

こうち、(再)新発見！

TOSABUSHI

とさぶし

高知家高知県は、ひとつの大豪傑なき。
【第5号】
二〇一三年

TAKE FREE

とさぶしお知らせコーナー

伝説探訪 本川神楽

アゲアゲ天国 つるかめ焼き

せがれ 森田修平(こうちファーム)

でんづきでんづき 小さい人

戦国元親くん 人を見込む

とさ印 くじらナイフ

特集 皿鉢

目次

TOSABUSHI 第5号
2013年

はみだし企画満載！web限定コンテンツ

web版“あだたん”
<http://tosabushi.com>

電子書籍でも
見ることができます！

電子書籍版、配布場所は上記HPをご覧ください iPhone、iPad、
Android対応！

 facebookもやってます！
<http://www.facebook.com/tosabushi>

発行
高知県文化生活部文化推進課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号(本庁舎5階)
Tel 088-823-9793 Fax 088-823-9296
E-mail 140201@ken.pref.kochi.lg.jp
発行日：2013年12月24日(季刊)

企画 とさぶし編集委員会
制作 南の風社

バックナンバーの入手方法

お近くに配布先がない場合は、送料分の切手を送っていただくと、受け取り次第発送をいたします！

【送料】

1冊・2冊 180円
3冊 210円
4冊・5冊 290円
6冊以上の場合は、一度ご連絡ください。

お問い合わせ・送付先は、高知県文化生活部文化推進課(上記)まで。

ニタリクジラ：水温20℃以上の温暖な水域を好み定住するニタリクジラ。高知の近海に生息しているため、県内各地の港からホエールウォッチングの船が出ています。ニタリクジラは毎年5月にTシャツアート展を行う黒潮町砂浜美術館の館長も務めているんだよ。

皿鉢
で乾杯！

皿鉢



大解説

高知の郷土料理「皿鉢」は、お正月や婚礼、祝い事には必ずと言っていいほど登場する。いつたい、皿鉢料理とは……。



[歴史]
古くは江戸時代、武士の本膳料理に彩りを添えるため、大皿に盛った料理を出したことが始まりと言われている。明治になり、豪商や富農が競って大皿を買いため、宴会に並べる現在の「おきやくスタイル」になつていったようだ。



皿鉢料理の一例

この皿鉢には、サバすし、土佐巻、握りすし、合鴨、アユの甘露煮、ザザエ、エビ、バイガイ、高野付け、海老巾着、三色羊羹、メロンが盛られた。
(料理：本池澤)

おきゃくには、穴が開いていたり、机に置けなかつたりする珍しい酒器も登場する。

※ 2014年3月2日開催の「食の祭典 第46回南国佐皿鉢祭り」では、

料理人が腕を振るった皿鉢料理が大橋通に展示されます。

【形】

生(刺身)と組み物(盛り合わせ)が基本のセット。別に、カツオのたたきや、たいそうめん、蒸しだい、ゼンザイなど、お客様の人数を見て皿を足していく。

高さ 通常、真ん中を高く盛る。祝い事は高さを増し、法事では低く盛り付けた。高さのある生け作りは圧巻。

数 数でたい時は奇数の料理を盛り付けるという地域が多い。ただし、幡多地域では祝い事に偶数を使う地域もあった。



【料理】

老若男女問わず同じテーブルで楽しめるようにさまざまな料理が盛り込まれるが、皿鉢を構成するいくつかの要素がある。

魚 新鮮な魚が豊富に揚がる高知の宴会には、生の魚が欠かせない。皿鉢には、旬の魚介類の刺身、カツオのたたき、ブリの刺身は葉ニンニクの効いた酢みそ「ぬた」が用意されることが多い。法事では、生魚の代わりに厚揚げ豆腐を代用する地域もあった。

すし 米が貴重とされていた江戸時代から、高知のハレの日のごちそうと言えば、おもし。海岸部では獲れたての魚を、山間部は塩蔵したサバを使う「姿すし」。のり、昆布、卵、大菜などで巻いた「巻きすし」も定番。ミョウガ、リュウキュウ、チャーテ、シタケなどの「野菜や山菜のすし」も人気がある。

豆腐やシイタケを付けた「づけ」や、ゆで卵がまるごと入った「大丸」は高知ならでは。

和え物・煮物・揚げ物・焼き物

季節の料理がたくさん盛り込まれる。焼いた貝類、アユの甘露煮、白和え、酢味噌和え、昆布巻き。子どもにはエビフライや唐揚げが人気。

甘味 羊羹は必須で、夏は水羊羹、冬は蒸し羊羹。三色羊羹は年中ある。他にも、きんとんや季節の果物などを二品以上盛る。

その他の言葉 調理場では、余るほど作らないと足りないと言う意味で「あまらなたらん」。過不足なくちょうどですむと「ほつちり」と言って胸をなでおろした。また、宴席にいつまでも残つて飲み続けて帰らない客のことを、皿鉢に残つたハランになぞらえ「ハラン組」。おきやくの後や翌日に、残つた皿鉢に新しい料理を足してする内輪の慰労会のことを「残をする」と言う。次の日に残つたサバズしを炙つて食べる絶品。

