

# anki

高松スタイル

あんき-5号

2010 WINTER

「地」の恵みを食べる

全国初、商店街で地産地消プロジェクト

ご自慢「香川みやげ」  
ただ今、開発中！

ミクニフレンチ  
美味しさの秘密



道のむこうに光が見えた。  
これでいいんだ。  
このまま歩いて行こう。



このまま進んでよいものか？  
この道は間違っていないか？  
自問自答は尽きない。

でもある日、はっきりと  
見えるときが来る。  
明けない夜は無いように、  
止まない雨も無いように、  
必ずその日はやってくる。

今、道のむこうに  
小さな光が見えた。  
これでいいんだ。  
このままでいいんだ。  
歩こう。  
登ろう。

**GABOMI** ガボミ

1978年高知県高知市生まれ、香川県高松市育ち。自ら掲げた目標「残像写真」を求めて彷徨う日々を送るフリーフォトグラファー。

「商店街フォトグラフィー」  
[www.art-oldnew.jp/project/gabomi](http://www.art-oldnew.jp/project/gabomi)

安気(あんき)＝讃岐弁で心に苦しみがなく、気楽で穏やかなこと。高松スタイル「anki」は、高松丸亀町商店街が目指す、「日常の豊かさ」を大切にしたい新・高松ライフを提案します。



撮影：仁田貴夫

【表紙写真】有機栽培農家の宮下さんが、畑で切って見せてくれた紅芯(こうしん)大根。紅色が鮮やかで瑞々しい。海のミネラルをたっぷり含んだ土を使う有機栽培が、鮮やかな紅色と美味しい大根を作る。歯切れがよく色鮮やかなので、サラダや洋風料理に使われる。

## CONTENTS

### 特集・つながる「食」

03 私たちの「未来の食卓」は大丈夫？

05 「食」について聞きました。

映画「未来の食卓」アンケートより

07 日本の「食」に何が起きている？

09 香川でも始まっています！

人とまちと食をつなぐ取り組み

11 丸亀町「食プロジェクト」、始動

13 香川のスローフードはここから

「オリーブガーデン」オープン

15 ミクニフレンチ

美味しさの秘密

17 私の宝物

〜特別注文の贅沢〜

19 丸亀町印の

「おみやげもの」開発委員会

21 インフォメーション



### marugamemachi eyes now now

丸亀町商店街の“いま”をお伝えします。



### 金時ニンジンがマカロンに。 地元食材を生かした極上スイーツ

東京四谷・オテルドゥミクニの本格スイーツ店が、丸亀町番街に四国初オープン。本店で腕を振るい、数々の受賞歴を持つパティシエの平川浩治さんは「地元で採れた旬の食材を使うので、メニューはほぼ週代わり」とニコリ。行くたびに新鮮な驚きに出会えます。

【パティスリー・ミクニ】高松丸亀町番街西館2F  
TEL/087-811-0392 営業時間/10:00~20:00 休/月曜

つながる

# 食

食べることは、生きること。  
たくさんの人の手を経て、  
毎日、私たちの食卓に届けられる食物。  
その一つ一つをさかのぼってゆくと、  
いろんなつながりが見えてきました。  
今までも、そしてこれからも、  
健やかな食が続くために、「美味しい」の一步先へ。  
今、私たちにできること、考えてみました。

text / 小西智都子  
山下亜希子



# 私たちの「未来の食卓」は大丈夫？

「100年後も人が集い、住まう街」を目指して、再開発事業を進める丸亀町商店街では、新たに「食」を考えるプロジェクトが始まっています。その一環として、昨年11月、商店街で、ある映画の上映会が開催されました。

## 子どもたちの未来が危ない？

映画「未来の食卓」は、フランス南部の小さな村で始まった「学校給食をすべてオーガニックにする」という前例のない挑戦の1年を追ったドキュメンタリー映画だ。舞台となったフランスは世界第2位の農業国、国土の54%を農地が占める。ところが、その豊かなはずの大地が、今、農業などの化学汚染に脅かされている。過去25年間で、国内男性のガン疾患率は93%増加。ヨーロッパ全体で毎年10万人もの子どもが環境による疾病で死亡していると言われている。被害は消費者だけではない。



日本では昨夏、全国17館で上映され、わずか3カ月余りで、企業や個人、学校関係などから70件の自主上映の申し込みがあった

映画では、農業散布の度に「鼻血が出る」「排尿できない」など、農家の現状も紹介され、被害を知りつつも売れる野菜を作るために農業を使い続ける生産者のジレンマが浮き彫りにされた。

## 小さな一歩が地域全体を動かした

そんな中、バルジャック村の村長は、「子どもたちの未来を守るために」と、オーガニック給食と、学校での有機農法による畑づくりを始めた。

オーガニックとは、農薬や化学肥料に頼らず、自然の力を生かした栽培法のこと。土壌改良等によって、植物そのものの生命力

を高めることで病気や害虫を防ぐ、地球にも優しい農法だ。

「でも、オーガニックは高いでしょ?」「高いと言っても健康の代償はもつとかかるよ」。最初は戸惑う大人の消費者たち。一方子どもたちは、オーガニック給食によって本物の野菜の味を知り、「食べ物が自分の身体をつくる」ということを学んでゆく。子どもたちの変化は、やがて大人たちにも影響を及ぼし、小さな田舎の村をオーガニックの先進地域へと変貌させた。

フランスでは、2008年の公開以降、映画の評判が口コミで広がり、観客の多くが生活にオーガニックを取り入れる等、社会的な運動へと発展している。人々の健康よりも、効率や利益を優先してきた現代の食産業。そのツケは今や限界点に達している。「価格」か、「安全」か、そのどちらを選択すべきかと、この映画は私たちに問いかけている。



「未来の食卓」2008年・フランス(112分)  
HP/<http://www.uplink.co.jp/shokutaku/>

# 香川に住む人たちはどう思っている？ 「食」について聞きました。

映画の上映会場で、アンケートとインタビューを行ったところ、様々な声が寄せられました。香川に住む私たちにとっても「食」の課題は同じ。寄せられた声の一部をご紹介します。

## 日本本来の米食を続け、舌が添加物を感じるように

A.1 日本は米文化なのに、パン食が増えている。パンだとバター、ハム、ソーセージなどと一緒に食べるが多くなるが、それらの成分表示を見るとわからないものがたくさん入っている。塩ひとつをとっても、どこでとれたものかわからない。

A.2 結果的にごはん、味噌汁、おかず…という昔ながらの日本食を食べたほうが心配が少ないし楽だから、お米を食べ、味噌も熟成したものを使っている。お陰で、添加物が入ったものを食べると舌で感じるようになった。



