

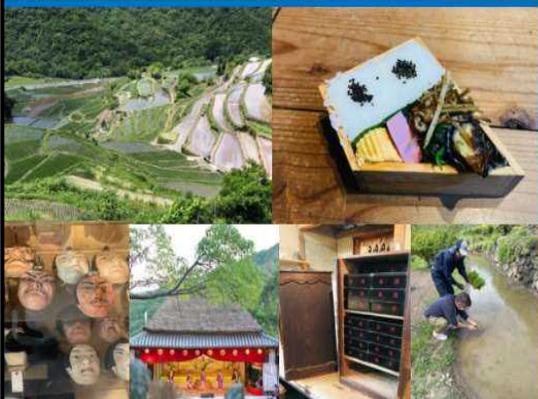
<事業の概要等>

地域	香川県小豆島	連携団体	(一社) 小豆島観光協会 (公社) 香川県観光協会	事業概要	◆ 観光コンテンツの造成 ◆ ツアーの造成
-----------	--------	-------------	------------------------------	-------------	--------------------------

<造成コンテンツ（7本）>

コンテンツ①

1. 中山千枚田の棚田風景～田圃風景散策と棚田米のわりご弁当～



ハイライト・ストーリー

6月のある日、中山地区の夕暮れ時。近所の人々が暑気払いと運動がてら歩いてます。昼でも夜でも、冬でも夏でも見飽きることのない中山千枚田の風景に、彼はしばし足を止めた。「日本の棚田百選」に選ばれているのもうなずけると彼は思う。山間部にあるこの渓谷の静けさを邪魔するのはカエルの鳴き声である。田んぼに貴重な水があふれていることを喜んでいるのだ。この水は湯船山から流れ落ち、「日本の名水百選」の一つにもなっている。香川県は雨が少なく県なのに不思議だ。昔、ひどい干ばつに見舞われたとき、この霊水が農民を飢えから救ってくれた。過れることがないので、この水は中山地区のすべての田んぼで使われている。現在では「水番長」が任命され、水流を田んぼに均等に分配している。田んぼに水をやる日を決めているのだ。この時期の田んぼは緑が鮮やかだ。酒米を育て、島で唯一の酒蔵で使用される。ふと、中山地区がホタルの季節になることを思い出した隣人は、新しいカメラでホタルの光を一目見ようと待ちきれない様子。中山地区はこれから夏本番を迎える。瀬戸内海の島々で3年に一度開催される現代アートの祭典「瀬戸内国際芸術祭」が今年も開催され、中山地区も竹のオブジェが設置された芸術祭会場となっている。近所の人々は、インジから田んぼを守る門を開け閉めしながら、田んぼの中を歩き続けている。7月には、「虫送り」という、地元の人や観光客が松明を持って中山地区を歩き、虫を追い払う儀式にボランティアとして参加している。すでに農村歌舞伎の会場に到着し、しばし休憩している。10月になると、収穫の一環として村人たちが集まり、16世紀から続いた「歌舞伎」を上演します。中山地区のごうたの伝統を守り続けるサケストロリーのおかげで、小豆島は今や「世界のサステナブル・デスティネーション100選」のひとつに選ばれています。今年、酒とおにぎりを持参して、孫娘の演技を見るのが楽しみです。そして、わりご弁当の箱を探さなければならぬ。わりご弁当箱は、近所の人たちが公演を見るために食べ物を持っていくのに使う伝統的な木製の弁当箱である。食べ物のことを考えたら、お腹が空いてきた。そこで、こまめ食堂に弁当を作ってもらった。田んぼを望む絶景の店内には、古い精米所を利用したレストランがある。中山千枚田の空気と同じように、地元の味は新鮮で、どこか懐かしい。そう言って微笑むと、隣人は立ち上がり、去っていった。

概要

小豆島の中心部に位置する中山地区の棚田は、8.8ヘクタールの丘陵地と山の斜面に800枚以上の田んぼが広がっています。中世から続くこの棚田は、農家の高齢化が進む小豆島において、現在もなお耕作が続けられている。標高150～250mに広がる田んぼは、「日本の棚田百選」にも選ばれている。湯船山から湧き出る清水が稲を育み、山のカーブに沿って田んぼが広がっている。山頂からのんびりと歩くと、移り変わる田圃風景が広がり、農家の人たちが地元の人たちと気軽に触れ合うことができ、地域の生活を垣間見ることができ。

