A BRAND NEW CHAPTER @KOCHI

TOSABUSHI

とさぶし

高知県は、ひとつの大家族やき。

高知家

No 40

kochi 再発見 discovery 新発見

TAKE FREE

TOSA スパイス ワールド

刺激に
満ちた！

TOSA スパイス ワールド

あらためて高知の食文化を眺めてみれば、実はスパイシーな味覚がたくさん！
ショウガや唐辛子をふんだんに使う郷土料理に、辛い加工品もぞくぞく誕生している。
薬味を含めた高知らしい辛い味覚＝「TOSAスパイス」の世界が広がっているのだ。
今回は、そんな刺激に満ちた「TOSAスパイス」をご紹介します。

撮影協力：RKC調理製菓専門学校

例えばコレも
TOSA
スパイス！

唐辛子
ニンニク
※県内各地

サンショウ
和ハーブ
ミョウガ
ネギ
大葉
ユズ
ニラ
ショウガ
ブシュカン

実は辛いものが好き!?
TOSAスパイス宣言！

生のニンニクに、タマネギやミョウガがたっぷりと乗ったカツオのタタキは、高知らしい「TOSAスパイス」の食文化を象徴していると言えるだろう。特に昔ながらのカツオのタタキは、カツオが見えなくなるほど香味野菜がふんだんに使われていたというから驚きだ。元来、魚の生臭さを抑えたり、殺菌のために求められた香味野菜だが、生産に有利な気候風土も相まって、現在では、そのピリッとした風味そのものが、高知らしい食文化に欠かせないものになっている。高知県民は、実は辛いものが好き!?　そんな仮説も成り立ちそうだ。

330年の歴史を誇る土佐の日曜市。活気にあふれる
刺激的な街路市に、TOSAスパイスを探しに出かけてみよう。

土佐の台所！

日曜市でスパイス探索！

元気で活発になれる刺激的な街路市

ざるから飛び出る巨大なショウガ、輪ゴムでまとめられた乾燥唐辛子、見慣れないハーブの苗…。地元で収穫されたさまざまな旬の農作物が集まる、高知市の「日曜市」は、TOSAスパイスを探しに行くには、まさにうってつけの場所だ。ショウガを効かせた「ひやしあめ」は、一口飲めばカーッとくる辛味が爽快。「甘唐辛子の炭火焼き」も、街路市の熱さに欠かせないグルメ。刺激や驚きがたくさんあって、訪れた人を元気にしてくれる。

鼻に抜けるピリッとした風味！高知県民らしい味覚

TOSAスパイスの伝統を訪ねるなら、土佐の郷土料理も知りたいところ。「RKC調理製菓専門学校」で校長を務めた経歴を持つ三谷さんは、「昔から高知県民は、酸っぱくて、ピリッとした味覚を好んでいたのでは」と話す。「その代表例は、やはり田舎寿司でしょう。ミョウガがお寿司のネタに使われることもありますし、酢飯にも、ショウガや酢みかんがたっぷり混ぜ込まれています」。その理由の一つとして三谷さんは、高知県の気候風土を挙げる。「高知県民は、『南国土佐』のじめじめとした暑さをパッと忘れるために、ピリッとした味覚を求めたのでは。それが、今でも変わらず愛されているのだと思いますね」。

「RKC調理製菓専門学校」常任顧問。現在も、高知県で調理師を目指す学生たちを指導している。土佐の郷土料理にも詳しく、官民組織「土佐寿司を盛り上げる会」では、代表も務めている。

三谷 英子（みたにひでこ）さん

新鮮な生の唐辛子は、一口噛んでみれば、辛さと同時に押し寄せてくる、フルーティーな香りにビックリ！

高知産づくし！！

ロサンゼルスで本場タコスの味に触れた店主が作るタコスを発見！サルサソースやハラペーニョも、すべて高知県産。

驚愕の激辛！

乾燥唐辛子の束売り。単体では激辛だが、パスタの香り付けや、各種オイル漬けなどのアクセントに最適。

TOSAスパイスの定番、ショウガもビッグサイズ。その存在感には、思わず立ち止まって見入ってしまう。

露店に垣間見える土佐のスパイス文化

街路市の刺激的な体験といえば、なにより、露店に立つ生産者さんとの交流だろう。買い物をしながら言葉を交わせば、相性の良い料理など、その土地ならではのスパイスの使い方を伝授してくれることも。「唐辛子らぁは、畑の隅でいつも獲れるき、安くしちゅうがよ」、「ユズも、ネギも、昔はどこの家でも育てよったと思うよ」と、農家のお母さん。そうやってコミュニケーションを続けていると、高知の暮らしの中にスパイスが溶け込んでいる様子まで、おのずと垣間見えてくる。

TOSAスパイスストーリー

代表的なTOSAスパイスとその商品化のストーリーをたどる

TOSA スパイス ストーリー 1

ショウガ

キリッとした辛味が特徴的な高知のショウガは、
ジンジャーエールやショウガパウダー、万能調味料などに進化！

高温多湿な環境を好む、高知県が誇るショウガ。
全国上位の日照時間と降水量も有利な条件だ。

生産量日本一！栽培環境に恵まれたショウガ

高知県が生産量日本一を誇るショウガは、まさにTOSAスパイスの代表選手。熱帯アジアが原産地とあって、高温多湿な高知の風土は、ショウガ栽培に適しているのだ。高知県で収穫されたショウガは、一定期間、貯蔵されてから出荷されることが多く、そのため「囲（かこい）ショウガ」とも呼ばれる。キリッとした辛味に、ショウガらしい濃厚な風味が立ち、料理の薬味はもちろん、田舎寿司や炒め物など、さまざまな料理で重宝されている。また近年では、お菓子や調味料など、加工商品の開発も盛んになっており、例えば「夢産地とさやま開発公社」では、「有機ＪＡＳ認証」に適合するショウガを栽培し、数々の商品を世に送り出している。

「夢産地とさやま開発公社」では、龍馬も泳いだと伝えられる、高知市の鏡川の上流域、標高200～500mの里山でショウガを栽培。

土佐山では約30mの長さがある横穴「ショウガつぼ」でショウガを貯蔵。年間を通じて、貯蔵に適した温度が保たれている。

昭和24年、高知市土佐山高川生まれ。旧土佐山村役場に勤め、「夢産地とさやま開発公社」の立ち上げに携わる。現在は、公社の業務執行理事として、農作物の加工や商品開発、「土づくりセンター」の責任者などを務めている。

夢産地とさやま開発公社
大崎（おおさき） 裕一（ゆういち）さん

とにかく辛い！

有機ショウガのパワー！

高知市の里山エリア、土佐山地域では、「地元で栽培した有機ショウガを全国に広めたい！」という思いから、平成22年に「土佐山ジンジャーエール」を開発。一目見て驚くのが、ボトルの底に沈殿する、ショウガの濃厚な成分だ。素材を煮込み、濾（こ）す工程では、ショウガから溶け出した成分をあえて残しており、そうすることで、ショウガの辛味と風味が前面に出て、とにかく辛いジンジャーエールに仕上げている。高知県工業技術センターによる調査では、ショウガの辛味成分（ジンゲロール・ショウガオール）や、ショウガフレーバーの成分が、一般的な製品より高い数値を示したという。有機ショウガのパワーそのものが詰まっている。

