わたしは、小豆島。

わたしは、小豆島。

小豆島にはたくさんの宝物があります。
それぞれの宝物が寄り添い
互いの魅力を高め合うことで
「小豆島」という多様で実り豊かな
島を創ってきました。

物語の主人公は「わたし」。
島が大切にしてきたオリーブも、
お醤油も、寒霞渓も、島に吹く風も、
みんなが主人公。
「わたし」たちは一つになり
島を想い、島と共に生きています。

Contents

2 わたしは、小豆島。
4 [オリーブ]わたしは、平和を実らせる聖なる木。
8 [産業]わたしは、この風土に根付き生きてきた。
12 [福祉]わたしは、これからの日本に必要な地域のモデル。
14 [子育ち]わたしは、みんなに見守られ、育つ。
16 [暮らし]わたしは、あつく、あたたかくありたい。
18 [平和]わたしは、平和を物語り、世界へ届ける。
20 [自然]わたしは、世界に誇る瀬戸内の宝。
22 [文化／日本遺産]わたしは、願い、祈り続ける。
26 [アート]わたしは、みんなを笑顔にする風。
28 [日常]わたしは、いつもあなたのそばに。
30 小豆島町のまちづくり
31 ACCESS

わたしは、
平和を実らせる
聖なる木。

小豆島とオリーブの歴史

日本で初めてオリーブの栽培に成功した小豆島。明治40年（1907）、当時の農商務省が三重・香川・鹿児島の3県を指定して、翌明治41年（1908）にそれぞれ1・2haの規模で試験栽培を開始。小豆島町の西村地区に植えたオリーブだけが順調に生育し、栽培後2年ほどで結実。大正時代の初めには搾油ができるまでになりました。そこには、オリーブの導入と栽培管理にたゆまぬ愛情を注ぎ尽力した先人たちの姿がありました。特に東アジアに生息するオリーブアナアキゾウムシの被害は大きく、対策は試行錯誤の連続でした。

オリーブ栽培の輪が広がる中、昭和34年（1959）の輸入自由化によって大量に輸入された外国産オリーブ製品に押され、国産オリーブは下火になってしまいました。しかし、平成元年（1989）以降、イタリア料理や健康食品ブームでオリーブは再び脚光を浴び始め、消費者の動向は小豆島産をはじめ国産品への需要が増大しました。平成15年（2003）、旧内海町が構造改革特区第1号に認定され、株式会社などの農業経営参入が可能になりました。また、平成21年（2009）の農地法改正後は、次々と地元企業がオリーブ産業に参入しています。特にここ数年はオリーブ栽培を始める移住者などや6次産業化する農業者が増加し、栽培面積も増えています。

オリーブ【英：Olive、学名：Olea europaea L.】は地中海地方原産のモクセイ科の常緑樹。花言葉は「平和」と「知恵」。旧約聖書のノアの方舟の鳩とオリーブの木の伝説にちなみ、平和の象徴とされています。

Interview わたしとオリーブ

八木農園 園主
八木宏和さん

収穫時期や搾油工程によって品質や味、香りが大きく異なってくるのがオリーブオイルです。より良い品質のものを消費者の方へ届けたいという想いのもと、オリーブの栽培から搾油、製品化までを一貫して行っています。オリーブを通してわたしが学んだのは、正直に生きていくことの大切さです。まじめに、ひたむきに向き合えば、オリーブも応えてくれる。その過程には家族や仲間、先輩方への感謝があります。今まで助けてくれた人、これから出会う人へ感謝を込めて、オリーブで笑顔をつないでいきたいです。

初夏、白く小さな花が咲き、9月下旬からテーブルオリーブ用果実の収穫が始まり、10月下旬から11月にかけてオイル用果実の収穫が始まります。

オリーブトップワンプロジェクト

近年、日本各地で耕作放棄地問題などの解消策としてオリーブが注目され始め、全国各地で栽培が拡大しています。このため、小豆島のオリーブ栽培地としての「オンリーワン」は難しい状態になってきました。そこで「トップワン」をめざし、平成22年（2010）から小豆島町では官民一体となり、歴史あるオリーブ産地を守り育て、「小豆島」のブランド力を高めることを目標に「小豆島オリーブトップワンプロジェクト」を立ち上げました。翌23年（2011）から「研究開発」「人材育成」「品質の差別化」「イメージ戦略」の4本柱で様々な取り組みを進めています。

品質向上や技術開発、人材育成などの課題を抽出し、改善策を実施。生産者、加工・販売業者、試験研究機関・行政の町ぐるみで取り組んでいます。

写真：衣笠奈津実

子どもの頃からそばにあるオリーブ

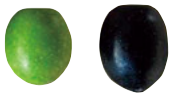
小豆島はオリーブの島。穏やかな瀬戸内の気候風土を象徴する町花・町木として親しまれてきました。小豆島町では出生や小学校入学などの人生の節目にオリーブの苗木を贈っています。家の庭にオリーブの木が植えられ、子どもたちがその周りで遊ぶ。小豆島ならではの光景です。また、町が取り組んでいる「オリーブを用いた健康長寿の島づくり事業」では、学校給食でオリーブオイルを全面的に使用するなど、島の未来を担う子どもたちがオリーブに親しみながら元気にすくすく育つことを願っています。

小学校入学時など、人生の節目にオリーブの苗木を贈呈する他、小豆島中央高校オリーブ料理フェスティバルの実施など子どもの頃からオリーブに親しめる環境です。

日本における オリーブの 聖地として

「山の斜面から海岸近くまで続くオリーブ畑。オリーブ色の風が吹いてくるかと思うほど年がら年中 おだやかな色をしています」。小豆島出身の作家・壺井栄の作品ではこのように表現されています。「オリーブのある景色は美しい」。小豆島にとってオリーブは、観光資源として人を呼び、地域を活性化させるもの。「小豆島ブランド」の確立によって、観光分野や特産品開発など様々な面で活かされています。

