

瀬戸内の春をにぎる

「女木島から、漆文化を世界に」 女木島ゲストハウス&カフェMegino



漆で女木島を活性化するアイデアが、昨年の「香川ビジネス&パブリックコンペ」で審査員特別賞を受賞。



循環型社会を目指して、女木島でオーガニック農業も行いたいと考え、昨年ニュージーランドに農業研修に出向いた。



外国人向けのリーズナブルなゲストハウスを目指す。瀬戸内国際芸術祭2019春会期前のオープンを目指し急ピッチで工事を進める。

より興味湧き、会社を辞めて千葉県の願船漆工房に弟子入りする。そこで漆の栽培を学び、「アジア特有の風土が育む漆の木から、人間が樹液を採取し、技術を研鑽して生まれたのが漆芸。自然と人が共に作った漆文化を、世界の人に伝えたくなった」と目加田さん。宿泊施設を拠点に「漆器で食事を提供し、作品づくりや漆の木から漆を採取するワークショップを行う」など、アイデアが次々と浮かぶ。実現に向け一歩ずつ進もうと、京都のゲストハウス運営会社で2年働いた。夢を実現する地を探し訪ねた高松で、香川漆芸の面白みと、瀬戸内海の美しさに触れ、この地に決めた。2018年9月に高松へ移住し宿泊施設で働き始めた途端オーナーが「女木島の活性化を目指してゲストハウスを作るプロジェクトがある。漆の構想を取り入れたので、参加しないかと声をかけてくれた。早すぎるチャンスだが迷いはなかった。島暮らしも漆の栽培も簡単じゃない、と言われるたび、余計に燃えます」と前向きだ。同じ夢を持つ新しい仲間と共に、ひた走る。

めかださとみ
目加田 伶美さん

長崎県で生まれ、親の仕事の関係で高校時代まで日本各地を転々として過ごす。女木島でウルシ科のハゼノキを見て、「ここなら夢を実現できる」と確信した。



女木島は高松港からフェリーで20分。美しいビーチと、桃太郎伝説が残る鬼ヶ島大洞窟がある。

香川に住んで

はじめたこと



目加田さんの漆芸作品。「漆シェーカー」と名付けた、赤ちゃん用のガラガラ。

女木島活性化プロジェクトのメンバーと。左から、食全般の担当者、建物のオーナー、目加田さん、島とプロジェクトメンバーをつないでくれる仲間、プロジェクト統括リーダー。

目加田さんの島暮らしは今年2月から。女木島を「世界から人が集う漆の島」にすべく奮闘を始めたばかりだ。東京の大学で造形芸術を学ぶも、商社に就職。その後も美術好きは変わらず、ふと見に行った名宝展で螺鈿細工の漆器に魅せられた。漆教室に通い始めると、

より興味湧き、会社を辞めて千葉県の願船漆工房に弟子入りする。そこで漆の栽培を学び、「アジア特有の風土が育む漆の木から、人間が樹液を採取し、技術を研鑽して生まれたのが漆芸。自然と人が共に作った漆文化を、世界の人に伝えたくなった」と目加田さん。宿泊施設を拠点に「漆器で食事を提供し、作品づくりや漆の木から漆を採取するワークショップを行う」など、アイデアが次々と浮かぶ。実現に向け一歩ずつ進もうと、京都のゲストハウス運営会社で2年働いた。夢を実現する地を探し訪ねた高松で、香川漆芸の面白みと、瀬戸内海の美しさに触れ、この地に決めた。2018年9月に高松へ移住し宿泊施設で働き始めた途端オーナーが「女木島の活性化を目指してゲストハウスを作るプロジェクトがある。漆の構想を取り入れたので、参加しないかと声をかけてくれた。早すぎるチャンスだが迷いはなかった。島暮らしも漆の栽培も簡単じゃない、と言われるたび、余計に燃えます」と前向きだ。同じ夢を持つ新しい仲間と共に、ひた走る。





美味を育てる天才 瀬戸内海

白砂青松の海岸に縁取られ、どこまでも穏やかな海が島々の影を映す。国際的に活躍した新渡戸稲造が、その美しさを「世界の宝石」とたたえた瀬戸内海は、海の中も魚という宝でにぎわっている。すぐそこで取れた魚のうまさをそのまま口にしたいなら、にぎりずしがいい。地元の魚を知り尽くした職人がにぎる一貫のすしに、瀬戸内ならではの美味があふれる。

瀬戸内海の魚がなぜおいしいか、地元ではさまざまに語られる。

栄養塩※が外洋から流入、また、囲まれた陸地からも河川を通して流れ込む。豊富な栄養塩のため、プランクトンが多く、それを餌に育った魚は外洋で取れたものとは味わいが違う。

地形的にも魚に好まれる海だ。多くの島があり海底の地形も起伏に富むため緩急の潮流が混在。多種多様な魚にとって住みやすい海だから、1年中、何かしらの魚が旬を迎える。特に静かな潮を好む小魚は内海ならではの。調理は容易ではないが、地元の料理人の手に掛ければ、たちまち至福の味わいになる。

