カタクチイワシがつなぐ文化交流

しおつなぎ

AMICIALICI

アミーチアリーチ

AUTUMN 2025

しおつなぎ
AMICI ALICI
アミーチアリーチ

カタクチイワシ
がつなぐ文化交流

Le alici
che uniscono
le culture

「しおつなぎアミーチアリーチ」
友だち（Amici/ アミーチ）とカタクチイワシ（Alici/ アリーチ）の響きをひとつにし、親しみと共感を呼び起こす合言葉。
小さな片口鰯は、海を渡り群れをなしながら生きています。その姿は、日本とイタリア、伊吹島とフスカルド、離れた土地に息づく人々の暮らしや食文化を重ね合わせる。“潮つなぎ” とは、海の流れのように国境を越えて人と人を結ぶこと。
このプロジェクトは、片口鰯を出発点にした文化交流であり、食を通じた学び（食育）、芸術を介した表現、そして未来を育む対話の場でもある。小さな魚が紡ぐつながりは、やがて穏やかで雄大な海の育みとなり、瀬戸内と地中海をカタクチイワシの名のもに、ひとつの海へと混ざり合っていきます。

"Shio-tsunagi Amici Alici"
Unisce la parola Amici (tomodachi) e Alici (katakuchi-iwashi), creando un suono comune che richiama familiarità ed empatia.Le piccole alici, attraversando il mare e vivendo in banchi, ci ricordano le somiglianze tra Giappone e Italia, tra Ibuki e Fuscaldo, tra comunità lontane che condividono vita quotidiana e cultura alimentare. “Shio-tsunagi” significa legare le persone oltre i confini, come le correnti del mare.
Questo progetto è uno scambio culturale che parte dalle alici: un percorso di apprendimento attraverso il cibo (educazione alimentare), un mezzo di espressione attraverso l’ arte, e uno spazio di dialogo che coltiva il futuro.

参加フォームはこちら

2025年 実りの秋

テリトーリオから生まれる食の対話。
香川とカラブリアふたつの風土がつなぐ未来の食文化交流。

■ 開催概要
しおつなぎアミーチアリーチ 2025 秋
開催日程：2025 年 11 月 4 日（火）～6 日（木）
会場：香川大学農学部（三木町）/ 伊吹島 / 三豊市仁尾町古木里庫 / 観音寺市蔵音 (クラノネ)
主催：伊吹島プロジェクト
協力：カラブリア州、フスカルド市、ホテル・バルビエーリ、アリーチ・ディ・フスカルド
香川大学、香川県水産振興協会、伊吹業業協同組合、三好兼光、株式会社菅組、株式会社合田照一商店
食の研究会、川鶴酒造株式会社、ルウツ株式会社、NIPPONIA、株式会社暮らすこと、蔵音
株式会社ツナギテ、フォトスタジオまんまる、YUSUKE TAGUCHI DESIGN

■ コンセプト｜territorio（テリトーリオ）とは？
“territorio” とは、単なる土地ではなく、** 自然・文化・暮らしが織りなす風土 ** を意味します。そこに根ざす食文化は、地域に密着しながらも、世界に通じる普遍的な価値を持っています。香川とカラブリア、ふたつの海に育まれた territorio が出会い、食・農・文化の視点から未来の食のかたちを探る、3 日間の国際交流プログラムです。

■ プログラム内容
◎ Day 1｜11 月 4 日（火）
小麦について語る「讃岐うどんとマンマのパスタ」@ 香川大学農学部
◎ Day 2-1｜11 月 5 日（水）AM
島の息吹を感じるひととき「伊吹島テリトーリオ体験島歩き」@ 伊吹島
◎ Day 2-2｜11 月 5 日（水）PM
「収穫祭 — 日伊の太陽と海のめぐみを分かち合う集い」@ 三豊市仁尾町古木里庫
◎ Day 3｜11 月 6 日（木）
シェフ・バルビエーリ夫妻のレシピと試食付きクッキングショー with 日常ごはん研究家・島崎ふみ子
「海と食のテリトーリオ」@ 観音寺市蔵音

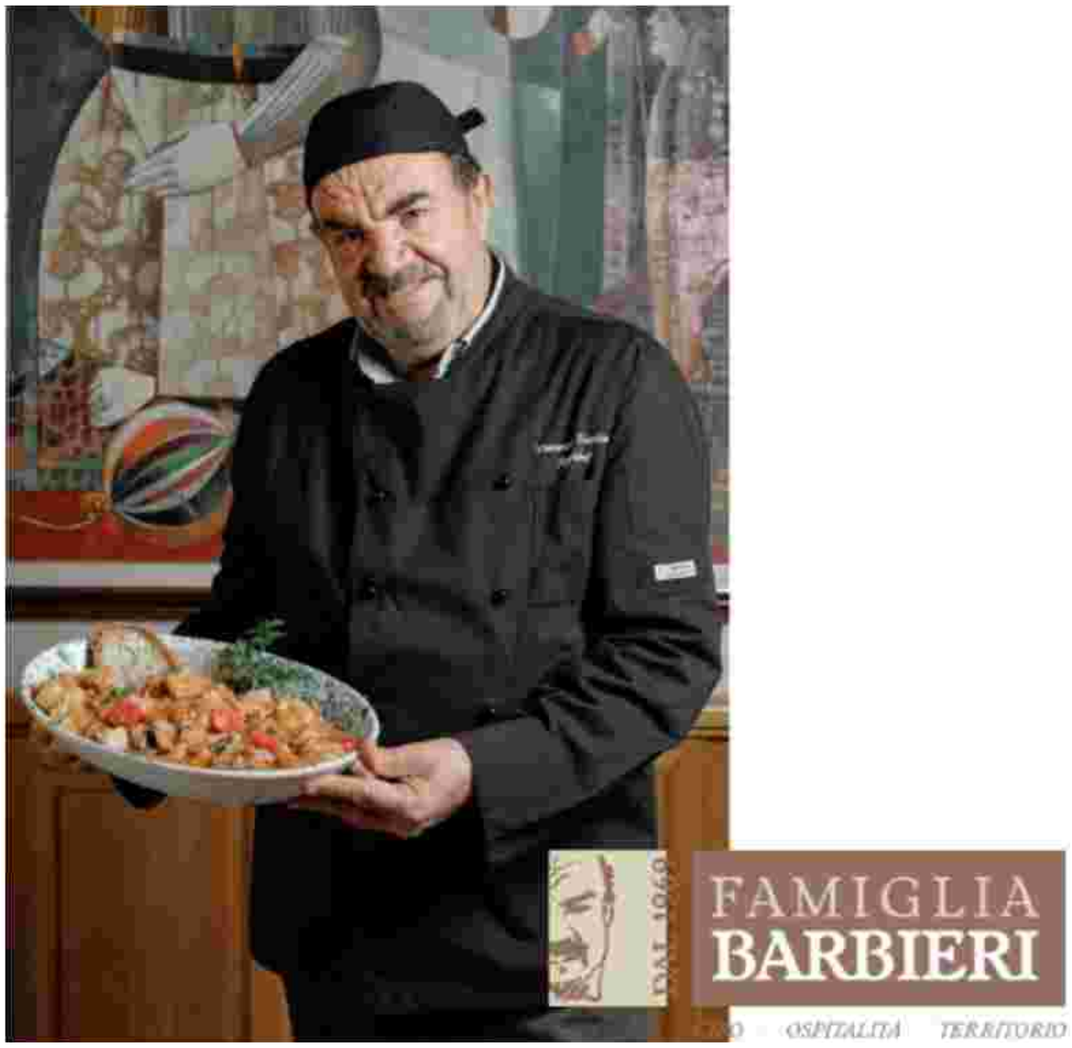
■ この取り組みが目指すもの
いま、地域に根ざした「ものづくり＝territorio」の価値があらためて見直されています。小さな漁村や農村こそが世界とつながり、新しい時代の食・農・観光を生み出す起点になれる。
本プログラムを通じて、そのヒントを香川とカラブリアの風土から見つけていきます。

