

2017年秋 小豆島のご案内

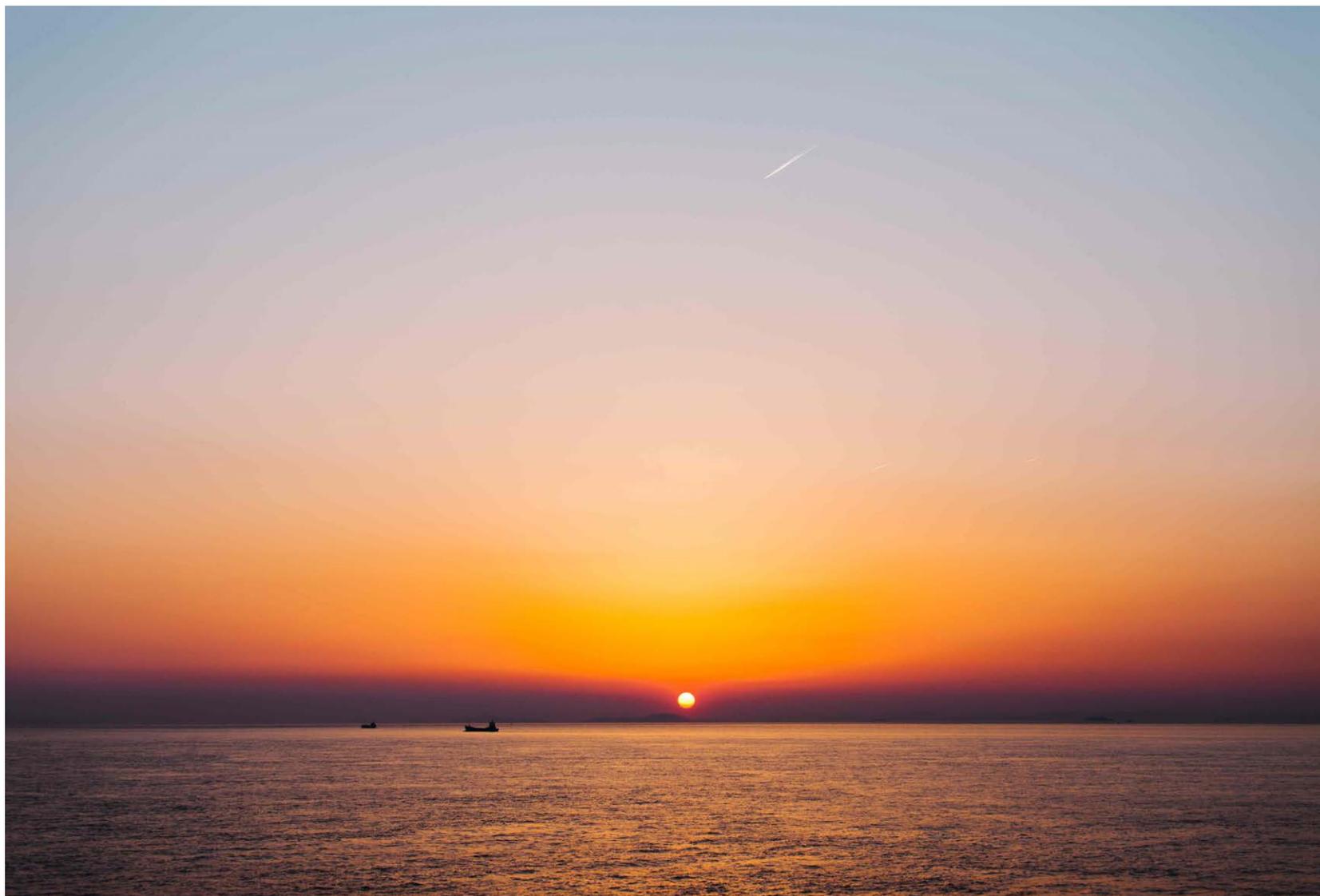


Photo : ©Hideaki Hamada

掲載・取材に関するお問合せ先
香川県小豆島町 PR Office : HOW INC.
Email. info@how-pr.co.jp Tel:03-5414-6405 Fax:03-5414-6406