漁場と食卓の近さも忘れてはならない。香川県は東から西まで大小の漁港が海岸線に並び、取れた魚はすぐさま水揚げされる。鮮度の高い魚が、当たり前前に飲食店や家庭の食卓に並ぶ環境もおいしさには欠かせない。

漁師、市場の関係者、魚屋、料理人。皆が「瀬戸内海には、魚をおいしくする才が備わっている」と、熱く語りたがる。

※植物が育つための栄養分として必要な窒素やリンなどの物質のこと



ナシフグ

瀬戸内海のうち香川・岡山県海域と、九州の有明海・橋湾海域だけで漁獲、販売が許されている特別なフグ。身に甘みをもたらすアミノ酸が多いのが特徴。



讃岐さーもん

12月に稚魚をいけすに放流し、4月中旬から5月末頃まで期間限定で出荷されるトラウトサーモン。冬から春の瀬戸内海の水温は、飼育に適している。

にぎりずしなら、食べ時の魚をたくさん試すことができる。春の香川県には、今ここでしか食べられないすしネタもある。

地元で「讃岐でんぶく」と呼ばれるナシフグは、瀬戸内海の二部と有明海などだけで漁獲、販売が許された、いわば「幻のフグ」だ。体は小さいがトラフグに引けを取らぬうま味があり、皮をひいた1尾をそのままにぎって食べられる。サワラ漁の解禁は、香川県の春の風物詩。産卵のため脂が乗ったサワラが瀬戸内海に入ってくるのだ。他にも、味わい深く歯応えのあるタイ、身がふっくらとしたアナゴ、県西部・観音寺の遠浅の海で取れるブリブリのトリガイと、枚挙にいとまがない。

2011年に養殖が始まった「讃岐さーもん」もすしに向いている。取つてすぐ食べられるので、臭みがなく弾力に富んでいる。ハマチ養殖発祥の地、香川県の高い技術で育てられ、春にだけ出荷される。にぎりずしを食べずに香川の旅は終われない。

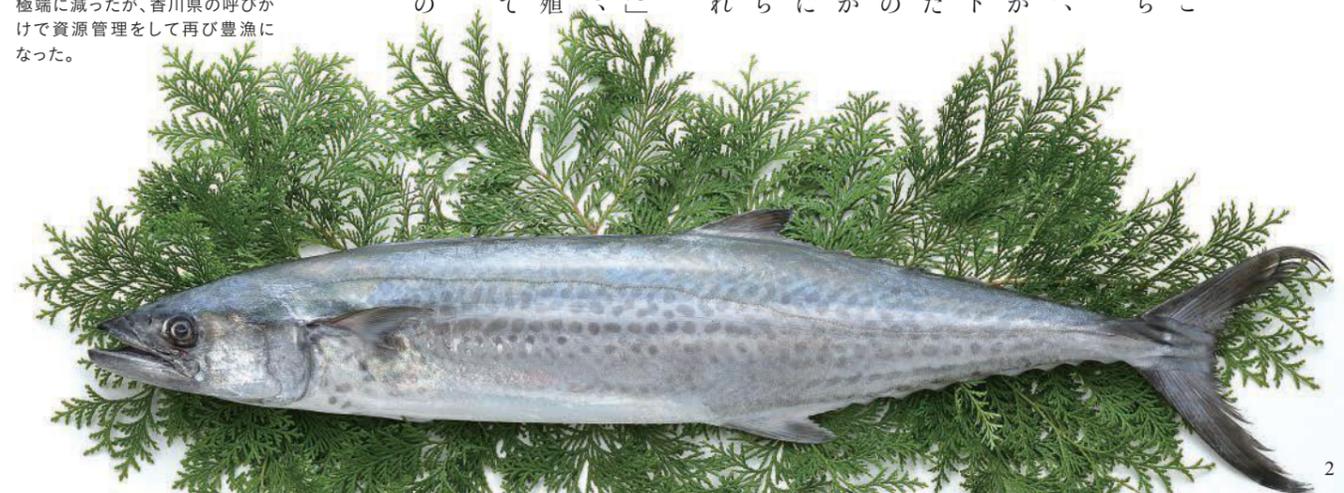


マダイ

「桜ダイ」と呼ばれる春、「紅葉ダイ」と呼ばれる秋に、脂の乗りがよくなる。塩と一緒にわらで包んで蒸し焼きにする「浜焼き」という名物もある。

サワラ

2kg以上をサワラと呼ぶ出世魚。一時期、瀬戸内海での漁獲量が極端に減ったが、香川県の呼びかけで資源管理をして再び豊漁になった。





アナゴ

瀬戸内の魚介の代名詞。
1年中取れ、いつでもおいしいが、
収穫量が増える春から秋は、
特に身がふつくとし、脂が乗る。



アジ

「外洋で取れる大衆魚も、
瀬戸内海産だと「ま味が濃厚」と
すし屋の職人たちは声をそろえる。
春先から夏は、小アジも美味。



サワラ

脂が乗った春のサワラは、
皮目をあぶると
よりうま味が際立つ。
毎年4月20日前後に
春のサワラ漁が解禁される。



讃岐 さーもん

身が縮まり脂はすっきりしている
「讃岐さーもん」。
輸入サーモンにはない味覚を、
ぜひ香川県で。



マダイ

春は「桜ダイ」と呼ばれる旬の時期。
コリコリした身の上品なうま味は、
さすが瀬戸内海の魚の王様。



ミルガイ (ミルクイ)

