

さぬき野

かがやくけん、かがわけん。

香川県

2024 No.87

冬

この先に
感動あり。
自然が主演の大串半島へ。



特集
香川生まれの新品種、出荷中！
これぞ日本のオリーブ
知事対談
あなまきオリーブ産地
スキャンダルンバサダー
川淵三郎×池田豊人
香川県知事
ヒト×モノ讃岐デザイン
讃岐の鉄暮らし



「おむすび山から、 ここだけの景色を」

OMUSUBI HIKE
登山ガイド
水沼佑太さん

標高462mの坂出市の城山山頂で。ホームページでは、阿讃山脈や瀬戸内の島々など、おむすび山以外のお薦め登山、トレッキングコースも紹介している。

香川に住んで

はじめたこと



讃岐平野には「おむすび山」と呼ばれる小さな里山がある。ここに、水沼佑太さんが営む「OMUSUBI HIKE」は、その山々を登るガイドをしてくれる。隣県愛媛の佐多岬半島生まれ。東京の農業大学に進学し、砂漠の緑化から畑畑での実作業まで広く農業を学んだ。卒業後は山形県の山村に住みさまざまな季節の農業に従事したが、いつしか東

北の名峰に魅了されていく。険しい山々の登山に加え、山歩きを楽しむトレッキング、森林や平原を歩くトレイルにも夢中になった。



水沼さんの話をしっかり楽しめるのは、安全性の高いおむすび山登山ならではの。



ハイキングしながら金刀比羅宮をガイドした時に、展望所から水沼さんが撮影した風景。



香川県は海際や島にも登りやすい場所が多く、海、山どちらの景色も楽しめる。

山形には6年住み、結婚して第一子誕生を前に故郷に戻る。その後、妻の実家のある香川に移り住み、高松市内のアウトドアショップに勤めながら、自然に関わる働き方を模索した。そんなある日、近所の里山に散歩がてら登り、思いがけない体験を得る。「山頂から望めたのは、すぐそこに人々の暮らす町が広がり、瀬戸内海と空がそれを青く囲む景色。世界でもここだけの穏やかな美しさを感じました」。OMUSUBI HIKEのアイデア誕生の瞬間だった。気軽なおむすび山登山は、ガイドスタイルも独特。好奇心旺盛で、自分の住む地域を学ぶことが好きな水沼さんが、草木や花、山や島が生まれた地殻変動、昔の人々の山への愛情と信仰など、目に見える景色をより深く楽しむヒントをたくさん語るのが特徴だ。子どもの頃は素潜り、大学時代はスキューバダイビングにも熱中。「山と海は、生態系を支え合う互いに大切な存在。いつか瀬戸内の里海ガイドもできないかと思っています」と語る。自然の中で体を動かしながら、豊かな歴史や文化にも親しむ。香川の土地柄を生かした水沼さんのガイドスタイルは、さまざまな形に発展しそうだ。



OMUSUBI HIKE 水沼佑太さん
登山ガイド/四国山岳ガイド協会所属(ステージII)。現在は阿讃山脈の麓にある仲多度郡まんのう町在住。香川県を中心に四国全域と山形県のガイドも行う。

香川県情報誌
さぬき野 2024 冬 No.87

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 TEL087-832-3078
香川県のホームページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/>
さぬき野のページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/kocho/koho/sanukino.html>
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

多言語電子書籍でもご覧いただけます。
無料アプリ「カタログポケット」をインストールして「さぬき野」で検索してください。

iOS



Android



かがやくけん、かがわけん。

香川県

圧倒的な景観、 大串半島。

地元の人が「この景色を見てほしい」と胸を張る場所がある。
大串半島から見渡す瀬戸内海は、そのひとつ。
自然を主役にするリニューアルにより、その価値がさらに高まった。
香川の東部、半島の先に美しい感動が待っている。



変化する自然の中に 「時の納屋」が建つ。

大串半島の先端にある芝生広場が生まれ変わった。駐車場から高台の広場へ小道を上っていくと、瀬戸内海が少しずつ顔を見せてくる。この広場には柵がない。ベンチもない。人工的な物や色彩が視界に入らないから、海と空と島々が鮮やかに迫ってくる。何かを足すのではなく、省くことにより、瀬戸内海エリアでも屈指の眺望であることが明確になった。この引き算の中で、唯一新たに加わったのが、カフェ「時の納屋」である。

広場のリニューアルと時の納屋の建築を行ったのは、海に浮かぶ旅館「ガソウ」などの設計で知られる建築家の堀部安嗣さん。ランドスケープデザイナーと共に、この場所の主役を「大串半島の自然」と定め、できる限り人工物を取り払った。代わりに、昔から自生していた松やススキの苗を植えて、この場所らしい景観を育てることとした。思い描いている景観になるのは約30年後。完成からスタートするのではなく、完成に向かって変化していく様子を見守ろうという考えである。その中に建つ「時の納屋」は、吉野杉、無垢材など、自然素材を用いて景観になじむように設計されている。モチーフとなっているのは、タバコを乾燥させる「ペーハ小屋」。全盛期にはため池と同じくらい数があつたといわれる香川の原風景が、現代的な姿でよみがえった。メインとなるカフェスペースは、宮大工の技術により、柱のない開放的な大空間を実現している。床も外壁も無垢のまま塗装していないのは、経年による色合いの変化を想定しているため。10年ほどで重厚な色合いになり、昔からここに建っていたかのような表情になる。

