

こうち、(再) (新) 発見！
TOSABUSHI

とさぶし



高知家

【第13号】
二〇一五年

TAKE FREE



目次

特集

うつぼが町を救う?!

せがーる 岡田香織

すさき女子がゴリ押しする

須崎コレクション

アゲアゲ天国 かろうそ焼き

伝説探訪 黒田郡と人魚伝説

とさぶし調査隊! プーシーズ

高校生商人

TOSABUSHI

とさぶし

第13号
2015年

はみだし企画満載! web限定コンテンツ

web版 “あだてん”
<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 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。

うつぼ:熱帯性の夜行性魚で、昼間は岩礁の間や岩穴に潜み、夜間、鋭敏な嗅覚で
エサを探し、小魚やエビ・カニ類を捕食する。通称海のギャング。日本では本州中部以
南に分布する。ニセゴイシウツボ、アマウツボ、トラウツボなど数十種類の仲間もいる。



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。



「うつぼはいらんかねー」
独特のイントネーションのかけ声で、魚商人が集まってくる。



浦ノ内湾の入り組んだ浦々は、まるでギザギザの歯。須崎市の形はうつぼの顔のようだ。

国道56号線と鉄道が通る県西部への主要地域であり、また貨物取り扱い量県内一の貿易港を持つ須崎市は、古くから人や物の拠点として栄えてきた。木材や製紙を取引する商家があり、証券取引をした時代もあった。

須崎の港にある魚市場。朝になると漁師や漁協職員、魚商人でごったがえす。鋭い目をした魚商人が水揚げされた魚を品定め。「釣りもあれば、大数の魚も揚がる。*こんまいしらすから、鯨や本マグロが揚がったこともあった。須崎は商売人が多いき活気があるがよ」。

市場の前には加工場が立ち並び、落札したしらすを釜揚げし、天日干しする。サバやアジの干物から、ボラの卵を干したカラスミまで、幅広い加工業が発達した。一方、湾では養殖業が盛

魚の町、 須崎から

ん。昭和初期に、竹で編んだ籠を港に設置して釣ってきた稚魚を太らせる「養殖」がはじまった。特にカンパチ養殖は日本初。バブルの頃は飛ぶように売れて、出荷した後は、漁に出る格好のまま、札束握って飲みに行く。そんな時代もあった。

ミニ土佐弁講座
*こんまい：小さい

市場に水揚げされたしらすは、市場のすぐ横の工場で釜茹でされ、工場の前の富士が浜で天日に干される。



漁師にとっては害獣、
釣り人にとっては外道。
嫌われ者のうつぼを
日本で一番食べているのは、高知県民！
年に一度、須崎市で行われる「うつぼ祭り」は、
約1トンのうつぼを食べまくる。



SUSAKI 須崎
うつぼ戦隊
只今参上!!



うつぼが
町を救う?!

うつぼ学会の新田芳夫さん(左)、弘田武彦さん(中)、古谷知義さん(右)、
米澤洋弥さん(前列)

商売人が 立ち上がる

しかし須崎に暮らす人は減り続け、昭和30年代の3万5000人から、60年間で約1万人が減った。須崎の人に愛された名店も、一つ、またひとつと暖簾を下ろした。

行く末を案じた商業者は、B級グルメとして「鍋焼きラーメン」を売りだしたり、漁師だけが食べていたメヂカの刺身で「新子まつり」を企てたり、とにかくイベントを起こして、にぎわいを創り出そうとしてきた。市役所は町のかわうそのキャラクターを公募方式でリニューアル。鍋焼きラーメンの帽子を被ったかわうそ「しんじょう君」は、ゆるキャラグランプリ4位をキープする人気ぶりだ。

そして、バトンは30代、40代の商業者に渡る。古谷知義さん（36）は、酒屋の2代目。大学卒業後、関東の地ビール会社に就職したが、「早う戻ってこんと店を畳む」と父に迫られ28歳で帰郷した。しかし、大型量販店との価格競争にはいかんともしがたいものがあった。商工団体に参加し同世代とやりあううちに、思い切って居酒屋にしてみようとアイデアが浮かんできた。

古谷さんが所属する須崎市の商工会議所青年部と青年会議所は、それぞれ勉強会やイベントを行ってきた、いわ

在だった。「うつぼで飯を食うたがは、ここぐらいやろうか。カツオにも伊勢エビにも負けんばあ、うまい」。

中学を出てすぐに漁師になった福田唯志さん（63）は、父と2人で船に乗り、うつぼを釣った。「おじいさんの時代は、延縄（はえなわ）にタコをつけて獲りよった。それから、竹の筒になり、籠になり、代々うつぼを獲ってきた」。

30歳を過ぎたころ、うつぼ人気に一気に火がつき、価格はうなぎ登り。特大は1匹8千円で売れることもあった。獲りすぎがたり、近海で獲れるうつぼは小さいものばかりになり、うつぼを食べない宇和島まで獲りに行った。4、5日、船に寝泊まりして、晩に仕掛けて、朝引き上げ、カンコで活かして持ち帰る。1回の航海で数百匹という大漁の日もあり、船の上でうつぼを捌き、しょうゆで炊いて飯を食べた。