独特の食感と風味が好まれる貝。
12月から4月頃まで取れるが、
現在は収穫量が減り、
希少となっている。

美味を育てる天才 瀬戸内海

い、春の味

勢揃い

1年中、すぐその漁場から揚がった、
旬の魚が食べられる香川県。
春に食べたいすしネタをずらりと並べれば、
「香川のにぎりずし／お好みのお品書き」になった。
シンプルで美しい形に、
すし職人の繊細な仕事が刻まれている。



ヒラメ

ギユツと縮まり
淡泊ながら後を引く。
瀬戸内海では、
小魚と共に白身の魚が
おいしいと言われ、
種類も多い。



マダコ

しつとりゆで上げれば、
噛み応えがありつつ
軟らかい肉質に。
1年中安定した
おいしさを誇る。



タイラギ (タチガイ)

身が大きく、しつかりした貝柱は、
ホタテガイより
上質な貝として取引され、
冬から4月頃まで取れる。



シヤコ

かつて大量に取れたシヤコは、
塩ゆでが家庭の食卓に上った。
近年は収穫量が減ったが、
ぜひ食べてほしい。
県民の思い出の味。



讃岐 でんぶく

トラフグより身が柔らかいので、
切らずに一尾をにぎる。
地元では見慣れた
ころりとした形と
弾力ある歯応えが、
旅人に喜ばれる。



トリガイ

うま味が強い貝類を
生で食べられるのは、
春のすしの大きな楽しみ。
肉厚で食感のいい貝で、
瀬戸内のすしの格が分かる。



コウイカ (ハリイカ)

ねっとりしたイカ類は、
すしのパラエティーに欠かせない。
香川県ではベイカ、
アオリイカなども取れる。



クルマエビ

主要産地として知られる
香川県では、クルマエビは
ほぼ1年中食べられる。



マコガレイ

「花見ガレイ」とも呼ばれる
マコガレイは、さっぱりした味覚。
春から夏にかけて、
どんどんうま味が増す。



カンカンずし

「カンカンずし」は、県東部のさぬき市に伝わる料理。専用の調理器具を使って時間と手間をかけて作る貴重なずしだ。

長方形の大きな木枠にすし飯を詰め、強めの酢で締めおいたサワラを並べ、ふたをする。

まずは足で踏んですし飯を固め、さらに専用の器具に木枠を設置し、その上から重しを乗せて、くさびで留める。よりかたくするため、くさびを木づちで打つその音が、カンカンと響くため「カンカンずし」の名前が付いた。

そのまま一晩置き、すし飯の中の空気が抜けてかたく締まったものを、専用の長い包丁で切り分ける。全行程に2日から3日もかける大仕事だ。

このすしには保存食の役割があり、農繁期で料理の時間が取れない時に重宝した。多少荒く扱っても崩れないほどかたいため、田んぼから上がる暇もないほど忙しい夫に、あぜ道から妻が投げたといと伝わっており、「ほったら（放る）ずし」の異名もある。

専用の器具を持つ家がほとんどなくなった今も、地域の誇りを守るべく、女性グループなどにより、すしづくりが受け継がれている。



創作カンカンずしを列車で

瀬戸内のタチウオとオリブ米を使った新商品「おりいぶカンカン寿司」を、列車に乗って食べられる旅行ツアー「地域のお宝列車」が実施される。

四国の4国立大学とJR四国の連携事業「地域観光チャレンジ」として企画された香川大学の学生発案のツアー。昨年の審査会で金賞を受賞した。さぬき市と東かがわ市の歴史・文化を紹介しながら、高徳線の高松駅から引田駅までを走る貸し切り列車の中で、創作カンカンずしなどが食べられる。



「地域のお宝列車」
実施日/4月13日(土)
募集人員/35人(最少催行人員/15人)
問い合わせ/JR四国旅の予約センター TEL087-825-1662

昔も今も 愛される、 郷土のすし

お店で食べるよそ行きの味がにぎりずしなら、家庭や地域で受け継がれてきたのが郷土のすし。昔ながらの素朴な味も捨て難い。

ばらずし

香川県全域に伝わる最もポピュラーな郷土ずしが、ばらずしだ。ちらしずし、かき混ぜずしとも呼ばれ、冠婚葬祭や祭りに作られる。

シイタケ、ニンジン、レンコン、サヤインゲンなど細かく刻んだ季節の野菜をすし飯に混ぜ込み、錦糸卵をのせる。煮アナゴ、エビなど海の幸を加えて豪華に仕上げる時もある。江戸時代から砂糖の産地だったためか、すし飯の甘みが強いのが讃岐の郷土ずしの特徴といわれている。

