

新・さぬき野

かがやくけん、かがわけん。
香川県

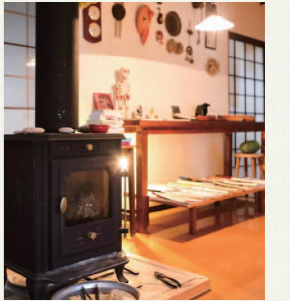
2017 No.58

秋

大名庭園で服。

香川に住んで

はじめたこと



淵上さんと奥さまの好きな雑貨や本、植物が置かれた店内。「食事をした後も、ゆったりくつろいでもらいたいですね」。

「季節をたべる食卓 numar」は、讃岐山脈の入り口で、田畑の広がるまんのう町にある。福岡県で生まれ、子ども時代から10代までを香川県丸亀市で過ごした淵上義哉さんが、2年前にオープンした。大学で経済を学んでいた淵上さんだが、「論文を書くより、手を動かしてもの



「まんのうの食の力を伝えたい」
季節をたべる食卓 numar

numarの店内で、3年かけて広い土地付きの空き家を探しあてた。クミンやカルダモンなどスパイスを効かせた料理が得意なので、「将来は本格的な香辛料の栽培にも挑戦したい」と言う淵上さんと奥さま。



昭和のたたずまいの民家を改装した店内の一部はDIYで。テーブルとイスは、同じく香川に住んで家具職人をしている弟さんが動める工房のもの。



人気料理のペーパーキキンに、ピーツのポターージュなど野菜がたっぷりの「一汁三菜と玄米ごはん」。近隣の高瀬町産の玄米ごはんの他、ほぼ全て県内産の食材を使用している。

を作りたい」と中退。料理の道を志す。調理師だった母親の影響で、おいしいものに対する興味は人一倍強かった。東京の料亭と湯布院の割烹旅館で修業した後、香川に戻りイタリアンとインド料理店の厨房にも立った。国が違うと、食材からうま味を引き出す手法が違う。多彩な調理法に接したかったと言う。
まんのう町に店を開いたのは、「土が肥沃で水がきれいな土地なので、おいしく新鮮な食材が手に入るから」。野菜は近隣の畑から直接譲ってもらうことが多く、山で採れたシカやイノシシが手に入ることもある。また、店とともに購入した山を歩きながら木の実を集め、自生するタケノコ、ワラビ、クレソンなども採る。この地域の山菜は驚くほど滋味深く、それもここに店を開いた大きな理由だった。
「レストランというより、食べる人がくつろぎながら、農業や山の食材の豊かさを感じられる空間をつくりたかった」と淵上さん。地域の持つ食の力をもっとしっかり伝えたいと、来春には隣の納屋で有機栽培野菜の販売も計画 중이다。
家族は、スイーツ担当の奥さまと愛犬ふーちゃん。3人でのんびり暮らしながらも、この地で描く夢は大きい。



淵上義哉さん
numarオーナーシェフ。耕作放棄された果樹園の下草刈りを行い対価として果実をもらったり、巣箱を置いてニホンツバチを増やす活動も行っている。

香川県出身の奥さまとは、10代の頃知り合い料理修業から戻って結婚。愛犬ふーちゃんとは山やため池の周りを散歩するのが日課。

香川県情報誌
新・さぬき野 2017 秋
No.58

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

大名庭園で一服。



栗林公園・掬月亭

庭園を楽しむなら
慌てず急がず、
一服のお茶とともに。

元は高松藩主の大名庭園であり、今や世界各国から観光客が訪れる「栗林公園」をはじめ、丸亀藩主が作庭させた「中津万象園」、高松城跡の「玉藻公園」など、香川県には歴史ある庭園が多い。散策するだけでも十分な見応えであるが、もう一歩踏み込んで、二服のお茶とともに景色を愛でる方法がある。そもそも日本庭園とお茶の結び付きは深い。江戸時代の貴人や豪商も、趣向を凝らした庭の眺めをお茶とともに楽しんでいたのである。おいしさに心がゆるむからだろうか、お茶を味わいながら眺める庭は、散策している時とは違う印象になる。もう一つの庭の姿、といえるかもしれない。正式なお茶席ではないので「作法が…」と難しく考える必要はない。時を超え、国境を越えて称賛される庭園を、お茶が導く開かれた心で堪能したい。

茶の湯は総合芸術

公益財団法人中條文化振興財団事務局長
中條晴之さん



「茶の湯」は堅苦しいイメージを持たれているが、本質は自由で楽しいもの。千利休が有名だが彼の時代は戦国時代だった中、陣中見舞いとして、戦地の急ごしらえの小屋でお茶を出すことも珍しくなかった。もてなし、もてなされる「心」は大切にすることが、必要以上に形にとられる文化ではないのだ。これまでの茶人も、新しい要素を取り込んで、自分たちの茶道を磨いてきた。現代なら、正座が難しい年配の方に配慮して椅子を置く茶室がある。ルールの中に自由があり、豊かに個性が発揮されるのが茶の湯だろう。