■ お問い合わせ（取材・報道関係） 伊吹島プロジェクト事務局 : 加地

■Informazioni sull’evento
Shio-tsunagi Amici Alici 2025 Autunno
Date: 4–6 novembre 2025 (mar–gio)
Luoghi: Facoltà di Agraria, Università di Kagawa (Miki) / Isola di Ibuki / KOKIRIKO, Nio, Mitoyo / Kuranone, Kanonji
Organizzatore: Ibukijima Project
Collaborazione: Regione Calabria, Città di Fuscaldo, Hotel Barbieri, Alici di Fuscaldo
Università di Kagawa, Associazione per la Promozione della Pesca di Kagawa, Cooperativa Pescatori di Ibuki, Kanemitsu Miyoshi, Sugagumi Co., Ltd., Goda Teruichi shoten Co., Ltd., Associazione per lo Studio dell’Alimentazione
Kawatsuru Sake Brewery Co., Ltd., Louts Co., Ltd., NIPPONIA, Kurasukoto Co., Ltd., Kuraonone Tsunagite Co., Ltd., Photo Studio Manmaru, YUSUKE TAGUCHI DESIGN
■Concetto｜Che cos’è “territorio” ?
Il termine territorio non significa semplicemente “terra” , ma il paesaggio intrecciato di natura, cultura e vita quotidiana.
Le culture gastronomiche radicate in un territorio hanno un valore universale che trascende i confini.
Il territorio del Kagawa e quello della Calabria, cresciuti in due mari diversi, si incontrano per esplorare, attraverso cibo, agricoltura e cultura, le forme future dell’alimentazione in un programma internazionale di tre giorni.
■Programma
Giorno 1｜4 novembre (mar)
Parlare di grano: “Sanuki Udon e la Pasta della Mamma” @ Università di Kagawa (Facoltà di Agraria)
Giorno 2-1｜5 novembre (mer)
Momenti per sentire il respiro dell’isola: “Esperienza Territorio di Ibuki – Passeggiata sull’isola” @ Isola di Ibuki
Giorno 2-2｜5 novembre (mer, pomeriggio)
Festa del Raccolto — Un incontro per condividere i doni del sole e del mare tra Giappone e Italia @ KOKIRIKO, Nio, Mitoyo
Giorno 3｜6 novembre (gio)
Show cooking con ricette e degustazione a cura dello chef Barbieri e sua moglie con la ricercatrice di cucina quotidiana Fumiko Shimazaki @ Kuranone, Kanonji
■Obiettivi dell’iniziativa
Oggi, il valore del territorio come “artigianato e produzione radicati nella comunità” viene rivalutato.
Sono proprio i piccoli villaggi di pescatori e contadini a poter connettersi con il mondo e a diventare il punto di partenza per un nuovo futuro di cibo, agricoltura e turismo.
Attraverso questo programma, cerchiamo ispirazione nei territori di Kagawa e Calabria.
■Contatti (stampa e media) Segreteria del Ibukijima Project Responsabile: Kaji

Autunno fecondo 2025

Un dialogo gastronomico che nasce dal TERITORIO.
Kagawa e Calabria:
due paesaggi che intrecciano il futuro dello scambio culturale del cibo.



アグリシェフ/ エンツォ・バルビエーリ

エンツォ・バルビエーリ氏は、イタリア南部カラブリア料理の第一人者として知られ、郷土料理を現代的に再解釈し続けてきたシェフである。1969 年に家族が創業した「Ristorante Barbieri」「Hotel Barbieri」を基盤に、アルトモンテの豊かな自然と文化を背景としたガストロノミーを国内外に発信している。

自社農園は BIO（有機農業）認証を受けており、野菜や果物、オリーブオイルなどを自ら生産。地産地消を徹底し、料理に土地の恵みを余すことなく取り入れている。手打ちパスタ、熟成肉やチーズ、地元の茸や野菜を使った前菜、魚介や肉料理、そして伝統的ドルチェまで、一皿ごとにカラブリアの色彩と香りを体現する。

その功績は国内外の美食フェスティバルや文化交流事業でも高く評価され、レストランは「カラブリア美食の殿堂」と称される。料理とホスピタリティを融合させた「Famiglia Barbieri」ブランドを確立し、観光と食文化の両面からカラブリア州の魅力を広める役割を担ってきた。

バルビエーリ氏の理念は、「地域そのものを食卓にのせる」こと。郷土への深い愛情と革新的な感性に裏打ちされた料理は、訪れる人々にカラブリアの

AGRI-CHEF / Enzo BARBIERI

Lo chef Enzo Barbieri è riconosciuto come uno dei principali interpreti della cucina calabrese del sud Italia, che continua a reinterpretare in chiave contemporanea.

Dal 1969, anno in cui la sua famiglia ha fondato il Ristorante Barbieri e l’ Hotel Barbieri, porta avanti una gastronomia radicata nella natura e nella cultura del borgo di Altomonte, diffondendone i valori sia in Italia che all’ estero.

La sua azienda agricola possiede la certificazione BIO (agricoltura biologica) e produce direttamente ortaggi, frutta e olio d’ oliva. La filosofia del chilometro zero è centrale: ogni piatto riflette pienamente i doni della terra. Pasta fatta a mano, carni e formaggi stagionati, antipasti a base di funghi e verdure locali, piatti di pesce e carne, fino ai dolci tradizionali: ogni portata esprime i colori e i profumi autentici della Calabria.

