

とさぶし

こうち、(再) (新) 発見！
TOSABUSHI



高知家
【第10号】
二〇一五年

TAKE FREE

特集

黒潮スピリッツ

目次

とさ印 まちこ石鹸

せがれ 新谷重人（新谷商店）

アゲアゲ天国 あじふぞろいてんぶら

戦国 元親くん 夢は続く

でんづきでんづき 磯遊び

特別企画 あの人の今



ゴマサバ：冷たい海を好み日本海を回遊するマサバと違い、暖かい海を求めて太平洋を回遊する。
高知県では、海岸部は刺身、山間部は姿ずしと広く食べられている。実はマグロやカツオも同じサバ科の仲間。黒潮に乗って大海原を回遊するサバは、食べると疲労回復を促してくれると言われています。

TOSABUSHI
とさぶし 第10号
2015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：2015年3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 215円

4冊・5冊 300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。



このパンフレットは宝くじの収益金の一部で作成しています。

海と共に生きる

黒潮が接岸する叶崎^{かなさき}を臨む小さな港。自然が創り出した穏やかな湾の外に太平洋が広がっている。大月町小才角^{こさいつの}は、黒潮に乗って北上するカツオの通り道にある。

小才角の歴史をまとめた浜口芳昭さん（70）によると、ここに住む人々は、江戸時代初期から小さい手漕ぎの船で沖に出て、カツオを釣って暮らしていた。カツオだけではない。冬はサバ、春はメヂカ、夏はスルメイカ。フノリやトコブシや伊勢エビと、年中様々な魚貝類が獲れた。さらに、沖合は宝石サンゴ国内第一の漁場で、サンゴ漁発祥の地として知られている。

豊かな海に支えられ、1950年頃は800人ほどが暮らしていた。次第に、大型船に乗る人が増え、漁村に生まれた男子の半数が中学校の卒業式を待たずにカツオ船に乗り、遠洋航海に出た。給料は陸で働くのとは比べものにならない。1年船に乗ったら家が建つとも言われた時代、世界の海で稼ぐ漁師は子どもたちの憧れの的だった。待遇のいい機関士、航海士などの役職を得て船に乗れるよう、進学して船に乗る人もいた。

小才角の漁師の家に生まれた新谷良彦さん（60）は土佐清水高校漁業科で海技免状を取り、卒業と同時にインドネシアで操縦するカツオ船に乗り込んだ。「黒潮の源流、赤道直下やけん、びつと港を出たらすぐカツオがおる」。1年近くの航海の合間に国家試験を受け、22歳で初めて船長として10か月の航海に出た。任期が終わり帰郷した時、次の船に乗るまでのつなぎに、父の船で漁を手伝った。5トンの釣り船に親子2人。春は曳縄^{ひきなわ}という漁法でカツオを釣った。船を走らせながらヒコーキとカブラという疑似餌^{ぎしえ}のついた糸を流し、カツオが食いついたら糸を手繰^{たぐ}って釣り上げる。「パッパッパ手を早う動かして釣る。ほんできれいに釣り上げたら魚もきれいで値がえい」。船の上や水槽の中でカツオが暴れると戦い傷ができるが、傷のない光った魚は味もいい。「漁師いうたち、経験がものをいうけんね。朝は釣れんでも、粘ったら昼を過ぎて釣れる時がある。荒海の中、頭から潮水バンバンかぶって魚を釣ったもんよ」。

一日に30、40万円の魚を水揚げする大漁の日もあった。「あちこちにカツオのナブラ^{*}がおったよ。遠洋に出んでもよくて獲ってお金になる。これが一番おもしろいし、元気が出てくる」。結婚し子ども



が生まれた32歳、自分の船を手に入れた。それから一人、海に出るようになった。

船を造って数年



黒潮スピリッツ

黒潮がぶつかる高知県西部。黒潮を切り裂くようにせり立つ足摺岬。海の荒波にもまれ、魚と格闘する漁師たちの今とこれからの迫った。

経った1990年頃、海に変化が現れはじめた。黒潮に乗ってカツオが来ても、あくる日は姿を消している。「黒潮が来てもカツオがつけて来なかった」。その原因はカツオの獲りすぎと言う。南の海ではヘリコプターを飛ばして空からナブラを見つけて船へ連絡し、巻き網で^{いちもつじん}一網打尽にしている。環境の変化もある。国道沿いにひらひら揺れる一日干しのスルメイカは小才角のお馴染みの風景だったが、最近は見かけることが少ない。「港の前の漁場^{ぎよしょう}に全然来なくなったんよ。たった1℃水温が上がっただけで、北の海へ行ってしまう」。

