

新・さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

香川県

2018 No.62

秋

秋の讃岐に 獅子が舞う



「望遠鏡に導かれた、終の棲家」
天体望遠鏡博物館 技術顧問

香川に住んで

はじめたこと



リペア作業中の吉川さん。望遠鏡の製作も修復も、「見え味」の生命線である、ガラス(ミラー・レンズ)、設計、施工の精度を極めるのがモットー。

12歳で星空に魅せられた吉川善久さん。31年前に、オーダーメイドの天体望遠鏡を製作する会社「ヨシカワ光器研究所」をふるさと熊本県で立ち上げた。以来、天文愛好家や天文台などの専門施設から依頼を受けて望遠鏡を作り、業界ではその高い性能で知られる存在となった。



太陽を直接見られる望遠鏡などで、昼間も観望を楽しめる。月に1回、夜間の天体観望会も開催。大型望遠鏡で見る夜空に、歓声が上がります。



複数の展示室に、公共施設や個人などから寄贈された、貴重なものから思い出の品までが、楽しげに並ぶ。



「今はインターネット上で多くの星の写真を見られますが、望遠鏡でじかに見る月や星は感動の質が違います。その感動を知ってほしいです」と吉川さん。大型望遠鏡の展示室で。

10年ほど前、吉川さんに劣らぬ天体ファンの顧客から、「収集している望遠鏡を展示する博物館を造ろう」と思いつくと、開館に向けて機器の修復作業を頼まれた。その顧客「そ、現在吉川さんが技術顧問を務める天体望遠鏡博物館の代表理事・村山昇作さん。「天体ファンの裾野をもっと広げたい」という熱意に打たれ、会社も住まいも香川に移し、開館準備室で4年にわたり、リペア作業を行った。



吉川善久さん

12歳の時に自作した望遠鏡で月面を見て以来、天体と望遠鏡に心を奪われる。役所勤めを辞め、37歳で天体望遠鏡の製作会社を起業。



天体望遠鏡博物館は、土日と、祝日の金曜と月曜に開館。四国霊場八十八カ所の結願寺、大窪寺近くの、廃校になった校舎を再生した。

香川県情報誌

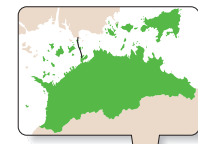
新・さぬき野 2018 秋

No.62



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 大阪府中央区東心斎橋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

秋祭りは獅子競演の場

香川県の獅子舞がいつ始まったかは、地域によつて言い伝えが異なり定かではないが、近世から近代にかけて盛んになったようだ。昔の神社には、今でいう自治会のような氏子の集落が複数所属し、秋祭りには毎年交代で、神社が所有する獅子で舞を奉納した。ところが、農村の暮らしにゆとりが出ると、「わが集落の獅子を」と、獅子頭や、香川では油単と呼ばれる胴部の布を独自に仕立て始め、秋祭りは、各集落の獅子による競演の場となった。その結果、最大で1200組もの獅子組が生まれたといわれ、現在でも全国屈指の約800組が存在している。

悪魔払い、豊作祈願の 民俗芸能

獅子は、悪魔払いの呪力を持つ架空の動物、インドのライオンがモデルとされる。獅子舞は、7世紀初頭に中国からわが国へ伎楽の一部として伝来し、大社寺の法要で舞われた。中世以降は、後に伝来した舞楽の獅子舞とともに地方の社寺にも波及。民間の芸能にも取り込まれ、次第に、悪魔払いだけでなく、豊作、延命の祈願としても舞うようになった。明治以降は神社を中心に奉納され、各集落で盛んに獅子舞を習い、娯楽色もある民俗芸能となつていく。香川の獅子舞の隆盛は、その典型といえる。

800組が躍動する

獅子舞の王国

油単と鉦で 目に耳に派手やか

初めて香川の獅子舞を見る人は、まず鮮やかな獅子の胴に目を見張る。極彩色の武者絵の油単は、それだけで芸術的な見応えがある。独特の音色ではやすのは鉦。カンカンと甲高い音は、はるか遠くまで心地よく響く。

しかし何より大きな特徴は、その数と多様さだ。秋祭りでは、今もいくつもの獅子が舞い、姿も舞い方も多種多様。県の、東部・中部・西部という地域的な特徴に加え、集落ごとにも異なりバラエティーに富んでいる。伝承のされ方もさまざまで、昔の舞に重きを置く組も、時代と共に新味を求め変わっていく組もあり、それぞれが「われらが獅子舞」を慈しみ、過去から未来へと受け継ぐことに懸命だ。