Il suo lavoro è stato ampiamente riconosciuto in festival gastronomici e iniziative di scambio culturale, tanto che il ristorante è definito la “cattedrale del gusto calabrese” .

Con il marchio “Famiglia Barbieri” , ha unito cucina e ospitalità, assumendo un ruolo di ambasciatore nel promuovere la Calabria sotto il profilo turistico e culturale.

La filosofia dello chef Barbieri è “portare a tavola il territorio stesso” .

Con un profondo amore per la propria terra e una sensibilità innovativa, le sue creazioni permettono agli ospiti di vivere l’ essenza della Calabria.

Il legame intessuto da questi piccoli pesci diventa alla fine un mare vasto e sereno, in cui il Seto Inland Sea e il Mediterraneo si mescolano come

Day 1 | 11月4日（火） 小麦について語る「讃岐うどんとマンマのパスタ」

Day 1 | 11 月 4 日（火）
時間：10:00〜12:30
場所：香川大学 農学部 / 香川県木田郡三木町池戸 2393
内容：【小麦について語る「讃岐うどんとマンマのパスタ」】

共通する手打ちうどんとパスタの “マンマ／おふくろの味”。場所は違えど、日本とイタリア、香川とカラブリアで受け継がれ、親しまれてきた「麺」の食文化を中心テーマに学びと交流を深めます。

①香川の食文化（うどん、野菜）の紹介
②イタリアカラブリアの郷土料理と食文化紹介
③うどん、パスタの試食とトークショー

協力：香川大学 農学部 / 学部長小川雅廣教授ほか
* プログラム内容は変更の可能性がございます。

Giorno 1 | 4 novembre (mar)
Orario: 10:00 – 12:30
Luogo: Facoltà di Agraria, Università di Kagawa
Tema: Parlare del grano: “Sanuki Udon e la Pasta della Mamma”

Udon fatti a mano e pasta: due espressioni diverse di un unico “gusto della mamma” .
Sebbene nati in luoghi lontani, in Giappone e in Italia, a Kagawa e in Calabria, entrambe le tradizioni sono state tramandate e amate. Attraverso il tema comune della cultura del “grano” , l’ incontro approfondirà l’ apprendimento e lo scambio.

① Introduzione alla cultura gastronomica di Kagawa (udon e verdure)
② Presentazione della cucina e della cultura gastronomica tradizionale della Calabria, Italia
③ Degustazione di udon e pasta con talk show

In collaborazione con: Facoltà di Agraria, Università di Kagawa / Prof. Masahiro Ogawa, Preside della Facoltà
*Il programma e gli orari possono subire variazioni.

小川 雅廣 / 香川大学農学部長
1993 年上智大学大学院理工学研究科修士課程修了、1996 年博士（理学）、1996 年から 2 年間 JSPS 海外特別研究員（University of British Columbia 派遣）、その後、Louisiana State University、University of Guelph で博士研究員を経て、2004 年から香川大学農学部に勤務、2023 年より現職。専門分野は食品科学。食品のおいしさと健康機能に興味がある。

Masahiro Ogawa
/ Preside, Facoltà di Agraria, Università di Kagawa
Laureato nel 1993 presso la Graduate School of Science and Engineering dell’ Università Sophia. Dottorato in Scienze (1996). Dal 1996 ha lavorato per due anni come JSPS Overseas Research Fellow presso la University of British Columbia.
Successivamente ha svolto attività di ricercatore post-doc alla Louisiana State University e alla University of Guelph.
Dal 2004 è entrato a far parte della Facoltà di Agraria dell’ Università di Kagawa e, dal 2009, ricopre l’ attuale incarico di Preside.

水田 圭祐 / 香川大学農学部食料生産学領域助教
コムギの「高品質・多収両立」を目標に、施肥法や生育診断技術の改良に取り組む。窒素施肥の最適化や倒伏抑制、スマート農業を活用した環境負荷低減型の栽培法を探求し、香川の実証研究にも注力している。

Keisuke Mizuta
/ Professore associato presso la Facoltà di Agraria dell’ Università di Kagawa, Dipartimento di Scienze della Produzione Alimentare
Si occupa di ricerca con l’ obiettivo di conciliare alta qualità e alta resa del frumento. Lavora al miglioramento dei metodi di concimazione e delle tecniche di diagnosi della crescita, concentrandosi sull’ ottimizzazione della fertilizzazione azotata, sulla prevenzione dell’ allettamento e sulla riduzione dell’ impatto ambientale attraverso pratiche agricole sostenibili e l’ utilizzo dell’ agricoltura smart.
È inoltre impegnato in progetti di ricerca applicata e

Day 2-1｜11月5日（水）　島の息吹を感じるひととき「伊吹島テリトーリオ体験島歩き」

Day 2-1｜11 月 5 日（水）AM
時間：8:30〜11:30
場所：伊吹島（①仁尾港 7:50 発 ②観音寺港 7:50 発）
内容：【島の息吹を感じるひととき「伊吹島テリトーリオ体験島歩き」】

交流の発端となった片口鰯から多大な恩恵を受ける伊吹島。漁網元でのいり場見学や伊吹島ならではの生活文化をアグリシェフ・バルビエーリ氏と体感します。さらに、瀬戸内国際芸術祭 秋会期の展示やアートを鑑賞し、島の風土と芸術、漁業文化が交差する現場で、多角的な体験。

①いりこ漁場網元の見学（漁シーズンではありません）
②瀬戸内国際芸術祭 秋会期展示・アート鑑賞
③地域住民との交流、ガイド案内

協力：伊吹漁業協同組合
　　ガイド三好兼光氏（船上は①仁尾港発組のみ）
* プログラム内容は変更の可能性がございます。

Giorno 2-1｜5 novembre (mer) – Mattina
Orario: 9:00 – 12:00
Luogo: Isola di Ibuki (① partenza da Porto di Nio / ② partenza da Porto di Kan’ onji)
Tema: Un momento per sentire il respiro dell’ isola:
“Esperienza Territorio sull’ Isola di Ibuki – Passeggiata”

L’ Isola di Ibuki ha ricevuto grandi benefici dalle alici, che sono state il punto di partenza di questo scambio.
Con lo chef agrichef Enzo Barbieri, i partecipanti visiteranno gli stabilimenti della pesca dell’ iriko e vivranno da vicino la cultura quotidiana unica dell’ isola.
Inoltre, avranno l’ opportunità di ammirare le mostre e le opere d’ arte della sessione autunnale della Setouchi Triennale, sperimentando l’ intreccio tra paesaggio, arte e cultura della pesca.
Programma:

①Visita ai pescherecci e agli stabilimenti di iriko (non è stagione di pesca)
②Visita ed esperienza artistica alle mostre della Setouchi Triennale – Sessione Autunnale
③Incontro e scambio con gli abitanti locali, visita guidata

In collaborazione con: Cooperativa dei Pescatori di Ibuki
Guida: Kanemitsu Miyoshi (solo per i partecipanti in partenza dal porto di Nio, a bordo)
*Il programma e gli orari possono subire variazioni.