さらに、「外国産の安い魚が食卓に上り始めると、サバやアジなどの値が落ちた。養殖ハマチの価格が暴落し、稚魚を獲る漁師も船を降した。

魚を市場に揚げても、燃料代や手数料が引かれると1、2万円しか残らない月もあった。船のローンが払えず生命保険を解約して払ったことも。「魚が獲れん。

お金にならん。どん底やった」。

そんな時、宝石サンゴに助けられた。1980年頃のブームより値は下がっていったものの、漁に出ればいくらか獲れた。「強い風が吹きよっても、やっぱり漁師やけん、海に出んといかん」。新谷さんは魚を釣り、サンゴを獲り、娘3人を学校にやりながら、漁師をなんとか続けることができた。

2010年頃からの台湾や中国のサンゴブームは高知の漁村にも伝播、以前のブームよりも値が跳

【曳縄漁法】



船からカブラ(約10cm)のついた糸を流して魚を釣る漁法。船と針の間につけたヒコーキ(約30cm)が波の上で水しぶきを上げることで魚を呼び寄せる。カツオ、メヂカ^{*}の他、キハダマグロなど大物も釣れる。



土佐弁講座 ※メヂカ：ソウダガツオのこと。高知県方言辞典によると、ジとヂ、ズとヅを区別することは土佐方言の最大の特徴とある。本誌では「メヂカ」の表記に統一した。 ※びつと：少し、ちょっとの意味。 ※ナブラ：魚の群れのこと。

ね上がった。「陸で働きよった人らがにわか漁師になったけど、サングが獲れなくなったら辞めていくと思う。魚を釣るという事は腕やけん」。

魚がいない。値が落ちて漁が成り立たない。海が変わり、漁師も変わった。このままでは、高知で獲れた魚が食卓に上らなくなってしまふ。「魚を釣るのが好き、という人は漁師に向いちょう。けんど、若いもんは漁師になれとはよう言わん」。



【黒潮の流れと漁場】

カツオ一本釣りや曳縄、サバ立縄は、水産資源と海の環境に配慮した持続的な漁業で、マリン・エコラベル・ジャパンの認証を取得している。漁師たちは、黒潮の海と魚と共生する漁法を続けている。

午前3時。冷たい風を受けて船を出す。土佐清水の立縄漁師の朝は早い。夜明けと同時に食いつくサバを一尾でも多く釣り上げようと、サバが回遊する沖合に仕掛ける。「夏の出が早い時はねや、午前1時に船を出す」と言う間可とがまさよし枉善さん(70)は40年あまりサバを釣ってきた。「獲れたてを沖で捌いて、黒潮の潮水で洗った刺身は最高」。漁師だけが知る味を陸の人にも届けようと、1992年、土佐清水漁協はサバを活かしたまま水揚げする「活魚」を始めた。

大阪で理容師をしていた多田佳司さん(48)。父の故郷・土佐清水で子どもの頃に遊んだ海が忘れられず、「いつか清水で」という思いを募らせていた。ある時、テレビで漁師研修制度を知り、さまざま県庁に問い合わせた。



立縄漁は針にエサを付ける方法と、毛針(ケバリ)と呼ばれる疑似餌を使う方法がある。一本の糸に50本の針とキラキラした毛をつけ、20〜30セット海に流して魚を釣る。漁師は水揚げした後も糸の巻き直しや修繕に忙しい。

漁師を育て、増やす

■土佐清水市漁師研修制度



研修制度で漁師になった多田さん(左)と師匠の間可さん(右)。

が出る。「どうせすぐ辞めるのに」と、やっかみを言われて悔しい思いをした日もあったが、1年8か月の研修を経て、漁師になった。生活費をギリギリまで削り、2012年、5トンの釣り船を中古で買った。

漁師になって初めての夏、メヂカ漁に出た。おもしろいように次々と食いついて、結果2トン300キロ。「港に帰ってきた頃には船が下うて、船に穴でも開いたかとビックリされた」。港で隣に船をつないでいる坂井厚之さん(47)は3トンの記録を持つ通称・メヂカの神様。「僕の記録を早く塗り替えてや。漁師は努力した分、返ってくる仕事やき」。年齢が近くサラリーマンの経験もある坂井さんの言葉に励まされた。「あんながを経験したら、漁師はやめれん」。

多田さんが漁師になった頃から、サングの値が高騰し、例にもれず土佐清水の漁師の多くがサング漁に転向した。ピーク時に200人近くいた釣り漁師は徐々に減少し、サバを釣る漁師は現在22人。「この先ずっとサングを獲り続けられるかといえばそうではない。ゆくゆく残っていくのは魚。今



下る：船が沈むこと

は一所懸命魚を獲って、その方法を見つけるのが最優先」。漁師が減ったのは、逆にチャンス。陸から漁師が生まれている。

漁師は陸でも戦える

■沖の島水産

宿毛沖に浮かぶ沖の島。黒潮と瀬戸内からの潮流に挟まれた好漁場で、漁師だけでなく磯釣り客も足しげく通う。

荒木啓弘さん(34)は沖の島で生まれ15歳まで過ごした。進学を期に島を出て宿毛市へ、大阪の大学を卒業した後は



沖縄でダイビングの仕事をした。25歳で故郷に戻ったが、島には仕事がない。漁師を継ぐ気はなかったが、父が船首を務める龍神丸に

漁師として乗り込んだ。冬場は宿毛湾でブリを釣り、春と秋はカツオを追って日本列島を北から南へと操業した。

千葉沖でカツオ漁をしていた時のこと、時化で漁が休みになり東京に遊びに出た。たまたま立ち寄った新宿伊勢丹の物産展の会場で、真空パックされたカツオのたたきが売られていた。1キロ4千円!!

