器庫と関係がありそうだが、確かな証拠はまだ見つかっていない。



交差点の中に橋がある

八雲橋

川もないのに、交差点の真ん中にある石橋は、かつて高松城(玉藻城)の外堀に架けられていた八雲橋をモニュメントとして移設したもの。出雲大社分院へ行くための橋だったことから、出雲の枕詞「八雲たつ」からこの名が付けられた。



アクティブな動きに注目

ひよこたん

兵庫町商店街のキャラクター。色白な女の子ながらかなりアクティブで、特技はダンス。ヘアスタイルは兵庫町のアーケードをイメージしている。

片原町西部・東部商店街

思わず足を止める存在感



ロシナンテの像

片原町商店街を歩いていると、目に飛び込んでくる馬のオブジェは、ドン・キホーテに出てくる名馬ロシナンテとロバをモチーフにした安部定氏の作品「旅のはじまり」。商店街の旅にぴったりの題名である。

ドーム広場から東に延びる商店街。フェリー通りを挟んで、片原町西部商店街、片原町東部商店街に分かれている。ことでん片原町駅を降りれば、両商店街を歩いて各アーケード街に向かうことができる。



寝うし

古天神さんの入口には、寝そべった牛の銅像が設置されている。道真公が亡くなった時に、牛車を引いていた牛が悲しみのあまり動かなくなったことがその由来。通りがかりの人がなでることから「なでうし」とも呼ばれている。

商店街を電車が横切ることのでん片原町駅

片原町東部商店街のすぐ北には、ことでん片原町駅がある。線路を挟んで東西に広がる商店街の間を電車が走っており、買い物途中の人が踏切待ちをする姿が風物詩である。



片原町西部商店街

カリヨン

ライオン通商店街

古馬場町

国道11号

ライオン通商店街

ユニークな名前は、かつてこの通りにあった映画館「ライオン館」が由来。飲食店が多く、また高松の歓楽街・古馬場町と隣接していることもあり、夜も多くの人でにぎわう。

過去の思いをつなぐ音 交差点のカリヨン

交差点にかかるアーケードを見上げると、カリヨンが設置されている。これは取り壊された以前のアーケードに設置されていたもの。残念ながら今は使われていないが、その音をイメージしたメロディが1時間毎に流れている。



雰囲気が変わる夜 歓楽街への入口

高松の盛り場・古馬場町を南北に貫くライオン通りは、夜になれば雰囲気が変わる。昼以上に多くの人が行き交い、あちこちから楽しそうな声が聞こえてくる。



つつい食べたくなる テイクアウト・ストリート

点心、デザート、和菓子など、買ってその場で食べられるテイクアウト店が多い。夕方には、地元の学生が買い食いする姿もチラホラ。

常磐町商店街 (トキワ街)

ことでん瓦町駅と接続しており、通勤路や通学路として利用する人も多い。ライブハウスや広場があり、週末には頻繁にイベントが開催されている。



商店街を盛り上げるFM局 FM81.5

トキワ街の中にあるコミュニティFM局。商店街から生放送中のスタジオを直接見ることができる。トキワ街のイベントと連動する機会も多く、商店街を盛り上げている。



トキワ街のマスコット

ときたま

常磐町商店街キャラクター。ショーウィンドウから街の平和を見守っている。商店街にはときたま様の自販機も設置されている。



常磐稲荷神社

トキワ街からつながる路地の入口に、唐突に現れる鳥居。路地を進み、突き当たりの道を左に曲がると常磐稲荷神社がある。天正16年(1588年)、丸亀商人が高松に移った際に商家の守護神として祭られた由緒を持つ。



何もない路地に鳥居



知事 「Toshi Yoroizuka (トシ・ヨロイツカ)のオーナーシェフである鎧塚さんは、「フランス観光親善大使」も務められ、2013年のASEAN首脳会談40周年記念晩餐会にてデザートを担当なさるなど、日本のみならず世界のパティシエとして活躍です。