香オリ３号



香オリ５号

平成29年には香川県農業試験場小豆オリーブ研究所が新品種を開発。国内で初めて品種登録される見込みで、今後ブランド化を進めていきます。

香川県農業試験場小豆オリーブ研究所は明治40年の農商務省の指定に端を発する、オリーブの試験研究機関です。栽培技術開発、優良品種の選定や品種の保存などに取り組むと共に、公的機関では初めてとなるオリーブオイルの官能評価業務を行っています。

道の駅「小豆島オリーブ公園」は、地中海を思わせる穏やかな雰囲気の公園。オリーブの木々に囲まれたギリシャ風の建物をはじめ、オリーブの歴史と魅力に触れられるスポットが満載。

国産オリーブの 発展が 平和をつなぐ

平成31年（2019）2月、全国各地のオリーブを栽培している24の自治体が小豆島町に集まり、「2019全国オリーブサミットin小豆島」が開催されました。「オリーブの未来を拓く『輪』をつくろう」と「日本オリーブ自治体協会」の設立をめざすと共に、国産オリーブの魅力を高め、世界への発信を誓い合いました。

オリーブ植栽110周年記念
2019全国オリーブサミット in 小豆島 共同宣言

（前文略）

1. 私たちは、平和の象徴であるオリーブの栽培を次世代に引き継ぐため、農業経営の安定、美しい景観形成、地域振興の実現に努める
2. 私たちは、互いに友好を深め、国産オリーブのさらなる発展を目指すべく、オリーブ産地間のネットワークを構築し、「日本オリーブ自治体協会」を設立する
3. 私たちは、国際的なオリーブ生産国の一員として、国内に流通するオリーブ製品の信頼性を向上させること及び国産オリーブオイルの海外からの信頼性をより高めるために国に対し、IOC（インターナショナル・オリーブ・カウンシル）への加盟を要請していく
4. 私たちは、国産オリーブオイルに関してIOC基準と整合性のとれたJAS規格制定に向けた活動を支援していく

2019年2月23日

「2019全国オリーブサミットin小豆島」
参加者一同

わたしは、この風土に根付き生きてきた。

小豆島の醤油と木桶文化

醤油造りに欠かせない無数の菌で真っ黒になった切妻屋根の連棟に圧倒されたり、かすかに漂う醤油の香りを感じながら湾を眺めたり。「醤の郷（ひしおのさと）」と呼ばれる地域では、醤油醸造会社や佃煮工場が軒を連ね、明治時代に建てられた醤油工場やもろみ蔵のある通りを歩くことができます。小豆島は400年の歴史を持つ醤油の日本四大産地の一つ。今も昔ながらの製法にこだわり、じっくり時間をかけて造られています。

小豆島の醤油造りを支えてきたものに木桶の文化があります。

天然醸造に欠かせない木桶には、100~200種類もの酵母菌や乳酸菌といった微生物が棲み着き、味わいやうま味を引き出しています。木桶の伝統や文化を守ることは、和の食文化を後世につないでいくこと。桶作りから手掛ける蔵もあるなど、多くの蔵人が本物の味づくりに真摯に取り組んでいます。

島ならではの味わい 手延べそうめん

小豆島でそうめんが作られ始めたのは今から約400年前。小豆島池田村の島民が大和の三輪（奈良県）に立ち寄った際に、そうめんの製造技術を学び、小豆島に持ち帰ったのが始まりといわれています。小豆島の手延べそうめんは、雨が少なく温暖な気候や瀬戸内海の塩をはじめ、そうめん作りに最適な気候風土であることなどから、奈良県「三輪そうめん」、兵庫県「揖保乃糸（いぼのいと）」に並ぶ日本三大そうめんの一つとなりました。島ならではの特徴は、麺を延ばす際に特産品であるごま油を使っていること。これにより、他の地域のものとは違った風味が生まれます。

「負い縄そうめん」は、先祖の霊がお供え物を背負って帰ることができるようにと、そうめんを編み上げ仏壇に飾ります。子どもたちも一緒に、親や祖父母から教わりながら編んでいきます。

木桶醤油のおいしさは
微生物の恵み

100年以上使われている現役の木桶

小豆島は佃煮の郷

戦後、原材料不足が深刻となっていた醤油業界が醤油を活かして始めたのが佃煮製造。最初はいもづるを使ったものから始まり、瀬戸内の海苔や小魚など素材にこだわった製品が製造されています。自然そのままの味わい豊かに、熟練の職人がていねいに煮上げます。

