

# anki

高松スタイル

あんき-6号

2010 AUTUMN

みんな  
で  
つ  
く  
る

丸亀町参番街  
「まちのショーレ963」  
オーブン



さぬきの旬を味わう12ヵ月

私の宝物  
〈特別注文の贅沢〉

ミクニフレンチ  
美味しさの秘密





お茶の亀屋 翠松園 創業者 尾碕登さん

着々と再開発が進む丸亀町商店街の一角に、昔ながらの店が佇んでいる。

地元の人なら誰もが知る、お茶の亀屋 翠松園 本店。

しゃきとした気持ちの良い挨拶に迎えられて店の奥へ進むと、御年92歳、今も現役で店に立つ尾碕登さんに会えるだろう。

この方、驚くほど達者な方だ。

視力・聴力衰えず、歯もほとんどがご自分のもので、自転車や自動車も乗りこなすそう。

いっしょにいるだけで、こちらまで背筋がしゃんとしてくるから不思議だ。

戦中の青春時代、戦後に焼け野原から店を立ち上げたことなど、昔のスリリングなお話をたくさん聞いた。

まるで映画を見ているような別世界のお話。しかしわずか60年ほど前の、この国の話なのだから驚く。

お話中、一杯の美味しいお煎茶をごちそうになる。

健康の秘訣は、やはりお茶らしい。

一日に何十杯も召し上がるそうだ。

尾碕さんが言うのと、とても説得力がある。

彼は私にこんな言葉を教えてくれた。「我以外、皆師なり。」

どんな人にも等しく気持ちの良い丁寧な挨拶をこころがけ、必ず学ぶことができると思えば、人に好き嫌いなどないそうだ。

貴重なお話。また、あの笑顔に会いにいきたい。

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。



【表紙写真】「くるみの木」の石村さんが祖母の思い出を語ってくれた「ほっぽろ焼き」。口の中で素材の甘さがほろほろと広がる幸せの味は、いつしかお店の看板メニューに。時間と工夫を重ねて育まれた石村さんの原点を感じるお菓子です。

撮影：仁田貴夫

## CONTENTS

### 特集・みんなでつくる

03 奈良の「くるみの木」

石村由起子さんに聞きました

07 丸亀町参番街

「まちのシュレ 963」ができるまで

09 「まちのシュレ 963」の全貌

10 私たちも応援します

永見眞一、中村好文、三谷龍二、大橋歩、松浦弥太郎(敬称略)

11 さぬきの旬を味わう12カ月

第1回・ニンニク

13 ミクニフレンチ

美味しさの秘密

15 インフォメーション

丸亀町おみやげものプロジェクト委員会

高松うみあかりプロジェクト

17 私の宝物へ特別注文の贅沢へ

第2回・TYRELLの自転車



## marugamemachi eyes now now

丸亀町商店街の“いま”をお伝えします。



1. 店内では登録アーティストの企画展を随時開催 2. アーティストらが集まったパーティの様子。現在約30名が登録している 3. アーティスト登録や企画依頼のご相談はお気軽にスタッフへ 4. 県内外のアート情報も豊富。オリジナルグッズの販売も

アート、音楽、出版、食プロジェクトを4本柱に再開発の【副産物(sottoprodotto)】から生まれた文化の拠点

丸亀町参番街1号館3F「sottoprodotto(ソットプロドット)」は、まちと様々なジャンルのクリエイターをつなぐ新拠点。11/6～12/5は、高松市美術館の「植田正治写真展「写真とボク」」と連携し、香川在住のフォトグラファー・GABOMIのコラボ展を開催。後期(11/20～12/5)では、香川Komachiとのコラボでモデル公募した作品を発表する。  
ホームページ/ [www.sottoprodotto.com](http://www.sottoprodotto.com)

【sottoprodotto】高松市丸亀町14番地4 高松丸亀町参番街1号館3F  
TEL/087-813-1682 営業時間/10:00～20:00 休/無休



# みんなので つくる

”道具“は用いられてはじめて活きる。  
奈良県の雑貨とカフェの店「くるみの木」の  
石村由起子さんはそう言います。  
どんなに優れた名工が作ったモノでも、  
売る人、使う人がいなければ成り立たない。  
すべては活かし、活かされる循環の中で、  
はじめて”幸せ“へと変化するのですから。  
そんなものづくり、店づくりの  
原点にこだわったショップが、  
もうじき丸亀町参番街にオープンします。

text / 小西智都子







子どもの頃に夢見た白くて小さなお店。大人になって偶然出会ったその建物が夢を現実にくれた

# ミルフィーユのように 時間が折り重なって 生まれる空間。

奈良県で26年続く「くるみの木」は、全国に多くのファンを持つカリスマショップ。そのオーナー、石村由起子さんが、新たにオープンする丸亀町参番街の1フロアをプロデュースします。まずはそのルーツをたずねて、奈良のお店を訪れました。

## 奈良「くるみの木」が 愛され続ける理由

朝10時半、「くるみの木」では開店1時間前だというのに、すでに20人以上のお客さんが待っている。隣の女性に、「早くから大変ですわ」と声をかけると、「不思議とここで待つのは苦ならぬ」と穏やかな笑顔が返ってきた。結婚記念日に家族3人で三重県から来たのだそう。季節の木々が植えられた中庭には、小さな手作りのベンチがいくつも並んでいて、お客たちは、思い思いにひなたぼっこしたり、子どもを遊ばせたり。店がオープンする頃には、すっかり「くるみの木」の空気に馴染んでいた。