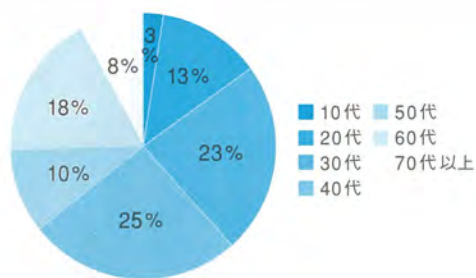
データで見ると  
香川の「食」事情

食料自給率

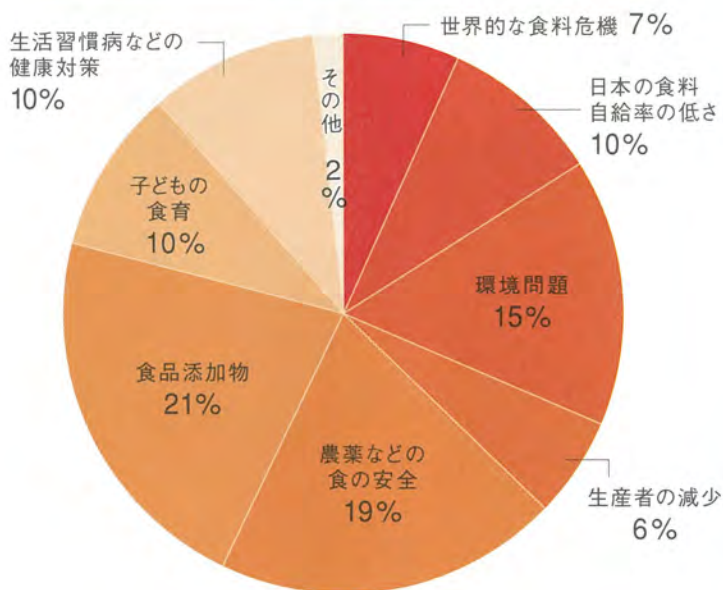
香川県 36%  
全国平均 39%

農水省「平成19年度  
都道府県別食料自給率」より  
香川県では、「香川県食料自給率」

回答者(39名)



Q.「食」について、あなたが一番気になることは？(3つ選択)



一番気になるテーマでは、「食品添加物」と「農業」が合わせて40%を占め、続いて「環境問題」が15%。いずれも食の安全性へのニーズの高さがうかがえます。また日頃から心がけていることでは、「成分表示を見て買う」「有機野菜や地元の食材を買う」「外食せずに家で手作りする」などの意見が多くあげられました。



Q1 映画を見た感想は？

Q2 食について、あなたが日頃から心がけていることは？

### 昼食は職場で手作り

- A.1 今の世の中で、健康になるには「努力」しないといけないということがわかった。自然本来のものを口にするよう心がけよう。
- A.2 職場の事務所(4人)で昼食を作って食べる。  
(50代・男性)

### 買ったものは使い切る消費も自分スタイルで

- A.1 日頃から食品添加物には気をつけているが、外食もするし、今のシステム上、完全に排除することは不可能。それでも、できる範囲で自分なりの消費スタイルを心がけている。
- A.2 生産者の顔が見えるものを購入し、冷蔵庫は空にすること(廃棄ロスをつくらない)。



### 子どもたちに、本当の美味しさを知ってもらいたい

- A.1 私たちをとりまく環境や食の安全性を考えると、子どもたちの未来はどうなるのかと不安になる。子どもたちに食べることの「楽しさ」「本当のおいしさ」を知ってもらうための行動を起こさねばと痛感した。
- A.2 地元で採れたものや国産品を買ったり、旬のものを食べる。  
(40代・女性)

### 農家の人たちにはちょっとつらいけど...

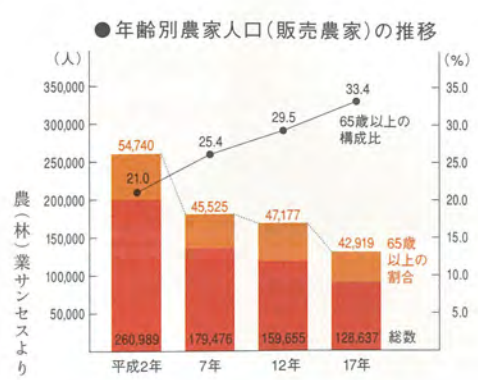
- A.1 映画の内容は農家の人たちにはちょっとつらい話だけど、具体的な改善策として仕上がっていたので安心した。近代史上、初めて大人よりも子どもの健康が害されているという言葉が衝撃的。大人の責任です！
- A.2 添加物の少ないもの、野菜を多く食べる。  
(60代・男性)

### もっと自分の口に入るものに興味を持ちたい

- A.1.2 あんなにも食が環境や健康に関わっていることを初めて知った。自分が食べているものを考えたら胃がムカムカしてきた(苦)。今、食事はすべて母に任せているけれど、もっと私自身も自分の口に入るものに興味を持ちたい。そしてこのことを周りにも伝えていきたい。  
(10代・女性)

### 食と心はつながっている？!

- A.1 「未来の食卓」という邦題よりも、フランス語の「子供たちは私たちが告発するでしょう」という原題にドキッとしました。添加物と心の関係は、ずいぶん前から言われてきたけれど、最近の凄惨なニュースを見ると、あながちウソではないような気がします。



年齢別農家人口  
香川県の農家人口は、年々減少傾向にあり、H17年の65歳以上の比率は33.4%。全国平均31.6%を上回っており、高齢化による農業労働力の低下が懸念されます。

香川県 全国8位  
100の指標からみた香川 (H21年度版)より  
日本一小さな香川県では、農家1戸当たりの耕地面積は0.69haで全国44位。一方、県全体に占める耕地の面積比率は17.21%で全国8位と健闘。狭い耕地を活かした少量多品種型の農業が香川県の特徴です。

耕地面積比率  
「向上プラン」を策定し、2009年度から2年間で、食料自給率をカロリーベースで36%から38%、生産額ベースで95%から100%へ引き上げることが目指しています。

# 日本の「食」に何が起っている？

「21世紀は人類史上初めて、大人より子どもの方が健康的に劣る時代」というシヨッキングなニュースが、2004年、パリのユネスコ会議で報告されました。飽食の裏側で、いったい何が起っているのか。食環境ジャーナリストの金丸弘美さんに聞きました。

## 「食育」運動のそもそも：

**世** 界で最初に食と病気の関係が注目されたのは、米国の「マクガバン報告」(1975年)です。当時、米国で死亡原因のトップだったガン患者の3割が、肉食過剰の偏った食生活が原因だと報告されたのです。これを機に、米国では本格的な食育運動が始まりました。ちなみにその時にお手本にされたのは、「日本食」だったんですよ。

ところが日本でも食の欧米化が進み、現在は1600万人が糖尿病または予備軍とされ、私たちが医療費を年間31兆円、一人当たり28万円も払っているのです。

また、インスタント食品など食の簡易化は、食品添加物という新たな健康被害を引き起こしました。

## 戦後に始まった「食の工業化」

日本で食環境が大きく変化したのは戦後のこと。高度経済成長と共に人口が急増し、それを支える食の大量生産が必要になりました。言わば「食の工業化」。

品質管理の名目で、長持ちさせるために防腐剤が、風味を安定させるために化学調味料が使われ、いつでもどこでも「変わらぬ味」が良しとされたのです。

一方農村では、生産効率を上げるために大量の農薬や化学肥料が使われ始めました。ちなみに日本の耕地面積あたりの農薬使用量は、韓国に次いで世界2位。この数字は、農家が半数以下に減った今も、70年代からあまり変わっていません。

こうした農業の近代化は、やがて農夫たちに深刻な健康被害をもたらしました。そして皮肉



金丸弘美(食環境ジャーナリスト)

「食からの地域再生」をテーマに全国800カ所の農山漁村を取材する。映画「未来の食卓」では監修も務めた。「田舎力〜人・夢・カネが集まる5つの法則」「本物を伝える日本のスローフード」他著書多数。農林水産省ブランド化支援事業プロデューサー。