ただ、長い歴史に洗われてきた文化である。相應の奥深さがある。寸法や材質、光の採り方など茶室は建築的な見どころの宝庫だし、茶器は用の美がある。菓子には季節が映されており、生け花や掛け軸にもメッセージが込められている。そういう意味で、茶の湯は総合芸術だと考えている。一つ一つの意味が分かってくると、格段に面白みが増す。

幸いにも香川では、名園でお茶にふれる機会が多い。気軽に楽しんで、茶の湯を知るきっかけにしてほしい。



月に一度の喫茶室を開催 中條文化振興財団

茶道を柱に香川県で育まれた文化を広く知ってもらい、地元の人に郷土への誇りをもってもらうことを目的に設立された。財団が管理する茶室「美藻庵・晴松亭」は、茶道の流派を超えた交流の場として活用されている。同茶室では、毎月第3火曜日に「月に一度の喫茶室」として、初心者でも参加できるイベントを開催。

茶の湯文化の礎を築いた 初代藩主・松平頼重

高松藩の茶の湯の礎を築いたのが、1642年(寛永19年)に入封した初代藩主・松平頼重。頼重が、千利休から四代目にあたり、後に武者小路千家を開く「翁宗守」を茶道指南に招いたことから、高松藩では代々、武者小路千家が茶頭を務めることになった。また、京都から陶家を呼び荘内にお庭焼の窯も開かせ、茶碗など多くの茶道具も作られた。



頼重が京都から呼び寄せ、荘内に窯を開かせた紀太理兵衛の焼き物が、お庭焼「理兵衛焼」(現在は「理平焼」)。南湖のほとりには、初代紀太理兵衛作と伝えられる「古理兵衛九重塔」が建つ。



北庭に江戸時代の薬草園の名残の茶畑があり、新茶の時期には、毎年小学生らが茶摘みを行う。



土・日・祝日には、明治時代に築造された草庵の茶室「日暮亭」でもお茶がいただける。



掬月亭で、お茶とともに静かな時間も味わいたい。

庭園の茶室に昔と変わらぬ時間 栗林公園



栗林公園は、千本の手入れ松に覆われた回遊式庭園だ。高松藩主の松平家が江戸の初期から中期に100年の歳月をかけて造った別邸「栗林荘」が元になっており、見どころの多い南湖周辺は当時の姿をほぼそのまま留めている。

回遊式庭園の醍醐味は、その名のとおりに歩いて回ることにある。「二歩一景」と称される栗林公園では次々と趣の違う美しい景色が現れる。いわば絶景の美術館。理想郷を形にした庭を歩けば、自然と心が弾んでくる。公園が勧める南庭回遊コースは、1745年(延享2年)にまとめられた栗林荘の手引書「栗林荘記」の推奨コースとよく似ている。お殿様がたどった同じ道を、その視線や気分を想像しながら歩くのも面白い。

ところで、江戸時代の栗林荘は、殿様の別邸としてだけでなく、賓客や家臣を招いての儀礼や社交の役割も担っていた。その際、おもてなしの場として活躍したのが茶室。唐詩の一句「水を掬すれば月手に在り」から命名された「掬月亭」では、盛大な茶会が開かれていた。南湖のほとりには、17世紀に建てられた数寄屋造りの建物が残り、今は誰でも気軽に、お茶とお菓子をいただける。休憩だけでなく、庭の美に触れる仕上げとしても、ぜひここに立ち寄ってほしい。

陰影のある亭内の空間は、南湖に移ろうう風と光を眺める特等席。屋外を歩きながら見るよりも静かで奥深い庭の美を感じられる。抹茶のふくよかな味と香りに心がほぐれ、時

千利休から松平家に伝わる 楽茶碗「木守」



高松松平家歴史資料 (香川県立ミュージアム保管)
赤楽茶碗 銘 木守
長次郎 桃山時代/松平頼武氏蔵

聞さえ忘れそうだ。庭と茶は、今も昔も同じように人を魅了してしまう。

季節ごとに表情を変える栗林公園の二番人気は紅葉のシーズン。掬月亭に一番近い小島にもカエデが植えられており、晩秋には島全体が真っ赤に染まる。二服のお茶とともに、艶やかな秋の景色を楽しみたい。

その昔、千利休が楽茶碗を並べ、弟子を集めた。好きなものを持ち帰るよう伝えたところ、赤楽茶碗が一つ残った。利休はその碗をいたく気に入って、翌年の実りを願って一つ残しておく果実にちなみ「木守」と名付け愛用した。