最も美しく 切り取った額縁。

2024年6月にオープンした時の納屋は、すでに平日でも多くの方が訪れる人気スポットとなっている。来訪者の目的は、北側の窓を全面開放した眺め。先に広場からの眺めに感嘆していた人も、なお息をのむ感動が待っている。堀部さんがサイズや縦横比にこだわり、最も美しく切り取ることのできる額縁として用意した圧倒的な景観である。

時の納屋という名前には、過去・現在・未来を収蔵するとの意味がある。過去から受け継いだもの、現在の意志、未来への希望。なるほど、確かにここには時間を超えた思いが込められている。そこにもうひとつ、時間を忘れる場所の意味も付け加えたい。景色を見ているだけで満たされて、離れ難くなってしまうのだから。

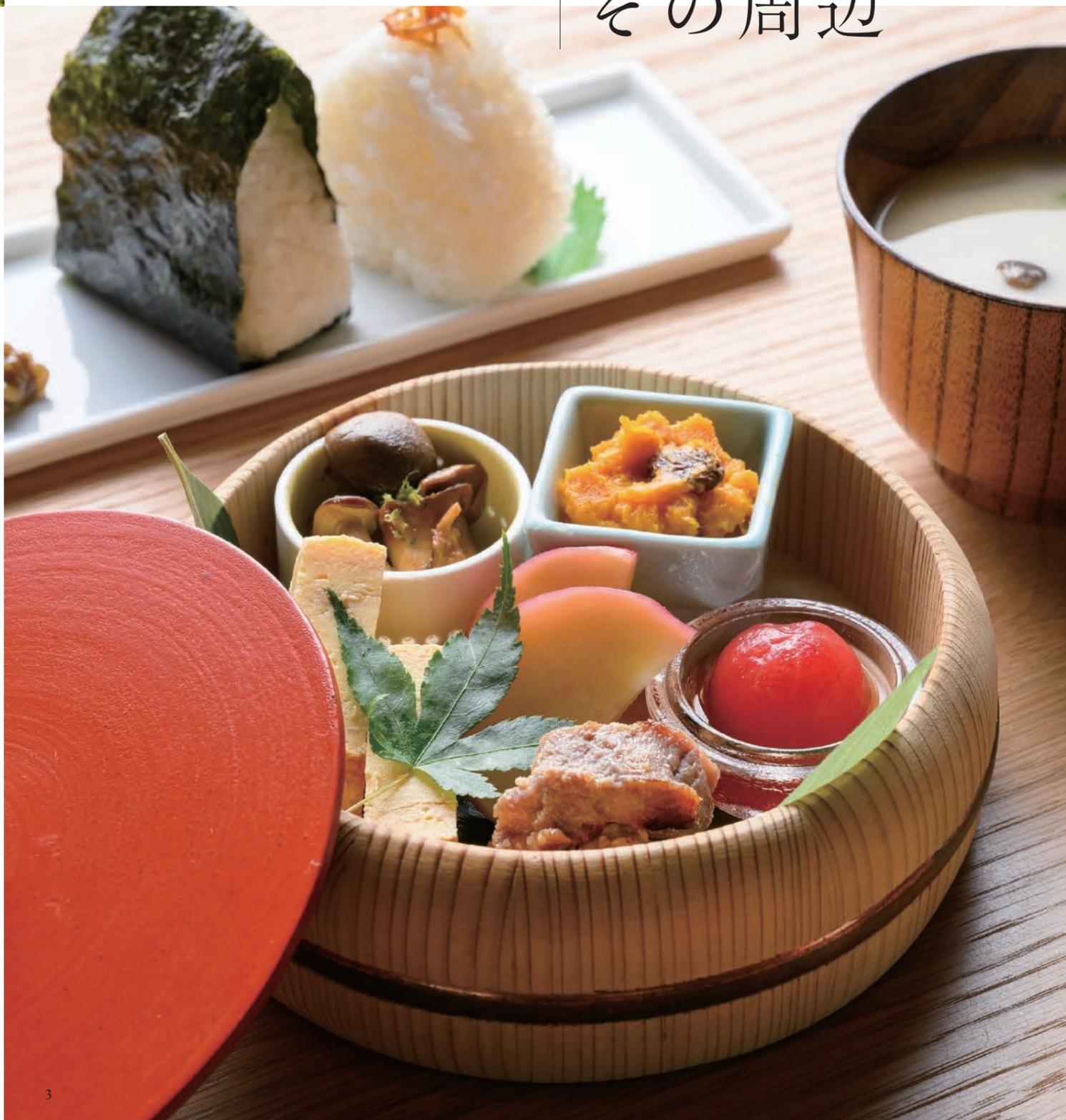
この先に感動あり。
自然が主役の大串半島へ。

時の納屋の魅力は、
景観だけではない。
建物にも、料理にも、家具にも、
携わった人の思いと願いが
込められている。

時の納屋と その周辺

地元の食材を 味わう。

時の納屋で提供している食事メニューの食材は、地元のものを中心
にしている。1日限定10食の「樽のお
にぎりランチ」は、伝統工芸品「讃岐
桶樽」を器として用いて、その中に
地元・さぬき市産の食材をあれこれ
詰め込んでいる。スイーツプレート
には、和三盆や香川で採れた季節の
フルーツがふんだんに使用されて
おり、冬は糖度の高い濃緑のキウイ
が登場する。