## 今、私たちに出来ること

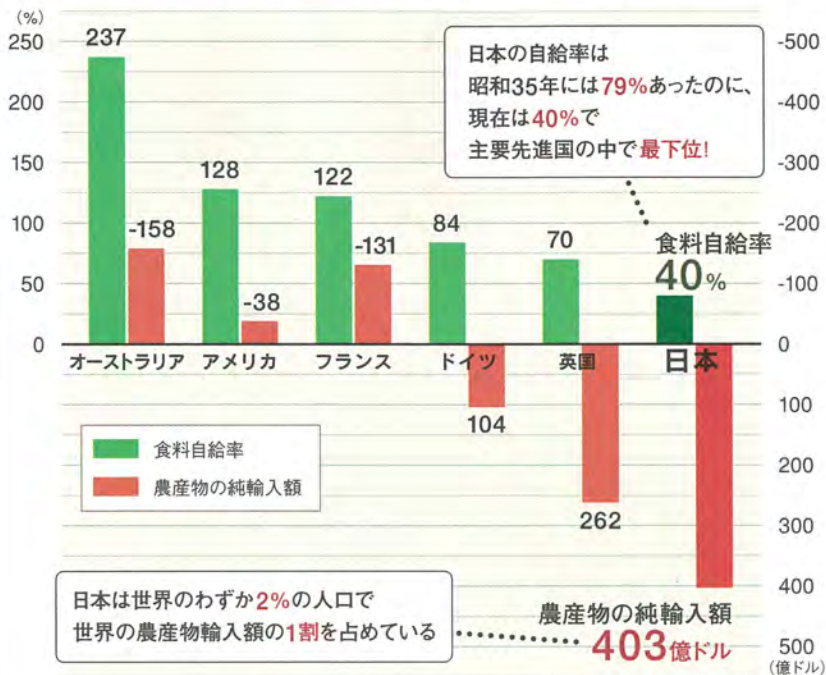
ところで、すっかりおなじみになった「スローフード」という言葉。日本ではファーストフードと対義の食習慣のように思われがちですが、本国イタリアでは、農業や環境問題、食に関する伝統文化の継承など、あらゆる領域を網羅した社会運動を意味します。

1980年代に、イタリアで最初にこの運動を始めたのは、ジャーナリストたちでした。彼らはブドウ農園に行き、ブドウの品種や栽培方法、ワインの製造工程などを取材し、都会のワイン愛好家たちに知らせたのです。ワインを愛し食文化を守りたいなら、大量生産された安いワインと、農家が大事に育てたワイン、どちらを飲むべきかとね。彼らは食品の背景を正しく伝えることで、安全で美味しいものを作り続けるには、



DATA 01

主要先進国の食料自給率(カロリーベース)(2003年)



主要先進国の農産物の純輸入額(輸出額-輸入額)(2006年)

資料: FAO、農林水産省試算

DATA 02

日本の農薬使用量は、1年間で

農薬 **26万590トン**  
殺虫剤 **10万360トン**

(日本農業要覧/H18年10月~H19年9月)

耕地面積1haの散布量は **世界2位!**

(OECD in Figures 2009)

DATA 03

有機農業の現状(2006年)

	面積	農家数
世界	3040万ha	約72万戸
日本	6074ha	2258戸
香川	-	約70戸

(The World Organic Agriculture 2008)

DATA 04

日本で定められている

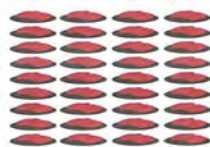
食品添加物は約**1500**種類。

日本人は食品添加物を

平均1日約**10g**、

小さじ2杯分

1年間で**3.6kg**



摂っている。

焼き肉だと約36人前!\*



\*焼き肉一人前を100gとして換算



上/下  
イタリアのスローフード協会が発行したオーガニックのガイドブック



消費者の理解と協力が不可欠だと訴えたのです。日本で言うところ、例えば「地産地消」という言葉があります。せっかく地元で採れた野菜や魚も、化学調味料入りの量産された醤油やみ

りんで味付けしたのでは、都会のチェーン店と変わらない。その地ならではの伝統的な醤油や味噌を使うことで、地域の滋味深い味の個性が生まれるのですから。つまり、ここ何十年かで画一化されてしまった食文化をもう一度見直し、風土に根付

いた味覚の多様性を掘り起こしていくことが、地産地消の本当の意味ではないかと思うのです。地域の元気な食が一つにつながって始めて私たちの健康な食が保たれる。そこに子どもたちの未来の食卓もあるのではないのでしょうか。

# 香川でも始まっています。

人とまちと食をつなぐ取り組み



## CASE-1

香川発「弁当の日」が、  
学校を、家庭を、社会を変える  
綾川町立綾上中学校 竹下和男校長

### 弁当作りで「子どもの食育」

どかな田園風景に建つ綾川町立綾上中学校。お昼を知らせるチャイムが鳴ると、生徒たちが顔を輝かせて机の上に弁当箱を並べる。玉子焼きやポテトサラダなどが詰まった彩り豊かな弁当は、実は生徒たちの手作り。この学校では、給食の代わりに自分で作った弁当を持ち寄る「弁当の日」を年に数回実践している。

始まりは2000年、当時滝宮小学校の校長だった竹下和男さんが高学年を対象にスタートさせた。「核家族、共働き、ファーストフード：経済的な豊かさとは便利さの裏側で、子どもの食生活の乱れは深刻。成人病の低年齢化や少年犯罪の増加など、心や体の崩壊がすでに始まっています」と竹下さんは警鐘を鳴らす。

全国初の試みに、最初は「包丁を触らせていない」「早起きができない」と、保護者から反対の声があった。しかし竹下さんは、「弁当作りに必要な知識と技術は、家

庭科の授業で教えます」と訴え、実施に踏み切った。

### 感謝の心と食の安全への関心

そうして始まった「弁当の日」の朝。子どもの大半は初めて台所に立ち包丁を握る。親は、代わってあげたい気持ちをぐっと抑えて見守らなければいけない。生徒たちの感想文には、「朝5時に起きた」や、「最初はおいしく作れなくて悲しかった」などの苦労話が多いが、中には「毎日ご飯を作っているお母さんはすごいなあ」という感謝の気持ちを綴る子も。「弁当の日はお父さんの笑顔に出会える日です。帰ったらいつ

も「おいしかったよ」と言ってくれます」と、家族のために弁当を作る子も現れた。「弁当の日」は、家族の絆を深める日でもあるのだ。

また、自分で食材選びをすることは食の安全に関心を持つきっかけにもなる。「生徒たちには、将来安全な食事を選択できる親になって欲しい。消費者が食の安全を求めれば、日本の農業はきつと変わると信じています」と、竹下さんは強調する。

現在、「弁当の日」実践校は、香川県内で10数校、全国では500校を超える。一つの小学校で生まれた小さな挑戦は大きな力となって、食の未来を変えようとしている。



1 ずらりと並んだ3年生のお弁当はどれも力作! 2 音楽の先生が作ったお弁当は毎回ビッグサイズ。「みんながおかずを取りにくるから」と、喜びの悲鳴 3「今日の出来はどうか?」と味わいながらいただきます 4 竹下校長も弁当を作る。玄米は無農薬、しょうゆ豆は有機ソラ豆で手作りするなど、食の安全を意識



● 竹下校長の著書を抽選でプレゼント。詳しくはP22をご覧ください。





左 松浦さんたちの金時人参 右 竹下校長のお弁当



1-2 松浦さんたちの金時人参。一番おいしい食べ方を聞くと「生ジュースやな。甘いんで〜」とにっこり  
3 地元有機グループのメンバー。左から市(はば)さん、松浦さん、出田さん。出田さんは消費者であり松浦さんのよき理解者

CASE-2

消費者と農家をつなぐ  
有機農法体験プロジェクト

始動!