あまりに身近にあり過ぎたためか、地元は獅子舞の価値を見逃しがちであった。しかし、全国的な獅子舞の交流会や、2016年の瀬戸内国際芸術祭で、国内外から予想外の高い評価を受け、誇るべき民俗芸能という意識が高まった。その結果、各地の獅子組が活性化し、より面白みが増している。見るなら今の、香川の獅子舞。旅人がふらりと立ち寄れる、気取りのなさもいい。

香川の秋祭りの主役は獅子舞である。

日本一小さい県に約800もの獅子組がひしめいて、豊かな獅子舞文化を作り出している。

澄み渡る旅の空に、カンカカーンと高らかな鉦の音が聞こえたら、それが、獅子たちに出会う合図となる。

写真は、朝倉獅子連の獅子舞
(木田郡三木町田中)。
祭り当日は、親・子・孫の3頭の獅子舞が舞う。
他にも、全7組の獅子舞を奉納。
10月7日(日)田中雷八幡神社



鳥居型の鉦台

チャッパ

柱形の鉦台

複数の鉦を鳴らす組もある

鉦

多くの獅子舞で打ち鳴らされる鉦。高く大きな音が遠くまで響く、秋の音の風物詩。たらいのような形で、大きなものは1尺5寸(約45cm)もある。県東部では柱形の、中・西部では鳥居型の鉦台にする。使う数もたたき方も多様。ジャカジャカ音がする小型のシンバルのような打楽器「チャッパ」が一部の地域で使われている。

胴の長い鉦留太鼓が主流だが、締め太鼓、胴の短い陣太鼓も用いられる。太鼓は屋台に乗せたり、はしごのような台に縛り付けるなど、さまざま。鉦と太鼓以外の鳴り物は、一部で笛や拍子木などがある。

太鼓



鳴り物は鉦と太鼓



多種多彩 獅子舞の見どころ

香川の獅子舞の真骨頂である多彩さを解説。あくまで概説で、地域で異なり、例外が多いのも魅力である。

獅子頭 3種の



歯をむき出したいかつい顔の獅子頭は、赤や黒の漆塗りに金箔が施され、耳と口が動かせるものが多い。主流は、型の上から和紙を貼り重ねて漆や胡粉で塗り固めて作る「張子」で、軽くて丈夫で遣いやすい。張子の土台に長い毛を植え込んだ「毛獅子」は、目玉をギョロリと動かせるものがあり、独特な顔つきは他県でほとんど見られない。「木彫り」の頭を、代々守る組もある。



張子(唐獅子とも呼ばれる)



木彫り



毛獅子(猫獅子とも呼ばれる)

油単は、「龍虎」や「牡丹に獅子」の絵柄も多い。

4種の油単

源平屋島の合戦「扇的」で知られる那須与一などが描かれた「武者絵」の油単は、原色の多色使いが美しい、香川独特のもの。毛の流れを、リアルにまた幾何学的に表した「毛の模様」、シンプルながら力強い「紋」の油単もある。珍しいのは「馬の毛」。馬など動物の毛を布に直接縫い付けたもので、「毛獅子」とも呼ばれる。



馬の毛



毛の模様



紋



武者絵

タイコウチとキョウクチ



タイコウチ



キョウクチ

華やかな花笠をかぶり、着物と袴を身につけた子どもたちが登場し、獅子とともに踊ったり、太鼓をたたいたりする獅子組がある。愛らしい姿は獅子に劣らぬ人気。県西部の「タイコウチ」もしくは「タイコブチ」と呼ばれる子役たちは、その名の通り、獅子を相手に舞いながら太鼓を打ち、東部の「キョウクチ」とも「キョクウチ」ともいわれる子らは、舞うだけの組が多い。



舞 20種を超える

香川の獅子舞は、ほとんどが獅子の頭と足を2人で遣う二人立ちの獅子。獅子1頭だけで舞う組があれば、夫婦・親子などの2頭獅子や、5、6頭の獅子が同時に舞う組も。舞の流儀は20種以上で、動きの大きさやテンポもさまざま。



香川の獅子に会いにいこう!