行程表

10:00～ 湯船山蓮華寺集合
 → 現地ガイドが湯船山から絶えず湧き出る名水百選「湯船の湧水」で稲が育つ「水」に纏わるストーリーを語ります
 → 歩きながらガイドが千枚田のストーリーを語ります
 → 歩きながらガイドが農村舞台上に続くストーリーを語ります
 → 農村舞台と衣装小屋を見学
 ～ 12:00 こまめ食堂でわりご弁当を受け取り、農村歌舞伎にある棧敷席で食事
 ～ 13:00 ツアー終了

コンテンツ②

2. お遍路で楽しむ小豆島の食文化体験



ハイライト・ストーリー

空海（弘法大師）は真言密教の開祖で、今からおよそ1200年前の奈良時代末期から平安時代初期にかけて、四国各地に88の寺院を建立したと伝えられている。これらの寺院は、徳島、高知、愛媛、香川の四国4県にまたがる約1,200キロメートルの巡礼路で結ばれている。西暦800年頃から僧侶が参詣するようになり、1800年頃には庶民の間にも広まり、「お遍路さん」と呼ばれるようになり、盛んに行われるようになった。しかし、この伝統は本土だけにとどまらず、小豆島にも独自のお遍路があり、愛されている。空海が四国を縦断した際に訪れたとされる八十八ヶ所の札所は、江戸時代には公認されていた。江戸時代には八十八ヶ所が認定され、現在では約150キロメートルに及ぶ新しい巡礼路として、初めてお参りする方にも安心してお参りいただけます。また、島が密集しているため、島の文化や伝統に直接触れることができるのも、歩き遍路の魅力である。島では、7番札所の向庵と8番札所の常光寺を巡礼します。お遍路さんは、それぞれのお寺で、ガイドからお寺にまつわる神話や伝説を聞き、島の仏教の発展について学びます。さらに、老舗の醤油蔵と佃煮の産地として知られる「醬の郷」を巡り、醤油蔵の香りに包まれるコースです。特にマルキン醤油記念館は、大正初期に建てられた100年以上の歴史を持つ建物である。小豆島巡礼第11番札所の観音堂を見学した後は、小豆島で400年の歴史を持つそうめんをご賞味いただけます。また、小豆島巡礼の第16番札所極楽寺では、特別な昼食が用意されています。この食事は「精進料理」と呼ばれ、お坊さんたちが食べていた伝統的なお寺の食事を再現したものです。地元の食材を使ったシンプルな料理で、日本では珍しいビーガン（完全菜食主義者）料理です。21番札所清見寺を見学した後、瀬戸内海の青い海を眺めながら、みのりジェラートで解散となります。

概要

伝承によると、その昔、弘法大師（空海）が生まれた地である讃岐（香川県）から京都へ上京する際に、途中小豆島へたたび立ち寄り修行、祈りを捧げたとされています。全行程は150km程。四国霊場の10分の1の手軽さのため昔から「島四国」として幅広い年齢層から親しまれ、同行二人（どうぎょうにん）の教えにより大勢のお遍路さんが訪れてきました。この同行二人とは、お遍路さん一人一人に対し、お大師様が見守りながら同行して下さる旅であることです。小豆島霊場の特色としては、四国霊場にはあまり見られない山や洞窟に寺院がある「山岳霊場」があげられます。険しい山道を通りながら修行の旅といえるでしょう。厳しいだけでなく、巡礼中に島の人たちのあたたかなごころに触れることがあります。「接待」とい、独特のおもてなしの風習が現在も残っていることも様々な人から親しまれてお遍路に精通したガイド（先達）が案内する、短時間のお遍路体験です。小さな町並みを歩きながら、お寺やアート作品、飲食店などを巡りながら島の自然や暮らしに直接触れることができます。巡礼服や杖は無料で貸し出しています。季節ごとに様々な表情を見せてくれる島の景色を楽しみながら、「島の伝統」と「食文化」を歩き遍路を通じて体験してみたいかどうでしょうか。

行程表

10:00～ マルキン醤油記念館前集合 → 第7番 向庵（醬の郷並み散策）
 → 第8番 常光寺 参拝 → 第9番 庚申堂 → アート作品リーゼント
 → なかふ庵（そうめん試食） → 第12番 岡之坊
 → 第13番栄光寺 → 第16番 極楽寺（精進料理）
 → 第21番 清見寺（カフェ） → みのりジェラート
 → 14:00 草壁港（終了、解散）