「くるみの木」がオープンしたのは今から26年前のこと。普通の主婦だった石村さんは、たった一人でこの店を始めた。まだカフェや雑貨店が珍しい時代。お手製の棚に、作家を訪ねて集めた器や日々の雑貨を置き、カフェでは有機野菜を使ったランチを出した。「すべてが手探り」だったけれど、自分で歩いて、自分で確かめて、本当にいいと思うものだけをお勧めする。そんな石村さんの変わらぬ姿勢が、いつしか全国にファンをつくった。



「夢は願い続ければかならず叶う」と石村さん

「『三方良し』が私の仕事」という石村さん。どんなに優れたモノも、お客様に買って使っていただけではじめて活きる。「作り手」と「使い手」の幸せをつなぐのが「売り手」の役割。ものづくりを心から愛する石村さんだからこそ、その厳しい目利きがお客さんだけでなく、作家からも信頼される所以だ。

## 暮らしを楽しむ原点は 故郷・高松で

「祖母は人をもてなすのが好きで、暮らし上手な人でした」。香川県高松市生まれの石村さんは、幼い頃祖母の家で育った。共働きの両親に代わって、身の回りのことや料理を教えてくれたのはみんな祖母。「ゆきちゃん、よう見ときまよいよ」「同じやるなら美味しく、きれいなほうがええやろ」。そう言っただけで料理の彩りにも気を配り、さりげなく箸置きに季節の花を添える。そんな祖

くるみの木 一条店

奈良市法蓮町567-1 TEL/0742-23-8286  
営業時間/11:30~17:30(LO17:00)、金土日曜は11:30~21:00(LO20:00)  
休/第3水曜 HP/www.kuruminoki.co.jp





母の後ろ姿が、今も石村さんのお手本なのだという。

祖母がよくつくってくれたおやつに「ほっぼろ焼き」がある。小麦粉と卵とザラメ、身近な材料を使った素朴な焼き菓子だけれど、「ほっぺがぼろりん、おいしいで〜」と歌いながら作ってくれる祖母の愛情が、何よりのごちそうだった。モノに込められたつくり手の思いが、使う人を喜ばせたり元気にする。石村さんにとって、高松はそんな祖母との思い出が詰まった原点の街なのだ。

「今回、お話をいただいた時、やさしい讃岐弁の響きが懐かしくて。ぜひってお引き受けしたんです。故郷のお役にたてればってね。」

### 本物の讃岐を伝える

新たにオープンする丸亀町参番街は、アーケードを挟んで東西2館から成る。石村さんのフロアは東館2階だ。屋外エスカレーターを上がると、吹き抜けの青空が広がり、4階のガーデンには小さな畑もできるという。奈良の「くるみの木」ほどではない

# モノを通して

けれど、繁華街にありながら光と緑を感じる開放的な空間だ。店内に入ると、「新しい讃岐の発見」をテーマに、カフェ、ギャラリー、生活雑貨など7つのゾーンが展開される。讃岐のモノや人や技を紹介するのはもちろん、それらを通して新たな讃岐の文化を生み出す場所になりたいと、「まちのシューレ 963(くるみ)」と名付けられた。シューレとはドイツ語で「学校」を意味する。

「商店街は確かにモノを買う場



奈良の「くるみの木」を支えるスタッフたち。店内にはいつも彼女たちの明るい声と笑顔があふれている







所だけど、同時に目利きを磨く場所でもあると思うんです。人はいろんなものを見て、自分なりの価値観を培ってゆくもの。また、モノをつくる側もお客さんの目によって磨かれます。そうやって「つくる」「買う」「使う」を何往復もする中で、その土地ならではの暮らしの文化が生まれるのではないのでしょうか。新しい店はそんな風に、モノを通して人が育ち合う、学び合う場になってほしい」と石村さんは熱く語る。

**ほんとうの上質は決して1人ではつくれない**

町中にモノがあふれる時代、たしかにお金で買えるモノは増えたけれど、人はそれだけでは満たされない。店ももちも、最後に魂を入れるのは人の思いであり、関わる人たちの愛情だ。

新しい店づくりの議論に行き詰まると、石村さんは口癖のよう

に「お店づくりは夢を持たなきゃダメよ」と言う。理想のあり方を求めて、悩み、考え、そして自分の分身のように、死ぬほど愛す。店とは本来、そんな場所なのかもしれない。愛情たっぷりに育まれた店は、かならず人を幸せにする。答えが出るのはずっと先だが、それはきつとまちづくりも同じはずだ。

人が学び合い、  
育ち合う場を  
作りたい。



「子どもの頃に見た丸亀町は、華やかで高級感があった。幼心にあこがれたものです」と石村さん（昭和30年代の丸亀町の様子）



密着10カ月!

# 丸亀町参番街

## 「まちのシューレ963」が できるまで

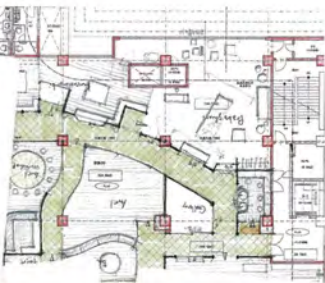
2009年12月、

「光と水と緑。まちなかのビルだからこそ、お客様がほっとできる、心地いい空間にしたい。」

こんな石村さんの言葉から始まった参番街の新フロアづくり。

あれから10ヶ月、石村さんと

丸亀町の挑戦に密着しました。



「今日は、深夜1時! 丸亀町の事務所はいるだ、真昼のみ...」



「オスズの店があると聞けば、火の現地を訪ねる石村さん。今日は、これこそ軒目?」



「この「丸亀町」を、ぜひ!! 尾にまっさ!!」



### 解説! 「まちのシューレ963」のひみつ

これまで様々な新手法で店づくりに取り組んで来た丸亀町再開発。今回のキーワードは、「みんなで作る」。“プロジェクトを手がけてきた石村由起子さんと、水谷未起さんにそのココロを聞いた。