三好兼光 / 伊吹島いりこガイド
伊吹島生まれ。自動車メーカー勤務を経て故郷へ戻り、海上タクシー運航と島のガイドを行う。島の歴史や民俗を後世へ伝える「伊吹島研究会」代表世話人として、長年にわたり文化的視点から地域に貢献。漁業の記憶や暮らしの営みを丁寧に紐解き、訪れる人々に伊吹島の豊かな精神風土を伝えている。

Miyoshi Kanemitsu / Guida di Ibukijima Iriko
Nato a Ibukijima. Dopo aver lavorato per un’ azienda automobilistica, è tornato nella sua isola natale, dove gestisce un taxi marittimo e organizza visite guidate. Come rappresentante dell’ “Associazione di ricerca su Ibukijima” , si dedica da anni alla valorizzazione culturale dell’ isola, trasmettendo la sua storia e le sue tradizioni popolari. Attraverso i racconti sulla pesca e sulla vita quotidiana, comunica ai visitatori lo spirito profondo e la ricchezza culturale di Ibukijima.
È inoltre impegnato in progetti di ricerca applicata e sperimentazioni sul campo nella Prefettura di Kagawa.

JF 伊吹漁業協同組合　　香川県水産振興協会

Day 2-2 | 11月5日（水）「収穫祭—日伊の太陽と海のめぐみを分かち合う集い」

＊香川県農政水産部農業経営課より画像提供

DDay 2-1｜11 月 5 日（水）PM
時間：13:30〜16:30
場所：香川県三豊市仁尾町仁尾乙 264「古木里庫」
内容：【収穫祭 — 日伊の太陽と海のめぐみを分かち合う集い】

古木里庫の「おくどさん（かまど）」にて郷土料理「もっそ飯」を炊き、収穫に感謝し参加者で分かち合うワークショップ。香川とカラブリアの農村・漁村における、ごはんとパンの文化を並べることで、日伊の「分かち合いの食文化」を体感し、現代の食のあり方を考えます。presented by 菅組
登壇者：エンツォ・バルビエーリ氏、多田美代子氏、菅徹夫氏、川人裕一郎氏、
ファシリテーター：竹内哲也氏　通訳：井谷直義
参加費：学生￥1,000、一般￥4,000（予定／ 30 名枠）
協力：株式会社菅組 / 香川短期大学名誉教授 / 川鶴酒造株式会社
* プログラム内容は変更の可能性がございます。

Giorno 2-2 | **5 novembre (mer) – Pomeriggio**
Orario: **13:30 – 16:30**
Luogo: **"Kokiriko"** – 264 Nio-otsu, Nio-chō, Mitoyo, Prefettura di Kagawa
Tema: Festa del Raccolto — Un incontro per condividere i doni del sole e del mare tra Giappone e Italia

Presso Kokiriko, nella cucina tradizionale "Okudosan" , si cucinerà il piatto locale Mosso-meshi per ringraziare del raccolto e condividerlo tra i partecipanti in un workshop conviviale.
Mettendo a confronto le culture del riso di Kagawa e del pane della Calabria, rifletteremo insieme sulla "cultura del condividere" tra Giappone e Italia e sul modo contemporaneo di vivere il cibo.
Relatori: Enzo Barbieri, Miyoko Tada, Tetsuo Kan, Yūichirō Kawahito
Facilitatore: Tetsuya Takeuchi　Interprete: Naoyoshi Itani
Quota di partecipazione: Studenti ¥1.000 / Generale ¥4.000 (previsto, max 30 persone)
Collaborano: Sugagumi Co., Prof. emerito della Kagawa Junior College, Kawatsuru Sake Brewery Co., Ltd.
*Il programma e gli orari possono subire variazioni.

参加フォームはこちら

株式会社菅組

香川県三豊市仁尾町に本社を構える総合建設会社。社寺や古民家改修といった伝統建築から、公共施設や住宅まで幅広く手掛ける。香川産檜を活かした「讃岐舎」シリーズではウッドデザイン賞を受賞し、建築家・堀部安嗣氏との「讃岐緑想」や伊礼智氏との「i-works」など協働プロジェクトも展開。瀬戸内の自然と文化に根ざした建築で、地域の未来を育んでいる。

Suga-gumi Co., Ltd.

Impresa di costruzioni con sede a Nio, Mitoyo (Prefettura di Kagawa). Si occupa di un ampio spettro di progetti, dal restauro di edifici tradizionali come templi e case rurali antiche, fino a strutture pubbliche e residenze moderne. Con la serie di case “Sanuki-no-Ie”, che valorizza il cipresso di Kagawa, ha ottenuto il Wood Design Award. Ha sviluppato anche progetti collaborativi di grande rilievo, come “Sanuki Ryokuso” con l’architetto Yasushi Horibe e “i-works” con l’architetto Satoshi Irei. Attraverso un’architettura radicata nella natura e nella cultura del Mare Interno di Seto, contribuisce a coltivare il futuro della comunità locale.

食の研究会 代表 多田美代子

10 年前　父の介護をきっかけに大阪から移住。三豊、観音寺のお野菜、食材の素晴らしさを再認識。『食を通じて地域の方と交流したい』

また、朝ご飯を食べていない子ども達が多いことを知り、『働くお母さんが無理なく作れる朝食、お味噌汁の魅力を伝えたい』とボランティア活動を行う。

Miyoko Tada

/ Presidente del “Club di ricerca sull’alimentazione”

Dieci anni fa si è trasferita da Osaka per prendersi cura del padre. A Mitoyo e Kan’onji ha riscoperto la straordinaria qualità delle verdure e degli ingredienti locali. Desiderando “creare legami con la comunità attraverso il cibo”, ha iniziato anche un’attività di volontariato per promuovere “colazioni e zuppe di miso facili da preparare per le madri lavoratrici”, dopo aver saputo che molti bambini non fanno colazione al mattino.

鶴酒造株式会社 川人裕一郎

観音寺市の蔵元・第６代当主。「川鶴」「讃岐くらうでぃ」など、伝統と革新を融合した酒造りを牽引。

Kawatsuru Sake Brewery Co., Ltd. – Yuichiro Kawahito

Storica casa di sake situata a Kan’onji, guidata dalla sesta generazione della famiglia.

Produce etichette che uniscono tradizione e innovazione, tra cui “Kawatsuru” e “Sanuki Cloudy”.

