

こうち、**再** **新** 発見！

TOSABUSHI

# とさぶし



高知家

【第11号】

二〇一五年

TAKE FREE

目次

特集

8月の日曜日

日曜市の歩き方

せがれ 楠瀬昭一(メガネのクスノセ)

アゲアゲ天国 幸せのわらび餅

VS談義 高知は女の天国やき!

移るんです 山内一豊

とさ印 手編みのかご

TOSABUSHI 第11号  
とさぶし 2015年

はみだし企画満載！web限定コンテンツ

web版“あたじん”  
<http://tosabushi.com>

web  
リニューアル！  
見てちゃ！

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6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。

8月の  
日曜日

モクスガニ:晩夏から秋に河川の淡水域に現れる。高知ではツガニと呼ばれ、8月頃から鏡川や仁淀川、物部川などの上流域で獲ることができる。カニミソを使ったツガニソーメンやツガニうどんは夏のごちそう。冬場は繁殖のため河口部に移動し、12月から3月頃は浦戸湾などで獲れたツガニが日曜市に並ぶ。



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。



あのお店どこだったっけ？  
そんな時は、お店にかかっている札(店舗表示板)を目印に。丁目と番号、店主の名前も書いてあります。

日曜市は、追手筋の東端からお城の下まで約1.3kmに約430店が立ち並ぶ。1丁目から7丁目まで通りに名前がついていてまるでひとつの町みたい。

Illustration とくひらようこ

特集  
Sunday Market  
8月の日曜市

真っ青な空。  
シャン、シャン、シャンと鳴子の音。  
夏のお城下はにぎわいを増す。  
日曜市は朝どれの野菜から  
土佐沖で獲れた魚の干物  
花や金魚まで何でもそろろう。  
土佐弁だらけの会話があふれ  
ここには8月だけの特別がある。

梅雨が明けると、灼熱の夏が到来する。平野部の田んぼは黄色に染まり、早くも稲刈りが始まる。「稲刈りせんといかん」「露地野菜は虫にくわれるが」と出店を休むおばちゃんもいるが、山間部や高冷地の露地野菜や、夏の果物が待っていましたとばかりにどっさり並ぶ。汗を流して歩く人のために冷やしあめやかき氷を売るおばちゃんもいる。

8月限定のフルーツといえば、永野佐千代さん(39番)のブルーベリー。標高300mの高知市重倉の畑で、甘味が強く、濃厚な味わいのラビットアイという品種を中心に栽培する。生食用、ジャム用、ジュース用といくつもの札がかけられ、どんどん売れていく。店の後ろから顔を出したのは、はりまや町でケーキ店を営む勝木田さん。予約していたブルーベリーを受け取るついでに、観光でやってきたお客さんに説明する。「これは農薬を一切使っていないブルーベリー。このブルーベリーを使つたうちのタルトも夏の定番商品なのですが」とにこり。無農薬で栽培するため、毎日畑に出て、虫を取ったり、草を引いたり苦労が多い。「鳥も来るきネットを張っちゃうがやけど、まこととこにあわん」と永野さん。甘い香りに誘われて、次から次へとお客さんが寄ってくる。

column  
**ナス**

高知県の生産量は全国1位を誇る。長ナス、米ナスなど品種も多い。県内で最も生産される品種は「竜馬」。極早生品種で果色は濃黒色、収量性が高く品質もよく、小ナスとしても流通している。

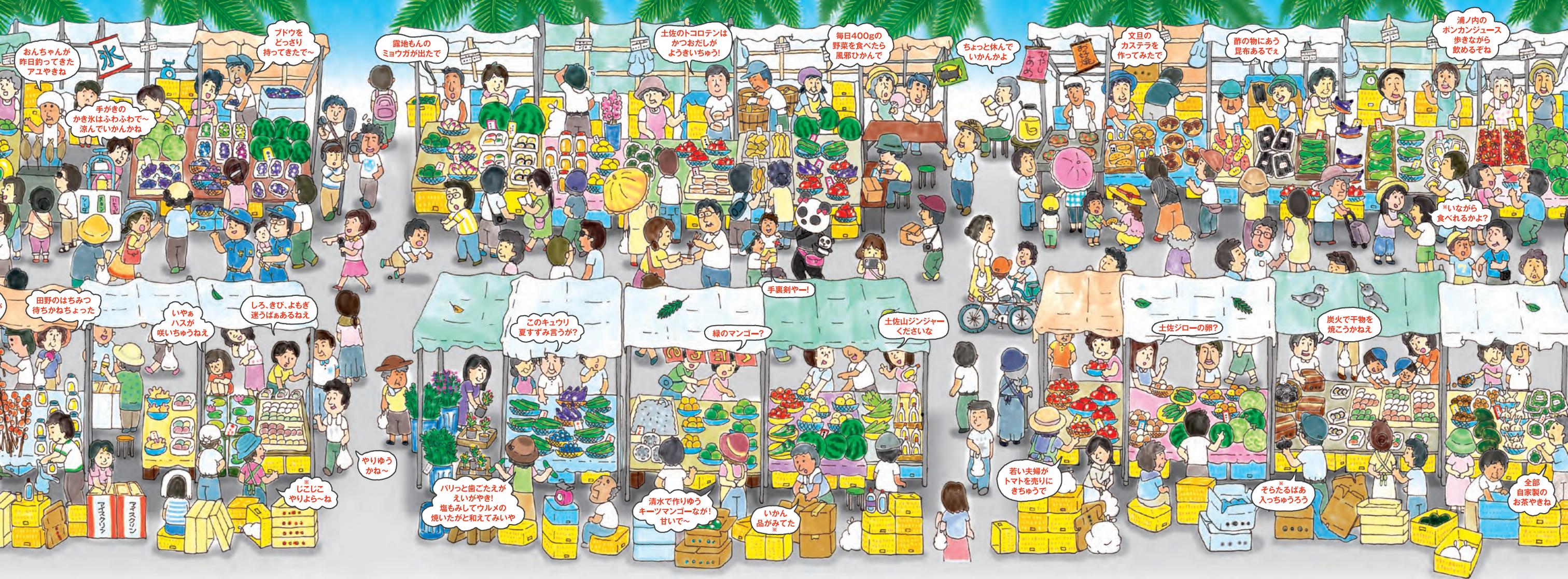
山崎好子さん(77番)の露地のイチジクも登場。高知市朝倉の田んぼに木を植えて、夫婦で栽培している。「ハウスもんより露地もんの方が甘いがよ。陽がよう当たるきやろうか」。太陽の恵みをたっぷり受けたイチジクは、手のひらに収まらないほど。「ドーフィン」いう雨に強い品種だが、最初にできる実はおっきいで。こんなぶといがは見たことないと、お客さんもびびくりよ。