小豆島

美しい海と山。雄大な自然に恵まれた小豆島は、長きにわたり、海の交流拠点としての役割を果たし、自然、文化、伝統、産業、人情など、島のもつ魅力がじっくりと地層のように蓄積されてまいりました。瀬戸内海国立公園に浮かぶ、美しい自然に恵まれたこの町は、日本におけるオリーブ栽培発祥の地として、また、壺井栄の名作「二十四の瞳」を代表とする文学や日本映画の撮影地、中山農村歌舞伎などの様々な伝統文化、400年の歴史を誇る醤油をはじめとし、佃煮、そうめんなどの産業が盛んな町としても知られています。2010年から3年ごとに開催をされている瀬戸内国際芸術祭への参加を通し、最近では、アートの町としても話題を集めています。内外のアーティストや地域の人々との交流が、人と人、島と島をつなぎ、瀬戸内の未来を拓く島を目指しています。

小豆島の歴史、変遷

小豆島は、瀬戸内海国立公園の中心地で、広さはわが国で19番目の島。20余の属島を含め、169.86km²の面積を誇ります。人口は約3万人（2017年現在）。古くは、吉備・備前の児島郡に属していましたが、弥生時代から塩が生産され、御名代地や皇室、神社などの塩荘園として発展しました。瀬戸内海の要衝にあって、漁業、造船、廻船業も盛んでしたが、豊臣家の蔵入地となり、さらに江戸幕府からも加子浦に指定されてまいりました。また、10世紀ごろからこの島は海賊の拠点のひとつであったともいわれ、紀州熊野水軍や伊予村上水軍とも連携があり、島の水軍利用のため、近世に幕府の直轄地となりました。江戸時代、良質で知られた塩が生産過剰になると、醤油の産地に転換、素麺、石材などとともに、島の経済を支え、江戸中期には讃岐高松藩の預り地となり、後期には、島の東部が伊予松山藩の預り地になるなど、離島らしいいくつもの変遷がみられました。1838年には島の西部が美作津山藩領となりましたが、明治になって香川県に所属、1878年に小豆郡を形成しました。44を数えた村が次第に統合され、1957年に土庄町・内海町・池田町の3町になり、その後2006年には内海町・池田町が合併して小豆島町が発足し、現在は土庄町・小豆島町の2町から成ります（2017年現在）。

