

2019年早春 小豆島のご案内



Photo : ©Yoshiro Masuda

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、島のもつ魅力がじつ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28,000人（2019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つて、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町が存在します（2019年現在）。



Photo : © Hideaki Hamada

小豆島のオリーブ

日本におけるオリーブの伝来は、文久2年、徳川将軍の侍医であった林洞海がフランスから持ち込んだオリーブを、薬用にと植えたのが初の栽培と伝えられています（繁殖、結実はず）。小豆島にオリーブが根づいたのは、1907年に香川県の小豆島がオリーブ栽培試験地に指定され1908年に栽培をスタートして以降のことで、鰯など魚の保存を目的とした醤油と油漬の缶詰を作る際、オリーブオイルが必要になったことがきっかけでした。同年には三重県、鹿児島県も栽培試験地として名を連ねましたが、結実に成功したのは小豆島のオリーブだけでした。昭和34年の輸入自由化に伴う外国産のオリーブオイルやオリーブの塩漬の大量輸入やオリーブアナアキゾウムシなどの害虫被害により、国産オリーブは下火になりましたが、改めてその品質の高さが見直され、現在では多くの地域にオリーブ栽培の輪が広がっています。

小豆島にオリーブが植栽されてから2018年で110年を迎え、本年度は島内で様々な記念イベントが行われています。2月23日（土）、24日（土）には、「オリーブ」を核とした地域活性化に取り組んでいる自治体が一堂に会し、交流を深め、国産オリーブのさらなる発展を目指していくための「2019 全国オリーブサミットin小豆島」を開催します。

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



瀬戸内国際芸術祭2019



Photo : ©Yoshiro Masuda

瀬戸内国際芸術祭は、「海の復権」をテーマに掲げ、美しい自然と人間が交錯し交響してきた瀬戸内の島々に活力を取り戻し、瀬戸内が地球上のすべての地域の「希望の海」となることを目指しています。「島のおじいさんおばあさんの笑顔を見たい。」—そのためには、人が訪れる“観光”が島の人々の“感幸”でなければならず、この芸術祭が島の将来の展望につながって欲しい。これが、瀬戸内国際芸術祭が当初から掲げてきた目的＝『海の復権』です。

有史以来、日本列島のコブクロであった瀬戸内海。この海を舞台に瀬波津からの近畿中央文化ができたこと、源平、室町、戦国時代へとつながる資源の争奪の場であったこと、北前船の母港として列島全体を活性化したこと、朝鮮通信使による大切な大陸文化の継続した蓄積の通路であったことは、その豊かさを物語るものでした。しかしこの静かで豊かな交流の海は近代以降、政治的には隔離され、分断され、工業開発や海砂利採取等による海のやせ細りなど地球環境上の衰退をも余儀なくされました。そして世界のグローバル化・効率化・均質化の流れが島の固有性を少しずつなくしていく中で、島々の人口は減少し、高齢化が進み、地域の活力を低下させてきました。

4回目の芸術祭となる瀬戸内国際芸術祭2019においても、これまで同様、海に囲まれどこからでもアプローチでき、農・工・商が混在した原初の人びとの存在を教えてくれる瀬戸内の島巡りを通し、この先地球上に人が生きること、展望を持つことを考えながら、プロジェクトを展開が展開されます。

小豆島も、既存のアート作品に加え、新たな作品の展示を行います。詳細についてはあらためてご案内します。

ふれあう春 4月26日（金）-5月26日（日） 31日間

あつまる夏 7月19日（金）-8月25日（日） 38日間

ひろがる秋 9月28日（土）-11月4日（月） 38日間

本文 瀬戸内国際芸術祭2019より抜粋

<https://setouchi-artfest.jp>



Photo : ©Hideaki Hamada

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。並び立つ切り立った奇岩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。

また「Gallery KUROgO」や「Book Cafe 書肆海風堂」など新しいスポットもオープンし、小豆島の旅をより一層満喫することができます。



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』、小豆島産オリーブオイルを楽しむカフェ『OLIVAZ（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の撮影をしたり、幸せのオリーブの葉を探したり、インスタ映えスポットとしても楽しむことができます。



大坂城石垣石丁場跡「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「大坂城石垣石丁場跡」のひとつ「天狗岩丁場跡」には666個の種石やそげ石が残ります。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。

小豆島八十八ヶ所霊場

弘法大師（空海）が生国である讃岐（現在の香川県）から京都へ上京または帰郷する際に、しばしば立ち寄り、島の各所で修業や祈念を行なったとされる霊験あらたかな霊場で、小豆島島内の88ヶ所に奥の院6ヶ所を含めた94ヶ所が公認霊場となっており、寺院霊場30、山岳霊場10余、堂坊50余に分かれています。弘法大師が修行の場としていたその歴史から、島の人たちは「元四国」と呼び、その文化やおもてなしの心を現在まで大切に継承してきました。詳細は小豆島霊場会のHPをご覧ください <https://reijokai.com>

小豆島の食

小豆島は、食材の宝庫です。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／手延べそうめん／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年前に手延そうめん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、そうめん作り体験や工場見学を開催。また、工場内で生素麺を食べる事ができる工場併設のお食事処もあります。

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



オリーブ

1908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。その後はオリーブアナアキゾウムシの被害や農産物輸入自由化など様々な問題に悩まされ続けてきましたが、地元農家のたゆまぬ努力の積み重ねにより、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。2018年度はオリーブ植栽110周年を迎え、「全国オリーブサミット in 小豆島」や、「日本オリーブオイル品評会」などが開催されます。

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

小豆島のショップ 一部ご紹介 1

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や小売店がふえています。同時に、小豆島出身の方が営む人気店も元気に共存しています。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やプロダクト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」、小豆島の特産品の素麵を使った「おにぎり素麵セット」、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。



Photo : ©Sohei Oya/Nacása & Partners Inc.