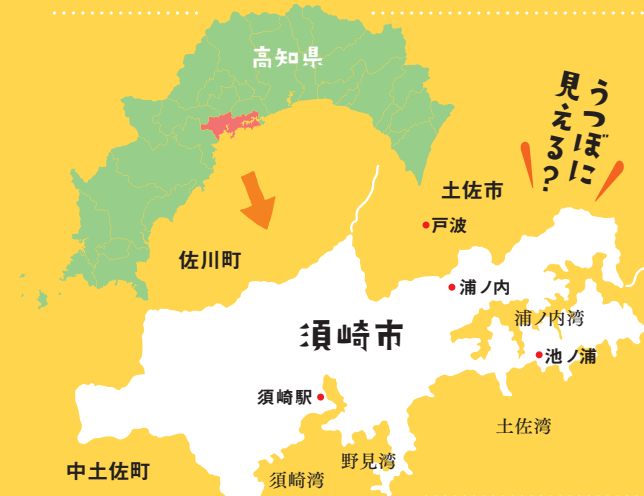
うつぼは陸で 進化する

池ノ浦のごちそう「うつぼ」は、物々交換の品として陸にあがった。カツオやサバとは違い、海から陸上に揚げても何時間も死なない。漁師の妻がザルに入れて、幾山も歩いて越えて、浦ノ内や戸波のお百姓さんの手に生きたまま渡すことができた。

ばライバル団体。それでも、後継者不足に悩む商業者は多く、打破するためには垣根を取り払うしかない。宝石、室内装飾、自動車整備……、須崎の町の若手商売人が結集し、夜な夜な話し合いを続けた。

一つの答えは、「自分たちは漁師ではないが、漁師町アイデンティティを持っている」こと。その思いがあれば須崎の町を盛り上げられるのではないか。もし「魚」をターゲットにすると、それは、カツオ？ しらす？ 伊勢エビ？ はたまた養殖のタイか？ カンパチか？……。須崎に高級魚は数あれど、どこの町もやっていない、パンチのあるものとは!? と、その時、

「須崎はうつぼやる！」
誰かがふいに口にした。「見た目はグロいけど、食べたらうまい！」「そ



中村鮮魚店のうつぼのたたき。薬味は、にんにく葉とシソの実。



土佐市戸波で大正時代に創業した中村鮮魚店。最初はぶつ切りにして煮て食べるだけだったが、「焼いたらうまい」という噂を聞いて、「たたき」を考案した。中村和三さん（88）は「カツオのたたきと違って、うつぼは中までよく火を通さんと、身は硬いし、皮も生臭い」。新しいうつぼの食べ方として、戸波中に広がった。その後、身の厚い部分はたたき、尾は唐揚げ、頭の肉には煮こごりなど、部位によっても食べ方が変化した。

目と鼻の先にある森澤鮮魚店は、昭和40年代に魚の行商と仕出しをはじめた。二代目で魚屋の傍らレストランも経営する森澤大和さん（42）は、「戸波は文旦発祥の地で、裕福な農家が多かった。魚の味にうるさく、魚屋



のギャップはきつと人の心を掴む！」
かつて須崎の漁師町で獲られ食べられたうつぼにスポーツを当て、そのルーツ、捌く技術、豊富な食べ方を掘り起こし、さらにおいしい食べ方を開発すれば、須崎の町はもう一度にぎわいを取り戻せるはず。みんなの思いが合致した2012年、「須崎うつぼ学会」が立ち上がった。

外道を求めて 海へ出る

うつぼの下アゴの辺りに位置する池ノ浦地区。太平洋に面した小さい入り江を中心に扇状に人家が連なる。江戸時代に3軒からはじまったと伝えられ、沿岸で魚を獲り、段々畑に芋や豆を植えて、半農半漁で生きてきた。

タコや伊勢エビが住む岩礁地帯に生息するうつぼは、池ノ浦では身近な存

が鍛えられた」。カツオが獲れない冬の看板商品として「うつぼのたたき」を売り、戸波から他地域に移った人たちへ県外発送をはじめた。「戸波の人は、大きなうつぼを好む。食べやすいように、うつぼを焼いた後に、一本一本ピンセットで小骨を取り除く。車や製氷機が普及しても、神祭や宴会の皿鉢は、刺身1枚に対して、うつぼは4枚。正月は1匹まるごとうつぼを買っていくお客さんも少なくない」。

海のない戸波でうつぼをおいしく食べているという噂は、須崎の町中にも広がった。昭和55年ころ、魚屋を継いだ青木伸夫さん（75）は、「ガキの頃から食べ馴染んだうつぼを売っちゃろう」と、うつぼを捌いてみた。「開いて、背骨を取っても、身と皮の間に無数の小骨がある。このままでは売れん」。独学で試行錯誤の結果、骨をきれいに取り除く方法を編み出し、子どもからお年寄りまで安心して食べられると評判になり、その捌き方の技は須崎の魚屋に定着した。

