

2024
SUMMER
TAKE FREE

小豆島 倶楽部

SHODOSHIMA CLUB

瀬戸内からはじめてまして

特集
01

小豆島のミライ

あなたは20年後の小豆島をどんな島にしたいですか？

The Future of Shodoshima

What kind of island do you want Shodoshima to be in 20 years?

特集
02

小豆島ROCK紀行

石の島、その風景の理由を巡る旅

Shodoshima ROCK Travelogue

A journey to explore the stone islands
and the reasons for their landscapes

夏の小豆島スケジュール 2024年7月～9月
Summer Schedule July to September 2024

What a nice view!

1st
ISSUE



NIHON GENKI e-books

Prologue

旅と移動には、その先に新しい体験があり、太古に時代から自己と世界を本質的に変えていく力があります。

ブッキングを目的としたプラットフォーム発想のメディアがはびこる中、「身体で体験したくなる小豆島の魅力をつたえる」を大切な目的とし、小豆島の皆さんと小豆島を訪れる人たちが参加できる「協同情報発信媒体」が「小豆島倶楽部」です。

編集方針は、いわゆる観光情報のみならず、島での生活や地域社会の維持発展についてのアイデアや取り組み、島のコミュニティを支え未来を担う皆様の想いや夢、島を愛する気持ちも「魅力」として捉え、島を訪れる方々に感じ体験してもらう端緒を提供していきたいと考えます。

読者対象は、小豆島を愛し四季折々の自然、人、文化の魅力を体験するために島を訪れていただく世界中の方々を想定し、日本をはじめ世界13か国の方々に、amazon/kindleのプラットフォームを活用し、デジタル媒体として、配布していき、世界の観光需要の多様化に合わせて、多様な視点で小豆島の情報提供をしていきます。

今後は、東京でも小豆島の新しい魅力を提供する機会を創出していきたいと考えています。

長く継続できる小豆島発の協同情報発信媒体を目指し、何卒、ご理解ご協力賜れますよう宜しくお願いいたします。

Travel and movement offer new experiences and have the power to fundamentally change the self and the world, a force that has existed since ancient times.

In a time when media driven by booking platforms prevails, the "Shodoshima Club" aims to convey the charm of Shodoshima that makes people want to experience it physically. This "collaborative information dissemination platform" is a place where both the residents of Shodoshima and visitors can participate.

Our editorial policy values not only typical tourist information but also ideas and initiatives for maintaining and developing the local community and life on the island. We view the thoughts, dreams, and love for the island held by those who support the community and its future as "charm," and we aim to provide a starting point for visitors to feel and experience these aspects.

The target audience is people from all over the world who love Shodoshima and visit the island to experience its seasonal nature, people, and cultural attractions. Utilizing the Amazon/Kindle platform, we distribute this information digitally to readers in Japan and 13 other countries worldwide. We aim to provide diverse perspectives on Shodoshima to cater to the diversification of global tourism demand.

In the future, we plan to create opportunities to present the new charm of Shodoshima in Tokyo as well.

We aim to establish a sustainable, long-term collaborative information dissemination platform originating from Shodoshima.

We sincerely hope for your understanding and cooperation.

小豆島倶楽部 編集部
(にほんげんき株式会社)

編集長：佐藤 實 副編集長：原山拓也

Shodoshima Club Editorial Department(NIHON GENKI Co., Ltd.)
Editor in Chief: Minoru Sato
deputy editor-in-chief: Takuya harayama

小豆島

SHODOSHIMA CLUB

倶楽部

CONTENTS

002 Prologue

プロローグ

003 Contents

目次

004 Summer Schedule

July to September 2024

小豆島イベントカレンダー2024年7月~9月

012 The Future of
Shodoshima

What kind of island do you want Shodoshima
to be in 20 years?

特集01

小豆島のミライ

~20年後の小豆島をどんな島にしたいですか?~

050 Shodoshima ROCK
Travelogue

A journey to explore the stone islands and
the reasons for their landscapes

特集02

小豆島ROCK紀行

~石の島、その風景の理由を探る旅~

058 Shodoshima MAP

小豆島マップ

060 From the corner of
Shodoshima

「dilly dally」

しまのかどから vol.001

2024
SUMMER



Summer Schedule

July to September 2024

夏の小豆島スケジュール 2024年7月~9月





小豆島では、夏になると、いつもどこかで、お祭りがあり
島の神様に会うことができます。
島の人も、外の人も、踊って、祈って、楽しんで。

During the summer on Shodoshima,
you can always find a festival in some district,
where you can meet the island's gods.
Both locals and visitors dance, pray, and enjoy themselves.





Uchumi Hachiman Shrine

**内海八幡神社 七夕夏祭・大祓神事
(茅の輪くぐり)**

7月14日(金) 18:30～ 香川県小豆郡小豆島町馬木甲42
藩の郷を見守る神社の夏祭り。奉納演奏は小豆島雅楽会。

Uchumi Hachiman Shrine: Tanabata Summer Festival and Ooharai
Shinji Ritual (Passing Through the Sacred Ring of Reeds)

Date: Friday, July 14th, 6:30 PM

Location: 42 Magi Ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa Prefecture

A summer festival at a shrine overseeing Shoyu Village. The dedicated performance is by the Shodoshima Gagaku Society.

**葦田八幡神社：夏越しの祭、夏季例祭、夏越の大祓神事
(茅の輪くぐり)**

7月10日(水) 18:30～ 葦田八幡神社：香川県小豆郡小豆島町福田甲598
応神天皇が福田の浦に急遽立ち寄った際に聞いてないよ！と村人は田を刈り取って、その稲を貰った仮宮を突貫で建てた…が“葦田(福田)”の由来。

Fukuda Hachiman Shrine: Summer Purification Festival, Shinji Ritual
(Passing Through the Sacred Ring of Reeds)

Date: Wednesday, July 10th, 6:30 PM onwards

Location: 598 Fukuda Ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa Prefecture

Originating from the emergency construction of a temporary shrine built hurriedly with harvested rice after Emperor Ojin unexpectedly stopped at Fukuda Bay.



Fukuda Hachiman Shrine



Mushiokuri(Insect-sending ceremony)

虫送り

7月1日（月）肥土山の虫送り：土庄町肥土山地区

7月6日（土）中山の虫送り：小豆島町中山地区

300年以上前から伝わる稲虫退治のために松明を水田にかざして歩く。

Mushiokuri (Insect-sending ceremony)

Date: July 1st : at Hitoyama Toshō-cho

July 6th : at Nakayama (Shodoshima-cho)

These rituals, dating back over 300 years, involve walking through rice fields with torches to ward off pests.

金羅明神祭

7月28日（日）小豆島町馬木地区

猿田彦大神を祀る金羅明神の祭り。男が赤ふんどしで舞う「ヤsshishj」。

江戸時代初期から中期頃に始まったとされる郷土芸能。

Kinra Myojin Festival

Date: Sunday, July 28th

Location: Umaki District, Shodoshima-cho

The festival of Kanra Myojin, honoring Sarutahiko Okami, features a traditional local performance known as "Ya-sshishji," where men dance in red loincloths. This cultural performance is said to have originated in the early to mid-Edo period.



Kinra Myojin Festival

8 AUGUST

小豆島まつり

8月4日(日)・15日(木)

4日(日) 富丘八幡神社馬場・土庄中学校グラウンド

15日(木) 小豆島町 内海総合運動公園周辺

夜店やバザーの出店はもちろん夏の夜空を鮮やかに彩る花火の打ち上げも。

Shodoshima Festival

Date: August 4th, August 15th

Location: 4th: At Tomioka Hachiman Shrine Arena and Tosho Junior High School Grounds. 15th: Around Uchinomi Comprehensive Sports Park in Shodoshima-cho.

Includes stalls, bazaars, and vibrant fireworks lighting up the summer night sky.

Shodoshima Festival



Yonenbutsu (Evening Buddhist Chanting)

夜念仏 (よねんぶつ)

8月13日 (火) タカ-夜 土庄町北東部: 屋形崎地区
お盆に帰ってきた先祖の霊を慰める行事。お遍路姿に身を包んだ人たちが、第76番 金剛寺から18時ごろスタートし、坂の多い集落を一軒一軒、念仏を唱えてまわります。

Yonenbutsu (Evening Buddhist Chanting)

Date: Tuesday, August 13th, evening onwards
Location: Northern Eastern part of Toshio-cho: Yakatazaki District
An ancestral mourning. People event to comfort the spirits of dressed in pilgrimage costumes start around 6 p.m. from No.76 Kongoji Temple and go door to door in hilly villages chanting Nembutsu.

川めし

8月14日 (水) 早朝 別当川
別当川流域で薄暗い朝5時ぐらいから集まりだし、家族連れや親類ぐるみで五目飯を釜で炊いて12枚の柿の葉に盛り付け、無縁仏の霊を慰める行事。

Kawa Meshi (Rice Cooking by the River)

Date: Early morning of Wednesday, August 14th
Families gather around 5 AM near Betto River to cook Gomoku Meshi in kettles, served on 12 persimmon leaves to comfort the spirits of the deceased without relatives.

安田おどり

8月14日 (水) 安田小学校グランド 安田公民館
都の優雅さを称えた女踊りと素朴な男踊りが披露。男は法被、黒い帯、鉢巻で団扇を持ち、女は浴衣、市松模様の文庫帯で扇を持って踊ります。

Yasuda Odori

Date: Wednesday, August 14th
Location: Yasuda Elementary School Grounds, Yasuda Public Hall
Featuring elegant female and rustic male dances. Men wear happi coats, black belts, and headbands with fans, while women dance in yukatas with checker-patterned obi belts holding fans.



Kawa Meshi (Rice Cooking by the River)



Yasuda Odori

9 SEPTEMBER

中山農村歌舞伎

9月29日(日) 中山歌舞伎舞台

中山の農村歌舞伎の舞台は江戸時代に建てられた。舞台は老朽化がひどく倒壊が懸念されたため、クラウドファンディングなどで資金を集め、改修工事を実施。4月に落成し、今年は新しい舞台での初めての奉納歌舞伎となります。

Nakayama Rural Kabuki

Date: Sunday, September 29th

The stage of Nakayama's rural kabuki was built during the Edo period and, because of the deterioration of the Nakayama Rural Kabuki stage, reconstruction work was carried out.



Nakayama Rural Kabuki



Summer Schedule

July to September 2024

夏の小豆島スケジュール 2024年7月～9月

月	日	主なお祭り日程	場所
7月	1日	虫送り	土庄町肥土山地区
	6日	虫送り	小豆島町中山地区
	7日	弁天祭り	小豆島町草壁地区／苗羽地区
	10日	夏越しの祭	葦田八幡神社
	14日	七夕夏祭	内海八幡神社（小豆島あんどんまつり）
	20日	夏祭り	池田亀山八幡宮（小豆島あんどんまつり）
	28日	金羅明神祭	小豆島町馬木地区
8月	4日	土庄町小豆島まつり	富丘八幡神社馬場周辺
	13日	夜念仏	土庄町北東部 屋形崎地区（金剛寺）
	14日	川めし	別当川流域
	14日	安田おどり	安田小学校グラウンド 安田公民館
	15日	小豆島町小豆島まつり	総合運動公園
9月	16日	星ヶ城阿豆枳神社例大祭	阿豆枳島神本殿（寒霞溪山頂駅）
	29日	中山農村歌舞伎	中山歌舞伎舞台



特集01

小豆島のミライ

The Future of Shodoshima

あなたは20年後、小豆島を
どんな島にしたいですか

What kind of island do you want Shodoshima
to be in 20 years?





小豆島在住31年

有本裕幸

二十四の瞳映画村 専務理事

Hiroyuki Arimoto | Executive Director of the Twenty-Four Eyes Movie Village

小豆島には、どこにも負けない
素晴らしいものがある

Shodoshima has wonderful things to
offer that are second to none.



陸上自衛隊、ホテル勤務を経て、2000年から教育文化施設「二十四の瞳映画村／森井栄文学館・キネマの庵・松竹座ギャラリー」「岬の分教場」運営を実施する一般財団法人岬の分教場保存会の業務執行理事、小豆島観光協会戦略部会 部会長など。常に新しい小豆島の魅力造成活動を展開中。

Having served in the Japan Ground Self-Defense Force and worked in the hotel industry. Since 2000, he has been the Executive Director of the Misaki no Bunkyo Preservation Foundation, overseeing the operation of educational and cultural facilities such as the "Twenty-Four Eyes Movie Village," "Tsuboi Sakae Literature Museum," "Kinema-no-ori," and "Shochikuza Gallery." He also chairs the Strategic Committee of the Shodoshima Tourism Association, continuously working to enhance Shodoshima's appeal.

映画『二十四の瞳』に出演した女優・高峰秀子の生誕100年目を迎える今年、映画や原作の余韻が残ってる世代からZ世代やインバウンドに客層は移行し、いまや予約から情報発信まで、スマートフォンが旅の中心に。「二十四の瞳映画村」と「岬の分教場」の運営を通じて小豆島の魅力造成のトップランナーとして走り続けている有本さんに、まずは小豆島の現状を聞いた。

「多様な価値観に対して響くものが求められる時代になってきた。オリーブも100年以上たち、昭和29年に「七人の侍」を抑えてキネマ旬報ベスト・テン邦画第1位だった『二十四の瞳』も公開から70年以上が経ちます。もう昔の名前では来てくれない。全く作品を知らない人たちを相手にしているわけです」。

以前ホテルの再生事業に携わっていた有本さんが心を動かされ施設の運営に関わるようになったのは、72年前に美しい自然を背景に壺井栄が描いた「二十四の瞳」に込めたメッセージを含めての、「二十四の瞳」が持つ潜在力だ。

「『二十四の瞳映画村』は作品を知ってもらうための場所。SDGsと言われる“貧困・不平等をなくし、平和・公正をすべての人に”などはすでに作品が語っています。作

品は知らなくても、ここの映画村に来てくれる人を維持できれば、壺井栄が描き高峰秀子が演じ、木下恵介が撮ったこの作品のメッセージを知ってもらおうということは可能だと考えたんです。でもそれを唱えて施設が成り立つほど甘くない。作品を新しい世代へ浮上させようと思ったら、島の皆さんと一緒にになって小豆島が浮上しないと無理だと理解し、作品のメッセージのように残していくものと、環境の変化に合わせて変えないといけないものがあることを常に念頭に置いて取り組みを始めました」

全ての作品は風化していくものであることは島も自治体も施設も一緒。漫然と構えていたら、時代に置いていかれ無くなっていく。だからこそ二十四の瞳映画村と小豆島は一心同体だと有本さんは話す。

「新しい取り組みとして瀬戸内国際芸術祭の作品も展示し、SNSでの発信を意図して、ノスタルジックな昭和の雰囲気写真が撮れるように演出する、映画人のトークイベント等、映画村のコンテンツを増やし小豆島の魅力を造成し発信していく。基盤も大切です。小豆島観光協会のメンバーとして、観光ビジョンの策定から観光地域づくり法人(DMO)の立ち上げもやる。同時に、映画『二十四の瞳』で言うと、今まで木下恵介監督、高峰秀子さんの映画村の原点と



もいうべきフィルムを一切使っていなかったこともあり、松竹に乗り込んで版權の話から、365日毎日映画をかける話など交渉に乗り出しました。島全体の魅力造成や発信は、島全体の経済に繋がり、ひいては壺井栄や作品を知ってもらうことにもつながる。いかに小豆島を盛り上げていくかが生命線であるという視点を持って活動をしています」。

小豆島フィルムコミッションは、その際たる取り組み。最近ではダイハツのCMから映画「からかい上手の高木さん」など枚挙にいとまがないが、中でも「小豆島」の名が一気に広まったのは直木賞作家・角田光代の原作小説を、成島出がメガホンを取り、井上真央、永作博美の主演で映画化した『八日目の蟬』が貢献するところは大きい。日本アカデミー賞で10冠、台湾をはじめアジアで





も公開され、人気はもちろん、評価も高い。

「読売新聞の夕刊に載ってる時に、小豆島が舞台で、絶対映画になるという噂があったんです。ロケ地は小豆島にならない可能性も。でもチャンスがあるんだったらそこに自分から乗り込んでいかなかったらできないと思い、小豆島で映画村で撮ってもらおうと映画会社に直談判です。“このおっさんはなんだろう”って思ったはずですよ（笑）。制作費支援から農村歌舞伎や虫送りの撮影支援まで自治体や島の皆さんにご協力いただけるように動きました。オープニングは東京の劇場で、島のみんなを連れて行って法被を来て映画と小豆島のプロモーションもしました（笑）」。

有本さんらが尽力した映画化から早12年の年月が経った今、美しい小豆島のロケーションが支える作品の聖地巡礼は国内客のみならず、アジアからのインバウンド消費を育て、今の需要に確実につながっているといっても過言ではない。だからこそ台湾の商談会でも、一番行きたい場所に挙がるほど人気だ。一番の課題は？

「観光客は約7割が日帰り。車で島をすぐ回れるっていう感覚かもしれません。しかし1周回るだけで3時間はかかります。自転車、トレッキング、島遍路などのコンテンツを楽しむならなおさら。“高松ではなく、島に宿泊すればよかった…”と、なっても後の祭りです。SNS受け、インスタ映えするような「私だけが知ってる素敵な場所」がたくさんあるんですが、日帰りの限られた時間の中だとどうしてもひと昔前の団体旅行と同じ

ルートをなぞるだけになる。だからこそ、昔からの主要な観光施設も一緒になっていかに一人一人が小豆島の魅力を外に向けて日々PRしていくか。宿泊は消費の仕組みです。外貨を稼ぎ、そのお金が地域の人のために使われ、同時に次に呼び込むために使われていく真ッ当なサイクルが求められる時代だからこそ、単価の高い消費の仕組み創りには宿泊客を増やしていくことが不可欠です。人口が減っても、島の自分たちが自律的で幸せな生活を送るためにも」。