水谷「ここ数年、老舗百貨店が相次いで閉店するなど、小売業界は過渡期を迎えています。従来の商業ビルが坪当たりの売り上げを上げるために、人が来る、売れる“テナントばかりを囲い込もうとした結果、日本中“金太郎飴”みたいな店構えになってしまった。それなら丸亀町では、“逆算した”店づくりができないかと思っただけです。お客様を“呼ぶ”のではなく、また“来たい”と思っただけにはどうすればいいか。空間には、そこで積み重ねて来た時間がそのまま表れる。効率ではなく、心を届けること。くるみの木から学んだことは多かったですね。」

石村 由起子

1952年高松市生まれ。1984年、奈良市でカフェと雑貨の店「くるみの木」を始める。2004年、ゲストハウスを併設した「秋篠の森」をオープン。ひと、モノ、場所…。愛おしいものたちを集めた空間づくりで全国に多くのファンを持つ。







# 「まちのシュレ 963」の全貌

丸亀町参番街 東館2Fに 11/23(祝) OPEN!

贈って楽しい、  
贈られてうれしい  
雑貨たち

Life style

毎日使うものだからこそ、上質なものを選びたい。暮らしを豊かに彩る生活雑貨やファッション小物をはじめ、「くろみの木」のオリジナルグッズもやっています。



食べる、話す  
自分時間で  
楽しむカフェ

Cafe

地元の新鮮食材を使った讃岐ならではの料理やこだわりコーヒーなど。カフェの椅子とテーブルは香川在住の家具職人・松村亮平さんが、テラスのベンチは鉄工作家・植塚登さんが手がけています。

からだに良いもの、  
おいしいもの+道具

Foods

私たちのいのちをつくる「食」だからこそ、味にも品質にもこだわりたい。地元はもちろん世界中から、農業や添加物に配慮した安心安全な食材をセレクト。料理研究家・辰日芳子さんがプロデュースする茂仁香の商品も登場します。また、併せて使ってほしいと石村さんがセレクトした台所道具コーナーも。



水と緑に憩う空間

Green

シンボルツリーのケヤキの隣では「まちのシュレ 963」のマスコット、インコのマルちゃんを毎日皆さんをお迎えします。オープニングには、奈良「くろみの木」や「秋篠の森」で育った山野草などが届きます。



人とモノをつなぐ  
ギャラリー

Gallery

大小2つのギャラリーでは、県内外の作家を招いた企画展や、普段着で楽しむお茶会などを予定。オープニングには、香川の素材と日本のものづくり作家たちがコラボした「欲しかったモノ展」(2006)の商品やその後の作品などを展示します。

手から生まれた  
ものたち

Craft

イサム・ノグチやジョージ・ナカシマが愛した讃岐の技。ここでは、石や盆栽など讃岐ゆかりの伝統工芸を始め、「民芸」をキーワードにつながる北欧や桜製作所の家具などを紹介します。

「買物の街」から「くらしのホームベース」へ。参番街の完成で、ようやく丸亀町再開発の全貌が見えてきた。あとは、このまちをどう育てるか。今度はあなたも利用者として、いっしょにまちをつくりませんか。

日々の雑貨、医療、教育…  
参番街のテーマは【くらし】  
ようやく全体像が明らかに  
なった「まちのシュレ 963」。  
丸亀町参番街では、他にも魅力的なショップが続々オープンする。  
東館4・5Fには、医療モール  
「美術館北通り診療所」が一足  
早く10月12日に開院した。ペイ  
ン(いたみ)クリニック整形外科、  
内科、眼科、循環器内科に加え、  
人間ドックを併設。700円から  
受けられる「プチ健診」など、気  
軽に立ち寄れるまちの「かかり  
つけ医」を目指す。

さらに今後は、瀬戸内の自然  
を楽しむツアーデスクを備えた  
アウトドアショップや、様々な教  
育プログラムを充実させたIT  
ショップがオープン。「遊びも仕事  
も含めて、アンテナを張った人た  
ちが仕事終わりに自由に集える  
ハコにしたい」と担当者の語気  
も熱い。





三谷 龍二さん  
(木エディター)

石村さんが高松で新しい町づくりをはじめている、ということは聞いていた。奈良県では女性らしい生活者の目線で街をとらえ直すことをして、歴史の縦軸に捕らわれがちな男性の発想とは違う奈良を見せてくれた。また島根県浜田市では、土地が元々持っている海や山の資源を生かして、それを都市部の消費者と結びお手伝いしていると聞いている。とにかくいつも忙しい石村さんだが、今度はご自分の故郷でのこと、さぞ気持ちが入っていることと想像する。楽しい空間ができることを楽しみにしている。

**石村's voice** 奈良の「くるみの木」のシンボル、イスの看板をつくって下さった三谷さん。ぜひ香川でも何かご一緒できるのを楽しみにしています。



永見 眞一さん  
(株式会社 桜製作所会長)

「郷土のものを大切にしたい店を作りたい」という、石村さんの熱意に動かされました。私たちの家具は、木質と職人の技が素晴らしいとよく言われるのですが、見ていただきたいのは仕上がりの感性です。木質や技の良さは、私たちにとっては当たり前のことです。ジョージ ナカシマデザインの家具だけでなく、桜製作所デザインの家具の新作を展示する予定です。もの作りをする以上は、いいものを作りたい。石村さんと思いは同じです。

**石村's voice** 高松に来るといつもお会いしたくなるのが永見会長。温かいお人柄と家具を想う情熱の大きさに、いつも勇気をいただいています。

## 貳番街情報

11/23(祝) 「ボーク・ドゥ・ボヌー」  
OPEN! (貳番街2号館1F)