獅子舞が行われる一部の秋祭りの情報を、讃岐獅子舞保存会のfacebook
<https://www.facebook.com/shishi.sanuki/> で見ることができる。

獅子舞王国さぬき 県内各地の60頭が集う



いる「獅子舞王国さぬき」。高松市街地で行われる全国的にも珍しい多数の獅子の競演に、県外、海外からの旅行者も足を運ぶ。

県の東西から獅子組が集まる唯一の催しで、10周年を迎える今年は、60組余りが参加予定。朝から夕方まで、メインステージとフリースペースで獅子が舞う。最大の見どころは、全参加組による一斉演舞。60頭を超える色とりどりの獅子が、一同に舞う姿は圧巻だ。

地域文化としての意識の高まりに伴い、県内の獅子組同士の交流が盛んになり、2013年に讃岐獅子舞保存会が結成された。その中で親睦を深め、情報の集積を図っている。保存会が開催して



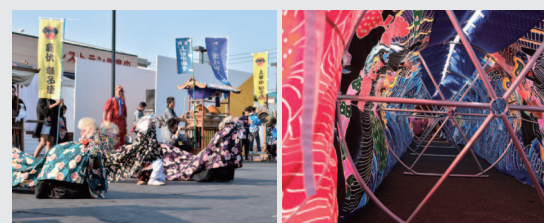
獅子舞王国さぬき
11月4日(日)10時~16時予定
高松市立中央公園 高松市番町1-11
情報は、獅子舞王国さぬきのfacebook
<https://www.facebook.com/shishimaioukoku/>

獅子たちの里 三木^{がん}まんで願。 70人で遣う大獅子の迫力

県内で、獅子組の数が特に多い三木町。10月に開催される秋大祭「三木^{がん}まんで願。」に、町内にある50を超える獅子組のうち約40組が参加する。

呼び物は、日本最大級の4頭の大獅子。最も大きいものは、獅子頭が約320kg、油単の長さは約26mもあり、70人の遣い手が獅子に命を吹き込む。さらに1頭は2016年に登場した女大獅子で、女性だけで華麗に演舞する。

大迫力の大獅子と熱気に満ちた小獅子たちの競



演に、毎年、子どもから大人までが、興奮に包まれる。また先着順で子どもが油単に入って行進できる大獅子パレードがあり、家族連れも楽しめる。

獅子たちの里 三木^{がん}まんで願。
10月27日(土)12時~20時
ショッピングセンターベルシティ駐車場
三木町文化交流プラザ帯 木田郡三木町大字鹿伏360
お問い合わせ:「獅子たちの里 三木^{がん}まんで願。」
実行委員会事務局三木町役場政策課内 TEL087-891-3302



秋祭りは 獅子の晴れ舞台

9月下旬から11月上旬が香川の秋祭りのシーズン。県内各地の神社で獅子舞が奉納され、誰でも自由に観覧できる。宵祭り翌日の本祭りで獅子舞が舞う神社が多く、たくさん獅子が集まるにぎやかな祭り、落ち着いた厳粛な祭りと、雰囲気はそれぞれ。さらに祭りのひと月ほど前から、獅子舞が氏子の家々や、商店・企業を回る地域もあり、思わぬ場所で行くわすことがある。

一つの獅子組は、15~20人ほどの編成。昔は男衆のものだったが、現代は女性がいる獅子組も多くなった。技術の伝承は、ひと昔前までは慣行として「口伝え」だったが、最近は録画して、保存・継承と技術向上を目指す組が増えている。鳴り物からスタートし、習熟度が高まると、獅子遣いの後ろ足から頭へと出せする。タイコウチやキョウクチとして幼い頃から獅子組に参加し、一生、獅子舞に携わる人は多い。

地域と組の名誉にかけて獅子に熱くなる人たちが、昔から愛情を込めて「獅子ぼっこ(獅子ばかの意味)」と呼ぶ香川。秋祭りは、獅子と獅子ぼっことたちの晴れ舞台となる。

伝統を守る5つの獅子舞 (県指定無形民俗文化財)



いへのうら に どう し し まい
家浦二頭獅子舞 (三豊市仁尾町家の浦)
10月7日(日)船越八幡神社 / 10月8日(月・祝)大將軍神社
県内に多く伝わる二頭獅子の中でも、歴史ある代表格の夫婦獅子



