

● かがわ物産館 栗林庵

香川県高松市栗林町 1-20-16
https://store.ritsurinan.jp
TEL.087-812-3155



オンラインショップ
県産品のインターネットショッピングサイト

かがわ物産館
栗林庵
オンラインショップ

https://www.ritsurinan.jp



● 香川・愛媛 せとうち旬彩館

東京都港区新橋 2-19-10 新橋マリビル 1・2F
http://www.setouchi-shunsaikan.com
TEL.03-3574-2028



● 香川県の県産品紹介ポータルサイト

うどん県 県産品紹介ポータルサイト
LOVEさぬきさん

https://www.kensanpin.org/



うどん県。それだけじゃない香川県産品

かがわ県産品ガイドブック

Kagawa Special Products GUIDE BOOK

オリーブ

生産量
全国1位



“多彩”“品質”“こだわり”が自慢のかがわ県産品。

穏やかな水面をたたえる瀬戸内海と、四季を通じて香川の地では、恵まれた気候風土と、受け継いできた生み出されてきました。ひとつ一つ丁寧に作り育

やさしい光を注ぐ太陽。た歴史により、たくさんの分野で優れた産品がてるかがわ県産品の魅力をお伝えします。



● 日本を代表する産地として

香川県の県花・県木であるオリーブ。温暖で雨が少なく、絶好の栽培地である小豆島に植えられてから、110余年の歴史がある。世界で品質が認められる「オリーブオイル」をはじめ、ひとつずつ手摘みで収穫後、新鮮なうちに加工される「オリーブ新漬け」など、多様な商品が香川から生まれている。

うどん

出荷額*
全国4位



● 今や香川県の代名詞

香川県民の生活には欠かせない、第2の主食というべき存在。つるつとしたのどごしと、コシと呼ばれる確かな歯ごたえが、さぬきうどんの特徴である。釜揚げ、しっぽく、ぶっかけなど、香川ならではの幅広い食べ方がある。