10月下旬には、フランス・パリで開催された世界最大級のチョコレート祭典「サロン・デュ・ショコラ」に出展なさいましたが、その作品に香川県産の食材を使ってくざさり、ありがとうございます。

鎧塚 こちらこそ、ありがとうございます。香川県産食材との出会いには、本当に感謝しております。実は、2010年に南米のエクアドルにカカオ農園を開設いたしました。その畑で試行錯誤の末、カカオ本来の味が際立つ唯一無二のチョコレートが生まれました。それに合わせるとなると、やはり力強い食材が必要です。そこで、香川の優れた食材に出合ったというわけです。

知事 パティシエとしての技はもちろんのこと、素材や農業そのものへのあくなき探究心に感服いたします。**鎧塚** 日本中のみならず世界中で、本物の素材を探し回りました。そうやって旅をしている内に、問題点も見えてきました。そこで、私自身も農業に取り組むようになったのです。そうした経験の上で、香川県はその限られた土地と恵まれた気候を生かし、愛情を込めて農産物を育てているという印象を持ちました。農産物のみならず、和三盆や醤油といった上質の食材が実に多いですね。

(Sesamedor)。そして「モナカ(Monaka)」に「ユズシトロン(Yuzu Citron)」ですね。「サロン・デュ・ショコラ」の展覧機会に、今後も香川県の食材をいろいろと試していただきたいと思っております。香川県は果物王国と言ってもいいほど、さまざまなフルーツを栽培しています。その中でも生産者を認定し、厳しい基準を満たした果物だけに与えられる「さぬき讃フルーツ」というブランドがあります。鎧塚さんは、こうした生産農家も訪問なさったと伺っております。**鎧塚** 限られた土地だからこそ、丹精込めて品質の良さを追求する生産者の方々ばかりでした。高品質のモモを出荷するために、最先端の設備を整えているのにも驚きました。出荷に対する力の入れ方も他に類を見ないと思っております。

知事 まさに、そのモモとほうじ茶を、鎧塚さんはフランス語の「ほのか」という意味の「Faisible(フェイーブル)」というスイーツにしてくださいました。また、シャインマスカットとピオーネと和三盆のパンナコッタは、気品あるという意味の「L'Alure(ラリーユール)」に。これは期間限定でしたが、これからも季節のフルーツを使って、発表していただければありがたいですね。

鎧塚 もちろんです。香川のフルーツを使ったスイーツは、東京のお店でも今後、どんどん出していきたくと考えています。私どもの店舗は北京にもあります。すでに中国では日本の果物はおいしいという意識が浸透していますので、スイーツを

通じて香川のフルーツを中国の方々にも広めていこうと思っております。**知事** 冬になると香川県では、さぬき姫などのイチゴや多くのオリジナル品種がそろったキウイなど、自慢のフルーツが続々と出てきますので、ぜひそういった香川の食材を使って、素晴らしいスイーツを生み出したいですね。上質で味の良いフルーツを使わせていただくことはとても大切なことですが、ぜひとも情熱のある作り手の方々と直接お話をさせていただきたいと思っております。それは、私にとって非常に刺激を受けることです。そういった意味でも、今後ともぜひ、よろしくお願いたします。

知事 大変にうれしいお言葉をいただきました。本日は本当にありがとうございます。

鎧塚 もちろんです。香川のフルーツを使ったスイーツは、東京のお店でも今後、どんどん出していきたくと考えています。私どもの店舗は北京にもあります。すでに中国では日本の果物はおいしいという意識が浸透していますので、スイーツを

通じて香川のフルーツを中国の方々にも広めていこうと思っております。**知事** 冬になると香川県では、さぬき姫などのイチゴや多くのオリジナル品種がそろったキウイなど、自慢のフルーツが続々と出てきますので、ぜひそういった香川の食材を使って、素晴らしいスイーツを生み出したいですね。上質で味の良いフルーツを使わせていただくことはとても大切なことですが、ぜひとも情熱のある作り手の方々と直接お話をさせていただきたいと思っております。それは、私にとって非常に刺激を受けることです。そういった意味でも、今後ともぜひ、よろしくお願いたします。