小学校の授業で、醤油造りや蔵見学を実施。小豆島の歴史ある本物の味を次世代に伝えています。

食材の味を引き立てる
コクと香りの小豆島の醤油

400年の伝統が生きる
手延べそうめん

島育ちの素材たっぷり
ジェラート

島の海苔を使った
棚田のおにぎりと佃煮

もろみや柑橘類を使った
地ビール

甘酸っぱく、みずみずしい
すもも

島を代表するフルーツ
いちご・柑橘類

The grace Shodoshima of Island

オール小豆島でおもてなし

人と風土のあたたかいつながりから生まれ、育まれてきた島のたべもの。
多様性×創造性で個性が輝く逸品ばかりです。

鯛のコンフィとドライ醤トマトのオイルパスタ
鯛／醤トマト／オリーブオイル

ニシ貝のサルサベルデ
ニシ貝／オリーブ／赤オクラ

オリーブハマチのカルパッチョ
オリーブハマチ／からし菜／オリーブオイル／醤油パウダー

オリーブの新漬け

オリーブ牛のシンタマのタリアータ
オリーブ牛／パルミジャーノ／オリーブオイル

瀬戸内魚介のブイヤベース
タイ／ヒラメ／タコ／車エビ

ベイカとワタリガニの低温スチームオイルとハーブのソース
ベイカ／ワタリガニ／オリーブオイル

あらびきポークのブロシェット
島育ちの豚のミンチ／醤油と赤ワインソース／オリーブオイル

料理協力：キッチンUCHINKU

経営を学び、地場産業を担う

小豆島町の人材育成

小豆島町では産業振興の取り組みの一つに「キーパーソンとなる人材の育成」を掲げ、地場産業を担う若い担い手の育成による後継者と人材確保をめざしています。次世代を担う経営者の育成を目的とした中川塾では、様々な職種の若手が学んでいます。国内最大級の商談会において島自慢の佃煮46品をアピールする「佃煮坂46」や「小豆島キッチン」のような新提案を生み出すと共に小豆島ブランドの確立に向けての検討も始めています。

若手事業家向けのセミナー

イベント出展した「佃煮坂46」

瀬戸内の恵みに感謝

瀬戸内海は起伏の多い海底地形や複雑な潮流、温暖な気候などにより、水産物の種類が多い恵まれた漁業環境です。小豆島町でも多種の魚介類を獲ることができ、漁獲量では内海湾で行われるイワシ類が多く、次いでヒラメ・カレイ類、タイ類となっています。また、昔から海苔養殖も盛んで、つややかでおいしい海苔が育まれています。近年は漁業の活性化に向け、漁業組合や行政が連携し、担い手の育成を図っています。

地引網

漁業

漁業の活性化に向けて、子どもたちを対象とした地魚料理教室などを実施しています。

夜に菊畑を照らし、開花を調整する栽培方法で育てられる「電照菊」。

農業

中山千枚田

日本の原風景の中で

小豆島の中央部に位置する中山地区。「日本の棚田百選」に選定されている中山千枚田が広がり、田植えの頃に映える美しい水の輝きや、黄金色の実りと赤い彼岸花とのコントラストが際立つ秋の装いなど、様々な姿を見ることができます。中山千枚田は、丘陵地に大小約700枚の田が折り重なり、標高150mから250mにかけて曲線美を描いています。名水百選にも選ばれている「湯船の水」でおいしいお米が育っています。

わたしは、

これからの日本に必要な地域のモデル。

小豆島が一つになった地域包括ケア

平成28年（2016）7月、「小豆医療圏地域包括ケア連絡会」発足以来、土庄町・小豆島町の両行政、小豆郡医師会、地域住民と共に、地域包括ケアシステムの構築に取り組んでいます。地域包括ケアシステムは「医療」「健康づくり」「介護」「住まい」「元気高齢者の活躍」の五つの柱による総合的かつ一体的なサービスや関係機関の連携が行われるもので、小豆島で暮らすわたしたちの「住み慣れた小豆島で、健康で安心して暮らしていきたい」という願いを実現すべく、現在、医療・健康づくり・介護を中心に取り組みを進めています。

子どもから高齢者まで、地域で暮らす住民がより安全・安心で充実した生活を送ることができるよう、高齢化率43％という、将来の日本の縮図ともいえるような小豆島の地から、これからの地域のあるべき姿を発信していきます。

—元気高齢者の活躍—

シルバー人材センターや、農業・漁業の分野などで高齢者が元気に活躍し、住み慣れた地域でいきいきと日常生活を営むことができるよう取り組んでいます。

—住まい—

自宅や有料老人ホーム、介護保険施設など、健康な時から、医療介護が必要な時までの、生活の拠点となる住まいの確保を進めています。

—介護—

継ぎ目のないケアの提供に努めている他、介護が必要となった時に、自宅からの通所または施設へ入所して介護が受けられる体制を整えています。

全ての世代が
自分らしく
暮らせるまち

—健康づくり—

栄養・運動教室などの健康づくり、地域でのサロン活動（100歳体操）を通じた介護予防を進めています。

—医療—

地域包括ケア病床の導入、医師や看護師などの人材の確保、かかりつけ医との連携など、病気になった際の医療の充実に取り組んでいます。

育ちの輪

合わせた取り組み

赤ちゃん誕生

すくすくルームでは、健康チェックや身体計測、育児相談・栄養相談とお母さんの歯科相談などを実施。先輩ママとの交流も充実しています。

和やかに交流できる小豆島町あいいく会。

小豆（あずき）っこ誕生プロジェクト

小豆島町が子どもの誕生に感謝し、未来を応援したいという想いから立ち上げたプロジェクト。グリーティングカードを収めた木箱をプレゼントしています。

地域の人との交流により、ふるさとを愛する心を育てる幼稚園。

保育所・認定こども園・幼稚園

- ▶子育ち応援講座事業
- ▶子育ち通信の発行
- ▶病児通院サービス
- ▶子育ち応援モデル事業
- ▶オリーブの島保育合宿事業

- ▶5歳児健診
- ▶オリーブ健診

子どもたちの成長に合わせたきめ細かな教育を行う幼・保、小・中・高を通じての一貫教育。

小学校

田植え、稲刈り、オリーブ収穫など、子どもたち自らが体験することで食べ物や周りの人たちへの感謝の気持ちを育てています。

わたしは、
みんなに
見守られ、育つ。

小豆島町に生まれてくれてありがとう！

全ての子育て家庭を地域ぐるみで応援

子どもには、生まれてきた世界を感じ、学び、自分自身で育とうとする、生まれながらに持つ力があります。小豆島町では、「子育て」と共に、子ども自らの力で育つことを含めて「子育ち」という言葉を使い、全ての子育て家庭を地域ぐるみで応援しています。小豆島町がとりわけ大切にしているのは子育て・子育ちの「輪」。子どもたちはお父さんやお母さんだけでなく、様々な人たちに見守られながら成長し、やがて子育て・子育ちを応援する一人になります。子どもに関わる家庭・学校・地域の連携を強化しながら、子育ちの「輪」をつないでいくことにより、子どもの成長を応援しています。