「食」がテーマの貳番街にも新ショップが登場。「ボーク・ドゥ・ボヌー」は、地元の新鮮卵や香川の小麦粉「さぬきの夢」を使ったスイーツの店。ロールケーキやシュークリーム、焼きプリンなど、素材の旨さが引き立つ定番メニューが勢揃い。年内には、有機栽培の生鮮野菜やお惣菜など約1000アイテムを有する生鮮コンビニ「NATURAL STYLE」(貳番街1号館1・2F)もオープンするのでお楽しみに。



石村さんと親交のあるクリエイターの皆さんから応援メッセージをいただきました。次は、「まちのシューレ 963」でお会いしましょう。



松浦 弥太郎さん  
(暮しの手帖編集長、  
COWBOOKS代表、文筆家)

土を耕し、種を植え、水をやり、芽が出るのを待ち、育てる。ひとつも怠りせず、それに背を向けることを決してせず、しまいまで思いやる。石村さんの仕事とは、ある種、農夫のような、こういうあたりまえのことの繰り返しであろう。古い慣習や行きがかりにとらわれず、何かにのめりこんで自由や若さを失うこともなく、あくなき好奇心と初々しい感性も失うこともなく、石村さんは今日も仕事をしている。僕はそれがとても嬉しい。

**石村's voice** 松浦さんが書かれる文章には、日々をあせらず、ていねいに暮らし提案がひそんでいます。それはまちのシューレも同じ思いです。



大橋 歩さん  
(イオグラフィック代表、イラストレーター)

「くるみの木」を始められた頃だと思うけど、石村さんは東京によくおいでになっていたのです。でも目的は東京じゃなくて、関東近県の作家さん達を訪ね回っておいでの、寄り道だったんじゃないのかな? 「くるみの木」を充実させるために歩き回っていらっしゃったんだと思う。すごく努力されていたのをちらちら見ていたから、今の充実は当然だと思うし尊敬をしています。

**石村's voice** まちのシューレでは、おしゃれな歩さんが手がける「a.(エードット)」の洋服が並びます。50代からの大人の洋服、どうぞお楽しみに。



中村 好文さん  
(レミングハウス主宰、建築家)

奈良で長い年月と愛情をかけて「くるみの木」を大きく育ててきた石村由起子さんが、その経験とセンスのすべてを傾けて取り組んできた「まちのシューレ 963」がオープンするという。「シューレ」というのが耳慣れない言葉なのでさっそく調べてみたら、もともとは「精神を自由に使う」という意味で、ドイツ語の学校の語源だそうである。精神の自由さ、神出鬼没の行動力、会話の関連さにかけて石村さんは天下無敵である。丸亀町に開校する「学校」には遊び時間がたっぷり詰まっているにちがいない。

**石村's voice** 今回、中村さんたちの「欲しかったモノ展」を再びご紹介でき、とてもうれしく思っています。また香川で新しい何かが生まれますように。



# さぬきの 旬を味わう 12カ月

第一回  
ニンニク  
こんびらにんにく  
ユリ科



普段口にしていない食べ物は、そもそも誰が、どんな思いで作っているのでしょうか。丸亀町式番街で始まった食プロジェクトは、「安全で美味しい食は、まず食材の生産現場を知ることから」と考えます。そこで、旬の食材の生産の現場を訪ね、その実態をレポート。第1回目は、ニンニクです。実は、香川県は全国2位の流通量を誇るニンニクの産地。通常使用されるニンニクは30%ほど水分を飛ばした乾燥ニンニクですが、ここ香川県では、掘りたてのみずみずしい生ニンニクが手に入ります。



# ニンニク

## 香川のニンニクって?

ニンニクの品種は、世界で約50種あるといわれています。大きくは寒冷系と暖地系に分かれ、香川県は暖地系。全国1位の青森県では寒冷系の「福地ホワイト6片」が栽培されており、そもそも品種が違います。では、香川県で栽培されるニンニクは、いつ・どこからやって来たのでしょうか。香川のニンニク「大倉(たいそう)」の種子は、昭和40年代半ばごろ中国から伝来しました。大倉は、上海近郊の瀬戸内の気候に近い環境で栽培されていることから、香川県の土壤に合うそうです。特徴は、青森のニンニクが1球につき6片有するのに対し、大倉は小ぶりな片が10〜11片。小さいけれど、粗く刻めば調味料に活用できて便利です。

## ニンニクの保存方法

ニンニクは、長期保存が可能な薬味野菜。生も乾燥もネットに入れて風通しのよいところにつるしておくのが一般的。冷蔵庫よりも乾燥した冷暗所の方が保存に適しています。気温が上がると皮が赤く染まる場合もありますが、心配無用。皮を剥けばまっ白な片が顔を出します。ただし、真ん中から芽が伸びてきたらNGです。

## ニンニクの栽培

- 植付け / 10月上旬〜中旬
- 収穫 / 5月上旬〜下旬

## ○ 出荷時期

生ニンニク / 5月上旬〜末  
乾燥ニンニク / 6月初旬〜7月下旬

最適な場所は、暖地系ニンニクの場合、北風の吹かない場所。また、病気がかりやすいため水はけのよさも重要です。

ニンニクの場合、食する片が種子になります。まずは1片ずつきれいに外皮をむき、4〜6gの大きさのきれいな片を選んで植えます。しばらくして芽が出たら上から土をかけ、畝を作り出します。これが十分でない片がバラバラになり割れてしまうので、気が抜けません。10cm以上の高さになるよう、しっかりと土をかけます。栽培中は、春腐病や白絹病、アブラムシなどの病気対策や害虫駆除、除草など、小さな手間を惜しまず手入れます。