しゃっきょう し し まい
尺経獅子舞 (東かがわ市川東)
10月7日(日)菅田八幡神社(横内)
能楽の「石橋」をもとに舞いを作った、雌雄の二頭獅子舞



りょうなん おや こ し し まい
綾南の親子獅子舞 (綾歌郡綾川町)
10月7日(日)春日神社 / 10月21日(日)畑田八幡宮
情愛を表す親子の二頭獅子。二つの獅子組が別の神社に奉納



とら がしら まい
虎頭の舞 (東かがわ市白鳥)
10月6日(土)、10月8日(月・祝)白鳥神社
香川県では珍しい虎獅子。国性爺合戦にちなみ藤内が虎退治



よしづ みょうと し し まい
吉津夫婦獅子舞 (三豊市三野町吉津)
10月7日(日)八柱神社
四つの組による獅子舞。約400年前の寛永年間伝来とされる

香川県立ミュージアム

海と共にあった水城の隣に建つ。

歴史博物館と美術館の機能を併せ持つミュージアム。高松城跡(現・玉藻公園)のすぐ隣にあり、正面玄関横の石垣は、発掘調査で見つかった城の石垣を復元したものである。高松城は、堀に海水を引き入れる水城であった。館内3階から見下ろすと、城の名残の向こうに海を感じる。

目からうろこのミュージアム!

PartⅡ いつもの暮らしこれ、いいね。

10月2日(火)~11月25日(日)

開館10周年を記念して、学芸員イチオシの収蔵品を紹介。第2弾となるPartⅡでは、ちょっと昔の着物や食器など暮らしに彩りを添えた物を現代風にアレンジして、オシャレに展示。

TEL087-822-0002(代表)



玄関の横にある石垣は、高松城の石垣として築かれたものを復元。



ミュージアムからは高松城跡周辺を見下ろせる。



すぐ目の前は海。時間によって風景は変わる。

香川県立東山魁夷せとうち美術館

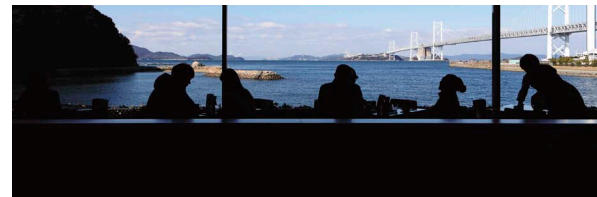
絵画のように迫る瀬戸大橋の眺め。

東山魁夷画伯の祖父の故郷・櫃石島を望む美術館。瀬戸大橋と海、沙弥島の風景が溶け合う場所に建ち、館内にあるカフェから眺められる。この景観は、四国の美しい風景を選定した「四国八十八景」の一つに選ばれた。

生誕110年記念 夢を奏でる-東山魁夷とメルヘン

9月15日(土)~11月11日(日)

東山魁夷が手掛けた絵雑誌の挿絵や異国風景を描く絵画や詩文集などから、絵の中に映る魁夷の優しさと美の世界を紹介。TEL0877-44-1333



瀬戸大橋の色・ライトグレーは、東山魁夷画伯によって提案された。

川島猛アートファクトリー

ギャラリーも川島猛の制作現場になる。

五色台の麓で小さな湾を見下ろす静かな場所にある。川島猛氏が制作してきた作品、数千点以上の中から、テーマに沿うものが6階のギャラリーで展示されている。ここは現在のアトリエであり、時には展示作品に新たな発想を描き加える川島氏に会えることがある。

予約制のギャラリーとして出発したが、美術館としての開館を目指す。詳細は川島猛アートファクトリーのホームページに随時掲載。

TEL087-802-6888



88歳の今も作品制作への情熱は変わらない。



立体作品の向こうに瀬戸内海を望む。



ミュージアムは海を見る。

香川では、アートに関連する施設が海の近くにあることが多い。瀬戸内海とアートの不思議な結び付き。ミュージアムは今日も海を見ている。



自然の中に根を下ろすように設計されている。



屋上展望台からの眺め。目の前に直島が見える。



瀬戸内海歴史民俗資料館

眼下に広がる海の暮らしに関わる資料を所蔵。

瀬戸内海を見下ろす五色台の頂にある資料館。瀬戸内海にまつわる歴史、民俗などに関する貴重な資料が展示されている。建物は建築工事の途上で採石された端材の石を積み上げて造られており、「日本におけるモダン・ムーブメントの建築」に選ばれている。

明治150年関連企画 崇徳院神霊、京都へかえる

9月22日(土)~11月25日(日)

