

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46」

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。

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」。



地引網

## 感謝 瀬戸内の恵みに

## 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。



## 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出来ます。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。