辛口とマイルドのほか、4種類の「土佐山ジンジャーエール」があるが、マイルドでも、一般的なジンジャエールより辛い！

HACCPに対応した製造工場では、熟練の職人がショウガの加工を担当している。

最後まで薄れない

ショウガの風味

ジンジャーエールの開発後、「せっかく土づくりからこだわった有機ショウガ。搾った後のショウガも無駄にしたくない」という思いを抱いた「夢産地とさやま開発公社」の面々は、新たな商品開発を試行錯誤。そうして誕生したのが、万能調味料「お料理、しょうか？」だ。ジンジャエール用にスライスして搾った後のショウガを、醤油やダシ、米酢等に漬け込んだ。辛味がほどよく抑えられ、味わいやすいショウガの風味が香る。開発責任者の大﨑さんは、「素材が良いからこそ、有名ホテルやセレクトショップにも置いてもらえます。今後も里山の自然を守りながら、ショウガの可能性を広げたい」と話してくれた。

搾った後も味わえるショウガの風味に驚き。
餃子や炒飯に加えて使うとオススメなのだとか。

ぞくぞく登場中！

ショウガパウダーやショウガ糖などの商品も開発。ショウガの可能性を広げている。

庭先に植えられたユズの実は、
唐辛子などと合わせてスパイスに。
刺激的な辛さのユズタバスコも誕生！

ユズ

TOSA スパイス ストーリー 2

昭和62年、高知市生まれ。平成21年に「馬路村農業協同組合」に就職。現在は、生産から加工、販売までを担う営農販売課で、課長を務める。「ゆずカラッソ」は、スナック菓子にもかけるほどの溜愛ぶり。

馬路村農業協同組合
長野（ながの） 桃太（ももた）さん

馬路村は朝晩の寒暖差が激しい自然環境にあるため、果皮が厚く、果汁の酸味も強いユズが育つ。

馬路村産のユズの特徴は、小ぶりでちょっぴり不格好なこと。しかしこれは、有機栽培にこだわっている証でもある。

柚子酢にして愛されるピリッとした酸味が料理のスパイスに

太平洋に面した温暖な気候から、柑橘類の栽培も盛んな高知県。なかでも生産量が日本一を誇るユズは、昔から食卓に欠かせない、高知らしい薬味の一つ。およそ800年前にユズが自生し始めたとされる馬路村では、多くの家に家庭用のユズの木があり、果汁を搾った「柚子酢」を作る。お酢のように使ったり、醤油と混ぜて酢醤油風にしたり。高知県のユズらしい、ピリッと強烈な酸味が、スパイシーなアクセントになる。さらに近年では、「柚子胡椒」ブームも相まって、ますます活躍の幅を広げている。

ユズ果汁が決め手 唐辛子とマッチ！

昭和61年に販売されたヒット商品、「ゆずの村ぽん酢醤油」を皮切りに、さまざまなユズの加工商品を手がけてきた「馬路村農業協同組合」。現在では、地域で収穫したユズの99％以上を加工。なかでもユズの調味料は種類豊富で、定番人気の「柚子七味」に加え、平成17年には、ユズと唐辛子の相性の良さに注目した商品、「ゆずカラッソ」も開発。ユズの果汁に唐辛子と醤油を混ぜ合わせた、新感覚の和風唐辛子ソース。決め手は、ユズの爽やかなフルーティーさで、「一口味わえば、すっきりとした辛さがクセになる！」と、味の反応も上々だ。

ピザやパスタはもちろん、冷奴や山芋短冊、鍋のポン酢と合わせるなど、使い方も無限大！

TOSA スパイス ストーリー 3

サンショウ

ピリっと辛いサンショウの栽培は、仁淀川流域が有名。
さらに海の幸と出会い、新しい展開も見せている。

仁淀川流域で知られるサンショウ栽培生産管理も徹底

日本で最も古い香辛料の一つとされる、青実サンショウ。柑橘系の爽やかな香りと、舌に痺れを残すほどの辛さが特徴だ。美しい清流と水はけの良い大地に恵まれた高知県では、仁淀川中流域を中心に、サンショウの栽培が行われてきた。フレッシュな色や香り、風味を保つために、収穫は手作業。乾燥の工程後も、雑味が残らないように、その日のうちに種をすべて取り除くなど、非常にデリケートな生産管理で知られる。そんなサンショウは、うなぎ料理のアクセントや、「山椒もち」といった伝統菓子などで親しまれている。

古くから水捌けの良い丘陵や山地に分布し、高知県でも仁淀川流域を中心に栽培が行われている。

熟す前の若い実からのみ作られる青実山椒。美しい緑色の実がなる5月～7月が収穫のシーズンだ。

山のスパイスが海の幸と出会う！

サンショウの産地は仁淀川流域だけではない。物部川流域の香美市で育てられたサンショウが、今、太平洋で水揚げされた海の幸と組み合わせられ、新商品の開発が進んでいる。その名も、「ちりめんじゃこと山椒のオイル漬け」。「土佐角弘海産」で商品開発を担当する北垣さんは、「サンショウのピリッとした辛味と風味が、地元で水揚げされるちりめんじゃこと、絶妙にマッチするんです！」と言う。完全天日干しのしらすを使った、「上干ちりめん」の旨味を、サンショウが引き出す。山と海、どちらの恵みも豊かな、高知らしい展開だ。

現在、金ゴマと白ゴマの二種を開発中。
地域おこしを兼ねた外商向け商品としてリリース予定だという。

厳しい環境で育つ和ハーブの世界

古来から里山に自生し、人々の暮らしや健康を支えてきた有用植物、和ハーブ。奇跡の清流とうたわれる仁淀川水系が流れる、高知県いの町の小川柳野には、そんな和ハーブが、なんと５００種類以上も生息している。

教えてくれたのは、「土佐和ハーブ協会」の松岡さん。もともとは製薬会社で、アンチバイオティクスを研究していたが、「幼少の頃に親しんだ山野草や薬草を通して、プロバイオティクスを目指したい」と、日本各地を巡る旅へ。やがて自然豊かな高知と出会い、とりわけ豊富な和ハーブが生息する、小川柳野に魅せられて移住を果たした。

「石灰岩と蛇紋岩が入り混じったこの地は、植物が生育するには厳しい地質です。でも和ハーブにとっては、それがいいんです」と松岡さん。厳しい環境でも育つ和ハーブのみが、この地に適合し、豊富な有用成分

里山に生きる和ハーブ

TOSAスパイスの世界を知るために欠かせないのが、里山に自生する和ハーブ。恵まれた自然環境の存在が見えてくる。

昭和22年、岐阜県生まれ。平成15年に高知県へ移住。和ハーブの保護や啓発活動を目的に、「一般社団法人　和ハーブ協会」と連携し、平成26年に「土佐和ハーブ協会」を設立。和ハーブの生産をはじめ、講演なども行う。