小豆島の魅力創りのヒントは、外からの力をうまく生かし、自分たちの活力や魅力として取り入れることにあると有本さん。思えば、古くは江戸時代に徳川家が新しい大坂城の石垣積みを大名に命じた際に、小豆島の石は大名から重宝された時期。石工はもちろん彼らの生活を支える多様な人々が島に入り、島の文化と融合し醤油やそうめんなど今でも続く新しい島産品が生まれた。

「僕の地元である筑前小倉の細川藩は、良質な石を小豆島から大坂へ切り出し運びました。その時に“たまり醤油”の師匠と出会い醤油作りを教えてもらい、また、お伊勢参りの際には奈良の三輪素麺で素麺作りを学んだそうです。どちらもきれいな水と多くの塩田があり良質な塩があったからだと思いますが、あるものをうまく活用し、外から新しい文化を入れて広げるのに長けた土地なんです。それに倣って資本も含めて、島外からの力を借りながら、うまく自分たちの魅力を広げていくことができるはず。その

ためにも小豆島が今持っている潜在力を伝えていくこと。また先人の人たちが作ってきた土地で商売するって、持続可能な観光を目指すのであれば、“俺たちが来てからうまくいった”じゃなくて、何か困ったことがあったら助けてもらえる地元地域の人との連携や応援がなければできない。災害時は言わずもがな。一時期はワーケーションだ、美術館だ、ということもありましたが、取り組んですぐに観光需要が増えたり、ましてや人口が増えたりすることはなく、丁寧に地域に魅力を伝え、その魅力を感じて関わってくれる関係人口を、志高く増やしていきたい。小豆島には、どこにも負けない素晴らしいものがある。現状に類かむりして目をつぶれば、漫然とやり過ごすこともできるけれど、申し訳ないけどね、やっぱり誰かを信じて立てながらみんなで頑張っていく姿を見せたい。それが小豆島プライドです。プライドは捨てたらダメなんです。それが結果、映画の製作委員会や観光協会の中で、まとめていく仕事を引き受けてきたことにつながっているかなあ…。ここは京都の東映太秦映画村さんみたいに大きくはないですけど、北大路欣也さんが“これぐらいのサイズで自然と一緒になっていることは、すごく魅力的だ”って言うてくれました。私もそう思ってます。だって、ここで映画村の海岸縁に座ってコンビニのコーヒーを飲んでいるときに、なによりほっとします。多分20年後もね（笑）」。

This year marks the 100th anniversary of the birth of Hideko Takamine, the actor who appeared in the movie "Twenty-Four Eyes." Tourists are shifting from the generation that still remembers the movie and the original story to Generation Z and inbound tourists. Smartphones are now at the center of travel, from reservations to information transmission.

"We are now in an age where people are looking for something that resonates with their diverse values. It has been more than 70 years since the release of "Twenty-Four Eyes," which was the number one Japanese film in 1954, beating out "Seven Samurai" in the same year. They are no longer coming to us with the old name. We are dealing with people who do not know the film at all," he says. What moved Mr. Arimoto to become involved in the management of the facility was the potential power of "Twenty-Four Eyes," including the message contained in "Twenty-Four Eyes," depicted by Sakae Tsuboi 72 years ago against a beautiful natural background.

"The Twenty-Four Eyes Movie Village is a place to help people get to know the work. The goals of the SDGs, such as 'eliminating poverty and inequality and ensuring peace and justice for all,' are already conveyed by the work itself." We thought it would be possible for people to know the message of the work even if they do not know the work. We understood that if we wanted to bring the artwork to a new generation, it would be impossible without Shodoshima emerging together with the islanders, and we began our efforts with the constant awareness that there are things like the message of

the artwork that must be preserved, and things that must be changed in response to changes in the environment. The Setouchi International Art Festival is part of this effort.

The Shodoshima Film Commission is one such initiative. The name "Shodoshima" has become widely known thanks in large part to the film adaptation of Mitsuyo Kakuta's novel "The Eighth Day," which was also released in Taiwan and other Asian countries. The film was released in Taiwan and other Asian countries and is highly acclaimed as well as popular. I went directly to the film company to ask them to make the film on Shodoshima Island, in the film village. We worked to get the cooperation of the local government and the people of the island, from supporting the production costs to supporting the filming of rural kabuki performances and insect repatriation. Now, 12 years have passed since the film adaptation that Mr. Arimoto and his team worked so hard on, and it is no exaggeration to say that the work, supported by the beautiful location of Shodoshima, has certainly led to the current demand, with pilgrimages to sacred places fostering inbound consumption not only from domestic visitors but also from Asian countries. That is why it is so popular that it is listed as the most desired place to visit at business meetings in Taiwan. What is the biggest challenge?

We want to increase the number of overnight visitors to create a mechanism for high unit price consumption. We are in an era when foreign currency earned from lodging is required to be used in a straightforward cycle to attract

visitors next time. Even if the population decreases, it is also for the islanders themselves to lead autonomous and happy lives.

Mr. Arimoto says that the key to creating Shodoshima's appeal lies in taking advantage of outside forces and incorporating them into the island's own vitality and charm.

The island's soil is particularly good at making effective use of what it has and expanding it by bringing in new culture from the outside," he said. Following this example, we should be able to successfully expand our own appeal while borrowing power from outside the island, including capital. To this end, we must convey the potential that Shodoshima has today. If we aim for sustainable tourism, doing business on the land that has been created by our predecessors, we cannot just say, "It worked after we came," but we must have the cooperation and support of the local community, who will help us if we have any problems. Not to mention disasters. Shodoshima has wonderful things to offer that are second to none. If we ignore the current situation, we can just let it pass us by. However, I want to show that we all believe in someone and work hard together. That is Shodoshima Pride. You cannot give up pride. This is the reason I have taken on the job of organizing the film production committee and the tourism association. Sitting here on the seaside edge of the film village, drinking coffee from the convenience store, is when I feel most at ease. Probably even 20 years from now."



映画『八日目の蝉』で、誘拐犯の希和子（永作博美）が
と薫（渡邊このみ）が、小豆島で虫送りに参加するシーン。
この後、2人の運命は大きく舵を切ることになる。
映画によって再現された「中山の虫送り」は、毎年半夏生
に実施される。今年は、7月6日（土）に開催。
詳細は小豆島観光協会まで。

<https://shodoshima.or.jp/>
TEL:0879-82-1775
〒761-4434 香川県小豆郡小豆島町
西村甲1896-1
FAX:0879-82-1801
MAIL:pr@shodoshima.or.jp

In the movie "The Eighth Day",
there is a scene where the kidnapper, Kiwako
(Hiromi Nagasaku), and Kaoru (Konomi Watanabe)
participate in the Nakayama Insect-Sending Festival
on Shodoshima. After this scene, their fates take
a dramatic turn. The Nakayama Insect-Sending,
recreated for the film, is now held annually during
the Hangesho period. This year, it will take place on
Saturday, July 6th. For more details, please contact
the Shodoshima Tourism Association.
<https://shodoshima.or.jp/>
TEL: +81-879-82-1775
761-4434, 1896-1 Nishimura-ko, Shodoshima-cho,
Shodoshima-gun, Kagawa, Japan
FAX: +81-879-82-1801
MAIL: pr@shodoshima.or.jp





映画『八日目の蟬』
 映画公開日：2011年4月29日
 配信サービス：Netflix／U-NEXT／FOD／Hulu／
 Amazonプライム・ビデオほかで配信中
 監督：成島出
 キャスト：井上真央・永作博美・小池栄子・森口瑶子・
 田中哲司・市川実和子・平田満・劇団ひとり・余貴美子・
 田中良・風吹ジュン
 脚本：奥寺佐渡子 撮影：藤澤順一
 照明：金沢正夫 録音：藤本賢一
 美術：松本知恵 編集：三條知生
 原作：角田光代（中央公論新社刊）
 製作：日活 配給：松竹
 制作プロダクション：ジャンゴフィルム
 制作協力：日活撮影所

© 2011映画『八日目の蟬』製作委員会

映画『八日目の蟬』

成島 出 | 映画監督

Izuru Narushima | Film Director

小豆島の皆さんは地域の共有財産になる
“映画の威力”を『二十四の瞳』以来、
本当によく知っているんです。

The people of Shodoshima are aware of
“the power of film” as a communal asset since
the days of “Twenty-Four Eyes.”

1961年山梨生まれ。1986年、「みどり女」が第9回びあフィルムフェスティバル (PFF) に入選。その後、森崎東や長谷川和彦に師事しシナリオ執筆を学び、相米慎二作品などで助監督を務める。初監督作品「油断大敵」(04)で藤本賞新人賞やヨコハマ映画祭新人監督賞を受賞。小豆島が舞台の「八日目の蟬」(11)が第35回日本アカデミー賞で最優秀作品賞、最優秀監督賞など10部門を受賞。最新作に「52ヘルツのクジラたち」。

Born in Yamanashi in 1961. His film "Midori Woman" was selected for the 9th Pia Film Festival (PFF) in 1986. He studied scriptwriting under Azuma Morisaki and Kazuhiko Hasegawa and worked as an assistant director for Shinji Sōmai. His debut film "Yudan Taiteki" (04) won the Fujimoto Award for New Directors and the Yokohama Film Festival New Director Award. His film "The Eighth Day" (11) set on Shodoshima won 10 awards at the 35th Japan Academy Awards, including Best Picture and Best Director. His latest work is "52 Hertz no Kujira-tachi."

小豆島には、二つの誇るべき映画がある。木下恵介監督の『二十四の瞳』。もう一本は角田光代の同名小説を成島出監督の元で映画化された『八日目の蟬』だ。生まれたばかりの子どもを誘拐し、母と偽り過ごしていた女の誘拐事件を、誘拐された子の視点を中心に、そこに渦巻く人間模様を紡ぎ出していく、一度見たら忘れられない作品。事件経過の時間軸を行きつ戻りつしながら、事件の背景にある“物語”が浮かびあがる成島監督の圧巻の演出。胸が詰まるほど切なく痛い登場人物の心情を癒し覆う小豆島の風景が、さらに観客を物語へ引き込む。それは映画『二十四の瞳』における小豆島の悠久で穏やかな自然が舞台装置となり、その真逆のメッセージが観る者の心に突き刺さると同じように。映画『八日目の蟬』の成島監督に「小豆島のミライ」を伺った。

——小豆島で『八日目の蟬』を撮るきっかけは？
「角田さんの小説はもともと好きだったので、新作ということで、本屋さんで買って読んだんです。直感的に“映画にしたい”と思い、日活と松竹のチームに相談したのが始まりでした。映画化の可能性が出てきた時点で、原作と同じく岡山から小豆島に入り、見て回

りました」。
——小豆島の印象はいかがでしたか？
「原作から虫送りとか、寒霞渓や農村歌舞伎の舞台などのイメージは持っていましたが、実際に行くと、一言で言えないぐらい、小豆島は素晴らしかったんです。まさに“島に呼ばれた”感じ。というのも、一人で小豆島をまわっていたその時に、そうめん屋さんへお昼を食べに入ったんです。すると、地元の人が撮ったという写真集が置いてあって。その中に「中山の虫送り」の写真があったんです。見た瞬間に惚れ込んだじゃって。中山の千枚田を炎の列がずっと下っていく印象的な写真でした。そこから構想が始まっていきました。撮影当初は中山の千枚田は整備されておらず、撮影時にはみんなで草刈り(笑)。今は本当に綺麗になってます」。

「中山の虫送り」とは、夏生(夏至から11日目)の頃に、火手(ほて)と呼ばれる松明を田にかざしながらあぜ道を歩く、300年前から伝わる島の伝統行事だ。稲ムシと呼ばれる害虫を退治しながら練り歩き、豊作を願う。連なる光の列が棚田を幻想的な風景に変える。映画でもこの行事が登場人物の運命を変えることになる。当時は地域の人口

減少も影響し、肥土山地区でしか、執り行われていなかった。

「取材をすると、「中山の虫送り」はもう10年近く前からやっていないとのでした。映画化が決まりスタッフで中山地区の皆さんに再現の相談をしに行くと、開口一番「再現なんてとんでもない！」とあっけなく断られてしまった。地元としてもやめたくてやめたわけではないようでした。火を扱うものですから、消防の問題もあり、事前の申請から現場の処理まで、もろもろ自分たちでは人手が足りない・・・運営が大変なので勘弁してほしいというわけでした。でも僕が「どうしても撮りたい、なんとか説得してくれ」とスタッフに話すものだから、チームの面々が地区の皆さんに一升瓶を抱えて日参し、お酒を毎晩飲みながら頑張ってもらったんです。最後はしょうがないな、って最終的に了承しても





中山の虫送り
Nakayama insect-sending ceremony

らいました(笑)。

再現するにあたって、行事の流れに従ってやろう、と段取りを地区の皆さんに訊くと、中山農村歌舞伎の会長さんが「とーもせ、灯せ」と、みんなで掛け声をかけて、火手を持ってみんなで棚田を練り下った、というんです。“それ、いいじゃないですか!それも復活させましょう!”ということになり、火手に着火する始発点から地区の人たちとスタッフもみんなで「とーもせ、灯せ!」って掛け声をかけながら撮影をしました」。

この「中山の虫送り」は本作品の撮影で再現されたことを契機に、地元自治会有志などが2011年に復活させ、今や島の風物詩として定着。この独特な掛け声は、虫送りが行われる半夏生の夜に小豆島霊場44番札所・湯船山から春日神社まで、毎年、響き渡っている。

「地区のみなさんと、実際にやってみたら、掛け声も含めて、すごく盛り上がり。映像は思った通り、本当に綺麗でした。おかげさまで映画が賞を頂き話題になったこともあり、せっかくだから復活させようと、地元の方から声を上げてくださったんです。今こうして定着しているのは、本当に嬉しい。撮影中は虫送りの件も含めて、地元の方々とお酒を酌み交わしながら腹を割って話す機会も多く、本当に日々助けてもらいました。だか

らこそ、日本アカデミー賞をはじめ、授賞式の壇上で、いつも「小豆島の皆さん、元気ですかあ!」ってマイクを使って語り掛けていたのは、キャストもスタッフも島の皆さんへの想いが全員にあったからだと思います」。

映画の撮影ロケ地を訪れ、その世界観に没入する「聖地巡礼」や「シネマツーリズム」はよく知られている。映画公開後の集客を目指し、自治体出資のフィルムコミッションがロケ地の誘致活動を展開する例は数知れず。しかし、映画側は観光映画として撮っているわけではない。資本の論理で誘致されたからといって、作品が持つメッセージや世界観を支える演出素材にならないければ、そこでの撮影は当然行わない。CGが主流の今、制作者側は作品にとって“ここでなくてはならない場所”を真摯に求めるからだ。受け入れる側には作品への深い理解と、公開後の作品を財産として地域に遺し、作品の魅力を自ら発信し続けていく志がなければ、この施策は一過性の消費で終わる。形あるものは忘れ去られる宿命がある以上、作品を心底愛し、長く伝え続ける人とその意義の継承も必要に。小豆島はそれを『二十四の瞳』で70年以上実践している日本で唯一の地域といっても過言ではない。成島監督は小豆島の皆さんが協力してくれた理由をこう話す。

「やはり、小豆島に映画『二十四の瞳』という映画があるということに尽きます。島の皆さんは映画『二十四の瞳』から始まった“1本の映画の威力”を本当によくご存知なわけです。だから『二十四の瞳映画村』が寒霞溪に次ぐ観光名所になっているのも、その結果です。僕らが口説き落とせたのも、最終的には映画『二十四の瞳』がどれだけみんなの共有財産になったかということをお小豆島の皆さんがよくご存知であることがすごく大きかったと思います。だからこそ映画撮影ということに対しての協力体制、向き合い、態度が他のエリアとちょっと違うんです。もちろん島の人が持つ独特の優しさや人情深さの掛け算は当然あります。撮影前に、映画村へご挨拶に永作博美さんと渡邊このみちゃん行き、お話をさせてもらう機会がありました。『二十四の瞳』のロケ地も行きましたが、当時の風景はほとんど残っていません。でも、島の皆さんの力で、こんな風に島に財産として遺っている映画一本の凄さを改めて感じました」。

2011年の公開から13年。映画『八日目の蟬』の聖地巡礼をきっかけに、『二十四の瞳』を知る若い世代も多いはず。また逆も然り。この現象は、成島監督が言う“映画の威力”であり、時間をかけて丁寧に映画を島の共有の財産・文化として遺そうとする意志とその行動ゆえ。最後に、成島監督の小