かがわ有機ネットワーク

身近で起こった農業被害  
逆風の中で有機農法実践

今  
でこそ脚光を浴びている有機農法だが、ナンセンスと言われた時代から取り組み続けた生産者が香川県にもいる。坂出市で金時ニンジンを作る松浦建夫さんだ。

松浦さんが初めて有機農法を実践した昭和43年は大量生産の時代。作れば売れるご時世に、なぜ有機の道を選んだのか。「近所のみかん農家の娘さんが農業にやられてな、2人も亡くなったんや」。松浦さんには農業被害の恐ろしさを目の当たりにした経験があるのだ。

生産者と消費者の健康を考えると、有機農法しか考えられない。しかし、周囲の意見は厳しかった。「さては儲けようと思つとんやな」と言う生産者仲間もいた。「ただ、みんな健康になりたいだけなんや」。そう叫ぶ声は届かず、仲間からそっぽを向かれたまま、松浦さんは1反の畑を有機農法に切り替えることにした。

一緒に作る経験が  
理解と意識向上を生む

いざやってみると難しく、最初は黄色い金時ニンジンができてしまった。それでも化学肥料に頼らず土の改良を研究。数シーズン目には鮮やかな紅色をした甘みの強い金時ニンジンが収穫できた。そのおいしさに感動した生産者仲間や消費者が徐々に集まり、昭和50年代には有機農法を勉強する地元グループが誕

生。ようやく思いを共有できる仲間ができた。

松浦さんたちの地道な活動は、平成18年に施行された「有機農業の推進に関する法律」を機に、日の目を見ることになる。香川県は松浦さんたちのようなグループをネットワーク化し、県内の有機農法の普及を目指して「かがわ有機ネットワーク」を結成、今春から始動させる。

その特徴は、生産者も消費者も誰でも有機農法に参加できること。例えば、サポート会員になると、有機農園で種まきから収穫までの一連の作業を体験できる。「化学肥料を使わない畑で、生産者と消費者がともに汗をかく。この経験を通じて、本当の食の安全と収穫の喜びを共有したい」。松浦さんの思いは、もうすぐ叶う。

「かがわ有機ネットワーク」  
賛助会員の申し込み場所

■年会費500円

◎春日水神市場

高松市木太町2836-1 TEL087-813-1730

※ 他、グリーンマーケット高松中央店(高松市)、  
さぬきピオマーケット(西村ジョイ成合店)、  
よしむら農園(丸亀市)、よしむらカフェ(宇多津町)  
でも受付中

商店街が食で農と商をつなぐ

# 丸亀町「食プロジェクト」、始動。

東京、福岡、香川。食に熱い5人の仕掛人が、本気で香川の食の未来を考えました。

都市計画プランナー／  
(株)まちづくりカンパニー・  
シーブネットワーク代表取締役

西郷 真理子さん

住民による街づくりを支援する建築家として、20年以上に渡って丸亀町の再開発事業を手がける。「安心快適に暮らせるコミュニティづくりこそが、丸亀町が目指すまちづくり。そのために必要なこれからの食のあり方を考えました」

「(株)厳選」代表取締役

津國 浩さん

「本当に美味しい野菜を届けたい」と、丸亀町商店街の週末ワゴンを経て亀井戸水神市場を設立。昨年秋には、高松市木太町にレストラン併設の2号店をオープンさせた。「亀井戸水神市場は式番街にお引っ越し。今度はスイーツも登場します!」

## 高

松丸亀町商店街の再開事業として、昨年冬から今

春にかけて、順次オープンする丸亀町「式番街」。そのメインテーマは「食」だ。「気軽に食事したり、お惣菜が買える店がない」という利用者の声に商店街が応えた形で、地元食材を使ったレストランや惣菜などを扱うデリがオープンする。しかも単に商品を売るのでなく、商店街がコーディネート役となり、農工商連携によって流通の仕組みから新たに作ってしまおうという全国初の試みだ。

## プ

プロジェクトを統轄し、新たなレストランと2つの食品店を運営するのは、「ナチュラルスタイル」という新会社。LPLPという新しい会社形態で、独立企業が組合をつくって事業にあたる。

## メ

ンバーには、県内外から個性豊かな食の仕掛け人たちが集められた。全国に産地のネットワークを持ち、東京でオーガニックにこだわった食品スーパーを展開する「福島屋」の福島徹さん。福岡で地域の生産者と連携しながら、レストラン、旅館などを経営し、1〜3次産業を含めた地域の6次産業化を提唱する「野の葡萄」の小役丸秀一さん。地元



「(株)グラノ24K」代表取締役  
小役丸 秀一さん

市場出荷だけでは農家は評価されないと、健康家族応援レストラン「野の葡萄」を全国に展開、地域の6次産業化を推進する。「瀬戸内は小魚が豊富。その美味しさを、もっと気軽に楽しめる店がつくれたらと思います」

食環境ジャーナリスト  
金丸 弘美さん

全国800カ所の農山漁村取材し、元気な田舎を全国に発信。「今回のプロジェクトは、商店街による農商工連携としては全国初の試み。食材を知れば、美味しさも増します。本当の安心安全は、まず食材を知ることから」

「(株)福島屋」代表取締役社長  
福島 徹さん

産地密着、地域密着で安全にこだわった食品を販売。特に自社ブランドの加工品が人気。「食生活を大切にするには、手もかけてやらないと。香川の生産者さんたちと1つ1つ手作りしながら、ここならではのものが作れるといいですね」

「(有)アイヴエモーション」代表取締役  
廣瀬 正人さん

まちづくりのコンサルタントを経て帰郷後、オリジナル自転車「TYRELL」ブランドを設立。「作り手の本気はきっとお客さんにも伝わる。武番街では、香川で情熱を持って食に取り組む人たちのステージをつくりたい」

香川からは、自ら畑に足を運び、厳選した有機野菜を販売する「亀井戸水神市場」の津國浩さんが参加する。これに全国の商店街や地域コミュニティの再生に携わる、まちづくりのプロたちが加わり、監修は前出の食環境ジャーナリストの金丸弘美さんという豪華な顔ぶれだ。

の新体制では、生産者の選定や食材の仕入れ、加工、サービスの提供まで、すべてを1つの会社が担う。これまで多数の業者を介して、消費者に届けられていた流通過程をシンプルに見直すことで、安全で質の高い食を提供するためだ。しかも、大企業が画一的にコントロールするのと違い、独立企業が個々のノウハウを持ち寄ることで、多様な発想と可能性が生まれる。まさに商店街を舞台に、食で農と商が結ばれるわけだ。

**命** の恵みをそのまま届けたいと願う生産者と、安全で健康な食を求める消費者。その間を一本の線で結ぶことで、ようやく本当の美味しさが生まれる。それが丸亀町食プロジェクトの最大の特徴と言えるだろう。

※ LLD (Limited Liability Partnership) 有限責任事業組合の略。株式会社や有限会社など企業形態を表す1つとして2005年に導入された。