その名の由来としてこの逸話が語り継がれる。「木守」は、千利休から武者小路千家に伝来し、後に松平家に献上された。

ところが1923年(大正12年)の関東大震災で、木守は粉々に砕けてしまった。しかし昭和になり、たった一つのかげらを使って楽茶碗による再生が行われた。復活した「木守」は今も松平家が保管し、武者小路千家の家元襲名時のみに貸し出される。さまざまな茶人の思いがこもる名碗である。

栗林公園 秋のライトアップ 11月23日(木・祝)~12月3日(日)

営業時間が夜まで延長され、幻想的な光に包まれた栗林公園を楽しめる。園内売店のほか、商工奨励館前には夜店も出店。人気の和船の夜間運航もあり、光の景観を夜の湖面から眺められる。



江戸初期に建てられた草庵の大名茶室「旧日暮亭」もあり、土・日・祝日には障子が開放され、内部を見ることができる。



三方に向かって開けた亭内に、風が吹き渡る。

【お問い合わせ】
香川県栗林公園観光事務所 高松市栗林町I丁目20番16号 TEL087-833-7411
https://www.my-kagawa.jp/ritsuringarden

掬月亭では、開園日は毎日お茶が楽しめる。日暮亭では土・日・祝日に抹茶を提供。

大名庭園で一服。

日本三大水城の一つとされる高松城の遺跡が公園として開放されている。天守閣跡からは、近年の天守台改修の際に天守の礎石が発見された現場が間近に見え、松林の向こうには鳥々を背に赤灯台を指して船が往来する景色も望める。水城の歴史ロマンをかき立てられる場は見逃せない。

藩主の住居兼執政の場を大正時代に再生した「披雲閣」では、秋には週末ごとに各流派の茶会が開かれる。運が良ければ一般に開放される茶会に参加することができ。また日曜には、西入口近くに赤いもうせん茶席が出る。失われた天守に思いをはせながら散策したら、ぜひここで一休みを。

披雲閣より



【お問い合わせ】
玉藻公園管理事務所
 高松市玉藻町2番1号 TEL087-851-1521 <http://www.takamatsujyo.com/>
 抹茶のお接待は、秋と春の日曜日に実施。



天守台からの眺め。

天守の姿を思いながら一服 史跡高松城跡 玉藻公園

月見櫓・水手御門と渡櫓



大手門の枡形虎口

天守台

披雲閣



母屋



観潮楼



大傘松



海際の茶どころで自由なお点前を 中津万象園

江戸時代の丸亀を治めていた京極家の庭が中津万象園だ。海際にあり、藩主や家族、親しい家臣が集い気楽に海を楽しむ場で、「中洲の御茶所」と呼ばれ愛された。

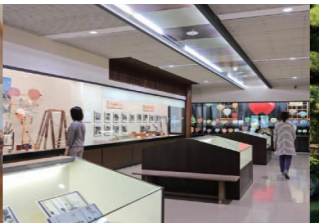
明治以降は所有者が変遷し荒廃した時期もあったが、今はよみがえり、ぶらりと散策するのに適したほどよい大きさと、潮の香りを感じるのには、昔同様。現在は丸亀特産のうちの展示室や美術館も併設され、文化芸術にも親しめる。

この庭園には、江戸期から残る二つの茶室がある。その一つ「母屋」では、来園者が自分でお茶を点てられるサービスを行っている。作法が分からなくても心配は無し。直径が15cmもある大傘松の前に、自ら点てた茶で二服すれば、その味わいは格別になる。

もう一つの「観潮楼」は、階段を上って入室する高床式の草庵。瀬戸内の海景を遠く塩飽の島々まで眺めようと、床を上げる珍しい造りになった。近年の調査では、煎茶室である可能性が高いことも判明した。煎茶は江戸後期に流行し、自由に茶を楽しむ、森羅万象について意見を交わすのが作法とされた。京極家は公家出身で文人趣味だったといわれ、いち早く煎茶を志向していても不思議ではない。

個性ある二つの茶室は、丸亀の豊かなお茶文化を象徴している。

観潮楼での煎茶のしつらえ。



庭園も海も見える休憩所「中津会所 海望亭」。

うちの展示室



晝庵の中も見学できる。

茶道具と茶室の調和に触れる 大西・アオイ記念館



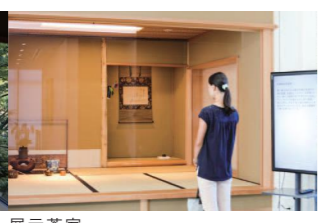
公益財団法人大西・アオイ記念財団が文化芸術の普及・発展のための活動拠点として昨年開館した茶室と茶道具を見学できる施設。茶室を貸し出し、楽家の現当主を招くなど、茶にちなんだイベントも行う。