森國ベーカリー <http://www.morikuni.jp/>

森國酒造が営むパン屋。小豆島のおいしいものを気軽に食べて頂きたい。醤油蔵がならぶ醬の郷という発酵の街らしい美味しいもの。フェリー、バス、車、自転車、徒歩など、意外と大きい島の何気にかかる移動時間に、手軽に食べれる小豆島の新しい美味しさ。これらいくつかのキーワードを「酒米の米粉を使った小さなコッペパン」に込めています。



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”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。

小豆島のショップ 一部ご紹介 2



まめまめびーる <https://www.mamemamebeer-shodoshima.com>

「小豆島×ビール=_____」を合言葉に、主原料（水、麦芽、ホップ）の他に、副原料として小豆島産の果実や特産物などを使用した小豆島産のビールを醸造。坂手の高台にある、醸造所と併設の店舗では、ビールをつくる醸造所の様子を覗きながら、作りたてのビールをおたのしみいただけます。古い民家を改装したカウンター席の他、庭では瀬戸内海を行き来するフェリーを眺めながら、それぞれのスタイルでゆっくりと過ごせるよう、テント席も設けられています。



Photo : ©Sohei Oya/Nacása & Partners Inc.

珈琲とブーケ。 <https://www.facebook.com/珈琲とブーケ-619141338256901/>

岩谷地区の朝日と満月の両方を堪能できる海岸前にたたずむ、築100年の納屋をリノベした深煎りのコーヒーを楽しめる店舗。バーテンダーを経験した店主が営む店内には多様な酒のボトルが並びます。（酒類はディスプレイのみ）。自家製ケーキなどの軽食も提供しています。



セトノウチ「島モノ家」 | MeiPAM <http://meipam.net/tabetai/>

瀬戸内と小豆島のいいものだけをセレクトしたお土産を揃えるショップ。素麺、醤油、オリーブオイルはもちろん、いりこ、ひじき、お菓子、ジャム、化粧品、手ぬぐいなど、こだわりの商品をセレクト。中でも、醤油のラインナップは島内随一で、小豆島の醤油ソムリエル・黒島慶子さんが厳選したオススメ品がずらりと並びます。



Photo : ©Sohei Oya/Nacása & Partners Inc.

うすけはれ <https://www.usuqefare.com>

アクセサリー、洋服、害獣の皮革を使用したバッグや小物を取り揃えており、店内にはカフェスペースも設けられています。中山の山間部の素麺工場だった風情ある建物は、天井に素麺を乾かすための扇風機もあり風情ある趣をみせます。



イズライフ | is' Life <http://islife-olive.com>

小豆島の大地・空・海 of 生命・恵み (isLand's Life)を頂き育ったオリーブオイルをはじめとした自然の贈り物で、人々の「健康・生命・美味しさの喜び」を未来へ繋げていく役割を担っていきたく考えるショップ。オリーブ栽培だけでなく農業を使わないレモン栽培も行っている点を活かし、レモンを皮ごと丸々加えたグリーンレモンオリーブオイルに力を入れています。また搾ったオリーブ粕を和牛の餌とし、その牛糞堆肥をオリーブ畑に施肥し、オリーブを育てる循環農法を取り入れ、オリーブ牛との繋がりを大切にしています。オリーブオイルコンテスト受賞歴も多数。オリーブオイルソムリエが選んだ世界の美味しいオリーブオイルと、小豆島の美味しいものが並びます。

小豆島を彩るアートより一部ご紹介

瀬戸内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。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。

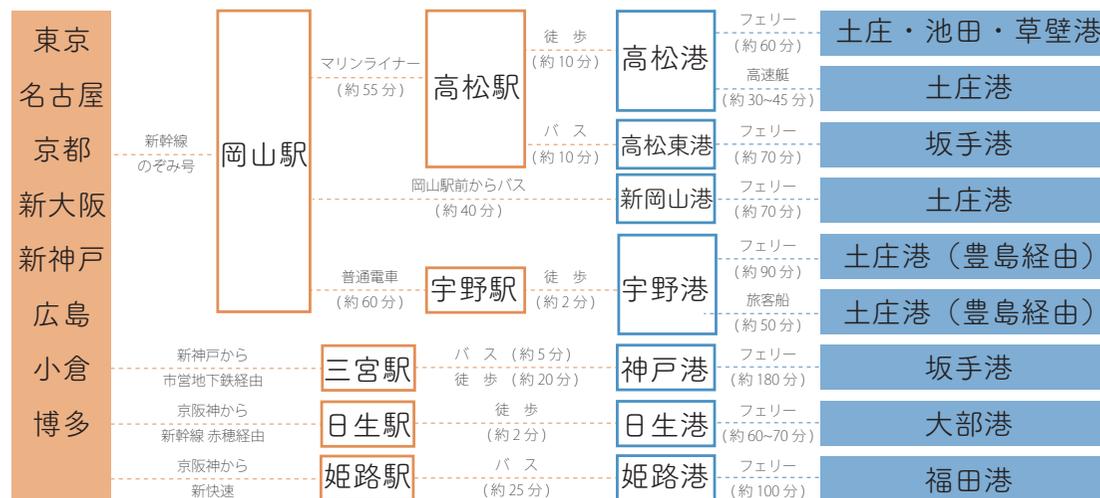


Photo : ©Hideaki Hamada



Photo : ©Hideaki Hamada