今でも行事食としてばらずしを作って食べる家庭は多いが、お店で買える手軽な日常食としても親しまれている。うどん店のサイドメニューとして、おにぎりやいなりずしと共に並ぶことも多い。



押し抜きずし

農繁期を前にした春、香川県の農家では親戚縁者を呼んで親睦を深め、英気を養う「春祝魚」という宴を催していた。その宴席では、ちようどその時期に外洋から瀬戸内に産卵に入ってくるサワラを振る舞うのが習わし。まるまる一尾を買って刺し身や焼き魚にするが、主役は押し抜きずしだ。

すし飯の真ん中に、甘辛く炊いたフキ、ニンジン、シイタケなどを忍ばせ、サワラ、ソラマメ、薄焼き卵、木の芽などをのせ、木型に入れて一つずつ押し抜く。

春祝魚の風習は下火になっても、春になると押し抜きずしを作る家が多い。四角、扇、松や梅など形もさまざま、その家ごとのすしがある。





平尾成志×瀬ト内工芸ス。
「feel feel BONSAI」 Photo: Shintaro Miyawaki
(過去作品画像)



瀬戸内アジアフォーラム
Photo: Shintaro Miyawaki



島キッチン



クリスティアン・バスティアンズ
(参考画像)



レアンドロ・エリッピ「Six Cycles」
©HOW Art Museum (参考画像)



瀬戸内少女歌劇団
Photo: Shintaro Miyawaki



Photo: Osamu Nakamura

INFORMATION

【会期】

春(ふれあう春) / 4月26日(金)～5月26日(日)

夏(あつまる夏) / 7月19日(金)～8月25日(日)

秋(ひろがる秋) / 9月28日(土)～11月4日(月・祝)

【会場】

直島、豊島、女木島、男木島、小豆島、大島、犬島、沙弥島(春)、本島(秋)、高見島(秋)、粟島(秋)、伊吹島(秋)、高松港・宇野港周辺

【作品鑑賞パスポート】

3シーズンパスポート / すべての会期で有効 通常4,800円 前売り3,800円(4月25日まで)

会期限定パスポート / 春・夏・秋それぞれの会期のみ有効 4,000円

※16歳から18歳まで: 3シーズンパスポート3,000円、会期限定パスポート2,500円

(当日現地販売のみ、前売り価格の設定なし)

※15歳以下無料

【フェリー8航路限定3日間乗り放題乗船券】

通常2,500円 前売り2,200円(4月25日まで)

対象航路 / 高松、宇野、直島、豊島、女木島、男木島、小豆島を結ぶ8航路

有効期限 / 利用開始日を含む3日間

詳細は瀬戸内国際芸術祭2019公式ウェブサイト

<https://setouchi-artfest.jp>



楽しみやすい オフィシャルツアー

今回からの新しい取り組みとして、オフィシャルツアーが開催されることとなった。ツアーは予約制で、チャーター船やバスなどを利用し、食事も付いている。島内では食事ができる施設が限られているので、移動手段と食事が確保されたツアーなら、初めて芸術祭に訪れる方も安心して楽しめるはずだ。ツアーはガイドが同行して作品の意図や背景、地域の歴史や文化を解説し、芸術祭の趣旨を伝える。

さらにグループでの旅を求める方には、カスタマイズツアーにも対応する※。旅行会社と連携して、専用のガイド、チャーター船、食事施設、宿泊先などを手配する。旅の一環として芸術祭をマイペースに楽しみたい方にもおすすめである。

※個人での予約・手配は対象外

オフィシャルツアー

A	B	C	D	E	F	G
豊島・犬島	大島・女木島 男木島	小豆島	宇野港・犬島	沙弥島 [春会期のみ]	本島・高見島 [秋会期のみ]	伊吹島・粟島 [秋会期のみ]
13,800円 高松港発着	9,800円 高松港発着	9,800円 高松港発着	9,800円 高松港発着	9,800円 高松港発着	14,800円 高松港発着	14,800円 高松港発着

【ツアー予約】 コトバス予約センター <https://setouchi-artfest.kotobus.com/> TEL 050-3537-5678

※カスタマイズツアーの相談 / NPO法人瀬戸内こえびネットワーク TEL 087-813-1741 E-mail setouchitour@koebi.jp

瀬戸内国際芸術祭2019

Setouchi Triennale 2019

島々が 美術館になる 107日。

海と島の魅力が作品を通じて表現されるアートの祭典が始まる。会場となる12の島と2つの港は、いわば屋根のない美術館。船を下りた先に、驚きと発見が待っている。

4回目の開催 4つのテーマ

30の国と地域からアーティストが参加し、地元の人も巻き込んで制作する瀬戸内国際芸術祭2019が4月から始まる。春・夏・秋の3会期で、会場は香川沖の12の島々と高松港および宇野港周辺。作品を見て回るには、おのずと船で移動することになる。本来なら不便なことだが、それも魅力の一つといえる。島で創られた作品は、島が持つ何かしらの個性を表現している。つまり島ごとに作品の特色がある。島を巡ることは、あたかも別の美術館を巡るような新鮮さがあるのだ。船を下りた先への期待感。これは芸術祭ならではの楽しみである。