ルウツ株式会社 / 竹内哲也氏

地域資源を活用した商品開発・販路開拓を軸に、文化・産業振興に取り組む会社を率いる。

Lutz Co., Ltd. – Tetsuya Takeuchi

Dirige un’azienda che promuove lo sviluppo di prodotti e l’apertura di mercati utilizzando risorse locali, contribuendo al contempo alla valorizzazione della cultura e delle industrie regionali.

Day 3 | 11月6（木） シェフ・バルビエーリ夫妻によるレシピと試食付きクッキングショー with日常ごはん研究家・島崎ふみ子 「海と食のテリトーリオ」

レシピと試食付き

Day 3｜11 月 6 日（木）PM
時間：13:30〜16:00
場所：観音寺市 クラノネ（蔵音）/ 香川県観音寺市茂西町 2 丁目
内容：【シェフ・バルビエーリ夫妻によるクッキングショー with 日常ごはん 研究家島崎ふみ子「海と食のテリトーリオ」】

アグリシェフ・バルビエーリ夫妻によるクッキングショー「海と食の territorio」。カラブリアの郷土料理である、パンを使ったラザニアや釜揚げいりこを使ったラグーと小麦粉と水だけで作る自家製ニョッキのデモンストレーションと試食。いりこ飯おにぎりも地域の紹介としてご用意し、食を通じて海と地域に根付いた暮らしの交流が表現されます。カラブリア料理はすべてレシピ付き、日常で再現可能なカラブリアの郷土料理だからこその解説付きクッキングショーです。presented by 合田照一商店
関連企画：伊吹島とフスカルドの漁師写真ギャラリーウィーク＠クラノネ（11/4~7）
登壇者：エンツォ・バルビエーリ氏、島崎ふみ子氏
ファシリテーター / 通訳：井谷直義
参加費：学生￥1,000、一般￥4,000（予定／ 30 名枠）

Giorno 3｜6 novembre (gio) – Pomeriggio
Orario: 13:30 – 16:00
Luogo: Kuranone, 2-chōme, Mosenishi-machi, Kanonji, Prefettura di Kagawa
Tema: Show cooking con ricette e degustazione a cura dello chef Enzo Barbieri e della moglie, insieme alla ricercatrice di cucina quotidiana Fumiko Shimazaki. “Il Territorio del Mare e del Cibo”

Show cooking “Il territorio del mare e del cibo” a cura dello chef agricolo Barbieri e di sua moglie. Una dimostrazione con degustazione dedicata alla cucina tradizionale calabrese: lasagna di pane, ragù di alici fresche e gnocchi fatti in casa solo con farina e acqua. Sarà inoltre presentato l’ onigiri di riso con iriko come introduzione alla cultura locale. Attraverso il cibo si esprime lo scambio tra la vita quotidiana e il mare, radicato nel territorio. Tutte le ricette calabresi saranno fornite con spiegazioni che permettono di riprodurle facilmente nella vita di ogni giorno.
Eventi collegati:
Mostra fotografica “Gallery Week” @ Kuranone (4 – 9 novembre)
Relatori : Chef Enzo Barbieri/Fumiko Shimazaki
Facilitatore / Interprete: Naoyoshi Itani
Quota di partecipazione: Studenti: ¥1,000 / Generale: ¥4,000 (previsto / max 30 posti)
In collaborazione con: Kurasukoto Co., Ltd. / Kuranone / Chihiro Ōnishi / FESTIVALE DELLE ALICI / ALICI di Fuscaldo
*Il programma e gli orari possono subire variazioni.

参加フォームはこちら

暮らすこと

島崎ふみ子 / 株式会社暮らすこと

香川県三豊市を拠点にコミュニティベースをつくり、『日々ベーグル研究所』『ベーグルの学校』の運営を中心に料理教室、カフェ、ギャラリー、天然かき氷店など多彩な事業を手がける。ベーグルは添加物不使用の生地で作られ、教室や学校事業も展開。地域住民が集う“衣食住”の場として暮らしをプロデュース。

Fumiko Shimazaki / Kurasukoto Co., Ltd.

Con sede a Mitoyo (Prefettura di Kagawa), guida numerose attività attorno al negozio di lifestyle “Kurashi no Mori”：il panificio-bagel “Kurashi no Pan Hibi”, corsi di cucina, caffetteria, galleria e una gelateria di ghiaccio naturale.

mano a mano TSUNAGITE

井谷直義 - ジャーナリスト、コーディネーター / 株式会社ツナギテ

2005 年よりイタリアに留学。帰国後、株式会社 TSUNAGITE を設立し、代表取締役に就任。2019 年ラグビーワールドカップ日本大会では、イタリア代表チームを長野県上田市菅平高原へ招致するプロジェクトをコーディネート。BS-TBS 番組『知られざるイタリアへ――創造性を育む食文化、イタリアのクリエイターたちが愛する料理哲学』の書籍を共著として出版。

Naoyoshi Itani / Giornalista, Coordinatore

Ha studiato in Italia dal 2005. Ha fondato TSUNAGITE Inc (con sede in Giappone) e ne è diventato l'amministratore delegato. Ha coordinato un progetto per invitare la nazionale italiana in Giappone per la Rugby World Cup 2019 ad un pre-allenamento a Sugadaira Kogen, Ueda City, Prefettura di Nagano. È coautore di un libro per il programma BS-TBS "All'Italia che non conosci: la cultura alimentare della creatività: la filosofia della cucina che i creativi italiani amano" (pubblicato da Sweet Concept).

蔵音 KURANONE STAY & JOY 2024-

蔵音 クラノネ

築 100 年の蔵をリノベーションしたカフェ兼イベントホール。手作り麹おかずのプレートランチやスパイスカレー、キッシュやタルト、パン・ペストリーなどの軽食を提供。セルフ方式で、イベント・結婚式利用や一棟貸し宿泊も可能。

Kuranone (Kurane)

Caffè ed event hall ricavati da un magazzino di oltre 100 anni, ristrutturato. Offre piatti a base di kōji fatti in casa, curry speziati, quiche, torte, pane e pasticceria leggera. Funziona in modalità self-service ed è disponibile anche per eventi, matrimoni e soggiorni con affitto dell’intero edificio.

写真家おおにしちひろ

観音寺市・三豊市を拠点とする写真家。光や気配をとらえた作品で注目を集め、スタジオ「Photo studio まんまる。」を運営し、日常から文化事業まで幅広く撮影活動を展開している。

Chihiro Ōnishi – Fotografa

Fotografa con base a Kan’onji e Mitoyo. Attraverso i suoi lavori cattura luce e atmosfere sottili, attirando grande attenzione.
Gestisce lo studio fotografico “Photo studio Manmaru”, con circa 400 sessioni annuali che spaziano dal quotidiano ai progetti culturali.