日本の棚田百選にも選定されている中山千枚田をガイドとともに散策し、棚田米をふんだんに使ったわりご弁当をいただく。

ガイド（先達）に案内いただきながら「島の伝統」と「食文化」を感じる小豆島霊場歩き遍路体験。

コンテンツ③

3. 木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶



概要

江戸時代から続く伝統的な醤油醸造法を今に伝えるヤマロク醤油を訪ねます。ヤマロクでは、現在も「木桶」と呼ばれる大きな木製の樽で醤油を醸造しています。この木桶仕込みの醤油は、日本の醤油生産量の1%にも満たないが、そのうちの1/3が小豆島で生産されている。気候風土に恵まれた小豆島には一時期400軒もの醤油蔵があったといわれる。しかし、その数は減少の一途をたどり、現在では20軒ほどの醤油蔵が残っているのみである。全国に3人しかいない醤油ソムリエの黒島さんは、この歴史に魅せられ小豆島の醤油の歴史を守るために、この地で伝えていく伝承者を担っています。戦時中の日本の島の日常を描いた壺井栄の小説『二十四の瞳』にインスパイアされたレストラン「こよみ」では、この小説からインスピレーションを得て、古くから伝わる地元食材を使った地元ならではの伝統料理を再現しています。

行程表

- 12:40～ レストランにて、醤油ソムリエ 黒島氏と合流
様々な醤油の存在とその作り方の違いに関して醤油ソムリエ黒島氏より説明
（オプションで醤油テスティング体験コースもあります）
レストランにて昼食後、タクシーにてヤマロク醤油へ移動
→ ヤマロク醤油蔵にて木桶の説明、見学
- 15:30 ツアー終了

ハイライト・ストーリー

レストラン「厩」は、魚の跳ねる音が聞こえる静かな内海湾から数メートルのところにある古い古民家です。ここでは、日本初の女性醤油ソムリエである黒島さんの指導のもと、地元の醤油を使った料理を味わうことができます。大学進学のために島を離れた後、島の田舎暮らしが恋しくなり、ある目的を持って小豆島に帰ってきた。醤油を世界に広めたいと、醤油の製造、歴史、味に詳しくなり、日本初の女性醤油ソムリエになった。黒島さんは、日本初の女性醤油ソムリエとして、外国人観光客や日本人観光客に醤油の伝統的な製法を伝え、日本の醤油の良さを伝えることに力を注いでいます。黒島さんの指導のもと、来場者は醤油を試飲するだけでなく、他では手に入らない特別な醤油を購入することができます。持ち帰り、自国で楽しむことができます。

レストラン「厩」の湾の反対側にある小さな集落が「二十四の瞳映画村」だ。20世紀を代表する作家である壺井栄の原作「二十四の瞳」を撮影した野外セットである。戦前・戦中・戦後の小豆島を舞台に、12人の子供たちの幼年期から成人期、そして一人の青年との関わりを描いた物語である。本を読むのも、映画を見るのも価値があるが、この本の舞台の味を、レストランで味わいながら楽しむこともできる。『こよみ』も壺井栄の著作で、家族の法事のために小豆島に帰ってきた姉妹の物語である。レストラン「厩」のオーナーである岸本家にとって、このレストランは有名な作家へのオマージュなのです。レストラン「厩」は、日本の瀬戸内海に浮かぶいくつかの島で3年ごとに開催される芸術祭「瀬戸内国際芸術祭」のために2016年にオープンしました。

ヤマロク醤油の5代目である山本さんは、醤油本来の風味を生かした醸造を得意としています。工場に入ると、仕込みに使われる巨大な杉の樽「木桶」が出迎えてくれる。この樽の木が、伝統的な醤油の豊かな味わいを生み出す微生物に最適な環境を提供しているのです。しかし、この樽の作り方を知っている生産者はごくわずかです。この伝統的な製法は消滅の危機に瀕している。そこで山本さんは、全国規模で樽の製造とその講習会を開催することにした。樽の胴体には杉板を使用し、伝統的な製法では接着剤を使用しないため、竹を編んで樽を固定する。実は、山本さんの祖父がいつか子孫が使ってくれるだろうと近くに竹林を植えたのが始まりだそう。日本に現存する約3,000個の樽のうち、1,000個以上が小豆島にある。その数は、山本さんが本格的な醤油を造る傍らで、これからも増え続けるだろう。