茶碗や釜、掛け軸など、茶室のしつらえをそのまま見せる展示茶室と共に、草庵の茶室「晝庵」、大寄茶室「圓露庵」も見学できる。晝庵は京都の著名な宮大工と左官により造られ、伝統建築技法の集大成ともいわれる茶室の奥深さを、間近に感じられる。

ここではいつでも、庭園に囲まれた茶室を眺めつつ、お点前作業中の職員による心のこもった抹茶がいただける。



晝庵からの庭園風景。



展示茶室

【お問い合わせ】
大西・アオイ記念館
 高松市上林町148番地 TEL087-880-7888
<http://www.onishi-aoi.or.jp/>

草庵茶室内部の見学は、受け付けで依頼。茶会開催時などは見学不可。

【お問い合わせ】
中津万象園 丸亀市中津町25-1 TEL0877-23-6326
<http://www.bansyouen.com/>

抹茶サービスは、盛夏以外の日曜日に実施。現在、観潮楼の内部見学は行っていません。



1894年(明治27年)に描かれた絵図。護岸された現在よりさらに海が近かった。



「八八松魁会」の津田の松原清掃

天候などにもよるが、基本は毎月8のつく日の朝8時30分に津田の松原に集合し、清掃を行っている。
【アクセス】JR讃岐津田駅から徒歩約8分／津田東IC、津田寒川IC、それぞれから車で約7分。

津田の松原でこくばかき

さぬき市にある「津田の松原」は、瀬戸内海国立公園に位置し、およそ3千本の松が立ち並ぶ。長さは1キ、広さは約10畝。樹齢六百年を超える七福神と呼ばれる幸運の老松も点在する。昔は、イナなどが泳ぐ小川が流れ、松露が生えていたが、かつては貴重な燃料であったこくば（落ち葉を集める人もいなくなり、いつしか雑草が伸び放題になっていた。これでは国立公園の名に恥じる）、かつて松原の間を縫って駆け回り遊んでいた青少年が、恩返しのため清掃活動を始めたという。それが、1988年の秋、メンバーは8人、「八八松魁会」という縁起のいい名前の会となった。松原の定期的な清掃活

動はもとより、苗から育てた松を近くの小学生と共に植樹したり、海開き前の一斉清掃に参加したりと、松原を守ってきた。設立から29年、現在の会員は9人、毎月8がつく日の朝、集合して清掃を行う。しかし、メンバーの高齢化は否めない。広大な松原で足腰をさすりながらの作業である。若い世代が活動をつなぎ、いつまでも美しい松原で、旅人を迎えたいと願うばかりだという。松原には、「わたしを5分間使ってください」という看板の下に熊手が置かれている。こくばかきの思い出がよみがえる人、熊手の使い方を教わる人、旅の良い思い出になることだろう。



「さぬき高松光頭会」の靴磨き

天候などにもよるが基本は毎週土曜・日曜・祝日の14時から16時に栗林公園東出口専用門付近で靴磨きの無料サービスを行っている。
【アクセス】栗林公園前バス停から徒歩約1分／JR高松駅から車で約7分／高松空港から車で約30分／高松中央ICから車で約15分、高松西ICから車で約20分



池田会長は、独自で東日本大震災の復興のため、心に傷を負った人々の癒やしになり、また次世代の教訓となるよう、地道な活動が続いている。そうした経験からも、笑顔の大切さを実感しているという。にこっと笑って公園を後にしてくれたらと、その一念での靴磨きが、光頭会ならではの最高のおもてなしである。靴ばかりか、心さえも輝かせてくれる「さぬき高松光頭会」であった。

高松市にある特別名勝・栗林公園は、代々の藩主が100年以上の歳月をかけて造り上げたという大名庭園で、その平庭部の広さは東京ドーム約35個分に当たる。北庭、南庭と巡り歩けば、最後に門を出る頃には黒靴も白く見えてくる。この履物のほこりを落としてさし上げれば、人々の笑顔を誘うだろうと考えたのだ。その通りで、靴を磨くことにより、旅人との間に和やかな時間が生まれる。ひととき冗談が飛び交い、笑顔の記念写真も残る。片言の英語でも日本語でも、共通の笑顔で通い合うものがあるという。

その名もユニークな「さぬき高松光頭会」。名前の通り、満月のような頭の男性メンバー26人で構成されている。光っているのは頭だけではない。その活動は、県内外の人々の感動を呼び、輝かしい行為であると評判だ。「さぬき高松光頭会」は2008年秋、家にこもってばかりではなく地域に役立つ存在になろうと、6人が集まり知恵を出し合ったことに始まる。そして、翌年春から無料の靴磨きを栗林公園で始めることになった。



