

白島STYLE

小豆島のオリーブを巡る



太陽の恵みを浴びる、
オリーブアイランド。

かがわ極上休日
自分だけの特別を見つける島旅

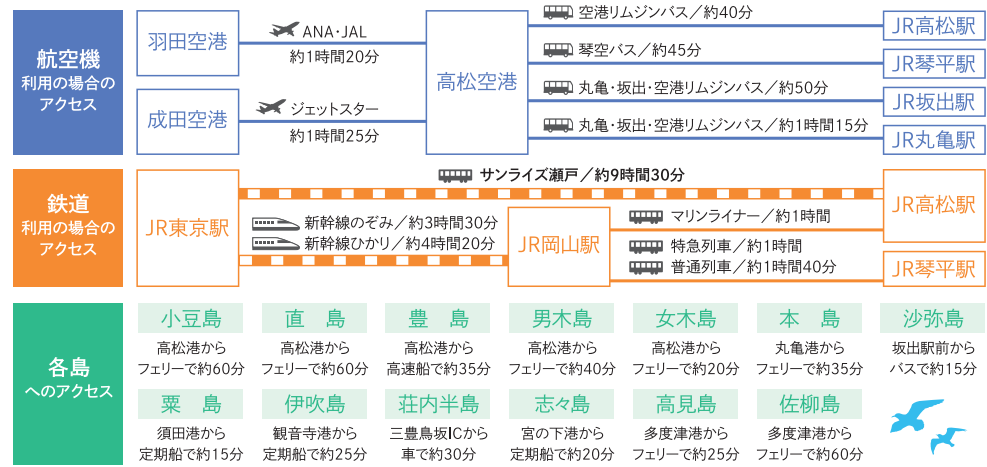
オリーブの路(オリーブ公園)

かがやくけん、かがわけん。
香川県

高松市香西から小豆島方面を望む

小豆島オリーブ園から瀬戸内海を望む

小豆島エンジェルロードから瀬戸内海を望む



瀬戸内クルージングツアー 風向 株式会社 風向 営業時間 11:00~18:00(平日のみ) TEL.087-802-2284
瀬戸の島々を巡る日帰りの旅 小豆島ツアーズ 小豆島ツアーズ合同会社 営業時間 8:00~17:00(不定休) TEL.0879-62-9881

青い空、眩しい太陽、 オリーブ実る島。

瀬戸内海の青い海と空を背景にた
たずむのは、姉妹島提携したギリ
シャのミロス島との友好の証として
建設された真っ白な風車。晴れ渡っ
たまばゆい光の中にいると、地中海
の島にいるような錯覚をよびおこし
ます。ここはオリーブの島・小豆島。
最近では、風車やオリーブに代表さ
れる洋の文化と、伝統ある醤油やそ
うめんなど和の文化がとけあつて、こ
の島独特の新たな食文化が注目さ
れています。見て、食べて、感じる…
小豆島の魅力をご案内します。



日本のオリーブの発祥地、「小豆島オリーブ公園」。



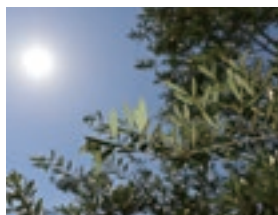
オリーブ原木(株式会社 オリーブ園 所有)



オリーブ公園

栽培に適した風土が培った 良質なオリーブの国産ブランド。

日照量が多いほど生育が良く、年間2000時間以上の日照時間が望ましいと言われるオリーブは、小豆島の風土にぴったり。小豆島のオリーブ製品は外国産よりも高価ではあっても、小豆島で生育、収穫、加工されるので、鮮度も高く、質の高い国産ブランドとして人気があります。



ても言い過ぎではありません。周辺に広がるオリーブの林を散策するうちに、シルバークリーンのオリーブの葉がささやきかけ、何か目に見えないエネルギーが満ちてきて、知らず知らずのうちに心と体が癒されます。そしてやっばりお楽しみは、併設された道の駅・小豆島オリーブ公園でのお買い物。この地で収穫されたオリーブをふんだんにつけたオリジナル開発商品は、収穫の秋から冬にかけてが購入のチャンス。もちろん、小豆島の特産品も館内にたくさんそろっており、すてきな小豆島のおみやげ選別に帰る時を忘れてしまいそう。