練り物

水揚げの多い港町では、さまざまな練り物が開発された。すり身に高野

練り物 水揚げの多い港町では、さまざま

練り物 水揚げの多い港町では、さま

練り物 水揚げの多い港町では、さま

皿鉢を追つて

皿鉢料理は土佐名物と言うけど、「単なる盛り合わせだろ?」「オードブルはどの県にあるんじやない?」「おせちとどう違うの?」と言った囁きが聞こえてくる。そんな謎を追つて、各地を訪ねた。

進化する皿鉢

正月のおせち料理に「皿鉢」を食べようとなると、最近はほとんど仕出し屋に注文する。

大晦日だけで500皿以上注文を受けるという本池澤は、大正14年に魚屋として創業し、昭和31年から仕出しを始めるようになった。昭和30年代以降、皿鉢のつくり手が家庭から仕出し屋に移ってきた。

料理長の杉本長寿さん(54)は「これだと、家族みんなで楽しめるし、急に人が来ても平気。おきやく文化の高知にはもってこいの料理」と言う。昔ながらの料理を守りつつ、刺身とすしを

おきやくの会場は自宅の隣にある自作のログハウス。中央のテーブルには手作りの大皿。カマスの姿すし、黒こぶの巻きずし、揚げ物、サラダが盛られ、隣の皿は刺身とカツオのたたき。
「ブシュッ!」「先に練習やろうか」と缶ビールをあける。「冷ようなったねえ」と近所の人人がやって来るたびに食べ物や酒が増えていく、「練習」が繰り返される。全員が揃つたところで乾杯。「酔わん酒は飲まん。頭がしびれるばあやないと」。杯を注しあい、

一緒に盛つたり、唐揚げやエビフライを載せたり、フルーツだけの盛り合わせをしたり、皿鉢はお客様の要望に応えて進化してきた。

❖とさぶし編集委員の一人が「おきやくの達人がいるよ」と教えてくれた。県西部の「お町」、土佐の小京都と言われ独特の文化を持つ四万十市に向かった。

一條大祭でにぎわう四万十市の中心街から北へ車で数分、若狭地区の宮川昭雄さん(64)を訪ねた。

毎日おきやく

とさぶし編集委員の一人が「おきやくの達人がいるよ」と教えてくれた。県西部の「お町」、土佐の小京都と言われ独特の文化を持つ四万十市に向かった。



【土佐町】川の町の皿鉢

吉野川が流れる嶺北地域では、イタドリやゼンマイやウドなどの山の幸、ウナギやアユやテナガエビなどの川の幸が盛りだくさん。地元で採れる米も海岸部から運ばれてくる魚も貴重だった頃から、特にサバすしはおいしいと評判になるほど、調理の工夫が重ねられてきた。

料理:サバすし、ウド酢味噌和え、ゼンマイ煮物、イタドリ煮物、リュウキュウ酢の物、シシ肉煮など
(写真:すえひろ屋提供)



見栄つぱりの皿鉢

❖創刊号制作時に訪れた室戸市高岡地区的神祭。そこで聞いた室戸ならではの皿鉢を思い出した。

「ごくどうされ」——「めんどくさいから皿に盛つておけ、という意味よね。いつもは刺身で酒を飲むけど、神祭と正月は皿鉢で酒を飲む」。祖父から三代続く漁師の山下幹雄さん(52)は、かつての皿鉢の風景を思い出す。

室戸岬の東側は、栄養分豊富な深層からの海流が湧きあがり、アジ、サバ、ブリなどいろんな魚が集まってきて、かつてはマグロやクジラも現れた。室戸では、江戸時代に始まった近海クジラ漁が明治期に南北洋へと広がり、昭和期はその技術を遠洋マグロ漁に用いて発展した。

結婚式、家の建て替え、さらに不漁や事故の後でも「駒を立て直す」と、何かにつけて酒を飲んだ。「バブルの頃

【黒潮町】漁師町の皿鉢

カツオ近海一本釣り漁獲高日本一の船が出るほどの土佐佐賀。カツオの刺身やたたきは漁師自ら包丁を握る。姿すしはサバではなくアジやカマスを使うことが多い、昆布の巻きすもしも欠かせない。酢飯はゴマと刻みショウガの他に、魚の身をほぐした「そぼろ」を必ず入れる。

料理:カマスの姿すし、巻きすし(海苔、黒こぶ、卵)、流れ子煮、うなぎ入り卵焼き、ニッキ羊羹など(写真:藤本商店提供)

【室戸市】豪快な皿鉢

室戸はクジラ漁、マグロ漁の基地だったこともあり、この2種は必ず入る。マグロの腸や卵の煮つけは美味だが、かつての日常食だったためエビやメロンがないと物寂しい気がするという。時に高さ競争が起きて、直径約50cmの皿鉢におすしが30cm以上の高さに盛り付けられることもあったとか。

料理:流れ子煮、クジラ竜田揚げ、マンボウの腸の味付け、マグロの腸・卵の煮つけ、イカとフグの天ぷらなど
(料理: だばうま八)



は見栄の張り合い。次から次へと皿鉢を出すし、盛る高さがだんだん高くなってきた」。酒を切らして主人に恥をかかせないよう妻が目を配り、お手伝いもいっぱいいた。「翌日はお手伝いさんを接待して、翌々日は自分らの慰労をして、三日三晩飲み明かしたもんよ」。室内の人々の派手好きで豪快な気質は今も健在だ。