見応えのある建築。

自然を主役とすることが時の納
屋のコンセプトではあるものの、見
応えがある建築にも心が躍る。瀬戸
内のさざ波を思わせる瓦が視界の
外まで伸びていく大屋根と大和張
りの外壁。メインスペースとなる大
空間に柱はなく、天井を見上げると
4寸角の梁が縦横に組み合わさつ
た「挟み梁」が、立体的な幾何学模様
を描いている。くぎやボルトを一切
見せない宮大工の技が見事である。



景観を 引き立てる内装。

時の納屋のテーブルとチェアは、
さぬき市の家具職人が手掛けてい
る。ペーパーコードの座面が体を受
け止めるチェアは、とても座り心地
がいい。この家具を含めて、建物内
で目に入るのは無垢材のやさしい
色ばかり。メニユーすら設置せず、

装飾をそぎ落としていく。カラフル
な色彩をなくすことで、美しい景観
が際立つ。



時の納屋の周辺。

時の納屋の周辺では、大串半島
に生育していた松やススキを育成
して、本来の景観を取り戻そうと
している。現状では苗木が植わつ
ている状態。逆に言えば、松の苗が
並ぶかわいらしい様子が見られる
のは今だけである。入り口前にあ
る石の庭は、大串半島で採れた石
や庵治石を使用している。並んで
いる石はベンチの代わり。自由に
座って休憩できる。



時の納屋
香川県さぬき市小田2671番地75

「時の納屋」所長、満濃さんの思い。



時の納屋 所長
満濃 孝さん

さぬき市で生まれ育った満濃さんは、地元愛が強く、
就職先もさぬき市役所を選んだ。大串半島の活性化計
画には「これで人が集まる場所ができる」と希望を抱い
て積極的に参加しており、助言を求められることも
あった。建築士として堀部氏の起用が決まり、全体の青
写真が見えてくる中で、満濃さんが力を注いだのが
フードメニューの開発である。当初は既製品を温めて
提供する予定であったが、「それでは景色を楽しむだけ
の場所になってしまう」と、
地元食材を中心にした食事
の提供を提案した。讃岐桶
樽など器の手配や食材の確
保に奔走し、食事を含めて
「ここに訪れる価値」を体感
できる場所に作り上げた。
ただし、そのぶん施設運営
の負担が増えたのも事実。少
しも力になりたいと考え、
運営会社に向かい、所長に就任した。経験の
少ないスタッフをまとめながら、広報や企
画も担う忙しい毎日を送っている。
生まれ変わった大串半島により、香川県
東部の観光の芯ができたと考えている満濃
さん。周辺地域を含めて活性化させるため
にも、この場所の価値を守り、育てていくと
心に決めている。「私の故郷には大串半島が
あると、さぬき市の人が誇れる場所にした
い」。満濃さんの原動力になっているのは、
地元への思いである。



地元の人の思いと未来への願いが、大串半島の
活性化計画に落とし込まれている。

温度・光・湿度ともにワインの保存に理想的な海底で1年間眠り続けた「芳しき野生の乙女」。ストレスのない海深くで、まるやかに熟成した「海底熟成ワイン」。



ブドウのみならず香川県産イチゴや栗林公園の梅など、香川県ならではのワインを手に入れることができる。



8月に白ワインの仕込みから始まり、9月末頃には「ソヴァージュ・サヴルーズ」の最盛期を迎える。

かぐわ 芳しき 讃岐のワイン



「さぬきワイナリー」は1989年(平成元年)に四国初のワイナリーとしてオープンし、大串半島の丘の上で県産ブドウを醸造し続けてきた。醸造作業はブドウの収穫時期である晩夏から秋にかけてだが、製造工程の見学は一年中可能。

赤い屋根が印象的な工場の隣には物産センターがあり、商品の購入はもちろんワインの試飲もできる。注目は、日本語で「芳しき野生の乙女」という名の「ソヴァージュ・サヴルーズ」。香川大学農学部が研究開発した赤ワイン専用のブドウ品種「香大農R-1」から醸造されるワインで、高級品種として知られる「マスカット・オブ・アレキサンドリア」と沖縄の野生ブドウをルーツとする「リュウキュウガネブ」を交配して誕生させた自信作。このワインを沖縄の海に沈めて熟成させる「海底熟成ワイン」の逸品も本数限定で並ぶ。