オリーブ公園で、心も身体も解放。
小豆島とオリーブが出会ったのはいまから1世紀以上の明治41年(1908)。国から試験栽培地として選定され、アメリカから輸入された苗木を植栽したのが始まりです。その時は小豆島以外でも同時に栽培が行われたのですが、順調に育ったのはここ小豆島だけだったようです。雨が少なく穏やかな瀬戸内海の気候とオリーブの栽培に適した地中海の気候が近かったのかもしれない。それから100年を越え、はじめに栽培に成功したオリーブ畑のすぐそばに生まれたオリーブのテーマパークが「小豆島オリーブ公園」です。オリーブとハーブをテーマにさまざまな体感施設が整備され、楽しみながら小豆島とオリーブなどが生み出した文化や食を体感することができるよう考えられています。広い園内には、シンボルとなったギリシャ風車をはじめ、オリーブ記念館、ハーブクラフトの体験施設、ハーブガーデン、天然温泉の温浴施設や地元食材を使ったレストランなど、海を望む明るく開けた丘にそらっています。光にあふれ、オリーブがたわわに実る海の風景は、まさに地中海の旅を思

わせる風景です。思わずカメラを向けたい記念撮影スポットがいっぱいで、休日ともなるとにぎやかな歓声にあふれています。公園の中でぜひ見たいのが、3ヘクタールもの敷地に植えられた2000本のオリーブの森。このすぐ近くには樹齢およそ100年、日本に最初に根付いた「オリーブ原木」がいまもそのまま残されています。異国の大地に根を張り100年にわたって豊かな実りをもたらせた古木があったからこそ、目に入ってくるすべての風景が生まれたといっ



映画「魔女の宅急便」のグーチョコパン屋がハーブショップとして生まれ変わりました。

コリコ



樹齢1600年以上の大樹は
国指定特別天然記念物。

宝生院 シンパク

宝生院の境内にある、樹齢1600年以上の大木。応神天皇のお手植えによるものと伝えられています。

圧倒的な存在感が、
小豆島の歴史を物語る。

小豆島といえばオリブの「洋」のイメージからか、島の歴史も新しいと思っている人が多いのでは。でも記録ではなんと、神話の時代までさかのぼれる古い歴史があります。3世紀頃には応神天皇が小豆島を行幸したこともあり、島内各地にさまざまな伝説が残されています。そのひとつが宝生院のシンパクです。樹齢1600年以上といわれ、応神天皇が小豆島を行幸した時にお手植えされたものとしていまに語りつがれています。日本最大の真柏ともいわれ、国の指定特別天然記念物に指定されており、小豆島八十八ヶ所霊場54番札所宝生院の境内で聖なる木として大切に管理されています。根元の周囲は16.6m、樹高約20m。どっしりとした姿で1600年の時を経たいまでも、樹勢は旺盛でエネルギーにあふれている様子です。大阪城築城のために、石垣として島の花崗岩を切り出す様子も、約400年前の醤油づくりの様子も、約100年前にオリブの栽培が始まった経緯も、すべてを知り尽くし、次は何かな？と楽しみにしているかもしれません。



境内にある不思議な響きの石。大きな石を小さな石でたたくと不思議な反響音が響くことで知られています。

グルメアイランド、小豆島を召し上げれ。



マルキン醤油記念館は、国の有形文化財に登録された合掌造りの建物。しょうゆづくりの歴史と製造方法を紹介。物産館では小豆島の名産品も販売。

街全体に醤油の香りが、染み渡っています。

「醤油の「醤」と故郷の「郷」と書いて「醤の郷（ひしおのさと）」と呼ばれる地域があります。「醤」とは、塩を加えて発酵させた塩蔵品のことをさし、私たちにとって一番身近なものが醤油です。小豆島の醤油づくりはおよそ400年の歴史を持ち、いまも20軒以上の醤油蔵や佃煮工場が残っています。質の良い島の塩と酵母の熟成に適した瀬戸内気候、船によつて運び込まれる九州地方の大豆や小麦、そして物事にじっくり取り組む島の人たちの気風：すべてが「つ」になつて、小豆島の醤油が生まれます。「醤の郷」の黒い板塀が続く散策路を歩いていると、古き良き日本の原風景へ迷い込んだような気になる

のもそうした土地柄によるのかもしれない。そんな「醤の郷」のシンボルとなっているのが、マルキン醤油記念館です。建物は、大正初期に建てられた工場のひとつで、最大規模を誇る合掌造りの建物として1996年に国の有形文化財に登録されました。建物の中は現在、しょうゆづくりの歴史と製造方法を紹介する記念館として利用され観光スポットとしてにぎわっています。醤の郷は、島の東南地区の内海湾を囲むように走る県道周辺に散在しています。歩いて回るには少しばかり広いので、ポイントを絞って見て回るのがコツです。レンタサイクルで回るのも楽しい思い出となります。潮の香りと醤油の香りが混ざり合う「醤の郷」の散策は、オリーブの島小豆島とはひと味違う、歴史の旅を体験できます。