グリーンツーリズムの調査をしている人からの情報で、愛媛県との県境・津野町（旧東津野村）へ、茶畠の広がる峠に車を走らせた。



川田さんはホウの木のまな板と鋼の包丁を今も使っている。



担い手は女性へ

調理法を研究して腕をあげたといふ。「おきやくが盛り上がつてきいたら、皿鉢の縁を箸で叩いて、唄をうとうたもんよ」。賑やかだったおきやくの話は尽きない。

同じ町内（旧葉山村）に皿鉢をつくる女性グループがあると聞き、訪ねた。

先人が石を積み上げ作つただろう、狭い水田が残る久保川地区。女性グループ代表の 笹岡三菜さん（75）は、毎年お正月に皿鉢を作る。「めでたい時は奇数。だいたい11品」。ハランも自分で切る。

「上手な人は『寿』の字を切り込んだりしようつた。5月に作るときは、菖蒲の形をやるがよ

ね」。皿鉢料理に欠かせないハランは、今も自宅で皿鉢をする家庭先に必ず植えられている。

「よそに冠婚葬祭

があるいうたら、父が前掛けに包丁二本くるんで、ハランを取つて行った。私はぎつちり付いて、てごをしようつ



【津野町】菊づし

これも現代の皿鉢料理。大皿に載せたいところだが、すしの色が引き立つ器に入れられる。シソで赤色を付けた大根、深い緑の大菜、黄色い卵の3色で菊の花を表現。すしに欠かせないガリは、バラの花に見立てている。メインではないが、テーブルが華やぐ一皿となる。（料理：久保川生活改善グループ）



蒸しだい

めでたい時は、蒸しだい。背開きした鯛におからをどっさり詰めて蒸しあげる。葉ニンニクと甘口のおからが、なんとも言えないハーモニーを醸し出す。

（料理：南国市農漁村女性グループ研究会）



【南国市】組み物の原形

香長平野が広がり農業が盛んな南国市。かつて富農が多く、競うように武士が持っていた皿鉢を購入したという皿鉢料理誕生のルーツのような場所。昭和初期、各家々で皿鉢料理を作っていた時代の「組み物」を再現するところなる。

料理：サバずし、巻ずし（海苔、白昆布）、福豆ずし、昆布巻き、酢ごぼう、高野づけ、柿、きんとん、羊羹

（出典：松崎淳子さん「高知はこんなところです」）



結婚式の様子。
花が生けられ皿鉢や生け作りが見受けられる。
(昭和42年・津野町)

家々の味

宮谷集落は、かつて製紙原料の栽培で栄えた地。

「秋の神祭は、案内を受けていようとなかろうと家々を回る。無礼講で、時には駐在さんまで来た」。川田信喜さんは（85）にとつて、この日は特別な日。深夜2時頃から皿鉢の支度をした。「魚を酢につけてすしをやり、山芋のとろろをしたり、川魚の煮つけをしてみたり」。

直径約40cmの皿鉢に、山盛りのウナギのかば焼きを作ることもあった。骨を焼いて漬けこんだ秘伝のたれが自慢。噂は高知市内まで広まり、料亭の旦那が「川田さんのかば焼きにはかなわん」と言うほど名人だったという。

高知県全域に住出し屋ができる前、神祭や冠婚葬祭の食事は各家々が用意するのが普通だった。『器用やり』と呼ばれる男性的、しかも素人の料理人がハレの日の料理を担つていた。

子どもたちが「あこのすしはおいしい」と噂するほど評判の家もあり、「器用やり」自身が各家を回つて舌を肥やし、



【大月町】柏島の皿鉢

豊後水道に面した海岸は、小さな入り江がいくつもあり、様々な魚が揚がる。柏島の皿鉢は、地元の人人が大好きというアジやブリの魚の姿しきは必須で、皿の前、中、後ろに3本置かれる。もう一つ必須なのが、魚のすり身と高野豆腐を煮付けた「高野づけ」。さらに、ゴボウなどの野菜や海岸で採れるフノリを揚げた「つき揚げ」など、島特有の料理が15品盛られる。（写真：好みきみ提供）

たきね。それでひとりでに覚えた」。ハハと笑い声をあげる。「昭和40年代まで、この50戸の集落に5、6人の男の料理人がおったけど、いつの間にか、もうた」。

笹岡さんは「季節の花を飾つたらうんとえい」と言う。グループの女性と考案した菊ずしは、赤、黄、緑の色が美しい。がんこな器用やりの精神を受け継ぎつつ、はちきんのもてなしの心が皿鉢に融合している。

❖ 知り合いからおもしろそうな情報を得た。大学生だけで皿鉢をするという。

未来の皿鉢

外から来ていた学生も大喜び。味を始めたのか、2回目も開催した。

ここはひろめ市場。大学生が10人ほど集まり、アオサの天ぷら、どろめ、土佐巻……どんどん皿鉢に盛つていく。通りがかった客が足を止め、「それえいねえ!」「まっここと、おきやくやねえ」と声をかける。

川村聰志さん(23)は、いつもと違う大皿を持ち込んだ。一人五千円ずつ出し合いで、余ったお金は東北に寄付すると決めた。「お腹いっぱいになるし、楽しいし、テンションもあがる↑↑」。県