コンテンツ④

4. 朝ヨガと旬の美食で始めるオリーブ島の一日



概要

地中海性気候に近い小豆島の気候と、豊かなオリーブ栽培の文化に触れるツアーです。午前中に、3代目が経営する老舗のオリーブ農園「井上誠耕園」を訪ねます。瀬戸内海の青い海を見渡すことができるこの農園では、静かな環境の中、フレンドリーで知識豊富なヨガの先生と一緒に朝ヨガでリフレッシュすることができます。ヨガ初心者の方から上級者の方までお楽しみいただけます。その後、井上誠耕園で朝食をとります。その後、東洋オリーブの農園を訪問し、小豆島でのオリーブ栽培の過程や、島のオリーブ産業の未来のために東洋オリーブが取り組んでいる持続可能な栽培の推進について学びます。

行程表

- 7:00 → 井上誠耕園「レストラン忠左衛門」集合
- オリーブ園内のヨガの体験場所への移動し、講師と共にヨガ体験
（雨天時にはレストランのテラスにてヨガ体験）
- 朝ヨガ（45分）
- レストラン「忠左衛門」にて朝食後、東洋オリーブへタクシー移動（約850m）
- 9:15～10:15 → 東洋オリーブにて工場見学後、解散

ハイライト・ストーリー

地中海性気候に近い温暖な気候と真っ青な海が見事にマッチした小豆島は、その自然美を余すところなく発揮している。西上さんは2020年に小豆島に移住し、健康食品コーディネーターとして、また、オリーブ畑の中で島の自然を感じながら、ヨガで心と体をリフレッシュする朝ヨガの講師として活躍しています。

都心の広告会社で営業をしていたこともあるヨガ講師の桃世先生。長年ストレスの多い仕事を続けてきた結果、自分のライフスタイルがバランスを失っていることに気づき、新しいワークライフバランスを発見するためにヨガに目を向ける。その結果、ワークライフバランスを保つために小豆島に移住し、オープンハウスのヨガスタジオをオープン。オリーブ園の美しい自然の中で、ヨガを通して日頃のストレスを忘れ、自分自身を見つめ直すことを目的としたコースです。

島を支えるオリーブ畑の中で、桃代先生と軽くヨガをした後は、井上誠耕園で軽い朝食をとることができます。小豆島の伝統的な農業を生かした食事と、井上誠耕園が生産する高品質なオリーブオイルの数々。

東洋オリーブは、剪定枝の再利用など、持続可能なオリーブ栽培に取り組んでいるオリーブ農園です。剪定した枝や葉を天然の肥料や堆肥として再利用したり、オリーブを加工する際に出る副産物を再利用したりと、さまざまな取り組みを行っています。このツアーでは、季節によっては（秋頃）、実際にオリーブを収穫し、新鮮なオリーブオイルを試飲しながら、小豆島でのオリーブの栽培に何が必要で、どのような取り組みが行われているのかを見ていただきます。

全国に3名しかいない醤油ソムリエとの交流や国内の醤油生産量の1%にも満たない木桶醤油の蔵の見学を行う。

オリーブ農園の見学やヨガの先生と一緒に朝ヨガをした後、小豆島の豊かな食材や高品質なオリーブオイルを活かした朝食をいただく。

コンテンツ⑤

5. 小豆島のグルメを探検の旅～郷土愛に守られた寒霞渓



概要

約100年前、外国人投資家による乱開発の危機にさらされた寒霞渓は、地元醤油醸造元の長西英三郎氏が多額の投資を行い、荒れた土地を救うことができました。そのおかげで、この土地はほとんどが保存され、自然を愛する人たちのためのエリアとなっている。寒霞渓は小豆島の自然の宝庫であり、地元住民の愛情から生まれた保護活動も行われている。森林に覆われた斜面の下には、一時は消滅の危機に瀕した景色を楽しみながら食事ができる渓谷の丘があります。黄金色に輝く秋の紅葉、青々とした葉が旅人を迎える暖かい季節、この地には四季折々の美しさがあり、すべての人を楽しませてくれる。特に今回の渓谷めぐりでは、ロープウェイの速度を1/3まで落とし、四季折々の自然を満喫できるようにしたのは、日本では他にないサービスだ。

行程表

- 08:00～ 寒霞渓ロープウェイ乗り場「紅雲亭」へ集合
- 通常よりゆっくりしたペースのロープウェイにのり、朝日や景色を楽しみながら山頂へ移動
- 展望台周辺で、朝食
- アート作品「空の玉」を見学
- 寒霞渓ハイキング道で下山（紅雲亭駅）
- （ハイヤー移動）
- 小豆島酒造（蔵見学⇒日本酒試飲⇒昼食⇒ペーカリー
- ～13:00 ツアー終了、解散