ここは日曜市のはじまり、1丁目。朝早くに売り切れるたくあんが人気の店もあれば、綿の手袋が充実した店も。歩きながらジンジャーエールを飲んだり、いも餅で小腹を満たしたり。

高知の夏の味をかみしめて、日曜市の散歩がはじまった。

日曜市info  
年始(1月1日、2日)とよさこい祭り(8月10日、11日、12日)以外の日曜日は毎週開催しています。夏時間(4月~9月)は5時から18時、冬時間(10月~3月)までは5時30分から17時まで。(設営撤収を含む)

土佐弁講座  
まこと：ほんとうに  
てこにあわん：手におえない  
ふとい：大きい



日曜日2丁目には最も短い通り。有機農法を学ぶ土佐自然塾のお店や、大豊町怒田で農業を営む若い夫婦も出店する。

松田博さん(122番)は、仁淀川町池川で育てた昔ながらの野菜を持つてくる。夏の定番は、直径8cm、長さ25cmくらいの昔キュウリ。「甘みがあって、青臭さが少ない。そのまま、ぼりぼり食べられるがよ。川エジと炊いてもえいわねえ」。最初は青く、だんだん白くなり、最後は褐色に熟し、そこから種を採る。先代からこの品種を栽培してきた。「健康な土から生まれたき、栄養分は普通ののがより、倍くらいある。食べたらず元気が出てくるで」。常連さんが足を運ぶ老舗の昆布屋・泉谷和さん(126番)。「うちは戦後、大阪から移ってきて高知で昆布製造を始めたがよ。高知ではパンチのあるラウスが人気やねえ。夏はね、加工場だけで出る上花切昆布、板こぶの切れ端よね。これを刻んで酢の物に入れたら、えいダシが出ておいしいがやき」と、夏にピッタリの料理を教えてくれた。

**column**  
**ブシュカン**  
ユズやダイダイなど酢みかんの一種。高知県内で幅広く栽培されていて、夏が旬。カツオのたたきや焼き魚、お酒などに、きゅつと絞ると爽やかにいただける。メチカの新子のシーズンには、絞り汁だけでなく皮を少し削りかけると美味。

日曜日印象的な匂いと言えはお漬物。3丁目の野村慎一さん(193番)は、自分で育てた大根や白菜を使った古漬けを作っている。1年物から、なんと6年物までが店に並ぶ。時を重ねた漬物ほど酸味がまろやかになってくる。「これは春野の弘岡カブの2年物。代々種を採って育てたかぶを木樽に詰めて重石をするろう。ほいたら、こんなにペラペラ」。人の顔くらいある弘岡カブが、手のひらに収まるほど。「この頃流行りの植物性乳酸菌やきね。やっぱりこの木樽に漬けるとこの味にはならん。あてらの財産よ」。すっぱい香りに胃が刺激される。

焼き鳥やかき氷など、食べ歩きが楽しい4丁目。水の中でフルーツを冷やした果物屋さんも。いの町の森倫子さん(278番)のお店はブドウパラダイス！定番のふじみのり、ピオーネ、シャインマスカット、紫苑など、夏から秋にかけて、徐々に品種が入れ替わる。「親の代はキャンベルとかベリーAだったけど、ここ10年で20種ほどに増やしたが、うちは市場やなくて日曜市に出すがメインやき、ちょっとばあでも珍しいもんがあった方がえいろう」。通りがかりのお客さんは「安芸クイン」「ハービーナス」「瀬戸ジャイアンツ」と書かれた札を見て「これどんな味？」と興味津々。日高村の山本鋭一さん(297番)は、昨日獲れたアユが目玉。「家が仁淀川のすんぐそばやき、夏は火振り漁で獲るが、天然ものをすつと食べてもらいたいき、土曜に獲ったがを持つてくるがやき」。網にかかったテナガエビや、大きなさきみにびっしり毛の生えたモクズガニが登場することも。

**column**  
**リュウキュウ**  
かつて琉球から伝わったと言われる、サトイモ科ハスイモ。大きいものは人の背丈ほどに成長する。シャキッとした歯ごたえで、酢の物やサラダ、刺身の添え物など幅広く使われる。田舎ずしのネタになっていることも。

冷やしあめからはじまる5丁目は、日曜市の中で最も長い通りでもある。この時期、山中明子さん(389番)のお店には早くも新米が並んでいる。「ミルキークイーンというね、小粒で皮が薄いき玄米でも食べやすい。でも収量が少ないお米やき、あんまり作る人がおらんがですよ。でも私はこれがおいしいと思うが」。夫婦で作りはじめて15年。日曜市から「ミニ」で広がり、首都圏のレストランにも直送する。