お酒が飲めない人には、アルコール0.01%未満のワインソフトクリームやノンアルコールワインを薦めたい。

さぬきワイナリー
香川県さぬき市小田2671-13

香川県が誇る世界的銘石・庵治石を使い、ギリシャの神殿や野外コロシムを思わせる円形劇場。かすかに潮風を感じる。



ステージに立つと、誰もが主役になったような気分になり、ひととき心が解放される。

瀬戸内海と庵治石に抱かれた聖地

この先に感動あり。自然が主役の大串半島へ。

時の納屋よりさらに大串半島の先端へ向かう坂道を下る途中に「さぬき市野外音楽広場テatron」はある。庵治石が敷かれた客席が自然の勾配に沿って緩やかにステージに向かい、瀬戸内海を背景に音楽や演劇に酔いしれ、やがて空と海が夕日に染まると、観客のボルテージは最高潮に達する。古代ギリシャのそれを思わせる多目的野外劇場の設計は、当時、香川県庁職員として香川県庁舎東館の設計にも携わった山本忠司。イベント開催時以外は見学が許されていて、無人の劇場も一見の価値がある。

写真映えるステージであることから結婚式の前撮りなどでも人気の撮影スポットにもなっている。主役になったつもりで撮影三昧も楽しい。ここで一人シャウトするのも最高の気分には違いない。

この唯一無二のステージでは、数々の日本を代表するアーティストたちがパフォーマンスを繰り広げている。この場所が愛される理由が、訪れてみれば分かるはずだ。

さぬき市野外音楽広場テatron
香川県さぬき市鴨庄1-20

大串半島を巡る旅

大串半島周辺には地元で根付いた食文化がある。自然とひとつになれる場所がある。時の納屋からもう一歩先へ足を進めると、旅を彩る体験が待っている。

馬の背中で感じる やさしい風と緑

大串自然公園近くの山中に、小さな乗馬クラブがある。元馬術競技の選手で国体出場の経験もある地元企業の社長が「馬と触れ合う幸せを多くの人に知ってほしい」と、自らショベルカーに乗って山を切り開いて馬場を造り、23年前にオープンした。乗馬用に再調教した競馬引退後のサラブレッドなどが10頭いて、経験者だけでなく未経験の人もすぐ馬に乗れる。

「短時間の騎乗でも、馬とのコミュニケーションは重要です。ストップ、スタートの合図の出し方や、なでたり、声をかけたりするタイミングもお伝えします」と指導員の佐藤寿彦さん。

老若男女誰でも楽しめるのが乗馬のいいところ。馬の背でゆったり揺られながら風を感じ、2杯を超える高い目線で山々の緑を眺めれば、日常が遠のくような癒やしがあり、緊張していた初心者も見ると穏やかな表情になるという。

一人の乗馬好きが情熱で開いたクラブには、人と動物と自然が織り成す、やさしい空気が満ちている。

乗馬倶楽部サングリーン
香川県さぬき市鴨庄大井4473-8



ポニーと触れ合うこともできる。



冬は馬にとって動きやすい時期。馬場を取り囲むように桜が咲く春先も、お薦めの季節。



瀬戸内の冬グルメ カキを豪快に

大串半島の西にある志度湾は、プランクトン豊富なカキ養殖の好適地で、カキ焼きが名物。11月から3月頃まで、さぬき市志度から高松市牟礼町にカキ小屋が期間限定の店を開き、冬の味覚を求める人が県内外、海外からもやって来る。

カキ小屋の多くは生産者が営んでおり、湾に並ぶいかだで育ったカキを、殻付きのままガラガラと鉄板に乗せる。それを、焼けたそばから次々食べる豪快さがカキ焼きの魅力だ。定番のレモンを絞って食べるもよし、醤油や七味、大根おろしなど、常備されている調味料やトッピングで味変するもよし。「海の恵みを感じるプリプリの身を頬張れば、10個、20個くらいはペロリと食べられますよ」と、「かき焼きわたなべ」の八村治樹さん。

たいていのカキ小屋が食べ放題で、カキご飯やカキフライ、カキのみそ汁など、サイドメニューが豊富な店もある。鉄板を囲み、仲間とワイワイ冬のグルメを楽しみたい。

【取材協力】
かき焼きわたなべ
香川県さぬき市志度5382-47

丁寧に育てたカキを、ベストのタイミングで提供してくれるのは生産者ならでは。



片手にナイフ、もう一方に重手をはめて、殻を外しながらどうぞ。





香オリ3号、香オリ5号は、2021年に農林水産省に品種登録され、今秋から一般消費者向けの本格的な販売がスタートした。

香オリ3号は、果実が大きく食味も良いため、青い実を塩漬けにする「新漬け」の加工に向いている。さらに、オイルにも適する。香オリ5号はポリフェノールの含有量が多く、オイルにする時と辛味と苦味、芳香も際立つ。どちらも、オリブの大敵である炭疽病に強く、安定生産の面からも優秀だ。



小豆島にある香川県農業試験場小豆分場（以下、小豆分場）で新品種開発が始まったのは、はるか遠く昭和30年代。その道のりは平坦ではなかった。品種開発は、人工的に交配した種を発芽させることから始まる。オリブは、発芽率が10%程度と、極端に低いのが最初の難関だ。やっと育った苗木は何度も植え替えながら成木に育て、果実を採ることによって特性を見定める。その過程には十数年を要する。品種開発は超長期戦である。

その間に、オリブオイルの輸入自由化という荒波にも襲われる。外国産の安価な製品が大量に輸入されると国産オリブの需要は低下。研究が縮小された時期もあった。しかし、平成になりイタリア料理ブームや食の健康・安全志向の高まりで、国産オリブオイルは再び脚光を浴びる。2003（平成15）年に島内の旧内海町が「オリブ振興特区」に