ハイライト・ストーリー

一年を通して美しいが、私は秋の深まりとともに、この渓谷に近づいていることに気づいた。寒霞渓ロープウェイの開門を待つ観光客たち。瀬戸内海から吹いてくる穏やかな秋風が、黄葉や紅葉を揺らしている。桜の季節に匹敵する美しさを誇る紅葉の季節である。日本では古くから紅葉狩りが盛んで、特に小豆島の寒霞渓は多くの旅人を集めている。日本三大渓谷美のひとつに数えられるこの渓谷は、約1300万年前に形成され、奇岩・怪岩を生み出している。想像力をかきたてられる。1934年、日本で最初に設立された国立公園の一部である。

ロープウェイの車内が、やわらかな音で近づいてくる。中にお客さんは、目の前と眼下に広がる100万ドルの絶景をインスタップで写真に収めるのに夢中だ。海、空、紅葉が織りなすリアルな絵画のような景色。秋に限らず、晩春の鮮やかな緑、小豆島ではめったに降らない雪の白い輝きなど、寒霞渓では季節が表現される。しかし、寒霞渓が常に緑豊かで色彩豊かな楽園であったわけではありません。200年以上前の中世末期、製塩業のために多くの木々が切り倒され、寒霞渓は保水力を失い、大雨による土砂崩れが多発した。さらに悪いことに、100年ほど前、外国人がこの地域一帯を買収し、開発しようとしていた。そこで、地元の醤油醸造元が「神懸山保勝会」に寄付をし、土地の取得と存続を支援しました。以来、住民有志が地元のヒノキやカエデを全域に植樹し、森を復活させている。

多くのハイカーが寒霞渓を横断するために作られたコースを愛用しているが、その美しさの素晴らしさに十分に堪能できる場所はただ一つ、ロープウェイからである。一行は山小屋に入る。小さな男の子が乗り込むのをためらっている。大丈夫、このロープウェイはこれまで一度も事故を起こしたことがないんだ。鉄道関係労務者国土交通大臣表彰を受賞しているものなすけです。リフトが頂上に着くと、五感を満足させるものがたくさんあります。景色やハイキングコースだけでなく、レストランやオープンデッキで提供される料理も魅力的だ。香川県で飼育され、小豆島のオリーブの残滓を餌にした牛の「オリーブ牛コロックバーガー」や、もみじエキス100%のご当地飲料「もみじサイダー」などが大人気だ。ロープウェイの山小屋で、小さな男の子は黙っている。でも、もう怖くはない。彼はママに尋ねる。もう一回乗っていい？

寒霞渓の景色を楽しむために、モリクニバーガーが提供するボリュームたっぷりの朝食も用意されています。森園は、島で唯一、日本酒を製造している。島内の湧水を利用して、小豆島の味を守る高級日本酒を製造し、島民や観光客に提供している。寒霞渓ロープウェイのスピードはもっぱら減速し、のんびりと景色を眺めることができる。山頂では、今年の瀬戸内国際芸術祭に出展されたばかりのアートインсталレーション「空の玉」を見学し、周辺を散策する時間もあります。その後、自然に囲まれた遊歩道にて寒霞渓を下山し、ハイヤーにのり小豆島酒造に到着する。小豆島酒造は小豆島で唯一の酒蔵で、女性だけで運営されている。地元の食材を使って島の味を活かした酒を造っているのが特徴だ。酒造りの際にできる酒粕は、粕汁やお菓子の材料にも使われている。

コンテンツ⑥

6. 小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環



概要

鈴木農園は、豚を育てながら、島のゴミを減らし、持続可能な未来への道を切り拓いています。鈴木農園では、「Farm to Table」の考え方に基づき、成長ホルモンの一切使用しない自然飼育の豚を育てています。飼料も地元のレストランやホテルから出た未使用のものを使用し、持続可能な方法で飼育しています。ツアーの最後には、島の豊かな自然を生かしたイタリア料理を得意とする地元シェフによるランチが用意されており、農場から食卓までの全工程を見ることができるとのことです。

行程表

- 11:30～ 土庄港で集合
- ヘルシーランドを訪問、野外での昼食を楽しむ（雨天時は建物内にて昼食）
- 鈴木農園訪問し養豚見学、のSDGs循環に関して学ぶ
- ～15:00 土庄港にて解散