## ◎ 栽培方法 (栽培周期)

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
種 植 入										■		
取 穫					■							
出 荷 (生)					■							
出 荷 (乾燥)						■	■					

## ニンニクの栄養価 (100gあたり)

エネルギー…134kcal、たんぱく質…6.0g、脂質…1.3g  
炭水化物…26.3g、ナトリウム…9mg

- 疲労回復の有効成分を多く含んでいる。特に、強い香りのもとであるアリシンが、ビタミンB1と結びつくことで疲労回復に効果がある。
- 強壮効果、冷え性や心臓病の予防にもよいといわれている。
- 生の場合は、殺菌作用や免疫機能の向上などが期待できる。





小粒でも  
パワーは強烈  
ニンニクから  
したたるエキス

生ニンニクは収穫の2日後には市場に並ぶ



生ニンニクの1片。薄皮を丁寧にもいですりおろし、冷奴の薬味に。横田さんいわく、「においも味のうち!」

**初** 夏になると琴平町では小麦畑が黄金色に染まり、まぶしいくらい美しい。ふと見ると、そのそばで青々としたネギ畑が広がっている。いや、ネギにしては太すぎる…。聞くとこれは「ニンニク畑」とのこと。琴平町は、県内1位のシェアを誇り、ここで採れるニンニクは、「こんびらんにんく」と呼ばれている。町内では77軒の生産農家がニンニクを栽培している(2010年調べ)。その中の一人、「琴平にんにく部会」部会長の横田敏秋さんを訪ねた。作業場では、朝に収穫したニンニクを奥様が丁寧に掃除していた。外皮をむくと、まっ白なみずみずしいニンニクが顔を出す。これが生ニンニクで、琴平町では全体の約3割を生で出荷している。あとの7割は乾燥ニンニクで、生ニンニクの水分を飛ばすことで保存性を高めるそうだ。

**作** 業中の奥様にお手伝いを申し出ると、横田さんに強く制止された。「手の皮がむけるで!」。まさか、と笑うと、収穫したばかりのニンニクを持ってきて太い茎に包丁を入れた。その途端、ニンニク特有のにおいが弾け、切り口からは透明な液体がしたり落ちた。「ニンニクの栄養成分は強いんで、

「**つ**い20年前までは、乾燥機を掛けて納屋に吊るしていた。3週間はかかったなあ」と、横田さん。JAの大型除湿乾燥機が導入された現在は10日ほどで済む。もともと琴平町では、タマネギや葉タバコを生産していたが、昭和40年代にニンニク栽培を開始。「タマネギよりニンニクのほうが軽いから」と笑うも、実際はタマネギの価格が不安定だった時期であり、タバコの葉を乾燥する機械をニンニクの乾燥に活用できたことなどが理由らしい。



収穫したのニンニク。勢いよく茎を切るとエキスが飛び散る



一面のニンニク畑。多くは米(早稲)の裏作として栽培

私らは慣れとるから大丈夫やけどな」と、笑う。

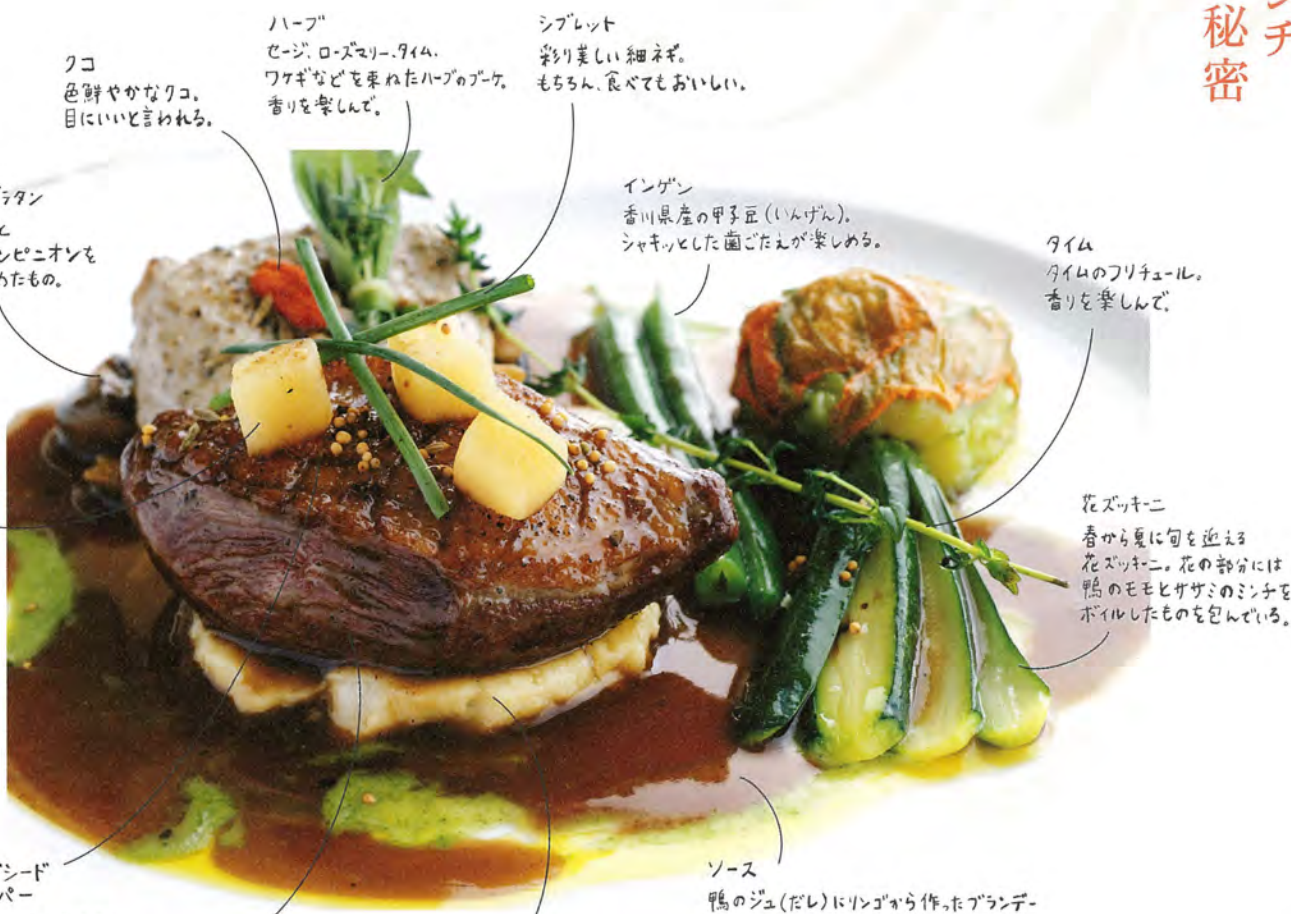
「**こ**の「こんびらんにんく」を使ったガーリックオイルが人気を呼んでいる。その名も「ガーリック娘」。小粒ながら強烈なパワーを持つニンニクのエキスを詰め込んだ、香川の調味料だ。(山下亜希子)