隅々までユーモアがキラッと光る讃岐のおもてなし

栗林公園で靴磨き

寛永通宝の砂ざらえ



観音寺市にある琴弾公園では、有明浜の砂に描かれた周囲345畝の巨大な「寛永通宝」が迎えてくれる。伝説では1633年（寛永10年）、当時の藩主をもてなすために、地元の人々が一夜にして造り上げたという。これを見たとお金に不自由しないという言い伝えもあり、金運のパワースポットとして訪れる人も少なくない。

せてくださる人々の協力である。また、中に入って「砂ざらえ」を行えば、金運の御利益もさらに強まるに違いないという話もある。思いはそれぞれだが、見知らぬ者同士、共に砂浜で汗を流すのは心地よい。おもてなしのために続けてきた寛永通宝の「砂ざらえ」だが、今では「エコーリズム」の行事としても期待されている。

普段は山頂展望台から見下ろすだけで、中に入ることは禁止されている。しかし、年に2度の「砂ざらえ」の日だけ、銭形の中に入ることが許される。海岸の砂だけで造られた寛永通宝は、日がたてば形が崩れてくる。それを美しく整えて、また観光客をお迎えするため、ボランティアの手で行われてきた。この地元行事に、最近では県外からの参加者が増えてきた。文化遺産を守る活動に賛同の思いを寄

銭形砂絵「寛永通宝」の秋の砂ざらえ

天候などにもよるが、2017年は10月29日(日)、8時30分受け付けて9時開始予定。当日の飛び入り参加も歓迎で、どなたでも参加できる。問い合わせ先：観音寺市商工観光課 TEL0875-23-3933
【アクセス】JR観音寺駅から車で約5分／さぬき豊中ICから車で約15分、大野原ICから車で約12分

知事 「AI^{※1}（人工知能）」が、人の暮らしを劇的に変えると言われています。今回は人工知能研究のトップランナーである東京大学大学院工学系研究科特任教授の松尾豊先生にお話を伺います。松尾先生はチェンジメーカー・オブ・ザ・イヤー2016^{※2}などを受賞、著書「人工知能は人間を超えるか」はビジネス本大賞審査員特別賞を受賞されるなど、多方面で活躍されておられます。お生まれは香川県坂出市で、東京大学工学部電子情報工学科に進学なさいましたが、「人工知能」には早くから興味をお持ちだったのでしょうか。

松尾 確か小学校5年生の時、両親がポケットコンピュータをプレゼントしてくれました。説明書にプログラムが書いてあり、その通りに打てば面白いように動きました。プログラムというのは自分の望んだ世界をコンピュータの中に創ることができ、無限の可能性を秘めていると感じたんです。高校時代は、受験勉強が嫌で哲学に興味を持ちました。「自己とは一体何だろうか」などと、考えれば考えるほど分からなくなり、その答えを求めてさまざまな哲学書を読みました。そして、大学時代、哲学とコンピュータという二つの世界を結合することがで

1975年、香川県坂出市生まれ。丸亀高校を卒業後、東京大学工学部に入學。同大学院博士課程修了。産業技術総合研究所研究員、スタンフォード大学客員研究員を経て、2007年10月より東京大学大学院工学系研究科の准教授に就任。専門分野は、人工知能、ウェブ工学、ソーシャルメディア分析であり、人工知能学会では2年間、編集委員長を務め、現在は倫理委員長を務める。10月6日(金)に香川県でAI(人工知能)に関する講演会を開催する予定。

東京大学
大学院工学系研究科
特任准教授
松尾 豊



KEIZO HAMADA 浜田 恵造 > 知事対談 < 松尾 豊 YUTAKA MATSUO

人工知能が導く地方の未来

きるのが人工知能ではないかとひらめいたのです。コンピュータを使って、自分とは何かという命題に答えを出せるかもしれないと思ったわけです。

知事 その素晴らしいひらめきがきっかけで、現在は国のさまざまな審議会委員なども務められ、経済産業省の「人工知能研究センター」企画チーム長も務めておられます。日本経済や産業にAIが及ぼす影響は、多大なものになると予測されていますが、一般には理解し難いAIの世界です。膨大なデータや画像の処理能力が格段に上がり、ディープラーニング(深層学習)を掛け合わせた結果、人工知能の世界は飛躍的に発展しているとお伺いしましたが、コンピュータ自身が学習するというのは、どのような方法で行うのでしょうか。

松尾 ディープラーニングで行っていることは、一言で言えば特徴量を抽出するということです。例えば、日本のGDPを予測するのに、出生数など、さまざまな変数で予測しますが、データをたくさん与えると、うまくモデルを作ることができ、的確な予測ができます。しかし、この変数は人間が与えているわけですね。通常その変数というのは、さまざまな概念や観測事象の組み合わせでできています。例えば、猫を判断するのに、膨大な変数から猫か猫じゃないかという関数を近似するというのは、大変に難しいことです。しかし、神経細胞が積み重なって思考をしている人間の脳は、おそらく、特徴を抽出し階層を重ねるという方法で、瞬時にそれを判断しています。簡単な関数の組み合わせによって、非常に複雑な関数を近似するということが、階層を重ねることによって可能になるのです。