中学生の職場体験では、多様な進路選択に向けて、職業に対する関心や知識を身に付けています。

妊婦健康診査の助成をはじめ、誕生時にはオリーブの苗木贈呈など、妊娠から出産まであたたかくサポートしています。

妊娠・出産

社会人

▶小豆島町奨学資金貸付制度
▶小豆島町保健医療福祉関係職修学資金貸付制度

陸上や野球、バレー、テニスなどの部活動が各種大会で上位入賞するなど活躍しています。

高校・就職・進学

多様な価値観が求められるこれからの時代。演劇を使ったコミュニケーション教育で能力を高めています。

中学校

子育て・子育ち

子どもの成長に

わたしは、

あつく、あたたかく ありたい。

自分の人生 自分で舵を取る

漁師・YouTuber
濵田祐輔さん

高 松市の高校を卒業後、進学で大阪へ移り、就職がきっかけで小豆島にやってきました。大学で食について学び、食品関係で商品開発の仕事に就きたいという希望を今の職場でかなえました。仕事の他に課外活動として経営を学ぶ「中川塾」を受講しています。塾を通して参加したイベント「佃煮坂46」は、PRの方法やブース運営の面でとても勉強になりました。他にも島の食の魅力を発信する「島めしフェスティバル」の運営に携わっています。今は仕事と中川塾などの課外活動が暮らしの中心。まだまだ知られていない島の魅力を外へ発信して、盛り上げていきたいです。

一人で船を操り漁に出る濵田さん。漁師として至福の時は自分で釣った魚を自分でさばいて食べる時。

漁 師の家に生まれ、物心がついた頃から魚に触れていました。漁師として、普段は主にサワラやマナガツオを捕る流し刺網漁で、冬は海苔の養殖を営んでいます。今、力を入れて取り組んでいるのがYouTubeでの動画配信で、小豆島の案内や水産業の魅力をアップしています。漁よりも一生懸命かな（笑）。動画の発信力や影響力を利用して、わたしたちのような若い漁師の声を届けていきたい。子どもたちに魚のおいしさを知ってもらいたくて、魚食の推進にも取り組んでいます。漁師という職業を通して、人生の舵を自分で取っていきたい。島の水産加工業に付加価値を与えて、みんなが潤えるように漁業を振興させたいんです。

仕事では試作を繰り返しながら新しい商品を開発。自身がメニュー開発し、販売されている商品も。

島の魅力を多くの人に 知ってもらいたい

タケサンフーズ株式会社 企画開発部
中野杏菜さん

これからもオリーブとともに

オリーブ栽培・製品製造指導
柴田隆さん

島に生まれ、日本のオリーブ文化を育んできた柴田さん。今も農家への支援に奔走する日々を送る。

オリーブが誰よりも好き。だから60年以上にもわたってオリーブ一途に歩んでこられたんだと思っています。今も毎日、畑の管理や栽培する人への支援などに携わっています。オリーブを剪定（せん）する春浅い頃、抜けるような青空の下、メジロやウグイスの声を聞きながらはさみを入れていく。そんな時間も大好きです。農家にとって収穫は一喜一憂の時。そこで味わえる喜びをこれからも共にしていきたいですね。自然の営みと共にあるオリーブ栽培は、何らかの形で関わっていくことで自分も元気になれます。健康維持や美容に効果的で、生きがいにもなるんです。そんなオリーブとの楽しい時間を、地域の高齢者と共有できる方法を作り上げていきたいですね。

結婚を機に移住する前から、島の太鼓祭りに参加していました。自分を受け入れてくれる地域の人のやさしさに触れ、島を元気にしようとする人たちの姿を見ながら、自分もこの輪に入りたい、このまちでお店を持ちたいと思ったのが移住の原点です。「想像を創造する第2のUCHINKU」をコンセプトに、ただ料理を提供するだけでなく、地元企業とのコラボ商品を作ったり、イベントを実施したり、僕たちのような若い世代がどんどん盛り上げ、地域を活性化させていく。お店を拠点に、小豆島町から島全体へと元気の輪を広げていきたいと思っています。

西本さんは30歳の時に京都から妻の実家がある小豆島に移住。そうめん工場の倉庫を改装し、創作料理のカフェレストランに。

地域活性の輪を広げていく

キッチンUCHINKU オーナーシェフ
西本真さん

新しい風

空き家を利活用

古民家やそうめん工場の跡などをリノベーションしてカフェに。町内には、島の風景に溶け込み、地域になじんだお店が多く、人々の集いの場にもなっています。

島へ家族で移住

県内でも移住先として人気が高い小豆島。若い世代のIターンが多く、カフェや店舗経営、就農、企業への就職など、多種多様なライフデザインを描いています。

わたしは、平和を物語り、世界へ届ける。

平和を世界へ発信する島

戦争は人類に不幸しかもたらさない——。小豆島出身の作家・壺井栄が『二十四の瞳』に込めた平和への願いです。一人の女性教師と12人の子どもたちによる美しく素朴な物語は、ここ小豆島で映画化され、今なお愛されています。心のふれあいと共に描かれたのは、戦争の時代を懸命に生きた人々の姿。「人の子ならば どの子にもしあわせあれ」と唄われ、二十四の瞳は小豆島の空を眺め、祈ったのでした。その後も数々の作品が小豆島を舞台に映画・ドラマ化。愛と平和を象徴する風土から名作が生まれています。