それを目にした荒木さんの中で何かがぶつっと切れた。「自分らが釣ったカツオを市場に揚げてもキロ200円。頭や骨の



龍神丸の漁師たちと沖の島水産の荒木さん(左)。

1週間、船に乗り漁師を体験したことで、「床屋も漁師も自分の腕一つで稼げる仕事」と確信。漁師になろうと決めた。2009年のことだった。

土佐清水に移り住み、長期研修生として船に乗る生活が始まった。「いろんな漁師さんの船に乗ったけど、間可さんは一番厳しい。でも、職人の世界で厳しくしてくれることの意味を知っていますから」。間可さんと操業中、海に落ちたこともあった。「幸い風の日やったんで、自分で泳いで船に戻りましたけど、漁師が船から落ちるのは死ぬのと一緒」。

月に20日以上研修を行うと生活支援費



ねや：ねえの意味。男性がよく使う言葉。

げた。龍神丸が釣った魚を、量販店に直接卸す。加えてブリのふりかけやたたきなど加工品を作った。「漁師はカツオやブリの最高の味を知っている。自分たちなら、その味に近づけられる」。妻と友人と3人、6畳一間の狭い加工場からの出発だった。

漁師発の取り組みはテレビや新聞にも紹介された。テレビに出た次の日は、すぐ加工できるよう準備し、電話の前で3人で待機した。しかし電話が鳴ったのは数回。最初の3年間は大赤字だった。

待っていてもしょうがない。冷凍車に商品を詰めて商談会や物産展に出向いた。「売れないと思っていたカツオのたたきが予想外にうけた」。一本一本藁で焼いたカツオのたたきの味にファンが広がり、4年目でなんとか黒字になった。「沖の島水産のお客さんを1万人に」。将来のビジョンも定まった。

居酒屋とも取引が始まり、2014年はカツオ110トンを出荷。スタッフも10人に増えた。年間300日以上は全国の催事に商品を並べている。「島は働く場がなく、外に出て経験を積める機会も少ない。加工、販売、飲食、知らなかった世界に、魚で打って出る。こんなにおもしろいことはない」。2015年秋、



魚がいらないなら つくればいい

■山崎技研水産事業部

エメラルドグリーン^①の海を求めて国内外から海水浴客やダイバーが集まる大月町柏島。マグロ養殖発祥の地として知られ、丸々と太ったマグロが今も水揚げされる。観光客の減った冬の湾は、四角や丸のブイが無数に浮かぶ様子が目立つようになる。

「おばちゃん、魚はエサ食いよう？」と声をかける平岡真さん（28）。香川県小

柏島の湾内でおよそ8cmまで育て、養殖業者に出荷する。現在、国内で流通しているマダイのうち8割が養殖魚であり、山崎技研が孵化した稚魚は全国シェア1位を誇る。

平岡さんは入社1年目の冬に柏島に赴任した。魚の出荷や選別する日はベルトコンベアで運ばれてくる何万尾もの魚を確認して、病気や品質基準以下の魚を一尾一尾手で取り除く。「海で稚魚を育てるので、水温も風も、直に影響を受ける自然が相手の仕事。

ちょっとした判断ミスで魚が病気になるって死んでしまう」。毎朝欠かさずスマホで天気予報と波の様子をチェックし、事務所の前で海水



出荷前のマダイの稚魚。

を汲み、水温や塩分濃度を測る。魚の色やエサの食い方、触った時の感触。病気の前兆を察知し、葉をやって未然に防ぐ。「魚はしゃべりませんが、なにかしらサインがあるんです」。魚に接して、海の上でも陸の上でも走り回る毎日。養殖業者から「今年の魚はいい！」と言われる、病気になりにくく、餌付きのいい魚を一尾でも多く育てることが目標だ。

一日の仕事を終えた平岡さんは、アオリイカやアジを釣るのが楽しみ。釣った魚は、自ら捌いて食べるほか、干物にして友人に配る。「食べる事って幸せなんだ」。

2014年、山崎技研は世界的に資源減少が叫ばれているものの、需要は年々高まっているクロマグロの人工種苗にも着手。平岡さんは稚魚の飼育を担当した。タイと違ってマグロは孵化する確率や稚魚の生存率が極めて低く、幼魚を釣って育てる養殖よりもハードルが高い。エサを食わず、すぐ弱るため、炎天下で付きっきりで世話をした。