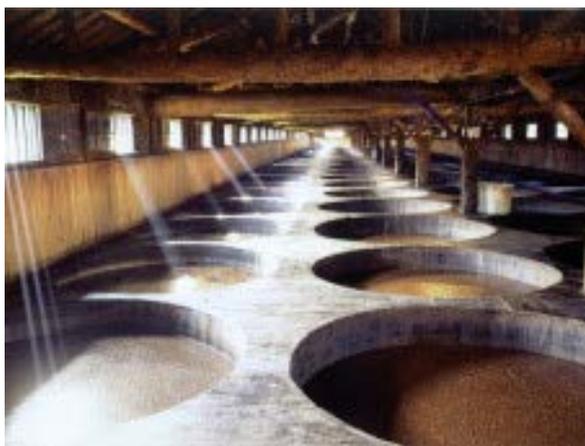


Photo : ©Hideaki Hamada

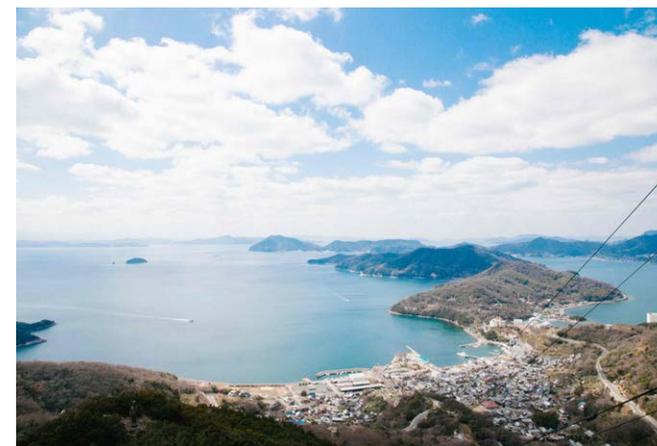


Photo : © Hideaki Hamada

小豆島の紅葉

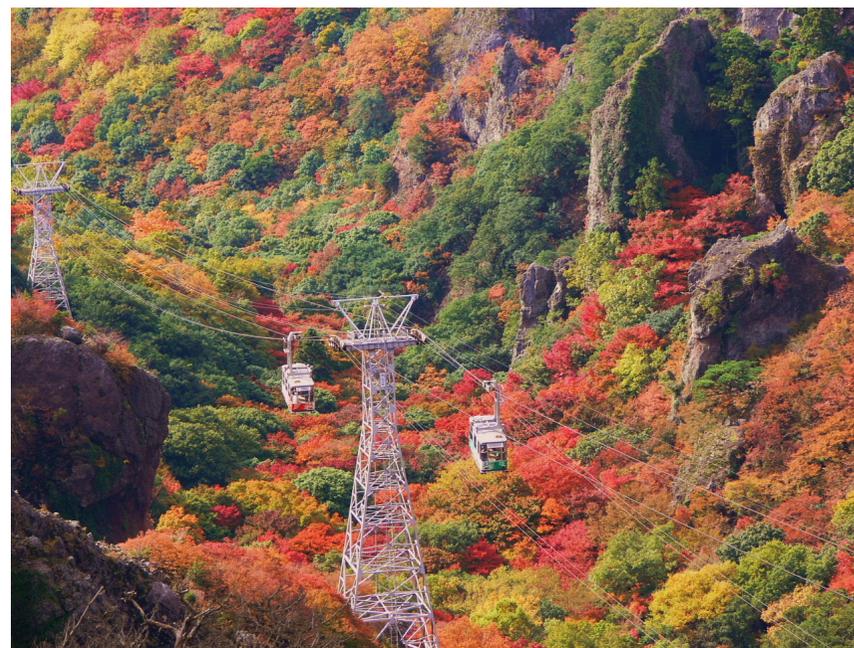
11月の小豆島では、いたるところで紅葉をお楽しみいただくことができます。

そのなかでも美しく見ごたえのある紅葉を楽しむことができるのは、瀬戸内海国立公園の中心地小豆島のそのほぼ中央に位置する寒霞渓（かんかけい）。島の最高峰星ヶ城と四方指の間にある渓谷で、およそ1300万年前の火山活動によってできた安山岩、集塊岩などの岩石が長い年月の地殻変動や侵食により、そそりたつ奇岩怪石の絶景をつくりあげました。

四季折々の変化にとんだ渓谷は、日本三大渓谷美のひとつとして称され小豆島が誇る景勝地となっています。

深い渓谷に行くロープウェイから望む、紅葉と瀬戸内海の素晴らしい絶景は小豆島の名物の一つです。

寒霞渓ロープウェイウェブサイト：<http://www.kankakei.co.jp>



Photo：©寒霞渓ロープウェイ

小豆島のオリーブ

秋を迎え、小豆島のオリーブはたわわに実り、各農家ではオリーブの収穫がスタート。島外からもボランティアの方が多数お越しになり賑わいを見せています。

「小豆島オリーブ公園」では、11月30日まで「オリーブの収穫・選果を含む農作業を通じて、オリーブの魅力を体感できる滞在型就農企画」「オリーブ収穫と搾油場見学体験」他、多数のオリーブオイルにまつわる体験イベントをご用意しています。詳細はリンクよりご覧ください。

