

調 査	報 告
--------	--------

離島の産業を考える②

香川県小豆島

小豆島は、架橋島である淡路島に次ぎ瀬戸内海で二番目に面積の大きな島で、南東側の小豆島町、北西側の土庄町の二町から構成される。高松・神戸・姫路・岡山など複数の定期航路があり、島へのアクセスは恵まれているといえる。本稿では、おもに小豆島町に焦点を当て、伝統的に営まれてきた食品製造業やオリーブ関連事業などについて報告する。あわせて小豆島全体の観光の現状などについても紹介したい（現状は令和七年一〇月の調査時）。

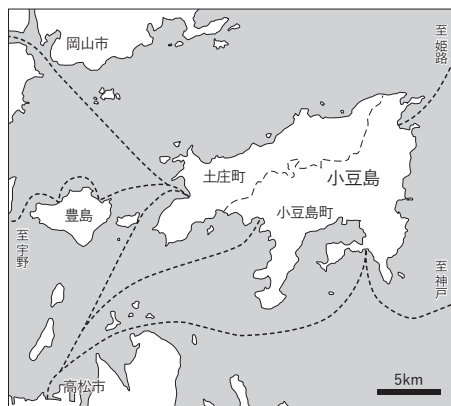
小豆島手延素麺協同組合

——天日干しでの手延素麺づくり

快晴の下、すだれ状に吊るされた白

い麺が風にたなびく——。小豆島の秋から冬にかけての風物詩、手延素麺の天日干しの光景だ。小豆島の手延素麺は、奈良県の三輪素麺、兵庫県の播州素麺と並んで、「日本三大素麺」に数えられている。

小豆島手延素麺協同組合の須佐美裕一理事長と同組合に加盟する「マルカツ製麺所」の三木政人代表にお話を伺った。「手延素麺は、四百年の歴史を誇る小豆島の伝統産業」と話す須佐美理事長によると、手延素麺製造は、一二もの工程に分かれるという。早朝三時〜四時ごろ小麦粉と食塩水を練り合わせて生地をつくる「オデ」という作業から始まり、その後、イタギ（圧延・複合・熟成）やごま油の塗付などの工程を挟みながら、少しずつ生地を延ばして



いく。この延ばす作業を経ることで形成される丸い断面こそ手延素麺の証で、生地を均等に断裁する機械製法だと断面は四角になるそうだ。

午後、二メートル以上まで延ばした麺を天日干しするとともに、屋内干し

本財団事務局

によって水分一三パーセント以下に均一乾燥させる。なお、天日干しの時間は一分五秒二〇分で、その日の天候や湿度で、干す時間や麺を上下に引つ張る力を調整している。「天日干しによって麺の美味しさが増すと同時に、紫外線によって真っ白な麺ができる」と、須佐美理事長は説明する。

最後に、麺を切断、計量結束して箱詰めし、完成にいたる。組合が推奨する小麦と塩、「かどや（かどや製油株式会社）」の土庄町の工場で作られる純正ごま油を原料に使用し、組合の基準を満たす製造工程を経てはじめて、手延素麺「島の光」として出荷することが



須佐美裕一小豆島手延素麺協同組合理事長。

可能となる。組合では、二〇二三年より、香川県産の小麦「さぬきの夢」「はるみずき」をはじめ、すべて県内産の原材料を使った手延素麺「島の夢」も展開している。また、組合では、三年ほど前から独自に工場を整備しており、今期（二〇二五年後半）より出荷が始まる予定だという。

三木代表の「マルカツ製麺所」は、小豆島町池田地区にある家族経営の事業所だ。同社では組合に卸す「島の光」に加えて、乾燥の行程を挟まない「生素麺」の製造も行なっており、島内飲食店に卸すほか、自社ホームページで直販もしている。

「できたてのモチモチ感をぜひ味わってほしい」と、生素麺について語る三木代表は、大学卒業後、二年ほど島外の企業に勤務。二六歳の時、父親が亡くなったことを機にＵターンし、製麺所を継承したという。「代々続けてきた素麺づくりを途絶えさせたくなかった。