「食卓でおいしいと喜ばれる魚を育てられたら、養殖業界もきつといい方向にいくと思うんです」。2年目を迎えるクロマグロを成功させたい、養殖の技術を高めて魚を少しでも増やしたいと意欲を燃やす。



豆島出身、高知大学の栽培漁業学科を経て、山崎技研水産事業部4年目の社員だ。柏島に暮らす80代のおばちゃんは「このとおりよ」と答えて手で粒状のエサをまくと、5cmほどのタイの稚魚がわっと水面に波打った。

工作機械を製造する山崎技研。環境汚染と魚の獲りすぎで魚が減ったことを危惧した創業者の「魚を作れ」の言葉をきっかけに、1972年に須崎市に養魚場を開設。試行錯誤を繰り返し、1990年代から安定的に稚魚の孵化ができるようになり、マダイやシマアジ、カンパチの種苗生産を手掛けている。

須崎市浦ノ内の陸上水槽で親魚を飼い、卵を採取し、孵化して4cmほどになるまで水槽で育てる。夏は浦ノ内、冬は



陸上水槽で孵化したマダイの稚魚。





写真で綴る

窪津の朝

「大敷が帰りました」。

朝8時、アナウンスの音が町中に響く。

足摺半島の東側、土佐清水市窪津は約300人の住民のうち260人が定置網の組合員という漁師町。朝夕2回の水揚げに、魚の仕分けにせりに、と組合員が港に集まってくる。3月が近づくこの日は、イワシやイカが選別台の上に広がった。

「まだまだ冬の魚やねえ」。

窪津漁協は生き残りをかけ、1994年、船上で漁を体感する観光定置網を開始。その後、直売所やレストランもオープン。東京の幼稚園から100人規模の民泊も受け入れ、漁師の暮らしをまるごと体験できる取り組みが続いている。



おしゃれにサバランチ

サバのフィレをトマトソースで煮込んだやさしい味わいの「トマト煮」。

❖CAPTAIN WHITFIELD TEAROOM
土佐清水市養老303(海の駅あしずり内)



さばあーがー

レタスやトマトと一緒に、揚げたサバを挟んだ。自家製豆乳マヨネーズ(卵・乳製品・バター不使用)とマッチしたサバの新しい魅力に出あえる。

❖ボミエ 久松製パン 土佐清水市天神町1-16

サバの燻製

宗田節を作る節職人の魂のこもった燻製。味を求めて刺身用の脂ののった大きなサバをわざわざ燻製にしている。

❖新谷商店 <http://soudabushi.com>



ビックリ! サバ餃子

肉は一切入っていません! 刺身用のサバに生姜やにんにくを効かせた変わり種餃子。ビール、もう一杯!

❖居酒屋あんじゅ
土佐清水市グリーンハイツ18-30



はらんぼ焼き(にんにく醤油)

はらんぼとは、魚のハラミのこと。脂ののったサバを堪能できる一品。

❖お食事処 あしずり 土佐清水市元町3-15



まあ
食べてみてや!

どんなに海が荒れても漁に出る、通称・時化なし特攻隊の橋本漁師。



我ら サバ党!!

ビリッ ビリッ!

「ビリビリちょう!」は土佐清水の漁師
漁師イチオシのサバ料理

言葉で魚が新鮮でおいしいこと。
で、Let'sビリッビリ体験!

漁師漬け丼

甘辛しょうゆに漬けこんだサバの切り身を、ほかほかご飯にのせて。生の刺身が苦手な人も食べやすい。

❖土佐清水元氣プロジェクト
<http://tosashimizu-genkipro.com>



山本漁師直伝 パイレンレシピ

- ① 清水サバを三枚に下ろし、刺身の切り身に捌く。
- ② 塩漬けにして数時間置く。
- ③ 真水にさらし、お好みの塩加減になるまで塩抜きする。
- ④ 玉ねぎをスライスし、水にさらしてぎゅっと握る。
- ⑤ 生姜をみじん切りにする。
- ⑥ 酢、砂糖、醤油を合わせてお好みタレを作る。
- ⑦ ③から⑥を合わせ、冷蔵庫で一晩寝かせる。

幻の
漁師料理



サバのパイレン

生姜と甘酢に漬けこむことで、脂ののったサバをさっぱり食べられる。漁師の酒宴で喜ばれる酒のアテ。もともと「パイレン」とは、刺身に飽きた遠洋漁師が編み出したカツオ料理。それを清水の漁師がアレンジした。



自信作やま!

浜崎光子さん

❖活サバ 船の上で冷却して水揚げする「鮮魚」と、生かしたまま水揚げされる「活魚」の2種類がある。

❖ゴマサバ 暖かい海域を好み、北海道以南の日本近海から東シナ海に分布。大きな群れを作って回遊する魚。体の表面のゴマをまぶしたような模様が名前の由来。

清水サバとは?