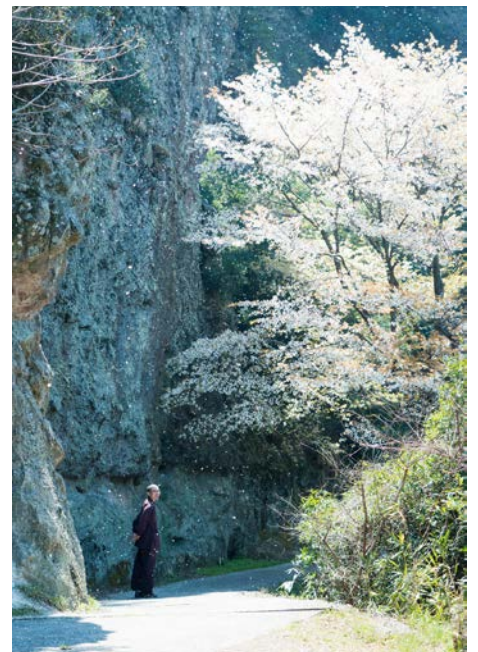
第42番 西之瀧
The 42nd Nishi no Taki

豆島20年後のイメージを訊いてみた。

「ロケハンをしていて「小豆島八十八ヶ所霊場」は素晴らしかったんです。特に夏至観音の第1番洞雲山とか第42番西之瀧は圧倒的。いわゆる“キラキラした集客観光地”では一切ないんですけど、同行二人で遍路する人たちの風景が相まって、小豆島に宿る神々の独特な世界なんです。行ってみると本当にホッとして、心洗われます。20年後には新しい観光名所も素敵なホテルも増えるかもしれません。いろんなものが変わっていくんでしょうが、小豆島のこの“神々の世界”だけは20年後も変わらずにいてほしいなというのが一番の願いです。やっぱり古いものはいいですね。今よりもっと複雑な社会に将来なっていくことを考えると、心を洗濯して癒して再生回復する旅は、需要が高まるはずですよ。小豆島の神々に逢いに行くようになるんじゃないかな。都会に疲れた人たちにとって、こぢんまりとした小豆島の神々との触れ合いってというのは、『八日目の蟬』の永作博美さんが演じた誘拐犯“野々宮 希和子”がまさにそうだったように、すごくホッとするとするんですよ。映画のセリフの中でも、「この島には“かみさん”がいっぱいおるんや」と、希和子は言うんです。崇拝対象の“ゴッド”ではなく、神聖ながら隣にいつも居て話を聞いて一緒に泣いてくれるような穏やかな“かみさん”。僕も八十八ヶ所の“かみさん”の隣にちょこんとおじゃまさせてもらっている感じで、撮影していました(笑)」。

映画「八日目の蟬」では一時の安寧の地“小豆島”で、誘拐した子と逃避行をする希和子の暮らしが描かれる。成島監督が話すように、小豆島は独特の自然を背景に古くから培われてきた“小豆島遍路”があり、お遍路さんは札所だけでなく山、海、木、石、空…など、すべての“かみさん”に感謝し、そのおかげを願う「祈りの島」。“かみさん”は、監督が描いた希和子と同じように、島に来る人たちにいつも穏やかに包み寄り添っている。多くの人が、小豆島の自然が素晴らしいと感じる理由は、ここにある。

「こんな場所だからこそ、島に呼ばれて、この映画を撮ることができた、という想いはあります。映画の後、映画村の村長さんと親友になれたし、そうめん屋さんの親父さんとも仲良くなって釣りに行ったり。それ以来、ちょくちょく島に出かけて、ずっと仲良くさせてもらってます(笑)」。



霊場第1番洞雲山
Dounzan, the first temple



西之瀨からの眺望
View from The 42nd Nishi no Taki

Shodoshima boasts two notable films. One is Keisuke Kinoshita's "Twenty-Four Eyes." The other is "The Eighth Day" directed by Izuru Narushima, an adaptation of the novel by Mitsuyo Kakuta. This unforgettable film portrays the abduction of a newborn child by a woman who pretends to be her mother, seen through the eyes of the abducted child, weaving together the intricate human dramas involved. With Narushima's masterful direction, the film shifts back and forth in the timeline of the incident, revealing the underlying story behind the events. The poignant and painful emotions of the characters are beautifully encapsulated by the landscapes of Shodoshima, drawing the audience deeper into the narrative. Just as the eternal and serene nature of Shodoshima served as the backdrop for "Twenty-Four Eyes," imparting a contrasting message that deeply resonated with viewers, the scenery in "The Eighth Day" further immerses the audience in the story. Director Narushima shared his vision of "Shodoshima's Future."

"I had imagined the place from the novel, with the insect-sending ceremony, Kankakei Gorge, and the rural kabuki stage. But being there, I found Shodoshima to be indescribably wonderful. It was as if the island called out to me. While exploring alone, I went into a somen noodle shop for lunch and saw a photo book by a local photographer. Inside was a striking photo of the Mushi Okuri (Nakayama insect-sending ceremony), with flames descending the terraced fields. I was instantly captivated, and that is where the concept began. At the start of filming, the Nakayama terraces were not maintained, so we all pitched in to clear the weeds. It looks beautiful now."

The "Nakayama Insect-Sending" is a traditional ceremony held around the eleventh day after the summer solstice, where locals walk along the paddy paths with torches called hotte, a tradition going back 300 years. It's a ritual to drive away harmful insects and pray for a good harvest, transforming the terraced fields into a magical landscape. This event, depicted in the film, ultimately changes the fate of the characters. "Upon investigating, we found that the Nakayama Insect-Sending hadn't been held for nearly ten years. When we consulted the Nakayama residents about recreating it for the film, they initially

refused, citing the difficulty of managing the event. However, determined to film this scene, our team visited the residents with bottles of sake, and after much persuasion, they finally agreed. When we asked about the event's procedures, the head of the Nakayama Rural Kabuki Association said they would light the torches with the chant 'Tomose ! Tomose ! (Light it up!)' and we decided to incorporate this in the filming."

Recreated for the film, the "Nakayama Insect-Sending" was revived in 2011 by local volunteers and is now an annual tradition, held on the 11th night after summer solstice.

"Collaborating with the locals, the chants and the actual event were incredibly invigorating, and the footage turned out beautifully. The film received awards and attention, leading the locals to revive the tradition. I am happy that it has become established. During filming, we had many opportunities to bond over drinks with the locals, who were incredibly supportive. At award ceremonies, I always used the microphone to shout, 'How are you, Shodoshima!' This reflects the cast and crew's deep appreciation for the islanders."

The concept of "film tourism," where fans visit filming locations, is well-known. However, films are not shot with the primary intent of promoting tourism. If the location does not support the film's message and aesthetic, it won't be chosen. In today's era dominated by Computer Graphics in Film, filmmakers earnestly seek out locations that are essential to their stories. The receiving side must deeply understand the film and continue to promote it as a cultural asset. Shodoshima has been practicing this for over 70 years with "Twenty-Four Eyes." "It comes down to the fact that Shodoshima has 'Twenty-Four Eyes.' The locals understand 'the power of film' . I believe that the fact that the people of Shodoshima are well aware of how much the movie "Twenty-Four Eyes" has become a shared asset for everyone was a major factor in our success in persuading them to join us. That is why the people of Shodoshima have a more cooperative attitude toward the filming of movies, and they consider it as their own business than in other areas. Of course, there is also the unique kindness and humanity of the people of the island. Though the original locations are mostly gone, the film's impact remains, thanks

to the islanders' efforts. This speaks to the enduring power of a single film. I was reminded once again of the greatness of a single film that has been bequeathed as an asset to the island in this way" he said.

Thirteen years since its release, "The Eighth Day" continues to draw fans, many of whom discover "Twenty-Four Eyes" through their pilgrimages. This phenomenon is the "power of film" Narushima speaks of, reflecting a dedication to preserving and sharing the film as a communal treasure. Finally, we asked Narushima about his vision for Shodoshima 20 years from now.

"The Shodoshima Eighty-Eight Temples pilgrimage is remarkable. Sites like Dounzan, the first temple, and Nishi no Taki, the 42nd, are stunning. They are not 'shiny tourist attractions,' but the scenery, combined with the pilgrims, creates a unique world. Visiting these places brings a sense of peace and cleansing. In 20 years, new attractions and hotels may emerge, but I hope the 'world of the gods' in Shodoshima remains unchanged. As society becomes more complex, the need for healing and rejuvenating journeys will grow. People may come to Shodoshima to meet these gentle 'gods,' just like how Kiwako, played by Hiromi Nagasaku, found solace in the film. There is a line in the film where Kiwako says, 'There are many gods on this island,' and by that she means the gods who are always nearby, who listen to us and wipe away our tears. I took the film with the feeling that I am a small part of this world of gods."

"The Eighth Day" depicts Kiwako and her abducted child finding temporary peace on Shodoshima. The island, with its unique nature and long-standing pilgrimage traditions, offers a sense of solace, enveloping visitors with its gentle spirit. This is why many feel the island's nature is extraordinary.

"It feels like the island called me to film there. Even after the movie, I became friends with the 24eyes movie village head and the noodle shop owner, going fishing together. Since then, I often visit the island and maintain these relationships," Narushima concluded.

お遍路する人たち

People doing pilgrimage
on Shodoshima





小豆島在住5年

アイアナロン範子 | ゲストハウスオーナー

Noriko Iannarone | Guesthouse owner

遍路から垣間見えた人の心の豊かさ。
次代に引き継ぎたいお接待の精神。

The hospitality from the pilgrimage to pass on
to the next generation.



香川県出身。ニュージーランドのホステルで働いた経験から、将来自分の宿を持ちたいと考え、大阪のゲストハウスで4年間修行を積んだ後、愛媛県松山市でゲストハウスを開業。6年半後、小豆島へ移転。

Born in Kagawa Prefecture. After working at a hostel in New Zealand, she decided that she wanted to own her inn in the future. After four years of training at a guesthouse in Osaka, she opened a guesthouse in Matsuyama City, Ehime Prefecture. 6.5 years later, moved to Shodoshima.

小豆島の南東に突き出た細長い半島の先端に位置する田浦地区に佇み、内海湾を望みながら滞在できるゲストハウス、「Sen Guesthouse」を夫婦で営むアイアナロン範子さん。自然を求め2018年に小豆島へゲストハウスを移転。自身の遍路経験から、地元の人から受け感動し自分達も恩返ししたいと思うようになった“お接待文化”の魅力に引き込まれ、外国人にも小豆島遍路を案内できたらと、日英表記の小豆島遍路地図を作成。海外からの問い合わせも多く海外郵送するほど評判に。自然豊かな小豆島遍路の魅力を発信し続けている。

「小豆島遍路はアスファルトの道が少なく、どこを歩いても気持ちが良かった。山を歩いても海を望む景色に出合えるのは島ならではの山道を歩けば、誰かが次に歩く人のために道に飛び出た枝木を切ってくれていることがあるんです。そんな人の心遣いが残ることも素晴らしい文化だと思います」。

お接待と豊かな自然を巡る小豆島遍路に造詣の深い彼女に小豆島の未来について聞いた。「行政から率先して環境問題に取り組む島になってほしいです。私達自身も宿の周辺の山道整備のボランティア活動をしていきたいと考えています。宿でお客さんがポーッと気持ち良さそうに海を眺めているのを見ると、この景観を保つことが私達の役目だと思うようになりました」。小豆島遍路の文化とそれを取り巻く自然の継承は、遍路客や観光客へのもてなしのみならず、集落から離れた静かな海沿いで営む彼女の島の豊かな暮らしの継承でもあるはずだ。





Nori and her husband run Sen Guesthouse in 2018, they moved their guesthouse to Shodoshima in search of nature. Through her own experience on a pilgrimage, she was drawn to the “hospitality culture”. Moved by the hospitality of the locals, she decided that she wanted to return the favor. She and her husband created a map of the Shodoshima pilgrimage route in Japanese and English to introduce foreigners. The map has been so well received that many inquiries from overseas have been mailed overseas. She continues to promote the charms of the Shodoshima pilgrimage, which is rich in nature.

“Walking along the mountain paths, you can see the view of the sea, which is unique to the island, and sometimes find that someone has cut down the branches and trees that stick out on the path for the next walker. It is a wonderful culture that people's thoughtfulness like that remains. I would like to see the administration take the lead in addressing environmental issues on the island. We ourselves would like to volunteer to help maintain the mountain paths around the guesthouse. When I see the guests gazing out at the sea in a relaxed mood, it is our role to

preserve this landscape. Inheriting the culture of the Shodoshima pilgrimage and the nature that surrounds it is not only about providing hospitality to pilgrims and tourists, but also about passing on the rich island lifestyle she enjoys by the quiet sea, far from the villages.”

オーナーふたりの人柄やテラスから望む穏やかな内海湾の景色に惹かれ、何度も訪れる客も多い。夏場の週末だけ開店するオリジナルクラフトビールが飲める海辺のビアハウスも人気だ。

The seaside beer house, which opens only on weekends during the summer to serve original craft beers, is also popular.



小豆島在住42年

山本康夫

| 醤油職人

Yasuo Yamamoto | soy sauce craftsman

子や孫の世代に小豆島の木桶仕込みの醤油を残す
というのがミッション。

それに繋がらないことは一切しない覚悟です。

Our mission is to preserve soy sauce made in wooden vats for
our children and grandchildren.

I will not do anything that does not lead to that.



1972年 香川県小豆島生まれ。
約150年続くヤマロク醤油五代目。
大学卒業後、個装メーカーの営業
職を経て2002年小豆島に戻り、家
業のヤマロク醤油を継承。小豆島
の木桶による発酵文化としての醤
油を次の世代につなぐため、2012
年秋より「木桶」の製造を始める。
木桶に使われる巨大なタガを使っ
た「タガフープ世界選手権」などメ
ディアでも話題に。

Born in Shodoshima, Kagawa
Prefecture, in 1972. Fifth-generation
head of Yamaroku Soy Sauce,
which has been in operation for
about 150 years. After graduating
from university and working in sales
for a tsukudani manufacturer, he
returned to Shodoshima in 2002 to
take over the family business. To
pass on the culture of fermentation
using wooden vats in Shodoshima
to the next generation, he began
manufacturing wooden vats in the
fall of 2012. He has also gained
media attention for events like the
"Taga Hoop World Championship,"
using the giant hoops of the
wooden vats.

「ヤマロク醤油」は、伝統的な醤油蔵の中で、国内外問わず最も有名な蔵元。小豆島内からも醤油業界からも一目置かれ、「ヤマロクさんについていく」という人は数知れず。それは、ヤマロク醤油5代目の山本康夫さんが広い見識と分析を極めた戦略、そして勇往邁進なる実行力による成果だ。

例えば、醤油を仕込む伝統的な容器「木桶」を造る技術が途絶えようとする現実を受け、山本さんは「孫やひ孫の代に木桶仕込みの本物の醤油を残す」と決意。「木桶職人復活プロジェクト」を立ち上げて最期の大桶の桶屋から技術を学び、身につけた技術をシェアして新たな木桶職人を次々と育成。さらに「木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム」を立ち上げ、木桶仕込みを行う全国各地の蔵元と輸出を図り、木桶仕込み醤油の需要と価値を一層高めている。結果、醤油前生産量の1%にまで減少し、絶滅しかけていた木桶仕込み醤油の需要は国内外で増加。数十年途絶えていた木桶用の植林の再開が決めるなど、革命を起こした。

山本さんは、小豆島の未来を「壊滅の一途で、すぐに変化しないと手遅れ。変化しても手遅れかもしれないが、望みはゼロではない」と指摘する。小豆島は食品産業と観光業が主要産業だが、いずれも不振。食品産業と観光業の連携や自動化などが必要だったができておらず、給料水準が低く、人手不足が深刻に。島外の人や異業種との連携、仕事のレベルの向上、集約化して給料を上げる必要性も訴えてきた。

そんな中、山本さんは10年以上前から次のビジョンを描いて一步一步実現させている。

「長年僕が掲げるミッション“子や孫の世代に木桶仕込みの本物の醤油を残す”こと。それに繋がらないことは一切しない。そして、看板商品の醤油『鶴醬』を最高級ワイン『ロマネコンティ』同様にすると同時に、小豆島を2大ワインの産地『ボルドー』や『ブルゴーニュ』同様の地位に押し上げる。すると、木桶仕込み醤油を使ったついで食べるそうめんや、醤油で炊く佃煮の価値も上がり、物流が向上し、給料も上がり、仕事レベルが上がり、観光客の受け入れ体制も好転し、良い観光客が生産者のところに来てリピーターになり、持続可能な経営が実現し、次の世代に継承される」

小豆島全体にも革命をもたらすべく力強く行動を重ねる山本さんは、最後に念を押す。

「ただ僕だけじゃ小豆島の未来は壊滅。他の人も今すぐ変化すれば、望みはゼロではない」。



"Yamaroku Soy Sauce" is the most famous brewery, domestically and internationally, among traditional soy sauce breweries. It is highly respected both within Shodoshima and the soy sauce industry, and countless people say they follow "Yamaroku-san." This is due to the broad insight, strategic analysis, and resolute execution of the fifth-generation head of Yamaroku Soy Sauce, Yasuo Yamamoto.

For instance, facing the reality that the traditional technique of making the wooden vats used for brewing soy sauce was about to die out, Mr. Yamamoto resolved to preserve authentic wooden vat brewed soy sauce for his grandchildren and great-grandchildren. He launched the "Wooden Vat Craftsman Revival Project," learned the techniques from the last remaining cooper of large vats and shared the acquired skills to train new wooden vat craftsmen one after another. Additionally, he established the "Wooden Vat Brewed Soy Sauce Export Promotion Consortium," working with breweries across Japan that use wooden vats to promote exports, thereby increasing the demand and value of wooden vat brewed soy sauce. As a result, the demand for wooden vat brewed soy sauce, which had declined to 1% of total soy sauce production and was on the verge of extinction, has increased both domestically and internationally. The reforestation for wooden vat materials, which had ceased for decades, was also resumed, creating a revolution. Mr. Yamamoto points out that the future of Shodoshima is on a path to destruction and that immediate changes are needed. Even with changes, it might be too late, but hope is not entirely lost. Shodoshima's primary industries are the food and tourism industries, both of which are in decline. The cooperation between the food and tourism industries and automation



were necessary but not achieved, resulting in low wage levels and a severe labor shortage. He has called for collaboration with people from outside the island and other industries, raising the level of work, and increasing wages through consolidation.

Amid this situation, Mr. Yamamoto has been steadily realizing his next vision for over a decade.