森澤鮮魚店は焼いた後に小骨を取っていく。

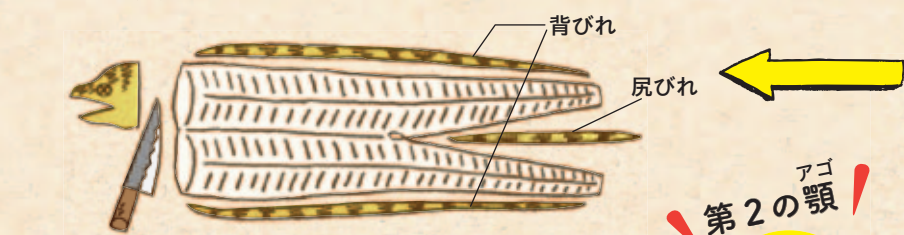
試しに数えてみたら、一列に100本以上の骨があったという。

※カンコ：船の水そう



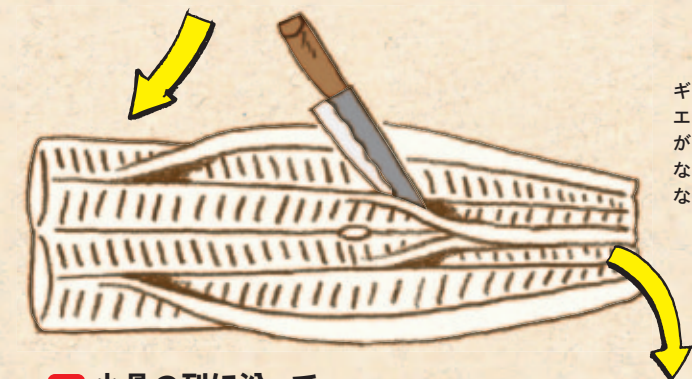
2015年、6年ぶりに復活した「海の駅 須崎の魚まつり」

※メヂカ：ソウダガツソ



3 頭とひれを切りおとす

まるでタイやヒラメのような輝く白身が現れます。

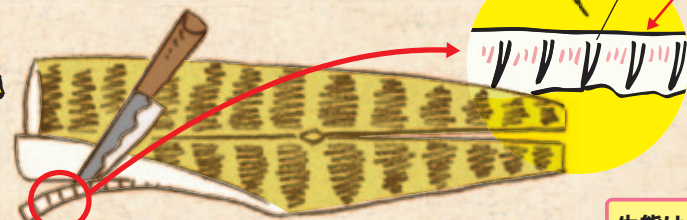


4 小骨の列に沿って切り込みを入れる

太い背骨以外に、背の皮と肉との間、さらに腹側には肛門から尾にかけて小骨がびっしりついています。見ただけではわからない、身に隠れている小骨に沿って切り込みを入れていく。

5 小骨を薄〜く削ぎ切りする

身を裏返して、骨を肉と一緒に限界まで薄く削ぐ感じで切っていく。



骨や内臓は煮込むと
だし
いい出汁に。

身の厚い部分は、
たたきやかば焼きに。

尻尾のほうは、
唐揚げや天ぷら
にばっちり！



小さいうつぼは、食べられる部分が少ないし、味も劣るし、捌くのはこればめんどい。こんまいが食うがは、*めっそうないぜよ。

*めっそうない：あまりよくない

2 目打ちし、背から開き、背骨と内臓を取り除く

うつぼの体の真ん中には、太い背骨！ 背中に切り込みを入れて身を開くと、太い背骨が現れるので、刃を研ぎながら丁寧に捌く。

目打ちして固定

内臓

肛門

包丁が骨にあたって、カタカタと音をたてる！



ギザギザの鋭い歯の奥には、エイリアンのような第2の顎が現れる。タコやエビ、貝類などを好むためか、顎だけでなく頬の筋肉も発達している。

2cmくらいの小骨が100本以上並んでいる。まっすぐではないので、薄く削ぐのは至難の業！

小骨は肉と骨と曲がっている！

これがうつぼの骨格！！

断面図

小骨は肉と骨と

厚い皮にピタッとくっつい
の境目にあり、背骨やひれは完全に独立している。

好物は？

タコが一番
エビや貝も大好き

獲物をスクリーしながら噛みちぎったり、体をリボン結びにして引きちぎったり、ワイルドな食べ方をします。



いつから
食べられていたの？

実は古代ローマの壁画にも描つぼ。南仏の高級食材でもあが黄色い方がおいしいと言わ

かれています。うのです！皮られています。

実は平和主義

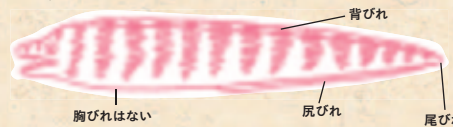
どうもう
獐猛に見えますが、普段は岩礁地帯の穴におとなしく隠れています。仲間同士でケンカすることもめったにありません。

1 洗濯機で20分、よくすすぐ

水から出ても、氷の中でも、とにかく生命力が強いうつぼは、死んでも体からぬめりを出し続けます。金たわしでこするのは骨が折れる作業。そこで現れた秘密兵器は、洗濯機。尾びれを切ってからすすぐので血抜き効果も。

足がないから無足類
ウナギ目。でも、ウナギとも違うんです

うつぼ



ウナギ、アナゴ、ハモ……ひれはすべてある
ウミヘビ（魚類）……尾びれがない
（無足類はすべて腹びれがない）

あなたの知らない
うつぼの秘密

効能（諸説ある）

- タンパク質・鉄分・コラーゲン等を豊富に含んで栄養価が高い
- 視力改善へ有効
- 滋養強壮にいい
- 須崎では、産後の体力回復のため妊婦に食べさせたという逸話がある



須崎の
うつぼ職人
細川流



うつぼ解体新書

もともと漁師料理は、ぶつ切りにして、口の中で骨を取るといふワイルドな食べ方でした。うつぼが市民権を得るとともに、骨切り、骨抜き、骨をきれいに取り除く捌き方が進化してきました。うつぼのおいしさの秘密は、職人の腕に隠されていたのです。

究極の うつぼ料理

海のない岐阜県に生まれた細川国男さん(65)は、高知出身の女性との結婚を機に、須崎に移り住んだ。車エビの底引き漁を20年続けたが、燃料代の高騰、漁獲量の減少に思い悩んで船を降り、海賊料理屋で3年修行し、平成8年に「居酒屋 大吉」をオープン。カツオのたたきや伊勢エビ料理を看板に、元漁師の店として出だしは順調だったが、10年も経つ頃には客足は減り、なにか打開策をと考えた結果、「うつぼ」に至る。