香川の食材 パリに輝く



香川県知事
浜田 恵造

に伝える「エクアドル」。これをベースにして、何を合わせるかといういろいろなものを試してみました。そこで、最終的に目をつけたのが、「もなか」。香川県のものは、ぱりつとした食感と香ばしさが持続します。これはなぜかと調べましたら、もちろん技もありませんが、使っているもち米が違っていました。これに香川県産のほうじ茶を合わせました。パリでも最近抹茶が注目されていますが、香川県産のほうじ茶はなかなか良いので、これからは世界でも認められると思いますよ。もう一つは、香川県産のかんきつ類の中から、レモンとユズを合わせてみました。レモンは華やかさが、海外の方も親しみのあるものです。私は食感を非常に大切にしています。私を考えたときに、素晴らしいと思ったのが、金ごまでした。

知事 今お話にあったゴマの作品が「セサンドール」



パティシエ
鎧塚 俊彦

1965年、京都府生まれ。1989年に守口プリンスホテルに入社し、パティシエの世界に入る。その後、1995年に基礎から洋菓子学を学ぶためスイスに渡り、ヨーロッパの4カ国で8年間修行を積む。修行中、パリのINTERSUC2000で優勝したほか、日本人で初めて三ツ星レストランでシェフパティシエとして活躍するなど、世界的な評価も高い。今年パリで開催された「サロン・デュ・ショコラ」に、県産食材を使ったチョコレートを出展。パレンティンに合わせて、全国数店舗の百貨店でも販売される予定。



セサンドール
Sesame d'or



ユズシトロン
Yuzu Citron



モナカ
Monaka

小豆島

瀬戸内の恵みを生かし、豊かな食文化を育んできた小豆島。中でも醤油は、文禄年間（1592年～1596年）からといわれる長い歴史があり、手間暇を惜しまない「桶仕込み」の技が、今も受け継がれている。

桶の王国

「こが」と呼ばれる巨大な木桶が並ぶ。直径が2.2m、深さが1.7mほどあり、30石（約5400ℓ）の容量がある。板に、桶が作られた年が書かれていることも。

蔵と木桶の郷

小豆島には醤油造りの蔵が立ち並ぶ地域がある。「醬の郷」と呼ばれ、一帯はいつも醤油の香りに包まれている。

「醬の郷」の象徴ともいえるのが、醤油を仕込む「木桶」。全国に2000～3000ほど残るといわれる木桶の半数近くが小豆島にあり、昔ながらの「桶仕込み」が、今も受け継がれている。

現在、ほとんどの醤油は、ステンレスや強化プラスチックの大型タンクで醸造されている。発酵の温度調節や衛生管理がしやすく、仕込みの時間も半年ほどに短縮できる。

一方の「桶仕込み」は、杉板を丸く組み、竹で編んだ箍で周囲を留めた天然素材の巨大な木桶で、1～2年をかけて仕込む。醤油の素である「もろみ」をかき混ぜて発酵を促す「權入れ」は大変な重労働。夏は発酵熱も加わり蔵の内部は灼熱になるが、作業は休みなく繰り返される。醤油への愛情なしにはできない仕事である。

醤油職人には目に見えない相棒がいる。桶の板と板の間、蔵の壁や天井に住む100種以上にもなる醤油酵母や乳酸菌などの微生物。職人と微生物が日々対話することで、蔵ごと桶ごとに独特で豊かな味と香りが生まれるのだ。



桶仕込みの最大の特徴は香り。醤油の質は、香りに最も表れる。



発酵を促すため、職人が桶の中のもろみをかき回す。蔵の中は、夏は灼熱、冬は極寒になる。適切な発酵管理には、受け継がれてきた職人の知識と技術が欠かせない。



国の登録有形文化財にも指定されている100年以上の歴史のある醤油蔵。仕込み中の木桶が並ぶ様子を窓越しに見学できる場所があり、運がよければ仕込み作業の様子も見られる。