土佐和ハーブ協会
松岡（まつおか） 昭久（あきひさ）さん

松岡さんの畑には、和ハッカやマタタビ、カキドオシ、ナギナタコウジュなど、さまざまな和ハーブが自生する。

をもたらしてくれるという。

「土佐和ハーブ協会」では、和ハーブの生産・販売のほか、和ハーブの知識や活用方法などを広める講演やワークショップも開催。近年では、いの町にある「水辺の駅　あいの里」の食堂で、和ハーブを使ったメニューも提供している。知られざる和ハーブの世界をのぞいてみてはどうだろうか。

「水辺の駅　あいの里」の仁淀川をのぞむ食堂では、「野草天ぷらそば」や「和ハーブスープ」なども提供している。写真下は、クラフトコーラ「sawachina」の素材にも使用されている「ヤブニッケイ」。

自然の力で和ハーブを栽培する松岡さん。ときどき人の手も加えながら、元気な和ハーブを育てている。

高知らしいスパイシーさ クラフトコーラが誕生！

令和2年、和ハーブも素材のひとつに、さまざまな高知食材などを素材にクラフトコーラが誕生した。手がけたのは、小野義矩（おのよしのり）さん。平成29年に神奈川県から高知県いの町に移住し、スポーツイベントのプロデュース等を行っている。四国初のクラフトコーラ「sawachina」は、「高知の美味しい食材や文化を、多くの人に伝えたい！」という思いから開発。文旦やユズ、有機ショウガなどを組み合わせ、高知らしいスパイシーな味わいに仕上げている。煮出した後の残滓（ざんし）をあえてシロップに戻していることも特徴のひとつ。素材をまるごと噛みながら喉を潤し、スパイシーで爽やかな余韻に浸る…。TOSAスパイスの最新版だ。

TOSA

スパイス

TOSAスパイスの世界を、さらに拡大させるキーパーソンを取材！その人柄まで、とてもスパイスが効いていた。

昭和56年、高知市生まれ。唐辛子の世界に魅せられ、平成31年から唐辛子の有機栽培をスタート。日曜市や自ら運営する「カヤ商店」にてオリジナルの加工品等も販売。エスニック系の飲食店からも注目されている。

カヤファーム

楠永（くすなが） 泰之（やすゆき）さん

色とりどりのフレッシュ唐辛子

たくさんの園芸施設が立ち並ぶ、高知市仁井田の一角に、唐辛子の有機栽培に取り組む楠永さんのビニールハウスがある。「もともと花き栽培をしていましたが、数年前、日曜市で出会った一本の生唐辛子がきっかけで、唐辛子の栽培を始めたんです」と話す。驚いたのは、生の唐辛子の刺激的な辛さに、フルーティーな香りと、フレッシュで瑞々しい食感。それは、唐辛子の世界にどっぷりとハマってしまうような新感覚の味わいだった。

現在では、年間を通じて、十種類を超えるさまざまな唐辛子を栽培。独特な辛味とフルーティーな香りが特徴の「オレンジハバネロ」、刺すような辛さがある「キャロライナリーパー」、マイルドな辛さに旨味がのる「カシミールチリ」…。世界のさまざまな唐辛子を栽培し、色とりどりの実を太らせている。

「唐辛子は、品種によって、辛さの強弱はもちろん、辛味を感じるタイミングや、香り、旨味がまったく違います。特に新鮮な生の状態ほど、顕著ですね。フレッシュな唐辛子の魅力を、もっと伝えていきたい」と、熱く語る楠永さん。唐辛子のホットな最前線にご注目を。

ホットソースやパウダーなど、オリジナルの加工品開発にも取り組む。日曜市で試食したお客さんの反応を参考に、本格的な唐辛子の辛さ・旨味・香りを楽しんでもらえるよう、改良を重ねている。

最前線！

本場仕込みのスパイスカレー

高知市から車でおよそ一時間。四国の中心エリアに位置する大豊町の山奥に、スパイスカレーの専門店「シャンティ」がある。お店を営むのは、本場インドでレストランを経営していた経歴を持つビノッドさんと、文さんご夫婦。市街地では味わえないような、本場仕込みのスパイスカレーを求めて、たくさんの若者が足を運ぶ。

自慢の「無加水カレー」は、食材のみをじっくりと煮込み、さらに十数種類のスパイスが混ざり合う、とても複雑な味わい。ターメリックやカルダモン、クローブ、ナツメグなど、それ自体は珍しくないスパイスを使うものの、ビノッドさんの手にかかれば、日本人では作り出せない味覚の世界に出会えるから驚きだ。自家栽培のミントやパクチーなどをペースト状にした「チャットニー」の辛さには、辛党も思わずうなる。

「二人が出会ったヒマラヤの風景を彷彿とさせる」と、大豊町を訪れてすぐに移住を決意したと言う、ビノッドさんと文さん。「気持ちの良い距離感が、高知の良いところ。思うがままにお店を作っていきたい」と話してくれた。

昔ながらの集落や自然に囲まれたロケーション。吉野川の絶景を見下ろすことができる場所もある。時間を忘れて、野鳥の鳴き声や木々のささめきに耳を傾けてみては。

ビノッドさんはインド出身、文さんは埼玉県出身。「3人の子どもと自然のなかで暮らしたい」と考え、平成29年に大豊町に移住。自ら古民家を改修し、理想の田舎暮らしを実現。次の夢は、宿泊施設をオープンすること。

永渕食堂 シャンティ

ビノッドさん

窪田（くぼた） 文（あや）さん

プライムトーク

次世代を担う土佐人たち

高知の風土に育まれた「土佐人」たちは
今日もそれぞれの分野から「土佐の風」を発信
そこに新たな文化を重ねながら…

GUEST

まるふく農園

楠瀬 健太（くすのせ けんた）さん

昭和53年、高知市生まれ。ハーブ専門農園「まるふく農園」で育つ。東京にあるハーブとアロマの専門店「カリス成城」に勤めた後、平成19年にUターン。「まるふく農園」の二代目として、ハーブ栽培に取り組んでいる。

当時まだ珍しかったハーブに囲まれた少年時代の思い出

「ハーブ」と言っても、まだほとんど馴染みがなかった平成の初頭、いち早くハーブ栽培に取り組み始めた農園が、高知市福井町にある。その名は「まるふく農園」。現在、栽培するハーブの品種は、ゆうに100種類を超える。手がけているのは、二代目の楠瀬健太さんだ。

先代である父、康博さんがハーブ栽培を始めたのは、昭和60年頃のこと。旧友であるフランス料理のシェフから栽培の依頼を受けたことがきっかけだった。栽培方法を研究するのも、種や苗を手に入れるのも、当時はひと苦労。ただ、康博さんいわく「意外にも、いろんな種類のハーブが、面白いほどできた」と、夢中になっていたのだとか。