株式会社合田照一商店

株式会社合田照一商店

明治三十九年創業。香川県観音寺市豊浜の地で百余年、伝統の技と無添加製法にこだわり、素材を吟味しながら「こし」と「美味しさ」を磨き続けてきた讃岐麺の老舗。

Goda Teruichi Shoten

Fondata nel 1906 a Toyohama, Kan’onji, nella prefettura di Kagawa, l’azienda custodisce da oltre un secolo la tradizione artigianale dei noodles di Sanuki, perfezionando costantemente la loro “elasticità” e il gusto autentico con ingredienti naturali e senza additivi.

Fuscaldo FESTIVAL delle Alici del Tirreno Cosentino

ALICI di Fuscaldo

カタクチイワシがつなぐ文化交流
しおつなぎ
AMICIALICI
アミーチアリーチ
AUTUMN 2025

釜揚げいりこ
瀬戸内 伊吹島プロジェクト

FAMIGLIA BARBIERI

SUGA

株式会社 合田照一商店

川鶴

香川大学

ALICI di Fuscaldo

Fuscaldo FESTIVAL delle Alici del Tirreno Cosentino

NIPPONIA

暮らすこと

蔵音 KURANONE

JF 伊吹漁業協同組合

香川県水産振興協会

食の研究会

三好兼光

ルウツ

TSUNAGITE

YUSUKE TAGUCHI DESIGN

この島の息吹が、君にも届いていますか？

Sentite il respiro di quest' isola?

これまでの活動

Attività precedenti

2024年春 | フスカルド訪問

Primavera 2024 | Visita a Fuscaldo

初めてフスカルドを訪問、伊吹島のいりこをはじめとする記念品をジャコモ・ミッディア市長に贈呈し、両地域に共通するカタクチイワシ文化を軸に今後の交流について意見交換を行いました。滞在中は、現地の料理教室兼ゲストハウスにて畑で採れた野菜とイワシを中心とした郷土料理を堪能、近隣のアルトモンテにあるエンツォ・バルビエーリ氏が営むホテルに宿泊し、おもてなしを受けました。
食と文化を通じて、地域の魅力を共有し合いながら、日本とイタリアの間に新たな協力関係の芽を育む貴重な機会となりました。

Per la prima volta è stata visitata Fuscaldo, dove sono stati consegnati al sindaco Giacomo Middea dei doni commemorativi, tra cui gli iriko dell’ isola di Ibuki. Si è discusso di future collaborazioni basate sulla cultura comune delle alici. Durante il soggiorno, presso una guesthouse con scuola di cucina locale, è stato possibile degustare piatti tradizionali a base di verdure raccolte nei campi e alici.
L’ ospitalità è proseguita ad Altomonte, presso l’ hotel gestito dallo chef Enzo Barbieri, dove è stato offerto un soggiorno speciale. Attraverso il cibo e la cultura, è stata un’ occasione preziosa per condividere le ricchezze dei territori e far germogliare nuovi semi di collaborazione tra Giappone e Italia.

2024年夏｜フェスティバル・デッレ・アリーチ　クッキングショー

Estate 2024 | Festival delle Alici - Cooking Show

フェスティバルの目玉として、ほのかに空に明るさが残る三日目の 21:00 。カラブリア州で郷土料理の魅力と交流に尽力し、今回のフスカルト市観音寺市の繋ぎ役を担っていただいたバルビエーリシェフとコーディネーター井谷氏とのトークショーを交えながら、いりこ (伊吹漁港協同組合様) で出汁をとり、讃岐うどん (合田照一商店様) を振る舞うクッキングショー。讃岐うどんの具として現地の郷土料理であるペペローニクルスキ（赤パプリカのフリット）を加えたコラボレーションメニューをバルビエーリ氏から提案。いりこをそのままかじってもらいながら、現地では食文化にない「乾燥させたイワシ」を経験いただきました。日本酒を片手にいりこをかじる姿は日本で見る光景のようでした。

Come momento clou del festival, la sera del terzo giorno alle 21:00, si è svolto un cooking show con lo chef Enzo Barbieri – che ha svolto un ruolo fondamentale nel collegare la Città di Fuscaldo e la Città di Kan’onji – insieme al coordinatore Naoyoshi Itani. Durante l’evento, è stato preparato un brodo con iriko (forniti dalla Cooperativa dei Pescatori di Ibuki) per servire Sanuki Udon (dalla bottega Gouda Terukazu Shōten). Come guarnizione, lo chef Barbieri ha proposto un piatto collaborativo con i peperoni cruschi, fritti tipici della cucina calabrese. Il pubblico ha potuto anche assaggiare direttamente gli iriko essiccati, un’esperienza inedita per la cultura alimentare locale, che non prevede l’uso delle alici in forma secca. Molti, con un bicchiere di sake in mano e gli iriko da sgranocchiare, hanno ricreato un’atmosfera che sembrava quasi di essere in Giappone.

2024 年夏 | 伊吹島紹介パネル展示/ 映像作品試写会 / 友好交流市長対談

Estate 2024 | Mostra su Ibuki, Proiezione di Filmati e Dialogo tra i Sindaci

フェスティバルに先立ち、フスカルド市役所分室にて、佐伯観音寺市長とジャコモ・ミッディア市長による友好交流対談を開催しました。両市長の自己紹介から始まり、町の魅力や特産、気候や文化について意見を交わし、伊吹島のいりこ、川鶴酒造の日本酒、合田照一商店のさぬきうどん、伊吹島プロジェクトのノベルティバッグを贈呈。クッキングショーと合わせ、伊吹島紹介ショートムービー「イブキノミライ」伊語版を歴史的建造物の壁に投影し上映。さらにフスカルド漁業紹介展示の一角で、伊吹島やいりこ漁、歴史を伝えるパネルを常設し、イベント時には移動展示として活用しました。来場者からは文化の違いや観音寺の位置など熱心な質問が寄せられ、相互理解と交流の深化につながる貴重な機会となりました。

Prima del festival, presso una sede distaccata del Municipio di Fuscaldo, si è svolto un incontro di amicizia tra il sindaco di Kan’onji Seiji Saeki e il sindaco di Fuscaldo Giacomo Middea. Dopo le presentazioni personali, hanno discusso delle attrattive delle rispettive città, dei prodotti tipici, del clima e della cultura. Sono stati offerti in dono iriko dell’isola di Ibuki, sake della Kawatsuru Sake Brewery, udon della bottega Teruichi Gouda Shōten e borse in edizione speciale dell’Ibuki Project. In occasione del festival, è stato proiettato sulla facciata di un edificio storico il cortometraggio introduttivo “Ibuki no Mirai” in versione italiana. Inoltre, una sezione della mostra dedicata alla pesca di Fuscaldo ha ospitato un’esposizione permanente di pannelli su Ibuki, la pesca degli iriko e la storia dell’isola, utilizzata anche come mostra itinerante durante gli eventi.I visitatori hanno posto numerose domande, dalla collocazione geografica di Kan’onji alle differenze culturali, trasformando l’iniziativa in una preziosa occasione di approfondimento e di rafforzamento dello scambio reciproco.