"My long-standing mission is to preserve authentic wooden vat brewed soy sauce for future generations. I will not do anything that does not lead to that. Additionally, I aim to elevate our flagship soy sauce, 'Tsurubishio,' to the same level as the finest wine, 'Romanée-Conti,' and elevate Shodoshima to the same status as major wine regions like 'Bordeaux' and 'Burgundy.' This would increase the value of somen noodles eaten with wooden-vat brewed soy sauce and tsukudani simmered in soy sauce, improve logistics, raise wages, enhance the level of work, improve the reception of tourists, attract quality tourists who will become repeat visitors, and achieve sustainable management, passing it on to the next generation." Mr. Yamamoto, who continues to take strong actions to bring about a revolution throughout Shodoshima, emphasizes one last point: "Shodoshima's future is doomed if it's just me. If others also change immediately, there is hope."



ヤマロク醤油のもろみ蔵

2021年の調査では日本での醤油製造用木桶は4750本余り(東京聖栄大学健康栄養学部・福留奈美教授2021年6月30日「醤油醸造用木桶の使用実態に関する全国調査」より)。木桶の中には“菌”たちが暮らしている。調査によると、100年後には日本の伝統的な木桶仕込みの発酵醸造の風景が確実になくなる、と予想している。

Yamaroku Soy Sauce's Moromi Warehouse

According to a 2021 survey, there are over 4,750 wooden barrels used for soy sauce production in Japan (from the June 30, 2021, survey "Nationwide Survey on the Usage of Wooden Barrels for Soy Sauce Brewing" by Professor Nami Fukutome, Department of Health and Nutrition, Tokyo Seiei University). Inside these wooden barrels live various bacteria. The survey indicates that the traditional wooden barrel-fermented brewing scene in Japan is expected to disappear within 100 years.



小豆島在住11年

川宿田好見

| 学術専門員

Yoshimi Kawashukuda | Research Scholar

ルーツを知ることは、
その土地への強い愛着へと繋がる力になります

Understanding the roots of the region you live in
leads to a strong attachment to that land.

鹿児島県生まれ。鹿児島国際大学大学院博士後期課程単位取得満期退学。修士（国際文化学）。専門は考古学・博物館学。大学院在学中に発掘調査や語学留学を経験するとともに、離島での博物館活動の在り方などを模索。2010年～2013年鹿児島国際大学就業力育成プロジェクト調査研究員。2014年～2016年同志社大学文化情報学部嘱託講師。2013年7月より地域おこし協力隊兼学術専門員として小豆島町に着任。日本遺産「せとうち石の島」など、小豆島の石の文化の魅力発信事業に従事。2022年3月放送の「プラタモリ」にて案内人を務めた。

Born in Kagoshima Prefecture, Specializing in archaeology and museum studies, conducted excavation surveys and explored museum roles in remote islands. Worked as a research fellow at Kagoshima International University and lecturer at Doshisha University. Since July 2013, she has been a regional revitalization team member and academic specialist in Shodoshima Town, promoting its stone culture, notably on the program "Buratamori" in March 2022.

「小豆島の石や歴史の面白さをみんなで共有できていたらいいと思います。住民の方の石の知識がもっと深まり、住民カイドが増え、石の面白さを伝えられている状況が理想ですね。“地元の人が自分たちの文化財について理解し、文化財という資源を大事にすることが未来のために重要だ”というのが持論なんです」

そう語るのは、考古学者で小豆島町商工観光課の学術専門員の川宿田好見さん。2013年に石の学術専門員として小豆島町へ。現在も石の魅力発信や、地域から石の魅力を伝えられる人を増やすべく、ガイドの育成などに努めている。

小豆島の歴史を物語る上で、かせせないのが石。小豆島には良質な花崗岩が豊富にある。大坂城築城時、石垣積みを徳川家から命じられた大名たちが石を切り出し運んだ丁場跡が点在する城ファン垂涎の地。巨大な石丁場跡「天狗岩丁場」には使われずに残った「残石」がいくつも残り、当時の石切り技術を伝える貴重な文化財となっている。

「文化財は地域の人たちの誇りや地元へ戻ってくる動機になり得る」と考えるようになったのは様々な離島でのフィールドワークが端緒。



文化財を通じて自分たちのルーツが話題になり、住民同士の会話が生まれた。

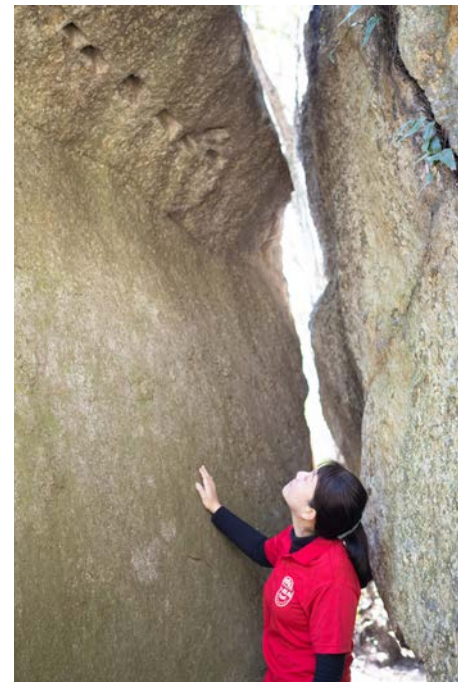
「限界集落で拠り所になっていたのが、その土地の“歴史”だったんです。土地のルーツを感じ理解することは、その土地への愛着を沸かせる力があるんです。自分が暮らす土地の歴史は住民であれば誰もが共有できる話題なんです。地域を盛り上げようとした時に共感を得やすいんです」

現在、瀬戸内の島の石文化のストーリーが日本遺産に認定されたことを受け、石の魅力を伝える業務に従事。石の文化の出前授業やワークショップなどを通じて、子どもたちに“種まき”にも常に取り組んできた。「一番楽しみにしているのは石工のワークショップですね。みんなで、石積みをしていくことで石工の技術を考える。元々やりたかったテーマなので力を入れていきたいです」。

Kawashukuda, an archaeologist and academic specialist at Shodoshima Town's Commerce and Tourism Division, moved to Shodoshima in 2013 as a stone academic specialist. She has been dedicated to promoting the appeal of stones and training guides to convey this appeal to others.

Stones are essential in telling the history of Shodoshima. The island is rich in high-quality granite. During the construction of Osaka Castle, retainers ordered by the Tokugawa family quarried and transported stones, leaving behind numerous quarry sites. The massive "Tengu Rock Quarry" holds many stones that were left unused, which now serve as valuable cultural assets, showcasing the stone-cutting techniques of the time. Kawashukuda's fieldwork on various remote islands sparked her belief that cultural heritage can become a source of pride and a reason for locals to return to their hometowns. Through cultural heritage, people's roots became a topic of conversation, fostering dialogue among residents. In depopulated villages, the history of the land became a "cornerstone". Understanding and feeling connected to the land's roots can foster a sense of attachment to it. The history of the land where one lives is a topic that all residents can share, making it easier to garner empathy when trying to revitalize the area."

Currently, she is engaged in tasks related to conveying the allure of stones following the recognition of the stone culture of the Setouchi Islands as a Japan Heritage site. She has consistently worked to provide opportunities for children to develop a curiosity that will connect them to the future through outreach classes and workshops on stone culture. "What I look forward to the most is the stone masonry workshop. By working together to stack stones, we explore the techniques of stonemasonry. This has always been a theme I wanted to pursue, and I'm eager to dedicate my efforts to it."

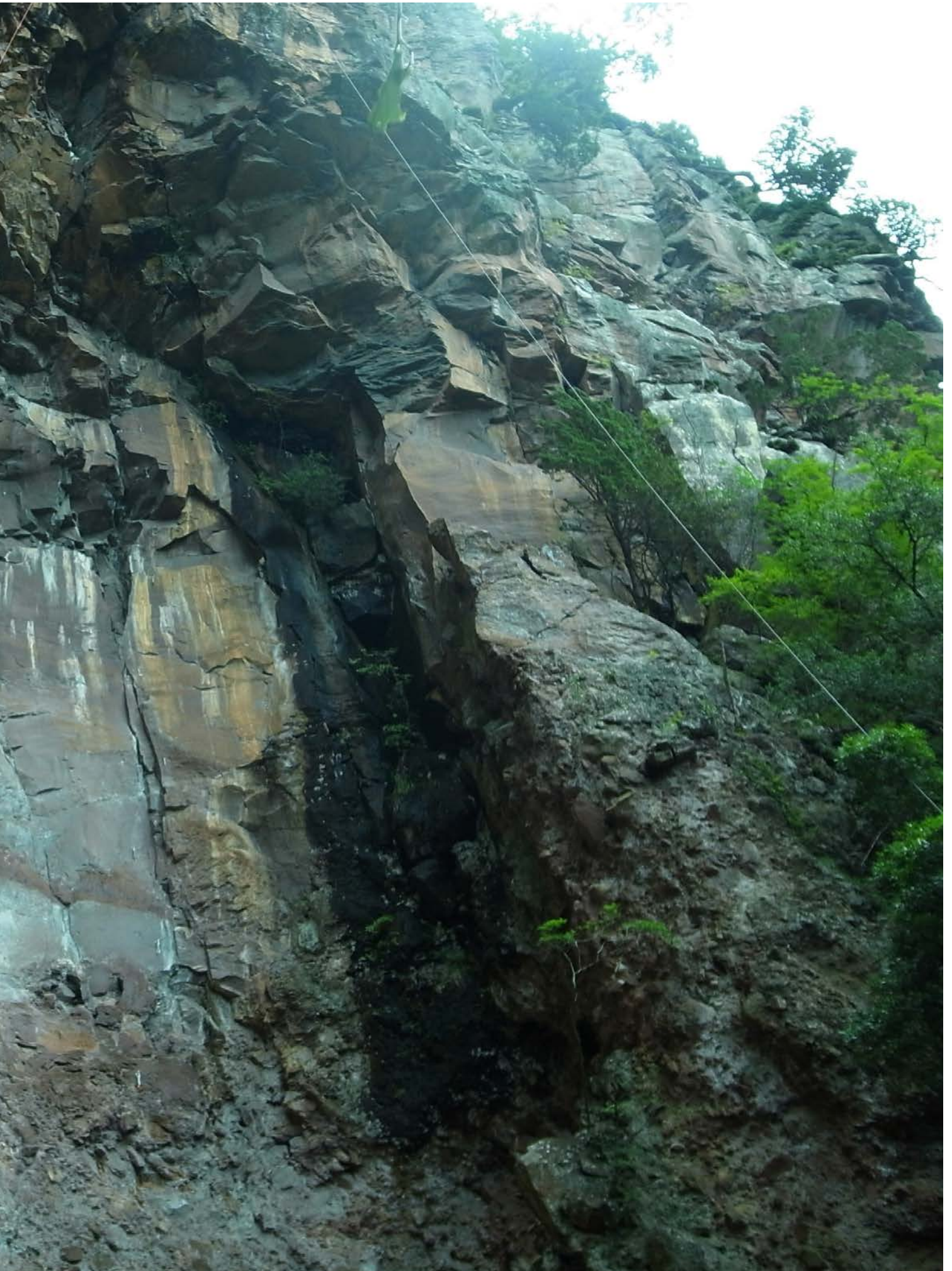




Akadake

日本屈指のスケールの岩壁「赤嶽」。岩質は主に安山岩で一部礫岩。幅約300m、高さは平均約50m。岩場の中間部は特に傾斜も強く高さもあり壮観。腕に覚えのあるクライマーは是非。

Akadake is one of the largest rock walls in Japan. The rock is mainly andesite with some conglomerate. It is approximately 300 m wide and 50 m high on average. The middle part of the rock is particularly steep and high, making it a spectacular sight. It is a must-see for climbers who have a lot of experience.



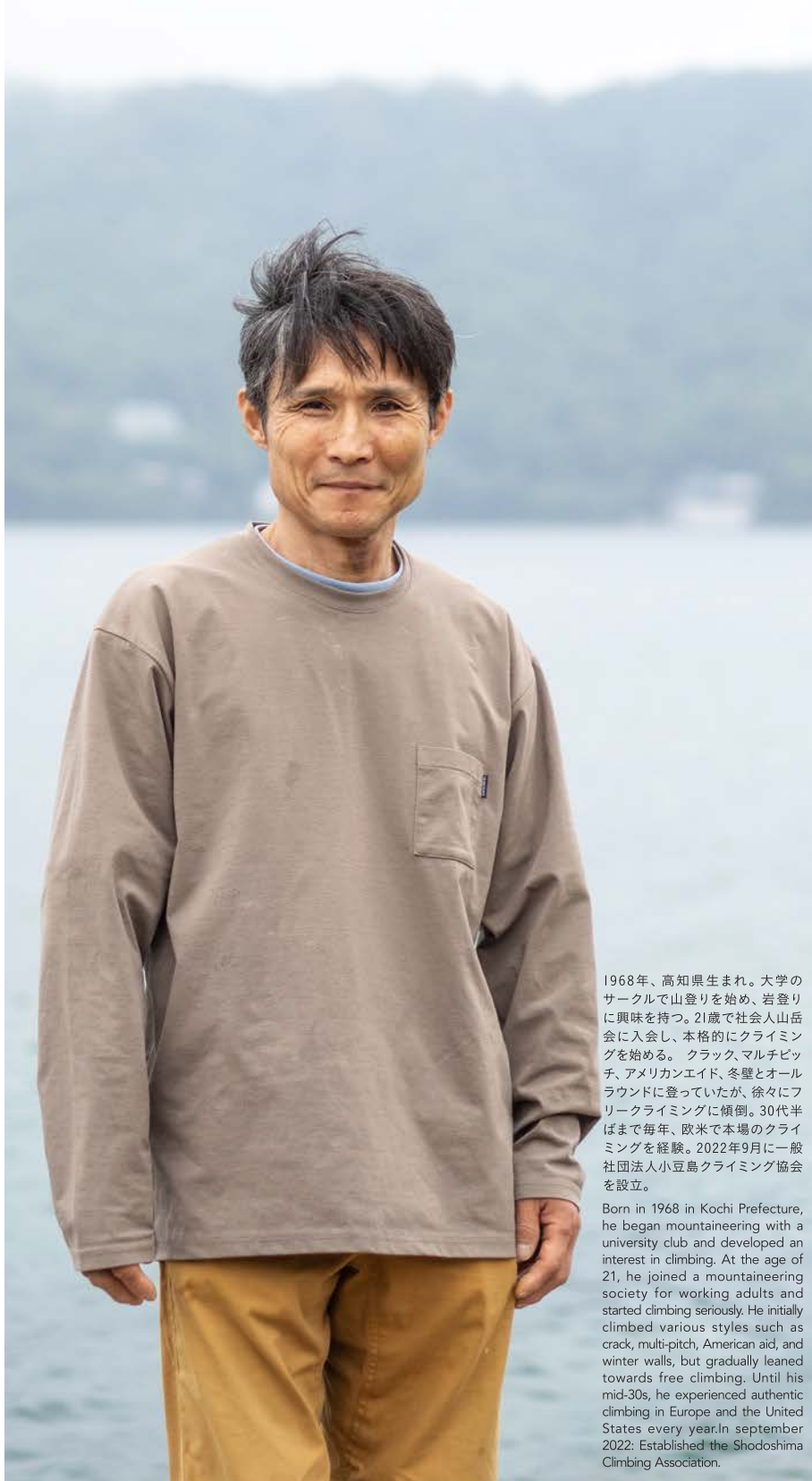
小豆島で岩場開拓10年

稲垣智洋

一般社団法人小豆島クライミング協会 代表理事

Tomohiro Inagaki | the Representative Director of the Shodoshima Climbing Association

小豆島が“世界中のクライマーが 目指す場所”になる理由

The reason why Shodoshima becomes "the place
that a climber aims at of the world"

1968年、高知県生まれ。大学のサークルで山登りを始め、岩登りに興味を持つ。21歳で社会人山岳会に入会し、本格的にクライミングを始める。クラック、マルチピッチ、アメリカンエイド、冬壁とオールラウンドに登っていたが、徐々にフリークライミングに傾倒。30代半ばまで毎年、欧米で本場のクライミングを経験。2022年9月に一般社団法人小豆島クライミング協会を設立。

Born in 1968 in Kochi Prefecture, he began mountaineering with a university club and developed an interest in climbing. At the age of 21, he joined a mountaineering society for working adults and started climbing seriously. He initially climbed various styles such as crack, multi-pitch, American aid, and winter walls, but gradually leaned towards free climbing. Until his mid-30s, he experienced authentic climbing in Europe and the United States every year. In September 2022: Established the Shodoshima Climbing Association.