筒井延代さん(391番)は吾北で作ったトマトを並べる。「うちには標高400mくらいやろうか。夜は空のくぼいに星が見えるがよ」。小ぶりで

全部自家製のお茶やきね

そらたるはあ入っちゃうろう

若い夫婦がトマトを売りにきちゃうで

いかん品がみた

清水で作りゆうキーツマンゴーなが！甘い〜

パリッと歯ごたえがえいがやき！塩もみしてウルメの焼いたがと和えてみい

しじこやりよら〜ね

やりゆうかね〜

土佐ジローの卵？

炭火で干物を焼こうかねえ

土佐山ジジャーくださいな

緑のマンゴー？

このキュウリ夏すずみ言うが？

しろ、きび、よもぎ迷うはあるねえ

いやあハスが咲いちゆうねえ

田野のはちみつ待ちかねちった

いながら食べれるかよ？

昨の物にあう昆布あるでえ

文目のカステラを作ってみたで

ちょっと休んでいかんかよ

毎日400gの野菜を食べたら風邪ひかんで

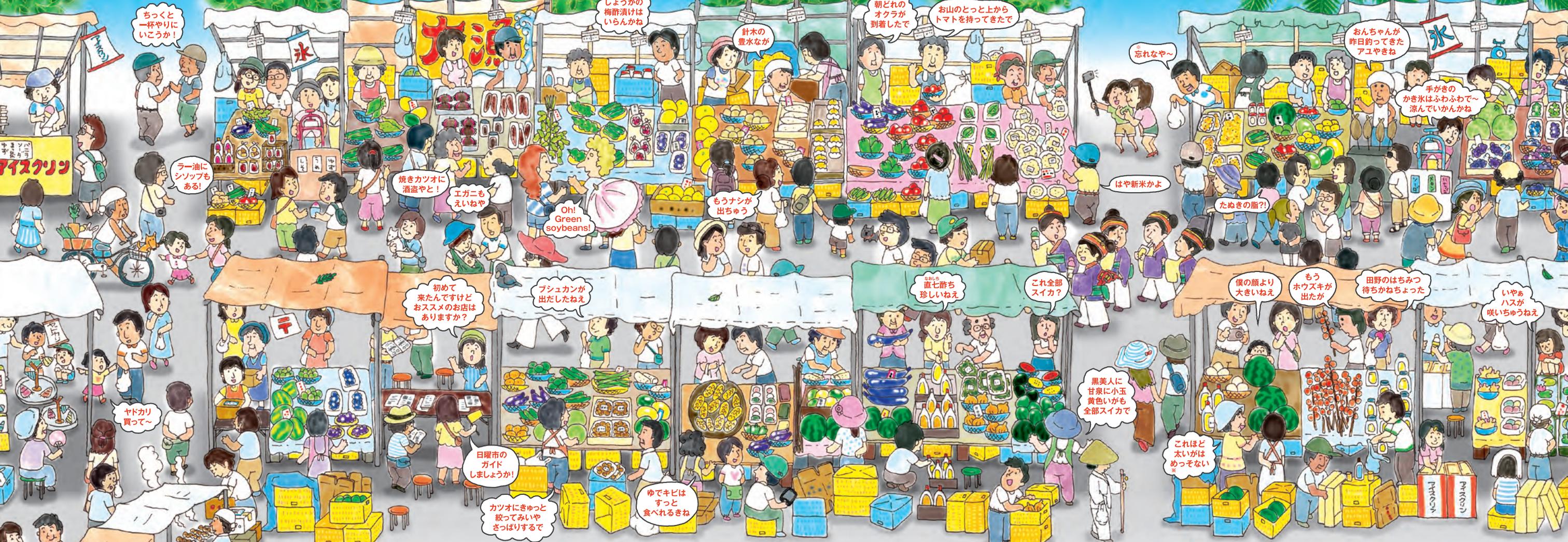
土佐のトコロテンはかつおだしがようきいちゃう！

露地ものミョウガが出たで

ブドウをどっさり持ってきたで〜

手がきのかき氷はふわふわで〜涼んでいかんかね

おんちゃんが昨日釣ってきたアユやきね



冷やしあめからはじまる**5丁目**は、日曜市の中で最も長い通りでもある。

この時期、山中明子さん(389番)のお店には早くも新米が並んでいる。「ミルクキーイン」ってね、小粒で皮が薄い玄米でも食べやすい。でも収量が少ないお米やき、あんまり作る人がおらんがです。でも私はこれがおいしく思うが。夫婦で作りはじめた15年。日曜市から「口」ミで広がり、首都圏のレストランにも直送する。

筒井延代さん(391番)は吾北で作ったトマトを並べる。「うちは標高450mくらいやろうか。夜は空いっぱい星が見えるがよ」。小ぶりで楕円形の「アイ」という品種が主力。「山で湧いて岩を通ってきた水は、おいしいと言われちゅう。ほんで農薬も化学肥料も使っていないがよ」。

谷口幸さん(393番)の店先には、キビが並んでいる。「黄色いのが地キビ。スイートコーンのような洋キビよりも歯ごたえがあって、噛んだら噛むほど、お味がするがよ。茹でたがもえいけど、焼いても香ばしいて、妙においしい」。隣には白いモチキビもある。「その名のとおり、もちもちした食感だが。赤土の排水のえい畑で作りゆづきやろうか、うまみがある」。

恒石隆正さん(395番)は、空港の近くの畑で育てたサトウキビで作った自家製の黒糖を並べる。「うちは農薬も化学肥料も使わんと栽培しゆうき、えくみがないう。ミネラル豊富な自然食品やき、暑い時もおながすいた時も、ひとかけ食べたら元気が出てくるで」。

お客さんがしゃがんで何かを覗き込んでいる。近くによると、たらいに何十匹ものカニ!! 浦戸の漁師・永野廣さん(438番)は「うちののがふつといエガニで! 夏はビールにぼつちり!」。それを聞いた観光客風のお客さんは「カニは冬場やなかったっけ?」と首をかしげる。「浦戸湾は年中通してエガニが獲れる珍しい場所だが。夏はオスのエガニで筋肉の発達した身がうまいし、冬場の卵を持ったメスのミンは甘味があつてまっことえい」。ほーと感心したお客さんは2杯お買い上げ。

**column**  
**ミョウガ**  
ショウガ科の多年草。高知県はハウス栽培が盛んで年中売られているが、夏には露地物が出回る。薬味や添え物としてだけでなく、酢漬や天ぷらにしてもおいしい。

古道具が並ぶ**6丁目**とひろめ市場の間にも、まだ日曜市が続いている。

**7丁目**の大崎登美子さん(60番)のお店は、夏もタケノコが並ぶ。「水煮にして缶詰にしちゅうが。塩も調味料も使っていないが、好きな味付けにできるがで」。隣にはなにやらアケビのような果物も。「これはポポーというが。完熟したらバナナのようなマンゴーのような。皮をむいてそのまま食べるがやけど、好きな人はプリンにしたりもするがやと」。

池澤淳子さん(64番)は、でっかいカボチャを「口」口並べている。「これはねえ、栗味カボチャ。実が成ってから40〜50日、畑で完熟するまで置いて、さらに12℃の倉庫で1か月寝かせて追熟させるが。もう、甘さが違うがやき」。老舗旅館やカフェの店主も買いに来る。

まさにとれたて、旬の野菜や果物に海産物がずらりと並ぶ。作った人からその栽培方法やおいしい食べ方までも教わりながら買い物ができる日曜市。お散歩がてらに歩いてみれば、どこかい発見が待っている。

えい! 良い/あて:わたし  
すつと:すぐに/品がみてた:商品がなくなった  
いなから:そのまま/たはあ:十分に、あきるほど  
忘れなや:忘れないでね/めっそ:あんまり  
じこじこ:少しづつ

# 日曜市の歩き方

いつからか日曜市から足が遠のいていいるあなたに贈る、日曜市のこんな歩き方、あんな歩き方を紹介します。

## 旬の野菜を求めて 生産者を訪ねる



松川和嗣さん(41)  
そのみさん(41)  
華子ちゃん(6)



茨城県つくば市から高知市に移って7年。休日は朝から日曜市に出かけます。最初は日も天を食べながら店を見てまわるくらいだったのですが、だんだんとその日に食べる野菜などを買うようになりました。トマトはすごく甘いし、リュウキュウなんて、食べるのは高知だけじゃないですかね。

普通のトマトの品種を水も肥料もギリギリまで抑えるとフルーツトマトになるというのも高知に来て初め



この日目については、初物のトウモロコシ。品種によって味が違うそうで、生で食べられる品種もあるのだとか！

で知りました。今年は文旦の時期が少し遅れたとか、初夏になってキュウリを並べる店が増えたとか、早くもトウモロコシが登場したとか、毎年歩いていても違いがあつて飽きません。梅が出始めたと思つたら赤ジソも追っかけてきて、シソジュースを作るのに一束買ってみました。