かたや少年時代の楠瀬さんにとって、ハーブは「両親が持ってくるヘンな植物」。母親の朝子さんもハーブを使った料理教室を開催していたが、「まだまだ試行錯誤の状態なんです。例えば、ハーブがお味噌汁に入っていたり。今でこそ有名なパクチーなんかも、30年前に既に出合っていて、強烈なにおいに驚いた記憶がありますね」と笑う。

どこか得体の知れない、不

土佐のよさこいレシピ

旬と地域と人

昭和初期から愛される野菜のタタキ料理は食卓の味方

カツオのタタキのみならず、ウツボやブリ、野菜に山菜まで、「なんでもタタキにして食べる」と言われるほど、タタキ料理が大好きな高知県民。秋口から美味しさを増すナスもまた、タタキ料理のポピュラーな食材だ。栽培が盛んな地域を中心に、「手頃に味わえる」と昭和初期から食卓に上がっていた「ナスのタタキ」は、当時、油が貴重だったことから、ナスは現在のような揚げ焼きではなく、主に茹でられていた。「土佐伝統食研究会」の彼末さんは、「ナスのタタキに『絶対にこうでないといけない』という料理法はありません。味付けも、ミョウガやタマネギなど、好きな薬味で食べてよし。市販のポン酢でも代用可能です」と話す。そんな自由さも高知らしさ。好みの薬味を散らして、我流のアレンジを楽しんで！

今回の食材

【ナス】

高知県東部の園芸栽培をはじめ、温暖な気候に恵まれた高知県のナス栽培は、全国トップクラスの生産量を誇る。その瑞々しい食感は、まさに高知を代表する野菜だ。

場所	中芸地域など
旬	10月～6月

ナスのタンキ

▶用意するもの（2人前）

ナス・・・・・・・・・・3本
大葉・・・・・・・・・・2枚
ショウガ・・・・・・・・1片
ネギ・・・・・・・・・・2本
鯖切身・・・・1/2カット
醤油・・・・・・・・大さじ1
酢・・・・・・・・・・大さじ1

2

材料

3

1

4

5-1

5-2

1 フライパン用ホイルやクッキングシートを敷いたフライパンで、鯖切身を焼く。ナスはヘタを取り除き、縦半分にカット。すぐに火にかけるので、ナスを水に晒す必要はない。ネギは小口切り、大葉は細切り、ショウガはすり下ろしておく。

2 フライパンに油をたっぷりと注ぎ、火にかける。油が温まってきたら中火にして、水分を切ったナスを投入。ナスの両面にしっかりと焼き色が付くまで、揚げ焼きにする。ナスの皮全体に油が付くよう、しっかりと焼くとキレイな紫色に揚がる。

3 ナスを揚げ焼きにしながら、焼いておいた鯖の身をほぐす。ナスが揚がったら、バットに取り、余計な油分を落とす。

4 ナスを器に乗せ、ネギ、ほぐした鯖の身、大葉と一緒に盛り付ける。ナスは皮を下にして、扇状に並べると見栄えが良い。

5 醤油と酢、すりおろしたショウガと混ぜて、タレを作る。全体にかかるように、ナスにかけたら完成。すぐ食べても良し、少し置いて、ナスにタレが染み込むのを待っても良し。

おたからレシピ

ひとくちメモ

ナスは水分が多いので、薬味をたっぷり乗せて味を締めるのがおすすめ。合わせ調味料に砂糖を少し足しても、旨味が増します。薬味がないときはタレの量を多くして、少し味を濃くして味わってみて。

【レシピ案内人】
土佐伝統食研究会　彼末（かのすえ） 富貴（ふき）さん
メンバーは15名。結成からおよそ20年に渡って、高知県の農水産物を素材に伝承されてきた料理の継承活動に取り組んでいる。調理方法はもちろん、味わい方等も発掘、整理しながら、土佐の郷土料理を次世代に伝えている。

まだまだある！

【山椒もち】
佐川町にのみ伝わる、夏の郷土料理。もち米の玄米の粉と黒砂糖に、暑い時期でも餅が痛まないよう、防腐効果があるサンショウの実の皮を炒って粉にしたものを混ぜ、蒸してついている。

【ひめいちの辛子煮】
ひめいちは秋から冬にかけて旬を迎える小魚。うろこを取り、骨が柔らかくなるまで煮こむ。茹でて一晩さらしたユズの皮と調味料を加え、さらに煮詰める。柑橘の爽やかな香りと辛子の風味がアクセントに。

土佐の業（ワザ）

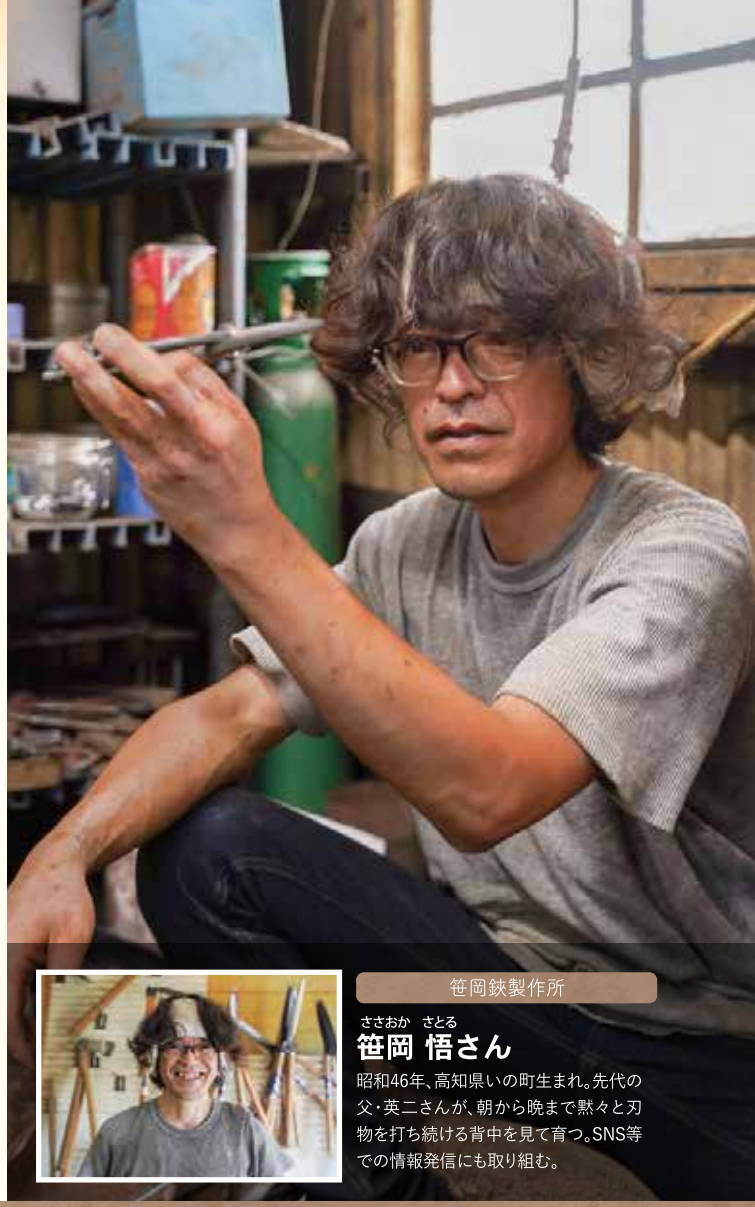
土佐に息づくさまざまな職人ワザ。日々受け継がれながら、常に新たな展開があることも、土佐らしい特徴の一つだ。今回は、土佐打刃物をテーマに土佐の業を探訪！