魚屋のうつぼ職人を訪ね、細かい小骨を全て取り除く捌き方を見て学んだ。とにかく実践を重ね、1年ほどで



天ぷら

唐揚げとは違う和風の揚げ物。揚げたては皮がとろ～っととろける。



刺身

うつぼは生でもいけるんです！もちもちした歯ごたえが特徴。



たたき

蒸し焼きしたうつぼを薄切りに。特製だれをつけてどうぞ。

すき焼き

須崎の漁師が愛した昔ながらのうつぼ料理。【喜楽】



南蛮漬

揚げたうつぼを甘酢につけたかわり種メニュー。【味道筋】



にぎり寿司

うつぼがお寿司になりました！【魚貴】

かば焼き



甘辛だれとうつぼの白身がマッチ！【うつぼ学会】



うどん入り

鍋焼きラーメン

須崎のB級グルメと見事コラボ！【すさき駅前食堂】



海のギャングピザ

まさかのイタリアン・うつぼ！！【ととや】

うつぼが 町の救世主

「うつぼで町おこし！」と考えたうつぼ学会が動き始めた。

まず、うつぼに関心を持つてもらおうべく、頭に被るぬいぐるみを考案。それを被ったキャラクターも描き、お揃いのポロシャツを作った。年間の活動

学会員は、祭り以外にもイベントでたたきや唐揚げを出張販売。うつぼ料理を催事がなくとも食べられるようにと飲食店に声をかけると、「にぎり寿司」「南蛮漬」「ピザ」など、思いもよらない料理が次々と誕生した。これをきっかけにうつぼの捌き方を習い、自ら捌き料理する店主も現れている。毎年11月から3月のシーズンに

は、市内19店が趣向を凝らしたうつぼ料理に腕を振るう。須崎周辺で食べられ、進化してきたうつぼ。グロテスクな姿が今、グルメの対象になりつつある。第3回うつぼ祭りは、2016年2月7日。須崎の元気な商売人たちが、手ぐすねを引いて待ち構えている。

形になったが、納得のいく仕上がりに行きつくまでは6年を要した。毎日、魚市場に向いてうつぼを競り落とし、多い日には100匹以上を捌く。今では年配の人から子どもまで安心して食べてもらえるよう、「柔らかく、食べやすい」うつぼ料理をいくつも創ってきた。須崎で古くから食べられてきた「うつぼのたたき」は、切り身をフライパンで蒸し焼きにして薄切りにすることで、皮の脂も食べやすくなった。たれは2種類。味にパンチが出るにんにくだれに、さっぱりとしたゆず酢だれ。お客さんの好みに合わせて、最後の一枚まで飽きずに楽しめる工夫をする。もちもちとした「刺身」も、ふんわりと口どけする「天ぷら」も、丁寧に骨を取る細川流の賜物だ。



細川さん

うつぼの頭と内臓を炊きこんだもの。特に柔らかい頭の肉、噛むことで発達した頬肉、内臓では肝が人気。

煮ぐい

オレンジの札の料理は【大吉】

母からバトンを 受け取って

農業をしながら家族を支えた
母のようになれるだろうか。
心の曇りは、ハウスの中で晴れていった。

農業
岡田 香織さん



第3回 うつぼ祭り

2016年2月7日(日)

場所: マルナカ須崎店駐車場

うつぼ学会によるうつぼ料理の販売をはじめ、
須崎市内外からも多数出店！ うつぼ姫コン
テストや鍋焼きラーメン早食い競争など、食
べて笑って1日中楽しめるイベントです！

たたき、唐揚げ、煮こごり……
うつぼ1トン捌いて待ちゆうき！

寒い時期にいいうつぼは、
須崎の町へ遊びに行つて、
うつぼを味わってみませんか？
今がまさに旬！

うつぼを食べに 須崎にGO!!

- 1 食事処 喜楽
- 2 すし処 つばき
- 3 すさき駅前食堂
- 4 楽々
- 5 道の駅かわうその里すさき とれた亭
- 6 創作料理 かいじ屋
- 7 お食事処 ますや
- 8 達魚一筋 り庵
- 9 居酒屋 大吉
- 10 鶴久
- 11 かくれ家酒庫
- 12 旬魚旬菜 ととや
- 13 居酒屋 ばさら
- 14 須崎魚河岸 魚貴
- 15 土居義
- 16 寿し割烹 味道筋
- 17 回転寿司いちばん船 須崎本店
- 18 田舎れすとらん 山さき
- 19 そうだ山温泉



うつぼの旬はおおむね 11月～3月頃です。
また、店舗によって提供できる料理は違いますので、各店舗にお問い合わせの上、お越しください。

母・知恵子さんと香織さん。知恵子さんの得意料理の、柿とキュウリとリンゴのサラダは香織さんが料理に興味を持つきっかけになった。



「高校を卒業したら調理を学びに専門学校に進学しよう」と考えていた高校3年生の時、父の体にガンが

私しかない

両親とキュウリとシシトウの栽培をするようになった。香織さんが10歳の時、祖父がキュウリ栽培をやめることになり、父も大工を辞めて就農。当時、まだ普及していなかったハウスミョウガに切り替えた。秋ごろに苗を植えてから収穫できる春頃まではずっと油を焚くためコストがかかる上、農協も取り組みはじめたばかりで、栽培方法が確立しておらず、毎年、育て方を見直す必要がある。それでも、露地ミョウガが出回らない時期の大きくきれいなミョウガは高く売れた。