選別した果実を採油機に投入。2時間ほどでオイルが出てくる。



今年、栽培農家からJAに初出荷された香オリ3号。



香オリ3号のオリブオイル。ろ過すると透明度が増す。



香オリ3号の特性を生かし、新漬けにも。

香川生まれの新品種、出荷中！ これぞ日本のオリブ

生産者が選別・出荷したオリブを採油の前に再チェック。傷んだ果実を徹底的に取り除く。

しょうどしま
小豆島でオリブの栽培が始まったのは、1908（明治41）年。以来ずっと、小豆島、そして香川県が国産オリブ栽培のトップを走ってきた。110余年の歳月を経て、日本初となるオリジナル品種「香オリ3号」と「香オリ5号」が誕生。世界の名だたるオリブ産地と肩を並べるべく新たな扉を開いた。



「FLOSOLEI」でも、香川県産オリブオイルが高い評価を得るようになった。オリブオイルの魅力をより高めるには、果実そのものの品質向上やオリジナリティーは必須だ。小豆分場は、2011（平成23）年に「小豆オリブ研究所」と改称してオリブ専門の研究機関になり、世界のトップ産地が当たり前に持っている「その地域にふさわしいオリジナル品種」作りが加速した。こうして生まれたのが香オリ3号、香オリ5号である。今年、10月初旬から香オリ3号、11月下旬に香オリ5号が出荷される。栽培の拡大はまだまだこれからだが、注目度は高く、可能性は大きい。香川県生まれの新品種から採る、香り高く新鮮なオリブオイルは、日本中のレストランや食卓で、笑顔を増やすことだろう。



「新品種は、生産者と研究員たちの50年の努力と、協働の結実です」



香川県農業試験場小豆オリブ研究所 所長 白井 英清さん

指定され、企業の参入が可能になったことも加わり、栽培面積はV字回復。さらに小型採油機の導入が進むと、栽培から採油まで、製造各社が知識と経験を積み上げ、独自に理想のオイルを目指せるようになったのだ。この頃には、オリブ事業は小豆島だけでなく香川全域に広がり、世界の品評会や、オリブオイルのミシユランといわれるガイドブック



香川県農業試験場小豆オリブ研究所

日本のオリブ研究のパイオニア。多面的な試験研究に加え、研修会などで生産者と知見を共有するなど、技術開発を、商品化、産業化につなげる役割も担う。



〈官能評価室〉国際オリブ理事会の認定を受けた評価チームが分析を行う。ここで研修を行うことで、適格な官能評価を行え、ひいては世界基準のオリブオイルを理解する人材が育つ。



〈展示スペース〉エントランスは一般に開放されており、香川県のオリブや研究所の歴史について展示している。



香川県は 人生の大恩ある地

あなぶきアリーナ香川スペシャルアンバサダー

川淵 三郎

- 1964年 東京五輪サッカー日本代表
- 1980年～1981年 サッカー日本代表監督
- 1991年 社団法人日本プロサッカーリーグ(Jリーグ) 設立、初代チェアマン(理事長)就任
- 2002年 財団法人日本サッカー協会(JFA)会長就任(現:相談役)
- 2015年 一般社団法人日本トップリーグ連携機構(JTL)代表理事長就任
- 2019年 一般社団法人 Entertainment Committee for STADIUM・ARENA (ECSA) 代表理事 会長就任

の力が大きく関わっていますが、瀬戸内海に連絡船があったから、川淵さんがサッカーの道に入ったというのは驚きと同時に、うれしいお話です。これからは瀬戸内海の船旅を大事に考えていきたいと思っています。

川淵 船と言えば、僕は小さい時に三味線を習っていました。それを知っている人が、文化勲章受章のお祝いに三味線を贈ってくれたんですよ。これは、何か弾かなければと大変なプレッシャーで、このたび知事にお会いすることもあり「金毘羅船々」を練習しました。

知事 それはすごい！今再び三味線の稽古をなさる川淵さんのチャレンジ精神に感服いたします。その心意気で、サッカーのリーグプロ化やバスケットボールのリーグ統合にご尽力され、今もスポーツ界やエンタテインメント界の先頭に立って、ご活躍なさっておりますが、違う世界に踏み込むには相当なご苦労があったのではないのでしょうか。

川淵 日本のサッカーは、世界どこかアジアの中でも長い間、全く芽がませんでした。ですから、一度はサッカーを諦めて、仕事に没頭しました。自分なりに手応えも感じ、出世の道も見えてきたという51歳の時に、関連会社への出向命令が下りました。そんな時に

知事 1964年の東京オリンピック、サッカー日本代表として対アルゼンチン戦でゴールを挙げた川淵三郎さん。その後は日本代表の監督やJリーグ初代チェアマンとなり、日本のサッカー界を先導してこられました。東京2020オリンピック・パラリンピックでは選手村村長も務められ、多くのスポーツマンからキャプテンと慕われている川淵さんですが、香川県とは浅からぬご縁があるとか。