● さぬきの夢

「さぬきの夢」は、香川県がさぬきうどん用として開発した小麦ブランド。香りが良いのが特長。

※和風めんの出荷額



丸亀うちわ

生産量
全国1位

全国シェア90%を誇り、国の伝統的工芸品にも指定。江戸時代に、金刀比羅宮参詣の土産として普及した。

手袋

生産量
全国1位

国内産手袋の約90%が香川県で生産されている。海外ブランドや有名選手のオーダーメイド手袋も多い。

金時にんじん

生産量
全国1位

西洋にんじんよりやわらかく、甘みが強いのが特徴。鮮やかな赤色をしていることから、京料理に重宝されている。



マーガレット

生産量
全国1位

日照時間の長い香川県のマーガレットは、水揚げが良く、切ってから約1ヶ月咲き続けるほど花持ちが良い。



松盆栽

生産量
全国1位

特別名勝・栗林公園より技を受け継ぐ香川の松盆栽。全国シェアは約80%。「BONSAI」の名前で世界にも広がる。



©AJI PROJECT

にんにく

生産量
全国3位

一つひとつ丁寧に育てる香川県のにんにくは、肉厚で身が詰まり、香りが豊かである。

そうめん

生産量
全国4位

400年の伝統を持つ小豆島の手延べそうめん。寒風の中、丁寧に天日に干すことで、上質のそうめんが生まれる。

石工品

出荷額
全国1位

最高品質の銘石である庵治石と、叩けば美しい音を響かせるサヌカイト。その加工品は世界で愛されている。

香川生まれの日本の名産品。





ラナンキュラス

生産量
全国2位

幾重にも重なった薄い花びらが特徴。県オリジナルの「てまりシリーズ」は、つぼみの形が「讃岐かがり手まり(P8参照)」に似ていることに由来している。



なめし革製
ハンドバッグ

出荷額
全国4位

手袋製造の高い技術から派生し、香川県が誇る地場産業として拡大した。丁寧な手仕事により、仕上がりが違う。



ブロッコリー

生産量
全国4位

早朝に収穫後、すぐに氷詰めにして出荷するため、鮮度が良いことで知られている。

冬レタス

生産量
全国9位

香川県の冬レタスは、食感が良く、甘いと評判。日持ちがよく、いつもシャキシャキとした食感が特徴。

香川生まれの日本の名産品。



希少糖



香川の新しい風。
またひとつ、香川の魅力が誕生しました。

● 香川発、世界初の夢の甘味料

希少糖とは、自然界に僅かしか存在しない糖のことで、約50種類あることが分かっている。香川大学農学部において全ての希少糖の生産法が確立され、香川の産学官が連携し世界をリードする研究と事業化が進められている。その希少糖の一つ「アルロース」は、カロリーゼロで、砂糖の7割程度の甘さを持つ。さらに、脂肪燃焼促進作用、食後血糖値の上昇抑制作用など驚くべき機能が明らかになっている。現在、和洋菓子、飲料を中心にアルロースを使用した商品が県内外で販売されており、今後さらに多くの商品への展開が期待される。





香川漆器



● 精巧な技術、艶のあるデザイン

江戸時代、高松藩主の保護と理解のもとに、香川県の漆芸は大きな発展を遂げた。蒔薨(きんま)、存清(ぞんせい)、彫漆(ちょうしつ)、後藤塗(ごとうぬり)、象谷塗(ぞうこくぬり)など、幾多の技法が開発され、精巧な香川漆器が全国に知れ渡った。室内調度品から食器まで、製品の幅は多岐に渡る。

● 小さく首を振る
愛嬌のある虎

愛らしく頭を揺らす伝統的な虎の人形。すべて手作りされている。



はりこ
張子虎



● 日常生活を支える職人の技

積み重ねられた卓越した技により、生活に寄りそう家具が作り出される。

家具

かがわ物産館
栗林庵
オンラインショップ



香川の技。磨き続けた伝統。



讃岐かがり
手まり

● やわらかな自然の色合い
讃岐かがり手まりは、草木染めの糸を使い、1本1本、針でかがりながら模様を描き出す。優しい美しさが特徴。



はりこ
高松張子

● 飾っておきたい
素朴な味わい
和紙を使って手作りされる昔ながらの玩具。素朴な味わいがある。

讃岐
ししがしら
獅子頭

● 伝統技術が支える
獅子頭の表現力
張子の手法を取り入れて作られる獅子舞の頭。精巧な装飾が施される。



讃岐
一刀彫

● 重厚な伝統作品から
カラフルな作品まで
ノミの刃跡を活かして彫り上げる。若手作家のカラフルな作品も人気。

菓子木型

● 四季の趣を
和三盆糖に託して
和三盆糖を用いる和菓子の木型。四季の自然や動植物の芸術的な図柄が美しい。



志度
きりげた
桐下駄

● 時代を超えて
日本の足元を飾る
伝統的な下駄だけでなく、ファッション性の高い製品も作られている。

竹一刀彫

● 一本の竹を
芸術作品へ昇華
竹の表情を活かしながら、様々な意匠を丁寧に彫りつける。





ニット製品
ほうせいひん
縫製品



木工品

昔ながらの技を受け継いで作られる木工製品。使うほどに味わいが増す。
良い素材と高度な技で作られる上質のニット。肌をやさしく包んでくれる。



ちょうちん
讃岐提灯

讃岐提灯は、竹を切らずに仕上げる日本唯一の一本掛け提灯である。



らんまちようこく
欄間彫刻

日本家屋の装飾には欠かせない、職人の手による見事な欄間彫刻。

古式量

伝統技法によって丁寧に作られる量。格式高い空間づくりに用いられる。



いっかんぱり
一閑張
(一貫張)