写真上：名画の世界を今に伝える「二十四の瞳映画村」。
写真下：「岬の分教場」は築100年以上の木造校舎で、小説『二十四の瞳』の舞台となってから一躍有名に。教育の原点として、全国から教職員が訪れます。

壺井栄（1899～1967）／明治32年、小豆郡坂手村（現小豆島町坂手）生まれ。町内には栄の文学碑や夫・壺井繁治の詩碑、プロレタリア作家・黒島伝治の文学碑があります。

「二十四の瞳」（1954年）　監督／木下恵介　写真提供／松竹

映画
「二十四の瞳」

一人の女性教師と12人の教え子たちの交流を描いた名作を高峰秀子主演・木下恵介監督で映画化。驚異的な大ヒットを記録し、小豆島の名も一躍全国に知られ、多くの観光客が訪れるようになりました。

©2011 映画「八日目の蝉」製作委員会

映画「八日目の蝉」

平成23年には角田光代の小説『八日目の蝉』が映画化。あたたかい人情や風景など、島ならではの風土が描かれました。醤の郷や福田港、中山千枚田など、多くのスポットがロケ地になっています。

主な映像作品とロケ地

映画
- 「二十四の瞳」二十四の瞳映画村、坂手港、池田の棧敷など
- 「八日目の蝉」福田港、寒霞渓、洞雲山、中山千枚田など
- 「魔女の宅急便」寒霞渓、坂手港、Dutch Café Cupid & Cottonなど
- 「ぼくとママの黄色い自転車」道の駅 小豆島オリーブ公園など

ドラマ
- 「八日目の蝉」醤の郷など
- 「Nのために」城山桜公園など

CM
- ダイハツ第3のエコカー
- トヨタパッソ
- キャノンwebドラマ

©2014「魔女の宅急便」フィルムパートナーズ

映画「魔女の宅急便」

原作は角野栄子の世界的ベストセラー『魔女の宅急便』。少女キキが一人前の魔女になるための成長を追った物語で、Dutch Café Cupid & Cottonや坂手港、寒霞渓などが舞台となっています。

道の駅 小豆島オリーブ公園は「魔女の宅急便」で使用されたパン屋さんのロケセット（現「雑貨コリコ」）の他、インスタ映えスポットが満載。

わたしは、
世界に誇る
瀬戸内の宝。

海の上の国立公園

大小の島々が織り成す多島美、瀬戸内海国立公園の中心地に小豆島はあります。瀬戸内海は古くから畿内と九州方面を結ぶ海路として栄え、大陸との交流や海上交通の大動脈としての役割を果たしてきました。また、幕末から明治時代にかけては多くの著名な欧米人によって、瀬戸内海の景観の美しさが世界中に紹介されています。ドイツの探検家・地理学者であるフェルディナント・フォン・リヒトホーフェンは、「これ以上のものは、世界のどこにもないであろう」と記し、世界の宝石と称されたその美しさは、今なお訪れる人々に感動と癒しを与えています。

小豆島のほぼ中央に位置する寒霞渓（かんかけい）は、島の最高峰である星ヶ城山と四方指の間にある渓谷。関東の妙義山、九州の耶馬渓と共に日本三大渓谷美の一つとして知られています。およそ1300万年前の火山活動によってできた岩石が長い年月の地殻変動や侵食により、そそり立つ奇岩怪石の絶景を創り上げています。

寒霞渓からの眺望で気づくのは、海と山とがこんなにも近くにあること。美しい景観の中に人が暮らし、海を渡り、生活や営みを展開している。そんな「命のつながり」を感じずにいられません。

写真：cubic-tt［島空撮］

わたしは、願い、祈り続ける。

写真左：小豆島町坂手の小豆島霊場2番札所・碁石山。
写真右：夏至をはさんだ約50日間、小豆島霊場1番札所・洞雲山の岩肌に浮かび上がる「夏至観音」。陽光が洞窟へ差し込む時、周りの岩壁などに光が当たって観音像の姿が映る不思議な自然現象です。

キリシタン灯籠：江戸時代には隠れキリシタンが多く住み、島には多様な宗教を受け入れる風土がありました。

祈りがつないできた小豆島の文化

島内には至るところに神社や祠（ほこら）があり、現代まで守り継がれてきた歴史や文化、伝統が数多く残っています。その一つが「島四国」と呼ばれる八十八ヶ所巡り。かつて弘法大師空海が讃岐国と京の都を往復する際、島に立ち寄り、各所で修業や祈念を行ったといわれています。貞享3年（1686）、空海の修業・祈念の場を僧侶たちによって整備されたのが小豆島八十八ヶ所霊場です。小豆島霊場には四国霊場にあまり見られない山岳霊場や行場があり、仏の力を以って救われる、祈りの心が息づいています。

あちらこちらで見かけるお地蔵さん。島の歴史を物語る貴重な文化であり、「災いからわたしたちを守ってくれている」そう思えてやまない大切な存在です。

農の心を伝える
中山農村歌舞伎

昔、「島は芸どころ、歌舞伎どころ」といわれた小豆島。中山農村歌舞伎の起源は江戸時代中期といわれ、明治・大正期には、島全体で歌舞伎舞台が大小30、役者は600〜700人いたという記録が残っていますが、今では中山地区と土庄町肥土山地区のみとなっています。春日神社の奉納芝居として今も続く中山農村歌舞伎は、毎年10月の日曜日、保存会によって4幕を上演。子ども歌舞伎も見られる他、観客は家々から割盒(わりご)弁当を持って桟敷席(さじきせき)に集まり、酒を酌み交わしながら見物します。