醤油試験場を創設

「小豆島では古くから塩づくりが盛んでした。醤油の原料として関西に塩を納めるうち、逆に小豆島へも、醤油の醸造技術がもたらされたといわれています」と、島醤油の歴史を語るのは、小豆島醤油協同組合理事長で島醸取締役社長の富田孝之輔さん。明治時代は、最も生産量が増え販路も拡大した。しかし、家族経営の蔵が300～400もひしめき、小さな蔵では発酵管理が難しかった。そのため品質向上が急務となり、日本で初めて醤油の醸造試験場が創設される。当時、島の醤油造りを先導していた木下忠次郎は、その初代技師長として、東京帝国大学で発酵化学を専攻していた清水十二郎を招く力のあるようだった。「品質にこだわり、どこにも負けないうまい醤油を造りたい」という一心で実験を繰り返す、日々向上する技術は島全土の職人に伝えられたという。

昭和になると安定的な量産のためにタンクが導入される。しかし、先人たちが自ら試験場を作ったまで高めた桶仕込みの技も、頑固に守り続けた。

新桶時代の到来

ところが、平成になり難問が立ち並ぶ。桶が作れる工場が全国でたった1カ所となり、後継者もいないというのだ。桶

の寿命は長くても200年ほどといわれる。時間が経つと箍がゆるみ、中の醤油が漏れてくる。金属のワイヤーで補強しても延命には限界がある。

そんな時、島の大工2人とともに大阪の桶屋に弟子入りし技術を持ち帰ったのが、ヤマロク醤油の山本康夫さんだ。創業150年の5代目として醤油蔵を受け継いだ山本さんは、「木桶職人復活プロジェクト」と銘打って、吉野杉の板を生み出した。この竹は、島内で桶を作っていた頃に、箍専用で育てていた特別な竹林から切り出したもの。醤油造りの技と同様に、桶そのものを作る時にも先人の努力が助けてくれた。

歴史の染み込んだ木桶と、平成の情熱で生まれたすがすがしい新桶。両者を有する小豆島は、さらに豊かな「醬の郷」として、うまい醤油を仕込み続けていく。



杉の香りが漂いそうな平成生まれの新桶は、昔の桶より一回り小さい20石。



島内には、桶仕込み醤油の造り方を解説する記念館がある。

【問い合わせ】
小豆島醤油協同組合
TEL0879-82-0007

香川県出身の故大平正芳氏が総理時代に「國酒」という言葉を生み出した。「洋酒に押される一方の日本古来の酒を元気づけたい」との思いからだったという。時を経て2012年、国家戦略の一つとして日本酒と焼酎は、正式に「國酒」となり、日本食ブームとともに海外に売り込むプロジェクトもスタート。その後、ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されるなど、日本の食文化には、海外からますます熱い視線が向けられ、日本酒人気も上々である。



さぬきの國酒 で乾杯

パリの空の下で

香川県でも讃岐の「國酒」を海外に売り込もうと、さまざまな試みが行われている。2016年6月には、フランス・パリの日本酒専門店「LA MAISON DU SAKE (ラ・メゾン・デュ・サケ)」において、讃岐の酒を1カ月にわたってプロモーションした。これに綾菊酒造、川鶴酒造、西野金陵、森國酒造、勇心酒造の5社が参加。レストランシェフや小売店、一般消費者やジャーナリストの方々に、各社自ら自慢の酒を注いでアピールするという熱の入れよう。その手応えは十分で、香川生まれの國酒による乾杯が、パリの空の下で広がる日の近いことを予感させた。

かつては、讃岐の地にも多くの蔵元がひしめいていたが、時代とともにその数は激減し、現在は少数精鋭の七つの蔵元が残る。中でも右の5社は、海外展開を積極的に行い、それぞれに成果を上げている。そこで、早くから海外進出を試みた川鶴酒造を訪ね、六代目川人裕一郎氏にお話を伺った。



フランス・パリで開催された「LA MAISON DU SAKE (ラ・メゾン・デュ・サケ)」では、2016年6月、香川の蔵元5社が、チームとしてライバルとして、大いに讃岐の酒を売り込んだ。