ガーリック娘(1050円)  
炒め物やパスタ料理など  
手軽に使えて便利



# ミクニフレンチ 美味しさの秘密



**クコ**  
色鮮やかなクコ。  
目にいいと言われる。

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

**シブレット**  
彩り美しい細ネギ。  
もちろん、食べてもおいしい。

**色々キノコのグラタン**  
ホワイトソースと  
デュクセルシャンピニオンを  
合わせて炒めたもの。

**インゲン**  
香川県産の甲子豆（いんげん）。  
シャキッとした歯ごたえが楽しめる。

**タイム**  
タイムのフリチュール。  
香りを楽しんで。

**リンゴ**  
キャラメリゼ  
したリンゴ。  
ダイスカットが  
可愛い。

**花ズッキーニ**  
春から夏に旬を迎える  
花ズッキーニ。花の部分には  
鴨のモモヒササミのミンチを  
ボイルしたものを包んでいる。

**クミン  
マスタード・シード  
モオパッパー**  
赤身の肉に合う香辛料。  
味に深みがでる。

**メイン**  
アメリカ・セントラルバレー産の仔鴨。  
有機で育てており、高品質。  
表面にハチツツと酢を  
まぜたものを薄く塗っている。

**リンゴとポテトのピューレ**  
ポテトは大地のリンゴと呼ばれ、  
リンゴとの相性は抜群。  
口当たりはなめらかで、  
リンゴの香りも食欲をそそる。

**ソース**  
鴨のジュ（だれ）にリンゴから作ったブランデー  
「カルバドス」、ピネガなどを加えたソース。  
グリーン部分はパセリバター。

セントラルバレー産仔鴨のロテイ、  
リンゴのピューレとキャラメリゼ和え、  
高松・花ズッキーニのファルシと京インゲン、色々きのこ  
（椎茸・舞茸・しめじ・山えのき・ブナピー・マッシュルーム）の  
グラタン添え、ソースカルバドスのエーグルドゥース



ミクニ タカマツ 総料理長

渋谷 栄一

*Eiichi 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腕が、地元産の新鮮な食材を本格フレンチに変身させる。





左/ニュージーランド産のアボガドオイルはコレステロールゼロ。くせがなく、さらっとしている

右/花はフレンチに欠かせない存在。季節の花がテーブルに彩りを添える。手前の皿はミクニ タカマツのオリジナル。オリーブの緑とゴールドが美しいデザイン

# 日本人特有の 感覚で楽しむ フレンチ

ミクニタカマツでは、「四季」を大切にしている。春は芽吹き  
の時期。タラの芽やフキノトウ、  
ワラビ、ウルイなど山菜を積極  
的にメニューに取り入れている。

「山菜の独特の苦みや香りか  
らは自然が生み出す。力強さ」が  
感じられる。苦味をうま味と感  
じる日本人特有の感覚をフレン  
チでも楽しんでもほしい」。渋谷栄  
一シェフは地元の旬の食材をふ  
んだんに使ったミクニオリジナル  
のフレンチで季節を感じ取って  
ほしいと話す。

## 季節の移ろい感じる 旬の食材

旬の楽しみ方も、時期によつ  
て異なる。食材が出回り始める  
「走り」の時期は初物として季節  
の到来を、ビタミンや糖質など  
栄養価や収穫量がピークを迎え  
た最盛期には自然の力強さを感じ  
てもらおう。旬が終わる「名残」

には、文字通り名残りを惜しみ  
ながら、移りゆく季節を感じる。  
自然と密接な関わりを持つミ  
クニの理念があるからこそ、四季  
を感じる「皿」が生まれるのだ。

## 「うま味」を フレンチで味わう

人の味覚は少し前まで「甘・塩・  
酸・苦」の4つが基本だとされて  
いた。日本人が当たり前のよう  
に感じていた「うま味」は、近年  
になってようやく認められた第  
5の味覚だ。

うま味成分は掛け合わせる  
ことで相乗効果を生み出すと言  
われているが、その代表が「だし」。  
昆布とカツオのだしはグルタミ  
ン酸とイノシン酸の組み合わせで、  
単独で使うよりうま味が10倍に  
もなるという。



産直市場で地元の有機野菜を選ぶ渋谷シェフ。街中にも産直の店ができて、農家との連携も密に取れるようになった



産直市場のスタッフと。色々な野菜の知識や情報を教えてくれる

和食のイメージが強い「だし」  
だが、渋谷シェフはフレンチにも  
取り入れている。うま味の詰まっ  
た「だし」にブイヨンなどを加え  
てアレンジ、リゾットやスープな  
どの料理をより繊細で深みのあ  
る一品に変身させる。