和紙と柿渋で作られる生活小物の数々。軽くて丈夫である。



讃岐
ちゅうぞうひん
鑄造品

伝統の技を脈々と受け継ぎ、つり鐘や鉦(かね)などが作られている。

ナチュラルな
風合いが魅力

保多織(ぼたおり)はいつまでも丈夫なことから「多年を保つ」という意味で命名された。

ぼたおり
保多織

ふとん

「讃岐三白」の1つである綿栽培の名残で綿布団作りが行われている。



高松
嫁入人形

手作りのため、すべて表情が違う。幸せを願う親心が込められている。



讃岐
のり染

華やかな図柄と色彩。若手作家の作品にも注目が集まっている。



くでしょうじ
組手障子

障子に精巧な意匠(デザイン)を施す技術。コースターなどの小物も作られる。

焼物

香川の良質の粘土を用いて、県内の各地で焼物が作られている。



打出し
銅器

コツコツ叩いて作る銅器。使い込むほどに深い味わいが出てくる。





サワラ

●瀬戸内に春を告げる回遊魚

昔から香川の人々に愛され、味噌漬けや押し寿司など、郷土料理に欠かせない存在である。4～6月が旬。

瀬戸の幸。穏やかな海からの恵みです。



タイ

香川県沖は魚の王様・タイの好漁場。春先に獲れるものは「桜タイ」と呼ばれ、最も珍重される。

イリコ

●うま味が強く、香りが良い
高級ブランドとして知られる「伊吹いりこ」をはじめ、香川は上質なイリコの産地。うどんのダシにも欠かせない。



なおしまハマチ



オリーブハマチ

県オリジナル

香川ブランド
ハマチ三兄弟

●ハマチ養殖発祥の地
ならではのブランド

大きな生簀でのびのび育った「ひけた鯛」、潮の流れが速い直島沖で育った「なおしまハマチ」、オリーブ葉の粉末を混ぜた専用の餌で育ったさっぱりとした風味の「オリーブハマチ」を、「香川ブランドハマチ三兄弟」と呼ぶ。ハマチ養殖発祥の地・香川ならではのバリエーション。

ひけた鯛

県オリジナル

オリーブサーモン

オリーブ葉の粉末を混ぜた専用の餌で育った「トラウトサーモン」。さっぱりとした味わいと歯切れの良い食感が特徴。



マナガツオ

東日本では獲れない夏が旬の高級魚。鮮度落ちが早い
が刺身は絶品で、地元香川
なら新鮮なうちに味わえる。



ナシフグ
(讃岐でんぶく)

香川県・岡山県海域と有明海・
橘湾海域の2カ所ではしか漁獲で
きない幻のフグ。コクのあるうま
味が特徴。



カキ

香川県は、全国でも10指に入る
カキの産地。この地で始まった殻
付きのカキを豪快に鉄板で焼く
「カキ焼き」は冬の風物詩。



タコ

「立って歩く」と言われるほど、
足が大きく身がしまっている
マダコ。タコ飯は、香川県の
郷土料理のひとつ。



オリーブ牛



県オリジナル
オリーブ牛
さっぱりとした脂身と旨味のある赤身が人気。第11回全国和牛能力共進会で「脂肪の質賞」を受賞し、質の高さが国内外から注目。

オリーブ豚
オリーブ豚



県オリジナル
オリーブ豚・オリーブ豚
フルーティーな甘味が特長のフルーツが多く含まれる。しっかりした赤身の旨味とさっぱりした脂身の甘味は絶品。

オリーブ地鶏



県オリジナル
オリーブ地鶏
グリシンやコハク酸などの甘味や旨味成分が豊富。豊かな旨味、さわやかな風味と地鶏特有の適度な歯ごたえは絶妙。

味に徹底的にこだわった貴重な畜産物。
丁寧に、大切に育てられました。

オリーブ採油後の果実を「オリーブ飼料」として与えた「オリーブ牛」「オリーブ豚・オリーブ豚」「オリーブ地鶏」は、香川県が誇るオリジナルブランド畜産物です。おいしさや品質の評価が高く、多くの方に賞賛されています。



鶏卵
徹底した衛生管理と良質の餌により、確かな品質のおいしい卵が出荷される。



牛乳
香川県では、乳牛の飼育も盛んで、生乳生産量は四国一。良質の牛乳が作られている。



ハチミツ
四季の花が野原を彩る自然豊かな香川だからこそ、濃厚なハチミツができる。



さぬき讚
フルーツ

香川県推奨

●さぬき讚フルーツとは
サンサンとふりそぐ太陽の
もと、生産者が心を込めて
大切に育てた香川自慢の
果物のこと。香川県では、県
オリジナル品種を中心とした
果物で、県で認定した生産
者が栽培し、糖度など一定
の品質基準を満たしたものを
「さぬき讚フルーツ」として
推奨しています。