釜揚げいりこ
瀬戸内
伊吹島プロジェクト

Fuscaldo FESTIVAL delle Alici del Tirreno Cosentino

伊吹いりこ
南イタリア
に行く。

Il Festival delle alici 2024
イワシフェスティバル 8/1-4
in カラブリア州フスカルド

2025年夏｜フェスティバル・デッレ・アリーチ　写真コンテスト参加

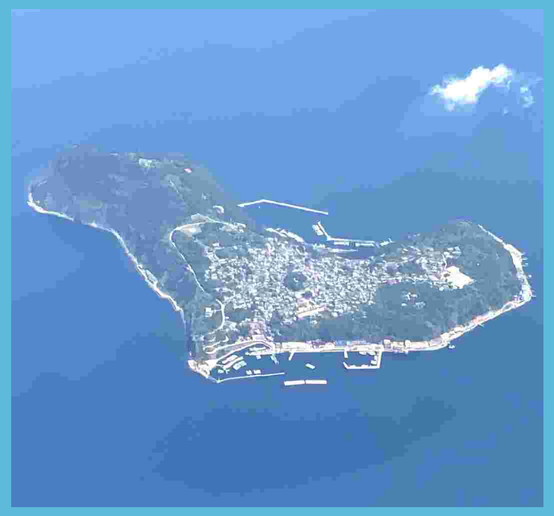
Estate 2025 | Festival delle Alici - Concorso Fotografico

「フェスティバル・デッレ・アリーチ 2025」では、メインイベントとして写真コンテスト「I pescatori di stelle 2025」が行われました。本コンテストは、街の象徴である漁師や漁業の営みを写真を通じて伝える企画で、国内外から広く参加者を募るものです。今回、伊吹島・日本を代表し写真家おおにしちひろ氏が出展。街中で漁師を題材にした作品を通じて、瀬戸の海と人々の暮らしの記憶を映し出しました。伊吹島の文化と日常が国際舞台で共有され、地域の絆と新たな交流を育む機会となります。

Al “Festival delle Alici 2025” si è tenuto come evento principale il concorso fotografico “I pescatori di stelle 2025”. Il concorso mira a raccontare, attraverso la fotografia, i pescatori – simbolo della città – e le attività della pesca, ed è aperto a partecipanti nazionali e internazionali. Per rappresentare il Giappone e l’isola di Ibuki, ha partecipato la fotografa Chihiro Ōnishi, che ha esposto opere dedicate ai pescatori. Le sue immagini hanno riflesso la memoria del mare di Seto e della vita quotidiana degli abitanti, condividendo sul palcoscenico internazionale la cultura e il vissuto dell’isola di Ibuki.
È stata un’occasione per rafforzare i legami comunitari e creare nuove opportunità di scambio.

香川県観音寺市伊吹島ってこんな島。

Isola di Ibuki (Citta di Kan'onji, Prefettura di Kagawa)



瀬戸内海西部、香川県観音寺市の沖合約 10km に浮かぶ伊吹島は、周囲 5km ほどの小さな島ながら、豊かな漁場に恵まれ「いりこの島」として知られてきました。黒潮と瀬戸内の潮流が交わる好条件の海域は、カタクチイワシの好漁場となり、古くから島民の生活と文化を支えてきました。現在も複数の網元が操業し、夏から秋にかけて大量に水揚げされたいわしは、天日干しや加工を経て全国へと出荷され、讃岐うどんの出汁文化を支える基盤となっています。歴史的にも、伊吹島はいりこ産業とともに発展し、最盛期には島を出て県内外へ販路を築いた商人や加工業者が地域経済を牽引しました。また、急峻な地形と限られた土地の中で、漁業と生活が密接に結びついた独特の景観や暮らしが今も息づいています。伊吹島は単なる漁業の拠点にとどまらず、食文化と歴史を未来へ継承する「小さな territorio」として、香川の誇りを体現しています。

東京 → 高松空港 約 1 時間 20 分 ＋ 車・電車 約 1 時間 30 分 ＋ 船 約 25 分 / 高松 → 観音寺港 約 1 時間 10 分 ＋ 船 約 25 分 / 観音寺港 → 伊吹島 約 25 分

Situata circa 10 km al largo della città di Kan' onji, nel Mare Interno di Seto occidentale, l' isola di Ibuki è una piccola isola di circa 5 km di perimetro. Grazie a ricchi banchi di pesca, è conosciuta come "l' isola dell' iriko" . Le correnti dello Kuroshio e del Mare Interno creano un habitat ideale per le alici, che da secoli sostengono la vita e la cultura degli isolani.

Ancora oggi diverse famiglie di pescatori operano sull' isola, e durante l' estate e l' autunno vi si sbarcano grandi quantità di pesce, che, dopo essere essiccato al sole o trasformato, viene distribuito in tutto il Giappone, diventando la base della cultura del brodo (dashi) dei Sanuki Udon.Storicamente, l' isola è cresciuta insieme all' industria dell' iriko: nei periodi di massima fioritura, commercianti e produttori locali hanno portato i loro prodotti oltre l' isola, trainando l' economia regionale.Il paesaggio e lo stile di vita unici, sviluppati in un territorio montuoso e limitato, testimoniano ancora oggi il legame indissolubile tra pesca e vita quotidiana. Ibuki non è solo un centro di pesca, ma un vero "piccolo territorio" , che incarna l' orgoglio di Kagawa come eredità da tramandare nel futuro attraverso la cultura alimentare e la storia Accesso all' isola di Ibuki

Da Tokyo → Aeroporto di Takamatsu: ca. 1h20 + auto/treno ca. 1h30 + nave ca. 25 min/

Da Takamatsu → Porto di Kan' onji: ca. 1h10 + nave ca. 25 min/Da Porto di Kan' onji → Isola di Ibuki: ca. 25 min.