全国の職人から信頼される鋏鍛冶（はさみかじ）

創業52年の歴史を誇る、高知県いの町の「笹岡鋏製作所」は、その名の通り、全国でも珍しい鋏鍛冶。植木職人や造園家の植木鋏や刈込鋏、華道家や花屋が使う生け花鋏など、鋏を手にする全国の職人から注文が集まる。手にしたその製品を通じて、リピート注文や研ぎ直しの依頼も舞い込むというから、その技術はまさに折り紙つき。刃の裏側をあえてへこませる「裏すき」や、細やかな砥ぎを施す「刃付け」など、鋏の鮮やかな切れ味を生み出す、職人技が光る。

二代目の笹岡悟さんは、「雑誌やSNS等で紹介され、現在は個人のお客様も増えています。鋏ひとつでも、お客様とは一生のお付き合い。『長く使えるように研いでもらいたい』『もうひとつ購入したい』と言ってもらえるように、丁寧に仕上げたい」と話す。

土佐打刃物は、使い手や用途に合わせて、多様な形状に造る「自由鍛造」の世界。笹岡鋏製作所でも、使用者の細かい要望に柔軟に対応しながら、鋏を製造している。



笹岡鋏製作所

笹岡（ささおか） 悟（さとる）さん

昭和46年、高知県いの町生まれ。先代の父・英二さんが、朝から晩まで黙々と刃物を打ち続ける背中を見て育つ。SNS等での情報発信にも取り組む。

笹岡鋏製作所の工房には、直売ショップも併設。鍛冶場で手打ちした鋏や包丁を販売しており、業物をその目で確かめることができる。

笹岡さん自らホームページを立ち上げ、ネット通販のサービスも開始。ブログも執筆し、笹岡鋏製作所の魅力を発信する。

県内外問わず、販売イベントにも積極的に出店。笹岡鋏製作所の鋏の愛用者が、リピーターとして足を運ぶ。

鋏だけでなく、包丁も製造。デザイナーや家具職人とコラボした包丁は、木組みの柄のデザインにもこだわった。

日々脈々

今回のテーマ

鍛冶師

使う人に寄り添う生活刃物の伝統

高知県四万十町の「黒鳥鍛造工場（くろとりたんぞう）」の創業は、明治時代の初頭。150年以上も続く、土佐打刃物の老舗鍛冶屋だ。手がける刃物は、農具や林業刃物など、暮らしに欠かせないものが中心。自身で六代目となる梶原弘資さんは、刃物を使う人に寄り添うため、「安く・早く・上手く」という先代の教えを守りながら、相手が理想とする形を実現する鍛冶師だ。

「時代が変わるにつれて、新しい技術や素材が登場しますが、大事なことは、刃物を使う人にとって愛着が湧くようなものを作ること。使う人に寄り添う、黒鳥鍛造工場の伝統を守っていきたいと思います」と梶原さん。土佐打刃物の業界全体を見据えながら、これからも挑戦は続く。

黒鳥鍛造工場

梶原（かじはら） 弘資（ひろし）さん

昭和55年、高知県四万十町生まれ。大工や板金工といった職人仕事を経験した後、家業である「黒鳥鍛造工場」の六代目に。若手鍛冶師の人材育成にも積極的に取り組んでいる。

砥石などの研ぎ道具をはじめ、黒鳥直伝の知恵まで授けてくれる砥石セット。「家庭でも簡単に研いでもらい、刃物を長く使ってもらいたい」という思いを込めて開発したという。

店頭では梶原さん自ら修理や研ぎ直しの相談に乗ることも。研ぎ方のレクチャーなど、アフターサービスもしている。

平成26年に誕生した、工房併設のショップ。実際に刃物を手に取って、相談しながら選ぶことができる。

刃に市松模様や桜といった和柄のデザインを施した包丁。錆びにくいステンレス製で、手入れもしやすい。

アウトドアが好きな友人から相談を受けて制作した、「ブッチャーナイフ」。薪を割ったり、野外での調理にも役立つ。

ハーブ農園で育った少年時代。その香りに導かれ、やがて専門農家に。

思議な植物、ハーブ。特に、それらの独特なにおいが、自身の運命を導いていくことを、まだ少年だった楠瀬さんは知らなかった。

その香りに誘われてハーブを扱う仕事へ やがて専門農家に

やがて大学進学のため、上京した楠瀬さん。東京ではファッションや音楽カルチャーにどっぷりと浸かる日々を過ごす。ハーブと再会したのは、就職活動を始めようか、という頃。康博さんの一言もあり、ドライハーブやアロマ等を扱う東京の商社「カリス成城」を訪れたときだった。「ハーブティーの製造現場に案内されたとき、ふいに懐かしい、馴染みのある香りが漂ってきたんです。『あ、カモミールですか？』と聞いたら、『わかるんだね』と驚かれて。それにしても、匂いがこんなに落ち着くものなんだ、と。ほとんど忘れていた実家やハーブのことが、まざまざと思い浮かびました」。そんな縁もあり、楠瀬さんは同社に就職。およそ6年にわたって、ハーブ製品の営業や、商品企画の仕事に携わった。世界中のハーブを学ぶこともできたという。

その後、平成19年にUターンした楠瀬さん。祖母から「農園の跡取りぞね」と言われており、まずは康博さんの手伝いから始めたが、100種類を超えるハーブの栽培技術を身につけるまで、とても苦労したという。さらに予想外だったのは、当時の景気のあおりを受けて、食用ハーブの需要が減ってきたこと。楠瀬さんは、ハーブの専門農家として新しい仕事にチャレンジすることを求められた。

小規模ながら、100種類を超えるハーブが栽培されている「まるふく農園」。農薬や肥料を使わない、炭素循環農法の考え方で営まれている。

栽培農家が開くハーブの可能性と香りに包まれる日々

そこで楠瀬さんが取り組んだのが、家庭用のハーブの苗づくり。地元・福井町の花き栽培の農家にも力を借り、2年ほどかけて日曜市やホームセンターで販売を始めることができたという。だがそれ以上にハーブの可能性を見出したのは、知り合いが東京でカフェをオープンさせたときのこと。楠瀬さんが持参したハーブの数々に、「すごい！見たことない！」という注目が集まり、なんと東京の生花店と取引が始まるきっかけになったのだ。「東京のハーブ業界で働いていたこともあり、『東京には、自分の仕事はないな』と思っていたんです。でも、たくさんの種類を栽培できる小規模なハーブ農園だからこそ、珍しいものや、季節感を感じられるものを提供できることに、このとき気づいたんです」。

