

香川の産業は、穏やかな海と緑豊かな山なみに恵まれた自然と、全国一長い日照時間を記録する温暖な気候や長い歴史に培われた文化的な風土から生まれてきました。また道路や橋、港湾などの交通の整備により、時間的な距離や位置の関係が改善され、社会環境の変化に対応したさまざまな産業が発達してきました。このように香川固有の自然環境や社会環境を生かして豊かな暮らしを作ってきた歴史には、平賀源内や久米通賢などに見られるような心豊かで進取の気風に富んだ優れた県民性があったことも忘れてはなりません。

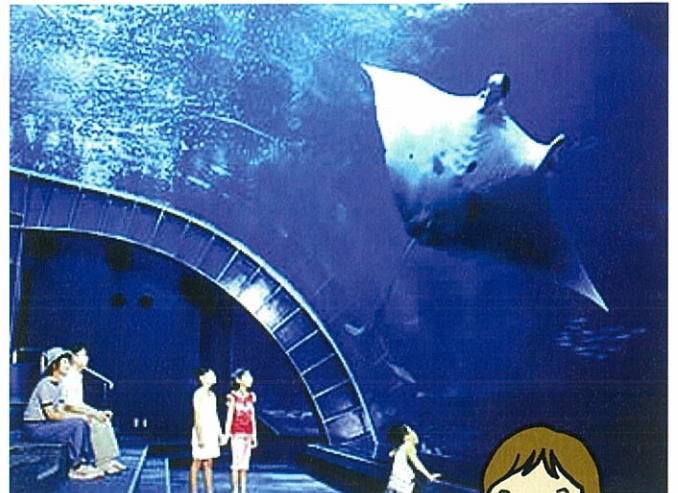
私たちがつくる21世紀の香川には、この県の優れた特色を生かしてどのような産業が発展していくのでしょうか。未来の香川を創造する新しい産業を調べてみましょう。

① 香川が誇る日本一、世界一を探そう

右の写真は何でしょうか。水族館にある大きな水そうですね。実は、この水そう（水族館用大型アクリルパネル）の生産世界一の工場が香川県にあるのです。

これ以外にも香川県には、日本や世界に誇る技術と製品が数多くあります。

- ・ 携帯電話用水晶デバイス封着シール生産世界一
- ・ 等方性高密度黒鉛の生産世界一
- ・ 精密・超微細プレス加工品の生産世界一
- ・ GPSアンテナ用ケーブルの生産日本一
- ・ オリーブ生産日本一
- ・ マーガレット生産日本一
- ・ タマネギ種子の販売日本一
- ・ ごま油の生産日本一
- ・ 手打ち式うどんの乾麺の生産日本一
- ・ 金時にんじん生産日本一



香川の誇る日本一、世界一を調べてみよう。



② 香川の特徴ある産業を調べよう。



1 海外にも進出する「手袋」

東讃地区には、生産日本一の「手袋の町」があります。手袋は、明治時代中ごろに製造が始まり、時代の変化とともに、防寒用からファッションやスポーツ、レジャー用へとたくさんの種類を作ってきました。1980年代になると、安価な労働力や原材料の確保を求めて、生産拠点の工場を中国や東南アジアの国々に移しています。現在では高度な技術を必要とする高価な手袋やニット製品などの生産を中心にしています。



2 生産日本一の「うちわ」

中讃地区には、生産日本一の「うちわの町」があります。うちわは金比羅参りのおみやげ物として丸金印入りの洗うちわが考え出されたのが始まりです。江戸時代中ごろ、丸亀藩がうちわ作りを勧めたことで、今日のうちわ作りの土台ができました。現在、全国のうちわ生産量の約90%を占めています。

3 冷凍食料品の製造、販売日本一

西讃地区には冷凍食品、冷凍水産品、その他食料品の製造、販売日本一の会社があります。1960年代から冷凍エビフライの生産・販売を始めると、消費生活の変化や核家族化などの時代の風潮にのり、急成長しました。コロッケや、ギョーザなど多品目の製品を生み出し、冷凍食品メーカーとして、常に時代のニーズを先取りし、数多くの冷凍食品を市場に送り出しています。



4 古くから盛んな醤油の醸造

小豆島では、江戸時代後期ごろに、塩廻船の船頭たちによって、大阪、京の醸造家から学んだ醤油づくりの製法が伝えられると、気温や湿度がこうじ菌の発育に適していたこと、製塩の名産地であったこと、輸送のための海上交通も整っていたことなどから、一気に醤油づくりが盛んとなりました。

ソラマメを炒って一晩醤油に漬ける醤油豆、打ち立てのうどんに醤油をかけて食べる生醤油うどん……。おいしい醤油と讃岐ならではの食材から生まれた料理。今でもたくさん残されています。

5 香川の伝統的工芸品

古くから海上交通の要衝として開けた香川県には、豊かな風土の中ではぐくまれ、人々の手から手へと受け継がれてきた伝統的な工芸品が数多くあります。

これらは、天然の原材料を用い、昔ながらの技術・技法により作られているもので、今日でも生活の場で愛用され、人々にやすらぎとうるおいをもたらしています。

香川県では、これらの、全国に誇りうる伝統性のある工芸品を「香川県伝統的工芸品」として指定する制度を設け、現在、香川漆器、讃岐一刀彫など38品目を指定しています。



平成17年1月、高松工芸高校漆芸科3年生の4人の生徒さんたちが制作した、漆を用いた携帯電話のパネルが、製品化されることが決まりました。

③ 「K.ブランド」を探そう



左のマークを見たことがありますか。

これは瀬戸内海の温暖な気候の中で育てられた農産物や農産加工品のうち、特によりすぐったものを「K.ブランド（かがわ農産物等特選ブランド産品）」として、ブランド化を推進するために付けられているマークです。県内で生産される農産物等について、品質等が特に優れているもの、生産方法、製造工程、原材料等に特色があるものなど、一定の基準を満たす農産物等に対して認証を行っています。