スポーツクライミングがオリンピックに採
択されたことを受け、競技人口は増え
続けている。競技としての発祥はヨーロッパに
おけるロッククライミング。険しい岩壁を擁する
アルプス山脈周辺の国々で、伝統的にクライミ
ングの文化が根付き、その後の「ルートクライミ
ング」や「ボルダリング」などの「フリークライミ
ング」が1920年代以降にアメリカのコロラドや
ヨセミテで進化する。一方、日本のスポーツクラ
イミングの系譜をたどると、横有恒、藤木九三
などに代表される「岩壁登攀（がんぺきとうは
ん）」が発祥。その後は世界の流れに呼応し
様々なスタイルが生まれ、スポーツとしても確立。
今や日本国内のクライミングジムは、500軒以
上だ。1990年に関西登高会に入会以来、クラ
イミングに魅せられ、欧米を中心に世界の岩場
を経験後、ボルダーエリア開拓とルートセット
に尽力してきた稲垣智洋さんは、現在「小豆島
を世界に誇るクライミング島にしたい」と、小豆
島で新ルートの開拓に取り組む。20年後に目
指すは、アメリカのヨセミテ、スペイン北部地域
と肩を並べるクライマーの聖地であるギリシャ
のカリムノス島。どんな島なのだろうか？

「エーゲ海にある面積は小豆島の約半分ほど
の小さな島です。主要な産業がなく、アテネか
らも遠いので、交通費を出してまで行くような
島ではなかった。しかし、カリムノス島は、岩
の質が素晴らしい。多彩なルートから、クライ
マーを必ず満足させてくれる。口コミで島の
噂が伝わると、世界中からクライマーが挑戦と
冒険を求めてやってきたわけです。経験者がメ
ディアで書くので、波及効果が生まれる。今や
世界中からくるクライマーの街ができて、ホテ
ルが立ち並び、商店街ができ、一気に島が変
わった。クライマーの聖地になっています。地
中海沿岸にはよく行っていたので、オリーブ栽
培が盛んなことや船に乗って島に行くという
ことを含めて、小豆島と雰囲気が似てるん
です。岩場の質は日本の中では小豆島がダント
ツで、クライマーが間違いなく集まる“クライミ
ングアイランド”になるポテンシャルを持ってい
ます。フランスのクライマーも登りに来てるん
です。関東の岩場を登りに来たんだけど、小豆
島の噂を聞いて、急遽予定変更で1週間滞在
しに来るほど（笑）。アジアのクライマーはヨー
ロッパへ行くよりは近いので、必ず登りに来る





ようになります」。

サーファーは波を求め、スキーヤーは雪質を求める。同様にクライマーも全ては岩。交通の便が悪くても、小豆島に多彩なルートと岩質の高さがあれば、新たな技術や経験を積み場所として集まる。だからこそ、ルートの開拓をどんどん進めていく、という稲垣さん。小豆島での開拓はいつごろから？

「2014年からです。20代の頃から小豆島に来ていました。来るたびに岩が多い割にはクライミングのエリアが少ない。吉田の岩場、福田港の上の“小豆島のインスポン”とクライマーから呼ばれている黒岳・天狗岩、そして拇指嶽（おやゆびだけ）の3カ所。30代になり自分が40代前半まではクライミングを極めたいと、世界中を回り登りました。その後、自分でルートを開きたいと考えようになり、先ず想い浮かんだのが、小豆島でした。2014年に、東側の海岸にある“岩ヶ谷”から仲間と一緒に最初の開拓を始めました。その時に偶然、宿泊した田井浜キャンプ場から、すごい岩場が見えたんです。それが“赤嶽”です」。

稲垣さんは有志とともに開拓し、世界に誇る岩場として、新しいクライミングエリア「赤嶽」を、2022年11月に公開する。圧倒的なスケール感でクライマーたちの注目が一気に小豆島に集まった。その受け皿として広報活動、環境整備等を担う一般社団法人小豆島クライミング協会も設立。協会ではトポ（岩場のルート図）も発行している。

「すぐに見に行ったらめちゃくちゃすごい岩で、クライミングにも適している岩質でした。開拓後の赤嶽のルート公表を鑑みると、自治体や地権者さんと赤嶽への受け入れや運営など

調整をしていく必要があります。小豆島初のボルダリングジム“MINA. UTARI”の渡利知弘さん（現協会メンバー）を中心に、“瀬戸内JAM”を主催する北原豪さん（現協会メンバー）や安間佐千さん（プロクライマー・現協会メンバー）ほか、小豆島への愛情を持つ皆さんの協力を頂き、一緒に赤嶽公表に向け動きました」。

この間、約9年の歳月。スポーツクライミングが急速に普及したことも追い風に稲垣さんの「小豆島はフリークライミングのメッカになる」との信念は、着実に実現へ向かって動いている。次のプランを訊くと、新しく開拓している岩場の話が返ってきた。

「今、草壁の岩場をプロクライマー安間（佐千）くんと一緒に開拓を始めています。草壁の写真を撮っていると、偶然にもオリブを収穫していたおじさんが通りかかって。岩場の話をしたら小豆島町草壁財産区協議会の議長さん（前議長 藤本亨三氏）だったんです。一緒に歩くか？と誘われ、即答で安間くんと現場に行きました。めちゃくちゃすごいですよ。岩を見て僕も安間くんもテンション上がっちゃって（笑）」。

昨年「Re:Genesis～安間佐千の新たな始まり～」というフィルムが“Roadstead”から配信された。IFSC ワールドカップで二度の総合優勝経験のある安間佐千さんによる開拓&初登のドキュメンタリーだ。寒霞溪が眼前にある「内海ダム」の目の前に連なっている「草壁」エリアを舞台にしたこのドキュメンタリーには、稲垣さんも出演し、草壁との出会いを“宝くじ1億円にあったようなもの”と話す。「一箇所だけ先にまともなつづつあるエリアを今

年中に公表したい。ほかは、エリアごとに段階的に公表していく予定です。赤嶽は幅が300～400mほどですが、草壁は2キロに渡って延々と岩が繋がっていて、ボリュームが圧倒的でルートも多彩。公開されたら草壁に惚れ込むクライマーは世界中にいる。ただ岩にもろさがあるので、表面の風化した部分を落とす作業をしなくてはならず、赤嶽と比べて3～4倍の時間がかかるんです。その作業は大変だけど、克服すれば、カリムノス島と同じ世界レベルのルートをつくることができるわけです」。

最後に、稲垣さんの20年後の小豆島に期待することを訊いた。

「小豆島にはすでに古くから登られている吉田の壁、インスポン、拇指嶽という3カ所もそれぞれ違うタイプのエリア。赤嶽と草壁が新たに追加されたら、本当にクライミングアイランドと呼べる素晴らしい島になる。だからこそ、今開拓している草壁を公表すれば次につながるんです。しかし僕ももういい歳なんでいつまで開拓できるか・・・（笑）。クライミング界に僕らが情報発信して若い世代をもうちょっと引き込む努力はしなきゃいけないと思っています。小豆島に住んでいる若いクライマーが開拓に参戦してくれないかなっていう思いは、ずっと昔からあるんです。今は室内のボルダリングから始める人が多いんですが、景色を楽しむ要素がない。圧倒的に自然と向き合って登った方が楽しいはずで、岩に目を向けてほしい思いがあります。だから、クライミングが面白くて仕方がないと感じ、自ら開拓に参加してくれるクライマーを小豆島で世代関係なく育てたい。そうなって20年後は小豆島が“カリムノス島”になればいいな、と思います」。



The adoption of sport climbing into the Olympics has increased its popularity. The sport originated from rock climbing in Europe, evolving from the traditions in the Alps to "bouldering" and "route climbing" in the US since the 1920s. In Japan, the roots trace back to "rock wall climbing" by figures like Yuko Maki and Kuzo Fujiki, leading to over 500 bouldering gyms nationwide. Inagaki, captivated by climbing since joining the Kansai Mountaineering Club in 1990, has explored global climbing sites and dedicated himself to developing bouldering areas and route setting. Currently, he aims to make Shodoshima a world-renowned climbing island. His vision is for it to rival climbing meccas like Yosemite in the US and Kalymnos in Greece within 20 years.

Kalymnos, a small island in the Aegean Sea, transformed into a climbers' paradise due to its high-quality rock and diverse routes, despite being initially remote and uninviting. Inagaki sees parallels between Kalymnos and Shodoshima, noting the island's potential with its superior rock quality and various routes. Even climbers

from France and Asia are being drawn to Shodoshima's climbing spots. Inagaki started developing Shodoshima's climbing areas in 2014. Despite the abundance of rocks, there were only three known climbing areas: Yoshida Rock, Kurodake-Tenguiwa (known as Shodoshima's "Insubong"), and Oyayubidake. After spending his 30s traveling and climbing worldwide, he turned his focus to route development. In 2014, he and his friends began developing the Iwadani area on the island's eastern coast, discovering the impressive Akadake rock formation by chance.

In November 2022, Inagaki and his team opened the new climbing area "Akadake" to the public, drawing significant attention from climbers. They established the Shodoshima Climbing Association to manage promotion, environmental maintenance, and other responsibilities. The association also publishes route maps (topos) for climbers.

The development of Akadake took about nine years, with the rapid spread of sport climbing providing a favorable



environment for Inagaki's vision of Shodoshima as a global free climbing destination. Currently, he is developing the Kusakabe area with professional climber Sachi Amma. This area, extending about 2 kilometers with diverse routes, promises to attract climbers worldwide. However, due to the fragility of the rock, more time is required to prepare it compared to Akadake.

Inagaki hopes that by opening new areas like Kusakabe, Shodoshima will become a renowned climbing island. With three existing climbing areas and new additions, the island has the potential to be a climbers' paradise. He aims to involve younger climbers in development projects, ensuring the island's climbing scene thrives for years to come. Inagaki envisions Shodoshima becoming the "Kalymnos of Japan" within the next 20 years.



Inagaki's Major Climbing Achievements:

1993年9月 穂高屏風岩東壁 Free Fall(5.9 A2) 単独初登
1994年6月 ヨセミテ、エル・キャピタン サラテ(A2) サンキスト(A3+)
1994年7月 ヨセミテ、エル・キャピタン Bad Seed(A4+) 単独
1996年6～7月 イギリスでトラッドクライミング。E5まで登る。
1998年から2004年まで毎年ヨーロッパやアメリカの岩場を登りまくる。
2003年1月 備中、学力石 備後のユージ(5.14a) RP(第2登)最高RP 5.14a (VII) 最高QS 5.13b (V9)

June 1994: Climbed Salathé Wall (A2) and Sunkist (A3+) on El Capitan, Yosemite.

July 1994: Solo ascent of Bad Seed (A4+) on El Capitan, Yosemite.

June to July 1996: Traditional climbing in the UK, climbed up to E5.

1998-2004: Climbed various rock formations in Europe and America every year.

小豆島在住2年

ジェームズ・ジャック | アーティスト

James Jack | artist

植物や生き物がいきいきとした環境を
築ける島であり続けてほしいI hope the island will remain a place where plants and
animals can thrive.

オ リーブやみかんの段々畑が広がる池田地区にアーティストのジェームズ・ジャックさんのアトリエがある。ジャックさんは元素麺工場をアトリエとして活用し、自身の作品制作だけでなく、国内外から招聘したアーティストが滞在制作や展示やワークショップを行うなど、2022年から少しずつ場を開き始めた。ジャックさんの気さくな人柄から、子どもからお年寄りまで様々な人が訪ねに来るそうだ。まずは小さな規模で開こうと考えているが、今年は全5回の五感を使ったワークショップの開催を予定している。ジャックさんの作品制作のテーマは「生態とアート」。人間以上の生き物との関係に着目している。

ジャックさんが初めて小豆島を訪れたのは、2010年に展覧会「Story of the Island」に参加したことがきっかけだった。

「小豆島は人口減少が目立っているけれど、植物や生き物がすごく活力があることが私には印象的でした。空き家に植物が力強く絡み付くのを見て、人間以外の生き物にとってパラダイスなのではないかと感じました」。

2011年には香川県・小豆島町がアーティストを招聘し、三都半島での一定期間の滞在と作品制作を支援する取り組み「三都半島アーティスト・イン・レジデンス」プログラムに参加した。

「三都半島の蒲野地区で滞在制作したのですが、制作だけでなく地元の方とご飯を食べたり、物々交換したり、野菜の苗を植えて毎日世話をしたり、深く地域に入り込んだ生活ができました」。

その後、東京、福岡やシンガポールを拠点に活動、そしてコロナ禍を経て、自分が暮らしたい場所を探していた時だった。



小豆島の車輪梅（バラ科）や姥目櫨（ブナ科）などの木の枝を炊き上げて粉にしたものを水に溶かしインクを作るジャックさん。

James Jack, who makes ink by boiling branches of Shodoshima's Indian hawthorn (Rosaceae) and Ubame (Fagaceae) trees, then grinding them into powder and dissolving it in water.



人間と人間以上の存在が有する回復力に関する物語をエコロジカルな視点から編むアーティストであり、早稲田大学にて教鞭も執る。アーティストコレクティブ bacilli (2014-) の一員として、土、微生物、精霊と共存する展覧会など空間を創り出す。これまで、佐喜真美術館 (2023年開催)、ドクメンタ15 (ドイツ、カッセル、2022年)、瀬戸内国際芸術祭 (2013年、2016年、2022年)、釜山ビエンナーレ海の美術祭 (2013年)、奥能登国際芸術祭 (2021年、2023年) などの国際展に参加。ドンキー・ミル・アートセンター (ハワイ島ホロアロア、2021年)、日動コンテンポラリーアート (東京、2019年)、ホノルル美術館 (2018年)、南洋理工大學シンガポール現代アートセンター (2017年)、福岡県立美術館 (2016年)、東京都美術館 (2016年、2019年) などの展覧会に出展している。皇太子明仁親王奨学金受賞 (ハワイ大学マノア校)、スタンフォード大学日本研究センター修了、東京藝術大学美術研究科博士課程修了。シンガポールで列島系アーティストインレジデンスプログラムを立ち上げた後、日本に戻り、Termites Studio (2022-) 設立。人間以上の生物とコラボレーションのためアーティスト・イン・レジデンス、公開ワークショップ、地域アーカイブ、参加型展覧会などを展開。

James Jack is an artist who weaves stories about the resilience of humans and more-than-human entities from an ecological perspective and teaches at Waseda University. As a member of the artist collective bacilli (since 2014), he creates spaces that coexist with soil, microorganisms, and spirits. He has participated in international exhibitions such as Sakima Art Museum (2023), Documenta 15 (Kassel, Germany, 2022), Setouchi Triennale (2013, 2016, 2022), Busan Biennale Sea Art Festival (2013), and Oku-Noto Triennale (2021, 2023). His exhibitions include those at Donkey Mill Art Center (Holualoa, Hawaii, 2021), Nichido Contemporary Art (Tokyo, 2019), Honolulu Museum of Art (2018), NTU Centre for Contemporary Art Singapore (2017), Fukuoka Prefectural Museum of Art (2016), and Tokyo Metropolitan Art Museum (2016, 2019). Jack received the Crown Prince Akihito Scholarship (University of Hawaii at Mānoa), completed the Japan Studies Program at Stanford University, and obtained a Ph.D. from Tokyo University of the Arts. After establishing the Archipelago Artist Residency Program in Singapore, he returned to Japan and founded Termites Studio (2022). He engages in artist residencies, public workshops, community archives, and participatory exhibitions to collaborate with more-than-human beings.

「2022年に瀬戸内国際芸術祭に参加する制作のために再び小豆島に来た時、地元の方が「島に引っ越しておいでよ」と声をかけてくれたんです。以前、小豆島で滞在制作した時にも同様に声を掛けてくれた地元の方がいて、その言葉がずっと心に残っていました。ここに住んだら心地よく生活できるなと感じたんです」。

2022年に小豆島に移住し、現在はプロジェクトが終了している「三都半島アーティスト・イン・レジデンス」の恩返しをしたいと、同じく島内に移住していたアーティストと共に自発的な「アーティスト・イン・レジデンス」を運営しようと動き出している。

ジャックさんに、アーティストの立場から見た小豆島の未来について聞いた。

「生態系が生活環境を変容しやすい場所であり続けてほしいと思います。もっと島の自然からそのパワーや適応力を学んで、人もやりたいことをいきいきとできるようになっていけばいいと思うんです。クリエイションをしている人々が活動を続けていくためには、新しい道を切り開く必要がいつもあって、だから人からの助けがないとその活動を継続しづらいのですが、私は周りの人からの助けがあって表現者になれたことを感謝しています。それを他の人に伝えたいし、なにかお返ししていきたい。その一環として、ここではワークショップを通じて人間以外の生き物に目を向ける感性を育てられるような取り組みを行っていきたいと考えています」。

In the Ikeda area, where terraced fields of olives and mandarins stretch out, there is an atelier belonging to artist James Jack. Utilizing a former noodle factory as his studio, Jack has been gradually opening the space since 2022, not only for his own work but also for hosting artists from Japan and abroad for residencies, exhibitions, and workshops. Thanks to Jack's friendly personality, people of all ages, from children to the elderly, visit him. He plans to start small, but this year, he is planning to hold five workshops using the five senses. Jack's theme in his artwork is "Ecology and Art," focusing on relationships with beings beyond humans. Jack first visited Shodoshima in 2010 when he participated in the exhibition "Story of the Island."

"Although Shodoshima is noted for its declining population, I was impressed by the vitality of the plants and animals. Seeing plants vigorously entwined around abandoned houses, I felt that this place might be a paradise for beings other than humans."

In 2011, he participated in the "Santo Peninsula Artist in Residence" program, which supports artists by inviting them to stay and create works on the Santo Peninsula in Shodoshima-cho, Kagawa Prefecture.

"During my stay in the Kamano area of Santo Peninsula, I not only created artworks but also shared meals with locals, bartered goods, planted vegetable seedlings, and tended to them daily,

allowing me to deeply immerse myself in the community."

Afterward, he based his activities in Tokyo, Fukuoka, and Singapore. During the COVID-19 pandemic, he was searching for a place where he could live. "When I came back to Shodoshima in 2022 to create works for the Setouchi Triennale, locals invited me to move to the island. I had received similar invitations from locals during my previous residency, and those words had stayed with me. I felt that living here would be comfortable."

In 2022, Jack moved to Shodoshima. Now, to give back to the "Santo Peninsula Artist in Residence" program, which has since ended, he and other artists who have also moved to the island are starting a self-organized artist residency program. I asked Jack about the future of Shodoshima from an artist's perspective. "I hope it remains a place where the ecosystem can easily transform the living environment. I hope we can learn from the island's nature—its power and adaptability—and allow people to thrive doing what they love. For creative people to continue their activities, they always need to carve out new paths, and without help from others, it's challenging to sustain their work. I am grateful to have become an artist with the help of those around me, and I want to pass that on and give back in some way. As part of this, I plan to conduct workshops that nurture sensitivity towards beings other than humans."

小豆島在住12年

三村拓洋 | 農家

Takuhiro Mimura | farmer

半自給自足している人が
小豆島に増えたらすごく面白いIt would be interesting if more people
on Shodoshima started living semi-self-sufficiently.