そしてまた、これからの時期は小豆島産100%のオリーブオイルも続々と販売され、食の楽しみが広がります。

毎年10月10日は、オリーブの新漬けの解禁日。とれたてのオリーブの実をそのまま漬け込み、お茶やお酒のお供に。

小豆島でも、また、お土産やお取り寄せでも人気の逸品です。

「小豆島オリーブ公園」ウェブサイト：<http://www.olive-pk.jp/syukakusai/index.html>



小豆島定番の観光スポット



寒霞渓

瀬戸内海国立公園の象徴、日本三大渓谷美のひとつとも賞される寒霞渓は、表12景、裏8景からなる雄大な景勝地です。自然の造形美とも言える現在の姿に、自生する植物が季節ごとの彩りを添え、素晴らしい渓谷美を醸し出しています。山頂からの眺めはもちろん、ロープウェイに乗り込み、深い渓谷と、穏やかに広がる瀬戸内海を眺めながらの空中散歩というのもおすすめです。自然を肌で感じながら、探勝できる登山コースも用意されています。



二十四の瞳映画村

小豆島出身の作家、壺井栄原作の小説「二十四の瞳」の映画のロケに使ったオープンセットが残されています。一歩中に足を踏み入ると、そこはまるで昭和初期。なかには、壺井栄文学館や「二十四の瞳」を上映する映画館、季節を彩るお花畑もあります。また、1950年代の日本映画黄金期の映画館を再現した「ギャラリー松竹座」、その頃の名作を紹介する「キネマの庵」、また全長54mに渡り日本映画の名シーンを描いた「シネマアートウォール」など、日本映画の魅力を多角的に発信しています。



道の駅 小豆島オリーブ公園

小豆島オリーブ公園の中心施設『オリーブ記念館』の中には、オリーブの歴史や産業が学べる『オリーブまるごとギャラリー』や、オリーブやハーブを使った小豆島ならではの商品が取り揃えられた『売店』、オリーブはもちろん魚介類、野菜を使った小豆島生まれの地中海料理が食べられるレストラン『地中海料理オリヴァス』などがあります。

また、小豆島でロケを行い2014年に上映された映画実写版「魔女の宅急便」のロケセットを移築した「雑貨ハーブカフェコリコ」や「魔法のほうき」のレンタルもあり、海を見下ろす風車の建つ丘で主人公キキになった気分で記念写真を撮影することもできます。



大坂城石垣石切丁場跡「天狗岩丁場跡」

石材の産出が非常に多く、上質な花崗岩の産地として、石の島とも呼ばれる小豆島は、大坂城再築の際には、その巨大な城の石垣の石として、小豆島から多くの石が切り出され運ばれました。国指定の史跡「大阪城石垣石切丁場跡」のひとつ「天狗岩丁場」には666個の種石やそげ岩が残ります。その中でも推定重量約1700tといわれる「大天狗岩」は必見です。

小豆島の食

小豆島は、食材の宝庫です。人口は約3万人の島ですが、豊かな自然と広い海に囲まれているため、様々な食材が豊富に揃います。また、近年、小豆島の食材を使ったこだわりのお店が増えています。（小豆島の特産品：オリーブ／手延べ素麺／佃煮／醤油／電照菊／すもも／ひしお井など）



醤油

文禄年間（1592～1595）から醤油造りが始まり、寛政年間（1789～1801）には、京阪神を中心に島外への出荷がはじまりました。香川県の醤油の出荷量は全国5位。そのうちの多くが小豆島産です。海と山を通う風と温暖少雨な気候が醤油醸造に向き、一大産地へと発展しました。最大の特徴は伝統ある「木桶仕込醤油」の最大産地であること。島内に1000本以上の木桶があり、代々蔵に住み着いた醤油酵母・乳酸菌等の微生物が蔵ごとの美味しさを造りあげています。