このマークは、香川の自信と誇りの目印です。「K」は香川県の頭文字「K」を形の基本として制作していますが、「こだわり・高品質・高付加価値」をも意味しています。

1 生産日本一「金時にんじん」



香川県の金時にんじんは、生産量全国第1位。瀬戸大橋が見える海岸地帯の肥沃な砂地で栽培しています。にんじんには東洋系と西洋系があり、金時にんじんは東洋系で、西洋にんじんに比べ肉質がやわらかくて甘味が強く、にんじん臭さの少ないのが特徴です。



「どんなに苦労があっても、金時にんじんの真っ赤な色を見ると、元気がわいてくる。金時にんじんをとにかく一人でも多くの人に知ってもらいたい。」坂出市で農家を営む人は、消費拡大のために努力を惜しみません。「赤い色素にはリコピンと呼ばれる抗酸化物質が含まれているんです。これがガン予防にもなる。他にもビタミンE、B1、B2、カルシウム、カリウム、鉄なども含まれ、地元では金時にんじんを食べると風邪をひかないと言われる。にんじん特有のクセもなく、甘みが強いので、にんじんの苦手な人手にもおすすめしますよ。」と熱く語ってくれました。

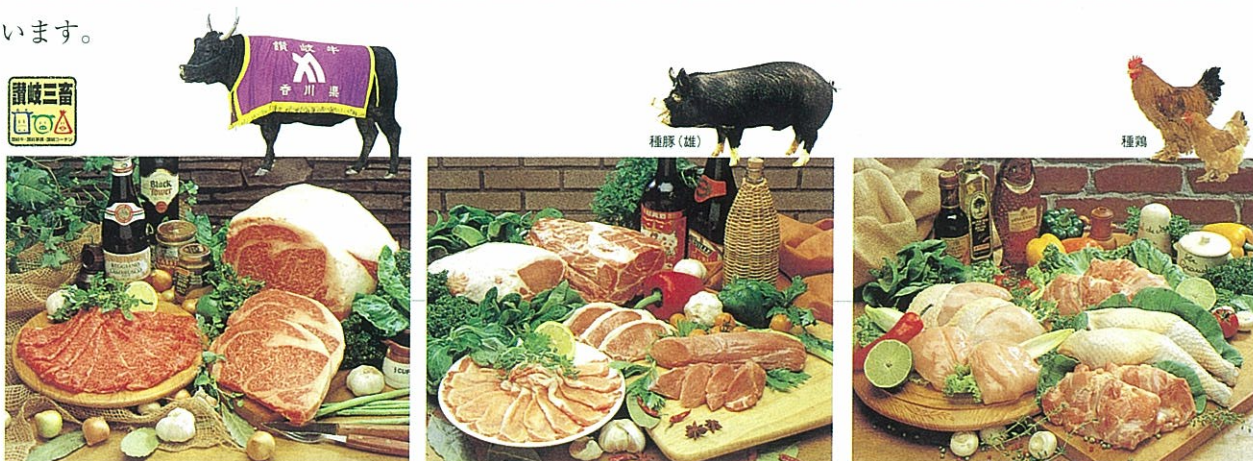
2 ソフトでふんわり安心野菜「らりるれレタス」「ミネラルレタス」



東京市場で、12月～4月の期間に出回る量の3割以上は香川県産です。最近是有機質肥料を中心に、また、農薬の使用回数を極力少なくした栽培の「らりるれレタス」とミネラルバランスが優れた土で栽培した「ミネラルレタス」のブランドで販売しています。香川県での栽培は、昭和35年頃から始まり、約40年の歴史があります。

3 豊かさを実感する香川のブランド品

香川県では、恵まれた自然条件の下で、米や園芸作物、畜産などを組み合わせた複合的な経営や施設園芸などの集約的な経営を行っています。試験研究の成果や高度な技術を生かして、付加価値の高い農作物を生産・販売しています。



讃岐三畜 「讃岐牛」「讃岐夢豚」「讃岐コーチン」

＜その他のK.ブランド＞

いちご（さちのか、とちおとめ）、Sweetトマト
うんしゅうみかん、キウイフルーツ（スイート16）、
米（コシヒカリ）、うどん（さぬきの夢2000）
などがあります。



香川型いちごピート栽培システム「らくちん」

ホームページなどで香川のブランド品を探してみましょう。

【参考ホームページ】

ホームページ「香川の地場産品」 <http://www.kagawa-isf.jp/kougei/>
ホームページ「かがわ県産品振興室」 <http://www.pref.kagawa.jp/kensanpin/>
ホームページ「香川インテリジェントパーク」 <http://www.k-i-p.jp/main.html>
ホームページ「K.ブランド」 <http://www.k-brand.jp/>



4 農業経営の新たな取り組み

最近、都市部の人たちが、農村に出かけて農業体験をすることで、ゆとりややすらぎを楽しみ、元気をとりもどすというリクリエーションが注目されています。農村地域が都市部に接近している香川県では、農家の事業規制に特例を導入し、都市住民との交流を通じた農村地域の活性化を進めています。（さぬき農村ふれあい特区）特区の認定を受けた農家では、農業体験施設を運営したり、民宿を開いたりするなど、地域の自然環境に合わせたさまざまなくふうをしています。



香川県畜産試験場における牛受精卵の分割



いちご狩り体験



体験農園



ウィンナー手作り体験