1976年奈良県生まれ。愛知県の名古屋大学で建築学を専攻。卒業後は名古屋市のカフェで働いた後、造園会社で設計や現場監督を務める。2012年に小豆島に移住し、翌2013年にHOMEMAKERS設立。

Born in Nara Prefecture in 1976. Studied architecture at Nagoya University in Aichi Prefecture. After graduation, worked at a café in Nagoya City, then served as a designer and site supervisor at a landscaping company. Moved to Shodoshima in 2012 and established HOMEMAKERS in 2013.

今、肥土山地区では若手農家が増えている。「事業を始める前に、まずチームを作らなかった」。そう語るのは棚田や農村歌舞伎舞台が残る肥土山地区に移住し、家族や仲間と有機栽培を中心とした農業を営みながら、2013年から週末のみ自宅を改装したカフェも経営する「HOMEMAKERS」(<https://homemakers.jp/>)の三村拓洋さん。

「将来、小豆島の人達だけのために野菜を作っているかもしれないかもしれませんが、日本中に小豆島の野菜を届けたい。コストを考えると地産地消がいいのは当然ですが、“この人が育てた野菜を食べたい”と思う気持ちは大事だと思います。好きな人達が作ったものを食べると食に対して感じる幅が広がるんです」種まきから育苗までを管理できるスタッフが加入し発芽率が9割を超え、安定した苗作りができるようになる、料理人がチームに加入しスタッフの食を支えてくれるなど、多くの仲間がチームとして農作業に関わり、皆で楽しく野菜の美味しさや収穫を共有することで、育てる作物や事業への誇りが育まれ、仲間と共に働く心強さを実感している。

また、三村さんにとって野菜を育てること

は、日々の暮らしの「質」を上げることに繋がると、感じているようだ。「自分で育てた野菜を食べること、畑で体を動かすことは、精神的にプラスに作用します。足りない食材はどこかで買いつつも、自分達で食べる分の野菜は作る。“半自給自足している人が小豆島に増えてきた”と、なったらすごく面白い。体を鍛えたり、食事に気を遣ったりするその延長で、さらに自分で食べ物を作る人が増えてくるんじゃないか、

と思います」。

今年7月には肥土山地区内で廃校を改装して、カフェやショップ、宿泊スペースが一体となった施設「NOTEL」(https://www.instagram.com/notel_hitoyama/)を開業予定。「人との繋がりを大切にしているので、NOTELではお客さんにも僕たちの農業を体験してもらいたいと考えています」。



Currently, the number of young farmers is increasing in the Hishiyama area. "Before starting a business, I wanted to create a team first," says Takuhiro Mimura of HOMEMAKERS (<https://homemakers.jp/>), who moved to the Hishiyama area—known for its terraced rice fields and rural kabuki stage—and runs a family and friends-operated organic farm. Since 2013, he has also operated a weekend-only café in his remodeled home.

"In the future, we might be growing vegetables exclusively for the people of Shodoshima, but I want to deliver Shodoshima's vegetables all over Japan. Considering costs, it is obviously good to consume locally produced food, but it is important to want to eat vegetables

grown by someone you care about. Eating food made by people you like broadens your appreciation of it."

With the addition of staff who manage everything from sowing to nursery, achieving a germination rate of over 90% and stable seedling production, and the inclusion of a chef who supports the team's meals, many teammates engage in farming. By sharing the joy of delicious vegetables and harvests, a sense of pride in the crops and business is fostered, and the strength of collaborating with friends is deeply felt.

Moreover, Mimura believes that growing vegetables improves the "quality" of daily life. "Eating vegetables that you have grown yourself and working in the fields

has a positive effect on your mental health. While we buy some ingredients elsewhere, we grow the vegetables we eat. It would be interesting if we reached a point where we could say, 'The number of people living semi-self-sufficiently on Shodoshima is increasing.' I think more people will start growing their own food as an extension of exercising and paying attention to their diet."

In July of this year, Mimura plans to open "NOTEL" (https://www.instagram.com/notel_hitoyama/) in a renovated closed school in the Hishiyama area. The facility will integrate a café, shop, and lodging space. "We value connections with people, so at NOTEL, we want our guests to experience our farming as well."



小豆郡土庄町生まれ

堀川満弘 | 小豆島フェリー株式会社 代表取締役社長

Mitsuhiro Horikawa | President, Shodoshima Ferry Co., Ltd.

それぞれの魅力をネットワークで繋ぎ
連携して盛り上げていくことが大切ですIt is important to collaborate with each of these
attractions, and work together
to enhance the attraction of each.

慶応義塾大学～百十四銀行を経て
1983年に入社。営業から航路の維持
運営現場に従事。2013年、代表取締役
社長。2018年には小豆島の魅力発信
の中心となる小豆島観光協会の会長
に就任し、観光需要促進の舵も取る。

Graduated from Keio University
and joined Hyakujushi Bank in 1983.
Engaged in sales and then in the field
of route maintenance and operation.
In 2013, he became the President and
Representative Director. In 2018, he
assumed the position of Chairman of
the Shodoshima Tourism Association,
which is at the forefront of promoting
the attractions of Shodoshima,
steering efforts to boost tourism
demand.

高 松港（香川県）～土庄港（小豆島）で15便、高速艇が15便、計1日30便運航で、島の人々の暮らしを支える小豆島フェリー。「生活」と「観光」の両面から小豆島を見続けてきた小豆島観光協会の会長でもある堀川満弘さんに伺った。

「約2万5千人程度の人口も、2025年には2万人を切る。生活航路は維持しつつも、観光航路として強化していきたい。小豆島には、風光明媚な自然をはじめ多くの観光素材はあるが、その魅力が皆さんに伝わっていないければ素材や魅力は“ない”のと一緒に。食と宿泊の環境を支えながら小豆島が持つ様々な魅力に光を当て、カタチにして発信していきたいですね」。

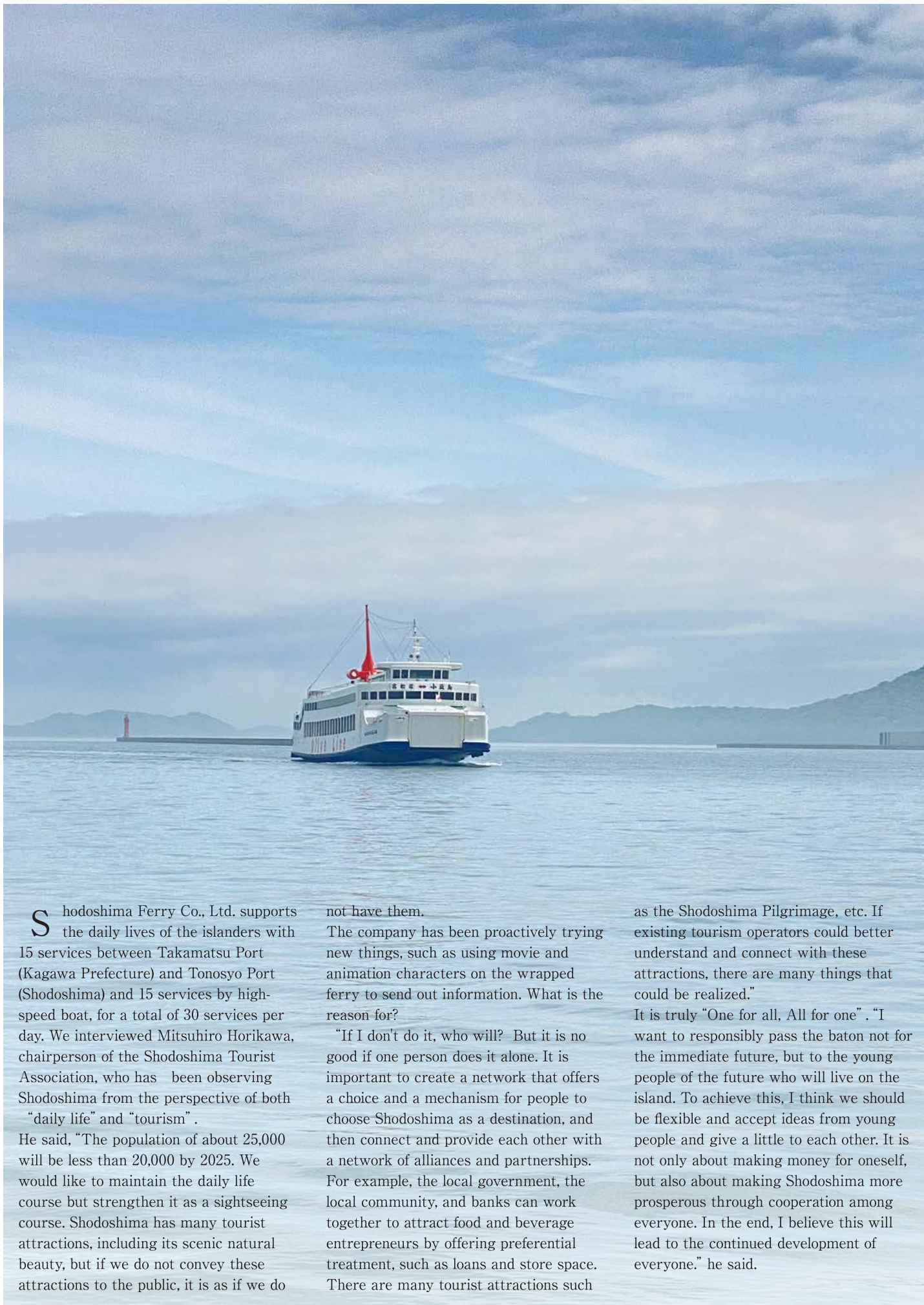
2021年にフェリー乗船中、またはお泊りのお客さまに小豆島の地のモノを使ったお弁当を提供する「フードサービス小豆島株式会社しまBen」を福田港で開始。今年の夏には新ホテル「AQUA HOTEL 小豆島リゾート」の開業も控える。映画やアニメキャラクターを活用したラッピングフェリーでの情報発信など、新しいことを積極的に仕掛けている堀川さん。その理由は？「誰かがやるしかないでしょう(笑)。しかし一人でやってもだめ。小豆島を着地として選んでいただけるよう、選択肢と仕掛け

を作ったうえで、線で繋ぎ提携し提供しあうネットワークをつくるのが大切です。例えば飲食起業移住者に対し、自治体と地元や銀行が連携して融資と格安店舗物件など優遇して誘致する。また宿泊施設が島内料理店を率先して紹介し、出張シェフから出前や星空浜辺での食事体験まで、これまでの業態の垣根を超えて全方位から連携してサービスを提供する仕組みを作るなど、多様化する客層に合わせネットワークで繋がりおもてなしを提供できるのではないかと。また山岳寺院の佇まいと護摩炊き体験が人気の“小豆島お遍路”や、絶景サイクリングロード、クライミング可能な岩場等の観光素材は多くあり、その潜在力は計り知れない。既存の観光事業者がその魅力をもっと理解して繋がれば実現できることも多いわけですから」。

まさに“One for all, All for one”。複数あった観光協会が「島で一つ」に統合されたこともきっかけに小豆島が一つになり益々面白くなっているのは、堀川さんの意図するこの言葉が原動力となって島に浸透し始めていることは間違いない。ネットワークを意識した他業種への積極的な取り組みは、小豆島に住む様々な世代や移住者に対してフェリーの船員をはじめとした

様々な雇用も創出し、島の未来の経済基盤となるはず。「もっとみんなに島の未来のことを考えてほしい。目先ではなく島で暮らそうとする未来の若い人たちへ責任を持ってバトンを渡していきたい。そのためには柔軟に若い人のアイデアを受け入れお互いが少しずつ譲り合えばいいと思うんです。自分のところだけが儲けるんじゃなくて、みんなで連携して小豆島を盛り上げていく。結果的にそれが個々の発展継続につながると思っています」。





Shodoshima Ferry Co., Ltd. supports the daily lives of the islanders with 15 services between Takamatsu Port (Kagawa Prefecture) and Tonosyo Port (Shodoshima) and 15 services by high-speed boat, for a total of 30 services per day. We interviewed Mitsuhiro Horikawa, chairperson of the Shodoshima Tourist Association, who has been observing Shodoshima from the perspective of both “daily life” and “tourism”. He said, “The population of about 25,000 will be less than 20,000 by 2025. We would like to maintain the daily life course but strengthen it as a sightseeing course. Shodoshima has many tourist attractions, including its scenic natural beauty, but if we do not convey these attractions to the public, it is as if we do

not have them.

The company has been proactively trying new things, such as using movie and animation characters on the wrapped ferry to send out information. What is the reason for?

“If I don’t do it, who will? But it is no good if one person does it alone. It is important to create a network that offers a choice and a mechanism for people to choose Shodoshima as a destination, and then connect and provide each other with a network of alliances and partnerships. For example, the local government, the local community, and banks can work together to attract food and beverage entrepreneurs by offering preferential treatment, such as loans and store space. There are many tourist attractions such

as the Shodoshima Pilgrimage, etc. If existing tourism operators could better understand and connect with these attractions, there are many things that could be realized.”

It is truly “One for all, All for one”. “I want to responsibly pass the baton not for the immediate future, but to the young people of the future who will live on the island. To achieve this, I think we should be flexible and accept ideas from young people and give a little to each other. It is not only about making money for oneself, but also about making Shodoshima more prosperous through cooperation among everyone. In the end, I believe this will lead to the continued development of everyone.” he said.

水滴 岩を穿つ

Kenteki iwawo ugatsu

*A water drop hollows a rock,
not by force but by falling often*

Shodoshima Sacred Site No. 14 Kiyotakiyama

(小豆島霊場第十四番 清滝山)

A pilgrimage site at an altitude of 500 meters, located at the highest peak of the Shodoshima pilgrimage route.

518-1 Yasuda, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa

海拔500m。小豆島霊場の最高峰にある霊場。

香川県小豆郡小豆島町安田乙518-1

Let's go on ROCK Travels !

Featured 02

Shodoshima ROCK Travelogue

The landscape has its reasons.

This is Shodoshima, an island of prayer created by the gods Izanagi and Izanami. Since ancient times, people have lived in harmony with the land, rocks, and stones of this island. On Shodoshima, there is a deep-rooted animism—a belief that every object has a soul—based on a profound respect for nature, considering mountains, rocks, and rivers as sacred. The "Nakayama Senmaida" rice terraces, built by consulting with the soil, stones, and water, symbolize a lifestyle that integrates faith and living, coexisting with nature rather than opposing it. In recent years, the island, formed through repeated upheavals and eruptions, is recognized as a spiritual and power spot. This landscape, which has become an object of reverence and prayer, is deeply connected with the Shodoshima Pilgrimage of 88 Sacred Places, Shugendo, mountain worship, and rock worship, maintaining its significance.

There is a certain nostalgia that captivates visitors, which is deeply tied to gratitude and awe towards the earth—what we call “Japanese spirituality.” Now, let’s embark on a journey related to the stones of Shodoshima, while listening to the messages of the ROCKS (stones and rocks)!

小豆島ROCK紀行

風景には理由があります。

ここは、伊邪那岐（いざなぎ）と伊邪那美（いざなみ）という
神様が創った祈りの島、小豆島。

太古の時代より、人は島という大地、岩、石と共に生きてきました。

隆起と噴火を繰り返してきた島の風景は、崇拝と祈りの対象として
大地への感謝と畏怖“日本的靈性”と深く結びついています。



Kasane Iwa (重岩)

Kasane Iwa is enshrined as the sacred object of worship at Koseishizuchi Shrine. It rests majestically atop the peak after ascending the steep mountain path from the Kosehara quarry site. As a stone inhabited by the gods, it reflects the deep reverence people have for these sacred stones.

小瀬石鍾神社のご神体として祀られている。小瀬原丁場跡の急峻な山道を登りきった山頂に重なり合って鎮座。神が宿る石として、人々の石への信仰心がうかがえる。

The Japanese Spirituality Alive in Shodoshima



In the early 17th century, under the directive from the Tokugawa shogunate to reconstruct Osaka Castle (1620–1629), various feudal lords established quarries in different areas of Shodoshima in search of high-quality stones for the castle walls. These lords were essentially developers in today's terms. It is said that the pilgrimage system of Shodoshima's 88 Temple Pilgrimage, based on the Shugendo and pilgrimage practices that had continued since the medieval period, was established in 1686. Subsequently, the pilgrimage became popular. In other words, after the boom in quarry development, many "ohenro-san" (pilgrims) visited Shodoshima for pilgrimage and tourism, hearing rumors from developers in the western regions. Thus, the reception system for the 88 Temple Pilgrimage in Shodoshima was established. When these developers came to Shodoshima, they experienced the island's unique spirituality, heightened

by its geography surrounded by the sea. They would have encountered the pilgrimage and the sacred sites, and it is thought that they empathized with the local style of revering the "land" symbolized by stone, which the people of Shodoshima had cultivated independently on the island. This reverence for the land likely led to careful and meticulous stone quarrying. In other words, in Edo-period Shodoshima, Shodoshima's unique spirituality played an important role in harmonizing mountain worship (pilgrimage) with the economic activity of quarrying. Respect for nature, the religious tolerance inherent in animism, spiritual practices, and the maintenance of social norms minimized the conflict between faith and economic activity, enabling sustainable coexistence. This mutual complementary relationship, where spirituality ethically guided economic activities and economic activities supported spirituality, is believed to have been established.

For those who may be familiar, here is an excerpt touching on the relationship between Japanese spirituality and the land, from the words of D.T. Suzuki, who wrote about Japanese spirituality. Suzuki, a Japanese Buddhist philosopher and Doctor of Letters, introduced Zen culture in Japan to the world through his writings in English and influenced American Beatniks like Jack Kerouac.

"Spirituality dislikes being separated from the land anywhere and anytime."
(Daisetz Suzuki Complete Works, Vol. 8, p. 72).