# OLIVE GARDEN

いつでも、安全で、美味しく！

新たな食の楽しさを届ける「オリーブガーデン」

丸亀町式番街にオープンする3つのレストランと、2つのデリ。香川のスローフードはここから始まります。



鉄板焼「杜の栖(むいのみか)」[2号館3F]  
シンプルだからこそ、素材が勝負の鉄板焼き。野菜や肉はもちろん、瀬戸内ならではの新鮮魚介が堪能できます。

## 食のセミナーや 商品開発、 オーガニックの普及

生産者を招いた食のワークショップや、消費者と一緒に作るメニューづくり、食育や伝統食の勉強会…。やりたいことはまだまだ一杯!ぜひ皆さんも一緒に参加して下さい。

いい果実が実るには、しっかりとした幹と、それを支える豊かな土壌が必要だ。それは店づくりもしかり。

丸亀町の「食プロジェクト」を例えて言うなら、まず【食材データーベース】は「土づくり」。産地を訪ね、食材の情報はもちろん、そこにまつわる歴史やその地域ならではの栽培方法なども掘り起こす。土地の個性豊かな食づくりには、こうした食文化の継承も必要不可欠だ。

丸亀町式番街にオープンする【オリーブガーデン】は、さしずめ「土の栄養を実りに変え、まちの人たちに届ける果実」といったところ。地元農家が有機的な農法で育てた野菜やフルーツ、瀬戸内海の新鮮魚介、伝統的な調味料などを使い、この地ならではの

地産地消メニューを提供する。また、料理教室や食のワークショップ、商品開発など、飲食以外の活動も展開予定だ。

これらの活動を推進する幹となるのが【ナチュラルスマイルL.L.P.】。日本一小さな香川県は、消費地と産地が近く、新鮮な食材を調達するには好都合な立地。その地の利を生かし、商店街や消費者と連携しながら、産地とまちなをつなぐ太くて確かな幹を育てる。また、オーガニックなどの農産物を安定して流通させるしくみをつくることは有機農業を促進し、環境保護にもつながる。こうして始まった丸亀町発の「食プロジェクト」。いつか大樹となって未来の子どもたちに手渡せる日を願いたい。

美味しく、健やかに、  
香川の「地」の  
恵みを味わう。



## OLIVE GARDEN

ヘルシー&ビューティーをテーマにした香川の新しい「食の情報発信地」。丸亀町式番街の1~3号館に、1月からコンセプトの異なるレストランやデリがオープンします。

地元の消費者グループや  
地域団体とも連携



自然栽培の米粉を使った  
ロールケーキがオススメ!

ナチュラルキッチン [1・2号館1F]  
独自の安全基準で厳選した有機栽培や低農薬の生鮮野菜、それらを使ったスイーツや総菜、お弁当などが並びます。  
※1号館2Fにはイートインもあります。

夕食に1品追加、  
一人暮らしや  
小家族にも便利。

地元でとれた  
四季折々の旬な  
食材が楽しめる!



天然だしや  
無添加にも  
こだわっています。

讃州の恵み「やさしい食卓」 [3号館3F]  
食材だけでなく、できるだけ無添加にもこだわり、目の前でアツアツをサーブしてくれる新スタイルのビュッフェレストランです。



イタリアンレストラン  
「エルバジオ」 [2号館2F]  
地元農家と提携して仕入れた野菜とオリーブオイル、塩、小麦にこだわりました。地元小麦を使ったナポリ風ピッツァも自慢です。



いろんなノウハウを持った  
人たちが「タッグ」を組んで、  
新しい食のビジネスモデル  
をつくります。

「消費の場」と  
「生産の場」の  
【間】をつなぐ新しい会社のかたち

## ナチュラルスタイルLLP

志のある地元企業×先進的な食の全国企業×まちづくりの専門家=新しい食のビジネスモデルづくり。得意分野の異なる企業が運営組織(LLP)をつくり、丸亀町の「食プロジェクト」全体を牽引します。

- (株)まちづくりカンパニー・シーブネットワーク
- (株)福島屋
- (株)گران24K(ぶどうの樹)
- (株)厳選(亀井戸・春日水神市場)
- (有)アイヴェモーション

本当の安心・安全は  
まず食材を知ることから



食物が育つ現場を訪ね、生産者の思いや真摯なものづくりの実態をレポート。集めた情報はオリーブガーデンでのメニューづくりや、様々なイベントを通して、消費者の皆さんにお届けします。

食のカレンダーづくり

農産物、魚介類、畜産物などを月ごとにリストアップ。毎月旬な食材を取り上げ、産地や品種改良の歴史、生産者や栽培法、生産量や収穫時期など食材の基礎データを作成します。

生産者と消費者の交流の場

調査を通して、時にはレストランに生産者を招いて食のワークショップをしたり、あるいは消費者の皆さんと一緒に産地を訪ねたり。様々な企画でまちと産地をつなぎます。

# ミクニフレンチ 美味しさの秘密



**ハーブ**  
セージ、ローズマリー、タイム、ワケギなどを束ねたハーブのブーケ。香りを楽しんで。

**ワコ**  
色鮮やかな赤いワコ。目にいいと言われる。

**トマト**  
香川県産の完熟ミディトマトを使用。オニオンと合わせたピューレの上に低温の油で火に通したコンフィが可愛いらしい。

**キノコ**  
東かがわ市産のキノコ。ミネラルが多くカロリーは少ない。フランス料理には欠かせない存在。

**ポテト**  
ポイルしたポテト。なめらかなマッシュポテト、すましバターマゾーしたポテトの3段重ね。1つの素材で楽しみは3倍。

**ホド芋**  
クリのようなホクホクとした食感と甘みが特徴のホド芋。小さいながら、「元気になる芋」と呼ばれるほど栄養満点。

**パセリ**  
東かがわ市産のパセリ。日本で「パセリ」のイメージが強いが、実は栄養素の含有量は野菜の中でもトップクラス。

**ソース**  
羊、野菜、ハーブなどから作ったパセリのソース。野菜の奥深い甘味を味わって。

**メイン**  
オーストラリア産の仔羊を使ったパネ。パン粉にはミキサーにかけ、ザルでこしたものにパセリ、トリュフを混ぜ合わせている。薄い衣を使うことで肉と一体感が出て、うまみが閉じ込められるそう。

オーストラリア産仔羊のパセリと冬トリュフ風味のパネ、完熟丸トマトのコンポート、きのこ、ホド芋とニンニク和えのジャガ芋のガレット添え、その仔羊のジュウで作ったパセリソース



ミクニ タカマツ 総料理長  
渋谷 栄一  
*Eitichi Shibuya*

世界が認める料理人、東京・四谷にある「オテル・ドゥ・ミクニ」のオーナーシェフ三國清三の片腕として、全国のミクニレストランの立上げに貢献。「料理は楽しく食べるのが一番だから、肩肘張らずに食べてほしい」と、今日も本場フランス仕込みのスコップが、地元産の新鮮な食材を本格フレンチに変身させる。





屋上にあるミニ菜園では、バジル、ラディッシュ、カブ、タマネギなどが無農薬で栽培されている。その日のメニューに応じて、渋谷シェフが収穫し、さまざまな料理に彩りを添えている

# スローフードの 原点を守る

ヨーロッパのスローフードの考え方は、「できるだけ地元素材を使うこと」が基本。地産地消で旬の素材を食す、そんなスローフードの原点を守っているのがフレンチレストラン「ミクニタカマツ」だ。