あっと！驚く美味しさ。

四季折々の豊かな自然の中でサンサンとふりそぐ太陽の恵みを受けて、
「あっと！驚く美味しさ」に育った「さぬき讚フルーツ」をみなさんのもとにお届けします。

県オリジナル

さぬきひめ

●口の中にあふれる果汁

やわらかな食感で、一口食べれば果汁
があふれるほどジューシー。果実は大き
く、やや丸みを帯びたおむすび型で、ま
るまるとした形が愛らしい。



さぬき讚レモン

県に登録した生産者が、品質などにこだわって
大切に育てた県産レモンを、「さぬき讚レモン」と
して推奨しています。



ピオーネ

少雨と長い日照時間から、糖度の
高い実ができる。



県オリジナル

小原紅早生 おぼらべにわせ

鮮やかな濃い紅色の果皮が特徴。
糖度が高く、濃厚な味わいが楽しめる。

不知火 しらぬひ

甘みが強く、程よく酸味があってジューシー。
美味しさにこだわった独自技術が自慢。



シャインマスカット

種がなく、皮が薄いので、皮ごと
食べられる。豊かなマスカット香と
上質な甘さで、後味すっきり。



県オリジナル

さぬきゴールド

一般流通品種の中でも特に
大きく、黄金色の果肉が特徴。



県オリジナル

香緑 ごうりょく

香川のオリジナルキウイ第1号。
糖度の高いキウイフルーツとし
て人気。

県オリジナル

さぬきエメラルド

糖度が高くビタミンが豊富で、黄緑色
の果肉が特徴。



なし

「幸水」と「豊水」、「あきづき」
を主力に、みずみずしく甘いなし
を生産している。



県オリジナル

さぬきキウイっこ

香川県と香川大学が共同開発した
一口サイズのキウイフルーツ。上質な
和三盆糖のような甘さ。



もも

完熟収穫のため、
芳潤な香りと、とろける
ような果肉が特徴。

●びわについてはP6を参照



香川県産野菜イメージキャラクター
「ベジさん」

●さぬき讚ベジタブルとは
香川県では、県等が認定した
生産者が、旬や品質等にこ
だわって作った野菜を「さぬき
讚ベジタブル」として推奨して
います。

ひとつひとつ丁寧に育て上げた、
香川の新鮮野菜。

県オリジナル

さぬきのめざめ

●アスパラガスの常識を打ち破る

甘みが強く、根元までやわらかい香川のオリジナル品種。
収穫直後のものなら、生で食べられるほど。



ミニトマト

日照時間が長い実が締
まって色つきが良く、品質が
高いことで知られる。



三豊なす

普通のなすの約3倍の大きさと、
薄い皮、とろけるような食感が特長。



ナバナ

苦みが適度に抑えられ、食べやすい
ことで人気。



県オリジナル

食べて菜

小松菜とさぬきなを交配した香川の
新野菜。シャキシャキして苦みが少ない。



青ネギ

鮮度を保つため早朝に収穫
し、手間を惜みず根の
土を落として出荷する。



パセリ

香川県は西日本有数の
生産地。中でも東かがわ
市の「大内パセリ」が有名。



良質な穀物は香川県の誇りです。

香川のお米

香川生まれの品種「おいでまい」は、粒ぞろいが良く、
しっかりした米本来の食感が楽しめるお米。一方、酒造
用の米としては粒の大きな「さぬきよいまい」が開発さ
れ、地酒の原料として用いられている。