受け入れ情報

- 実施期間：3月～5月、9月～11月
- 開始時間：10:00
- 所要時間：約4時間
- 催行人数：4人以上

ハイライト・ストーリー

小豆島は、温暖な気候、温かい人々、そして、自由で持続可能な方法で育てられた家畜がいる場所です。鈴木農園で飼育されている豚は、自由な生き方を許され、島のリサイクル活動にも貢献している。代表の鈴木さんは、島内の宿泊施設や飲食店から出る生ゴミを回収し、家畜の飼料に利用している。耕作放棄地を利用した牧草地で、できるだけ自然に近い形で豚を飼育しています。もちろん、この豚も小豆島ならではの食の伝統の一部である。渋谷シェフが経営するレストラン「FURYU」では、その豚を存分に使いたいと考えています。渋谷シェフは、新鮮な地元の食材をふんだんに使い、イタリアの田舎町の香りや味を小豆島で再現しています。シンプルな調理法と小豆島の豊富な食材を組み合わせることで、お客様から「イメージ通りの料理ができる」と好評を得ている。外来種や入手困難な食材で代用しても、渋谷シェフはイタリア料理のルーツは裏切らない。古来より栄養源、薬、燃料として重用されてきたオリーブは、小豆島の食材のひとつである。渋谷シェフは、このオリーブの木陰で、食欲旺盛な人たちに料理を提供し、この食材を分かち合いたいと考えている。

運行時間外に寒霞渓ロープウェイを貸し切り、通常よりもスピードを落として運行し、山頂で小豆島唯一の酒造が手掛けるパンを使用した朝食をいただく。

持続可能な方法で飼育された豚やオーガニック野菜を使用したランチをいただき、旅行者も小豆島の循環の輪に入る体験。

コンテンツ⑦

7. 小豆島唯一のビール醸造所「まめまめビール」



概要

まめまめビールは、小豆島の食材を使い、小豆島ならではの味わいのビールを造っている地ビールメーカーです。また、残った麦芽の粕は家畜の飼料として使用し、島のゴミを減らすことにも貢献している。オーナー夫妻は、フレンドリーで情熱的、そしていつでも英語でお客さまとお話ができる。まめまめビールの季節ごとのユニークな作品と地元の食材を丁寧に組み合わせることで、小豆島の味を紹介したいと願っている。

行程表

12:00～ まめまめビールで集合

→ ビール醸造現場見学・ビールとともに、ビールに合う食事の提供

～14:00 ツアー終了

ハイライト・ストーリー

小豆島は、日本各地の町と同様、高齢化と過疎化が深刻な問題になっている。このままでは、商店も廃業し、町は合併し、消滅してしまう。幸いなことに、大都市での生活や過労、通勤時間などのストレスに嫌気がさした新しい世代の日本人起業家たちが、移住の動きを変え、地方に新たな繁栄のチャンスを与えている。その一例が、中田家である。大阪出身の彼らは、安定した職業に就いていたが、それを捨て、自分たちが本当に好きなこと、つまりビール造りをする事で再出発することを決意した。岡山の醸造所で一通り勉強した後、小豆島に移り住むことにした。瀬戸内海の美しい風景と島の緑が、中田夫妻を魅了した。また、自然に囲まれ、子供を育てるには最適な場所でもある。小規模ながら成功したとはいえ、移植された醸造家にとっては、まだいくつかの課題が残っている。柑橘類の皮、オリーブ、醤油醸造の残滓など、馴染みのない素材を飲みやすいビールに仕上げる事、そして醸造所の狭さである。さらに、醸造時間、在庫、需要などの問題もある。しかし、それでもMameMameブルワリーは、醸造への情熱を持ち続け、年間を通して高品質の地ビールを製造している。

それでも、彼らは坂手港に本当に家族経営の醸造所を設立し、自分たちのビールを試飲して購入できる小さなバーをオープンさせた。坂手という小さな集落に活気を与えるために、港のそばに小さなスタンドを開き、週末の夜には地元の人たちや旅人たちが集まってくる。一度はさびれた地域が、再び活気を取り戻していく様子を見ると、心が温かくなる。中田夫妻はビール作りに情熱を注ぎ、試行錯誤するのが好きだ。いちごや納豆など、島で採れるものを探しては独特の味を出す。ホップも含めて100%島産の素材を使ったビール、「昭島ビール100」を自信をもって世に送り出した。手間も時間もかかる大変な仕事だったが、島の他の地域と協力し、必要な素材を育て、何度も挑戦してようやく理想の味を実現したのだ。マメマメと提携したプライベートシェフが、それぞれのビールの味や香りの違いを特製の料理で対比させながら、ペアリングメニューを紹介する。穏やかな坂手湾を見渡す自宅の庭で、中田夫妻は金色のビールのグラスを手に、こう話す。「この絶景を前にして飲むビールは、人生においてこれ以上のものはないでしょう。この絶景を目の前にして飲むビールは最高だ。」