"Life originates from the land. When we die, we naturally return there... The inner sanctuary of spirituality truly resides on the seat of the land."
(*ibid.*, p. 45).

"The individual is a continuation of the land. It has roots in the land, emerges from it, and returns to it. The spirit of the land breathes within the individual."



Spirituality dislikes being separated from the land anywhere and anytime

(Daisetz Suzuki Complete Works, Vol. 8, p. 72).

Tengu-iwa Iso Quarry (天狗岩磯丁場)

One of the quarries in the Iwagatani district, specifically part of the Osaka Castle Stone Quarry Ruins. Along the coast, remnants of stones can be found, along with traces of mooring bits where ships were tied that transported stones to Osaka. During the Meiji period, this area fell under military jurisdiction.

岩谷地区の「大阪城石垣石丁場跡」のひとつ。海岸には残石。ここから大阪へ運ばれたことを伝える船を係留するビットの石跡も。明治期は陸軍の所管となっていた。



Therefore, truth always resides in the individual."

(*ibid.*, p. 50).

"The land does not vocalize, but if a person works with it sincerely, free of selfishness, and becomes one with the land, the land will embrace that person in its bosom. The land dislikes deceit."

(*ibid.*, p. 118)

The landscapes of Shodoshima, represented by its stones, rocks, and mountains, instantly convey a message of the land's acceptance, purification, and forgiveness of all life equally, because of the unique spirituality of Shodoshima that lies behind them. This is the reason it is called a "spiritual" or "power spot," and this spirituality is still clearly passed down in the landscapes encountered on the island and in the hearts of the people you meet there in the 21st century.

17世紀初期、徳川から大坂城再築(1620～1629)の指示を受けた大名らは、石垣に使う良質な石材を求めて小豆島の各地区に採石場(石丁場)をつくりました。中世から続く修験道や辺路修行を基盤に「お遍路」の小豆島八十八ヶ所霊場巡礼システムが出来上がったのは、貞享三年(1686)といわれています。その後、巡礼は盛況になります。つまり、採石場の開発の盛り上がり後、西国大名らからの噂を聞いて巡礼・観光で小豆島へ足を運ぶ「お遍路さん」が多くなり、小豆島に八十八ヶ所霊場巡礼の受け入れシステムが確立したことになります。

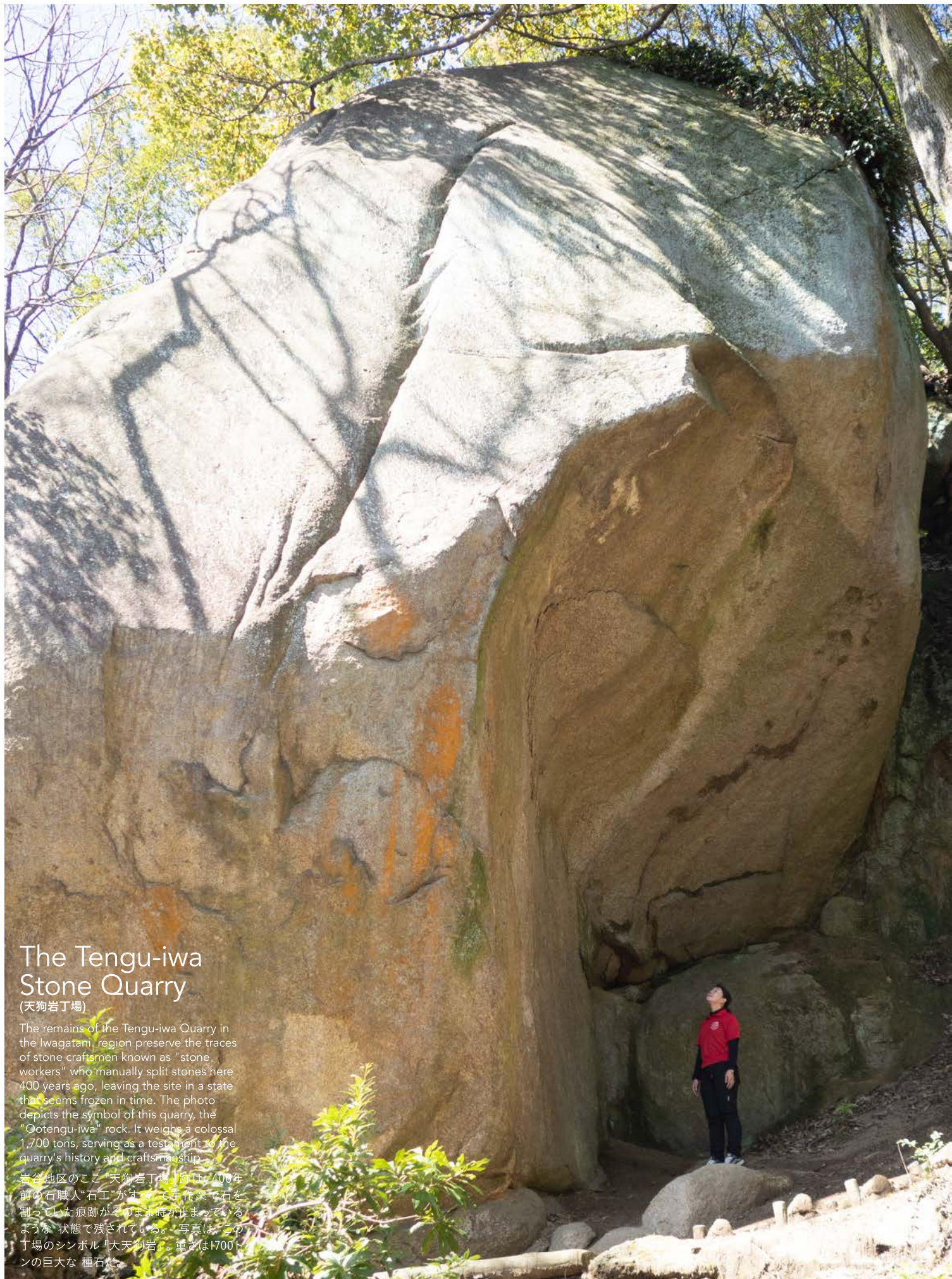
小豆島に来た当時の大名たちは、観光客と同じように島の外からやってきて、この巡礼と霊場の存在に触れ、海に囲まれた大地だからこそ、畏怖が先鋭化された小豆島の霊性を体験したはず。ここから小豆島の人たちがこの島で独自に育ててきた石に象徴される「大地」を崇めるスタイルに共感していたのではないかと思います。だからこそ、神聖な大地からの石の採掘は慎重かつ丁寧行われた可能性もあります。つまり、江戸時代の小豆島において、小豆島の霊性は山岳信仰(お遍路)と石丁場の経済活動を調和させる重要な役割を果たした。自然への畏敬の念、アニミズ

ムが本来持つ宗教的寛容さ、霊の実践と社会規範の維持が、信仰と経済活動の対立を最小限に抑え、持続可能な共存を可能にした。霊性が経済活動を倫理的に導き、経済活動が霊性を支えるという相互補完的な関係が築かれていたと考えられるのです。

外国人の方ならよくご存じの『日本の霊性』を書いた鈴木大拙氏の言葉から日本の霊性の持つ大地との関係性に触れる一部引用し紹介します。日本の仏教哲学者、文学博士である彼は、禅について英語で著し、日本の禅文化を海外に紹介した第一人者です。アメリカのビートニクのジャック・ケルアックらにも影響を与えました。

「*霊性はどこでもいつでも大地から離れることを嫌う*」(鈴木大拙全集八巻72頁)。

小豆島の石、岩、山に代表される風景は、その奥に「小豆島の霊性」があるからこそ、何事も差別せず、すべての生命を平等に包摂し、浄化し、許す大地のメッセージを訪れる人々にも瞬時にあたえてくれる。これが「スピリチュアル」「パワースポット」といわれる理由であり、この霊性が21世紀の今でも島で出会う風景のいたるところ、また島で出会う人の心にしっかりと引き継がれています。



The Tengu-iwa Stone Quarry

(天狗岩丁場)

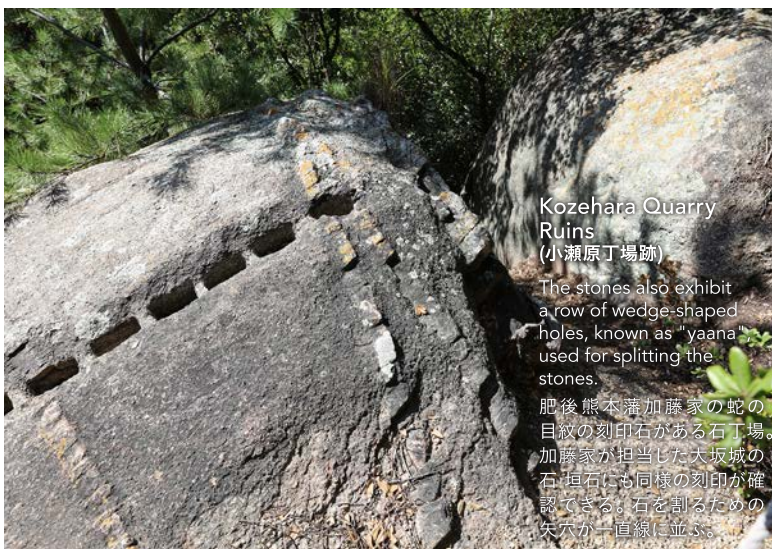
The remains of the Tengu-iwa Quarry in the Iwagatani region preserve the traces of stone craftsmen known as "stone workers" who manually split stones here 400 years ago, leaving the site in a state that seems frozen in time. The photo depicts the symbol of this quarry, the "Ootengu-iwa" rock. It weighs a colossal 1,700 tons, serving as a testament to the quarry's history and craftsmanship.

岩谷地区のここ「天狗岩丁場」跡は、400年前の石職人「石工」がすべて手作業で石を割っていた痕跡がそのまま時が止まっているような状態で残されている。写真は、この丁場のシンボル「大天狗岩」。重さは1700トンの巨大な種石だ。

No. 72 Kasagataki, Inner Sanctuary (第72番 奥の院 笠ヶ滝)

Located amidst the precipitous cliffs of Mt Shukai, this site requires climbing a rocky slope built with stacked stones to reach the main hall.

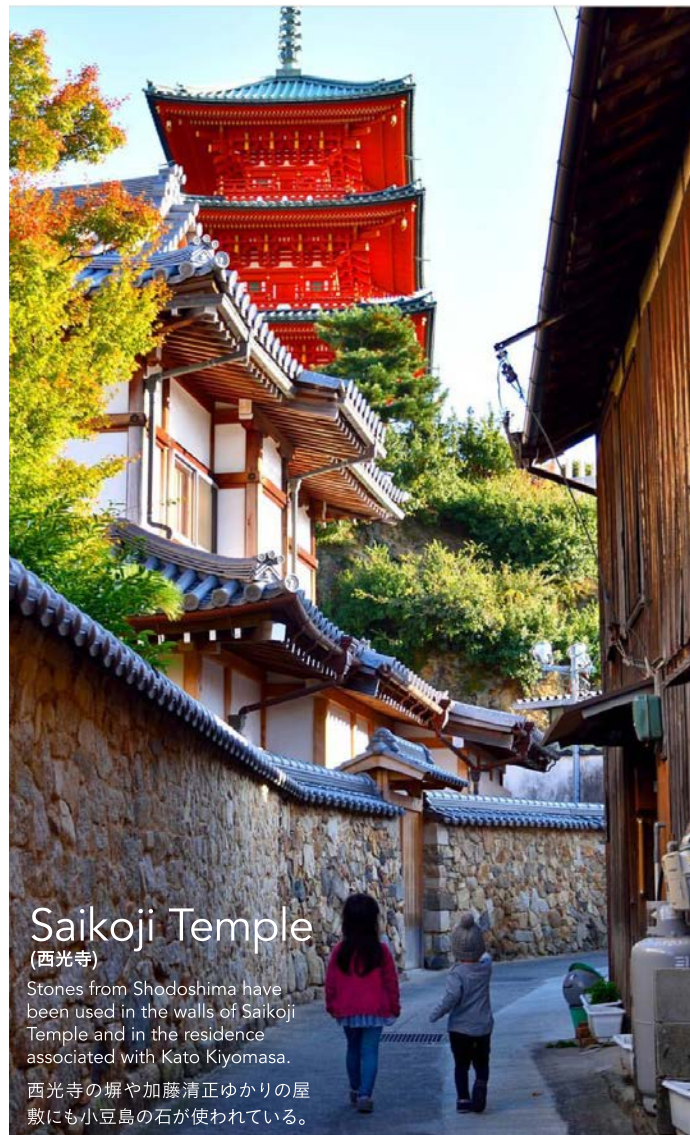
集塊山(しゅうかいざん)の断崖絶壁の山の中にあり、本堂へは石を積み上げた岩場を登る。



Kozehara Quarry Ruins (小瀬原丁場跡)

The stones also exhibit a row of wedge-shaped holes, known as "yaana" used for splitting the stones.

肥後熊本藩加藤家の蛇の目紋の刻印石がある石丁場。加藤家が担当した大坂城の石垣石にも同様の刻印が確認できる。石を割るための矢穴が一直線に並ぶ。



Saikoji Temple (西光寺)

Stones from Shodoshima have been used in the walls of Saikoji Temple and in the residence associated with Kato Kiyomasa.

西光寺の塀や加藤清正ゆかりの屋敷にも小豆島の石が使われている。

Nakayama Senmaida (中山千枚田)

Nakayama Senmaida is a series of beautiful terraced rice fields with graceful curves. Using water from Mt Yufune and rocks and soil from the area, each level of these terraces is meticulously built with stone walls.

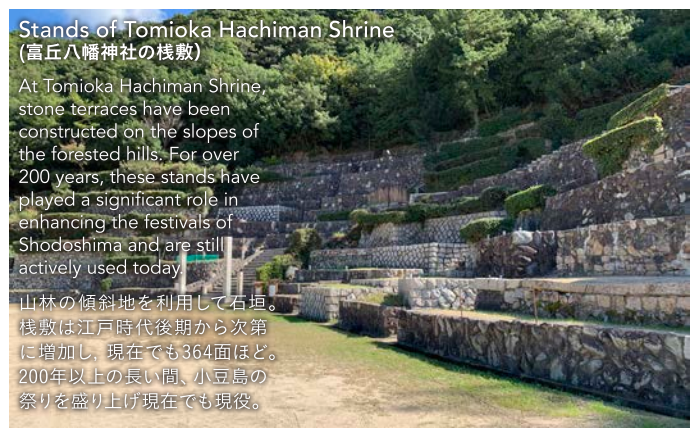
曲線美が美しい棚田。湯船山の水、岩、土を利用して、一段一段、石垣が丁寧に積み上げられている。



Stands of Tomioka Hachiman Shrine (富丘八幡神社の棧敷)

At Tomioka Hachiman Shrine, stone terraces have been constructed on the slopes of the forested hills. For over 200 years, these stands have played a significant role in enhancing the festivals of Shodoshima and are still actively used today.

山林の傾斜地を利用して石垣。棧敷は江戸時代後期から次第に増加し、現在でも364面ほど。200年以上の長い間、小豆島の祭りを盛り上げ現在でも現役。



Quarry Where Eight Lost Their Lives (八人石丁場)

Cutting stones, especially massive ones, involves inherent dangers. Legend has it that the massive stone known as "Hachinin-ishi," where eight stone workers were crushed, serves as a testament to these risks.

石切りには、巨大な石を切り出すため危険が伴う。8人の石工が下敷きになったと伝承される巨石「八人石」。筑前福岡藩黒田家が開いた岩谷地区の丁場の一つだ。





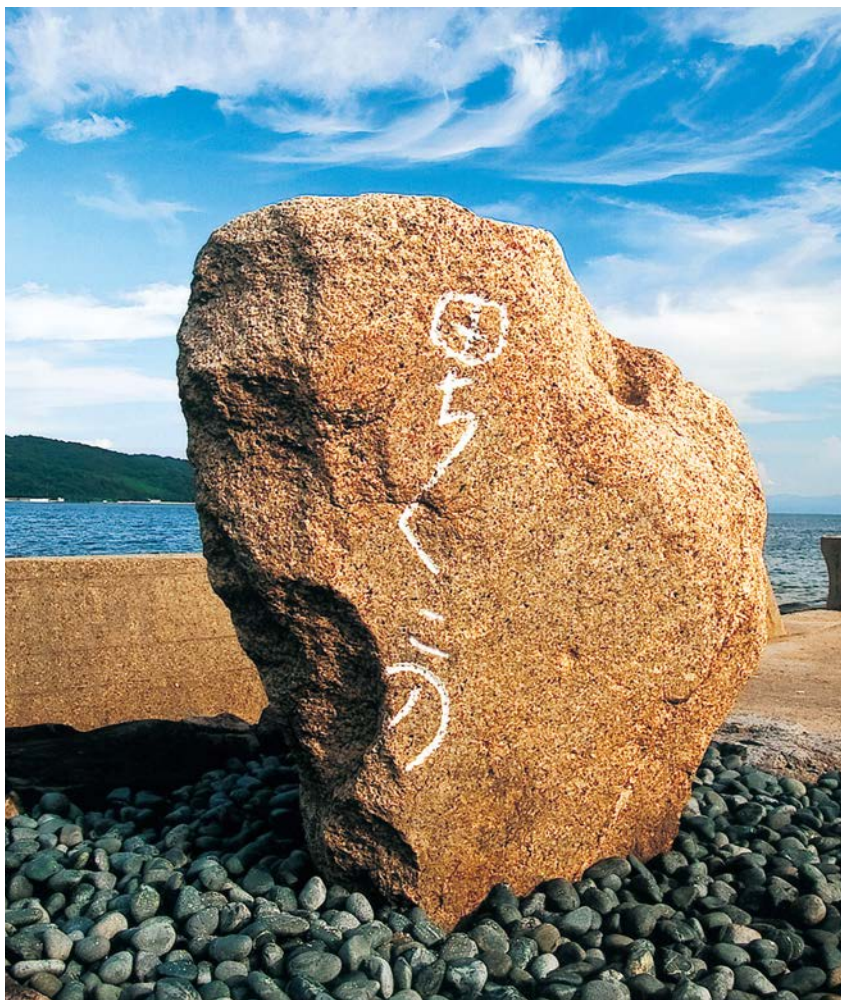
Osaka Castle Remnant Stone Memorial Park

Osaka Castle Stone Quarry and Tobikoshi Quarry Ruins, and Omi Quarry Remnants

(大坂城残石記念公園/大坂城石垣石切とび越丁場跡および小海残石群)

The site offers explanations and exhibits on the stonecutting techniques used by the stonemasons.