船に乗って海を渡るのが、僕の大きな憧れだったんです。大阪の代表校メンバーとして西日本大会に出場するため香川県に入り、合宿の合間に栗林公園と屋島、こんぴらさんを巡りました。特に栗林公園の松の並木が印象的でした。日本にこんな素晴らしい景色があるんだと思いましたよ。続けているうちにサッカーが面白くなり、そこからサッカーとの縁が始まりました。

知事 香川県の発展には、水運をはじめ瀬戸内海

知事対談 川淵 三郎 × 池田 豊人

KAWABUCHI SABURO

IKEDA TOYOHITO

キャプテンゆかりの地に

中四国最大級のアリーナ誕生！

Jリーグスタートに尽力してみないかとお話を

に入れるという姿勢を貫きました。

いただいたのです。プロ化を通じて、日本のサッカーを盛んにしようと決心しました。Jリーグスタートに当たって、僕の中にあつたのは、選手時代に合宿したドイツのスポーツシュレ^{※2}でした。広大な土地にさまざまなスポーツ施設や宿泊施設があり、誰もがスポーツをエンジョイしています。これが僕の原点であり、地域に根差したスポーツクラブを、どうやったら日本につくることができるのか、その試行錯誤がJリーグの30年でした。ですから、地域がバックアップする体制が整っているチームを、リーグ

知事 今のお話を伺って勇気づけられました。香川県はバスケットボールの裾野が広く、渡邊雄太選手というスターも誕生しました。ぜひともバスケットボールを県民スポーツとして根付かせ、香川県の名を全国にとどろかせたい。その会場にもなる中四国最大級の約1万人を収容できる「あなぶきアリーナ香川」が、いよいよ2025年2月にオープンいたします。そして、このスペシャルアンバサダーを川淵さんに引き受けていただき、心強い限りです。アリーナには、スポーツやコンサートなどの大規模イベントを

期待されている方が多いと思いますが、アリーナが果たすべき地域への役割というものはありますか。

川淵 ほぼ完成した外観の素晴らしさを目の当たりにしました。海が見える周囲の環境は申し分ありません。あとは、日常的に人が集まる楽しい場所をどう作っていくかが肝心です。地域性もあるので、まずは、思い切つてやってみることが大切だと思います。多くの人が集まるとエリア全体が活性化しますし、さらに相乗効果も生まれます。**知事** たとえば、アリーナ周辺に飲食施設が増えれば、日常的に人が集まるエリアになるのではないかと考えています。今後も継続して、エリア全体で日常的なにぎわいを生み出す方策を考えてまいります。

川淵 最後にね、これをお見せしようと思つたのですが、金刀比羅宮のお守りです。日本サッカー協会の名誉総裁である高田宮妃殿下から毎年頂戴しているお守りで、肌身離さず持ち歩いています。

知事 妃殿下はお父さまが香川県のご出身です。川淵さんと香川県とのご縁は、やはり深いものがあるんですね。今後ともどうぞよろしくお願いたします。



川淵さんは アリーナの恩人

香川県知事
池田 豊人



あなぶきアリーナ香川(香川県立アリーナ)

※2 大規模な滞在型総合スポーツ施設。トレーニングや研修のための施設のほか、宿泊施設やレジャー施設などを併設し、地域の人々のレクリエーションなどにも活用されている。

※1 川淵三郎さんは利用者目線のアリーナ建設や運営等について発信するために設立された「一般社団法人 Entertainment Committee for STADIUM・ARENA (エンタテインメント コミッティ フォー スタジアムアリーナ、略称ECSA(エクサ))」の代表理事会長に2019年に就任している。

鉄から生まれる物語

鉄と聞くと、堅く武骨なイメージを持つ人も多いだろう。しかし、榎塚鉄工所が生み出す作品は、温かさと時にはユーモアを感じるから不思議だ。その創業は1968年。2001年ごろ、公共事業の削減などで廃業の決断を迫られる中、存続を決断して跡を継いだ榎塚涼、登兄弟。とにかく、どんなことでも引き受けた。一方で、端材を使いアロマスタンドやベンチと思うままにものづくりを楽しんだ。仕事と趣味の両面で、その

アウトドアの達人と鉄作家が生み出す、秀逸なたき火道具の数々。そこにはたき火の哲学がある。

鉄讃岐の暮らし

鉄製品 × 榎塚鉄工所 榎塚登・岸晃一郎

香川県には、かつて「讃岐民具連」という活動があった。伝承されたものづくりの技を洗練されたデザインで今の暮らしに生かそうという運動だ。その思想にも大きく影響を受けたという榎塚鉄工所。鉄を素材に、建築金物のみならず、キャンプ用品、アートオブジェ、灯台のプローチなど暮らしに輝く大小さまざまなものを生み出している。

技は目覚ましく向上した。やがて、建築金物、特にデザイン性の高い階段の制作を手掛けるようになる。

そして、一つのターニングポイントが訪れる。中小企業庁が海外進出を見据えて支援を行う「JAPANブランド育成支援事業」に採択された。「讃岐民具連」でもづくりの中心的役割を担った注文家具で名をはせる桜製作所が音頭を取り、県内の企業を集め建築家やデザイナーとマッチングさせ