4回目となる今回は、4つのテーマが設定された。瀬戸内の特産品や農産物などに焦点を当て、美術的な視点で新たな体験を生む「瀬戸内の資源×アーティスト」。アジア各国のアーティストと香川沖の島々が連携する「アジアの各地域×瀬戸内の島々」。島々に残る伝統的な食

SETOUCHI
TRIENNALE
2019



をアーティストが掘り起こし、アップデートして提供する「島の『食』×アーティスト」。世界的女優リブ・ウルマンが出演する公演など、舞台でのパフォーマンスを展開する「芝居・舞踏の多様な展開」である。作品に触れることが文化や伝統を知ることにつながり、香川の魅力に気付くきっかけとなる。

公式モバイルアプリがナビゲート

芸術祭の会場となる各島で、作品を見て回るために細い道を歩く場合があり、道に迷う人もいる。また船の乗り換え情報も、やや複雑である。今回、その不便を解消する無料の公式モバイルアプリがリニューアルする。船の乗り換え案内と、経路の検索機能により作品までをナビゲートする。多言語にも対応予定。



萩野 瑛

鮎川 颯

の中に見え隠れするのかもしれませんが。

知事 なるほど、よくご覧になる風景だったんですね。萩野さんは香川県に来られたことは。一度だけあります。初めて瀬戸内海を見た時、こんなにきれいな海があるのかと驚きました。幾つか島を回りましたが、それぞれに魅力や違う文化があり、その美しさも印象的で、もう一度訪れたいと思っています。

知事 毎日見ていると、その価値に気付かないことも多いのですが、米紙ニューヨーク・タイムズの「2019年に行くべき52カ所」の7番目に「瀬戸内の島々」が日本で唯一選ばれました。海外の方から見ても、神秘的な魅力があふれる風景のようです。神秘的といえば鮎川さんのふるさとである三豊市三野町には、四国霊場第七十一番札所の弥谷寺いよたにじがありますね。お二人にとって、香川県でミステリースポットやパワースポットというと、どこになりますか。

鮎川 信心深かった祖父と、よくお遍路に行きました。お寺はどこもいいですね。不思議な力をくれます。ほかにも、仁尾町の父母ヶ浜の美しさは神秘的で、浦島伝説が残る紫雲山むらぐもから見た景色も言葉になりません。今年のお正月は、友人と志々島ししじまに行き、パワースポットで有名な大楠を見て、偉大なパワーを感じてきました。

KEIZO HAMADA 浜田 恵造 > 知事対談 < 降田 天 TEN FURUTA

ミステリー 神秘の風景が魅了する香川県

知事 「女王はかえらない」、「偽りの春」などの受賞作品をはじめ、次々と話題作を出版されているお二人。その降田天ふるたてんさんは、鮎川颯あゆかわさとしさんと萩野瑛はぎのえいさん、お二人のペンネームというのは周知の事実ですが、昨年5月の日本推理作家協会賞の授賞式で、協会代表理事から「ミステリー界の藤子不二雄」と評された伺いました。どういうきっかけで、降田天さんが誕生したのですか。

鮎川 私たちは、元々大学の同級生で、本の話で意気投合しました。私が投稿作品を書いてみると、友人の萩野さんに読んでもらったところ、「ストーリーが良くない」と言われて。アドバイス通りに書き直したら、良い結果だったので、きつかけで、コンビを組むようになりました。

知事 鮎川はぎのさんの名前で書かれた「横柄巫女と宰相陛下」が2008年に発表された第2回小学館ライトノベル大賞(ルルル文庫部門)期待賞を受賞され、小説家デビューを果たされた伺いました。小説家を目指したきっかけは何だったのでしょうか。

鮎川 大学を卒業する頃は、ちょうど就職氷河期でした。そこで、これからの人生で仕事をする期間は長いし、好きなことを仕事にしてみようと思いを立ちました。

萩野 私は小説家というより、ストーリーを作る仕事に就きたくて、ゲーム会社とか出版社に入りたいたいと思っていました。ですが、就職氷河期だったこともあり、鮎川さんのチャレンジに乗らせてもらったというのが本音です。

知事 就職氷河期のおかげで、素晴らしいミス

萩野 私は、小豆島の札所に行きました。風土だけではなく、地元の方の心に自然な形で信仰心があるのだと感じました。いろんな方が「ありがたく思う気持ち」を大切にされているのが印象的でした。