さらに始まったのが、ハーブブーケの出荷。生花店の花材として求められた商品だったが、現在ではファッション撮影の演出や、料理研究家が使う飾り等にも使用されているという。

「ハーブブーケは、香りのバランスも大事。何かがきつ過ぎず、また何が香っているのか分からないけど、でも良い香りになるように。複雑に混ざったにおいこそ、魅力ですね」。まるふく農園にも、そんな豊かなハーブの香りが漂う。現在では、楠瀬さん自身、それに癒されているという。

エフエム高知で毎週金曜日に放送中の「プライムトーク」に出演した時の楠瀬さん。楠瀬さんの出演回は、令和4年9月23日、30日の2週にわたってオンエア。

ちっくと寄っていかんかえ〜

うちの商店街

今回の商店街

須崎市中央商店街

高知市から車で西へ、およそ40分。産業が盛んな港町、須崎市にある「須崎市中央商店街」では、街を盛り上げる多様なイベントに挑戦中だ。

凧屋輝・長山（ながやま） 征洋（まさひろ）さん

昭和42年から須崎市の日曜市に出店を続ける、「日曜市のドン」。提供するたこ焼きやお好み焼きには、なんと出店当初からの常連客も。

すさきまちかどギャラリー 館長 川鍋（かわなべ） 達（たつし）さん

元々は須崎の町の発展に大きく貢献した、三浦家の旧邸。現在は文化交流施設として、アートイベントを中心に商店街を盛り上げる。

cafe&kitchen サラダ 森本（もりもと） 理恵子（りえこ）さん

アットホームな雰囲気の喫茶店。モーニングをはじめ、なんと200品以上のメニューがある。「とにかく自分が動く！」がモットー。

有限会社 徳久 徳久（とくひさ） 和宏（かずひろ）さん

高知新聞販売所長を務める。実家の酒店は100年以上、地域の祭りやイベントに関わってきた。商店街の空き店舗をペイントしたり、バルイベントを企画している。

開放的な港町で活気を取り戻す挑戦！町の記憶を伝えたい

高知県内でも有数の物流の集積地、須崎湾。そのすぐ側にある「須崎市中央商店街」には、港町らしい、開放的な雰囲気が漂う。戦前から続いてきた地元の日曜市では、東西１５０ｍほどのメインストリートに、最盛期にはなんと５００を超えるお店が並び、当時はすれ違うのも困難なほど、たくさんの人が行き交っていたという。

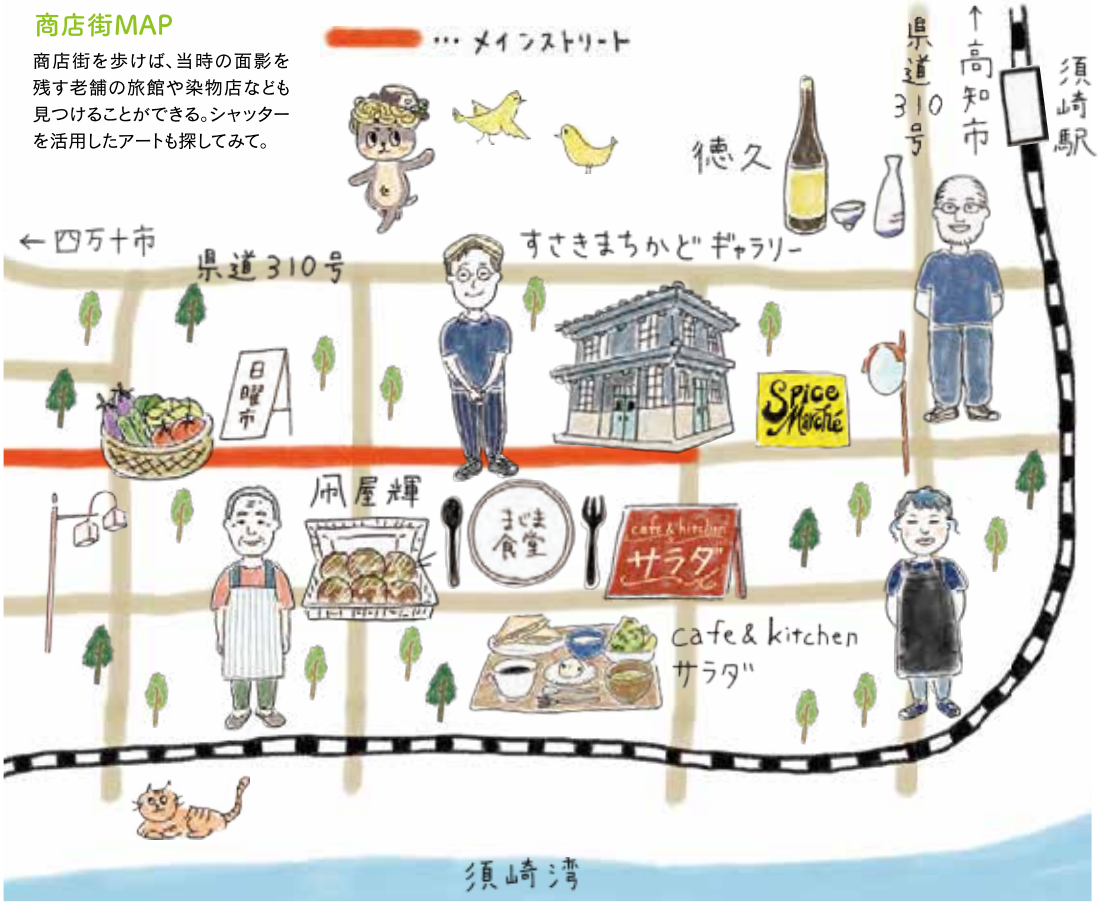
そんな活気を取り戻そうと、賑わいづくりに取り組んでいるのが、須崎市の「中心市街地活性化協議会」。アートや音楽を組み合わせたイベントをはじめ、地域の香り豊かなグルメに着目した「スパイスマルシェ」、子どもたちがイベント出店を体験できる「わくわくサンデー」を開催するなど、若者が街を訪れるきっかけづくりに挑戦している。

協議会の会長、徳久さんは「商店街の中には、昭和の港町の愛が残っているものがたくさんある。それらを整理して、須崎の商店街の魅力として発信していきたい」と意気込みを語ってくれた。

問い合わせ　須崎市中心市街地活性化協議会事務局（須崎商工会議所内）　TEL：0889-42-2575

商店街MAP

商店街を歩けば、当時の面影を残す老舗の旅館や染物店なども見つけることができる。シャッターを活用したアートも探してみて。



街の一言

地元食材とスパイスで新たなグルメコンテンツを！

須崎市と言えば「鍋焼きラーメン」が有名。さらに街を盛り上げるため、「新しいグルメを生み出そう！」と挑戦しているのが、地元食材とスパイスのコラボなんです。実は須崎市は、美味しいカレー屋さんが多いエリア。既に開催した「スパイスマルシェ」に続き、イベントでのブース出店や商品開発にチャレンジしていきますよ！