どこにではなく、 誰にという思い

川鶴酒造は、大平正芳氏の地元観音寺市で、明治時代に創業。阿波池田で藍を商った財で、清流と上質の米に恵まれた財田川のほとりに酒蔵を構えたという。海外進出を始めたのは、今から20年以上前、五代目社長の時代。ニュージールランドにおいて、インポーター（輸入業者）の手を借りて販売を始める。その取引は今でも続いているが、売り上げは横ばい。日本酒の認知度や人気は上がったが、それに伴ってライバルも急増したという。

六代目現社長の時代となり、さらなる一歩を踏み出した。「海外進出は、次世代のための準備。海外のマーケットを持つことで、将来の展望を見いだしました」と川人社長は語る。その準備は着々と進められ、現在では11カ国と取引があるという。

しかし、国数や販売量は、さほど問題にはしていない。「海外に販路が開けたことが成功ではなく、そこをスタート。どこに売るかは問題ではありません。誰と手を結ぶかが重要な

んです。信頼できるバイヤーさんに出会えるかどうか。誰がどのように評価し、どのように味わってくれるか。日本酒の未来はそこにかかっています。ですから、熱い思いで川鶴を扱ってくださる恩人に応えるためにも、海外の販売店のみならず一軒一軒レストランに足を運び、スタッフの方々に、日本酒の基礎知識や料理との合わせ方など、細かくレクチャーもします」。

国の菌で醸す

日本酒を理解し、愛してくれる人にこそ、手間暇かけて醸してきた酒を手渡したいと川人社長は考えている。本気で扱ってくれる人は、どの国からだろうと、必ず蔵に足を運び、自身の目で酒づくりの現場を見に来るといふ。そういうバイヤーに対し、売るのは

は酒だけではない。「海外の方は、原料や造り方、日本酒の歴史や背景にも大変な興味を持っていきますし、香川県や観音寺市の食文化や風土まで知ろうとします」。それらすべてに魅力を感じて、初めて商談が成立するというのだ。そして、欧米の人々が強い興味を示すのが「麴」である。「ご存じですか、麴菌は国の菌、



この日蒸し上がったのは、香川県酒造協同組合、香川県農業協同組合、香川大学、香川県の4者が連携して開発した「さぬきよいまい」と、香川県では人気の酒米「オオセト」。蒸し上がった米は手作業で素早く冷まし、日本酒ならではの三段仕込みや、酒のもととなる「酒母(しゅぼ)」づくりの工程に移る。

最高に仕上がった國酒

その「国菌」のように、守り続けなければならない根幹はあるが、酒の味は時代とともに確実に変遷してきたという。「酒であれば飲んでくれるという時代は、とくに終わっています。本当に美味しい酒でなければ、生き残ることはできません。ですから、太古から続く日本酒の歴史の中で、今が一番おいしい酒が造られていると断言できます。私が海外に目を向けるのは、すべて地元の皆さんの日本酒への意識を変えてもらいたいからです。日本酒は、誰よりも日本人に愛してもらいたい。讃岐の酒は、香川の地でこそ楽しんでもらいたい」と川人氏は語った。

「国菌」から醸される「國酒」。最高に仕上がった日本酒のうまさを日本人が知らないとしたら、こんなにもつたない話はない。

香川県の七つの蔵元「綾菊(綾菊酒造株式会社)・国粋(岡田酒造合名会社)・川鶴(川鶴酒造株式会社)・金陵(西野金陵株式会社)・凱陣(有限会社丸尾本店)・森(株式会社森國酒造)・勇心(勇心酒造株式会社)」は、それぞれに深いこだわりと独自の技術を持ち、讃岐のうまいお酒を送り出している。



イギリス・ロンドンでの「Sake Experience」において。蔵元たちの努力はもちろんだが、現地のバイヤーやインポーターの大きな努力があって、日本酒の人気はロンドンでも広がっている。

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、郷土料理、観光交流コーナーで
香川の旬をぜひどうぞ

注目はこれ!

