

ウエルカムコンサート

1 日目 10月18日 (木) 14:15~14:45

第1会場 (サンポートホール高松 3F 大ホール)

医療人の集い

1 日目 10月18日 (木) 18:30~20:15

JRホテルクレメント高松 (3F 飛天)

ウエルカムコンサート

日 時：10月18日（木） 14：15～14：45

場 所：第1会場（サンポートホール高松 3F 大ホール）

讃岐国分寺太鼓保存会によるウエルカムコンサートをお楽しみください。一糸乱れぬ迫力満点の和太鼓演奏に加え、皆さまお馴染みの曲や香川県ゆかりの曲を、和太鼓とサヌカイトのコラボレーションで演奏いたします。

【特定非営利活動法人 讃岐国分寺太鼓保存会 プロフィール】

昭和62年に発足、平成17年に特定非営利法人を設立した讃岐国分寺太鼓保存会は、高松市国分寺町を拠点に県内外問わず幅広く活躍中の和太鼓演奏グループです。和太鼓を郷土の伝統芸能に育て、地域文化の発展に貢献しようと年間80回を超える公演を積極的に行っており、平成19年には韓国天安（チョナン）市、平成21年には栃木県下野市と静岡県藤枝市で公演を行いました。また、地域特産のサヌカイトの石琴を楽曲に取り入れるなど、ジャンルを問わない音楽性を持ち味にしています。さらに、後継者育成と健全育成のために平成3年に子供太鼓を結成し、幼児から中学生までが熱心に練習を続け、平成16年からエントリーしている「東京国際和太鼓コンテスト」では毎年入賞を果たし、最優秀賞、優秀賞、敢闘賞の全賞を制覇した実績があります。なお、現在の子供メンバーは40名、大人メンバーは15名が在籍しています。



【最近の主な演奏歴】

- ・平成14年 第1回「東京国際和太鼓コンテスト」組太鼓一般の部 11位
- ・平成15年 第2回「東京国際和太鼓コンテスト」組太鼓一般の部
- ・平成16年 第3回「東京国際和太鼓コンテスト」組太鼓青少年の部 2位
- ・平成17年 第4回「東京国際和太鼓コンテスト」組太鼓青少年の部 【勝運】 1位 【和音】 4位
組太鼓一般の部 6位
- ・平成18年 第5回「東京国際和太鼓コンテスト」組太鼓青少年の部 【鼓舞】 2位
- ・平成19年 第6回「東京国際和太鼓コンテスト」組太鼓青少年の部 【鼓音】 3位 【鼓來】 4位
- ・平成20年 第7回「東京国際和太鼓コンテスト」組太鼓青少年の部 【彩輝】 2位
- ・平成21年 第8回「東京国際和太鼓コンテスト」組太鼓一般の部
第24回国民文化祭・静岡 和太鼓まつり、栃木県下野市 桜祭り
- ・平成22年 高松市市制120周年記念イベント、瀬戸内国際芸術フェスティバル
- ・平成23年 第26回国民文化祭・京都 和太鼓まつり、第11回アジア太平洋盆栽水石大会高松大会

他多数 年間約80公演

讃岐の名石 サヌカイトとは



約1,500万年前に火山の溶岩が固まってできた真黒の石で、香川県国分寺町や坂出市周辺で産出されます。最大の特徴は音にあり、世界で唯一の「石の楽器」としても有名です。2オクターブの石琴などがあり、美しく、どこか儂い音色を奏でます。

医療人の集い

日時：10月18日（木） 18：30～20：15

場所：JRホテルクレメント高松 3F 飛天

参加費：3,000円

受付・お問い合わせ等については、総合案内（サンポートホール高松 3F 大ホールロビー）にて承ります。

瀬戸内海と讃岐山脈に囲まれ、温暖な気候風土である香川県は海の幸や山の幸にとっても恵まれています。季節の香川県産品をふんだんに使ったお料理の数々を、心ゆくまでお楽しみください。

【香川といえば讃岐うどん】



香川の代名詞とも言える「讃岐うどん」。地元で古くからこよなく愛され続けてきた讃岐うどんは、幾度かの「讃岐うどんブーム」を経て、全国からうどんを食べにくるうどんツアーも定着してきました。休みの日に観光客の行列ができるシーンも、香川の風物詩のひとつとなっています。うどんがこのような香川県に根差した背景には、気候や土壌の面で小麦の栽培に適していたことがあげられます。古くから塩や醤油の生産も盛んで、だしに使ういりこの一大産地でもありました。現在、県内に900店を超すうどん店があることから、県民の生活との密接なかかわりがかえります。また、香川県のうどん生産量は、ゆでうどん、生うどん、乾燥うどんのいずれをとっても日本一です。そして、香川県民のうどん消費量も、2位以下を大きく突き放して日本一を誇っています。

10月18日（木）
医療人の集い

【瀬戸内海の新鮮な魚介類】

瀬戸内海は多種類の魚介類が住む豊かな漁場で知られています。これは浅瀬や河口が多いため、プランクトン等の餌がたくさん育つからです。そして、潮の流れが速いことでも有名です。そのため、ギュッと身が引き締まった、他とは違う深い味わいの魚介が捕れます。また、香川はハマチ養殖の日本発祥地です。現在でも養殖が盛んに行われており、品質も全国的に高い評価を得ています。



【讃岐牛の新ブランド オリーブ牛】

全国屈指の品質を誇る讃岐牛に、香川だけの味を。そんな思いから誕生した「オリーブ牛」。100年を超えた歴史を誇る、香川県小豆島のオリーブと、瀬戸内の温暖な気候風土の中で古くから育まれてきた讃岐牛。2つの歴史とブランドが融合した、香川県だけのプレミアムな黒毛和牛。オリーブの搾り果実を与え育て上げた讃岐牛です。オリーブ牛の特徴は、コクがあり、さっぱりしていてやわらかく、しかもヘルシー。女性にもお子様にも優しい香川だけの味です。



【香川の地酒】

香川では、昔から地酒が数多く醸造されてきました。酒造りに欠かせないのは良質な米と水ですが、日照時間の多い香川で育ったお米は酒造りに適しており、阿讃山脈を源とした良質の伏流水にも恵まれました。良質の米と良質の水に、温暖な気候と熟練した杜氏の技が合わさり、まろやかでコクのある芳醇なさぬぎの地酒が生み出されるのです。また、2006年から本格栽培が始まった香川県産のオリジナル酒米「さぬきよいまい」にも注目が集まっています。



香川県の県産品ポータルサイト ～LOVEさぬきさん～ <http://www.kensanpin.org/>