島内で素麺の製造を行なう叔父のもとで一年間修業したが、最初は失敗ばかりだった」と、当時を振り返る。

四〇年ほど前は、二六〇軒以上あった小豆島の素麺製麺所は、現在約七〇軒。実働しているのは六〇軒ほどだという。「後継者不足・高齢化が深刻な課題で、後継ぎとなる若者は、進学で島を離れ、戻らないことが多い。素麺づくりには熟練の技術が求められるので、地域おこし協力隊など三年後に独立が求められるような制度では、後継者となるＵターン者の獲得が難しい」と、須佐美理事長は厳しい現状を語った。

小豆島町オリーブ課

——オリーブの島を守る取り組み

小豆島では、島内各所でオリーブの植栽が見られる。取材で訪れた一〇月中旬は、ちょうど木々が実をつけ、収穫期を迎えていた。地中海を原産とす

るオリーブの栽培が、日本で本格的に始まったのは明治時代。一九〇八年に三重県、鹿児島県、そして香川県の小豆島で試験栽培が開始され、このうち小豆島のみ栽培に成功した。以後、生産量を増やしていったことで、小豆島は「オリーブの島」と呼ばれるようになる。二〇二二年の農林水産省「特産果樹生産動態等調査」によると、香川県は全国のオリーブの収穫量の八四・六パーセントを占める。県内の主要生産地としては小豆島町と土庄町、本土の三豊市や多度津町があげられる。

小豆島町では、島でのオリーブ植栽一〇〇周年を記念し、二〇〇八年に日本の自治体で唯一となるオリーブ専門の部署「オリーブ課」を設置。島内のオリーブ産業の振興を目的に、生産者支援や島内外への普及活動に取り組んでいる。このうち生産者支援については、町内に所在する「香川県農業試験場小豆オリーブ研究所」の専門職員が

技術的な指導を行なっているため、同課は苗木や農機具、採油機の購入に対する補助事業などおもに財政面での支援を実施している。

普及活動では、島内の小中学校への出前授業、学校給食へのオリーブの提供、県立小豆島中央高校の総合的な探究の時間「かいふう 樞風」への協力など、教育面での啓発に力を入れている。また、結婚・出産など、町内で人生の節目を迎えた住民にオリーブの苗木を寄贈したり、古代オリンピックにあやかり国内の主要マラソン大会優勝者に対しオリーブ冠の贈呈なども行なっている。このほか、オリーブに関する知識を問う「オリーブ検定」（小豆島と東京で開催）も特徴的な取り組みの一つだ。

外国産オリーブ製品の輸入量増加や、病害虫や獣害被害、生産者の高齢化や他産地との競合など、島のオリーブ産業が置かれる状況は決して安泰ではない。島内では、二〇一一年にオリーブ



オリーブ課の窓口には、島内のオリーブ関連商品・グッズが並ぶ。

産業関係者が一体となり「小豆島オリーブトップワンプロジェクト」を策定。現在は五期目（二〇二五～二九年）を迎え、新品種の活用や六次産業化の推進、国際基準に則ったオリーブオイル品評会の開催などを行なっている。オリーブ課の丸本秀氏は、「耕作放棄地の農

地再生などにも取り組んでいるが、島内での栽培面積には限りがある。オリブ日本一を守るためには、一層の高付加価値化や人材育成、販路拡大に取り組む必要がある」と話す。

ヤマロク醤油

——木桶を用いた

天然醸造による醤油づくり

二〇二一年、「讃岐の醤油醸造技術」が国の無形民俗文化財に登録された。

文化庁は小豆島の醤油醸造について「大型の木桶を用いた天然醸造による醤油づくりの伝統がよく残されており、近年は、木桶の製造技術の継承にも努めている」と解説している。この二つの取り組みを行なっているのが、小豆島町安田地区に所在する「ヤマロク醤油株式会社」だ。同社は江戸の終わりにから明治のはじめにかけての創業、現在の山本康夫代表取締役は、曾祖父が

醤油をつくっていたことから換算すると、少なくとも五代目となる。

山本代表は大学卒業後、食品会社の営業職として大阪で勤務していたが、商品の品質よりも、とにかくコストを追求する大手スーパーなどの経営方針に強い疑問を感じたという。そこで、「手間をかけた品質の高い醤油を、必要な人に届ける商売をしたい」と考え、家業を継承した。