まじま食堂
眞嶋（まじま） 直子（なおこ）さん

つないでつむいで 県史編さん室

高知県史（自治体史）とは？

高知県について伝え残されたさまざまな資料を調査し、本県の歴史を詳細に記したもの。郷土の歴史を知る、大切な手がかりだ。

※国立国会図書館ウェブサイトから転載

江戸時代、妖怪の正体を「みやぶる」手段として、歌川国丸が描いた「狐の窓」等が掲載されている『新版化物念代記』（文政2年（1819年）版）。

「狐の窓」とは、指の隙間から覗くことで、化け物の正体を見破ることができるおまじない。

高知県の民俗の魅力を県民の皆さんに伝えるため講演会を開催！

今後20年かけて、新たな高知県史をつむぐ役割を担う「県史編さん室」。さらに、高知県の歴史をつなぐ人材の育成や、歴史文化の振興にもつなげるため、高知県の歴史の魅力を伝える講演会も開催している。

令和4年7月には、その第一回目となる民俗部会の講演会を開催。登壇者の一人である常光徹氏（国立歴史民俗博物館名誉教授）は、「地震の予兆とまじない」をテーマに講演した。嘉永7年（安政元年、1854年）の「安政南海地震」と、さらに昭和21年の「昭和南海地震」のいずれでも、県内各地でたくさんの人々が「カアカア」と叫ぶまじないが伝えられていること等を紹介。土佐に住む人々が繰り返し直面してきた巨大地震の伝承をたどっていった。

もし妖怪に出会ったら？伝承から学ぶ対処方法

さらに常光氏は、「妖怪と遭遇した」という伝承の数々を取り上げながら、「おどかす」「あたえる」「みやぶる」「だます」「ふせぐ」の五つに分類し、各地で編み出されてきた怪異への対処方法について解説した。

例えば、都市伝説となった「口裂け女」では、「ポマードと三回唱え、おどかす」「好物のべっこう飴をあたえる」「『私きれい？』と聞いてくる彼女に『まあまあです』と答えて困惑させ、すきをみて逃げる」等、さまざまな対策が当時の子どもたちの間で伝えられていた。

高知県にも、まだまだ多くのまじない文化がある。そこに読み取れる人間の心意は、きっと共感を誘うことだろう。

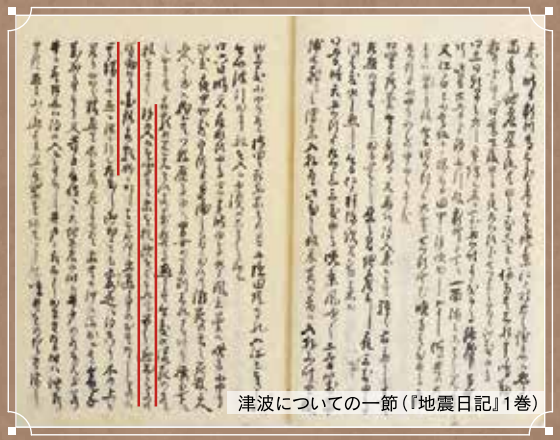
高知県史 民俗部会長
常光徹氏

第二回 真覚寺

史料が語るもの語

高知県土佐市にある漁師町、宇佐町。ここには、古来繰り返し襲ってきた、巨大津波の記録が多く残されている。今回は、災害を生き延びた僧侶による、後世への貴重なメッセージを読み解いていく。

真覚寺にある「安政南海地震」の碑


津波についての一節（『地震日記』1巻）

幕末の住職が残した南海地震と復興の記録

江戸時代末期に発生した「安政南海地震」を生き延びた後、その甚大な被害をはじめ、やがて明治維新に至るまでの復興の様子や、当時の社会の変化を、およそ15年にわたって記録し続けた人物がいる。土佐市宇佐町にある「真覚寺」の僧侶、静照だ。

彼の『真覚寺日記』の『地震日記』には、「津波が迫り来る音を耳にしたとき、欲を捨ててすぐに逃げた者は皆助かったが、財産を惜しんで逃げ遅れた者は、波にのまれた」という一節（右上写真参照）がある。このような南海トラフ地震を生き抜く教訓のほか、激動の時代を生きる現代人への鋭い示唆が散りばめられている。

静照の史料が残されている真覚寺（土佐市）

高知県の歴史に触れる

県史特集

高知県の学校150年の記憶

今回のテーマは、高知県の昔の学校。
県内屈指の歴史を誇る、県立高知追手前高校を舞台に、
70年前の学校生活を知る大先輩から、
現在の高校生が受け取るメッセージとは？

学制150年の節目、学校生活をきっかけに当時の暮らしに触れる。

明治5年（1872年）に、日本で最初の全国規模の近代教育法令である「学制」が公布されてから、今年の9月4日で、ちょうど150年。高知県立公文書館でも、企画展「学校資料から見える世界」が開催されるなど、昔の学校の様子を振り返る取り組みが盛んになっている。

どこか懐かしくも、今では驚くような発見にあふれた、昔の学校の世界。今を生きる若者が、当時の学校生活を知ることは、地域の暮らしを未来に引き継いでいくきっかけにもなることだろう。

そこで今回は、高知県の学校の歴史にも詳しい、「土佐史談会」の会長、宅間一之さんをお迎えして、県立高知追手前高校新聞部の二人が、インタビューを敢行。同校の歴史が息づく、校友会の展示室にて、「学校の今と昔」をテーマに、いろいろなお話を聞かせてもらった。

70年前の大先輩が在校生に語る、古いアルバムの記憶。

実は高知追手前高校は、宅間さんの母校。昭和28年に卒業したというから、新聞部の二人にとっては、同じ校舎で青春を過ごした、70年前の大先輩！緊張しながらも話を聞けば「戦争中に受けた機銃掃射の跡が、校舎のいたるところに残っていた」「教科書も、当時ようやく製本され始めたばかりだった」等、驚きの事実の連続だ。

宅間さんが持参した手作りのアルバムには、当時の写真部の同級生と撮影した、思い出の白黒写真がぎっしり。当時の生徒が浮かべる今の生徒と変わらない笑顔には、新聞部の二人も時を超えた親近感を感じていた。

歴史を振り返る、自由の精神というバトンが手渡される。

「当時の学校にあふれていたのは『ないものは作る』という自由の精神だったね」。宅間さんの青春を彩った部活動や学校行事の多くは、生徒の手で生まれたもの。戦後の民主主義の高まりが、当時の若者に自らチャレンジする空気を与え、その経験は、宅間さんのその後の人生にも大きな影響を与えた。

その後も、今と昔の学校についてたくさんの話を聞いた、新聞部の二人。「多様化が進む現代の生徒にこそ、昔の学校にあった自由の精神を受け継いでほしい」と宅間さん。当時の学校を振り返ることで、熱い思いのバトンが手渡されたようだった。