間を超えるほどの高い精度を実現しつつあります。例えば、医療画像の診断などは、既に精度の高いものが完成しています。災害などの監視カメラや防犯カメラの画像を認識するアプリケーションも急速に進歩しています。ディープラーニングの技術とロボット技術をうまく使うと、人間が目で見ながら作業をしているのと同じようなことができるようになります。例えば、農業、建設、食品加工といった分野です。日本全体で非常に労働力が不足していますので、この自動化により、今、足りない労働力を補うことができます。いずれは各国も不足してきますから、この技術を伸ばせば次の大きな輸出産業に成長することが期待できます。地方には世界的に活躍するグローバルニッチな企業がたくさんあります。そういう企業にとっては、非常に大きなチャンスになると考えています。

知事 香川県としても、県内企業の生産効率向上はもとより、安全面での取り組みなど、「人工知能」の活用を大いに検討してまいりたいと考えております。松尾先生には、今年10月の「かがわ国際会議場」での「人工知能」の講演会をはじめ、今後もお知恵をお借りしたいと願っております。大変にお忙しいお体とは存じますが、時々香川県にも帰ってきてくださることを願っております。本日は、ありがとうございます。

知事 昔、統計の分野で最小自乗法というのを習いましたが、要はその変数をこれまで人間が与えていたものを、近似的にいろいろな変数を段階的に探していくようなプログラムを作り、一番決定係数の高い方程式を自ら作っていくということでしょうか。

松尾 最小自乗法をご理解いただいていると話が早いですね。深層学習の中で行っていることも、予想した出力と実際の差分をとって自乗するという最小自乗和をとって、これを低くなるように、少しずつ修正していくというようなことをやります。基本的にはそういうことですね。そうして現実世界の現象から、

上手に学習できるようになるというのが、このディープラーニングです。これまでは、コンピュータの能力が追いつきませんでした。現在はその問題が解決し、複雑な関数でも学習できることが分かっています。

知事 香川県も含め、地方は人口減少や活力の低下が問題視されています。地方のさまざまな課題の解決に人工知能は役立つのでしょうか。今、地方が活用できる人工知能とは、具体的にどのようなものでしょうか。

松尾 ディープラーニングによって画像認識は、人

香川県知事
浜田 恵造

※1 Artificial (人工的)Intelligence(知性)の略

※2 チェンジメーカー・オブ・ザ・イヤーとは、日本を、世界を、動かすような新たな変化を起こした10人のチェンジメーカーに、毎年日経BP社から贈られる賞。

“SANUKIUDON”

世界ブームの兆し その陰に製麺機あり!

和食ブームを追い風に、ニューヨークを中心に注目されている「ジャパンスードル」。
すでにラーメンは激しい競争を繰り広げ、次は「UDON」ブームの到来とささやかれている。
中でも知名度が高いのは「讃岐うどん」。明日のグローバルスタンダードを目指し、
「讃岐うどん」の世界進出も加速度を増しているようだ。
そうした中で、海外展開を陰で支えるものがある。それは製麺の機械。
そこで、「讃岐うどん」の聖地に生まれ育った二つの企業を訪ね、世界への歩みを伺った。

うどんブームを支えて50余年

三豊市高瀬町に本社を置くさぬき製麺は、1910年の創業。1965年にうどんの「足踏み代用機」を開発したのが、製麺機の世界に入るきっかけとなった。現在、香川県立高等技術学校から「さぬきうどん科」の職業訓練を委託され、3カ月コースの年2回、訓練生に知識と技術を伝授している。

は、1970年に開催された大阪万博がきっかけだった。おそらく参加77カ国の人々の中には、初めてうどんを食べたという人がいたに違いない。この頃は、讃岐うどんを機械で作ることに大きな抵抗があった。しかし、その後の脱サラ・転業ブームでうどん店の開業が増え、これにより製麺機に目が向けられることになる。そこでさぬき製麺は、1976年に「さぬきうどん技術研修センター」を開設。素人でも開店できるノウハウが培われていく。これが、後の海外進出の大きな手助けとなった。90年代に



世界で本物のブームを起こす

瀬戸大橋を望む宇多津町に本社があるのは大和製作所。1975年に創業し、現在は国内8カ所のみならず、韓国、シンガポール、ニューヨーク、パリにも拠点を展開。2015年には、創業者である藤井薫社長の長年の夢であったという「一般社団法人インターナショナル麺ソムリエ協会」を設立。うどんのみならず広く日本の麺文化の普及にも努めている。