知事 小豆島の霊場は「小豆島八十八ヶ所」といって、弘法大師(空海)が修行の場としていたことから、島の人々は「島四国」とも呼んでいるようです。島ではごく自然に信仰心が引き継がれているように思いますね。さて、ミステリーでは食べ物重要なキーワードになることもありますが、香川県の食べ物で気に入りはありますか。



テリ作家が誕生したのですね。その作品の中に、鮎川さんの出身である香川県三豊市の情景が描かれていると伺いましたが。

鮎川 実際の風景そのままではないのですが、小説を読んでもくれた地元の友人などに、「あそここの風景や」とよく言われるのです。ランニングが趣味で、地元に戻ると、庄内半島や父母ヶ浜ちちぶがはまの辺りをよく走るから、そうした風景が、作品

小説家 降田 天

鮎川 颯
1982年三豊市生まれ。早稲田大学卒業。執筆担当。

萩野 瑛
1981年茨城県出身。早稲田大学卒業。プロット担当。

2008年、鮎川はぎの名義で「横柄巫女と宰相陛下」が第2回小学館ライトノベル大賞(ルルル文庫部門)期待賞を受賞、小説家としてデビュー。2014年、「女王はかえらない」で推理小説の登竜門といわれる第13回『このミステリーがすごい!』大賞(宝島社主催)を受賞した。2018年「偽りの春」でその年発表された推理小説の中で最も優れていたものに与えられる第71回日本推理作家協会賞(短編部門)を受賞。その受賞作を含む短編集「偽りの春 一神倉駅前交番 狩野雷太の推理」を4月26日KADOKAWAより発売予定。



香川県知事 浜田 恵造

鮎川 私は果物に目がなくて。香川で生まれた真っ赤なミカン、小原紅早生おぼらべにわせもおいしいですが、やはり地元三豊市の曾保みかんそほが大好きです。母に送ってもらって、今朝も食べました。豊浜のナシや高瀬のブドウ、ボイセンベリーなど。とにかく香川県は一年を通じて、果物がおいしくて、おいしくて。

萩野 私は香川県で、骨付鳥を初めて食べ、その味が忘れられず、東京でもお店を探しました。

知事 香川県は、オリブ牛をはじめとした農産品、ハマチなどの魚介類、和三盆をはじめとしたスイーツとおいしいものに事欠きません。それに、今年4回目となる瀬戸内国際芸術祭が開催されます。島とアートもミステリーの素材として面白いのは、ぜひ、香川を舞台にした作品も書いてください。本日は、貴重なお時間の中、ありがとうございました。

台湾漆芸界の原点に 香川漆芸あり



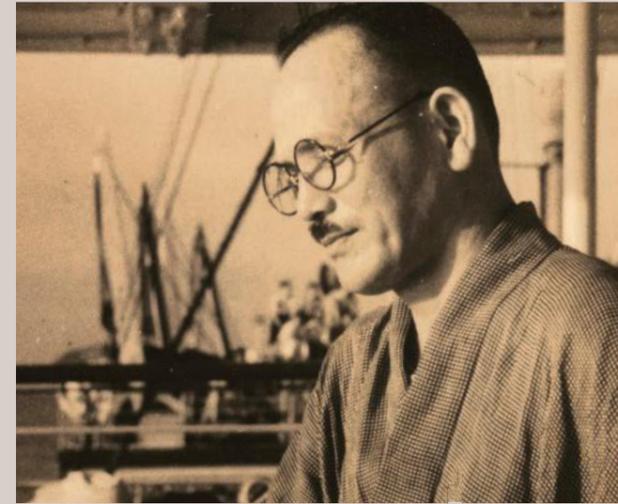
陳火慶作の蓬莱塗
「彩色バナナ文丸盆」

山中公の三大高弟の一人である陳火慶の作品。山中工芸美術漆器製作所に学徒(研究員)として入所。後に指導者となり、台湾漆器の発展に多大な貢献をした。



台中市工芸伝習所

1928年には「台中市工芸伝習所」が設立され、山中は所長に就任した。「蓬莱塗」は生徒たちに広く伝習され、販路も拡大し、著名な漆芸作家を生み出している。



山中公(1886年～1949年)は、香川が誇る「讃岐彫」を出発点として、台湾ならではの「蓬莱塗」を考案した台湾漆芸の生みの親である。



石井馨堂作の讃岐彫
「紅花緑葉香盆 水草虫之図」

高橋皖山と並んで彫りの双璧といわれた石井馨堂の作品。明治40年頃から讃岐彫の店「百花園」の職長格として活躍した。



香川県漆芸研究所

「台湾・香川 漆芸交流展」の会場となった「香川県漆芸研究所」。蒔罨(きんま)、存清(ぞんせい)、彫漆(ちょうしつ)の技法を保存し、後継者の育成と技術の向上を目的とする全国初の施設として、1954年に設置された。現在、1階は所蔵作品を常設展示。希望者は実習風景を見学することも可能。
TEL 087-831-1814

2018年晩秋、香川県文化会館・香川県漆芸研究所において、「台湾・香川漆芸交流展」が開催された。居並ぶ作品に、多くの見学者は息をのみ、大胆なデザイン、色使いに感嘆の声を漏らした。