宅間さんが持参した自作のアルバムには、当時の学校行事の様子をはじめ、昔の流行や服装など、貴重な写真の数々が収められている。

同校には古い学校資料が多数保存されている。

昭和10年、高知市生まれ。高知大学教育学部を卒業後、県立高校教員、土佐女子短期大学教授、県立歴史民俗資料館の館長などを歴任。現在は「土佐史談会」の会長として、土佐の歴史や地理・考古・民俗の楽しさを発信している。

宅間（たくま） 一之（かずゆき）さん

第6話

伝え継がれる土佐ものがたり

昔々にあったとさ♪

「塩ふき臼」

とんとむかし、吾平という心のやさしい漁師がおったそうな。ある年のこと、海があれてさっぱり漁がなかった。そこでお正月が近づいたが餅の一つもつくことが出来なかった。

ある晩のことだった。「ごめん下さい」といって、トントンと戸をたたく音がする。

いま時分、だれだろうかと思って戸をあけて出ると、そこにヒゲのおじいさんが立っておって、「わしゃ、旅のもんじゃが、道に迷うて困っておる。ひとつ泊めて下さらんか」とこういう。

親切な吾平は「こんなむさくるしい所でよかったらどうぞ」と、やさしくもてなしたそうな。

あくる朝、おじいさんは、親切にしてもらったお礼だといって、吾平に「右へまわして欲しい物をいったら出て、左へまわしたらすぐ止まる」という宝のひき臼を渡すと、どこへともなく姿を消したと。

喜んで吾平が「餅でろ、餅でろ」と臼をまわすと、おいしそうな餅が山のように出てきたので、お人よしの吾平は隣り近所の人たちにもわけてやったそうな。

するとこの村に勘助という欲ばりの男がいて「吾平のやつ、急に餅なんぞついて、なんぞわけがあるに違いない」と思うて、ある晩、こっそりしのびこんで様子を見ていると、吾平が「金でろ、金でろ、ひき臼まわれ」というて、小判を出しているのをのぞいたと。

「しめた」と思うた勘助は、吾平が寝静まるのを待って、こっそり臼を盗みだすと、食べ物を臼を舟につんで、村をはなれた。

勘助は、はるか沖の島へ行って、大きな家を建て、欲しい物はなんでも臼から出して、思いっきりぜいたくな生活をしてやろうーこう思いながら舟をこいでいた。そのうち腹がへったので吾平に貰うた餅を食べたところ味が薄いと。

そこでひき臼をまわして「塩でろ、塩でろ」いうと、サラサラ塩が出てくる。

ところが止めることを知らんので、ドンドン出て、とうとう舟は沈み勘助はおぼれ死んだと。今でも海の底で臼はぐるぐるまわって塩を出しているので、それで海の水は塩辛いそうな。

むかしまっこう　さるまっこう
さるのつべは　ぎんがりこ

出典 続 土佐とんとむかし（お母さんの3分ばなし）　著者 文 市原麟一郎　絵 狩野富貴子

天衣無縫に生きた土佐おどけ者の生き様に惹かれ「近代土佐における、おどけ者の探求」を行い、数々の民話を発行。そんな市原麟一郎氏が惹かれたおどけ者は「いごっそう」「どくれ」「ひょうげ」「そそくり」「かんりゃく人」「のかな奴」「おっこうがり」「てんごのかぁ」「ごくどうもん」など。

応募締切

令和4年12月20日

とさぶしからの贈り物

1

馬路村農業協同組合

ゆずの詰め合わせセット

5名様

特集に登場した「ゆずカラッソ」をはじめ、ユズを用いた商品をセットでお届け。馬路村が誇る、ユズの香りを楽しもう！

2

カヤファーム

ORANGE HABANERO HOT SAUCE

3名様

フレッシュ唐辛子の栽培にこだわる、「カヤファーム」のホットソース。マイルドな辛さに仕上がっている。

3

まるふく農園

まるふく農園 クッキーセット 1名様

高知市でハーブ栽培に取り組む「まるふく農園」。ハーブを使った可愛らしいクッキーのセットをプレゼント！

4

株式会社わらびの

土佐手拭い／ショウガ（左）・ミョウガ（右）

各2名様

生産量日本一を誇る高知のショウガとミョウガのイラストを柄にした、綿100％の日本手拭い。どちらか希望を明記して応募を。

5

夢産地とさやま開発公社

土佐山ジンジャーエール 辛口1本

5名様

土佐山地域で栽培された有機ショウガのパワーを詰め込んだ、自慢のジンジャエール。その辛さにびっくり！

クイズとアンケートに答えて読者プレゼントに応募しよう！

クイズ サンショウ栽培で有名な流域は？

❶スマホから左のQRコードを読み込んでwebサイトにアクセス
❷応募フォームより、必要事項を明記し、読者プレゼントに応募する

たくさんの応募お待ちしています。

※読者プレゼントの応募は「とさぶしwebサイト」もしくは、官製ハガキから応募できます。官製ハガキで応募される場合はお名前・発送先のご住所・お電話番号・ご希望のプレゼント番号・クイズの解答・とさぶしを読んでのご意見やご感想、今後見てみたい特集テーマをご記入の上、下記の宛先まで締切日（令和4年12月20日）必着でお送りください。　〒781-0081 高知市北川添10-15 株式会社ほっとこうち

●読者プレゼントの応募は、1人1回とさせていただきます。 ●プレゼントの発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。 ●いただきました個人情報はプレゼントの発送にのみ使用します。

A BRAND NEW CHAPTER @KOCHI
TOSABUSHI

とさぶし

Webリニューアル！見てちや！

https://tosabushi.com

facebookもやってます！
https ://www.facebook.com/tosabushi

発行
高知県文化生活スポーツ部文化国際課

〒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：令和4年9月30日（季刊）

企画　とさぶし編集委員会
制作　ほっとこうち

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、送付を希望されるバックナンバーの号数と部数、送付先、
氏名、連絡先（電話番号）をご記入のうえ、送料分の切手をお送りください。受取次第、発送をいたします。
※連絡先は、バックナンバーの在庫がない場合や切手の過不足があった場合などに使用します。

【送料】

1冊　140円
2冊　180円
3冊　215円
4・5冊　310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、
高知県文化生活スポーツ部文化国際課（上記）まで。

LINE@でも情報配信中！
とさぶし と友達になろう！

特集

P02 刺激に満ちた TOSAスパイスワールド
P04 日曜市でスパイス探索！
P06 TOSAスパイスストーリー
P10 里山に生きる和ハーブ
P12 TOSAスパイス最前線！

連載

P14 プライムトーク【楠瀬健太さん】
P16 土佐おたからレシピ【ナスのタタキ】
P18 土佐の業 日々脈々【鍛冶師】
P20 うちの商店街【須崎市中央商店街】
P22 つないでつむいで 県史編さん室
P24 高知県の学校 150年の記憶
P26 昔々にあったとさ

次号予告

「土佐の漁師」

令和4年12月30日発行予定です。
お楽しみに！

※内容は変更になる可能性がございます。予めご了承ください。