若者から年配者までが集うフードコート「ひろめ市場」、鳴子とよさこい節の他は衣装も踊りも思いのままの「よさこい祭り」。これら高知で生まれた名物と、大皿に載せたいものを載せて進化を続ける「皿鉢料理」はどこか共通している。いずれも土佐人の自由さと遊び心から育った、とするのは言はずだろうか。



【安芸市】入河内の皿鉢
にゅうがうち

県内最古の皿鉢の記録「森家の日記」(1799年)が残る安芸市。大根で有名な山間部の入河内地区は、夏と秋の神祭に、婦人会やJA女性部が皿鉢を作る。メインのすしは、ゴマとショウガの他に刻んだりめんじやこを混ぜるのが入河内流。他にイタドリやワラビ、かき揚げや果物を並べる。昭和50年頃まで作っていた、櫻の実でつくる「かしきり豆腐」は、食感を楽しむ料理。「ぬた」をかけて食べ、酒の肴にもなっていた。

(写真:安芸市役所 小松幸司さん提供)



皿鉢料理の実習がカリキュラムに入るRKC調理師学校。先生によると調理にルールはあっても、盛り付けのルールはなし。生徒たちは思い思いの盛り方で完成させた。

かわいい顔した

深い森に囲まれた土佐は、鍛冶屋によって林業用の打刃物が作られてきました。その歴史は400年以上とも言われ、鎌や包丁なども家庭用として愛用されています。昔ながらの製法で一本一本手づくりされた「くじらナイフ」。マッコウやミンクなど数種類シリーズ展開され、お気に入りのナイフを選ぶのも楽しいです。
日曜市やインターネットで買うこともできます。

それも勉強です。

よく切れるってわかつてるから、子どもも慎重になるとんでしょう。使ってる時に怪我をしたことはありません。洗ってる時に油断して、指先切つてましたけど、

見た目は可愛いんですけど、怖いくらいよく切れるんです。土佐打刃物ですから。じゃがいもでも、お肉でも、ほとんど力を入れなくともスッと切れる。

長岡郡本山町の「お山の手づくり市」で、一目惚れして買いました。

キャンプでご飯をつくる時、子ども用の包丁代わりに使っています。

とさ印

愛用者 筒井 裕志さん(公務員)

「富士源刃物製作所」のくじらナイフ





「はいはい。
まいどです〜」

「あのね、
じやこ天。
4枚いれてや
〜

お昼と夕方は、常連客がわいわい来る「お町」のかまぼこ屋さん。年末年始は、さらにわんづきます。

※わんづく = 高知では群をなすことを「わく」という。「わんづく」は人が波のように襲ってくる様を表す。

でんづき でんづき

vol. 05

なんぢやじや
ないけど、
クセになる
“どさぶし写真館”

©Yozo Oda

先祖代々の畠から
文旦を発信したい



i Phoneを片手
に文旦の成長を見
守る若者がいる。
ITベンチャーから、
文旦畠へ。新しい
感覚で畠を耕して
いる。

家業を
継いだ人の人
T せがれ
vol.05

こうちファーム代表
森田修平さん



高知市桂浜にて。ひとりで砂浜を歩く人。その人は、豆粒ほどの大きさでした。

写真・文 織田庸三

こだわりの文旦

「おいしい文旦は、丸っこくて、キズが一つもない。お饅頭みたいな形のものがいいですね。糖度が11度以上あれば、酸味も甘さもちょうどい」。地下足袋を履いた足で山の斜面をぐっと踏ん張り、森田修平さん（33）は文旦を一つひとつ丁寧に見ていく。「店で買った文旦は、2～3日暖房の入った室内に置いて香りを楽しむと、さらに熟して甘くなるんですよ」。幸せそうな笑顔がこぼれる。

土佐市は土佐文旦発祥の地と言われ、県内最大の生産量を誇る。森田さんの畑がある神谷地区は、南向きの日当たりのいい斜面が広がり、ハウスではなく露地で文旦を栽培する農家が多い。夏ごろ実った緑色の文旦を樹の上でオレンジ色に熟すまで待ち、年末に収穫する。

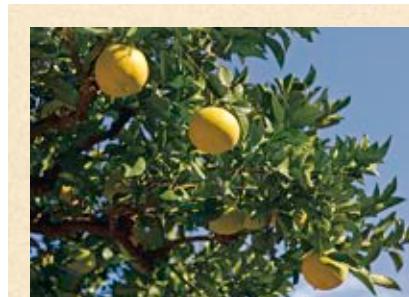
森田さんの文旦栽培の特徴は、土づくりと貯蔵方法だ。

「土に与えるのは鶏の糞などの有機肥料。文旦の根が傷み味が悪くなるので、除草剤は使いません」。この辺りは石灰質の土壤で文旦栽培に適していると言われているが、実際に土のpHを測り、マグネシウムやカルシウムなどの入った肥料で弱酸性に調整する。

収穫した後、畑の平らな場所に約



①自分の農業日誌はパソコンで記録し、iPhoneで確認する。
②台風で文旦の樹が倒れると、新しい苗を植える。たわわに実るまで、約20年かかる。
③太陽が降り注ぐ山の斜面に文旦畑がある。
④おじいちゃんが使っていた摘果バサミを愛用。
⑤糞にも安心安全を求め、自分で育てた糞を干して使う。