ひしお井

「醤の郷」でつくった醤油などに小豆島の食材を合わせ、箸休めにオリーブか佃煮をつける…ご当地井ぶりは小豆島自慢の味です。

小豆島のそうめんは、日本三大そうめんのひとつ。

小豆島に手延そうめんづくりの技が伝えられたのは、約400年前といわれています。極寒期に空気の澄んだ瀬戸内の寒風が吹き寄せる中での天日干し。日本三大そうめんの産地に数えられる小豆島の手延べそうめんならではの豊かな風味と自慢のコシは小豆島の気候と気風から生まれた味です。

「なかぶ庵」

手延べそうめんの箸分け体験ができる他、店内では普段食べるそうめんとはひと味違ったモチモチの生そうめんが食べられます。



天然醸造蔵に続く道

ふとそこにほおかぶりをしたおばあちゃんやおじいちゃんたちが、ひょっこりと姿を現しそうな優しい工場の雰囲気うれしい。



『井上誠耕園 直営ショップ』



オリーブ畑のふもとの直営ショップでは、化粧品や食品などオリジナル商品をお買い求めいただけます。
営業時間/9:00~17:00、無休(年始のみ休業)。

昭和15年から親子三代にわたって小豆島の農業に携わり、オリーブや柑橘を育ててきたのが井上誠耕園。いまでは、8種類3500本のオリーブの木と、14種類の柑橘を育てる自然農園です。直営の販売ショップもあり、ここでは、オリーブや柑橘を使ったオリジナル商品を販売しています。なかでも、オリーブ化粧品、食用オリーブオイル製品、柑橘製品が人気です。島とともに生き、自然とともに成長するスタイルが、オリーブなどの産地としてだけでなく、癒しのある観光スポットとして多くの旅人の共感を集めています。豊かなオリーブの文化を舌で体で心でゆっくりと味わいたいという人におすすめです。

自然の恵みに感謝し、
誠意を持って耕す園。



『カフェ 忠左衛門』



席数は14席。営業時間/11:00~17:00
(平日のお食事は15:00まで)。無休(12月~3月は火曜日定休)。眺めのいいテラス席も。

小豆島のオリーブ農園である井上誠耕園直営「カフェ忠左衛門」は、オリーブ畑の中に建つカフェです。ここでは、園主がオリーブ三昧ができるお店を作りたいとの想いから生まれました。オリーブ畑を眺めながら、そこで穫れたものをさまざまな形で味わえます。エクストラバージンオリーブオイルは、まろやかな味わいと芳醇な香りが特徴的で、そんなオリーブオイルを贅沢に使用し、島で育った畑の幸、瀬戸内の海の幸などの風味を引き出した料理は、絶品の味わいと好評です。店内の座席14席に加え、階上にオープンエアのテラス席もあり、開放感のある食事もいい感じですよ。

オリーブ畑で味わう
本物の贅沢。



撮影:高橋公人

太陽の贈り物 / チェ・ジョンファ

小豆島の象徴であるオリーブを王冠の形にした作品。一枚一枚の葉には未来への夢を託す島の子どもたちの「海へのメッセージ」が刻まれています。金色に輝く円環からは土庄港の海を眺めることができ、夜にはオリーブの実が光ります。