一見無関係とも思える二つの漆芸界である台湾と香川だが、実は台湾漆芸の生みの親は香川県出身の人物であった。

その人、山中公は、1886年5月、香川県高松市に生まれた。

開校して間もない香川県工芸学校(現在の香川県立高松工芸高等学校)に入学した山中は漆芸を学び、東京美術学校(現在の東京藝術大学)漆工科を卒業後、教諭として母校の工芸学校に戻る。工芸学校の同期生には、香川漆芸中興の祖といわれる磯井如真がいた。如真は香川の漆芸界を芸術の域に牽引した人物といえよう。芸術家としての才気あふれる如真がいたからこそ、山中は教える立場を選んだのかもしれない。その選択が台湾に渡って大きく花開くことになる。

1916年、山中は義父が「富貴亭」という当時台中市最大の料亭を営んでいたことから、家業を継ぐべく台湾の台中市に移住した。

高温多湿の台湾は、漆が固化していく条件に適し、色漆の発色にも適していた。成功を直感した山中であったが、当時、台湾には漆の木が無く、漆芸文化を持っていなかったという。そこで「山中工芸美術漆器製作所」を設立。原色を多く用いた色鮮やかな色彩と力強い彫りの特徴とした「蓬莱塗」を考案し、台湾独自の工芸品とした。山中の先見の明により、日本など海外からの観光客に人気を博し、産業としても重要なものとなる。

発想の原点となったのは、ふるさと香川県の「讃岐彫」である。花鳥や菜果を彫り、実物をおわせる色漆を施した「讃岐彫」は、当時、香川県の漆器産業を代表するものであり、石井馨堂、高橋皖山など優れた木彫家を多く輩出していた。

山中は、そのデザインや色使いを参考にしたものの、台湾のオリジナルにこだわり、先住民の伝統的なデザインや生活風景、台湾らしい花や果物などをモチーフに、より大胆でエキゾチックな作品を作り上げた。香川から世界へ、「讃岐彫」から「蓬莱塗」へ。山中公により匠の技は国境を越え、美の世界を広げたのであった。

実は、山中の偉業が顕彰されたのは、わずか数年前からのことであり、香川県民でさえ知らない者が多い。今後は、「蓬莱塗」と「香川漆器」の絆がより深まり、共にますます世界を魅了する漆芸に育つことを山中も願っているに違いない。

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

注目はこれ!

**2階に「工芸品・雑貨ショップ」が新設
 香川の技や魅力を発信しています**

昨年10月にリニューアルオープンした旬彩館は、工芸品や雑貨の売り場を従来の1階から2階に移転し、新たに専門ショップとして生まれ変わりました。

匠の技から生み出される伝統工芸品や地場産品を地元から厳選してご紹介しています。

2F工芸品・雑貨ショップ
 10時～20時
 TEL 03-5537-2684

ショップで手軽にお買い求めいただけるよう、モダンで日常使用できる香川漆器や庵治石製品、人気のオリーブ化粧品など約850アイテムをセレクトして販売。皆さま、ぜひお立ち寄りください。

香川漆器 オリーブ化粧品

庵治石製品 讃岐かがり手まり

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>
 香川県・愛媛県共同アンテナショップ運営協議会 TEL03-3574-2028

**大阪事務所でも入手可能
 県産品の購入や観光・移住情報**

大阪事務所、さぬきうどんやしょうゆ豆、希少糖シロップなどの県産品を販売しています(取扱商品や在庫状況はお問い合わせください)。

また、香川県内の観光やイベントに関する情報を提供しているほか、移住やU・Iターン就職に関する相談も行っています。皆さま、ぜひ、お気軽にお立ち寄りください。

さらに、観光物産展などのイベントを不定期で開催しています。日程や内容などの詳細は、大阪事務所のホームページに随時掲載していますのでご覧ください。

香川県大阪事務所
 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



**ふるさと香川の味をてんこ盛り
 「たらふく讃岐盛り」**

東京の地下鉄大手町駅から徒歩2分に位置する「野らぼー内神田店」。社長が普通寺市出身で、母の味である“うどん”をたくさんの方に味わってもらいたいとの思いから始めたのが、きっかけ。昼はうどん屋、夜はうどん居酒屋として二つの顔を持ち、地元香川から取り寄せた自慢の食材を使った料理や酒、シメの讃岐うどんなど、丸ごと香川を堪能できる店となっています。

「おすすめは、一皿に香川の味を盛り合わせた『讃岐たらふく盛り』です」と話すのは、日本に来て13年目で上海出身の林森店長。香川から取り寄せたじゃこ天や海老ちくわ、伊吹島のイリコを使ったイリコの三杯酢や天ぷら、しょうゆ豆、うどん1本丸ごと素揚げした塩味のきいた揚げうどんなど、懐かしいふるさとの味を堪能できます。また、イリコやしょうゆの県産食材を使用した出汁、県産小麦「さぬきの夢」をブレンドした手打ちうどん、うどんには欠かすことのできない香川から取り寄せた青ネギ、全てにこだわり抜かれた讃岐うどんが楽しめます。