「TAKIBISM」の鉄鍋シリーズ。その形から寒川氏の生まれ故郷の山「ハンザン」(写真右)と榎塚鉄工所の近くの山「ヤシマ」と名付けられた。どちらも香川県を代表する山。

を集めて作ったドラマセット、ロボット型のランプ、鉄で造ったクレールゲーム機、さながら鉄の遊園地だ。その時に、アウトドアライフアドバイザーの肩書を持つ寒川一氏と出会い、交流が深まる。たき火のオーソリティーである寒川氏のアドバイスもあり、アウトドアツールブランド「TAKIBISM」が誕生。製品の数々は、いざというときの防災グッズとしても優れている。また、フードコーディネーターとのコラボでは、中華鍋



素材が持つ空気や物語を大切に制作するという岸さんの作品(鉄のロボット)。新たな物語に誘われる。

岸 晃一郎

1984年 香川県高松市生まれ。高松工芸高等学校電気科から専門学校穴吹デザインカレッジグラフィックデザイン学科に進学。営業職、デザイン職を経て2010年榎塚鉄工所に入社。地元のものづくり集団「匠雲」に参加。2015年第16回 ジャパンエキスポ(パリ)に出展。2016年フランス トゥール市で作品展示。



登さんは讃岐鉄器の鍛冶職人として、絵心のある鉄作家として、鉄と語り続ける。

榎塚 登

1972年 香川県高松市生まれ。高松工芸高等学校電気科卒業後、映像制作会社を経てフリーに。その後実家の鉄工所に勤務。絵画的な表現を鉄の仕事にすることをテーマに、鉄工所らしくない鉄工所を目指して日々模索中。現在は榎塚鉄工所専務。熱して鉄を打つ鍛造を独学で研究し、「讃岐鉄器」主宰。

やフライパンなど鉄の板を打ち出して作るキッチン用品も加わった。火の中をぐらせる工程や木づちで形を整える過程が、独特の手作りの良さを伝える。作りたいたいものを自由に作るというスタイルは、榎塚鉄工所で働く全ての人々が享受し、そこからまたさまざまな作品が生まれている。アーティストとして岸晃一郎が加わり、パリでのジャパンエキスポに出展。アートなオブジェや鉄を使った音響道具の制作など、活躍の幅は広がり続けている。使えば使うほど手になじみ、愛着が湧く。そんな、鉄のある暮らしを体験してほしいと願う榎塚鉄工所。時には昔ながらの技で熱い鉄を打ち続け、あるいは自由に鉄をデザインすることで、その実用性や面白さを伝え続けている。その昔から技の数々を磨いてきた香川県に新たに生まれた鉄文化は、たき火の文化と共に、さらに熱く燃え上がろうとしている。



工場の2階にあるギャラリー「アルターナ」。オリジナル商品はもちろん、工場のスタッフが制作した作品を購入できる。



有限会社榎塚鉄工所
香川県高松市木太町2693
TEL 080-6388-5118
<https://www.steel-factory.jp/>

香川・愛媛
せとうち旬彩館 東京・新橋 アンテナショップ

KAGAWA
EHIME
SETOUCHI
SHUN SAI KAN

特産品ショップ、かおりひめ、観光情報コーナーで香川の旬をぜひどうぞ。

年越し・年明けも せとうち旬彩館へどうぞ
 — せとうち旬彩館は年内無休 新年は4日から営業します —

1F 【特産品ショップ】

世界に誇る品質の香川県産オリーブ。中でも「オリーブの新漬け」は、まだ青いオリーブの実を収穫してすぐに塩漬けにしたもので、この時期ならではの人気商品。今年収穫したオリーブの新漬けは、10月10日から販売しています。12月には、2024年度産オリーブオイル(早摘み)をはじめ、期間限定の人気商品「あん餅」も登場！旬彩館で、行く年来る年を楽しんでみませんか。



2F 【かおりひめ】

郷土・せとうち料理「かおりひめ」では、すっかりおなじみの「あん餅雑煮」や、「年明けうどん」も登場します。香川県ならではの季節の味をぜひご堪能ください(2025年1月4日～15日)。




※年明けうどんのかまぼこは、干支と同じ柄になります。

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10新橋マリンビル1・2階
<https://www.setouchi-shunsaikan.com> 観光情報コーナー TEL03-3574-2028

**瀬戸内国際芸術祭2025「作品鑑賞パスポート」
 お得な特別早割価格の前売券を販売中!**

3年に1度開催される現代アートの祭典「瀬戸内国際芸術祭」がいよいよ2025年4月に開幕します。

島巡り・作品巡りには、便利でお得な作品鑑賞パスポートが欠かせません。2025年1月17日までの期間限定で、通常5,500円の前売券を3,800円で販売中です(2025年1月18日から4月17日は4,300円)。購入可能場所は芸術祭公式サイトをご覧ください。