メニューは東京の「オテル・ドゥ・ミクニ」とほぼ同じだが、食材は積極的に地元産を取り入れている。香川の食材とフレンチを融合させるべく指揮を執るのが総料理長の渋谷栄一シェフ。素材の相性を考えながら、地元の魚介や野菜を本格フレンチへと変身させていく。

「温かいものは温かいうちに」。最高のコンディションで食べてもらうために、厨房ではスタッフが秒刻みのコンビネーションを繰り返す。渋谷シェフは、「ミクニタカマツの料理は交響曲。それを指揮するのが僕らの役目」と話す。

フルコースをいただくのと、ハーブなどを含め50〜100品目が摂れるそう。オーガニックの地元野

菜、瀬戸内の新鮮な魚介、ヨーロッパから調達した選りすぐりの食材……。自然の恵みが生み出した最高のフレンチがここにある。

## 糖度11度以上の 有機ニンジン

ミクニタカマツでは、渋谷シェフが自ら産直市場などに足を運んで、旬の採れたての食材を選んでいる。そんな中で知り合ったのが、坂出市で有機農業を営む宮下泰典さんだ。宮下さんは30年以上も前から独学で無農薬栽培に取り組んできた生産者。宮下さんの野菜作りへの情熱と、何よりそのおいしさに渋谷シェフは絶大な信頼を置いている。

ミクニタカマツでは、本店で雪下ニンジンを使うメニューを、宮下さんの作った有機ニンジンで代用している。香川の水、香川の気候で育った安全でおいしい素材を積極的に取り入れることで、ミクニタカマツならではの珠玉のメニューが完成するのだ。

海砂を客土して土作りに取り組んできた宮下さんの野菜は、安全なだけでなく、ミネラルなどの栄養分が豊富で、コクがあると評判だ。中でもニンジンは糖度11度以上という驚きの甘さ。ジュースにしても臭みがなく、ニンジン嫌いの子供も気づかずに飲んでしまうほどだという。

有機農業に真摯な姿勢で取り組んできた宮下さんの想いを、料理として表現する渋谷シェフ。「おいしいものを食べてもらいたい」という共通の想いがある。ミクニタカマツのおいしさの原点は、生産者との深い絆にあるようだ。

(吉田紀久子)



天然のミネラルを豊富に含んだ宮下さんの金時ニンジンは色鮮やかで艶やか。香りも高い



坂出市松山地区にある宮下さんの畑。手塩にかけて育てた野菜の収穫時には、宮下さんの顔も自然にほころぶ

ミクニ タカマツ (丸亀町香番街西館4F)  
TEL/087-822-0392  
営業時間/ランチ 11:30~、ディナー 17:30~  
休/月曜 (火曜はディナーのみ)

## 嫁ぐ娘への贈り物

遠く東北地方に嫁ぐ娘に、父としてささやかな贈り物がしたかった。

娘に何がほしいか聞くと、「住まいが手狭なので、シンプルな鏡台がほしい」との返事。娘と相談しながら、簡単な仕様を決定した。

化粧水を立てて入れるため、少し深めで間仕切りのある引出し。上半身が映る独立した鏡。いたって簡素な作りの鏡台の構想ができあがった。

世界的家具作家ジョージナカシマの家具を作り、厳選された木材と

工作技術には定評のある桜製作所に「特注家具」として製作をお願いした。

材質は少し贅沢かと思ったが、孫の代まで使えるようなウォールナットの無垢材。

独立した鏡は可動式に。予算は鏡台のみで、30万円前後。

デザインと設計は、桜製作所会長の永見眞一氏が手掛けてくれることに決まった。

製作はベテラン職人の親方、木下さんが担当。親方が全部一人で、

丁寧に作ってくれることになった。緻密で無駄のない手早い作業。

どつしり分厚い板が数日のうちに娘の鏡台に変わっていった。

完成した娘の小振りの鏡台は、想像以上に木目が美しく、伸びやかに育った

木の長い時間と命が凝縮した、素晴らしいたたずまいの家具になった。シンプルだが、無垢材らしい厚みと重量感、ふだん使いのキズは、家族の思い出を伝えてくれる。

孫の代まで大事に使われるであろう鏡台を見ながら、

娘の家庭の幸せを想った。

初めて娘を嫁がせた父親の日記より

◎木の温もりと作り手のこだわりが感じられ、使うほどに愛着が深まる家具—「特別注文家具」には、持ち主や作り手の様々な思いがこもっています。私たち桜製作所は、デザイン、仕様、木質、予算などを、お客さまとしっかりご相談のうえ、ご満足いただける家具をお作りいたします。この広告を見てご注文いただいた方には、桜製作所会長 永見眞一がデザイン設計を行い、親方の木下が製作を担当いたします。この機会にぜひ、「特別注文家具」の世界をご堪能ください。