高知の長い夏が終わると、あっという間に冬がくる。日当りのいい山々に黄色の水玉模様が浮かびあがる。文旦は、高知県が全国一の出荷量を誇る柑橘類。手のひよりも大きく、顔を近づけると爽やかな香りが広がる。



②

④

③

⑤



1～2m四方の柵を立て、糞を敷いて文旦を敷き詰め、約一ヶ月半寝かす。「お日様が当たるところに寝かすので、糞の中は蒸し風呂状態。剥ぐつてみると、いい感じに文旦が汗をかいてる」。樹の上で一度熟した文旦を、糞の中でもう一度追熟させる。そうすると、酸が抜けて、まろやかになるのだ。

畑という財産

森田さんはこの畑を継いで五代目。かつては温州みかんを栽培していたが、昭和20年代に祖父が文旦に切り替え、祖母と2人で苗木を植えて増やしてきた。柑橘栽培に欠かせない、日当たりと水はけを求めて先祖が切り拓いた畑は約1ha。約500本の文旦の樹があり、1本に90～100個の実がつくよう、摘果や草刈りなど世話をする。「明治の車も機械もない時代、こんな急な山を切り拓いて遣してくれた畑は、なによりの財産」。

森田さんは神谷で生まれ育った。「ザザエさん一家みたいに、おじいちゃん、おばあちゃん、お父さん、お母さんと、僕と妹が一つ屋根の下に住んでいました」。両親は共働きだったので、小学校から帰った後、祖父の仕事を手伝うこともあった。祖父の仕事は手伝うこともあった。「ちょうど春頃は文旦の受粉の季節。タンポポの綿毛のような道具に花粉を取り、ポンポンと離しへにつけて畑を歩く。最初は楽しいけどすぐ飽きて遊びに行っていました」。

都会のスピード感

高校を卒業し、東京の大学に進学した。「羽田空港からモノレールで山の手線に出ると高層ビルばかり。これが東京かあ。すげえ！」。渋谷や原宿、下北、新宿……、テレビに映っているところは全部行った。

卒業した2003年は就職氷河期。

公務員やサラリーマンではない「起

業」という選択肢が注目されていた。『やりがいのある仕事』に魅かれ、働く母親向けのポータルサイトを運営する企業に入社した。

インターネット広告の営業、新商品開発のためのアンケート提案、プロモーションやマーケティングを経験した。朝9時には会社に着いて、0時の終電を逃して会社の寝袋で寝る。「ボスは厳しい女社長で、新人だからといって容赦しない。自分で起業するような気持ちで仕事をしなさい」という考え方。ストレス耐性も、ストレス発散も、すごく身に付きました。

ある時、社長に「森田君は起業したから何よりもたい」と問われ、咄嗟に「実家の文旦のネット通販とかやってみたいですね」と返した。50歳、60歳になつたら高知に帰ろうか、とういうくらいの感覚だった。

帰郷で起業

東京で忙しい日々を送っていた2010年9月。「おじいちゃんが倒れた」と母親から電話がかかってきた。末期のすい臓がんだった。高知に飛んで帰り、入院している祖父を見舞うと、「文旦畑を受け継いでほしい」と打ち明けられた。「文旦一色の人生だったおじいちゃん。畑に60年生の

時代、こんな急な山を切り拓いて遣してくれた畑は、なによりの財産」。歩いて登れない斜面は、祖父がつけたモノレールで登っていく。

文旦栽培のこだわりは祖父ゆずり。手間暇かけることをいとわない。

時に近所の文旦農家と世間話をし、生育状況などを共有する。沢の音が清々しい文旦畑で、毎日11時間ほど過ごす。

森田さんは神谷で生まれ育った。「ザザエさん一家みたいに、おじいちゃん、おばあちゃん、お父さん、お母さんと、僕と妹が一つ屋根の下に住んでいました」。両親は共働きだったので、小学校から帰った後、祖父の仕事を手伝うこともあった。

祖父の仕事は手伝うこともあった。「ちょうど春頃は文旦の受粉の季節。タンポポの綿毛のような道具に花粉を取り、ポンポンと離しへにつけて畑を歩く。最初は楽しいけどすぐ飽きて遊びに行っていました」。

文旦の樹がある。すぐやるか、年をとつてからやるか、悩みました。どうせやるなら30歳になった今のうち。その年の12月、祖父は息を引き取った。

高知に帰る準備をしていると、突然、中学時代の先輩から電話がかかった。「修平、帰ってくるがやろ。そしたら青年部な」。半強制的にJAの青年部に入ることになった。共に

柔道で汗を流した先輩は、一足早くねぎ農家を継いでいた。JA土佐市北原地区の青年部の会に参加すると、小学校や中学校の先輩など懐かしい顔が多い。生姜、ねぎ、なし、花卉……栽培する作物は様々で、繁忙期

は手伝いをし合うし、コンビニで会つたら、缶コーヒーを奢ってくれる。

その頃、保育園からの幼馴染が、陶芸の工房を立ち上げた。「僕もがんばろう！」と背中を押されました。

20代で起業した仲間の存在が、なによりの励みだった。

夢は広く

祖母が書き記した農業日誌を見な

がら文旦の栽培をする一方、農協と地元の産直市以外の取引先を開拓しようと営業をかけた。タウンページで青果店や百貨店を調べて電話をかけて、「土佐市で文旦農家やってる森