高知の野菜が際立っておいしいのは、農家が収量ではなく、おいしく作ることを目指しているからでしょうね。パイナップルやサトウキビなどレアなものを見かけた時は農家の意気込みを感じました。

その中でも一番のおすめは、苗。



シソジュースのつくり方を尋ねたら、店の奥から作り方を教えてくれました。おいしくできかな？



ホームセンターなどで売っているもの比べて、農家が発芽させた苗は大きくて元気です。今年は、レタス、ネギに加えて、シントウも植えました。水やりや肥料など、育て方のコツや収穫のタイミングなどを、苗を買ったお店に相談に行くこともあります。普段は大学で農学を教えているのですが、プロの農家にはありませんから。



ものが決まっています。珍しいものにはつつい手が伸びます。この日、真っ先に目にしたのは、白いかぼちゃのような野菜。店の

## 1週間分の野菜を 千円ぽっきりで



中越あゆみさん(29)



「千円でどれくらい買えるんやろう?」

そう思いついたのが、日曜市千円チャレンジの始まりです。1週間分の野菜を求めて、日曜市に繰り出しました。

千円札を握りしめ、1丁目と2丁目を行ったり来たり。買いたい



数種類のカボチャを売るお店。おばちゃんが「これはすぐ食べておいしい、それは1週間ばあ寝かせたらホクホクする」と教えてくれた。

おばちゃんに聞くと、「UFO」と呼ばれるズッキーニの一種で、炒めるとおいしいと教えてくれました。隣にあった、大きな葉っぱのついたニンジン、ついでに玉ねぎも買って、残金690円。買ったかった大根やキャベツ、カボチャはお手頃価格でゲット！衝動買いした白ウリに、旬のリュウキュウも買い足すと、あつという間に残金110円。

買ったかったトマトをあきらめようと思った矢先、青いトマトを発見！去年も同じ時期に見かけて、炒め物やピクルスにするとおいしいと聞いていたので飛びつきました。赤いトマ



千円で買った1週間分の野菜。ニンジンの葉はバセリのようないい香りで、オムレツにピッタリ。白いズッキーニはグラタンにしてもおいしそう。

トより酸味が強く、オリーブオイルで炒めても食感がいいのですが、今回は牛肉と炒めて食べるとおいしいという新情報を得たところで、合計990円。買い物終了です。

家に帰って並べてみると、1週間では食べきれないくらいの量になりました。



黒川拓郎さん(20)



# 混みあわない 午後や雨の日に



「卒業後のことは決めたかねー?」となじみの店主。「それが迷ってるんですよー」とお悩み相談が始まる。

僕は午後の日曜市が好き。お客さんがまばらになると、店のおばちゃんたちにも余裕ができて会話が弾みます。「これはなんていう野菜?」と一声かけると、産地から、作り方、さらには調理法まで細かく教えてくれます。スーパーで買うより安いし、作った人

から買える場  
は他にあまり  
ありません。  
雨の日なんか  
もっとお客さんがまばらで、じっくり話ができます。

2丁目にすごく辛いトウガラシを売っているおばあちゃんがいるんです。「まあ食べてみて」とずっと試食を出してくれるんですが、これが泣くほど辛い。僕が辛さに耐えている顔を見ておばあちゃんは大笑い。DSやなあ、と思いますがいいつも立ち寄ってしまいます。

日曜日というと農作物のイメージが多いのですが、炭屋さんがあったり、花屋さんがあったり、古道具屋さんがあったり、なんでもあります。Tマークの付いた郵便屋さんの革の靴とか、何十年前の絵本とか、見



たことのないような古物を見て、店のおんちゃんの説明を聞いたり、写真を撮ったり、いつの間にか日が暮れています。最近はおしゃれな木工屋さんとか、オーガニックのかき氷を出す店もあって、若い人にもおすすめです。

6丁目の辺りは古道具屋さんもたくさん。古物を取り扱う店主から聞く昭和の高知に興味津々。



家業を  
継いだあの人  
せいがれ  
vol.11

# 笑顔があふれる 商店街へ

お客さまの声に  
耳を傾け  
メガネの楽しみ方を  
伝えている



メガネのクスノセ  
楠瀬昭一さん

## 商店街で育つ

「こんにちは。今日はどうぞされましたか」。やさしい口調、やわらかな物腰、そしてメガネの奥の誠実な眼差し。楠瀬昭一さん(41)がマネージャーを務めるメガネのクスノセは、大正9年、堺町で「楠瀬眼鏡店」の看板を揚げた。昭和20年の空襲で店舗が焼失し、戦後、衣料品店や時計店などが相次いで出店した帯屋町1丁目の1階に店舗、2階には家族の住まいを構えた。

商店街は店の集合であり、その家族の居住区でもある。子どもの頃は2階の窓からアーケードの上に出て、行き来することもよくあった。「パプルの頃は、朝シャッターを開けると、すでにお客さんが人だかりを作っていることもあったそうです」。商店街のどの店も物を並べた



恥ずかしかったですけれど」。音楽で人を笑顔にするマーチングの楽しさに魅了され、大学4年生の夏、渡米して憧れのマーチングバンドの一員として全米の大会に出場した。

## 継ぐ決意

3か月のアメリカ生活を終え帰国してみると、就職氷河期の真っただ中だった。「まわりの友達は3年生の頃から就活しゆうのに、自分は好きなことさせてもらって」。高知に戻って家族と食事をしていた時、卒業後の話題になった。父は一言、「おまん、メガネ屋でええんか?」。いつかは継ぐと決めていた、生まれ育った商店街のメガネ店。迷いはなかった。大学を卒業して眼鏡の専門学校で2年学び、神戸市の老舗メガネ店で見習いとして働いた。接客から、検眼、メガネの加工まで全てを学び、2年間の修業を終え、家業であるメガネのクスノセに入社した。

父と母、ベテランスタッフと店に立つ日々が始まった。県外の展示会へ出かけて商品を仕入れたり、セールなどイベントの企画を立てたり、父や母が担ってきた仕事を徐々に引き継いでいった。



堺町から帯屋町に移る間、上町で営業していた時代。

ら売れる、そんな時代。商店街はにぎわい、人も活気もあふれていた。「商店街の子どもはみんな仲良く、アーケードでキャッチボールしたりサッカーしたり」。日曜日は、わざわざ日曜市を通過して遊びに行く。「犬とか鶏とか金魚とか、動物がようけおったがです」。楠瀬さんは「お町」のど真ん中で伸び伸び育った。