「四季」と「うま味」。繊細な感  
覚を持つ日本人だからこそ、その  
美しさやおいしさに気付くこと  
ができたのだろう。忘れがちな  
「日本の良さ」をミクニフレンチ  
が改めて教えてくれた気がした。

(吉田紀久子)



# 丸亀町おみやげものプロジェクト委員会

「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」。  
そんな思いで昨年秋から始まった「丸亀町おみやげものプロジェクト委員会」。  
3つのプロジェクトが同時進行する中、少しずつその全貌が見えてきました。



高松市在住の四国でただ1人の菓子木型職人・市原吉博さんと今をときめくトップクリエイターとのコラボで実現した「ヌーベル和三盆」。和三盆と言えど、今までは花鳥風月など和のモチーフが定番でしたが、クリエイター3人が選んだのは、「ハウス（ひびのこづえさん）」、「ガイコツ（高橋信雅さん）」、「オセロ（グエナエルニコラさん）」と、どれも斬新な図案ばかり。ポップで、モダンな新・和三盆、11月上旬から丸亀町式番街のソットプロドットなどで発売予定です。

【参加クリエイター】  
ひびのこづえ：コスチューム・アーティスト、雑誌やCM、演劇やパレエ、映画の衣装を数多く手がける。  
高橋信雅：画家/イラストレーター。さまざまな素材を混合する「ミクストメディア画法」を用いるマチエールマニア。  
グエナエルニコラ：フランス生まれのプロダクトデザイナー。ユニクロを始め、建築、インテリア、コスメなど幅広い分野で活躍。



ヌーベル和三盆、完成間近！

丸亀町×トップクリエイター

Case 01

香川産にこだわった「ジャム」と「ふりかけ」が登場

現在進行中の「リビング×丸亀町かがわお土産プロジェクト」では、リビング紙上で募集した読者モニターの方々と、春から数回に渡り、熱いミーティングを重ねてきました。

「おみやげはやっぱり軽量・プチサイズが使いやすいね」「人におみやげがあげなくて、自分仕様のおみやげがあってもいいんじゃない?」「保多織やしようゆなど

地域性のあるものを「規格外の野菜やオリブの間伐材を有効活用できない?」など、使う側に立った鋭い意見が飛び交う中、第1弾は地元旬な野菜や果物を使った「ジャム」と「ふりかけ」に決定。現在、インテリアコーディネーターの香川深雪さんをアドバイザーに、試作が進んでいます。完成が待ちどおしい?!今後の経過をお楽しみに。



丸亀町×消費者

Case 02

かまどの新しいお土産はドームがモチーフ

3つ目のプロジェクトは、地元企業とのコラボ。かまど♪の歌でおなじみの「名物かまど」と、ソットプロドットの登録アーティスト・鈴江利浩さんがタッグを組み、丸亀町ならではのパッケージデザインに取り組んでいます。

3つ目のプロジェクトは、まず、パッケージの中身は、ブッセの中に求肥が入ったその名も「亀甲」。箱には街の賑わいが鮮やかなイラストで描かれ、まさに丸亀町ならではの「お土産」。かまど丸亀町店とソットプロドットで販売予定です。



Case 03

丸亀町×地元企業



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  
 フォトグラファー 仁田貴夫  
 GABOMI  
 小西智都子(特集他)  
 山下亜希子(p11-12)

発行 高松丸亀町商店街  
 振興組合  
 〒760-0029  
 香川県高松市丸亀町  
 13番地2 丸亀町ビル4F  
 tel.087-823-0001  
 fax.087-823-0730  
 E-mail.  
 tsanki@sottoprodotta.com  
 URL.  
 http://www.kame3.jp

椿昇 高松うみあかりプロジェクト



大亀オブジェのタイトルは「カメ王と未来都市」。何年も愛され続ける街になるように、との願いを込めて制作された。

町から港へ。  
 人を繋ぐあかりのパレード

この夏、香川と瀬戸内海の島々を熱くした「瀬戸内国際芸術祭」(7/19-10/31)。動員数は70万人を超え、当初予想をはるかに上回った。丸亀町商店街では、この芸術祭プログラムの一つ、「うみあかりプロジェクト」に参加した。

「うみあかりプロジェクト」とは、現代美術家、椿昇さんの指導のもと、高松市内の市民団体や企業から18チームが貝や亀、イカなど海の生き物をかたどったあかりのオブジェをつくり、芸術祭前夜祭に高松港に集結しようというもの。丸亀町は、2カ月余りかけて高さ4mの大亀オブジェを完成させた。

「高松はせっかく港と商店街が近いので、ぼくらが率先して町と港をつなごうと思った」と語るのは担当の鈴江利浩さん。来街者に

もオブジェづくりに参加してもらおうと、週末にはガラスドーム下で公開制作を行った。さらにキッズワークショップでは、リユックサック型の背負える「小亀オブジェ」を100名余りの子ども達と制作。イベント当日は、光る甲羅を背負った子どもたちと商店街から港までをパレードし、元気がいっぱい笑顔で観客を魅了した。



キッズワークショップでは、「子どもと一緒に瀬戸内国際芸術祭に参加することができて嬉しい。普段はあまり街には来ないが、こういう機会があればまた来たい」という声も聞かれた。



.....  
 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。  
 .....