明治改元にあたり、怨霊として畏れられた崇徳院の神霊が京都に遷された。それに関わった香川の人々の動きを通じて当時の精神世界の一端を紹介。

TEL087-881-4707





オリーブ収穫体験

上質を知るオリーブの収穫祭

一粒一粒手摘みしたオリーブの実を、すぐに採油して生まれるオリーブオイルは、草原の風を味わうようなフレッシュさがある。香川県内では、34を超えるオリーブオイルの生産者※が、手間を惜しまず農園を管理し、採油している。シーズンには農園や採油場の見学会を行う園も少なくない。またオリーブ畑で収穫体験などを楽しめる「収穫祭」を行っているところもある。

その中の一つ、道の駅小豆島オリーブ公園の「オリーブ収穫祭」では、オリーブ農園のスタッフ体験やオリーブ関係のワークショップを行う。10月22日頃からは、収穫体験や採油見学も可能。10月21日(日)は「大収穫祭」を開催。新漬けの試食やオリーブオイルの試飲コーナーを設置するほか、オリーブ関連産品がそろった「小豆島オリーブマルシェ」を開催。訪れる人にも、豊かな実りを提供する。



採油場の見学

新漬けの試食

道の駅小豆島オリーブ公園「オリーブ収穫祭」

日時:10月1日(月)~11月30日(金)

道の駅小豆島オリーブ公園 TEL0879-82-2200

※県産オリーブの果実を県内で採油し、自社ブランドとして販売している生産者に限ると、2018年7月現在、県内には34カ所ある。

香川県のオリーブオイル生産者
https://www.kensanpin.org/olive/?post_type=producer

首都圏を中心に県外でもイベントを開催!!

11月28日(水)から12月4日(火)まで、伊勢丹新宿店本館地下1階フレッシュマーケット(生鮮)でオリーブハマチ※をはじめとしたオリーブ関連産品が並び「香川県フェア」を開催。2019年1月中旬には六本木ヒルズで「香川県産オリーブマルシェ2019(仮称)」を開催するなど、首都圏を中心に、秋から冬にかけてオリーブをテーマとした販売イベントを行う。

10月5日(金)にリニューアルオープンする香川県のアンテナショップ「香川・愛媛せとうち旬彩館」でも、オリーブ関連産品の品ぞろえを充実させるほか、2階レストラン「かおりひめ」ではオリーブ牛やオリーブハマチ、オリーブぶりなどを使った料理を季節に合わせて楽しむことができる。12月の最終週には、生産者によるオリーブオイルの対面販売を、2019年1月にはオリーブオイルの試飲販売も行う予定。

【問い合わせ先】
香川県産品振興課 TEL087-832-3387
香川県農業生産流通課 TEL087-832-3417
香川・愛媛せとうち旬彩館 TEL03-3574-2028
※香川県はハマチ養殖発祥の地。2018年で90年を迎える。



香川県小豆島オリーブ植栽110周年
秋から冬へオリーブを楽しむ記念イベント

百十年のオリーブを味わう



香川県の小豆島でオリーブが植栽されて110年。
2018年度はオリーブ植栽110周年を記念して、小豆島をはじめ県内外でさまざまなイベントが開催される。

新漬け購入で小豆島産エキストラバージンオリーブオイルが手に入る!?

「小豆島オリーブフェア」

小豆島島内で2018年産の「オリーブの新漬け」を購入した方に応募はがきを配布。応募者の中から抽選で、110人にエキストラバージンオリーブオイルをプレゼントする。

日時:10月6日(土)~11月30日(金)(予定)

場所:小豆島島内

問い合わせ先:小豆島町オリーブ課内オリーブ植栽110周年記念事業実行委員会事務局 TEL0879-82-7018

オリーブ畑のご案内

「待ち受けボランティアガイド」

10~11月は、オリーブ公園でボランティアガイドが待機。希望者には園内の人気スポットを案内する。

日時:10月~11月各日曜日

場所:道の駅小豆島オリーブ公園

問い合わせ先:道の駅小豆島オリーブ公園 TEL0879-82-2200



ジャンルを超えて名店が競う

「オリーブメニューフェア」

「さぬきダイニング」※と、香川県内の和洋中の協力飲食店において、香川県産のオリーブオイルをはじめ、オリーブの新漬けやオリーブ牛、オリーブ豚、オリーブハマチなど、オリーブ関連食材を使ったメニューを提供する「オリーブメニューフェア」が開催される。各店の味の競演、オリジナルのオリーブメニューを食べ歩いてみたい。