史跡「大坂城石垣石切とび越丁場跡および小海残石群」と小海に点在する大坂城石垣石丁場の史跡。石工の技術の解説展示も。



Tanaka Family Quarry Remnants

(石場地区 残石)

Remnants from the quarry site of the Tanaka family, marked with the inscription "The Tanaka family's land".

「田のちくこの」と書かれた刻印がある石がある筑後柳川藩田中家の石丁場跡。



The remains of a Guardhouse Residence Site for the management and security of quarried stones (大坂城用残石番屋 七兵衛屋敷跡)

After the construction of Osaka Castle and until the Meiji era, stone overseers (guardhouses) were established to monitor the quantity and condition of stones. Many stone materials remain here for that reason.

大坂城築城後、明治まで、石の管理者（番屋）を立て、石の数や状態を把握していた。多くの石材が残されているのはその為。ここは黒田家の番屋跡。

Kamesaki Quarry

(亀崎丁場)

Kamesaki Quarry features numerous unshaped and leftover stones, suggesting it began cutting from the edge of a hilly peninsula facing the sea.

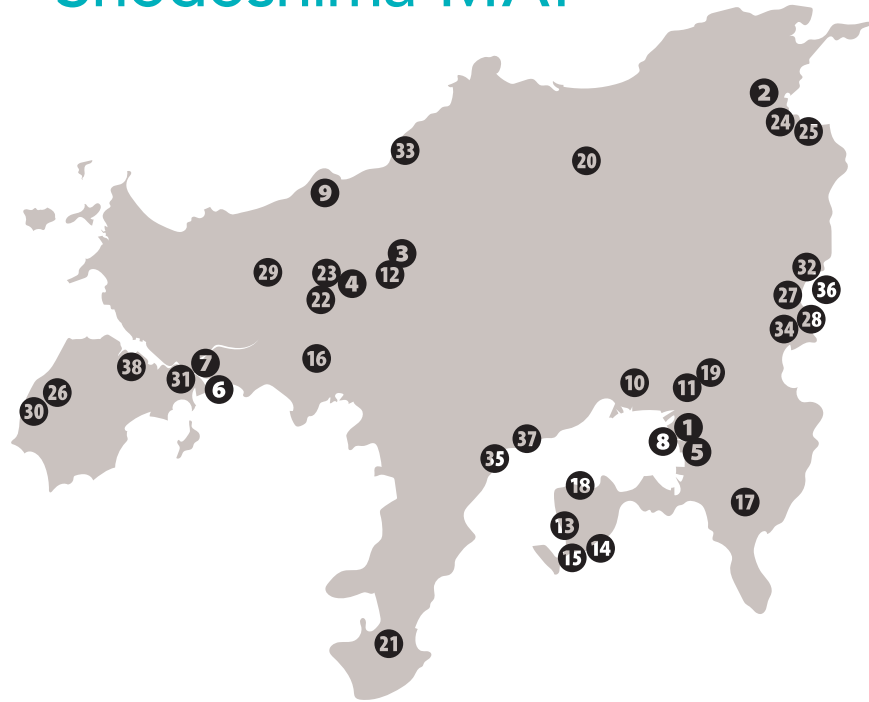
成形していない石材、残石が多数。海に面した丘陵の突端部から切り出しはじめた跡と考えられる。



Shodoshima MAP



Here is the QR code for accessing the map of the featured locations in this issue. Scan it with your smartphone's camera to explore the places.

**①内海八幡神社**

Utsumi Hachiman Shrine

〒761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲4 2
42 Umaki-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4426

②葺田八幡神社

Fukuda Hachiman Shrine

〒761-4402 香川県小豆郡小豆島町福田甲5 9 8
598 Fukuda-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4402

③中山千枚田

Nakashima Senmaida

〒761-4303 香川県小豆郡小豆島町中山1 4 8 7
1487 Nakayama, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4303

④肥土山農村歌舞伎舞台

Hitoyama Rural Kabuki Stage

〒761-4151 香川県小豆郡土庄町肥土山 肥土山甲2303
2303 Hitoyama-ko, Tonosho-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4151

⑤金羅明神・稲荷神社・松尾神社

Kinra Myojin, Inari Shrine, Matsuo Shrine

〒761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲4
4 Umaki-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4426

⑥富丘八幡神社の棧敷

Tomioka Hachiman Shrine Grandstand

〒761-4121 香川県小豆郡土庄町淵崎甲2 1 0 9-2
2109-2 Fuchisaki-ko, Tonosho-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4121

⑦土庄町立土庄中学校

Tonosho Town Tonosho Junior High School

〒761-4121 香川県小豆郡土庄町淵崎甲2 1 0 9 6
1936 Fuchisaki-ko, Tonosho-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4121

⑧内海総合運動公園

Uchinomi General Sports Park

〒761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲4 8-2 4
2109-2 Fuchizaki Kō, 48-24 Umaki-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4426

⑨小豆島霊場第76番 金剛寺

Shodoshima Pilgrimage Site No. 76: Kongoji

〒761-4142 香川県小豆郡土庄町屋形崎9 8 7
987 Yakatazaki, Tonosho-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4142

⑩別当川 立恵附近

Betto River Tachiye Area

別当川流域の立恵（たちえ）地区
Tachiye District along the Betto River

⑪小豆島町立安田小学校

Shodoshima Town Yasuda Elementary School

〒761-4411 香川県小豆郡小豆島町安田4 7 2-1
472-1 Yasuda, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4411

⑫中山農村歌舞伎舞台

Nakayama Rural Kabuki Stage

〒761-4303 香川県小豆郡小豆島町中山1487番地
1487 Nakayama, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4303

⑬岬の分教場

Misaki Branch School

〒761-4424 香川県小豆郡小豆島町田浦甲9 7 7-1
977-1 Tano-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4424

⑭二十四の瞳映画村

Twenty-Four Eyes Movie Village

〒761-4424 香川県小豆郡小豆島町田浦甲9 3 1
931 Tano-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4424

⑮壺井栄文学館

Sakae Tsuboi Literary Museum

〒761-4424 香川県小豆郡小豆島町田浦甲9 7 7-9 3 1
977-931 Tano-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4424

⑯小豆島霊場第42番 西之瀧龍水寺

Shodoshima Pilgrimage Site No. 42: Nishino-no-Taki Ryusuji

〒761-4301 香川県小豆郡小豆島町池田558
558 Ikeda, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4301

⑰小豆島霊場第1番 洞雲山

Shodoshima Pilgrimage Site No.1: Dokunzan

〒761-4425 香川県小豆郡小豆島町坂手
Sakate, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4425

⑱Sen Guesthouse

Sen Guesthouse

〒761-4424 香川県小豆郡小豆島町田浦 乙687-15
687-15 Otsu, Tano-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4424

⑲ヤマロク醤油

Yamaroku Soy Sauce

〒761-4411 香川県小豆郡小豆島町安田甲1 6 0 7
1607 Yasuda-ko, Shodoshima-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4411

⑳赤嶽

Akadake

〒761-4145 香川県小豆郡土庄町大部
Obe, Tonosho-cho, Shozu-gun, Kagawa 761-4145

page.42

㊴夕焼けハウス

Sunset House

〒761-4308 香川県 小豆郡小豆
島町神浦甲391
391 Kamiura-ko,
Shodoshima-cho, Shozu-gun,
Kagawa 761-4308

page.44

㊵HOMEMAKERS
Farm & Cafe

HOMEMAKERS Farm & Cafe

〒761-4151 香川県小豆郡土庄
町肥土山 甲1735
1735 Hitoyama-ko, Tonosho-
cho, Shozu-gun, Kagawa
761-4151

page.44

㊶NOTEL

NOTEL

〒761-4151 香川県小豆郡土庄
町肥土山甲1735
1735 Hitoyama-ko, Tonosho-
cho, Shozu-gun, Kagawa
761-4151

page.46

㊷しまBen

shimaBen

〒761-4402 香川県小豆郡小豆
島町福田1196-56
1196-56 Fukuda,
Shodoshima-cho, Shozu-gun,
Kagawa 761-4402

page.46

㊸小豆島フェリー

福田営業所

Shodoshima Ferry Fukuda
Branch

〒761-4402 香川県小豆郡小豆
島町福田 甲1196-54
1196-54 Fukuda-ko,
Shodoshima-cho, Shozu-
gun, Kagawa 761-4402

page.50

㊹重岩

Omoshiroiwa

〒761-4100 香川県小豆郡土庄
町甲
Ko, Tonosho-cho, Shozu-
gun, Kagawa 761-4100

page.54

㊺天狗岩丁場

Tengu Rock Quarry

〒761-4404 香川県小豆郡小豆
島町岩谷
Iwagatani, Shodoshima-cho,
Shozu-gun, Kagawa 761-
4404

page.52

㊻天狗岩磯丁場

Tengu Rock Shore Quarry

〒761-4404 香川県小豆郡小豆
島町岩谷甲392-2
392-2 Iwagatani-ko,
Shodoshima-cho, Shozu-
gun, Kagawa 761-4404

page.55

㊼奥の院 笠ヶ滝

Oku-no-In Kasagataki

〒761-4154 香川県小豆郡土庄
町笠乙56
Otsu-56 Kasataki, Tonosho-
cho, Shozu-gun, Kagawa
761-4154

page.55

㊽大坂城石垣石切

小瀬原丁場跡

Osaka Castle Stone Wall
Cutting Osebara Quarry Site

〒761-4101 香川県小豆郡土庄
町甲
Ko, Tonosho-cho, Shozu-
gun, Kagawa 761-4101

page.55

㊾西光寺

Saikoji Temple

〒761-4100 香川県小豆郡土庄
町甲200

200 Ko, Tonosho-cho,
Shozu-gun, Kagawa 761-
4100

page.55

㊿八人石丁場

Hachinin Stone Quarry

〒761-4100 香川県小豆郡土庄
町甲200
200 Ko, Tonosho-cho,
Shozu-gun, Kagawa 761-
4100

page.56

㊱大坂城石垣石切とび越
丁場跡および小海残石群Osaka Castle Stone Wall
Cutting Tobikoshi Quarry
Site and Komi Remnant
Stone Group

〒761-4144 香川県小豆郡土庄
町小海甲
Komi-ko, Tonosho-cho,
Shozu-gun, Kagawa 761-4144

page.56

㊲大坂城用残石及番屋
七兵衛屋敷跡Osaka Castle Construction
Remnant Stone and Bany
Shichibei Residence Site

〒761-4404 香川県小豆郡小豆
島町岩谷
Iwagatani, Shodoshima-cho,
Shozu-gun, Kagawa 761-4404

page.56

㊳大坂城築城用残石
(石場石丁場)Osaka Castle Construction
Stone (Ishibata Quarry)

〒761-4305 香川県小豆郡小豆
島町石場
Ishiba, Shodoshima-cho,
Shozu-gun, Kagawa 761-
4305

page.57

㊴亀崎丁場

Kamesaki Quarry

〒761-4404 香川県小豆郡小豆
島町岩谷
Iwagatani, Shodoshima-cho,
Shozu-gun, Kagawa 761-
4404

page.59

㊵dillydally
(ディリーダリー)

dillydally

〒761-4434 香川県小豆郡小豆
島町西村甲1883-1
1883-1 Nishimura,
Shodoshima-cho, Shozu-
gun, Kagawa 761-4434

page.46

㊶小豆島フェリー
土庄営業所Shodoshima Ferry Tonosho
Branch

〒761-4101 香川県小豆郡土庄
町甲6194-11,
6194-11 Ko, Tonosho-cho,
Shozu-gun, Kagawa 761-
4101

小豆島
倶楽部SHODOSHIMA CLUB
2024
SUMMER

編集長: 佐藤 寛

編集・執筆: 原山 拓也/中平 光彦

アートディレクター: 増田 詔子

執筆: 坊野 美絵

撮影: 小豆島カメラ

協力:

小豆島観光協会戦略部会

小豆島観光旅館組合

チーム小豆島

四国ツーリズム創造機構

JAL 麗らか四国キャンペーン事務局

小豆島フェリー株式会社

二十四の瞳映画村

株式会社オリーブ園

三村 ひかり

小豆島クライミング協会

ほか、小豆島の皆さん

Editor-in-Chief: Miniru Sato

Editor & Writer: Takuya Harayama

Art Director: Noriko Masuda

Writers: Mie Bono, Takuya Harayama

Photo: Shodoshima Camera

Special Thanks to:

Shodoshima Tourism Association

Strategy Committee

Shodoshima Tourism and Inn

Association

Team Shodoshima

Organization for Promotion of Tourism

in SHIKOKU

JAL Shikoku Campaign Office

Shodoshima Ferry Co., Ltd.

Twenty-Four Eyes Film Village

Olive-en Corporation

Shodoshima Climbing Association

And all the people of Shodoshima

Thank you very much to everyone for

your cooperation.

秋号は
9月末~10月上旬
発行予定。

しまのかどから

from
the Corner of
Shodoshima

vol.001

「dillydally」のベーグル

エスプレッソマシンで入れる本格コーヒーとベーグル
モーニングはここできまり！Come here for morning coffee. You can enjoy authentic
coffee made with an espresso machine and bagels.Add cream cheese
for a yummy treat!クリームチーズ(+140円)
ピーナッツバター(+100円)
ヌテラ(+100円)エスプレッソマシンで入れる本格
コーヒー。カフェラテ、カフェモカ、
アメリカノなど種類豊富。Real coffee which can be ready
with an espresso machine. Caffe
Latte, Caffe Mocha, kind richness
including the Americano.2023年4月にオープンした「dillydally」。
SKA、ロックスティディが流れる店内は、小豆
島の麗らかな気候と相まって、なんともらく
ら落ち着きます。カフェラテ、カフェモカ、アメリカノなど丁
寧に煎れてくれるコーヒーは種類豊富。提供
しているベーグルは、ピーター・バラカンさん
もお気に入りの「トライベッカベーカリー」から。
モーニングのコーヒーと一緒に試してみて。Opened in April 2023, the store's interior,
with SKA and rock steady music playing,
combined with the beautiful climate of
Shodoshima, is a relaxing and peaceful
place. The coffee is carefully brewed,
including lattes, mochas, and Americano,
and there is a wide selection of coffees
to choose from. The bagels offered
are from Tribeca Bakery, a favorite of
Peter Barakan. Try it with coffee of the
morning.

Data

dillydally

住所：小豆島町西村甲1883-1
アクセス：オリーブ公園から徒歩5分
営業時間：8時～(変動ありインスタで確認を)
オープン日：2023年4月17日
休業日：不定休
料金：カフェラテ：430円
キャラメルソースラテ：520円
プレーンベーグル：220円 ほかAddress: Nishimura, Shodoshima-cho former 1883-1
Access: from the olive park in a 5-minute walk
Business hours : from 8:00 (check in Instagram)
An opening day: April 17, 2023
holiday: No fixed holiday
Rate: Caffe latte 430 yen, caramel sauce latte 520
yen, plane bagel 220 yen, others

名取 裕子 山田 太一 岸 恵子 松本 白鸚 北野 武 仲代 達矢 北大路 欣也 司 葉子
戸田 奈津子 伊東 四朗 岩下 志麻 王 貞治 井上 陽水 吉行 和子 香川 京子
水谷 豊 船越 英一郎 中井 貴一 河野 太郎 三浦 友和 豊川 悦司
米倉 涼子 天海 祐希 寺島 しのぶ 竹下 景子 橋爪 功 黒木 瞳
コシノ ジュンコ 富永 愛 二階堂 ふみ 黒柳 徹子 柄本 明 小林 稔侍
操上 和美 西田 敏行 岸部 一徳 松重 豊 内藤 剛志 平田 満
市村 正親 永瀬 正敏 野上 照代 秋野 太作 光石 研 行定 勲
山根 基世 糸井 重里 笑福亭 鶴瓶 岡田 恵和
林 真理子 中村 梅雀 もたい まさこ 小林 聡美
佐藤 B 作 角野 卓造 六平 直政 中原 丈雄
高橋 源一郎 私たちは**高峰秀子**さんが好きです。 出久根 達郎
戸田 菜穂 永作 博美 IKKO 坂上 忍
林 修 清水 有生 木村 多江 浜村 淳
井上 真央 原 恵一 石倉 三郎 野村 宏伸
田中 要次 石田 えり 田中 麗奈 七瀬 なつみ
足立 紳 金子 修介 中江 有里 今井 雅子
小野 武彦 島田 歌穂 田中 美里 瀬々 敬久
増田 明美 石川 慶 平松 恵美子 吉田 康弘
橋口 亮輔 成島 出 永井 聡 信濃 八太郎
奥寺 佐渡子 サンドウィッチマン

イベント情報&問い合わせ：<https://www.takamine-hideko.jp>

主催：高峰秀子 生誕 100 年プロジェクト実行委員会



撮影：秋山庄太郎

デザイン・製作：高峰秀子生誕100年プロジェクト実行委員会