ハウスミョウガの名産地

山々に囲まれたわずかな平地に、三角屋根のビニールハウスが立ち並ぶ須崎市多ノ郷地区。このハウスは通称・合掌造りと呼ばれ、須崎ならではの形。支柱以外は木でできた、昔ながらの骨組みも珍しくない。

そのルーツは大正14年に遡る。地元の有志3人が油障子あぶらしよひを使ったペーパーハウスを建て、キュウリの半促成栽培に取り組んだ。ハウス施設と栽培技術とが両輪となり進化を続



「このままずっと畑仕事?」。朝から夕方までミョウガやシシトウの収穫。毎日、家とハウスの往復で、顔を合わすのは家族とパートのおばちゃんだけ。母や自分のように二代にわたって娘が継いだ農家は、50軒あるこの地区で一軒もない。「他の仕事もしてみたいのに、まさかこのまま……」。二十歳の岡田香織さん(37)は焦りを感じていた。

け、昭和59年にハウスミョウガの栽培に着手。以来、収量は右肩上がり、国内最大の産地となった。特に夏場のそうめんの添え物として関東の市場で需要が高まり、JA土佐くろしおのハウスミョウガは、全国6割のシェアを誇る。他にも、キュウリ、シシトウ、ニラ、花卉かきなどを含めると年間100億円を売り上げる、須崎の一大産業だ。

娘が継ぐ農家

香織さんは3姉妹の次女として生まれた。小さい頃から、家族の仕事場のハウスに歩いていって、小川でハヤドジョウを網で獲ったり、野花を摘んだり。ハウスの中にかじった、採れたてのキュウリのみずみずしい味は、今でもよく覚えている。

「母はとにかく仕事が好きで、働き者」。香織さんは4歳になる頃まで保育園には行かず、ハウスで働く母の傍で育った。夕方、仕事を終えてパートのおばちゃんが帰った後は野菜の手入れ、晩ご飯を食べた後は深夜まで倉庫でパック詰め。家族の世話や育児もあって、常に忙しい。それが母の印象だった。

もともと農家の長女として生まれた母・知恵子さんは、高校を卒業して県外で仕事をしていたが、大工だった父と結婚を機に仕事を辞め、

見つかった。「お願い、手伝って」と母。進学や就職していく友達を横目に見ながら、卒業してすぐに畑仕事を手伝うようになった。幸い、父の手術は成功して回復。しかし、今度は母にガンが見つかった。就職した姉、まだ高校生の妹、「私しかない!」。

夏は35℃にもなるハウスの中で、立ったりしゃがんだりしながら、実ったミョウガやシシトウを摘み取っていく。収穫期でない時も、成長しすぎた葉や病気がついた葉を取り除く作業が延々とある。広いハウスの中で、たまにすれ違いざまに話をするのがあっても、1日のほとんどは黙々とする作業ばかり。やりがいを感じることなく仕事をしている自分がいた。

外の世界へ

「今しかチャンスはない」。22歳の時、少し回復した母を説得して、調理師学校へ入学。家の仕事も続けられるよう、夜間部を選んだ。平日は毎日17時まで畑仕事。車で高知市内まで走り、18時から3時間、授業や実習。家に帰ってきたら22時を過ぎている。それでも、年も経歴も違う人と知り合い、調理を学べることに充実感を得られた。学んだ料理は家族の食卓に並び、その時に見る母や



JA土佐くろしおのミョウガ出荷場。ピークの7月頃は、14レーンをフル稼働させて梱包し、年間3000トン以上を出荷している。



岡田さん一家は約40アールの畑でミョウガとシシトウを栽培している。

父の寛さん、夫の光正さん、長女の仁千華ちゃん、次女の心花ちゃん。
家から歩いて行けるハウスは、仕事場であり、子どもたちの遊び場でもある。

父の笑顔がうれしかった。
母の体調は徐々に悪くなり、高知市の病院に入院した。畑の仕事に家事、学校に通いながら看病する生活を続けたが、卒業して調理師免許を取得したと同時に、母は他界した。「私の番がきた」。それまで母の役割だった、フィリピンからの実習生のケアや、パートさんの給料計算などの引き受け、野菜の栽培やハウスの管理をする父を助けた。3年後に、家事を支えていた祖母も亡くなり、香織さんの肩に、母と祖母がしてきていた荷が重くのしかかった。



育てる楽しさを知って

巨大な台風が来て、前日に張ったビニールが全部破れ大被害にあったこともある。大雨が降るとハウスの中に水が湧いてくるので、病気に對する細心の注意を払わないといけない。自然相手の仕事に苦労は尽きない。

農業を続けて7年ほどが過ぎたあたりからだろうか、ミョウガを根からきれいに採れるようになったり、生い茂る葉の間に実ったシシトウを見逃さないようになった。なにげなく収穫をしても、「緑色が濃いミョウガはアクが強めかな」、「このエナメル質の強いシシトウは辛いな」と直感が走るようになった。「シシトウの伸びすぎた枝を摘み取ると、新しい芽が出て、花が咲いて、実になる。手間をかけた分だけ返ってくるんです」。いつの間にか、農業にやりがいと楽しさを感じる自分がいた。すると、この仕事を続けていくことへの不安は小さくなっていった。