クチャーにとどまらず、失敗しない経営の手法も伝授する必要があった。そこで、2002年に「大和製麺学校」を開校。実際の店舗運営でより役立つ技や知恵を伝授できるようにし、年中無休のメンテナンスにも取り組んだ。その結果、小型製麺機においては、国内トップシェアを誇り、現在は世界トップを目指す。

「一昔前は、讃岐うどんといえば手打ち、機械など考えられないという時代があった。しかし、その技術は驚くほど進化し、手打ち麺に勝るとも劣らない食感を実現している。今や、世界が讃岐うどんを認める時代。手打ち、機械を問わず、お互いが切磋琢磨し、聖地にふさわしい「SANUKIUDON」を発信し続けるうどん県でありたい。」



世界の人々にうどん店の極意を伝授する藤井社長

は冷凍の讃岐うどんが全国的にヒット。コシのある讃岐うどんのファンが急増し、世界にも進出する。そして、2002年頃からのブームが今なお続き、海外にもファンが増えつつあるという。

現在、さぬき製麺では海外での出店事業の支援にも力を入れ、毎年、アメリカやオーストラリアの展示会に参加、今年はいンドネシアでも展示を行った。やはり、今はラーメンに興味のある人が大半だが、実際にうどんを試食すると、「ぜひ、うどんも扱いたい」という答えが返ってくるという。さらに、世界のニーズは多様だ。国を超えて関心が高いグルテンフリーや低糖質、カロリーオフや無塩うどんと、健康に配慮した新たな麺作りにも挑戦している。

のおいしさが伝わらなければ、一過性のブームになってしまう。
「UDONブームの波は確かに来ています。そして、今UDONといえば讃岐うどんの知名度が圧倒的に高い。それだけに、今こそ本物の讃岐うどんを世界に伝えたい」と、三井部長は熱く語った。



アメリカ(シカゴ)NRAショー2017展示会にてうどん・ラーメンの試食、製麺実演で大きな反響があった。

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!

さぬきのお米「おいでまい」
の新米が登場します



2013年に誕生した香川のオリジナルブランド米「おいでまい」は、日本穀物検定協会が実施する2016年産米の食味ランキングにおいて、最高評価の特Aを受賞しました。2013年・2014年産に続き2016年産が3度目の受賞となりました。旬彩館では、11月から新米が登場予定。白くて美しい粒ぞろいの「おいでまい」は、かむほどに味わい深く、お米本来のしっかりした食感が楽しめます。

2F

郷土・せとうち料理「かおりひめ」

では、人気のオリーブ牛を使った「キノコたっぷり オリーブ牛のカレーつけうどん」が2カ月間(9月~10月末)の間限定で登場。

また、11月からは、毎年、好評をいただいている「しっぽくうどん」が登場します。旬の根菜類がいっぱい入った季節限定のヘルシーうどんです。



東京都港区新橋2-19-10新橋マリビル1,2階

旬彩館 <http://www.setouchi-shunsaikan.com/>
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

東京・丸ノ内ホテルで 香川を堪能! Thanks Autumn Fair 2017開催

ここも
要チェック!

丸ノ内ホテルで香川を満喫できるイベント「Thanks Autumn Fair2017」が、10月1日~31日までの1カ月間、行われます。今回のフェアでは、フレンチレストラン「ポム・ダダン」で食器に香川漆器を使い、県産食材をふんだんに使った料理をさらに引き立てます。味わうだけでなく見て、触って、香川を堪能してください。そのほか、伝統工芸品の展示やオリーブなどの県産品の販売も行う予定です。ぜひ、お越しください。



また、イベント情報は、Facebookの「うどん県東京」で詳しく掲載しますので、ご覧ください。

【問い合わせ】丸ノ内ホテル TEL03-3217-1117(ポム・ダダン直通)
香川県県産品振興課 TEL087-832-3373

〔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



香川県食材をふんだんに使用した 「瀬戸内産ナガレコのムニエル トリュフ風味」

「自分の子どもを育てるように野菜を作ってくれている生産者さんの気持ちが伝わってくるので、その食材を大事に料理し、お客さまにお出しするのが私の仕事」と語るのは、丸ノ内ホテルのフレンチレストラン ポム・ダダン総料理長の山口仁八郎さん。

JR東京駅(丸の内北口)から徒歩1分の丸ノ内ホテルでは、



山口総料理長

2005年から香川県食材を使用した料理を提供しています。「多い時で1カ月に2回、香川の生産者を訪れては食材を自分の舌で確かめ、新しい食材を探しています。この前も、新しい食材を見つけてきました」と山口総料理長。新しいメニューが今から楽しみです。

