

お国自慢

香川といえは・・・



医学部医学科2年次 豊田裕士

皆さん、香川と聞くと、うどんがまず頭に浮かぶのではないのでしょうか？香川県は日本で一番小さい県ですが、うどん屋の店舗数は日本一で、全国平均の3倍ほどあります。最近では、うどんでクッキーを作ったり、アイスを作ったりと特産品であるうどんをこれでもかとアピールしていて、よく「うどん県」と言われています。このままうどんを紹介しても香川はうどんしかないと思われるそうなので今回はあまり知られていない香川の特産品である骨付鳥と世界でも使われているアクリル技術について紹介したいと思います。

骨付鳥は、香川県の海岸線側のほぼ中央に位置する丸亀が発祥です。昭和27年、駅近くのある居酒屋の創業者夫妻が映画の中で骨付鳥にかぶりつくシーンに端を発し、骨付鳥を提供したことがはじまりだと言われています。骨付鳥には「おやどり」、「わかどり」の2種類があります。おやどりはしっかりとした歯ごたえが特長で、わかどりは身が柔らかく食べやすいのが特長です。今では、発祥地の丸亀だけでなく、香川県下の至るところで骨付鳥を味わうことができます。

次に沖縄でも使われているアクリル技術について紹介したいと思います。この技術は日プラ株式

会社というアクリルパネルメーカーの技術です。ここで作られるアクリルはガラスの10倍の強度を持っていて、このアクリルを使うことで柱のない水槽を作ることができます。日本では大阪の海遊館や沖縄の美ら海水族館で使われています。特に美ら海水族館のものは「水族館の窓」としては世界最大として2002年にギネスブックに認定されています。

香川県はうどんだけというイメージを持たれがちですが、香川の魅力はうどん以外にもたくさんあります。香川に来る機会があれば是非香川の魅力に触れてみてください！