**SAKURA  
SHOP**

銀座店・高松店

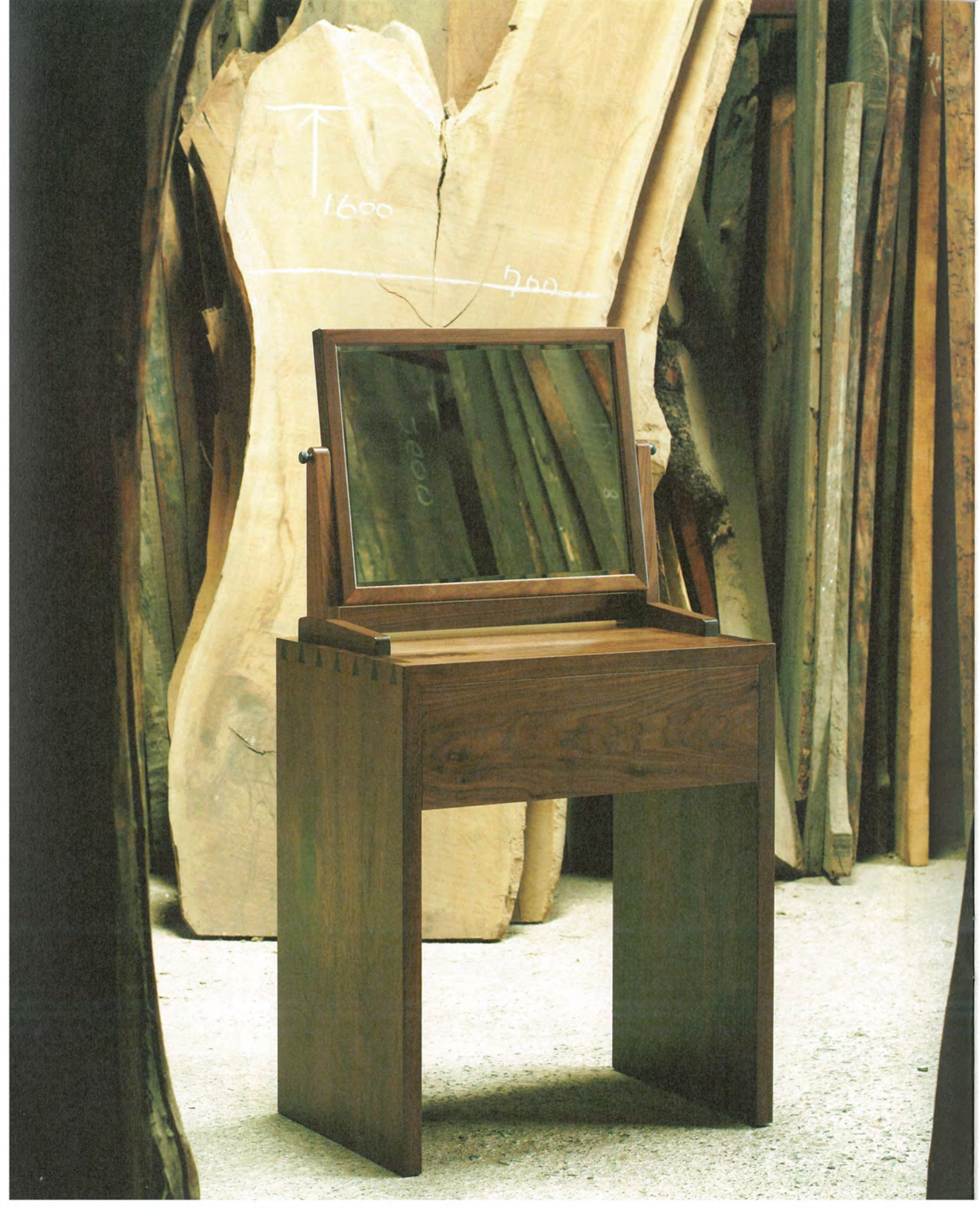
◎桜ショップ銀座店が3丁目に移転。  
リニューアルOPENしました。

- 桜ショップ銀座店  
〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目10-7 東和ビル1F  
tel.03-3547-8118 fax.03-3547-8188
- 桜ショップ高松店  
〒760-0018 高松市天神前4番32号  
tel.087-831-8866
- 桜ショップオンライン  
<http://www.sakurashop.co.jp/>



株式会社 **桜** 製作所

- 本社  
〒761-0122 高松市牟礼町大町1132-1  
tel.087-845-2828 fax.087-845-2829



# 丸亀町印の「おみやげもの」開発委員会

その1

【アート】【食】に続いて、  
今度のテーマは  
【おみやげもの】。

「思わずあげたくなるような、  
ステキな香川のおみやげものが  
ほしい。」そんな素朴な声から、現  
在、「丸亀町印の『おみやげもの』  
開発委員会」が進行中です。

香川県には、この地で生まれた  
愛すべきモノや優れた技、思いの  
ある作り手たちがたくさんいます。  
そうしたステキなメイドイン香川  
を掘り起こして販路をつくり、地  
場産業を側面から支援するのが  
このプロジェクトのねらい。

そもそも商店街は、売りたい人  
と買いたい人をつなぐのが仕事。  
その機能を生かすには「おみやげ  
もの」として販売するのが一番だ  
と考えました。そこでいろんな立  
場の人にも参加してもらい、現在  
3つの企画が進んでいます。

1つ目は、日本のトップクリエイ  
ターとつくる「新・和三盆」。和三盆

の干菓子と言えば、これまで伝統  
的な和柄が主流ですが、それを現  
代風に表現するとどうなるか。今  
までにない和三盆の干菓子をつく  
ります。

2つ目は、「私がほしい！香川の  
おみやげもの」。リビング新聞社と  
連携して、リビング読者の皆さん  
と一緒に、消費者の目線から「あつ  
たらいいな！」を形にします。

3つ目は、地元企業とのコラボ  
レート。メーカーはもちろん、まち  
なかの雑貨屋さんやセレクトショッ  
プなど、様々なジャンルの地元企業  
と共に、自慢のメイドイン香川を  
つくりまします。

さらに、「丸亀町アートプロジェ  
クト」で、地元の若手アーティスト  
と一緒に作ってきたノベルティゲッ  
ズの復刻販売も検討中です。

丸亀町商店街の再開発テーマは、  
「みんなのステイジをつくる」こと。  
こうしたものづくりを応援するこ  
とも、大切なまちづくりの一つなの  
です。

## アートプロジェクト のグッズたち

### 2008

香番街のノベルティグッズとして、  
地元作家とのコラボ制作がスタート

新年恒例の  
アートめぐり

商品のパッケージ  
デザインも



### 2007

丸亀町香番街のアーケードに  
飾られるフラッグなどに地元  
作家の作品を起用。



エコアートマルシェで登場した  
エコグッズたち

使用済みの  
フラッグを使って  
バッグやハンカースに



丸亀町印の「おみやげもの」ができるまで

丸亀町印  
おみやげもの  
開発委員会

### Case 01

#### 丸亀町×トップクリエイター

2009年10月

コスチュームアーティストのひびのこづえさんと、日本でただ1人の菓子木型職人・市原吉博さん(高松市)の工房を訪ねました。日本の四季や風習を表した干菓子のデザインは、繊細かつモダン。ひびのさんも興味深そうに見入っていましたよ。今後は、ひびのさんら著名アーティストに、アイデア画を制作してもらい、その中から新和三盆のデザインを決定します。



### Case 02

#### 丸亀町×消費者

2009年12月

この日は、リビング編集室の皆さんと打ち合わせ。おみやげものに関する読者アンケートの結果、人気のおみやげものは「食べもの」がダントツ1位。また20～40代の女性は、相手の好みを重視していることから、今後は親しい人に向けて選びたい、中身とパッケージにこだわった香川ならではのおみやげを想定して、具体的なアイテムを選んでいきます。



### Case 03

#### 丸亀町×土産元企業

2009年11月

香川を代表する特産品、オリーブを使ったおみやげが出来ないかと、小豆島の井上誠耕園を訪ねました。候補にあがったのは、天成りオリーブで作った美容用の最高級エッセンシャルオイル。このボトルの新しいデザインをおみやげもの委員会で考えることに。30mlで1万円という貴重なオリーブオイルにふさわしいのはどんなボトル? 乞うご期待です。



※このコーナーでは、今後も、制作過程をレポートしていきます。どうぞ、お楽しみに。

出来上がった商品は、  
○県内外に情報発信  
○丸亀町商店街で販売

こんなユニークな“いただきさん”風屋台の  
移動式ショップが登場するかも!

# 「丸亀町アートプロジェクト」

古き良き伝統を受け継いで、芸術家が育つ街に

丸亀町商店街には、かつて街の旦那衆が地元の芸術家たちのパトロンとなつて、香川の文化・芸術の育成に大きく寄与した時代があったことをご存知ですか。若き芸術家の卵たちが生み出した様々な意匠は、街を洗練させ、人々に美しいものを愛でる楽しさや心の豊かさをもたらしました。そうした丸亀町商店街の古き良き伝統を積極的に受け継いでいこうと、平成18年「丸亀町アートプロジェクト」がスタートしました。

これまでの取り組みとしては、香川県出身でNY在住の現代美術家・川島猛氏によるドーム広場の床面デザインや、県内外の作家によるガラスドームのデコレーション、地元の若手作家たちとコラボレートした「アートマルシェ」やノベルティグッズ開発など。地元作家に発表の場を提供するのはもちろん、アートを通じて人と人が出会い、化学反応を起こしながら新たな文化が生まれる場づくりを進めています。

その一環として、2月20日(土)～3月28日(日)まで、丸亀町周辺エリアで「ストリート展」が開催されます。テーマは「変身」。高松市美術館と連携し、ストリーターのあちこちがアート作品によってメタモルフォーゼ(変身)。再開発で変わりゆく商店街の姿を、アーティストたちがそれぞれの感性で切り取ります。