## マーチングに夢中

日曜市の通りに面する高知市立追手前小学校を卒業し、中高一貫校に入学してすぐのこと。強面の先輩が教室に現れ、いきなり絡まれた。「放課後、教室で待ちよりや」。断ることもできず待っている、音楽室に連れていかれた。「はい、今日から吹奏楽部ね。今年はマーチングにも力



楠瀬さんは、よさこいチーム帯屋町筋の隊長でもある。よさこい祭りの本祭では、提灯を持って先頭で踊る。

帯屋町の組合の青年部にも加わった。正月は初売りの獅子舞や書初め、成人式の写真撮影サービス、夏は商店街に露店を出す土曜夜市、よさこい祭りのチーム運営。「傘屋、呉服屋、カメラ屋、みんな商店街の店のせがれ。どこの店が閉めた、競合店が入ってくるのか情報交換もしますけど、常に明るく楽しく、商店街をどう盛り上げるのかを目指して話し合います」。



憧れのマーチングバンドで全米を駆けめぐっていた時代。

を入れるき!」。ぼかんとしていると、ホルンという楽器と楽譜を渡され、部活生活が始まった。隊列を組み、歩きながら楽器を演奏するマーチング。「楽譜を読むだけでも精一杯なのに、1時間ずっと足踏みの練習とか、運動部並みにハード」。部員100人、練習はほとんど厳しくなり、中学2年の時には全国大会に出場するまでに成長した。「イベントや町のパレードにもよく呼ばれました。家の前を歩く時はさすがに

## ピンチ到来

ちょうどその頃、帯屋町は大きな変化を迎える。2000年、郊外に大型ショッピングモールが開店。中高生がクレープを買い求めたダイエーショップは2005年に閉店した。更地と駐車場になり、アーケードには無機質な塀だけが残った。2006年には映画館もなくなり、空き店舗が急増した。

そんなある日、とんでもないニュースが飛び込んできた。「2軒隣りに全国チェーンのメガネ店が出店する」。フレームとレンズがセットで5千円、1万円という激安かつ明朗会計。「どうする? 価格では絶対負ける」。

まず、今までメガネのメンテナンスや買い替えに来ていたお客さんが離れた。ふらっと入ってきたお客さんは「5千円で作れるがやないが?」と言って帰ってしまふ。メーカーからも「安い商品を置いたら」とまで言われる始末。「確かに楽なんです。フレームもレンズも限られていて選択肢が少ない。でもそれで満足してくれる



とは思えない」。案の定、安い価格帯の商品を投入した他県のメガネ店が閉店したという噂が聞こえてきた。

### メガネで笑顔に

2008年、メガネのクスノセは店を改装した。入り口の半分を占めていたショーケースを店内のサイド



間口いっぱい広げた入り口。壁の色や照明を工夫して、明るい店内に仕上げた。

に移し、家族やお連れさんがゆったりできるような喫茶店のようなテーブル席を設けた。トイレを広くするたため配管工事もし、新しい検眼機も入れた。昔ながらの古い店構えから、明るく入りやすい店にしたかったんです。提案したら、父も賛成してくれて。店がきれいなだけじゃなく、もっとメガネも充実させたい」。県内では手に入らなかった海外ブランドや個性的なフレームを取り揃えた。視力を正確に測るのはもちろん、スマホを使う人に合わせたレンズなども提案する。フレームとレンズをセットして「思っていたのと違う」と言われれば、気に入ってもらえるまでやり直した。

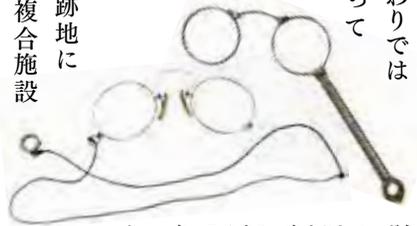
しだいに同世代や女性、飛び込みのお客さんが目立つようになった。コンタクトから

メガネに変えた女性は「若く見えると評判」と笑顔を輝かせている。「スーツの時、髪をアップにした時と、メイクや洋服を変えるように自分の印象を一瞬で変えることができるのがメガネなんです。かけ

る人の人生をも変えるかもしれない緊張感があります」。メガネは道具だけど、売って終わりではない。時代が変わっても、お客さんが安心してお店にやってきて笑顔になれば、また足を運んでもらえる。

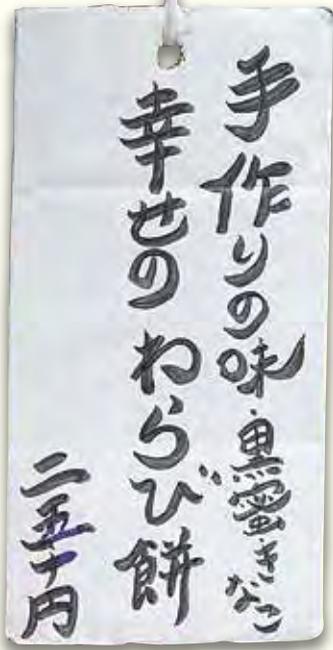
今年、ダイエー跡地に

書店やカフェなど複合施設がオープンする。マンションも完成し、商店街に住む人が確実に増える。すぐ裏手には、新図書館のオープンも控えている。もう一度、にぎわいあふれる商店街に——ここで生まれ育った次世代の出番がやってきた。



ショーケースの中の、古めかしいメガネ。祖父や父の時代のメガネの展示もしている。

### アゲアゲ天国 vol.11



**いも天、冷しあめ、アイスクリン。日曜市のおやつは数あれど、忘れてならないわらび餅。のど越しひんやり真夏のオアシス。**

「幸せ、ふたあつ」。チャリンと小銭と引き換えに、常連さんがわらび餅を手にとると、県外から来たお客さんもつられて「私も、ひとつ」。

和満代さん(62)は、標高600mの高知市鏡からやってくる。もともと炭焼きをしていた両親が、炭や薪、山菜やタケノコを売りに来ていて、次第におすしやお餅もはじめた。両親から出店を継いで10年ほど。なにか新しいものを探し、「わらび餅を思いついた」。

大きな銅鍋にわらび粉と水を加えて練りあげ、冷たい水でよく冷やす。「わらび餅は水が命。お山の水で練ったら、歯ごたえが違うがやき」。高知らしい雰囲気を出すため、皿鉢に盛り付けた。

「幸せ言うがは、仲間がつけてくれたが。最初は恥ずかしかったけど、お客さんが幸せそうな顔して食べてくれるき、これでやりよります」。

皿鉢に泳ぐわらび餅をすくって、黒糖と米あめを煮詰めた黒蜜と国産大豆を挽いたきな粉をふりかける。一口食べると、つるんと至福が訪れる。





# 「高知は女の天国やき！」

四国四県出身の30代の女性たちが見た高知とは？  
商いのことから県民性のことまで、言いたい放題！



高知って別世界!!