足摺近海は潮の流れが速く、餌も豊富。一尾一尾手釣りされたサバは、黒潮にもまれて身がぶりっぴりで格別。土佐清水の釣り漁師が水揚げしたゴマサバは「土佐の清水さば」として商標登録されている。



漁師
イチオシ

土佐の清水サバ

漁師がうなる 究極の刺身

ぶりっとした歯ごたえと、どこか甘みのある味は、一度食べたらクセになる。この身の白さは、水揚げしてすぐしめた「活サバ」ならでは。清水サバは、まず刺身でどうぞ!



ハイカラづくり

サバの身を細かく切って醤油で味付けした「ハイカラづくり」。まろやかな卵黄の風味と、サクサクの天かすの食感が絶品! 豪快に混ぜて召し上がれ!



❖食べ処・飲み処 ほざき 土佐清水市幸町10-15

塩たたき

粗塩を上から振ったサバの塩たたき。薬味を変えたりいろんな味を楽しめます! ご飯とも相性バッチリ!



焼きシャブ

サバの刺身を、熱した阿蘇溶岩石で軽く焼いたら、さっとポン酢をつけて! 脂ののったサバの旨味が口の中に広がります!



だしの味を 残したい

宗田節発祥の地、土佐清水市。
かつて土佐人が編み出した、
節の技術を受け継いでいる。

家業を
継いだあの人
せがれ
vol.10
新谷商店
新谷 重人さん



とさ印^九

愛用者
吉永美香さん
(県庁生協 土佐清水支店)

直七みかん配合の

まちこ石鹸



まちこ石鹸



イタリアのお菓子の型に流し込んだ、
お花の形もかわいい。

保存料や牛脂などを使わない石鹸素地に、温泉成分のある鉱石、ユーグレナ、
紫根、EM菌、酵素を加えた生石鹸。宿毛市高砂のまちこエステサロンの他、
県庁生協、てんこす(高知市)などで販売しています。(1個1,200円。)
詳しい成分はとさぶしWEBをご覧ください。

やさしい泡に
包まれて

初めてこの石鹸を使った時、泡がき
め細やかで、すごく気持ちよかった
んです。手や体はもちろん、キッチン
周りや玄関タイルの汚れもよく落ちま
す。石鹸の匂いはあまりなく、それで
いて魚を捌いた後などの嫌な臭いをき
れいに消してくれます。
私は年中、手が荒れていたんです。
石鹸や洗剤が手に染みて痛い思いをし
たことがありましたが、この石鹸に出
あって悩みが一つ消えました。



土佐清水に伝わる正月の行事「年取り」。お米の上の檜に松竹梅を差した重箱を頭に掲げ、お神酒をいただき、最後に削り節を一口食べる。



2代目の祖父といっしょに。

護色。19℃以上の暖かい海を求めて北は東北、南は台湾まで泳いでいく。鱈がないけん寒がりながやろうか」。

メチカを想う新谷さんは3代続く節納屋の長男として生まれた。カブトムシやクワガタを飼ったり、磯の水たまりでタコやウツボの子を捕まえて水槽で世話したり、生き物に囲まれて育った。時には玄関前に干した節を取り込んだり、ダンボール箱を運んだり、家の仕事を手伝うこともあった。小学校の文集に「節納屋を継ぐ」と綴ったが、その気持ちは徐々に薄らいでいった。

高知市内の高校に進学し、土佐清水を離れた。海のない街で暮らすうち、「うちんくは水も空気もきれいやった」と気づき、「なんとなく環境にいいことしたい」と岡山大学の環境理工学部に進学した。

卒業が近づき、化学や物理の知識を活かせる会社を探した。「岡山市内やったら世話できると教授に言われたがですけど、高知に帰りたいなと思うて」。高知県内の企業の募集は少なく、唯一受けた会社から採用通知が届くことはなかった。そのまま卒業式を迎え、土佐清水に戻った。「とりあえず家の仕事でも手伝おう」。

家業に入る

社長である父親に言われるがまま、一従業員として仕事を手伝った。朝6時からメチカを茹で、頭を落とし、身を割いてセイロに並べる。3階建ての焚き納屋にぎっしり節を詰め、毎日入れ替えて燻し具合を調整する。天気の良い日は節を天日に干し、選別して出荷する。

節を選別していると、祖父が杖をついてやって来るのがあった。「見逃した脂ののった節を杖でコンコン叩くがです。あればあ年とつちよつてもよう見よう」と苦笑い。鰹節から宗田節に転換させて成功した時代を生きた祖父は、メチカを買ってきて製造は息子に任せ、毎日酒を飲んでどんちゃん騒ぎ。「毎日が祭りのようで、土佐清水全体がすごい活気があった時代。メチカも大量に買い付けるので、大漁貧乏することもあったと親父は言うてましたけど」。