同社の商品は二つに大別できる。丹波黒豆と香川県産小麦、塩水を原料に約二年の熟成でつくる「菊醬きくじょう」と、二年熟成した醤油を塩水の代わりに原料として用い、さらに二年（計四年）熟成する「再仕込醸造」というやり方でつくる「鶴醬つるじょう」だ。いずれも発酵の際に添加物を使わない「天然醸造」である。同社の醤油醸造に不可欠なのが木桶である。蔵を見学させていただいたが、桶に近づくとフルーティな香りがする。百年以上も使い込まれた木桶自体に、



山本康夫ヤマロク醤油株式会社代表取締役。

乳酸菌や酵母菌などの発酵を担う微生物が棲み着いており、凝集している様を目視することができる。しかしながら、社会の変化によって、国内から木桶職人は姿を消してしまった。二〇〇九年、唯一残った製造所に山本代表が桶を発注した際、「醤油屋から新しい桶の注文が来たのは戦後初だ」と言われたという。そこで山本代表は、木桶を後世に残すため、一一年に「木桶職人復活プロジェクト」を立ち上げ、島内の大工二人とともに製造所に弟子入り、試行錯誤の末、一三年に島で新しい木桶を完成させた。現在では年一回のペースで木桶をつくり、全国から関係者

が集う「木桶による発酵文化サミット」も開催している。

ヤマロク醤油では広報活動にも注力しており、観光客を予約なし・無料で蔵見学に受け入れている。また、醤油を使ったスイーツを楽しめる「やまろく茶屋」を醸造所に併設している。このほかSNSを通じてこれらの取り組みの模様を全世界に向けて発信しており、インスタグラムのフォロワー数は六・六万人にも及んでいる。「子や孫の世代に『木桶仕込みの本物の醤油』を伝えるため、全力を尽くす」と、山本代表は不断の決意を語ってくれた。

小豆島食品

——厳選した素材による
無添加での佃煮づくり

ヤマロク醤油の再仕込醸造の醤油を使用し、同じく品質にこだわった佃煮の製造を行なっているのが、小豆島町

草壁地区にある「小豆島食品株式会社」である。同社は、創業七〇年以上で、久留島克彦代表取締役社長と奥さんのご夫婦で営んでいる。瀬戸内海の小海老やちりめんをはじめ、全国から厳選した素材を原料とし、食品添加物を使わずに佃煮に加工。醤油のほかに、鹿児島県枕崎の鰹節や北海道の利尻昆布で出汁をとるなど、味付けにも一切の妥協はない。

「大量生産していた時代もあったが、バブル崩壊を機に、どうせなら最高の佃煮をつくりたいと思った」と、久留島社長。特に、日本全国の名だたる昆布から選び抜いた羅臼昆布の佃煮は自信作で、高い品質が評価され、贈答用やデパートの商品として人気があるという。

取材時には、収穫したばかりのオリーブの新漬けを製造していた。「もともとオリーブは自家消費用に栽培していたが、収穫量が増えたため数量限定で



久留島克彦 小豆島食品株式会社代表取締役社長。

商品にしている。（オリーブ栽培は）あくまで副業なので、完全無農薬で育てている」と、久留島代表はここでもこだわりを口にした。

小豆島観光協会

——持続可能な観光業の推進

小豆島の観光業の中核を担うのが、二〇二三年度に島内四つの観光団体の統合により設立された「小豆島観光協会」である。同協会の塩出慎吾事務局長によると、近年、両町が観光面で協力していこうという動きが強まっているのだという。

二四年一月には両町共同で、観光により持続できる島を目指す「小豆島観光ビジョン」を策定。このビジョン策定には、国土交通省の離島活性化交付金を活用した。同年三月末、小豆島観光協会は観光庁の「地域連携DMO（観光地域づくり法人）」に登録された。さらに同年、小豆島町・土庄町・小豆島観光協会の三者共同で、持続可能な観光の国際的な認証機関である「Green Destinations」（本部：オランダ）の審査を受けたところ、八四項目のうち七八パーセントを達成し、みごと「シルバーアワード」を受賞した。現在、日本にはゴールドアワードを含め五つの同認証地域があるが、離島での認証は小豆島のみ。観光振興の先進地として、他自治体などからの視察も多い。