また、醬の郷と呼ばれる、醤油蔵が軒を連ねる地域もあります。 <http://kelly.olive.or.jp/index.html>



佃煮

小豆島の佃煮の歴史は、他の小豆島の食品産業よりも浅く、1945年に始まりました。戦後、醤油原料の入手が困難を極めた時代背景の中で、佃煮造りは始まりました。最初の佃煮は、小豆島産の芋の蔓を島の醤油で炊き上げた「葉柄佃煮」です。その成功を皮切りに、島をあげての佃煮造りが始まりました。



そうめん

約400年前に手延素麺づくりの技が伝えられたとされています。瀬戸内海の塩、小豆島産のゴマ油を原料とし、寒期の瀬戸内の寒風が天日干しにも適しています。

なかぶ庵では、素麺作り体験や工場見学を開催。また、工場内にて生素麺を食べる事ができる工場併設のレストランもあります。

<http://www.shodoshima-nakabuan.co.jp/>



オリーブ

1917年、小豆島は日本で初めて、産業用のオリーブ栽培に成功、日本のオリーブ発祥の地となりました。現在は、島内のいたるところでオリーブが栽培され、産業として発展しています。

小豆島 食にまつわる情報サイト <http://shodoshima-food.com>

小豆島のお食事処

小豆島は、近年、小豆島出身の方、島外から移住してきた若い世代による飲食店が増えています。瀬戸内海に囲まれた豊かな食材を活かした、様々なジャンルの食をお楽しみいただくことができます。



こまめ食堂 <http://www.dreamisland.cc/cafe/komame-cafe.html>

中山の棚田を眺められるロケーションで、島の食文化を伝えるお店。棚田で手間暇かけて育てたお米を、氷結水+直火でふっくら炊きあげたごはんをにぎった「棚田のおにぎり定食」、小豆島の気候風土が生み出した高級食材『小豆島オリーブ牛』を使用したオリジナルハンバーガーのほか、手作りの美味しいお食事やデザート、ドリンクなどをお楽しみいただけます。



森國酒造 <http://www.morikuni.jp/>

手作業で良質な酒造りをしている、小豆島唯一の酒蔵。ショップやカフェ&バーも併設されて、お酒の試飲や店内では小豆島の食材に日本酒や酒粕を加えた料理を提供しています。



Ristorante FURYU <http://shodoshima.or.jp/?p=2924>

フリユウ（風流）とは、島の祭礼の際に、趣向を凝らし、神々や見る人々を喜ばせる”ところ”。地中海を思わせるような美しい風景や自然環境に恵まれた小豆島では、イタリア料理に適した食材が栽培されています。高台に建つアットホームなイタリアンレストランです。



minori gelato <http://minorigelato.com>

小豆島の旬の食材を生かしたジェラテリア（ジェラート専門店）です。着色料や余計な添加物は使用せず、自然の色、自然の味わいを大切にします。



まめまめビール屋台 <https://www.facebook.com/pg/mamemamebeer.shodoshima>

アメリカや日本各地でビールを飲み歩いたオーナーが、岡山県で醸造技術を学び、晴れて移住先の小豆島に自分の醸造所をオープンしました。週末には気まぐれにオープンするビール屋台も営業しています。

小豆島を彩るアート

瀬戸内海国際芸術祭への参加など、小豆島はアートに溢れた島です。芸術祭から出会い生まれた参加クリエイターと町民の強い絆に触れていただくことができます。



オリーブのリーゼント/清水久和

オリーブ畑の中に、ヘアスタイルがリーゼントで、オリーブに似た顔型の立体作品を設置。彫刻でありながら、実は無人販売の屋台でもあり、くぼんだ部分には野菜や果物が置ける仕組み。ものを介して人と人をつなぎ、コミュニケーションを生み出す試みです。



愛のボラード/清水久和

駐車場の一角に、巨大なボラード（船を繫留するために岸壁にある柱）を設置。海からやってくるはずの「何か」に対して、見る者の想像力をかき立てます。どんな大きなものでもつなぎとめられそうで、力強く無表情でナンセンスな造形が、風景の中に出現します。