キックオフイベントとして、11月18日(日)10時~14時(予定)には、高松市の丸亀町ドーム広場において、参加店も腕を振るうオリーブメニュー「マルシェ」を開催する。

日時:11月18日(日)~12月24日(月・祝)

場所:さぬきダイニング、香川県内の和洋中の協力飲食店

問い合わせ先:香川県産品振興課

さぬきうまいもんプロジェクト実行委員会TEL087-832-3385

※香川県は、県産食材を使用した幅広い料理を提供するとともに、県外からの観光客の皆さまに自信を持って勧められる飲食店を「さぬきダイニング」として認定している。

さぬきダイニング
<https://www.kensanpin.org/umaimon/dining>

県産オリーブの魅力が勢ぞろい!

「小豆島オリーブマルシェ」

香川県産のオリーブオイルや新漬けはもちろん、オリーブ牛、オリーブ豚、オリーブ地鶏などを加工した食品や料理も並ぶ。さらに、オリーブを使ったスイーツやオリーブの木を素材にした木工製品や雑貨など、オリーブ産品が一同にそろう。小豆島オリーブ公園「大収穫祭」との共同開催で、オープニングセレモニーも行われる。オイルの試飲や新漬けの食べ比べ、菓子づくりのワークショップなど暮らしを豊かにするオリーブの魅力を味わい尽くしたい!

日時:10月21日(日)10時~15時

場所:道の駅小豆島オリーブ公園(第3駐車場他)

問い合わせ先:香川県産品振興課

さぬきうまいもんプロジェクト実行委員会 TEL087-832-3385

さぬきうまいもん <https://www.kensanpin.org/umaimon/>





小豆オリーブ研究所にあるオリーブの大樹。高松宮さまがフランスより持ち帰られた苗木を1933年(昭和8年)に小豆島町西村のオリーブ試験地に植え、さらに現在の場所に移植したもの。



大正時代撮影(推定)のオリーブ試験地。現在のオリーブ公園ギリヤ風車の東南部側から山側を撮影したもの



オリーブ試験地は、現在の「道の駅・小豆島オリーブ公園」となった。

キリスト教の伝来と共に日本にやって来たオリーブオイルは、鎖国時代、蘭方医が薬として使っていたという。明治に入り、国産オイルを作るため、国はフランスやイタリアから苗木を取り寄せたが、順調な成長が困難であった。そこで、農商務省が、三重・鹿児島・香川の3県を選んで試験栽培を始め、香川のみが試験地として継続することになった。1908年(明治41年)春、519本の苗木を植えたこの時から、日本のオリーブ研究も本格的にスタートした。

国の試験地からオリーブが広がったのは1917年(大正6年)。試験地で育てた1220本の苗木を、小豆島をはじめ県内各地に配った。5年後には、研究の集大成を冊子にまとめ、日本での採油や塩蔵加工技術の確立を果たす。

試験地は、戦後、香川県農業試験場小豆分場としてオリーブの研究を続けた。同分場が確立した繁殖や病害虫に対する技術、優れたオリーブ品種の普及により、香川県におけるオリーブの栽培面積は飛躍的に拡大する。2011年、小豆分場を「小豆オリーブ研究所」に改称。世界に向けての、技術開発にいよいよ磨きがかかる。

また同年、実をつぶさず果実中の含油率を測定できる簡易調査法を開発し、それぞれの目的に適した収穫時期の判定まで可能にした。2013年には、ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイル品評会において、香川県産オイルが、金賞7点、銀賞8点という結果を出した。これは、オリーブ研

世界が認める
品質と評価技術

オリーブ研究百十年

日本で唯一、明治時代からオリーブ生産を続けて来た香川県。その歴史は今年で110年を数える。この間、積み上げてきた研究により、今や香川のオリーブオイルは世界が称賛する品質となった。研究の拠点である「小豆オリーブ研究所」は2018年春、リニューアルオープン。世界レベルの産地を担い、新たなステージに踏み出す研究所の歩みと今を紹介する。



小豆オリーブ研究所



官能評価試験で行うオリーブオイルのテイスティング



香川県オリジナル品種「香オリ3号」



AOCS(アメリカ油化学会)の官能評価能力試験における最優秀賞の認定証

究所が推進した小型採油機や官能評価技術の導入によるところが大きい。

一方、日本はエキストラバージンオリーブオイルを定義する基準が整備されていなかった。そこで、2014年には国際規格に準じた県独自の評価基準を設け、「かがわオリーブオイル品質評価・適表示制度」がスタートする。