写真右：型で抜いたご飯と煮しめ、卵焼きなどが入った割盒弁当。
写真左：練習中の舞台では、子どもたちの一生懸命で気迫あるせりふが飛び交います。

地域の絆を灯す
虫送り

虫送りは、約300年前から伝わる伝統行事。半夏生（夏至から11日目）の頃に、火手(ほて)と呼ばれる松明を田にかざしながら畦(あぜ)道を歩き、害虫を退治し豊作を願うもの。ゆらゆらと揺らめく幻想的な光の列が千枚田に連なります。中山地区では数年間途絶えていましたが、映画「八日目の蝉」で重要なシーンとして、この虫送りが行われたのをきっかけに平成23年（2011）に復活しました。親子連れなどが高低差100mの坂道を「灯せ、灯せ」の声をかけながら下っていきます。

写真上：5月下旬から6月にかけてホタルの乱舞が見られる中山ホタルの郷。
写真下：中山棚田オーナー制度では田植えや稲刈りが体験できます。

写真：増田好郎

葺田八幡神社例大祭

葺田八幡神社は小豆島の東端にあたる福田地区にあります。葺田八幡神社の秋祭りといえば獅子舞で、地元の小学生も「シシセカシ」として厳しい練習を行います。祭りの日は早朝から四つの地区からの獅子が家々を訪れ、笛や太鼓、大鼓（おおつづみ）でにぎやかに舞います。

お盆の伝統行事 川めし

8月14日の早朝、別当川流域の住民が家族らで川原に集まり、五目飯を炊いて柿の葉に盛り付け、無縁仏を供養する行事。古くから「盆釜」「餓鬼めし」などと呼ばれ、年中行事の一つとして各地で行われてきました。川めしを食べると、夏病みしないといわれます。

亀山八幡神宮例大祭のオシコミ

亀山八幡神宮例大祭の始まりを告げる町指定無形民俗文化財のオシコミ。奉納する太鼓台を和船で運び、浜に担ぎ上げます。陸路での奉納が難しかった明治初期に始まったとされ、現在は神浦地区のみが行っています。

写真：濱田英明

内海八幡神社例大祭の幟さし

起源は、内海八幡神社例大祭時に立てる幟を使い、渡御（とぎょ）の際につゆ払いの役割を演じたり、若者の力試しも兼ねて奉納したものであると考えられています。太い竹に取り付けた約8mもある幟を片手で差し上げ、額や肩で受けるという妙技が披露されます。

写真：濱田英明

秋の豊作に感謝する太鼓祭り（太鼓台）

太鼓台奉納は10月中旬に行われる秋の収穫を感謝する祭り。地域によってそれぞれ特徴があり、亀山八幡神宮のオシコミや葺田八幡神社の獅子舞、内海八幡神社の幟（のぼり）さしなど様々。各地域の住民が参加し、盛大に執り行われます。

写真：衣笠奈津実

延宝年間から伝わる安田おどり

町内の各地で行われる盆踊り。中でも8月14日に開催される県指定無形民俗文化財の安田おどりは、延宝年間（1673～81）から伝承されています。星ヶ城や寒霞渓、人情などが唄い込まれ、都の優雅さを称えた女踊りと田舎の素朴な男踊りが披露されます。

島に生きる人と石

知ってる!? 悠久の時が流れる石の島

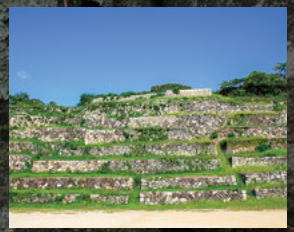
～海を越え、日本の礎を築いた せとうち備讃諸島～

令和元年5月、笠岡市（岡山県）、丸亀市、土庄町、小豆島町の2市2町が連携して申請していた、せとうち備讃諸島の「石」の物語が日本遺産に認定されました。小豆島には、徳川大坂城用の石を切り出し、当時の状況を伝える日本で随一の国指定史跡である「大坂城石垣石丁場跡」をはじめ、多くの石の文化が息づき、それらを肌で感じることができます。寒霞渓の景観美や山岳崇拝の精神文化などの文化遺産も日本遺産のストーリー（物語）を構成しています。日本遺産認定を機に、地域の文化への自信と誇りを一層高め、石の文化を後世へつなげていきます。