おおきな曲面のある小屋/島田陽

醬の郷の公衆トイレ。周囲の町並みに溶け込むよう、屋根には瓦を採用。また、周囲に多くある大きな杉樽の醤油蔵になじむよう、柔らかな曲線を描いておだやかな空間をつくり出しています。



石の島の石/中山英之建築設計事務所

地元素材で地元の方の力を借りて制作された公共トイレ。コンクリートに、小豆島の花崗岩を粗骨材として混ぜたコンクリートを使い、表面を磨いたり削りだして石の質感を表現しました。高さ5.8mの曲面屋根と壁を小叩きし、地面と建物が連続している。屋根の片側は半透明で、昼は採光できるように、夜は室内の照明で建物全体が光って港のあんどんの役割を果たすようになっています。



スター・アンガー/ヤノベケンジ

坂手港の灯台跡地に巨大な立体作品を設置。光り輝く球体の上に、龍が鎮座し、叫びを上げる。また、球体と龍はミラーボールのように回転し、夜間にはミラーチップが光ります。設置以来、坂手港のシンボル・モニュメントとなっています。

交通案内

瀬戸内海で2番目に大きな島である小豆島には、本土からの橋はなく、必ず船に乗船します。船に乗ると国内旅行でも、どこか特別な感覚を覚えます。夕暮れのフェリーでは、瀬戸内海のサンセットをお楽しみいただくことができます。また、東京からお越しの場合には、新幹線のほか、羽田ー高松を飛行機で移動しフェリーに乗っていただくのが快適です。東京からは、高松空港まで空路を選択するのが快適です。

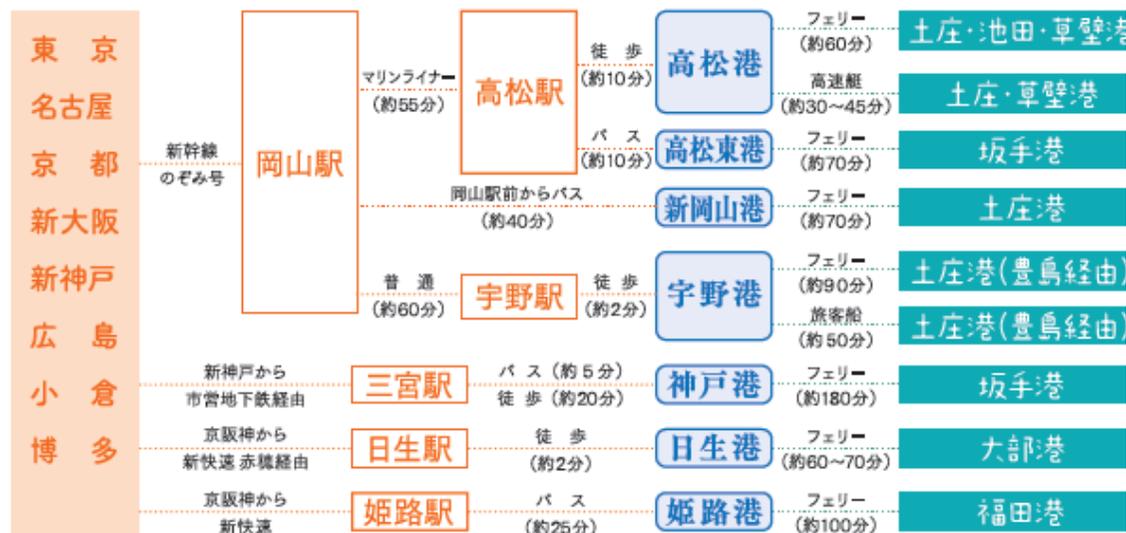


Photo : ©Hideaki Hamada



Photo : ©Hideaki Hamada



Photo : ©Hideaki Hamada