田ですが……」と言うと、何も聞かず、「いりません」と、ガチャッと切れてしまう。これではいけないと

屋号を考えた。

ゆくゆくは文旦以外も取り扱った。「果樹園」にこだわらず高知の野菜や果物、さらに観光名所やパワースポット、地域のいいところを耕して

発信していこう！ そんな思いを込めて「こうちファーム」と命名した。

文旦畑の様子や栽培の過程は毎日facebookで発信する。会ったことのない人から注文が入り、高知大丸とも取引が決まった。さらに高知生協の紹介で、はるばる青森に文旦が旅立った。「文旦の知名度はまだ低い。ローマ法王に米を贈つて限界集落を救つた御子原地区に続きたい」。地域の特性を活かし、こだわりを持って育てた品質の高い文旦が、地域のブランドになると確信している。

お風呂に入つてぼんやりしていると、他にもアイデアが思い浮かんでくる。「外国で穫れ、船の中で追熟させるアボカド、高知で作れんかな。オリゴ糖が豊富で、お腹を整えてくれるヤーコンも気になる。みんながやっている作物よりも、新しいものをやってみたい」。

森田さんはいなかと都会の感覚をバランスよく持ち、高知の農業に新しい風を吹かせようとしている。

つるかめ焼き

アゲアゲ
天国 vol. 5

鶴は千年、亀は万年。

東京で鰯焼きが生まれた頃、高知では鶴と亀の焼き菓子が人気を博す。

ご長寿が手焼きするつるかめ焼きは、今も長蛇の列ができている。

「昔は亀焼きと言うて、この葉山村に何軒もあつた」。焼き手の武政秀さん(88)は大正生まれ。昭和初期に秀さんの父が焼き始め、戦後、母が引き継いだ。長男の秀さんは微兵から戻り、魚の行商や母の食堂を手伝つた。「昔は地相撲があつたり、花火があつたり。人がたくさん集まるところに売りに行きよつた」。

鋳物の焼き型は、一本に鶴と亀がセッティングしている。温めた型に油を引き、小麦粉と卵のタネと自家製のあんこを置く。その上にタネを被せて型を閉め、ガス台に置く。その数8本。順番にタネとあんこを入れ、並べ、途中でひっくり返してじっくり焼き、型を開くと、少し焦げた甘い匂いが漂う。



武政さんは、津野町のイベントや「風車の駅」で不定期に出店している。



いち早く土佐を統一した元親は、すでに四国最大の武将になっていた。世は、足利氏の室町幕府が滅び、織田信長が天下統一へ突き進もうとしていた。元親は、四国を、そして畿内を見据えていた。

戦国元親くん

第5話

人を見込む

1 四国平定に向かう元親にとって、阿波北部大西(現・阿波池田)は要の地と思われた。その地・池田城の領主は、大西覚養。戦わずに味方に引き入れたい元親は、覚養に降伏を勧める手紙を書いた。



