



# 風待ちの港で 江戸の面影をたどる

## ひけた 引田港

HIKETAKO

香川県東かがわ市引田



江戸時代から醤油と酒造りを行っていた商家を改装した観光施設。往時の趣が残る母屋と庭を見学でき、特産品の販売、和三盆の手づくり体験などができる。運が良ければ江戸からくり「お茶運び人形」を見られるかも。

### 【讚州井筒屋敷】

香川県の東端にある引田は、湾に突き出した半島(城山)が風波を防ぐことから「風待ちの港」と呼ばれている。室町時代より瀬戸内海を行き交う船が立ち寄り天然の良港として発展し、江戸時代には「讃岐三白」と呼ばれる塩・砂糖・綿をはじめとする物資の交易で栄え、酒や醤油の醸造で繁栄を極めた。

誉田八幡宮から本町通りにかけて歩けば、かつてのにぎわいをしのばせるレトロな町並みを見ることが出来る。ベンガラ色に塗られた老舗醤油屋、白壁や木壁の豪壮な商家、酒蔵跡のレンガ造りの煙突、海へと続く路地など風情たっぷり、ここだけ時間がゆっくり流れているかのよう。蔵や古い建物を利用して醤油や伝統産業の和三盆を使った料理やスイーツ、手作り体験を楽しめる施設もあり、ノスタルジックな気分になれる。

### OMIYAGE



#### 和三盆

職人の技から生まれる最高級の砂糖、和三盆。独特の風味があり、舌にのせるとすうっと溶けていく。

香川県東かがわ市引田2163  
TEL/0879-23-8550  
営業時間/10:00~16:00  
定休日/水曜日(祝日の場合は営業)





# 伝統を守りつつ醤油の新たな魅力を発信

## 【かめびし屋】

1753年の創業以来、日本で唯一むしろ麹製法による醤油づくりを続けているかめびし屋。長期熟成によりうま味が凝縮され、塩角の取れた醤油はバランスのよい深みがあり、少量でもパンチがある。老舗でありながらこれまでの醤油の概念を打ち破った商品も開発し、ふりかけタイプの粒状醤油『ソイソルト』や醤油入りのチョコなど新たなおいしさを発見できる。併設した茶屋ではもちみょうどんやみたらし団子など、醤油のうま味を堪能できるメニューを味わえる。



醤油ピザ

チーズと醤油は相性がいいです



みたらし団子



醤油ピザづくりを体験  
土・日曜日、祝日限定で味わえるのが、醤油ピザ。もちもちの生地に醤油やまろみソースを塗り、しらすなど地元の旬の食材をトッピングしてナポリ窯で焼き上げたピザは、香ばしさと食材のうま味が引き立ちたまらないうまさ。手作り体験もできるのでぜひチャレンジを

香川県東かがわ市引田2174 TEL/0879-33-2555  
営業時間/10:00~16:30 ※ピザ作り体験は要問合せ  
定休日/不定休



O M I Y A G E

ソイソルト  
料理の仕上げにかけるとうま味が増す。サラダや肉のソテーなど洋食にぴったり。

## 【ヌーベルポスト】

レンガ造りの建物に八角形窓がレトロモダンなカフェは、昭和初期に建てられた旧引田郵便局を改装したもの。高い天井に、どしりとした受付カウンター、公衆電話室など当時の面影が残る、趣のある空間で一息つける。じっと座っていると窓越しの景色や漂う空気までも違って感じるから不思議。

# 元は郵便局だったレトロなカフェ

特産品を使ったスイーツとサンドイッチを味わえる。「和三盆シフォンケーキ」は、和三盆の上品な甘さと生地に加えられた白下糖のククがアクセントに。引田産の海苔とちりめんじゃこを使ったサンドイッチもおすすめ



香川県東かがわ市引田2253  
TEL/0879-33-3202 (系列店: カフェド・カンパニー)  
営業時間/11:00~16:00  
定休日/月~金曜日(祝日の場合は営業)  
※季節、イベントにより変動あり





まだまだあるよ!

# 引田港周辺スポット

## 食べて、釣って、遊んでハマチ三昧。



ハマチの  
エサやりって  
楽しいねえ!



引田港を訪れたら少し北西へ足を伸ばして安戸池へ。ここは世界で初めてハマチ養殖に成功した場所。その技と経験を生かして、現在は引田沖でブリの養殖が行われている。安戸池にある「ソルトレイクひけた」内のレストラン「ワーサン亭」では、11月頃から1月半ばまで地域ブランドひけた鰯が提供され、それ以外の季節は愛媛や徳島から新鮮なものが届き、朝締めたばかりのおいしさを堪能できる。併設施設

では、放流されたハマチ・カンパチ・タイの海釣り体験ができ、大物が釣れることもしばしば。エサやりは子どもたちに人気だ。



【ソルトレイクひけた】  
香川県東かがわ市引田4373 TEL/0879-33-2800  
【体験学習館マーレリッコ】  
TEL/0879-33-2929 営業時間/9:00~17:00 定休日/火曜日、年末年始

引き締まった身と脂のノリが驚くほどのおいしさ



ブリカツ定食 700円  
(シーズン以外はハマチカツ)



ひけた鰯刺身定食 800円  
(シーズン以外はハマチ刺身)



ワーサン亭

香川県東かがわ市引田4373  
TEL/0879-33-2800  
営業時間/平日10:30~13:30、  
土・日曜日、祝日10:30~14:00  
定休日/火曜日、年末年始