県オリジナル

「おいでまい」が「米の食味ランキング*」で通算6回最高ランクの「特A」に!
※(一財)日本穀物検定協会が実施する米の食味ランキング



さぬきの夢 県オリジナル

さぬきうどんのために開発されたオリジナル品種の小麦。
香りが良く、コシのあるモチモチとした麺が打てる。



香川黒1号 県オリジナル

はだか麦

希少な国産はだか麦の産地として、全国3位の生
産量を誇る。麦味噌や麦茶に利用される。

オリジナル品種「香川黒1号」は、
色と香りが良く、大粒で粒が揃って
高品質。



和三盆糖・白下糖

● 讃岐古来の製法で作られる贅沢な甘み



和三盆糖に向いている砂糖きびから白下糖を作り、白下糖の砂糖の結晶を研いで丸くし、压榨して糖蜜を抜く。讃岐古来の製法で生まれる、まろやかで上品な甘みの和三盆糖。和菓子だけでなく、洋菓子にも用いられる。

上質な砂糖が生まれる地、香川ならではの上品なスイーツ。

● 受け継ぐお菓子作りの伝統

和三盆糖を生んだ香川の地では、昔から和菓子作りも盛んである。その伝統を受け継ぎ、あらたに時代のニーズを加えながら、今も数多くの優れたお菓子やスイーツを生み出し続けている。



せんべい

まんじゅう

バームクーヘン



讃岐の味「調味料」。

醤油

● 素材を活かしたふくよかな味

400年以上の歴史がある香川県の醤油づくり。何世紀にもわたり育てた醤油蔵に住み着く酵母菌や乳酸菌と、手間を惜しまぬ伝統の技が合わさり、コクが深く、素材の味を活かすふくよかな醤油が生まれる。



塩

● 瀬戸内海の恵みが詰まった伝統の味

弥生時代から塩が作られてきた讃岐の地。江戸時代には、砂糖・綿とともに「讃岐三白」と呼ばれ評価されていた。現在も、塩田時代の塩造りの技術を復活させて作った、昔懐かしい味の塩が製造されている。



香川本鷹

戦国時代から栽培される幻の唐辛子。上品な香りと強い辛みが特徴。



酢

海上交通の要所として、江戸時代に醸造業が繁栄。その伝統が今に続く。

ごま油

小豆島では、160年前から香り高く、高品質なごま油が作られている。



味噌

大正時代に発展した香川の味噌。上質の白味噌をはじめ、麦味噌も生産される。



①



②



③



① しょうゆ豆

香ばしく煎ったそば豆を、醤油や砂糖から作るタレに漬け込んだ郷土料理。

② 海苔

「初摘み」香川県産ノリ認証品は歯切れ、口溶けが良く、旨みたっぷり。

③ つくだに

醤油蔵が多く、海の幸が豊富な小豆島の特産物。素材の旨みが凝縮されている。

④ かまぼこ

瀬戸内海で捕れる小魚を原料に、風味豊かなかまぼこが作られる。

⑤ お茶

優良品種が栽培されており、豊かな味と香りの良さで評価が高い。

⑥ 清酒

阿讃山脈を源とした良質の伏流水と、高品質の米から芳醇な地酒が生まれる。

⑦ ワイン

契約農家が栽培したぶどうがワインに生まれ変わる。

こだわりの農林水産加工品。

香川県が誇る豊かな海の恵み、山の恵み、畑の恵み。

そこに受け継がれた技を加えることで、優れた農林水産加工品が生まれます。

④

⑤

⑥

⑦



香川を彩る花。

日照時間の長い香川県では、古くから花の栽培が盛んです。心を癒やしてくれる美しい花が、全国に出荷されています。

カーネーション

● 品質と日持ちの良さに高評価

香川県では昭和初期から栽培が始まり、多くの品種が栽培されている。県オリジナルの「ミニティアラシリーズ」は、これまでにない花形とやさしい花色が特徴。

キク

● 電照栽培による確かな品質

温暖な気候の香川県では、キクの電照ハウス栽培が盛ん。大輪、小菊、スプレーギクなど種類も多く、さまざまな用途で使われている。

ヒマワリ

● 切花向けのコンパクトな品種を栽培

三豊市・高松市を中心に、約20種類のヒマワリが栽培されている。切り花用のヒマワリの生産量は全国で3位。