2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
「旬の果実の恵みフェア」を開催します



秋冬にかけて収穫を迎えるオリーブをはじめ、キウイやミカン、レモン、イチゴなどを使ったお菓子やジャム、ジュースなど、さまざまな香川自慢の果実の恵みが勢ぞろい。

中でも、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や、この時期にしか食べられない「新漬けオリーブ」などオリーブ関連商品も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。

郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、1月4日(水)から15日(日)までの間、香川のお正月には欠かせない「あん餅雑煮」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
旬彩館 <http://www.setouchi-shunsaikan.com/>
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

ここも要チェック!

1月28日(土)～29日(日)「四国観光物産展」

大人気のアウトレットモールで、「四国観光物産展」を初開催します。各県自慢の県産品を販売するほか、観光案内やゆるキャラとの写真撮影会などのイベントを開催。四国をまるごと満喫できます。

<場所>三井アウトレットパーク大阪鶴見
大阪市鶴見区茨田大宮2-7-70

2月1日(水)～2日(木)「四国うまいもの市」

四国4県の大坂事務所が集まり、毎年恒例の「四国うまいもの市」を開催。各県の「うまいもん」を食べ比べてみませんか。

<場所>愛媛県大坂事務所
大阪市西区江戸堀1-9-1肥後橋センタービル1階



香川県大坂事務所
TEL06-6281-1661
大阪市中央区東心斎橋1-18-24
クロスシティ心斎橋4階

〔東京で味わえる香川の恵み〕

香川の食材に東京で出合った。
まずは東京で。次はぜひ本場香川へ



プレミアムな味わいが楽しめる オリーブ牛の盛り合わせ

瀬戸内の温暖な気候風土で育まれた「讃岐牛」に、香川県の県木「オリーブ」の搾り果実を与えて育てられた、香川ならではのプレミアムな黒毛和牛、それが「オリーブ牛」。

六本木の出雲大社東京分祠前にある「肉とワインUCHIBITO」では、熟成したオリーブ牛をいろんな料理で楽しむことができます。「オリーブ牛は口どけがよく、上品な脂の甘みが魅力。柔らかく、きめ細かい肉質も特長で、赤身のおいしさは際立っています」と教えてくれたのは河野シェフ。赤身と脂身のバランスが絶妙で、男女問わず評判も上々だそうです。

「オリーブ牛はワインとの相性もいいですよ。部位によってさまざまな味わいが楽しめるので、ぜひ食べ比べてオリーブ牛のおいしさをたくさんの人に知ってほしいですね」と笑顔で語るのは、観音寺市出身の日笠オーナー。オリーブ牛以外にも、オリーブ豚を使ったメニューも充実しているほか、香川県産の旬の食材にこだわったメニューも豊富です。一人でも気軽に立ち寄れるアットホームな店内で、おいしい香川を感じてみては。




河野シェフ

【肉とワインUCHIBITO】
東京都港区六本木7-17-20明泉ビル2階 TEL03-6434-9297


「さぬき映画祭2017」開幕!

毎年好評を博している「さぬき映画祭」。今回も香川県出身の本広克行監督をディレクターに迎え、2月10日(金)～12日(日)に開催。映画監督などによるゲストトークや、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、充実のラインナップで香川を盛り上げます。



【問い合わせ】さぬき映画祭実行委員会事務局 TEL087-832-3785
<http://www.sanukieigasai.com/>

純白のうどんに紅い具材で お正月には家族みんなで 「年明けうどん」



うどんは太くて長いことから、長寿を願う縁起物として愛されてきました。中でも年の初めに食べる「年明けうどん」は、純白のうどんに「紅(あか)」を添え、元旦から1月15日までの間に食べることで、新年を祝い、その年の幸せを願おうというものです。

紅い具材には、かまぼこや梅干し、エビなど紅いものであればなんでも構いません。年明けうどんは、ご家庭はもちろん、お店でも楽しむことができます。1年の始まりはぜひ、めでたい純白の「年明けうどん」で家族みんなの幸せを願いましょう!

うどん県副知事 要潤さん考案
「要のヘルシー年明けうどん」

全国年明けうどん大会2016 in さぬき
12月10日(土)、11日(日)は、全国から「ご当地うどん」「年明けうどん」がサンメッセ香川に大集合!