カラブリア州コゼンツァ県フスカルド市ってこんな街。

Città di Fuscaldo, Provincia di Cosenza, Regione Calabria

フスカルドはカラブリア州ティレニア海沿いの小さな町で、海岸から丘陵地帯、標高 1000m の山地まで広がります。美しい海と夕日、砂浜や田園・森林景観が特徴です。
歴史ある宮殿や城跡が文化遺産を彩り、夏には移住者や観光客で賑わいます。人口約 8000 人ながら B&B やホテルが整い、美食と自然を楽しめます。
年間を通じ祭りや宗教行事、イベントで交流が活発です。
ローマから 406km 約 5h(電車)/ ミラノから 876km 約 6h(飛行機 + 電車)

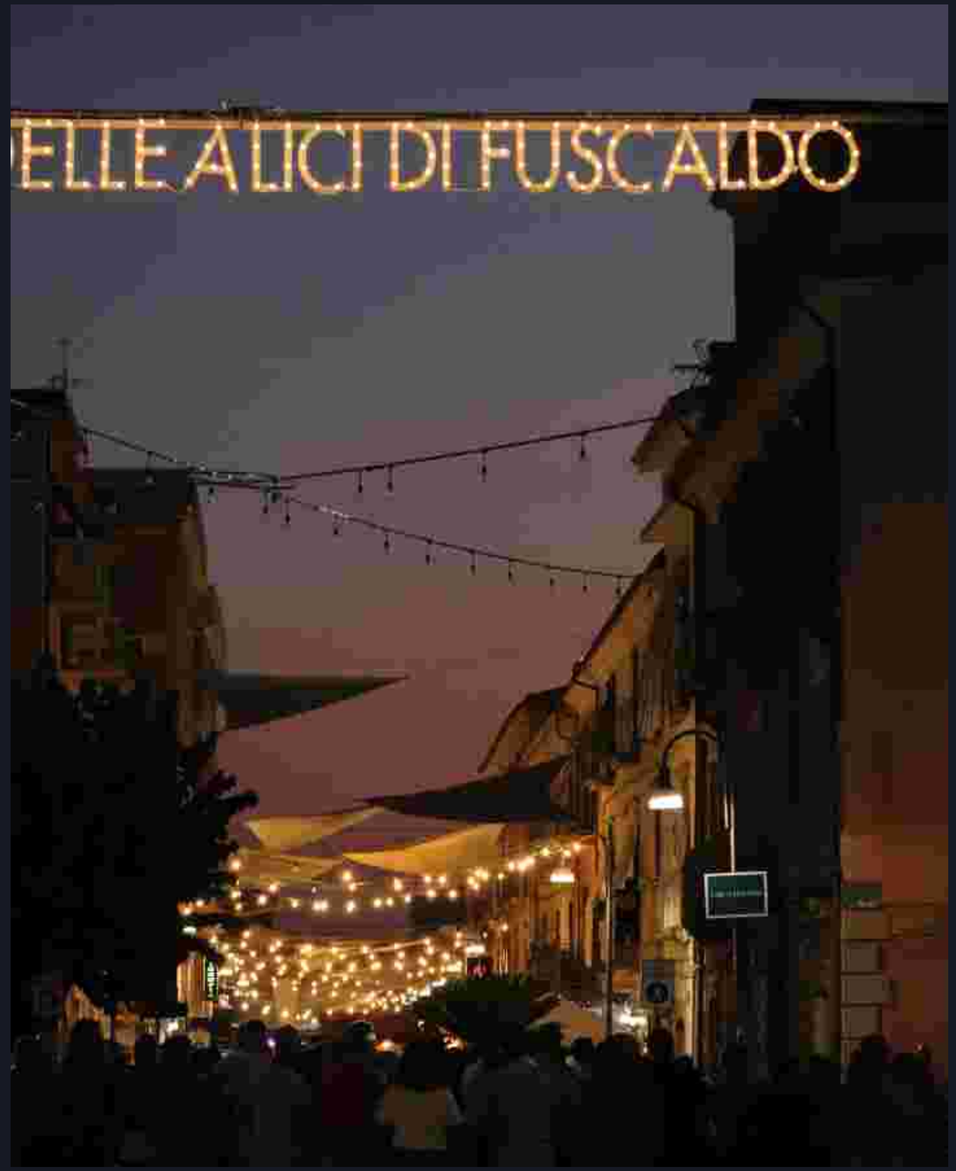
Fuscaldo è un piccolo borgo situato sulla costa tirrenica della Calabria, che si estende dal litorale fino alle colline e alle montagne a 1000 m di altitudine. È caratterizzato da splendidi panorami marini e tramonti suggestivi, spiagge sabbiose e paesaggi rurali e boschivi. Palazzi storici e resti di castelli arricchiscono il patrimonio culturale, mentre d’ estate la città si anima di emigrati di ritorno e turisti. Con una popolazione di circa 8.000 abitanti, offre una buona accoglienza con B&B e hotel, permettendo di vivere sia la gastronomia locale sia la bellezza della natura. Durante l’ anno si svolgono numerosi festival, celebrazioni religiose ed eventi comunitari che favoriscono vivaci scambi e momenti di aggregazione.
Accesso a Fuscaldo / Da Roma → 406 km, ca. 5h in treno / Da Milano→ 876 km, ca. 6h (aereo + treno)

アンチョビフェスティバルとは？

Che cos'è il Festival delle Alici?

毎年夏に、地元の特産品であるアンチョビを祝うイベントです。このフェスティバルは、2011 年から始まり、地元の漁業と料理の伝統を称えるために行われています。イワシフェスティバルは、フスカルドの漁業と料理の伝統を祝うだけでなく、地域の経済と観光を促進する重要なイベントです。また、地元の文化遺産を守り、次世代に伝えるための重要な役割を果たしています。
開催時期は毎年 7 月 8 月に開催。2024 年のフェスティバルは 8 月 1 日から 4 日まで。プログラム : オープニングナイトから始まり、音楽、エンターテインメント、ショークッキング、会議、インタビューなど、多彩なイベントが行われます。料理 : 約 60 のスタンドが参加し、アンチョビを使った多様な料理が提供されます。伝統的な「スパゲッティ・アリーチ・エ・ムドリカ」から、リコリスとアンチョビフィレ、トマトを使ったスパゲッティなど、現代的でエキゾチックな料理まで楽しめます。

Ogni estate si svolge un evento che celebra le alici, prodotto tipico locale. Questo festival è iniziato nel 2011 ed è organizzato per onorare la pesca e le tradizioni culinarie di Fuscaldo. Il Festival delle Alici non celebra soltanto la pesca e la cucina locale, ma rappresenta anche un importante evento per promuovere l' economia e il turismo del territorio. Inoltre svolge un ruolo fondamentale nella tutela e nella trasmissione del patrimonio culturale locale alle generazioni future. Il periodo di svolgimento è ogni anno nei mesi di luglio e agosto.
L' edizione 2024 si è tenuta dal 1 al 4 agosto. Il programma comprende: serata di apertura, musica, intrattenimento, show cooking, conferenze, interviste e molti altri eventi. La parte gastronomica conta circa 60 stand che offrono una grande varietà di piatti a base di alici, dai tradizionali "Spaghetti Alici e Muddica" fino a ricette contemporanee ed esotiche come spaghetti con liquirizia, filetti di alici e pomodoro.



ありがとう
GRAZIE

Produce, Art diection, design
by YUSUKE TAGUCHI DESIGN