家族が支えに

周りに自分を見てくれる人もいる。知人からの紹介が縁で、32歳の時に光正さんと結婚した。電気工事の現場監督をしていた夫は県内を

西から東へと走りまわり、夜も遅く不規則な生活が続くことも少なくなかったが、長女が生まれるタイミングでサラリーマンを辞め、農業の道へ。香織さんの父から栽培や施設の整備を教わりながら、毎日ハウスで働く。まだ新人同様だが、頼もしいこと極まりない。

「お散歩いこうか」。香織さんは2人の娘と手をつなぎ、父と夫がいるハウスに歩いていく。かつて母がそうしたように、畑で遊ばせながら栽培や収穫を手伝う程度だが、そろそろ仕事に復帰しようかと考えている。「家族が近くにいて子育てもしやすいし、手をかけて作った野菜を娘たちがおいしいと言って食べてくれる。今は毎日がとても楽しい」。農業をしながら家族を支える——そのバトンは受け取ったよ。そんな気持ちで芽生えてきている。



刺身のツマやそうめんの薬味に欠かせないミョウガ。JA土佐くろしおイチョシの料理は、かちり（よく乾燥させたしらす）和え。ゴマ油と塩で味つけするとおいしい。

竹中 佳生子さん（マルキョー醤油）

須崎の町を駆けめぐる元気印の醤油屋女将！セツやおひな様のイベントもやりゆうきねえ♪

美織（通称：ラム）
すさき女子最年少！
ホゲットの娘。

佐々木 かおりさん（主婦）
まちかどギャラリー元スタッフ。
実はブロガーのホゲットさん！

市川 かおりさん（鳥よし）

行列のできる焼き鳥屋の女将！女子による女子のためのイベント「浴衣ではんまり女子時間」もやりゆうよ〜。

すさき女子が
ゴリ押しする

須崎コレクション

須崎の町はなぜ元気？

その秘密を、すさき女子に聞いてみました！

谷脇 史佳さん
（よさこいケーブルネット）

おいしいものが大好き。ピデオカメラ片手に、須崎の町を走り回っています！

大崎 緑さん（暮らすさき）

移住支援NPOの敏腕事務局長！
須崎へ移住するならまかせちゃよ！

吉川 翠さん
（くろしお農業振興協同組合）

イベントでよく見かける元気お姉さん。外国人実習生と農家をつなぎゆうよ〜。

上野 伊代さん
（地域おこし協力隊）

イベントもデザインもお手のものの協力隊員！四国中のキラキラ女子を須崎に集結させた「四国女子会」も主催しました。

須崎市公認キャラクター
しんじょう君



須崎が好きな女子は誰でも名乗れる！

女子会大好き！出没場所はパン屋「モンブラン」！

垣根のない人付き合いで、人と人をつなぐのが得意技！



看板絵師
徳久 和宏さん

お店やイベント、大きな看板に筆を走らせてきた徳久さんは看板で須崎の町を元気にしている。風神雷神は高知の地酒を飲みながら描き上げた大作！



柿谷望さん、奈穂子さん

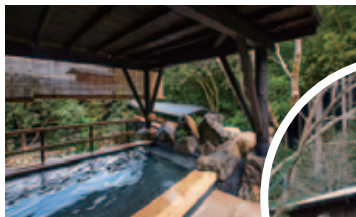
美人姉妹……ではなく夫婦なんです！ 男物の浴衣がないから女装してみよう！という軽いノリで出かけた浴衣イベントで大好評。お茶のイベントに登場した時に「津野山茶子」という源氏名までできました。

イラストレーター
古谷幸生さん

農業しながらイラスト描きゆう。野良暮らしで、農ライフ創ライフ楽しんでいます！

そうだ山温泉

弘法大師が名付けた「薬水」が湧く温泉。昔なつかしい雰囲気の空間は、すすき女子の癒しスポット！



鳴無神社

上分どろふ

四万十町産の大豆と黒潮町産のにがりと湧水で作る豆腐は絶品。おからのおまけ付き。

西町の西栄会

西町地区の住民グループで、毎年8月19日に大師祭りを開催。祭り当日は、竜の舞や、舞台に人形を飾る「にわか」、夜店で町内がにぎわいます。

チームBOKKENT



雪割り桜が有名な吾桑地域を盛り上げるのは、チームボッケン。自動車整備の仕事をする堅田さんを中心に、毎年2月にキャンドルナイトを企画、実施しています。2016年は2月27日(土)に開催予定！



プロ法人
暮らすき



移住のことならなんでもござれ！女子チームがあなたの須崎移住をサポートします！

松村 忠男さん

竹本 翠さん

ギャラリースタッフ

竹崎和征さん

西町出身のアーティスト。「現代地方譚」で名だたるアーティストを須崎に呼び、自身も作品を多数残した。

かわぞうどうさん

造形作家・イラストレーター。川村雑貨店でグッズも販売しています。暮らしすきで「うつぼマンガ」も連載。



川村雑貨店のかわむらひとみさん

乙女心をくすぐられるグッズがたくさん！プレゼントも自分のごほうびも見つかる、すすき女子の行きつけの店。

チアウエイ
演さん

演さん
演覧さんを筆頭に須崎のアウトドア好きが集結！年に一度、アウトドアフィルラエス」を開催。

世界の海をカヤックで渡ってきた鈴木伸明さん、若葉さん夫婦のシーカヤックツアー会社。知られざる須崎の絶景を案内してくれる。アウトドアポータルサイトZIP SHIKOKUで四国中のアウトドアも紹介中！