2

1575年

大西覚養は家臣から慕われていた弟・七郎兵衛を人質に差し出し、降伏した。

3

七郎兵衛の武者ぶり、男ぶりは池田でも評判であったが、岡豊での生活でも、元親に、その家臣に、信頼を高めていった。



4
1576年

大西覚養は阿波の国主・三好長治に促され、三好方についた。

5

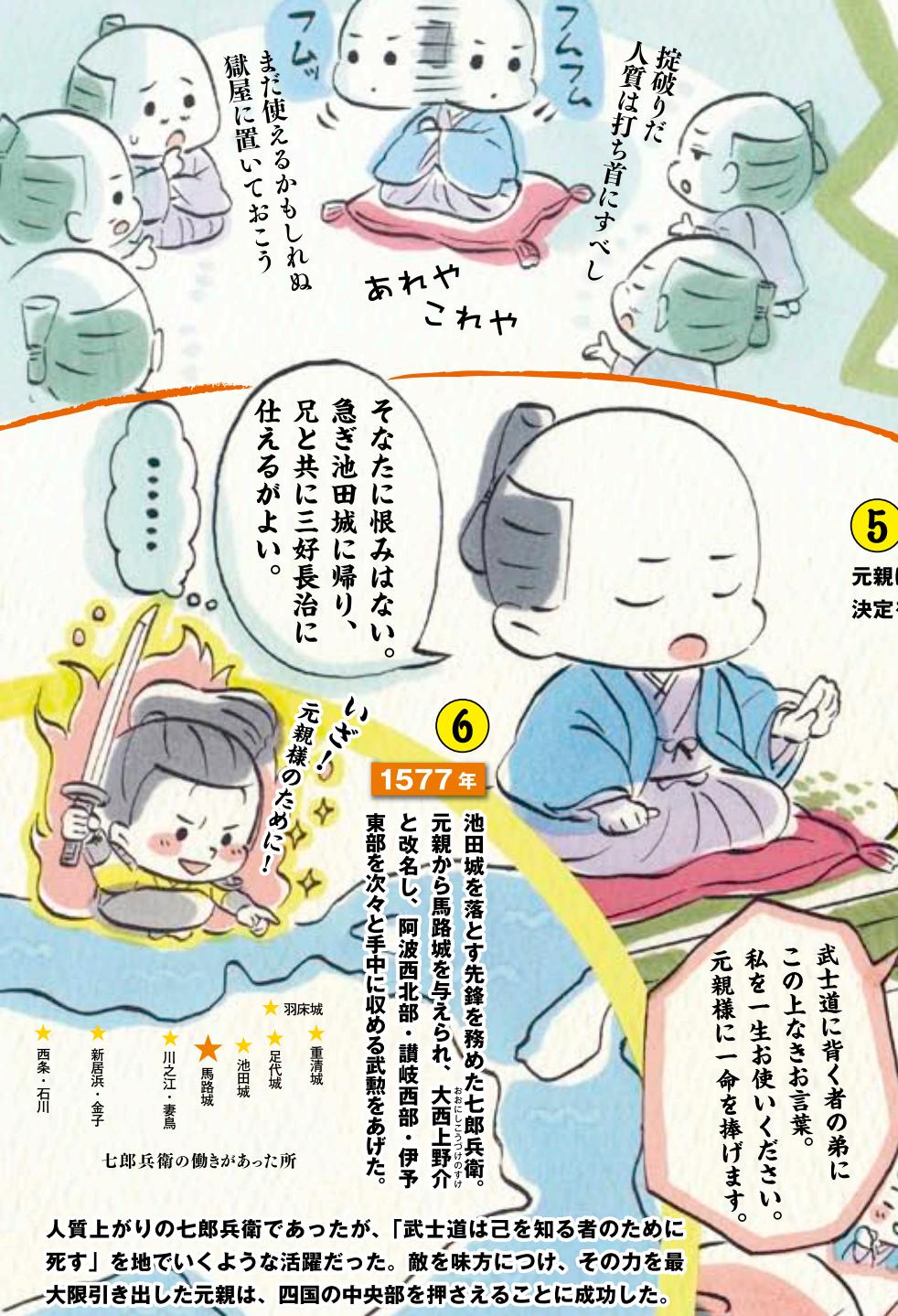
元親は、七郎兵衛を呼び出し、決定を下した。



6
1577年

池田城を落とす先鋒を務めた七郎兵衛。元親から馬路城を与えられ、大西上野介と改名し、阿波西北部・讃岐西部・伊予東部を次々と手中に収める武勲をあげた。七郎兵衛の働きがあった所

武士道に背く者の弟にこの上なきお言葉。私は一生お使いください。元親様に一命を捧げます。



人質上がりの七郎兵衛であったが、「武士道は己を知る者のために死す」を地でいくような活躍だった。敵を味方につけ、その力を最大限引き出した元親は、四国の中央部を押さえることに成功した。

伝説探訪 ほんがわ かぐら

本川神楽



◆木樵り伝説◆

西日本最高峰の石鎚山を臨む旧本川村。かつて集落が沈んだ長沢ダムのふちをぐねぐねと奥へ進むと、しだいに空気が冷たくなる。本川神楽は県内唯一の夜神楽。しかも、恐ろしい呪いがかかっていたお面で舞つという。たった62人の越裏門地区に、地域外から人が押しかけ、神社の社殿は人で溢れ返つた。

西日本最高峰の石鎚山を臨む旧本川村。かつて集落が沈んだ長沢ダムのふちをぐねぐねと奥へ進むと、しだいに空気が冷たくなる。本川神楽は県内唯一の夜神楽。しかも、恐ろしい呪いがかかっていたお面で舞つという。たった62人の越裏門地区に、地域外から人が押しかけ、神社の社殿は人で溢れ返つた。

大藪の集落に七軒しか家がなかった頃、伊予の足田から神太夫がやってきた。しかし、土地の人々と仲が悪くなり、所持していた木樵りの面に呪いをかけ、大藪の白髪大明釘を打ち込んで伊予へ帰ってしまった。それから節分には家々の門に黒い人影が立ち、疫病が流行した。

（参考・本川村史）



木樵り

面の裏には大永八年(1528年)の年号が記されている。県内で最も古い神楽面。



本川神楽の5つの面

姫



山王



般若



爾見

教えて先生

高知県立歴史民俗資料館

梅野光興さん

「木樵りの舞」の後、木樵りが姫を口説く「姫の舞」、鬼のダイパンと神が対決する「カゲンの舞」と続きます。不思議なのは、この3つの舞がセットで「鬼神争い」と呼ばれていることです。

ダイパンは神樂を邪魔しにやって来ますが、神との問答に敗れ宝の倉を差し出します。日本の鬼は悪役ですが、人間に富を授けるという両面性をもっています。

木樵りは神楽と関係ない冗談を言って注意され、山の宝である木を奉納します。神楽の場をかきまぜ、最後に富を差し出すところがダイパンと似ています。

木樵りも実は一種の「鬼神」なのではないでしょうか。「木樵り伝説」はそんな木樵りのもう一つの顔を表しているかもしれません。

では、もう一度木樵りの面を見て下さい。笑っているように見えますか？ それとも……。

太夫が座につき太鼓を打ち鐘を鳴らす。舞台に神を呼ぶ「神迎え」を皮切りに、「注連の舞」で四方に縄を張り、「座堅め」、「初穂寄せ」と順に太夫が舞う。「山王の舞」で神楽最上位の「山王」が登場すると、観客がどよめく。山王が振り回す鋭く光る真剣に背筋が凍る。