店内は古民家を思わせる立派な梁があり、落ち着いた雰囲気個室も充実。小さなお子さま連れでも安心してお召上がりいただけます。

讃岐うどんに魅了された林店長がうつ“うどん”を、ぜひ味わってください。

【野らぼー 内神田店】
 東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビルB1階
 TEL03-3257-0622



**2019年に行くべき52カ所に
 日本で唯一「瀬戸内の島々」が選ばれる**



米紙ニューヨーク・タイムズ電子版で、読者に推薦する旅行先の7番目に「瀬戸内の島々」が選ばれました。日本から選ばれたのは、この「瀬戸内の島々」のみ。

“瀬戸内国際芸術祭2019”が4月26日から開幕することもあり、世界の旅行先として瀬戸内の認知度が向上している証しであると考えられます。国内のみならず、外国からも注目される瀬戸内の島々を、皆さんの目で確かめてはいかがですか。

【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3361

**4月16日(火)から一般公開
 さぬきこどもの国スペースシアター**

高松空港に隣接するさぬきこどもの国が2020年に開園25周年を迎えることから、4月に児童館内のスペースシアターをリニューアルします。

約1億個の星で天の川を表現でき、星の瞬きなどが再現できる国内最高水準の技術を搭載したプラネタリウムを導入し、子どもたちに、より本物に近い星空で宇宙を身近に感じてもらえるものとなります。



また、8K相当のデジタル映像の投影が可能なプロジェクターや高品質音響装置なども導入。親子席(ペアシート)を増設し、小さなお子さま連れのお客さまにも安心して鑑賞していただけるように整備しています。

リニューアルしたスペースシアターで子どもたちをはじめ多くの方に、素晴らしい星空など鮮やかな映像をお届けします。



※4月14日(日)に記念イベントのみを開催します。

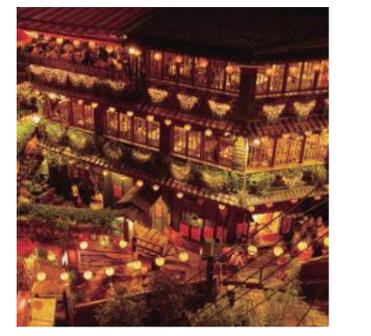
【問い合わせ】香川県子ども政策課 TEL087-832-3282
 <https://www.sanuki.or.jp/>

**4月から週7往復
 高松-台北線 毎日運航**

台湾の航空会社チャイナエアラインは、4月から火曜日も就航し、現在の週6往復から、毎日運航の週7往復に増便します。高松空港で毎日運航される国際線は、ソウル線に続いて2路線目です。

毎日運航となることで、土曜日から4日間の旅程が可能となり、利便性が大幅に向上し、ビジネスや観光など一層の交流拡大が見込まれます。

今後も関係機関と連携しながら、航空ネットワークの充実を図り、ますます便利な高松空港を目指します。



【問い合わせ】香川県交通政策課航空振興室 TEL087-832-3136
 <https://www.takamatsu-airport.com/>

**ポケットモンスター「ヤドン」
 「うどん県PR団」に任命!**



香川県は、2015年からコラボレーションを重ねてきたポケットモンスターのキャラクター「ヤドン」との取り組みを進化させるため、昨年12月に株式会社ポケモン(東京)と「地域活性化に関する連携・協力協定」を締結しました。また、「ヤドン」を「うどん県PR団」に任命し、観光誘客や県産品振興など地域活性化への取り組みの強化を図ります。

「うどん県PR団」に任命されたヤドンは、通訳を介して「県産品や観光地の魅力をしっかりPRしていきたいやぁん」とアピール。

今後も、「うどん県。それだけじゃない香川県」から目が離せません。ご期待ください。

【問い合わせ】香川県観光振興課 TEL087-832-3379
 <https://www.my-kagawa.jp/>

**かがわ暮らしの魅力をPR漫画で発信
 「暮らしやすいけん!香川県」を発行**



香川県は、移住・定住を促進するため、かがわ暮らしの魅力を伝えるPR漫画を2種類(県外在住者向け・県内中学生向け)作成しました。香川県出身の漫画家・篠丸のどかさんの人気作品である「うどんの国の金色毛鞠」に登場するキャラクターとともに、香川県の魅力を分かりやすくPRしています。

県外在住者向けの「暮らしやすいけん!香川県」は、原作の主人公である宗太が、香川県へ実際に移住した方々へのインタビューを通じて、移住先としての香川県の魅力に気付いていくストーリーになっています。

東京や大阪で開催する移住イベントで配布のほか、かがわ移住ポータルサイト「かがわ暮(ぐ)らし」でも掲載しています。移住をお考えの方、ぜひ、ご確認ください。

【問い合わせ】香川県地域活力推進課 TEL087-832-3125
 <https://www.kagawalife.jp/>