須崎市役所
元氣創造課



しんじょう君や地域おこし協力隊の元締めを担う、須崎市役所の地域を支援する課。市民なら誰でも応募できる補助金制度を使って、小粒でも様々な試みを応援している。

2016年4月10日から奥四万十博が開業！
旅の始まりは、奥四万十への玄関口、須崎からどうぞ！



しんじょう君

ゆるきゃらグランプリ第4位をキープするかわうそキャラ。今日も高知のPRをがんばっている。

迫田刃物の迫田剛さん

打ち刃物の技術を研ぎつつ、高知のために日本全国を飛び回っています！



自身もアーティストでありながら、地域おこし協力隊としてまちかじり。ギャラリーを盛り上げています。

川鍋達さん

ギャラリー犬の
dachan

ギャラリー常連の飼主さんが連れてくる雑種犬。だぶん成年。



ガンフラ部

他のイベントでは見かけない、メツも多数！メツもプラモを作っています。



旧商家・三浦邸を改装したギャラリー。須崎をアートの切り口で紹介する展示や、年に一度、現代アートの作家が滞在制作・展示するアーティストインレジデンス「現代地方譚」も人気。だれもがふらっと立ち寄り、お茶をしていくような場所でもあるのです。

まちが
ギヤ
ラリー！



宮進商店の「からすみフレーク」



モンブランの



鍋焼きプリン



モンブランのパンとスイーツ



名物たけのこパン



モンブランパンとスイーツ

「ごぼ天」



パリッパリの食感が
やみつきに！

アイスエイドの
ぬた



浦ノ内の嶋崎裕也さんは、高知県民に
愛されながらあまり商品化されていなかったに
ににく葉の「ぬた」系ソースを開発。

梅原晴雲堂の
かりんとう
まんじゅう



すさき女子・市川かおりさんが焼く

鳥よしの焼き鳥



ショップたけざきの
玉子焼き&
玉子サンド



谷岡食堂の
サバ寿司



酢の加減がばちのサバ寿司は
新鮮なサバが手に入った時だけの
メニュー。

弘田商店の
サバの干物



干物を作って半世紀。
脂の乗った国産サバの干物が大人気！



弘田 武彦さん

この店、どこ？

須崎へ行くならとさぶしMAPが超便利！
tosabushi.com へアクセス！



たけのこパンストラップ
すさき女子佐川支部のたむらひろこさん作。
モンブランのレジ横で購入できる♪

モーニングやランチもできる町のパン屋さん。
120種のパンがそろう！

アゲアゲ
天国 vol.13



あんなところに
かわうそ発見！

かわうそ焼き

須崎の町を流れる新庄川では、
日本で最後にニホンカワウソが
目撃された。
かわうそ大好き須崎市民は、
おやつにも「かわうそ」を食べている？

「かわいい！ こりゃ、売れるろう」。須崎の町
で酒店やコンビニを経営してきた山本孝俊さん
(64)は、5年前のある日、道の駅でかわうその形の
まんじゅうを見つけた。しかし、次に買い求めた時
に、「もう辞めた」と聞いて愕然。せつかく型をこし
らえたのに、誰もやらんがが……。ほいたら、わし
が。「一念発起し、売りに出た「かわうそ焼き器」を20
万で手に入れた。

近所の友達を誘って、生まれて初めてかわうそを
焼いてみたところ、固い、おいしくない、と不評の嵐。
「生地^じの配合を変えてみたり、いろんな餡^{あん}を試した
り」。試作を繰り返し、ようやく半年後、柔らかく
ちよどいい甘さの黄金比を発見した。「うまく焼
けたら、まことかわうそ色。ぐうっと胸を張ったよ
うになる」。

かわいいものの好きの心をくすぐるかわうそ
焼き。弘法大師を祀った大善寺にお参りにき
たおばあさんは、お地藏さんと間違え、拝ん
で食べた。



かわうそ焼きは、小倉あん、白あん、カスタードの3つの味
があり、須崎の道の駅の産直コーナーと駅前の観光案内所
「まことまっこと」で販売しています。火曜と金曜はお休み。
山本さんは「おまんかわうそか、そこにおったかよ」という
歌詞の「かわうそ焼きの歌」も自作し、年に何度か披露する。

まこと：ほんとうに

【伝説探訪】

くろだごおり

黒田郡と人魚伝説

夏は縁台で夕涼みをしながら、冬はこたつで暖をとりながら。「わしらは耳にタコができるばあ、おじいおばあから黒田郡や八百比丘尼の伝説を聞かされてきた」。須崎市教育委員長の古谷好弘さん(67)は、幼少時代に思いを馳せる。海の水が澄んだ日は海中に井戸や畦道が見えたという漁師や、海辺のあちこちでかわらけを拾ったという戸島の住人もいる。半信半疑ながら「真相を突き止めたい」という思いを育ててきた。

昭和49年、潜水調査船「しんかい」が海底堆積物調査の途中、上ノ加江の加江崎沖合7kmの海底から石包丁を持ち帰ったというニュースが流れた。「伝説を裏付けるヒントかも!」。古谷さんは、昭和52年、戸島で拾ったかわらけを調べてもなかったところ弥生時代のもとの判明。翌年は仲間と海に船を出しボトムソナーで海底調査すると、野見湾で不自然な台地を発見した。

戸島千軒、野見千軒——
須崎の海岸部には
大きな集落があったが
白鳳の大地震で一瞬のうちに
沈んでしまった。
この大地震で高知全域の
浦々に被害が出たが、
須崎周辺では伝説となり
語り継がれている。