【問い合わせ】瀬戸内国際芸術祭チケットセンターTEL087-811-7921



さぬき野 No.87 令和6年12月1日発行
 企画・発行：香川県広聴広報課
 編集・制作：(株)中国四国博覧堂

時の納屋に入った瞬間に広がる眺めは、今まで見た瀬戸内海の中でも強く印象に残る景観でした。ここでしか味わえない感動と時の流れを体感しに来てはいかがですか。 編集長

**香川を盛り上げるやあん
 「ヤドンパラダイス in 香川」
 コラボイベント@サンポート高松エリア**



香川県ではポケモンの「ヤドン」をうどん県PR団に任命し、観光振興や県産品振興のお手伝いをしてもらっています。

現在開催中の「ヤドンパラダイス in 香川 2024」において、12月7日(土)・8日(日)にサンポート高松エリアでコラボイベントを実施します。ヤドンと一緒に写真が撮れるグリーティング(一部、事前申込制)やゲームコンテンツなどヤドン尽くしのイベントとなっております。

ぜひこの機会に香川県へお越しください。詳細は特設サイト及び公式Xをご確認ください。

【問い合わせ】
 (公社)香川県観光協会 TEL087-832-3379
 特設サイト：<https://yadon.my-kagawa.jp>
 公式X：https://x.com/Udonken_Yadonbu

特設サイト


©Pokémon. ©Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK inc.

**プレゼントキャンペーン実施中!
 「LINEでかがわ」始めました!**

香川県LINE公式アカウントを開設し、「LINEでかがわ」の配信をスタートしました。生活に役立つ情報やイベント情報などをタイムリーにお届け。12月にはプレゼントキャンペーンを実施し、抽選で2024年香川県産オリーブオイルなどの豪華景品をプレゼント。ぜひご登録ください!

友達登録はこちら



【問い合わせ】香川県広聴広報課 TEL087-832-3023

**中四国最大級のアリーナ!
 2025年2月24日
 「あなぶきアリーナ香川」がオープン!**

中四国最大級の多目的アリーナ「あなぶきアリーナ香川(香川県立アリーナ)」が、四国・香川の交通の結節点であるサンポート高松地区に新たにオープンします。

最大約1万人を収容可能なメインアリーナでは、全国大会や国際大会などの大規模なスポーツ大会の他、コンサートや国際会議、展示会など、さまざまな大規模イベントの開催が可能です。穏やかな瀬戸内海の風景に調和した特徴的な外観の建物は、香川県の新たなシンボルとして、人々が気軽に立ち寄り、回遊できる憩いの場所となります。香川県へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



Copyright(C)2021 Kagawa Prefectural Government and SANAA. All rights reserved.



【オープニングイベント】
 2025年2月24日——開館記念式典
 3月15日～16日——開館記念イベント

アリーナHP


他にもスポーツやコンサートなど魅力的なイベントを順次開催予定。詳しくはアリーナHPをご覧ください。

【問い合わせ】
 アリーナ開設準備室(指定管理者) TEL087-825-1313
 香川県教育委員会新県立体育館整備推進課 TEL087-832-3765
<https://kagawa-arena.com/>

**香川の魅力いっぱい
 かがわ県産品コンクール**

「うどん県。それだけじゃない香川県」のそれだけじゃない魅力あふれる県産品を掘り起こす「かがわ県産品コンクール」。22回目の開催となる今回も、106点の応募の中から知事賞・優秀賞合わせて8品の商品が選ばれました。香川県の気候・風土や歴史が作り出す逸品をぜひお試しください。大切な方への贈り物や、お土産にも最適です。

県のアンテナショップ「かがわ物産館 栗林庵」(高松市)などで販売中です。



【「うどん県。それだけじゃない 香川県」知事賞(最優秀賞)】

- 食品部門：骨のあるヤツ!多高のハマちゃん!(株式会社 おがた食研/坂出市) 多度津高校の高校生と共同開発し、産業廃棄物として処理されるハマチの背骨をまるごと食べられるようにした商品。
- 菓子・スイーツ部門：せとうち焼き菓子116(株式会社 かねすえ/高松市) 116とは香川の島の数を表現しており、小原紅みかんや県産レモンの爽やかな風味は、まさに瀬戸内海を思い起こさせるおいしさです。
- 一般部門：せとうち讃岐・大地のうつわ Locci ロキ ～Ajiシリーズ～(アートスペースにしくみ/三木町) 庵治石の石粉を50%以上使用して作られた、陶器でも磁器でもない、香川ならではの新しいジャンルの食器。
- オリーブ部門：おはして食べるオリーブ(佃煮) (株式会社 蒼のダイヤ/多度津町) 多度津産オリーブの新漬けを県産のちりめんじゃこやとうがらし等を使用して煮込んだ、ご飯のお供や酒のさかなとして楽しめる新しいオリーブ商品。

【「うどん県。それだけじゃない 香川県」優秀賞】

- 食品部門：いりこ油うどん(瀬戸内讃岐工房 株式会社 | 普通寺市)
- 菓子・スイーツ部門：さぬき もも和香(株式会社 乃だや | 丸亀市)
- 一般部門：hinokit さぬきの組み木バズルシリーズ(木工教室 癒楽木 | 高松市)
- オリーブ部門：OLIVE LEAF SABLE(株式会社 ルーヴ | 高松市)

おはして食べるオリーブ(佃煮) 株式会社蒼のダイヤ

【問い合わせ】
 香川県県産品振興課 TEL087-832-3383



(注)掲載のイベントは、中止または内容に変更が生じることがあります。