ホップ含め100%島産の素材を使ったビールと小豆島の食材を使用した料理のペアリング体験。

<造成ツアー（2本）>

ツアー①

2泊3日：小豆島／地域の食・文化に触れるサステナブルツアー

瀬戸内海の豊かな紺碧のタペストリーに、巨大な緑のエメラルドが縫い込まれたような島、小豆島。古くから石工が住み、地中海性気候の温暖な気候のもと、農業が盛んで、オリーブ畑と棚田が共存しているのが特徴です。また、独立心が旺盛で、島内には地場産業が多く点在しています。オリーブオイル、日本酒、ビール、醤油の醸造所など、数百年前から続く伝統的な製法を守り続けている生産者がいます。小豆島の特産品であるオリーブ。オリーブオイルを作る際に出た搾りカスやレストランの残飯を餌とする養豚農園、その養豚農園から仕入れた豚肉を提供する循環型レストラン、オリーブオイルの搾りカスを活用した島唯一のビール工房、小豆島特産品である醤油を昔ながらの木桶製法で今も作り続ける醤油蔵見学&醤油の歴史・味わいなど伝える醤油ソムリエなど、小豆島のサステナブルな取り組みを体感いただく2泊3日のツアー。

旅行代金（4名参加の場合）

お一人様 ¥260,000

専用車：8名乗りジャンボタクシー
ホテル：1泊目 オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル（洋室2名1室）
2泊目 島宿真理（和洋室2名1室）
ガイド：英語を話すガイドが同行します
【旅行代金に含まれるもの】
行程記載の交通費、食事、宿泊費、観光入場料、旅行傷害保険、ガイド同行費用
【旅行代金に含まれないもの】
個人的な買物、飲み物、お土産、その他行程に含まれないもの

旅行行程

1日目：高松駅着 === フェリーで土庄港へ === ヘルシーランドのオリーブ園（オリーブ大樹のもとで特別ランチ） === 鈴木農園見学 === まめまめビールへ移動（見学・ペアリングとテイスティング） === オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル(宿泊)

2日目：井上誠耕園へ移動 === 朝ヨガ体験と朝食 === 東洋オリーブにてオリーブ畑&工場見学 == 小豆島遍路（醬の郷からウォークスタート） ・ ・ 常光寺 ・ ・ 庚申堂 ・ ・ アート作品リーゼント ・ ・ なかぶ庵（そうめん） ・ ・ 13番栄光寺 ・ ・ 第15番大師堂 ・ ・ 第16番 極楽寺（昼食） ・ ・ 第21番清見寺（カフェ） == 島宿真理（宿泊）

3日目：朝、寒霞溪へ移動 === 寒霞溪ロープウェイ乗車・山頂散策・展望台で朝食 ・ ・ 寒霞溪ハイキング ・ ・ 小豆島酒造にてテイスティング === 醤油ソムリエ黒島氏説明 === レストランにて昼食ヤマロク醤油にて木桶醤油蔵見学 === 池田港へ移動 === フェリーで高松へ移動。ツアー終了。

集合・解散

JR高松駅
住所：〒760-0011 香川県高松市浜ノ町1-20

ガイドと交通手段

ガイド：ツアー中は英語を話すガイドが同行します
交通手段：土庄港からは専用車で移動します

キャンセルポリシー

出発日の20日前に取消した場合：キャンセル料20%
出発日の19～7日前に取消した場合：キャンセル料30%
出発日の前日に取消した場合：キャンセル料40%
旅行開始後または無連絡の場合：キャンセル料100%

ご予約・お問い合わせ

株式会社穴吹トラベル
〒760-0025 香川県高松市古新町2-1
アルファレガロ古新町1F
Tel: (+81) 87 823 1666 Fax: (+81) 87 823 1150
Email: inbound@anabukitravel.jp

