



紫色に染まります



## 讃岐もち麦ダイシモチ

ダイシモチは善通寺市内にある当時四国農業試験場（現 国立研究開発法人農研機構西日本農業研究センター）が平成9（1997）年に開発したもち麦です。善通寺市で誕生したことから、弘法大師にちなんで「ダイシモチ」と名付けられました。収穫時期の5月になると、その大きな特徴である紫色の穂が風にたなびき、畑一面が紫色に染まります。プチプチとした食感と優しい甘みがあり、ごはんこうぼうだいしに混ぜて炊くと鮮やかな紫色になります。ダイシモチ品種で初めて機能性表示食品として認定され、栄養価が優れた食品として好評を博し、健康ブームも相まって幅広い年齢層の方に支持される人気商品となっています。



むぎゅ〜ちゃん  
讃岐もち麦ダイシモチ  
公式キャラクター  
善通寺市観光大使

# もち麦



### 毎日の食事から始まる健やかな生活

讃岐もち麦ダイシモチは精白米の約30倍の食物繊維が含まれており、生活習慣病の予防に効果があると言われていたβ-グルカン（水溶性食物繊維）がとりわけ豊富に含まれています。おみに混ぜて炊くだけで、おいしい「もち麦ご飯」ができあがります。



ダイシモチの甘酒



ごはんがいら  
ないもち麦カレー



ダイシモチコロケ



ダイシ小判

ダイシモチ  
麦麺



ダイシモチの里  
讃岐うどん

ダイシ  
どら焼き



### 大師もち麦焼酎 空海

— わが心 空の如く わが心 海の如く —

讃岐もち麦ダイシモチを100%使用した本格麦焼酎。広い空のような軽快な香りと海のようにやさしく深みのある味わいです。ラベルは総本山善通寺法主（真言宗善通寺派管長）智督潤師の直筆で、善通寺で御祈禱を受けた御利益のある焼酎です。



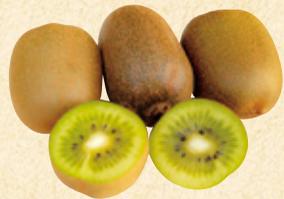
# 食べる



香緑



さぬきゴールド



さぬきキウイっこ

## キウイフルーツ

香川県は温暖で雨の少ない気候から果物の生産が盛んです。特に善通寺市はキウイフルーツの一大産地であり、一般的な品種である「ヘイワード」のほか、「香粹」、「香緑」、「さぬきゴールド」、「さぬきキウイっこ」など香川県独自ブランドの珍しく良質なキウイフルーツが栽培されており、百貨店や有名果物店でも販売されるほど高い評価を受けています。

## 四角スイカ「縞王」

「丸くないスイカがあってもいいのでは？」  
こんなスイカ農家の“ひらめき”から誕生したのが四角スイカ「縞王」です。固定概念を覆すインパクトから全国的に話題となり、百貨店などの観賞用ディスプレイとして各地で人気を博しています。  
※食用ではありません。



# 観る



## 獅子舞

善通寺市の獅子舞の歴史は古く、室町時代からあったといわれています。現在の善通寺市内の獅子舞は、皇子権現・吉田八幡宮の氏神より伝わる獅子舞を基礎としたものです。毎年総本山善通寺境内で行われる空海まつりでは、市内約40の獅子組が一堂に会し、古来より伝承されてきた舞を披露しています。



## 里神楽

神楽の起源は一説によると、日本神話の中の「天岩戸伝説」にまでさかのぼり、あまのいわと天照大神が天の岩戸に姿を隠した際、あめのうすめのみこと天鈿女命が岩戸の前で舞った舞が始まりだとされています。神楽は日本全国で伝承されており、宮中で行われる御神楽と一般の神社などに伝わる里神楽があります。市内の神社でも里神楽は伝承され、五穀豊穡や平穏安泰などを祈願し、神様に奉納されます。



# 楽しむ