国際規格においても、県の品質評価基準においても、テイスティングによる「官能評価」が重要である。研究所は2016年、本格的な官能評価業務を開始。翌年にはAOCS(アメリカ油化学会)の官能評価能力試験において、最優秀賞を獲得した。今では、その高い技術力を持って、県産オイルの品質向上を支えている。

本年は、イタリアで出版されているオリーブオイルのガイドブック「FLOS OLEI」で、香川県の企業が高得点を獲得。イタリア

南部のソレントで開催されたオリーブオイル品評会でも1点が特別賞、3点が優秀賞を受賞した。

品質を守り高めるため、研究所は、二つの育成に力を注ぐ。パネラーと呼ばれる官能評価の人材育成と、香川県オリジナル品種の育成である。2017年に日本初のオリーブ新品種として開発した新漬けとオイル兼用の品種「香オリ3号」とオイル専用の品種「香オリ5号」の特性を最大限に生かすため、栽培技術の開発に日々いそいそと取り組む。香川県オリジナル品種によるオリーブオイルが、世界から称賛を受ける日もそう遠くないはずだ。

110年間の研究を礎に、オリーブの栽培、加工、評価技術にわたり、世界に存在感を示す香川県。今後は発祥の地として、日本のオリーブ界を牽引し、ますます世界をうならせたいと願う。

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

10月5日(金)
旬彩館が生まれ変わります **注目はこれ!**

「香川・愛媛せとうち旬彩館」は、新橋駅前で愛され続けて15年が経過しており、香川県の情報発信拠点・アンテナショップとしての魅力をさらに高められるよう、今秋、リニューアルオープンします。

これに伴い、設備など改修工事のため、10月4日(木)まで休館します。この期間、ご利用の皆さまには大変ご迷惑をおかけしますが、ご理解ご協力いただきますようお願いいたします。

なお、10月5日のリニューアルオープン時には、特産品などが当たるお楽しみ抽選会やその他、特別企画を用意しています。新生「せとうち旬彩館」にぜひ、ご来店ください。

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

毎日運航でさらに便利に
高松ーソウル線週7往復に



韓国の格安航空会社(LCC)、エアソウルは10月28日(日)の冬期スケジュールより週7往復に増便します。高松空港の国際線では、初めての毎日運航となります。

毎日運航となる事で利便性は大きく向上し、ビジネスや観光などの幅広い面で両地域間の交流が一層拡大することが見込まれます。四国の拠点空港を目指して、ますます便利になる高松空港に期待が高まります。

※なお現在機材繰りなどのため、10月27日(土)まで期間限定で週3往復に減便していますので、ご注意ください。

【問い合わせ】香川県交通政策課航空振興室 TEL087-832-3136
高松空港

〔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



鮮度抜群!
朝どれ魚介を銀座で
「刺し身の盛り合わせ」

東京銀座に1975年にオープンした「Sun-mi TAKAMATSU」。創業者が高松市出身でオープン当初から香川の牛肉を提供しており、2000年にお客さまの幅広いニーズに応えるため、和食、フランス料理、イタリア料理を提供できるようにリニューアルした老舗レストランです。

こちらのおすすめは「たくさんありますが、その日の朝、香川で取れた魚介を使った鮮度抜群の“刺し身”です」と創業者の娘さんで運営スタッフの溝淵亜季子さん。「シンプルな料理ですが、手間を惜しまず料理を提供しています」とお客さまへの心遣いが伝わってきます。

店名に“高松”とあるように、魚介の他にも香川県産の野菜、果物、卵や肉など旬の食材を使って料理を提供しています。香川の地名が付いた個室やパーティ会場を設け、2から200人までの対応が可能です。県産食材(オリーブ牛、オリーブハマチ)を使ったコース料理などを希望する場合は事前予約が必要です。

旬の県産食材を使った料理で、香川県出身のお客さまには懐かしさを、県外のお客さまには香川の良さを感じられるSun-mi TAKAMATSUへ足を運んでみてはいかがでしょうか。