知美..それは...ずるい! (笑)。だって仕事命で、24時間の中で仕事のことを忘れない時間はきつくない。家庭を顧みないですね。美和..内助の功ですね。仕事ができるの

計画、そこに大学生に参加してもらっています。  
美和..私は高知出身なんですけど、みなさん、出身は？  
愛..私は香川出身で、大学で愛媛へ。大学生の時から今と同じ仕事をしていたのでそのまま就職する形になって、結局8年くらい愛媛に住みました。同じような仕事を四万十町でやっている夫と知り合って結婚して、十和とおわで生活しだして3年目です。香川とか愛媛で「どこに嫁に行ったん？」って聞かれて「高知です」って言ったら「ああ! 高知はね、別の世界だからね」って。わりと高知には憧れ感があるような。  
知美..私は、憧れて...はなかつたかな。(笑)。18まで愛媛にいて、大学で大阪へ。その時に運悪く主人と出会い、魚屋の嫁になったんですけど。  
美和..すごい気さくでいい旦那さんですよ。めっちゃ家族大事です! って感じ。



Sasakura Ai

Ikezawa Tomomi

Yamaoka Miwa

Fukudome Aki

**佐々倉 愛**  
(NPO法人EYES / 四万十町十和)  
香川出身。高校入学と同時にポケベルではなくケータイを手にした世代。アカペラブームに乗って、仲間とMISIAを熱唱していた。

**池澤 知美**  
(上町池澤本店 / 高知市上町)  
愛媛出身。水泳部に所属し毎日何キロも泳ぐ日々。ルーズソックスをはいてみたかったけど、校則のせいで叶わず。

**山岡 美和**  
(アンテナショップてんこす / 高知市帯屋町)  
高知出身。音楽に打ち込んだ高校時代。イタリア歌曲を歌って四国2位をキープ。ルーズソックスには興味なし。

**福留 安希**  
(フレッシュマーケットふくどめ / 香美市香北町)  
徳島出身。ルーズソックス全盛期! の高校時代は遊びに行くたびプリクラを撮りまくっていた。



いやいや、3県の方が変やっ!

は嫁さんがえいから。高知の男の人って、2次会とかになると「こうやって遊べるのも、嫁のおかげ!」って奥さんを褒めはじめ。

## ここが変だよ高知県



高知に来て感じたことは？  
知美..高知へは3歳、2歳、0歳の子を連れて来たので、しばらく泣いてました。わけもわからないところに来て、旦那は仕事に行って一人放りだされ、どうすんの私!? って、もう精神状態ギリギリ。しかも土佐弁しやべれん。四国三県の言葉は似てるけど土佐弁だけ違って、「なに、お高くとまってんの?」みたいな感じになって、仲間に入ってもらえなかった。  
安希..私は高校まで徳島で、姫路の大学

## みんなの商い事情



みなさんはどんな「商い」に関わっていますか？  
山岡美和(以下美和)..帯屋町でアンテナショップ「てんこす」を経営しています。高知県内の食べ物や雑貨を集めたお店で、カフェも併設しています。  
福留安希(以下安希)..私は香北の小さなスーパーで調理と販売をやっています。お客さんは年配の方ばかりで、香北のお米とか柚ゆずの酢を使った田舎ずしが人気ですね。主人の父は魚を仕入れて来て捌はいているんですが、この間、市場でクリオネを買ってきて... (笑)。店の魚売り場に置いていたら、近所のおじいちゃんが「これぬたで食べるんか?」って。もうなんでもありのお店。  
池澤知美(以下知美)..うちの店もおじいちゃんおばあちゃんがほとんど。150年以上続く魚屋で、店頭に立って、お魚やお惣菜を販売しています。週末は食堂をしたり、火曜と水曜は保冷車に乗って移動販売に出かけてます。フェイスブックでみんなの胃袋をどうつかむのが中心の毎日です(笑)。  
佐々倉愛(以下愛)..私は直接何かを売っているわけじゃないんですけど、中小企業のインターンシップのコーディネーターをしています。企業や街のパン屋さんとか農家さんとかを回って課題を聞いて、それを解決するプロジェクトを

で主人と出会って、結婚することになって高知に来たんです。もともと動物病院でトリマーの仕事をしていた、全く調理経験がなかったので毎日ヒヤヒヤ。そう、徳島って「せこい」って使うんですよ。ごはんを食べすぎた時に「お腹がせこい」って。主人に恥ずかしいからやめてくれて言われてます(笑)。  
美和..私は小3で香川に行っただけで、「行きしね、帰りしね」って言われて「死ね?!」ってビックリ! (笑)。  
知美..それ、愛媛でも使う。子どもが保育園で土佐弁覚えてきてからは、それを習って、しゃべれるようになって、今では愛媛弁なんか全然出んし、親と話しても土佐弁で話してしまうほど。  
美和..大学卒業して徳島のまちづくりコンサルの会社で5年働いたんですけど、女友達と恋愛トークすると、家と墓の話が付いてくる! (笑)。「長男はあかんわ、家付いて来たらめんどうかいし、墓の守りもせんといかん」って。えー?! そんな高知では気にしたことないし。  
愛..それって徳島ゆえの話?!  
安希..友達はまだお付き合いの時点で、彼氏が家を建てていたという話もある。美和..長男はきちっとすることを求められるから。  
安希..高知に来てびっくりしたのは、皿鉢さお鉢。結婚式ってフルコースだと思いきや、皿鉢が出てきた。  
美和..県外の人はどうしていいのかわからんが...。  
愛..高知の結婚式って、餅まきですよ。

ぬた: にんにく葉の入った酢みそ



こじゃんと地域密着のフレッシュマートふくどめ。手づくりのお惣菜やお寿司は売り切れ必至！

美和…県民所得、ベベヤんけ！でも愛…みんな問題だと思っくない。知美…産業がないとは思っけど……でも、ないんだもん！（笑）。美和…

—— 経済指標で見た高知はワーストレベルですよ。

### 女性にとつての高知とは？



の丈で」って言うんです。「無理はやめよう、自分らが楽しい範囲でやっとう」みたいな感じ。ハードものを作るより、とにかくソフト。だからイベントごとが多いんです、高知って。儲けようというより、自分らが楽しいことに人を巻き込んでしまえ、みたいな感じ。知美…それが商売下手かと言われるとわからないけれども、でも「また来たい」と言われることが多いってことは、お金じゃない価値観を与えられてるってこと。



