

瀬戸内国際芸術祭2016「食プロジェクト」秋会期 「瀬戸内『食』のフラム塾」から生まれたプロジェクトや、 各島で郷土料理の提供を実施します。

瀬戸内国際芸術祭2016では、「食プロジェクト」を特に大きな要素として位置づけ、来場者に旅の醍醐味としての瀬戸内の食を大いに味わってもらおうこととしています。

秋会期における「食プロジェクト」の各プログラムは次のとおりです。

【1】「瀬戸内『食』のフラム塾」／郷土料理等の提供

瀬戸内国際芸術祭実行委員会では、芸術祭2016で「食プロジェクト」を担う人材を育成するため「瀬戸内『食』のフラム塾」を昨年6月から開講し、講座では、塾生が県産料理や郷土料理、食と地域との関わり方等を学びました。

今回、秋会期に修了生が行う11企画を発表します。

[秋会期実施企画]

島名	展開場所(企画名)	料理内容
豊島	イル ヴェント	豊島の秋を感じる黒豆ご飯と島野菜のお惣菜セット
女木島	レストラン イアラ女木島	瀬戸前寿司と女木島キュイジーヌのランチセット(季節のスープ付き)
小豆島①	せとうちのずかん	小豆島産の果物や野菜をふんだんに使用した生搾りジュース
小豆島②	ei カフェ (本からうまれる一皿 ～壺井栄と庚申の夜～)	壺井栄文学と島の食産業をあわせたワンプレート
大島	カフェ・シヨル	大島で採れた果物や野菜を使った焼き菓子や生菓子
本島	島娘	たこ飯や鯛カツ丼など、本島近海のとれたて魚介類を活かした料理
高見島	海のテラス	・讃岐の夢のフェットチーネ(海老と白味噌のジェノベーゼソース) ・讃岐の夢のタリオリーニ(きのこ鶏肉のトマトソース)
粟島	粟島もんでクルー食堂	炊き込みご飯をはじめとした三豊の新鮮な魚介類や野菜をふんだんに使ったメニュー
伊吹島	うららの台所	うららの玉手箱 (いりこ飯や旬魚のお造り、南蛮漬けなどを木箱に詰め込んだお弁当)
高松港周辺	栗林公園(讃岐の晩餐会)	新鮮な魚介類や野菜など、県産食材をふんだんに使ったコース料理
宇野港	宇野港インフォメーション センター	うののり弁 (粟と大豆のご飯に鮮魚の雑穀フライをのせた秋ののり弁。 特製タルタルソース添え)

また、各島で地元の自治会等を中心として、郷土料理の提供やお接待が行われます。

※それぞれの詳細は別添チラシを参照

裏面に続く

瀬戸内国際芸術祭2016

Setouchi Triennale 2016

【2】瀬戸内の食の情報発信

春・夏会期に引き続き、来場者に本県の豊富な食材を味わっていただくため、県産食材を積極的に利用した「さぬきダイニング」認定店（県県産品振興課）と「さぬきの食提供店」登録店（県農政課）を掲載した『さぬきダイニング&さぬきの食提供店ガイドブック』を制作し、会期中にインフォメーションセンターや各案内所等で配布する予定です。



（ガイドブック表紙）