## Artist File

### 01 吉番街ドームに 光と音のインスタレーション作品

「Long Autumn Sweet Thing in 高松丸亀町」(2009.11/20-12/25)



冬の訪れを感じさせる新たな風物詩と言え、丸亀町ドーム広場のクリスマスアート。2009

年は「永い秋の甘い出来事」と名付けられた光と音がシンクロするシャンデリアが飾られました。作者、川瀬浩介さんによると、この作品のテーマは「記憶の物語を呼び覚ます音と光」。シンプルながらもロマンティックにドーム広

場を演出していました。



丸亀町の印象を川瀬さんにたずねてみると「つらい準備で追い詰められていたんですが、ふと入ったう




川瀬浩介(かわせこうすけ)/作曲家・美術家  
TV、CM、WEBのための商業音楽作品を始め、コンテンポラリー・バレエのための作曲まで幅広く手がける。02年より、光や映像、音を用いたアート作品の制作を開始。  
公式サイト  
<http://www.kawasekohske.info/>

どん店の優しく、人間くさい雰囲気感動しまして。みなさんに楽しんでもらえるよう仕上げに全力で取り組みました。アートでまちづくり、とよく聞かれて、みんな答えがわからないから世界中で試行錯誤を続けてる。まちを行き交う人々がアートに触れてほしい、なんて、なんだかかきいれと思ったり。そんなささやかなお手伝いを僕なりにしていければ、と思っています」と、作品のように穏やかな笑顔で語ってくれました。

編集・制作 「anki」編集委員会  
編集長 小西智都子  
アートディレクター 仁田貴夫  
エディター 小西智都子  
吉田紀久子  
山下亜希子  
仁田貴夫  
デザイナー 眞鍋亜希子  
林田恭孝  
村上彩  
フォトグラファー 仁田貴夫  
仁田慎吾(P-7)  
GABOMI  
イラストレーター あきやましんご(P-20/右)  
ミムラマイコ(P-20/中・左)  
印刷 株式会社美巧社  
発行 高松丸亀町まちづくり株式会社  
〒760-0029  
香川県高松市丸亀町  
13番地2丸亀町ビル  
tel.087-823-0001  
fax.087-823-1433  
E-mail. tsanki@  
sottoprodotta.com  
URL. http://www.kame3.jp

高松スタイル「anki」へのご意見、  
ご感想やご質問などをお寄せください。  
©高松丸亀町まちづくり株式会社 2010  
本誌記事の無断転載を固く禁じます。

**読者プレゼント**  
抽選で、綾川町立綾上中学校  
校長 竹下和男さんの著書を  
1冊プレゼント



ご希望の本の番号とタイトルをハガキ  
に記入し、ご応募ください。

(1)「始めませんか 子どもが  
つくる「弁当の日」」  
(2)「台所に立つ子どもたち」  
(3)「“弁当の日”がやってきた」

応募締切 2010年2月28日(日)  
当日消印有効  
当選発表 商品の発送をもってか  
えさせていただきます。  
宛先 高松丸亀町  
まちづくり株式会社  
読者プレゼント係  
〒760-0029 香川県高松市丸亀町  
13番地2丸亀町ビル



作品:浅田政志(浅田家)

丸亀町アートプロジェクト+高松市美術館連携企画!

ストリートの!?展  
メタモルフォーゼ!!!!!! 変身アート2010

会期:平成22年2月20日(土)~3月28日(日)  
場所:高松丸亀町商店街を中心とした周辺エリア  
高松市美術館  
入場無料

ストリートの!?展 出展作家(アイウエ順)  
あきやましんご/浅田政志 浅田家/R(アール)/糸崎  
公朗/大島よしふみ/大塚健二/岡村剛一郎\*Dプロジェ  
クト+あづさ/GABOMI/きむらとしろうじんじん/新聞  
女/田岡和也+小林聖一(ザ・ガイドウズ)/千葉尚美/  
ddmonster/のびアニキ/横塚登/ミムラマイコ/Rey/  
ほか

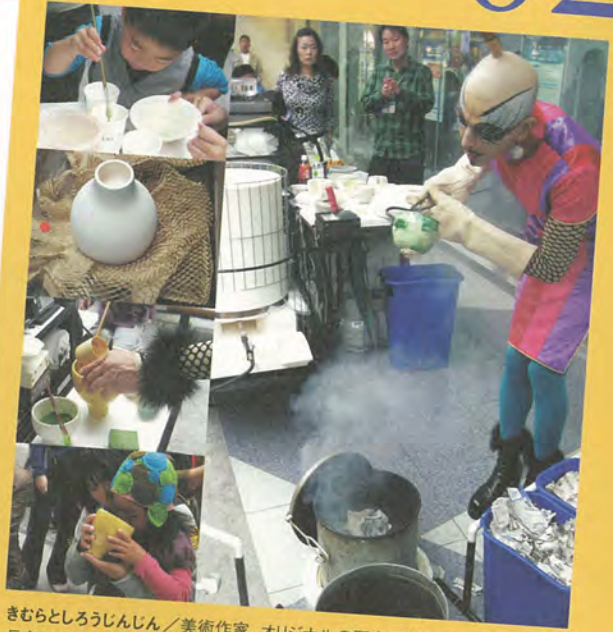
「きむらとしろうじんじんの野点」  
開催日 3月22日(月・祝)、25日(木)、27日(土)  
場所 高松市内

ボランティアスタッフ募集!!  
「ストリートの!?展」の運営や、アーティストの作品制作、  
ワークショップのサポートなど。一緒に「ストリートの!?展」  
を盛りあげませんか?  
●お問い合わせ info@art-oldnew.jp

最新情報は丸亀町アートプロジェクトHPでチェック!  
http://www.art-oldnew.jp/



作品:糸崎公朗



きむらとしろうじんじん/美術作家。オリジナルの野点屋台をお供に、190cmの  
長身にハイヒールとドレス、頭に茶せん?! の艶姿で全国の街に出没し、空き地や  
公園など、なにげない日常の場をたちまちチャーミングな空間に変えてしまう。  
一度見たら忘れられない強烈なキャラクターと、野点の現場が醸す何とも言いえない  
空気感に、リピートするファンも多い。

「きむらとしろうじんじんの野点」<sup>の</sup>だて  
が再び丸亀町にやってくる!

自分で作った焼きたてのお茶碗で、  
お茶を楽しめる移動式カフェ。そんな  
な旅回りの野点を全国で展開するき  
むらとしろうじんじんさんが、5年  
ぶりに丸亀町商店街に帰ってきました。  
「野点をやっていると、そこに暮ら  
す人やたまたま通った人の、心の中  
の地図が変わる瞬間があるんです  
ね。つまり街の風景が持っている、そ  
の人のとっての意味が変わる。例え  
ば「あの店のおちゃん、苦手やなあ」  
と、思っていたのが、何かのきっかけ

でちよつと好きになったり、縁がな  
いと思っていた街を、ほんの少し身  
近に感じるようになったり。そうやっ  
て心が動く人がどれだけいるかが、  
その街の懐の深さや包容力だと思  
うんですよ。いろんな街でやってい  
ると、じつはアートよりも街そのも  
のが多様なんだと感じます。  
昨年夏から地元スタッフと準備を  
重ね、いよいよ3月が本番。あなた  
も野点の異空間で、いろんな街の魅  
力を感じてみませんか。



高松スタイル  
**anki**  
あんき-5号

2010年1月発行

**TAKE FREE**