【Sun-mi TAKAMATSU】東京都中央区銀座6-3-9 TEL03-5568-3300



溝淵亜季子さん

新米の季節到来!粒のそろったさぬき米
おいでまい

香川で生まれたお米「おいでまい」の魅力は、粒ぞろいが良く、しっかりとした米本来の食感が楽しめること。

米の食味ランキング※で四国初の最高ランク「特A」と評価された「おいでまい」はその高い品質を確保するため、おいでまい委員会が決めた約束を守る香川県内の選ばれた生産者が作っています。消費者の皆さんに“安心”で“おいしい”おいでまいを届けるため、日々努力を惜しまず頑張ってくれています。

11月上旬から新米が店頭に並びます。いつもの食卓で、香川のブランド米「おいでまい」をぜひ、ご賞味ください。

※一般財団法人日本穀物検定協会が実施した米の食味ランキング <特A評価>2013年産・2014年産・2016年産

【問い合わせ】香川県農業生産流通課 TEL087-832-3417
おいでまい

県産食材の魅力をPR
さぬきうまいもん祭りin東京

7月27日(金)に帝国ホテル東京(東京都千代田区)において、オリーブ植栽110周年記念「さぬきうまいもん祭りin東京」を開催しました。本イベントは、首都圏の報道関係者や旅行関係者らを対象に、旬の県産食材を使った料理や地酒を通じて香川の魅力を知らせていただくことと2011年から毎年開催しています。

今回は、3月に誕生したオリーブ地鶏のほかオリーブ牛、オリーブオイル、シャインマスカットなどを使用し、コース仕立ての4品を紹介しました。

調理を担当した杉本雅之バンケットシェフから「香川の食材は多彩で魅力的。その素材を生かして料理を作りました」と紹介があり、参加したうどん県副知事の要潤さんと木内晶子さんからは「オリーブの可能性を実感する料理でした」などの感想をいただきました。

また、料理に加え、伝統的工芸品などを使ったテーブルコーディネートでも香川の魅力をPR。

今後も、こうしたイベントなどを通じて香川の多彩な県産品の魅力を全国へ発信していきます。



【問い合わせ】香川県県産品振興課 TEL087-832-3385
さぬきうまいもん <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2018 inさぬき」を開催!

うどん県・香川に、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はもちろん、うどん県副知事の要潤さんによるステージイベントやうどん手打ち体験などのワークショップなど、まさにうどん尽くしの2日間です。

現在、大会に先立ち「初笑い!うどん川柳コンテスト」の作品を募集中。うどんにまつわるエピソードを「5・7・5」の川柳にご応募ください(9月30日必着)。

ご当地うどんやステージイベントの最新情報は、ホームページをご確認ください。皆さまのご来場をお待ちしています。

【開催日】12月1日(土)・2日(日)
【場 所】サンメッセ香川(香川県高松市)
※会場は高松中央ICから2分、JR高松駅・高松空港から無料シャトルバスを運行

【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



旅は、別腹。
テーマは「大人うどん県」



今年で8年目を迎える「うどん県。それだけじゃない香川県」プロジェクトの今回のテーマは「大人うどん県」です。

プロモーション映像は、コンシェルジュに扮したうどん県副知事の要潤さんが、お嬢様役の木内晶子さんに香川の「食」や「観光地」を紹介する総合編と、アート作品がたくさん飾ってある不思議な空間で、宮本亜門さんが香川県ゆかりの巨匠たちのアート作品に思いをはせ、その魅力を語るアート編の2種類。

今年のうどん県は、うどん以外にも誇れる料理や食文化があること、巨匠たちのアートに出合えることなど、うどん県の魅力を大人目線で発信します。

【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/>

瀬戸内国際芸術祭公式サイト・SNSで配信
せとうちのしおり
～瀬戸内国際芸術祭2019の島と港～



Photo : Osamu Nakamura

瀬戸内国際芸術祭2019は、会期を春、夏、秋の三つに分けて、2019年4月26日から計107日間開催します。そこで、会場である12の島と二つの港の歴史や文化などにスポットを当て、その土地で生活する人たちが育み築いてきた島々の様子を配信中心。

①てくてく島さんぽ ②話が聞きたくて ③島の写真館 ④瀬戸内歴史探検隊—この4テーマに沿い、島に住む人たちの言葉と日常を切り取った写真とともに、その魅力を週替わりでお伝えしています。

2019年2月まで毎週金曜日午後、全36回の配信を予定。この機会にぜひフォローしてください。

【問い合わせ】瀬戸内国際芸術祭実行委員会事務局 TEL087-813-0853
瀬戸内国際芸術祭