寒霞渓

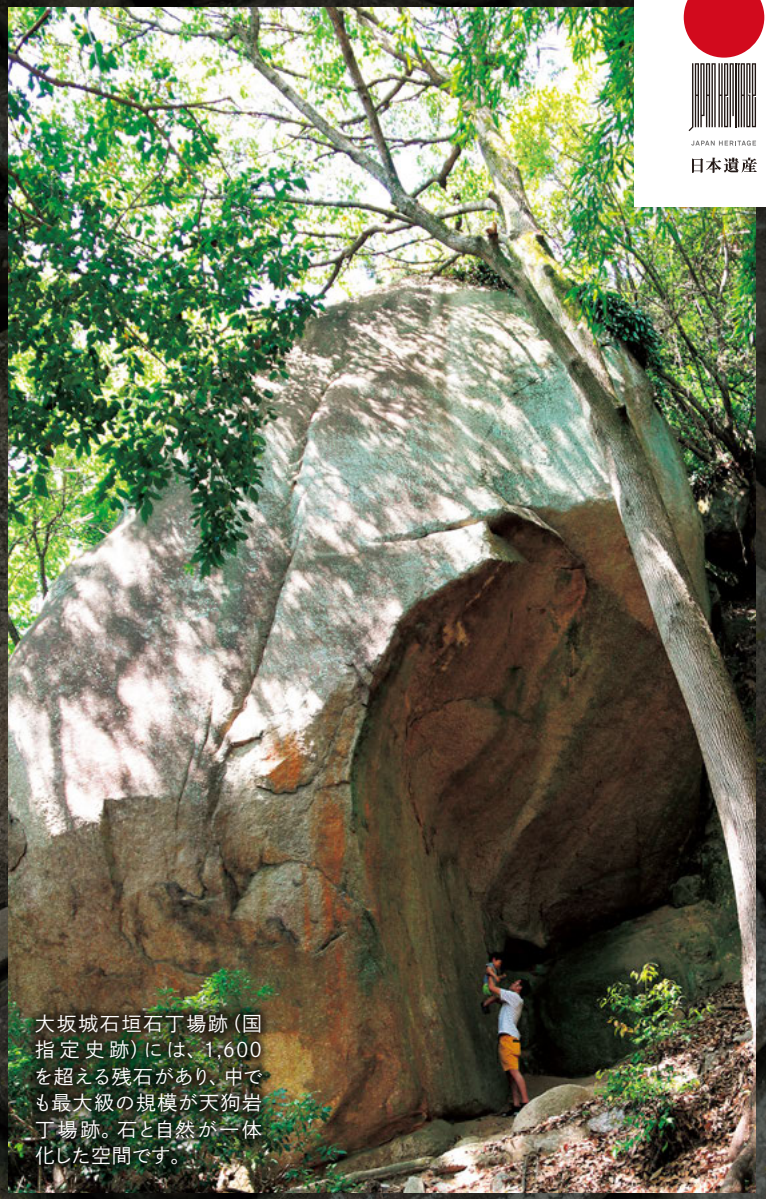
山岳霊場（西の滝）

中山千枚田に残る棚田の石積み



祭礼の見物席として今も残る「池田の桟敷」

醤油蔵と石道具の町並み（醤の郷）



大坂城石垣石丁場跡（国指定史跡）には、1,600を超える残石があり、中でも最大級の規模が天狗岩丁場跡。石と自然が一体化した空間です。

JAPAN HERITAGE
日本遺産

わたしは、みんなを笑顔にする風。

小豆島町にとっての瀬戸内国際芸術祭

「海の復権」をテーマに、平成22年（2010）から始まった瀬戸内国際芸術祭は、訪れる人々と地域とが関わり合いながら、瀬戸内の島々に活力を取り戻すことを目的として開催されています。回を重ねる毎に、アーティストとの協働による作品制作や受付、食の提供やお接待、港でのあたたかい出迎えや見送りなど、島と人々のつながりが「ただいま」「おかえり」という日常的な風景になってきました。

アートをきっかけに島が変わったこと。それは何よりも、島の人が地元の魅力に気づいたことでした。アートを通して島のことを深く知るにつれ、島の可能性を感じ、もっと魅力ある小豆島にしようと取り組んでいます。可能性に挑戦することでみんなが笑顔になれたこと。小豆島にとって瀬戸内国際芸術祭がもたらしたアートは、みんなを笑顔にする風なのです。

地域の人たちが、訪れた人に小豆島の特産物や、地域で採れた野菜や果物を使った食などをあたたかな笑顔と言葉でおもてなししています。

素材の魅力を磨いて生まれたアート作品

醤油のたれ瓶8万個×約350人の住民の力。10色のグラデーションで醤油の壁を作り上げました。

醤油

小豆島町コミュニティアートプロジェクト（2013）

石の島の石／中山英之建築設計事務所（2016〜）

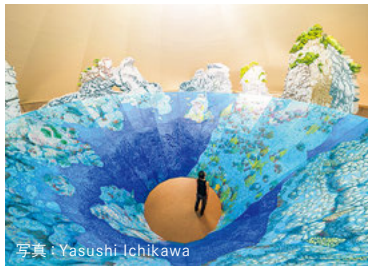
小豆島の花こう岩を素材に造られた公共トイレ。人類の歩みとともに石の文化は今なお進化します。