香川県で年明けうどんが食べられるお店を紹介!
年明けうどん提供店検索サイトをぜひご覧ください。

【問い合わせ】香川県農産物振興課 TEL087-832-3375
<http://www.kensanpin.org/umaimon/>

香川での出会いと結婚をサポート 「かがわ縁結び支援センター」オープン!

男女の出会いや結婚をサポートする拠点として、10月14日に「かがわ縁結び支援センター」略称「EN-MUSU(えんむす)かがわ」を開所しました。1対1の個別マッチングによるお見合い「縁結びマッチング」と出会いの機会となるイベント「縁結びイベント」の二つの事業で出会いをサポート。出会いから交際、結婚までの丁寧な個別支援につなげていきます。

その大きな力となるのが、独身者の結婚を応援するお手伝いをしてくれるボランティア「縁結びおせっかいさん」です。個別マッチングの「お引き合わせ」や、イベント参加者へのアドバイス、交際のフォローなど、幸せな結婚に向けた縁結びを強力に支援してくれます。香川県で素敵な出会い、見つけませんか?



開所式はテープカットで

【問い合わせ】さぬき映画祭 <http://www.sanukieigasai.com/>

かがわ縁結び支援センター “EN-MUSU(えんむす)かがわ”

香川県高松市番町1-10-35
香川県社会福祉総合センター1階
TEL087-862-1711

EN-MUSUかがわ <https://www.ems-kagawa.jp>
※ マッチング会員、イベントユーザー・メルマガユーザーを募集中

【問い合わせ】香川県子育て支援課 TEL087-832-3282

「四国デスティネーションキャンペーン」が 2017年春に開催されます

2017年4月1日から6月30日まで、「四国デスティネーションキャンペーン(DC)」が開催されます。四国DCは、JRグループ6社と地方自治体・観光関係団体などが協力して実施する、国内最大級の大型観光キャンペーンであり、四国での開催は2003年以来14年ぶり。

今回のテーマは「しあわせぐるり、しこくるり。」四国4県をぐるりとまわっていただくことで、訪れた皆さんに幸せを感じていただけるよう、各県でさまざまなイベントを実施します。香川県では、金刀比羅宮が所蔵する重要文化財などを特別公開する『こんびらさんの“おたから”』展や瀬戸内国際芸術祭終了後も引き続き、継続展開作品を公開する「ART SETOUCHI」など見どころ盛りだくさん。県を挙げて皆さまをおもてなしします。この春はぜひ四国へ。



2017 SHIKOKU
Destination Campaign

しあわせぐるり、
しこくるり。

中四国初「香川・高松ツーリストインフォメーション」が カテゴリ3に認定

JR高松駅1階コンコースにある観光案内所「香川・高松ツーリストインフォメーション」が、日本政府観光局(JNTO)の外国人観光案内所認定制度で、最高基準であるカテゴリ3に認定されました。



香川・高松ツーリスト
インフォメーション


JR高松駅1階コンコース
(香川県高松市浜ノ町1-20)
午前9時～午後8時(年中無休)
TEL087-826-0170

【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3361

日本一小さい県は、日本一子どもに目が届く県 「イクケン香川」PR動画を公開中

日本一子育てしやすい県を目指して、香川県では「イクケン香川」をキャッチフレーズに、さまざまなプロジェクトを展開しています。現在、その新しいPR動画を公開中。「ずずずーっ」とうどんをすする音で、泣いている赤ちゃんが本当に泣き止むのか?そんな疑問をうどん県副知事の要潤さんが検証しています。

香川県はそのコンパクトさゆえに、都市の利便性と自然の豊かさが高立し、安心してのびのびと子育てできる環境にあります。医療・福祉・教育が充実しているのはもちろん、結婚から妊娠・出産、育児までの切れ目ない支援が香川の特長です。県全体で子どもを見守り、支え、育てていきます。



【問い合わせ】香川県子育て支援課 TEL087-832-3282
<http://ikuken-kagawa.com/>