二〇二四年の小豆島全体の観光客は約一〇〇万人で、うち四分の一強が島内に宿泊している。映画『魔女の宅急便』の主人公のように、ほうきにまた

がって写真を撮る「道の駅小豆島オリブ公園（小豆島町）」と、干潮時に海から砂の道が現れる景勝地「エンジェルロード（土庄町）」が特に人気だという。

じつは、島の観光の一大トピックが、漫画やアニメ、映画やドラマなどの舞台を訪れる「コンテンツツーリズム（聖地巡礼）」である。二〇一一年公開の『八日目の蟬』や二五年公開の『海辺へ行く道』など、小豆島をロケ地とした作品が盛んに制作されている。なかでも土庄町出身の山本崇一朗氏原作の『からかい上手の高木さん』関連のコンテンツツーリズムの反響は大きい（詳しくは本誌二七八号巻末グラビア参照）。塩出事務局長によれば、『高木さん』をきっかけに島を好きになり、リピーターになる人も多く、なかには移住する人もいるという。『高木さん』は何気ない日常を描いた作品だけに、ファンが島を訪れた際に、作中の雰囲気を追体験で

きるのでは」とのことだ。

小豆島観光協会内には、島内での映画・テレビなどの撮影を支援する「小豆島フィルムコミッション（小豆島FIC）」が設置されている。ロケ地としての小豆島の強みは、単に美しいだけでなく、海・山・町並み・伝統行事などさまざまな映像を撮影することができるところである。一方、東京から距離があり、時間やコストがかかることが弱みとして挙げられるという。「作り手は、良い作品を制作することが最優先であり、我われ受け入れ側は選ばれる立場。『高木さん』が実写映画化された時も、原作者が小豆島にゆかりがあるという事実だけでなく、制作側のオーダーに対し我われがしっかりと応えることができたからこそロケ地に選ばれた」と、塩出事務局長は語る。

古くは壺井栄原作の『二十四の瞳』をはじめ、数多くの作品が撮影されてきた小豆島では、制作に対する住民の



塩出慎吾小豆島観光協会事務局長。

理解や協力も大きいという。エキストラで本人や知人が出演するのを楽しみにする住民も多く、中には「俺は○○（作品名）に出演した!」と、誇りに思われている方もいるそうだ。小豆島FCでは、地域の方々の理解やシビックプライドの醸成につなげるため、制作に協力した作品は、必ず島内で上映会を開くことを心掛けています。

このほか、近年、観光業を推進する上で必要不可欠となっているオーバーツーリズム対策について、塩出事務局長は「住民に対する適切な配慮を観光客に呼びかけ、いかに住民の生活を守るかが重要」と話す。協会ではエンジ

エルロードの駐車場の有料化などの対策を講じており、二〇二八年には宿泊税の導入も検討しているという。

「島の観光面での課題は、宿泊施設の数、繁閑の差、二次交通不足などだが、これらは人手不足など島全体の課題に起因している。今後は、より質の高い観光メニューを準備することで、高単価なインバウンド客などにも対応できるようにしていきたい」と、塩出事務局長は展望を語った。

官民一体となってオリブの島を守ろうとする取り組みや、複数の観光団体が合併した小豆島観光協会の事例のように、単独ではなく、事業者や自治体ほかステークホルダーを巻き込んだ組織としての仕組みづくりが、小豆島の産業振興の特徴のように捉えられる。多様な関係者がスクラムを組むことは、情報共有の円滑化や国などの支援を受

ける上でも利点が大きいのではないだろうか。

一方、個々の事業者に目を向けると、いずれも島の伝統や資源を活かし、できうる限り最高の商品をつくりたい、次の代につなげたいという生産者の矜持を強く感じた。人口減少に悩む離島を訪れると、残念ながら「いかにして自分の代で円満に（事業に）幕を下ろすか」と話される方が少なくないなか、「何としてもこの産業を後世に残す!」

というヤマロク醤油の山本代表の言葉は特に印象的だった。

国や自治体の支援は、もちろん非常に重要ではあるが、それ以上に島の住民自らが挑戦を続けることが肝要なのだ、改めて認識させられた。小豆島の産業の動向を今後も注視していきたい。

（石川）