ピンチ到来

新谷さんが節納屋で働いて5年ほど経った2003年。毎年1月になると盛んになる寒メチカの漁が始まらない。いつもならジャンジャン鳴る市場からの電話が鳴らず、納屋はシーンと静まり返っていた。

メチカを釜茹でする「煮熱」。一気に茹で上げたメチカは味がしっとりしていて、食卓のおかずにもなる。



広葉樹をどんどん燃やす焙乾方法、その後カビ付けと天日干しを繰り返し、さらに乾燥と熟成を進める。土佐人が趣向を凝らした節は「改良土佐節」と評判が広がり、江戸城の殿様に献上された。土佐節には試行錯誤を重ねた土佐人の魂が宿っている。



大正10年に鰹節の製造、卸、販売を始めた新谷商店。今もマルキュウの屋号で節をつくる。

以後20年余り鰹節の産地として栄えたが、戦後、土佐清水市のカツオの水揚げが減少する。先人たちはカツオと共に水揚げされながらも

捨てられていたメチカに目をつけ、カツオと同じ製法で節にした。ガツンと濃い出汁の出る宗田節は、関東、東海、関西のそば屋、うどん屋から支持を受け、全国一の産地となった。



ボサは山師から直接買い、よく乾燥させて使う。(上)素早い手さばきで生のメチカが節に変わっていく。(右)

土佐清水市中浜の節納屋・新谷商店の新谷重人さん(38)は、「こんな小さい魚の頭と骨と内臓を丁寧に取り除いた節は全国でも珍しい」と言う。清水の漁師が釣ったメチカを、近所の女性が手作業で成型し、地元の山師が切ってきたボサをくべて、燻製する。土佐清水だけで完結した宗田節を県外に売って出る、他にはない地産外商を続けてきた。

生き物に囲まれて

「目が近いけんメチカ言うがですけど、わりとかわいいがです。黒潮の魚やけん、背中黒く、腹は白い保

約400gの寒メチカを節にするとたった80g。メチカのうま味がぎゅっと凝縮している。天日干しを経た裸節は関西や東海、さらにカビ付けして半年ほど熟成させた節は関東で使われることが多い。



土佐弁講座

※うちんく：自分の家、地元のこと。

※あればあ年とつちよつても、よう見よう：あんなに年をとっているのに、よく見ている。特に高知県西部の幡多地域は「～している」ことを「～しよう」と言う。



その年、土佐清水は記録的なメチカの不漁に見舞われた。水揚げは前年の1万4千トンから半減し6千トンを切った。

時を同じくして、不景気や高齢を理由に宗田節を愛用していたそば屋やうどん屋が店を畳み、問屋の廃業も続いた。節納屋は節を20kgの段ボールに詰めて、節専門の間屋に卸すだけ。「卸の先には削り屋がおって、そば屋や一般消費者がおるけど、その反応はつかめない」。高知県はおろか土佐清水でも日常的に宗田節を使う人はほとんどいなかったし、削り節を扱う店は鹿児島から仕入れた鯉節を削っていた。

「うちの宗田節、削ってみよう。まずは味を知ってもらわんと」。両親は削った宗田節を一般消費者に届けようと、小学校に出て行って食育の授業をしたり、地元の物産店で試食会をしたりと動き始めた。

責任のある仕事

ある日、新谷さんは父から入札に行くよう言われた。「それまで市場の入札は親父が行って、せりが終わってから自分が魚を取りに行きよったがです。自分がメチカを見極められるのか不安で」。市場行くと、市内の節納屋が集まり、魚体、鮮度の良し悪し、脂の乗り具合を鋭い目でチェックしている。見よう見まねでメチカの

様子を電話で父に伝えると、「こればあで札入れちよくか」。言われるがまま札を入れた。

初めて決算書も目にした。数字上は黒字だが、経営は年々厳しくなっている。「親父は絶対落とせる強い札を出してメチカを買うがです。6トンのメチカを落とすのに1円違えば6千円、次の札と10円差があれば、6万円近く安く買えるのに」。原価が上があれば節の値も上げざるをえない。質のいい節を見本に送って少しでも高く買ってもらおうと問屋に交渉するも、「そんな高いもんは使えない」と値が折り合わない。

その頃だろうか、悪夢にうなされるようになった。「真っ黒いキントウソミみたいな雲が突然現れて、干しちよう節に雨を降らせるがです」。苦勞して作った節が、一瞬で売り物にならなくなる。何度も何度も、夜中に目を覚ました。

節の味を次世代に

新谷さんが家業に入って15年。今では札入れの時は自らの意見を重ね



宗田節の中でも特にコクのある筍メチカを極限まで薄く削った「卵かけご飯専用」。脂が少なく香りのよい極上の寒メチカのみを厳選した「だし醤油専用」。土佐清水市内のホテルや直売所他、新谷商店のHPから購入できる。