今回ご紹介する「ナガレコ」はアワビと同じ仲間、少し小さめの貝です。ナガレコとトリュフを長時間かけて一緒に蒸しているため、身が柔らかく、トリュフの風味が染み込んでいます。蒸した時に出たスープもソースに入れており、食材のうま味を余すところなく味わえます。他にも芽セロリのピューレやラディッシュのコンポートなど、この一皿だけでも県産食材が、たくさん使用されています。

一流シェフが提供する県産食材を使ったメニューを、ぜひ味わってください。

【丸ノ内ホテル ポム・ダダン】
東京都千代田区丸の内1-6-3 TEL03-3217-1117

香川県庁舎 東館のガイドツアーを休止

世界的建築家 丹下健三氏の代表作である県庁舎東館の文化的価値などを知っていただくため、県職員によるガイドツアーを実施していましたが、東館の耐震改修工事に伴い、8月以降は休止しています。再開は、工事完了後(2020年1月頃)になる予定です。

【問い合わせ】香川県財産経営課 TEL087-832-3075

香川県 東館耐震改修 <http://www.pref.kagawa.lg.jp/zaisankeiei/higashikan/>



日本いけばな芸術協会 創立50周年記念 「日本いけばな芸術四国展」を 高松で開催



公益財団法人日本いけばな芸術協会の創立50周年の記念すべき年に、県・高松市と共催で四国展を開催します。「半世紀の夢を咲かせて」をテーマに、全国のいけばな協会会員や一般の愛好家、合計368人の作品を展示します。また、期間中の10月7日(土)~9日(月・祝)には「いけばな体験教室」、9日(月・祝)には、いけばな作家がお話を交えながらデモンストレーションを行います。他にも、スタンプリヤやポスター原画展など、さまざまなイベントを開催します。

日本の伝統文化「いけばな」を鑑賞しませんか。

【会期】前期展 10月5日(木)~7日(土) 10:00~16:30(17:00閉場)
後期展 10月8日(日)~10日(火) 10:00~16:30(17:00閉場)
【会場】サンポート高松、史跡高松城跡玉藻公園披露間、特別名勝栗林公園

【問い合わせ】
公益財団法人 日本いけばな芸術協会 TEL06-6231-5072
香川県文化振興課 TEL087-832-3785

誕生10周年 首都圏でオリーブハマチフェア

この秋、首都圏などにおいて、香川が誇るオリーブハマチ・オリーブぶりはじめとする県産水産物のPRイベントを実施します。



【おさかなシャトルイベント】
おさかなシャトルの展示や試食販売などを実施します。
9月29日(金) 東信水産 荻窪総本店
【オリーブハマチセミナー】
11月4日(土) 女子栄養大学駒込キャンパス学園祭にて

このほか、購入者を対象としたプレゼントキャンペーンを実施します。ぜひ、さっぱりとした味わいが人気のオリーブハマチをお召し上がりください。

【問い合わせ】香川県県産品振興課 TEL087-832-3387

今年はカフェで魅力発信 カフェ・ド・うどん県 テーマは「Café de UDON-KEN」



7年目を迎える「うどん県。それだけじゃない香川県」プロジェクトの今年のテーマは「Café de UDON-KEN」。うどん県は、訪れるお客さまをおもてなしする「居心地のよい「カフェ」のような存在。また来なくなる場所」になります。

プロモーション映像は、うどん県副知事の要潤さんが、Café de UDON-KEN店主として登場し、旅行客役の木内晶子さんにおすすめの体験を紹介する「うどん県」編と、カフェの常連客役の宮本亜門さんとアート談義に花を咲かせる「アート県」編の2種類。

美しい瀬戸内海、ゆったりとした空気感を感じられる心地よい映像となっていますので、ぜひご覧ください。

【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3379

[うどん県](https://www.my-kagawa.jp/udon-ken/) [検索](https://www.my-kagawa.jp/udon-ken/) <https://www.my-kagawa.jp/udon-ken/>

うどん県にご当地うどんが大集合 全国年明けうどん大会2017 in さぬき

香川県に、全国の「ご当地うどん」、「年明けうどん」が大集合!各地自慢のうどんの食べ比べをお楽しみいただけます。その他、うどん打ち体験など、うどんに関するイベントも盛りだくさんです。ぜひご来場ください。

また、現在、大会に先立ち「うどん日めくりカレンダーコンテスト」の作品を募集中。前向きで元気になるような、うどんにまつわる「言葉・名言」をご応募ください(9月30日締め切り)。応募方法は、ホームページをご覧ください。

【日程】12月2日(土)・3日(日)
【場所】サンメッセ香川(香川県高松市)
※JR高松駅から無料シャトルバス運行

【問い合わせ】
香川県県産品振興課
TEL087-832-3375

[全国年明けうどん大会](http://www.toshiakudon.com) [検索](http://www.toshiakudon.com)
<http://www.toshiakudon.com>