約1時間の演目が終わると、太夫も村人も観客も一緒に、田楽やおでんで酒を酌み交わす「座祝い」の中休みとなる。ここだけのしきたりだ。

休みが明けて演目が続き、いよいよ木樵りが登場する「鬼神争い」。黒い木樵りの面をつけた太夫は、扇子で顔を隠し、酔っぱらったような千鳥足で登場した。村人は待つてましたと囁き立てる。「おー、誰かわしこんだかね」と木樵りが近寄る。今度は小学生が「顔が焼けちゃう」とからかうと、「沖縄へ行っちゃったきよ、船を漕いで」とボケ

倒す。さらに「お姉ちゃん、どこから来たぜ？」と観客に絡んでみたり、カメラマンにキメボーズをしたら、どこまでも即興だ。

見かねた氏神役の太夫が「ここに座りなさい」と呼び止め、木樵りに「から十まで

木の名を奉納させる。「一に、イチヨウ。二に、

二ロギ」と木樵りがすっとぼけると、「魚や

か」と即座に村人が突っ込みを入れる。まる

で旧知の友のようなりとりに、場はなご

み、周りに一体感が生まれる。

神楽長の伊東安久さん(61)は「越裏門

の人は神をようてこうてくれる。特に今年

は最高じゃった！」と満足そうな笑顔を浮

かべた。

太鼓の音が鳴りやんだのは0時近くだつ

た。神、神に仕える太夫、そして村人。代々引

き継がれてきた親しみ深い神事は、村で不

幸な出来事を引き起こさない、村人の幸せ

を願う術だったのかもしれない。



※でがう=構う、ちょっかいを出す

家族みんなで、つくりました。

高知家の唄

一ちゃんぶと家族写真一

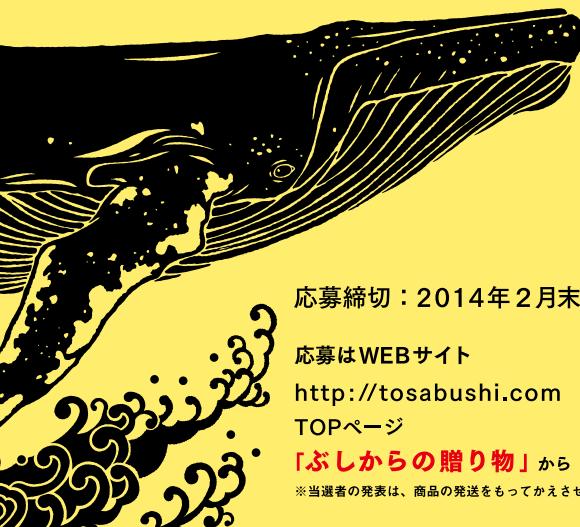
カツオ人間と高知家の皆さん作詞、岡本真夜作曲の『高知家の唄～ちゃんぶと家族写真』は、一般公募した高知家の家族のエピソードがたっぷり詰まった一曲です。iTunes やレコチョクで購入できます(250円)。

高知家特設サイトでは、島崎和歌子さんはじめ、高知出身、在住の人達が出演するプロモーションビデオも視聴できます。

詳しくはこちら <http://www.kochike.pref.kochi.lg.jp/~top/>



「ぶしからの贈り物」



応募締切：2014年2月末

応募はWEBサイト
<http://tosabushi.com>
TOPページ

「ぶしからの贈り物」から
※当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

1

セブンデイズホテルプラス
ペア宿泊券(ツインorダブル) 1名様



すてきなデザインのホテルに宿泊して、皿鉢料理をはじめ高知の食や
おきゃくを楽しんで。(2014年3月～12月まで、GW・お盆は対象外)

4



3

富士源刃物製作所
くじらナイフ 1名様
大海原でゆったり泳ぐクジラのナイフ。



岡本真夜サイン入りCD +
司のゆずぽん酢 1名様

2012年リリースのアルバム「Tomorrow」と、
真夜さんお気に入りの「司のゆずぽん酢」をセットで。

2



丸神文旦 5kg 箱 3名様
森田修平さんが手塩にかけた丸神文旦。9個入りです。



message
vol.05

一番の近道は、 思い続けること

岡本 真夜 ♪ 1974年 高知県出身

歌手という夢を追って上京した私を
支えてくれたのは、地元の友達でした。
当時やりとりした手紙やFaxは全て手元
に置いています。友達の悩みや恋バナ
を元に書いた曲もいくつかありますね。

デビューして18年、新たな挑戦とし
てピアニストデビューを目指しています。
もちろん歌も続けながら大変ですが、トライせずあきらめるのは嫌な
んです。日々、練習や曲づくりをして
いると歌のメロディとは違うものが生
まれてきて、とても新鮮です。信じ続
けることは難しいですが、それができ
た時、一番いい顔になっていると思
います。



高知家 岡本真夜さんが作曲し、カツオ人間と高知家の皆さんのが作詞した「高知家の唄」。
NEWS! レコーディング秘話はとさぶしWEBをチェック。