るようになった。「親父、それは強すぎやろうって。他の納屋の雰囲気を見て、なるべく安い値段で、でも確実に落とせるように」。

削り節やだし醤油用の節、卵かけごはん専用の超うす削り。焚き納屋を燻製器代わりに使い、メチカのなまり節や清水サバの燻製も生まれた。売り上げの、1、2割が一般消費者向けの商品に変わった。

2年前に結婚してからは、試食会を開いたり展示会に出店したり、両親が続けてきた営業的な仕事をすることも増えた。「子どもらは味覚が鋭いけん、節と味噌だけの茶節ちまぶね一口で喜んでくれるがです。人と接するのはよう慣れんがですけど、おいしいと言うてくれる人がおる限り、宗田節を造り続けたいかんと思います」。

アゲアゲ天国 vol.10

柏島城下町グループの

あじふぞろいてんぷらい



宿毛湾で獲れたアジの身をすり、鉄鍋で豪快に揚げた「てんぷら」。揚げたてを一口かじると、じゅわつと旨味が滴った。

「この頃は『ジュシー』言うがかね?」浜野三代さん(73)は、漁協婦人部の活動ですり身のてんぷらを作って30年。むかし柏島にはお城があって、わたしらわたしらの町は殿町と呼ばれよったが。6年前に城下町グループを結成しスーパード実演販売を始めた。

毎週木曜と金曜にメンバーが集まり、アジの頭を落とし、皮を剥いで餅つき機で攪拌する。味付けは塩と酒、砂糖少々。「ゼンゴゼンゴいう小さいアジばかり。甘いと言われるが、骨もまるごと入っちゃうけん。慣れた手つきで、鉄鍋にすり身を落とす。パチパチという音と共に四角いすり身がぶくつと膨らみ浮き上がってきた。「これはむかし島の冠婚葬祭で五升の飯を炊いた鉄鍋を貰ってきたが。これで揚げんとこの味にはならん」。

おばちゃんたちより鉄鍋の方が生まれが古いというのに驚いた。

「どうしたもんか、魚がようけ揚がる土佐清水で行列ができた」。大きな鉄鍋で揚げたてんぷらは多い時には一日千枚近くも売れる。



てんぷらは1枚100円。

毎週日曜に高知県西部のサニーマートで実演販売をしている。

(第1:宿毛エウイ、第2:第4:土佐清水、第3:四万十市)



アジアのフードコート？
人種のサラサレ？

ひろめ市場では毎日、年齢も国境も越えた語らいと笑い
土佐は自由の国、もの言う国。遙か遠く、元親が土佐を統
人々は“土佐”という意識を持った。そして、農民が兵
独特の土佐武士精神が今日の自由の大地を耕したのか
注：一領とは、ふつう武士は控えの武具をもう一式持つが、土佐は農民兵
初めから背水の陣であることを象徴している。

Where you from?

USA☆!

みんなあ
仲間じゃいかよ
争ってどうする
話せばわかる！

そうよ、ムダに争つても
えいこたあないわう

さかもとりょうま
坂本龍馬

まきのとみたろう
牧野富太郎

嫌な奴を殺しても
自由は殺せんぜよ

明治政府のように
専制となつたらいかんろう

会社を首になつても
筆一本でできるぜよ
大事なのは己、
最後は自分やさね

えきん
絵金

いたがきたいすけ
板垣退助

いわさきやたるう
岩崎弥太郎

金の亡者はいかんが
目的のために
儲けるがは必要ぜよ

何事も目的と手段やね

飲ぶばかりじゃなく
食へた方がいいよ

ワイワイ

おじちゃん
なに話しゆうが？
田畑を耕すおれらあと
同じやねや

学園に入れば
上ばかり気にする
大事なのは
足元にあらあよ

高知で飲むと
解放された気分になるね

元親の長男
ちようぞかべのぶちか
長宗我部信親

元親

だてまさむね
伊達政宗

とよとみ ひでよし
豊臣秀吉

とくがわいえやす
徳川家康

元親の四男
もりちか
盛親

見果てぬ夢

1599年、元親は体調を崩し、跡を四男盛親に譲り、京都伏見屋敷で亡くなった。

戦国
元親くん

第10話

「夢は続く」

天下を志した元親の夢は信親の死とともに消えてしまった。だが、元親と一領具足が共に夢見て戦ったそのあとに、自由と平等の精神が根付き、現代に花開くことになった……。

注：絵金は、長宗我部家の家督相続をテーマにした芝居
「蝶花形名歌島台」の小坂部館の場面で元親を描いている。



追跡取材！
あの人
今

2013年1月に創刊した「とさぶし」。
毎号様々なテーマで「高知の今」を伝えてきました。
地域、産業、食べ物、自然。
どんなテーマでも、そこには必ずキラキラと
輝く人たちがいました。
そして今、活躍の幅をさらに広げています。