さらに高台の神社や寺に残る文献を調べてみると、野見湾の随所に「皿谷」^{さらだに}「まないた」^{まな}「人が浦」という人魚にまつわる地名が残っている。野見地区に受け継がれる「潮ばかり」も、虚空蔵山の光り岩を指して上陸した徐福^{こじく}一行がこの地に残した道教の神事の名残ではないかと、古谷さんは推察する。

もう一つ不思議な話がある。白鳳の大地震の20年後、土佐に入国して津野山を治めた津野経高^{つののりたか}は、白鳳の大地震のことも、黒田郡のことも知らないのにもかかわらず、自ら安全な場所に城を構え、犠牲者の霊を供養するため寺や神社を建立しながら、須崎の町を興したという。

古谷さんは、一つの仮説に到達した。白鳳の大地震後も比丘尼は生き延びて、領主不在の須崎に経高を呼び寄せ、黒田郡や地震のことを警告しようとしたのではない。伝説には須崎で地震を語り継ぐ知恵が編み込まれていた、と。

人魚伝説 ◆

白鳳の大地震(685年)より前、須崎付近には大坊千軒という繁栄した浦があった。そこに住む一人の漁師が人魚を捕まえ、領主に献上することなく食したため、斬罪に処せられた。

そのときに料理したまな板の血をなめた幼女が長寿を保ち、諸国を転々とした後、若狭の国に住み、尼となつて八百比丘尼と呼ばれた。百数十歳まで長生きしたのち土佐に帰り、報恩のため郷里に石塔を建立しようとしたが、白鳳の大地震のため大坊千軒は陥没して跡形もなくなっていたので、その付近と思われる場所に建てた。その後、津野公が加茂社勸請のち、同社前に移した。

(参考 須崎市史)



海の見えない多ノ郷地区にある賀茂神社。八百比丘尼が建てた十三重塔を、鎌倉時代後期に経高が移築した。



教えて先生

高知県立歴史民俗資料館 梅野光興さん

黒田郡の伝説は県下各地に伝えられています。高知市では、母を亡くした乳呑み児に与えた玉が盗まれたことに怒った龍神が黒田郡を沈めたと伝います。四万十町志和では、沖合に浮かぶ暗礁が黒田郡の山の嶺の一部だと伝えられています(桂井和雄『土佐の伝説2』)。志和にも野見の潮ばかりと同系統の「夜潮立て」の行事がありますが、これは地震で亡くなった黒田郡の人々の供養のためとの説もあります。繁栄した町や島が海に沈んだという伝説は日本各地にあって、宮城県でも桜木千軒、赤松千軒と呼ばれた二つの町が陥没して海になったという話があります。昔、海に沈んだ町という物語は人々の口マンをかきたてるようです。



毎年旧暦の1月14日に行われる海の神に感謝する野見の潮ばかり。深夜の海に男たちが飛び込み、5色の短冊を飾りつけた高さ15mの竹を海中に立てる。沖に倒れると豊漁、岸に倒れると豊作になるという言い伝えがある。2016年は2月21日におこなわれる。

写真(潮ばかり):灯工房ひよこ 徳永泰次郎



※千軒:家がたくさん建ち並び繁栄していること/※かわらけ:土器、素焼きの陶器

※石包丁:弥生時代の穀物の穂をつみとる道具/※徐福:紀元前に秦の始皇帝に命じられ不老不死の薬を求めて日本に渡ったとされる人物

しんじょう君

からの贈り物

1 Presents そうだ山温泉 宿泊ペアチケット 1名様



須崎の極上温泉でリフレッシュ！ うつぼ料理も食べられるよ。

2 Presents モンブランのお買物券 1,000 円分 3名様



すさき女子の憩いの場、モンブランでパンを爆買いしちゃおう！

3 Presents しんじょう君鍋焼きラーメン 3名様



言わずと知れた須崎のB級グルメと僕がコラボしちゃった！

とさぶし 13 号須崎特集を記念して、特別に僕からプレゼント♡



4 Presents アースエイドのめた系ソース 3名様
うつぼにぴったりの白味噌系と
かつお用の2本セット！



5 Presents 弘田商店の干物セット 3名様
季節の干物を僕がチョイスするよ！



プレゼントの応募は、
1人1回とさせていただきます。
ご了承ください。

ご応募の際にはアンケートに
お答えください。
※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。



応募はWEBサイト
<http://tosabushi.com>

TOPページ「ぶしからの贈り物」から

応募締切 2016年2月末

なにこの奇妙なポーズ？

これは、須崎高校全員必須の「^{すこう}須高体操」。体育の評価の8割を占めていて、入学直後から体育の時間にみっちりトレーニングされ、完璧にマスターしないと補習が続く、らしい。

そんな須崎高校生の人気の講座は「地域マネジメント」。須崎の町を徹底的に探索し町歩きプランを立て観光客を相手に大人顔負けのガイドをしたり、「まちかどギャラリー」で月に一度カフェを開いたり。さらに高知県内の食材を集めて皿鉢料理を作るツアーを観光プランコンテストに応募し、準グランプリにあたる賞を受賞した。

津野亮太くん(18)は、将来の夢に「起業」を掲げる。「地元須崎が元気になるような、新しいビジネスを立ち上げたい!」。商業の町・須崎から、若い商人が育っている。



とさぶし調査隊!
ブーシース
投稿 其の五

あても起業したいのう!



須崎には
あきんど
高校生商人が
いるらしい

ようこそ
須崎へ!



須崎商中央高2の生徒さんご協力ー!

illustration Junko Nakahira