これぞ魚屋仕込みの手さばき！ 週末限定の上町食堂では、知美おすすめ定食も食べられます。

愛…結婚式に餅まき?! それ十和だけじゃない？（笑）。愛…十和は結婚式もお祭りも店のオープンも、みんな餅まき。結婚式は出んけど、餅まきには来るっていう人がいっぱいいる。知美…それは高知市内はないなあ。安希…だいたい人を呼びすぎ。県外ってだいたい100人以内。高知は近所の人から遠い親戚まで呼んで、当日は全然わからない人まで来て。知美…あと、引き出物が少ない。愛媛とか、どつきりで、重い。愛…未だに物にこだわったり、ご祝儀に応じて細かく決めたり。知美…あるある。もう高知なんか軽っ！って言う……。

安希…それ、びっくりしました。美和…お店に結婚式の引き出物を買ってくる人がいるけど、まず重さを気にしますもん。軽い物じゃないと、持って次に飲みに行きにくい。

愛…結婚式自体が飲み会に行くようなノリで、乾杯前から飲んだり席を立つたりに行く……。

美和…高知は調整する気がない。知美…調整できんがやない?! 愛…人付き合ひの中で、反対のことを言おうもんならつぶされるみたいな感じ。高知は楽しんでやってる人が多いのでうらやましいと思っちゃたね。松山ではアポ取って営業に行く時も、まずメールして電話してっていう順序だったけど、高知の人はダイレクトに電話したほう

たり本人そっちのけ。知美…愛媛には2次会に行かないといけないう、それがないよね。美和…高知は最初から2次会の段取りまでちゃんとしますもんね。知美…なんなら3次会も4次会も。朝まで飲んだよ、みたいな。—— 商いのスタイルも四国三県とは違うんでしょか？ 美和…確かに高知は商売下手だっけよく言われます。うちの店に来た県外の人には「もつと売り込んだらいいのに、商売つけないねえ」って。手広くやらないから言われるのかもしれないですね。愛…高知ってガンガン儲かっている印象はないですね。愛媛でなにか事業をする時は、調整して、根回しして、腹の中まで探って、やろう！ってなる。香川も、探ってなんぼだった。美和…高知は調整する気がない。知美…調整できんがやない?! 愛…人付き合ひの中で、反対のことを言おうもんならつぶされるみたいな感じ。高知は楽しんでやってる人が多いのでうらやましいと思っちゃたね。松山ではアポ取って営業に行く時も、まずメールして電話してっていう順序だったけど、高知の人はダイレクトに電話したほう

### VS高知



なんとかして金持ちになろう、とかそういうのにひがちなならないのが高知の人。知美…いいところばっかり見て、ネガティブなところを目を向けないよね。美和…それよりもビールの消費量1位を守ろう！ 順位が下がらんようにがんばろう！ 余談ですけど、高知ってピアガーデンの男女の料金の差があまりないですよ。知美…確か県外は千円くらい違う。安希…同じだけ飲むから。美和…徳島だと、町内の宴席でも女の人は台所にいるのが普通。知美…高知は、ガチで座ってますもんね。なんなら、注ぎに来てくれる、男の人が。知美…ほんとに高知は男女対等。嫁は一步下がってついて来い、じゃない。美和…結局、男の人に養ってもらおうという考え方がなくて、しゃーないから一緒にしろという人が多いらしい。安希…しゃーない?! 知美…そうそう！ 子どもも成長し、自分のコミュニティも広がり、最近「おかん、ちょっと飲みに行ってくる！」って、そんなこともできるようになって、あーすてき！っていう毎日。日が変わって帰ってこない旦那を責めると自分に返ってくるので、お互いよう言わん。美和…要求されないために、相手に要求しない。知美…そう、それを手に入れたわけ！（笑）。愛媛ではこのシステムは通用しない。愛…香川とか愛媛やったら「なんで奥さ



約2500点のアイテムが揃うアンテナショップてんこす。買い物に迷ったら美和店長に聞いてみよう！

が早い。

美和…確かに。めんどくさいから。

愛…それと愛媛や香川は他の地域と同じようなものをよく見かけるんですよ。道後温泉の周辺の商店街も結局チェーン店が並んでる。高知って他の人がやっていることを絶対やりたくない。同じ嫌、二番は嫌。安希…都会から来た人に「コンビニにしたら？」ってよく言われます。せっかくだ地域で30年やってきたのにちょっとイラっとする。愛…十和の人もみんなコンビニいらんって言いよる。安希…3世代で来てくれてる人もいるし、やっぱり店にきて話して、笑顔で帰ってくれるっていう感じを残していきたい。知美…オリジナリティを求めるところとよね。美和…商店街の人らと一緒によく視察に行くんですよ。でも、若い世代は身



県外の大学生を地域に呼び込むため、中小企業のメンバーと作戦会議中！

んが外出とん？」みたいな話になりますもんね。安希…そうそう、徳島も。知美…「ええのん？子どもは？」とか、そんなんほっちゃいて！って話で、それが通らないのが愛媛。こんなにも自由に女の人が出ていける高知って、すごい。美和…そんなん止めよったら大事！殺人事件がおこる。県外のおばちゃんらが店に来るがですけど、「高知、楽しい！」「高知最高!!」って大声で叫んでる（笑）。みなさん、飲んでから買い物にくるんですけど、すごい羽を伸ばしてるのがわかるんですよ。知美…誰かに見られてるという意識もないし。美和…女性だからこうしなさい、っていうのがない。愛…もう香川や愛媛では住めんかも……。

美和…やっぱり高知は、女の天国！

高知移住物語  
移るんです

其の

# Iターンした 山内一豊

土佐には古くから流れてきた人々がいた。  
飛ばされ、流され、時に修行のため。  
理由はいろいろあれど、いずれも「心晴れ晴れ」ではなかったであろう。  
そんな中、山内一豊は数少ない栄転での異動だった。

YAMAUCHI KATSUTOYO

わしは1545年、岩倉織田氏の重臣・山内盛豊の次男として生まれたんじや。13歳で兄、15歳で父を失ってからは、諸国を転々と流浪してなあ。思い出すと、あの時が一番つらかったものよ。秀吉軍に従って手柄を立て、信長殿により近江・唐国(現・滋賀県虎姫町)400石を与えられ、小さいながらも領主になり、その後、掛川5万石の領主に出世した。関ヶ原の戦いでうまく立ち回って、1601年、土佐国の大名になったんじや。あんまりわしのことを知らん人も多いので、ぜひこの機会に――。



土佐って、  
どうよ?