# 自転車好きの熱い声が、快速タイヤに 折りたたみモデル「FX」を誕生させた。

メイドイン香川、「タイヤレル」

— どうして香川で、自転車メーカーを立ち上げたのですか？

廣瀬 東京の都市計画コンサルティング会社で街づくり事業に携わり、公共スペースなどの設計デザイン担当でした。やりがいを感じつつも、都市計画とは違うもつと「ものづくり」を実感できる仕事をした、と考えるようになりました。長男でもあるので、13年間勤めた会社をやめて実家にもどりましたが、「ものづくり」の夢を捨てきれず、納屋を改造して自転車作りを始めました。

初の商品がデザイン賞受賞

— 四国香川でゼロから始めたタイヤレルですが、自転車専門誌の評価が高いですね！

廣瀬 ミニベロという小径ホイールタイプの自転車で業界のデザイン賞を受賞したり、専門誌で走行性能の高さやデザインへのこだわりを評価していただいています。

— 車輪が小さいミニベロタイプから始めた理由は？

廣瀬 帰郷時、小径車が欲しかったのですが、走行性能の高いものがなかった。そこで、ないなら自分で作るか、というのが始まりです。ふだん使いの街乗りには、ミニベロタイプが最適です。

— ご自身でデザインしたフレームがユニークですね。

廣瀬 意匠登録をしたスラントデザインと呼ばれる独自のフレームです。フレーム剛性が高く、ホイールベアスを長くできるため、高い走行性能を実現しています。

高いクオリティへのこだわり

— オーバークオリティでは？

廣瀬 デザインや色にもこだわっています。人が乗って美しく見えること。パーツの色や質感のバランスを考えながら、自転車ファンの私欲が欲しいと思うものになるように、しっかりとこだわっています。

誕生、折りたたみ自転車「FX」

廣瀬 今回の新製品FXも「走行性」「軽量」「高剛性」「デザイン性」というタイヤレルのDNAを引継ぎ、折りたたみタイプの自転車なのにスポーティーで、高い走行性能と軽量化を実現しました。タイヤレル独自のデザインも保っています。

国内外に130カ所の販売網

— 海外の自転車部品メーカーとお付き合いがあるとか？

廣瀬 創業当初は国内メーカーにも部品供給をお願いしたのですが、当然ですがまったく相手にしてもらえませんでした。そこで海外で探したのですが、台湾の部品メーカーが色々協力してくれました。

今では、世界的にも有名で国内最大手のシマノとの取引もあります。

— 国内販売網が、ずいぶん充実してきましたね。

廣瀬 国内125カ所、海外5カ所と代理店契約を結びました。特に韓国は今、自転車ブームです。新製品FXも「折りたたみタイプ」の自転車がほしい！と韓国からリクエストがあり、作りました。

— 環境意識が高まり、自転車の再評価が進みそうですね。

廣瀬 何と言っても自分で操り、自分の力で進む自転車は、自分を解放できます。たつぷり風を感じ、風景を楽しめる。とにかく爽快な気分になれます。環境意識だけでなく、健康意識も高まります。

— 海外のように日本でも「自転車文化」が根づくといいですね。

もう一度「自転車の楽しさ」を

最後に「自転車作りへの夢」をお話してください。

廣瀬 創業時の思いでもあるのですが、若者だけでなく高齢の方ももう一度「自転車の楽しさ」を味わってほしいですね。もつともっと自転車を楽しんでもほしい。その環境作りを私も考えています。それから、自転車の本場欧州にタイヤレルの拠点を設けたいですね。ぜひ、夢を早く実現したいと思っています。

※1：フランス語で自転車の事をVELO(ベロ)というので、小さい自転車の事をミニベロと呼ぶ。

※2：「ハンドメイドバイシクルフェア2005」に出展し、「サイクリング・シティーバイク部門」第1位を受賞。

※3：廣瀬氏が考案した、傾斜させた(slant)フレームの特徴を「スラントデザイン」と呼んでいる。

※4：剛性とは、曲げやねじりの力に対して寸法変化の小さいことをいう。

※5：車両において、前車輪と後車輪の距離を表わす。自転車の場合、長いと走行時に安定度が増す。

廣瀬将人：香川県さぬき市寒川町生まれ。46歳。千葉大学大学院終了後、東京の都市計画コンサルタント事務所に15年間勤務。2003年7月に寒川町に帰郷。翌年、ものづくりを通じて地域活性化をめざす(有)アイヴエモーションを設立。初のブランド「TYRELL(タイヤレル)」を開発し、香川発の自転車メーカーとして突然自転車業界に2005年デビュー、話題を集めた。

TYRELL(タイヤレル)：自転車のブランド名。映画「ブレッドランナー」に出てくるレプリカント製造会社の名前と同じ。自転車メーカーとして、映画のテーマを表現したかったのが由来。そして、F-1レースの世界で挑戦的な6輪で話題を呼んだ、チーム「タイヤレル」のようにチャレンジを続けたいという思いを持っている。

(写真右) 廣瀬氏と折ったんだ新製品「FX」

※限定カラー：キャンディーブルー/カラークリア+蛍光ブルー+ベスホワイトの特殊3層塗装



読者の方限定『FX特別パッケージ』をご提供！

※特別パッケージ (FX完成車+輪行バック+ライト+鍵)

※提供価格：¥170,000円 ※10台限り

※注文受付：Tel.0879-23-6171 (Anki-6号を見たごと注文ください)

※カラー：ブラック・ホワイト・オレンジ・イエロー・プラチナシルバー・キャンディーブルー

**Tyrell**

◎お問合せ先：アイヴエモーション  
〒769-2311 香川県さぬき市寒川町石田東1000-3  
Tel.0879-23-6171 www.tyrellbike.com



快速・快適・自由——  
タイレル「FX」が  
私に教えてくれたもの。







高松スタイル  
**anki**  
あんき-6号

2010年11月発行

TAKE FREE