撮影:高橋公人

迷路のまち～変幻自在の路地空間～/目

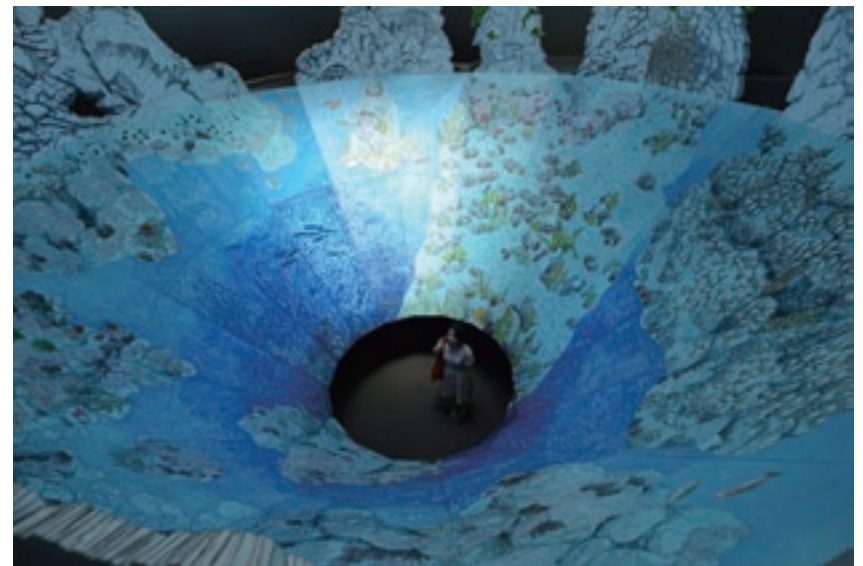
たばこ屋や飲食店などの建物を改装し、大人も子どもも楽しめる回遊型の作品です。たぐみなたくらみで鑑賞者を惑わす仕掛けの数々は実際に体験するのが一番。*瀬戸内国際芸術祭会期中無休。



撮影:増田好郎

スター・アンガー/ヤノベケンジ

坂手港の灯台跡に設置された直径5メートルに及ぶ巨大ミラーボールは、八方から角を突き出しています。光り輝く球体の上に、水の神様である龍が乗り、回転しながら光を放つ光景は圧巻。また、夜間にはミラーチップが光ります。



撮影:高橋公人

花寿波島の秘密/康夏奈(吉田夏奈)

三都半島の沖に浮かぶ小さな無人島、花寿波島をモチーフにした作品。クレヨンやオイルパステルなどで描いたこの作品の真人中に立つと、まるで海中にいるかのような風景が周囲一面に広がります。



小豆島醤油

400年の伝統を誇る小豆島の醤油造り。天然醸造蔵の「木桶」に住み着いた菌により約一年かけて発酵・熟成させた醤油は、まろやかでコクのある味わいと芳醇な香りが漂います。



オリーブ花酵母仕込「花醤」

小豆島だから作れたオリーブのお醤油。オリーブの花からできた酵母と国産大豆、国産小麦を原材料にしたお醤油は甘いい香りと優しい味が口の中に広がります。



オリーブサイダー

オリーブ植栽100周年を記念して発売された、小豆島産のオリーブ果汁を使用したサイダーです。青リンゴのような甘さ控えめでフルーティーな後味が楽しめます。



オリーブパスタ・ソース

小豆島に受け継がれる手延べの技を活かし、オリーブオイルを練り込んで作られた「オリーブパスタ」。そんな特別なパスタが「島のパスタソース」3種で味わえます。



小豆島オリーブオイル

小豆島は、日本のオリーブ栽培発祥の地。オリーブ栽培に適した気候と風土、生産者の工夫と努力によって作られたエキストラバージンオリーブオイルは、世界からその品質が認められています。



小豆島手延素麺「島の光」

約400年の歴史ある製法で作られた伝統の品。極寒気に瀬戸内の空気の澄んだ潮風を受けながら天日干しをします。強いコシとなめらかなのど越しが特徴です。



オリーブラーメン

小豆島の土産品として大人気のラーメン。手延べならではの技で、かんすい不使用。さらに、オリーブオイルを練り込んでいます。塩味・トマト味・海鮮味の3種類。

小豆島特産の、激うまグルメをテイクアウト。



BEST PLACE TO VISIT IN SHODOSHIMA

映画を懐かしむ旅、自然や季節を愉しむ旅、ロマンチックな旅…。小豆島にはバリエーション豊かな旅のスタイルがあります。どこを訪ねようか？ そう思った時から心が躍ります。



二十四の瞳 映画村

瀬戸内海を見渡す映画のテーマパーク。「二十四の瞳」の映画ロケで使用された「岬の分教場」を中心に14棟のオープンセットが公開されています。



エンジェルロード

1日2回、干潮時に海の中から現れる砂の道。大切な人と手をつないで渡ると、願いを叶えてくれると言われるロマンチックな“天使の散歩道”です。



寒霞溪

奇岩怪石が織りなす変化にとんだ景観は日本三大渓谷美の一つ。深い渓谷を行くロープウェイからは瀬戸内海の素晴らしい景色が眺められます。



中山千枚田

約750枚を超える大小様々な形の棚田が、標高200mの山腹に波状に並んでいます。階段状の水田に稲穂が頭を垂れる様子は懐かしい日本の原風景です。