山内一豊肖像画 / 土佐山内家宝物資料館所蔵

## 内助の功を得て

山内一豊という、織田信長が都で挙行する馬揃えのイベントに合わせ妻が大金を払って名馬を購入し夫の名譽を守った話が有名である。良妻賢母の手柄とされる妻は、関ヶ原の戦いを前にした時もひらめいたのが、石田三成の挙兵計画と忠誠を尽くす手紙を徳川家康にしたため、その功績で一豊は土佐一国を与えられたとも言われている。

## 見知らぬ土地に赴任する不安

「土佐という全く知らない土地に行くことになるが大丈夫だろうか?」――栄転となれば、ふつう有頂天になるどころだが、行く先が「遠流の地」ともなれば一豊は少々ビビったに違いない。しかも、四国を統一したほどの勇猛な長宗我部元親の軍団は武装解除されたはずとはいえ、数では山内の軍団を圧倒的に上回っていた。一豊の不安は、入国前に弟を先に行かせたことに垣間見ることができている。

一豊は土佐に入った途端、浦戸一揆や本山一揆で現実にぶつかり、さすがに懲りたのか、これ以降、長宗我部の家臣やその慣習を壊滅させることより、むしろ取り込むようにした。

## 守ってあげる代わりに

市も同様だったのではないだろうか。4代豊昌の時代の1690年、今日の日曜市の始まりと言われる市設置の定め(元禄大定目)を出している。これは、江戸時代以前より続いていたまちの街路に近郊農民などが物を売りに集まっていた慣習を、公認したもの。これは、信長が楽市楽座をやったように、「お城下で誰にもじゃまされず自由に市を立てていいよ」と農民や商人の利益を守るようにしながら、「決められた日に市を立てることは守ってね」とやんわり統率しようとしたとも考えることができる。藩の権威を浸透させるジワリ作戦だろうか。

## 地域に根づいて

少数与党のような状況の中、長宗我部の旧勢力を温存するリスクがあったとしても、山内家の慣習を無理強いせず、むしろ土佐に根づいていたものを認めるというやり方が地域に溶け込むことになり、約300年間にわたり藩を維持することにつながっていった。そして、幕末維新以降、坂本龍馬をはじめ多彩な人物を輩出することにもつながったのかもしれない。

COMMENT



古賀康士さん(土佐山内家宝物資料館 学芸員)

「功名が辻」では妻に光が当たり影の薄かった山内一豊ですが、戦で頬に矢が刺さった時に「顔を踏みつけて抜け、草鞋のままでよい」と命令するマッチョな一面や、当時流行の最先端にあった南蛮帽や陣羽織を身に付けたおしゃれな一面があったようですね。

入国後は、他の国へ逃げた“走り者”に対して重い罪を課すのではなく「戻ってきてや」という選任策を積極的に行いました。強引な政策を進めるキャラの濃い武将よりも少しゆるい一豊が赴任してきたからこそ、高知独自の文化が守られることになったのかもしれない。

絵巻「土佐年中風俗絵巻」(部分) / 高知県立美術館寄託 江戸時代末の市の風景が見てとれる。



高知城を築いた一豊は、武士が馬に乗って走るのを藩主が櫓から眺める「御駈初」という長浜・掛川で行われていた正月の風習を毎年欠かさなかったが、1662年の記録では土佐藩士296騎に対し地元郷士618騎と倍以上で、後々まで軍事的に不安定だったと言えるだろう。

## 山内一豊の夢

どの武将も同じかもしれないが、全国の大名とひけをとらぬ存在になることで、山内家の安泰と土佐国の繁栄を願ったのではないだろうか。関ヶ原決戦前の土佐は9万8000石と言われていたが、「もつちよいで10万石やないか」と思ったかどうかはわからないが、入国するや再測定を行い結果20万石であると報告し、一気に一流大名に仲間入りを果たした。

参考文献:「平尾道雄選集 第三巻 土佐・人と風土」平尾道雄著 / 「土佐の永代小作権と自由の系譜」福留久司著

# 「ぶしからの贈り物」

ご応募の際にはアンケートにお答えください。  
今回の逸品は……



## 1 あの人を選んだ Presents 日曜日BOX 各3名様

日曜日に通うお店さんが、テーマにそって日曜日で売っているものを選んでプレゼント。何が入っているかは、開けてからのお楽しみ。



### A お城下カフェ「キッサコ」村田涼子さんセレクト ランチ&スイーツを作りたくなる日曜日BOX

### B 帯屋町のダイニングレストラン「ス・ルラクセ」山本巧さんセレクト 料理の腕を振るいたくなる日曜日BOX

### C とさぶし編集部セレクト お酒がもっとおいしく飲める日曜日BOX

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。

応募締切：2015年8月末

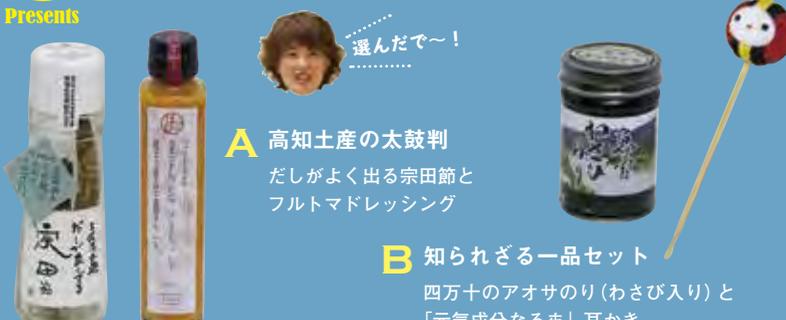
## 2 行岡嘉美さんの Presents 手あみのかご 各1名様

### A 取っ手のついたかご (直径約15cm)

### B プレート (直径約40cm)



## 3 てんこす山岡美和さんおすすめの 土佐もんグッズ 各3名様



### A 高知土産の太鼓判 だしがよく出る宗田節とフルトマドレッシング

### B 知られざる一品セット

四万十のアオサのり(わさび入り)と「元気成分なるま」耳かき

## Information

とさぶしWEBサイト、  
リニューアルしました！



<http://tosabushi.com>

twitter,instagram 始めました！

とさぶし編集部  
もスタート！



2015年4月にプロポーザルがあり、引き続き(株)南の風社がとさぶしを制作することになりました。

行岡嘉美さんの手編みかごは、日曜日6丁目(ひろめ市場前)で実演販売しています。



愛用者  
武田千津さん  
(星ヶ岡アートヴィレッジ マネージャー)

とさぶし<sup>10</sup>印

手編みのかご  
行岡嘉美さんの

年月を重ね  
風格ただよう

アクセサリ作家だった行岡嘉美さんが、ある日、日曜市の名物おじさんが作っていたような銅のかごを持ってやってきました。きちっと編まれているのに、どこかやわらかい。野菜を入れたり、パンを盛りつけてテーブルに出したり、暮らしに溶け込んでいきました。ドアノブや水道の蛇口など、銅は古くから暮らしの中にあつたもの。10円玉と同じで、初めはピカピカ光っていますが、だんだん渋い色あいになってきます。ところどころにできた緑青にさえ、愛着が湧いてきます。