ツアーで守っていただきたいこと



このツアーで訪問する場所の中には写真撮影に不可の場所があります。写真撮影の際は必ず許可を得てください。



ツアーには国立公園の見学も含まれます。植物を摘み取ることは、罰則の対象となります。



一部寺院の見学があります。ガイドの指示にしがたい、必要な場所で靴を脱いでください。



このツアーで訪問する農場は個人の所有地です。動物を傷つけたり、触ったりしないでください。



環境保護のため、ゴミは決められた場所のみ捨てましょう。



ロープウェイは貸切ですが、公共物です。ロープウェイ内では責任ある行動をお願いします。



飲酒運転は法律違反のため運転手の方はアルコール摂取しないでください

体験できるコンテンツ：②③④⑤⑥⑦

ツアー②

1泊2日：伝統的な棚田「中山千枚田」と「わりご弁当」

小豆島の真ん中、中山地区。山腹に沿う8.8ヘクタールの丘陵地に、約800枚の大小の棚田が広がり、「中山千枚田」と呼ばれています。中山千枚田は、南北朝時代から江戸時代中期にかけて造られたと言われ、先人たちが急な斜面にコツコツと石積みを施し出来上げたもの。耕作者の高齢化や後継者不足が進む中、今なお守り続けられています。標高250メートルから150メートルにかけて、湯舟山から見事な曲線美を描き、香川県内で唯一「日本の棚田百選」に選定されました。ここの稲は、湯船山（標高約400m）から絶えず湧き出る名水百選「湯船の湧水」で育ちます。この地では昔から10月になると収穫を祝い農村歌舞伎が上演されてきた。地元の人々はこの田でとれたお米を使った弁当を持ち寄り農村歌舞伎を楽しんでいる。今回のツアーでは中山千枚田の棚田で育った味わい深いお米を、昔から地元の人々が作ってきた「わりご弁当」の形で楽しみいただけます。また、ここ小豆島はその昔、弘法大師（空海）が生まれた地である讃岐（香川県）から京都へ上京する際に、途中小豆島へたびたび立ち寄り修行、祈りを捧げたと言われています。この商品ではお遍路に精通したガイド（先達）が案内する、短時間のお遍路体験ができます。小さな町並みを歩きながら、お寺やアート作品、飲食店などを巡りながら島の自然や暮らしに直接触れることができます。2日目には瀬戸内海の青い海を見渡すことができるオリーブ農園にて、静かな環境の中、フレンドリーで知識豊富なヨガの先生と一緒に朝ヨガでリフレッシュすることができます。

旅行行程

1日目：高松駅集合・・・フェリーで土庄港に移動（土庄港到着後、専用車に乗車）==== 中山千枚田にてガイドと合流し、棚田を散策・・・歌舞伎小屋等見学・・・こまめ食堂にて昼食後、小豆島内のホテルへ移動。

2日目：井上誠耕園へ移動==== 朝ヨガ体験と朝食==== 東洋オリーブにてオリーブ畑&工場見学 == 小豆島遍路（島の郷からウォークスタート）・・・常光寺・・・庚申堂・・・アート作品リーゼント・・・なかぶ庵（そうめん）・・・13番米光寺・・・第15番大師堂・・・第16番 極楽寺（昼食）・・・第21番清見寺（カフェ）== 土庄へ移動 == 土庄からフェリーにて高松へ移動。ツアー終了。

集合・解散

JR高松駅
住所：〒760-0011 香川県高松市浜ノ町1-20

ガイドと交通手段

ガイド：ツアー中は英語を話すガイドが同行します
交通手段：土庄港からは専用車で移動します

キャンセルポリシー

出発日の20日前に取消した場合：キャンセル料20%
出発日の19～7日前に取消した場合：キャンセル料30%
出発日の前日に取消した場合：キャンセル料40%
旅行開始後または無連絡の場合：キャンセル料100%

ご予約・お問い合わせ

株式会社穴吹トラベル
〒760-0025 香川県高松市古新町2-1
アルファレガロ古新町1F
Tel: (+81) 87 823 1666 Fax: (+81) 87 823 1150
Email: inbound@anabukitravel.jp

旅行代金（2名参加の場合） お一人様 ¥230,000

専用車：8名乗りジャンボタクシー

ガイド：英語を話すガイドが同行します

【旅行代金に含まれるもの】

行程記載の交通費、食事、観光入場料、旅行傷害保険、ガイド同行費用

【旅行代金に含まれないもの】

個人的な買物、飲み物、お土産、その他行程に含まれないもの

ツアーで守っていただきたいこと



このツアーで訪問する場所の中には、写真撮影に不可の場所があります。写真撮影の際は、必ず許可を得てください。



中山千枚田などの田んぼではお米を育てています。稲など植物を摘み取ることは、罰則の対象となります。



一部立ち入り禁止区域があります。見学の際には、ガイドの指示にしがたい、立ち入り可能な場所で見学をしてください。



環境保護のため、ゴミは決められた場所のみ捨てましょう。



自然保護のため立ち入り禁止区域があります。ガイドの案内に従って行動を取ってください。



飲酒運転は法律違反のため運転手の方はアルコール摂取しないでください。

体験できるコンテンツ：①②④