石の文化

オリーブ畑に突如現れるリーゼント姿のモニュメント。作品を介して人と人をつなげる企画が生まれました。

オリーブ

オリーブのリーゼント／清水久和（2013〜）



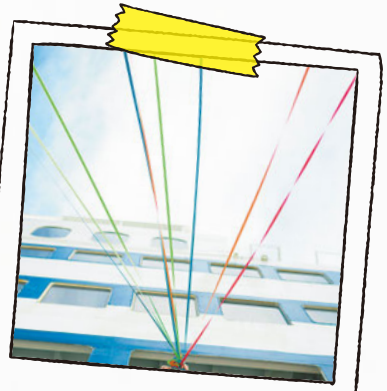
花寿波島の秘密／康夏奈（2013〜）

三都半島の美しい海から着想し、生まれた作品。中央に立つと周囲に島や海が体感できる仕掛けです。

自然

島の風景に溶け込むような作品と人々の出逢い。みんなが小豆島への想いを語り合い、「希望の島」の未来が熱くなっていきます。

わたしは、



紙テープで結ばれる人と人
フェリーは希望の架け橋です

写真：濱田英明

お日様に照らされて
色とりどりにあったかい島の春

僕らにとって歌舞伎は
見るものじゃなくて
やるものなんだ

写真：濱田英明

人と地域の記憶が詰まった建物
今はアートを発信する窓口に

この景色とぬくもりに抱かれて
大きくなってね

いつもあなたのそばに。

今日の豊漁に、
日常の糧に感謝

ほのかに照らされた
きみの横顔にみとれたよ

波の音がボサノバに
アレンジしてくれるよ

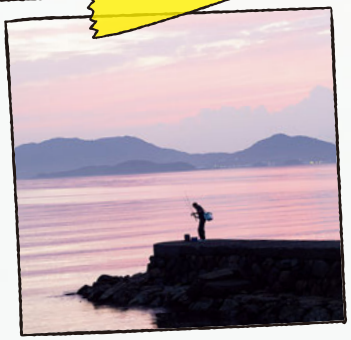
もろみ、醤油、旬の食材
今日も豊かな実りに出会えた

幾重にも、これからも
あなたの手で守られてゆく

そのキラキラの笑顔、
みんなで見守っているよ

写真：濱田英明

おじいちゃんもお母さんも
今はわたしも帰る道



夕やけのピンク
ピンクにもいろんな色が
あることを発見

小豆島町のまちづくり

地域資源であるオリーブや、先人が築き上げてきた郷土の文化など、次の世代へと伝えるべき宝物が多くあります。小豆島が小豆島として輝き続けるため、わたしたちの手でまちづくりを担っていきます。

産業のまち

歴史ある地場産業の継承と魅力を高め、次の世代につなげていくため「小豆島ブランド」の確立に向けた取り組みを進めています。また、オリーブトップワンプロジェクトの実践をはじめ、水産業の活性化に向けた漁協などとの連携、農業の持続的な発展、日本遺産認定を受けた石の文化の発信に努めています。

島の資源を活用して
新たな産業を創出

島の人とふれあいながら
名所を周遊する外国人旅行者

教育・文化のまち

子どもの成長段階や個に応じたきめ細かな施策を進め、さらなる子育ち支援の充実に努めています。また、安全で質の高い学校施設の整備や進学の支援、地域への愛着や誇り、生きる力を育む学校教育を推進しています。誰もが生涯を通じて学び、健康づくりができる環境の整備、アート・文化活動の支援を図っています。

碧い海を眺めながら快走する
「小豆島オリーブマラソン」

香川大学教育学部による
「オリーブの島保育合宿事業」

健康・福祉のまち

小豆島中央病院を核とし、充実した医療の提供や医療基盤の強化に努めています。また、絆をはぐくみお互いに支え合う地域づくり、若者が結婚し、安心して子どもを産み、育てやすい環境づくり、高齢者や障害のある人などが安心して暮らし続けられるまちづくりなど、地域福祉の充実を進めています。

特別支援学級児童への
演劇ワークショップ

小豆島中央病院での
中学生の職場体験

定住・交流のまち

地域防災力の向上や、防災士などの人材確保を通じて町民の防災意識の高揚を図っています。また、定住人口だけに留まらず、観光などによる交流人口や、地域や人と多様に関わる関係人口の拡大に努めています。さらに、誰もが利用しやすい施設・設備の整備など、生活環境の利便性・快適性の向上に努めています。

地方移住のヒントが詰まった
都市圏での移住フェア

「小豆島町防災の日」に
行われる総合防災訓練

行財政改革の推進

「人が集い、元気なまち」をめざして、町民の目線に立ち、生の声に耳を傾け、より良い行政サービスの提供に努めます。人口が減少し、厳しい財政環境が続く中、まちづくりの指針となる集中改革プランと中長期財政計画を柱に最小の経費で最大の効果を生み出す仕組みを作り、持続可能な行財政運営に取り組んでいます。

さらなる行政サービスの
向上をめざす新庁舎

あたたかい雰囲気で
利用しやすい町役場

小豆島からあなたへ

小豆島町長　松本 篤

小豆島は素晴らしい宝物に恵まれています。「自然」「文化」「産業」など、小豆島に受け継がれてきた宝物は、それぞれに魅力を放つとともに、お互いに融合することで多様な魅力を生み出してきました。そして「ひと」。宝物を見つけ、守り、育てて、新たな風を吹き込んできた「ひと」の力により、今の小豆島があります。

小豆島にも、人口減少の波は容赦なく押し寄せていますが、人口減少を緩やかにし、新しい社会のあり方をつくり、小豆島の宝物を次の時代へ引き継ぐことが私たちに課せられた使命です。瀬戸内の小さな自治体ではありますが、だからこそできることがあることを再確認し、ここに暮らす人、訪れる人など島に関わる全ての「ひと」や「もの」が誇りと笑顔にあふれ、輝く未来に向けて更なる歩みを進めながら「人が集い、元気なまち」をめざしています。

高松方面から

▶高松港から土庄・池田・草壁港へフェリーで60分
▶高松港から土庄港へ高速船で35分
▶高松東港から坂手港へフェリーで75分

神戸方面から

▶姫路港から福田港へフェリーで100分
▶神戸港新港から坂手港へフェリーで200分（一部の便を除く）

岡山方面から

▶新岡山港から土庄港へフェリーで70分
▶宇野港から土庄港へフェリーで90分
▶日生港から大部港へフェリーで60分

わたしから
あなたへ。

発行：小豆島町
発行年月：令和2年（2020）3月
編集：小豆島町役場 企画財政課
〒761-4492 香川県小豆郡小豆島町片城甲44番地95
電話：0879-82-7000（企画財政課）
メール：olive-kikaku@town.shodoshima.lg.jp
URL：https://www.town.shodoshima.lg.jp/
制作：株式会社ジャパンインターナショナル総合研究所
写真協力：小豆島カメラ