でんづき
でんづき vol. 10

なんちゃじゃ
ないけど、
クセになる
「とさぶし写真館」



香南市夜須町の住吉海岸にて。潮溜りの中をじっと見てみると、たくさんの生き物がいることに気づきます。

写真・文 織田 庸三

2号に登場



クラフトを求めて お客さんが続々来店

高知のクラフト作品を多く取り扱う川村雑貨店。とさぶし片手に東京など遠方から多くのお客さんが訪れている。輸入専門商社の社長は作家とのコラボにも興味津々！



8号に登場



5号に登場



西村膳写堂が 高知家パッケージを企画・製造！

西村啓さんはユニークな印刷を仕掛け続けている。「高知家のおすそわけ」をイメージした風呂敷型パッケージは、菓子メーカーの(株)青柳から採用され好評を博している。

皿鉢特集が 中学校の授業で使われる

魚の姿ずしから練り物、焼き物、デザート羊羹まで大皿に載せた皿鉢料理。皿鉢を徹底解明した第5号は、高知市五台山の青柳中学の授業で使われた。



6号に登場



BNN新社『地域の魅力を 伝えるデザイン』に登場！

全国の地域発のメディアを紹介する書籍に登場！ 発刊企画として2015年1月に、とさぶしは代官山蔦屋書店デビューも果たした。

町の名物を引き継いだ

須崎のパン屋モンブランの大崎豊さんは、かつて須崎で愛された「鍋焼きプリン」を復活させた。地元の人はもちろん地域外からもお客さんが訪れている。



日本初の
ティースタンドに進出

家業の茶農家を存続させるため、お茶の一般販売をはじめた坂本香さん。2014年冬に京都市にオープンしたティースタンド「Tea Channel」に採用された。日本茶をコーヒースタンド感覚で楽しめるこのお店は、全国から選りすぐったお茶をユニークな名前で紹介している。香り高い坂本農園の一番茶は「津野ピュア」。とさぶしの記事を読んだ店のオーナーが坂本さんの思いを感じて名付けた。これまで産地として知られていなかった高知のお茶が、全国で注目される日も近い。

女性ならではの 純米吟醸酒

9号に登場



芸西村の酒蔵を継いだ仙頭美紀さん。女性にも好まれるようにと心を込めた「土佐しらぎく」の新酒が続々登場している。

人気連載歴史マンガ

「戦国元親くん」冊子化決定！

元親くんがかわいい！と、ファンも多かった「戦国元親くん」が1冊にまとまります。5月発刊予定。



1号に登場

大活躍！
室戸の若者、

土佐備長炭の窯元「炭玄」。第1号に登場した2013年は4人だったが、今や7人体制に。さらに「仲間の3人は自分の窯を作って独立したんです！」と代表の黒岩辰徳さん。吉良川の祭りで花台を担いだり炭火焼き鳥をイベントに出店したり、チーム炭玄は町に活力を与えている。

アワビの養殖で起業した「うみ路」の蜂谷潤さんは、アワビやメヂカの加工品を作ったり、室戸の海鮮や赤牛を食べるバーベキューイベントなどを開催。4月末にオープンする室戸ジオパーク拠点内にカフェを出店することになった。室戸産のスマガツオのたたきを目玉に、室戸の食材の魅力を伝えようと奮闘している。



アマゴが奈良で キーホルダーに



なにかユニークな商品を考えていた奈良県川上村のハンドメイドショップ「スキノマ」の目に留まったのは高知の天然アマゴ。海を渡って「アマホルダー」に大変身！

マルキョー醤油の 女将が出前授業

須崎で愛されるマルキョー醤油の味を引き継ぐ竹中佳生子さん。日本醤油協会の「しょうゆもの知り博士」として、越知小学校で出前授業を行った。

3号に登場



夢へ一歩！
料理人の道へ



藤田由真さんは海洋高校時代、数えきれないマグロを捌いたツナガール。和食の料理人を目指して、2014年にザ ク라운パレス新阪急高知の和食厨房に就職した。

日々の仕事は料理の仕込み。刺身のあしらいのキュウリを切ったり添え物を準備したり料理人を支える一方、イベントで2度、マグロも捌いた。「やっぱり魚を捌くのは楽しい。でも高校までの自己流とは違って料理人のやり方は違う」。実際に仕事をしてみたら、肉や野菜の料理、煮物、味付けと和食は幅が広い。少しでも技を身に付けられるよう包丁を握る。調理師免許を取ることが次の目標だ。

鏡川水族館が夏に続き秋も開催

宮崎晃さんの企画する「鏡川水族館」はたくさんのお客さんが訪れ、ゴリやアユカケなど鏡川の魚に触れあった。「またやって！」と好評の声が多く、2か月後の11月にも開催した。

7号に登場

