

A BRAND NEW CHAPTER @KOCHI
TOSABUSHI

とさぶし



TAKE FREE

高知人が育んだ

情熱の フルーツ

育んだ フルーツ

と香りを届けてくれるフルーツには
 然の恵み、人の知恵、
 いろなフルーツ、まあいっぺん食べてみて!



6月 5月 4月 3月 2月 1月

ライチ
6~7月



ヤマモモ
6月

ビワ
4~5月



イチゴ
12~5月

小夏
3~7月



ポンカン
1~2月

ハウスキンカン
1~3月



みかん
9~2月
※ハウスは
5~8月



せとか
1~3月



土佐文旦
1~4月
※ハウスは11~12月

恵まれた
自然条件と
作り手の情熱が
おいしさのカギ

海から山まで、さまざまな地形からなる高知県では、気候を生かした農業が盛んだ。四万十川や仁淀川、物部川などの大きな川の下流に広がる平野部は、冬でも温暖で晴天が多く、夏は暑く雨が多い気候が特徴で、ビニールハウスで栽培されるものも多い。そして山間部は昼夜の寒暖差が大きいため、野菜・果物ともに優れた品質のものが作られており、露地物のビワやスモモは暖地の特徴を生かした早期出荷の産地として知られている。そんな恵まれた自然条件に加え、生産者の熱意もまたおいしい果物が誕生する理由の一つになっている。「例えば、温州みかんの生産量だけで見ると、高知県は国内19位と全国的にはマイナーな県なのですが、県内主

高知人が 情熱の

食べておいしく、もらって嬉しい。季節の味
人を笑顔に導く力がある。自
そしてたっぷりの愛情を注がれた南国土佐のいろ

12月

11月

10月

9月

8月

7月



りんご
9～11月



梨
9～10月



温室レモン
6～9月



マンゴー
5～7月



ブラックベリー
6～7月



ブルーベリー
5～7月



スモモ
5～7月



メロン
通年



栗
9～10月



スイカ
通年

産地の山北(やまきた)みかんは県民に愛される圧倒的なブランド力を持っています。これは長年にわたる生産者の品質へのこだわりが築いたものだと思えます」と教えてくれたのは、高知県農業イノベーション推進課の専門技術員の矢野さん。温州みかんや小夏など、おいしさを求めて小玉にこだわって作るものもあれば、新高梨など迫力ある大玉で、味の良い完熟での収穫にこだわるものもある。いずれも大量生産で勝負するのではなく、品質の良い個性的な果実を作ってファンを獲得する。そのため、努力を惜しまないのが「高知流」の作り方なのだそうです。今回お届けする、南国土佐の自然の恩恵と作り手の情熱をたっぷり受けて育った「メイドイン土佐の『果物語』」。読めばきっと、高知の果物を食べてみたくなり、食べればきっと伝わるはず。滴る果汁のごとくあふれ出る、作り手の情熱が！

土佐の**実**

戸時代より栽培が始まり、
 かりがある果物の一つ。
 代を超えて愛される果物がある。



生産者

どいひろし
土居 寛さん
 ささきかな
佐々木 加奈さん

ともに南国市出身。加奈さんは
 収穫時期に合わせて大阪から
 帰省し、今年から二人三脚で
 ヤマモモを守っていくことに。



旬はずか2週間 幻の果実「ヤマモモ」

高知県の県花「ヤマモモ」。そ
 の実は、口に入れるとジュワッ
 とあふれ出す非常に個性的な
 甘酸っぱさが印象的で、高知
 県民にとってはその甘酸っぱ
 さこそが郷愁を誘う味。

訪ねたのは、南国市十市（と
 おち）でヤマモモ栽培を手がけ
 る土居さんの農園。約5反

（※）の敷地に育つ
 130本を超える

ヤマモモの木は、今
 から45年前に土居さ

んが種から育て、接
 （つ）ぎ木しながらコッ

コツ増やしていった
 もの。ここ十市

では、江戸
 時代後期

に見つ
 かった

ヤマモ
 モの古

木が原木となつて
 広まり、現在の「亀蔵」ブラ

ンドのヤマモモとなった。土居
 さんの農園では収穫時期の6

月にその「亀蔵」をはじめ、「中
 山」、「西村二号」と呼ばれる

それぞれの木が、赤い実を
 びつしりと実らせる。「今は出



せるばあを良心市に出

して、後は知り合い
 を呼んで好きに

採ってもらいゆ
 う」と土居さん。こ

こ数年は山に
 上がるのも

一苦労と
 なったそ

うだが、
 今年から

次女の加奈
 さんが手伝いを

始めた。「私も小さい
 頃から父のヤマモモを

食べてきましたし、毎年地
 域の学校や保育園の子どもた

ちを招待して収穫体験をして
 もらっているんです。父が大切

にしてきた地域の文化を、こ
 れからは私が引き継いでつな

いでいきたいと思います」。



十市小の児童による収穫体験。「いっぱいなっちゃう!」「おいしい〜!」「こんなに採れた!」農園が元気な声に包まれた。

買える場所

南国市十市の良心市(※)

おすすめの食べ方

そのまま食べるのが一番おいしい
 (収穫後は冷蔵庫で保存)



ヤマモモの収穫時期は雨の多い6月のわずか2週間。
 傷むのが早いので、店頭と並ぶことも少ない。



実がつくまでに15~20年かかるヤマモモ。収穫し
 やすいようにと、低めに剪定された木が多い。

※無人販売所のこと

※1反(たん)=300坪(つぼ)

歴史深き



高知県花でもあるヤマモモは江
植物学者・牧野富太郎にもゆ
そして、ほかにも四万十川流域には時



火付け役
あぜち りしょう
畦地 履正さん(写真左)

生産者
たけもと しげゆき
竹本 茂行さん(写真右)

ともに四万十町在住。竹本さんは現在7反
ほどの栗畑を所有。畦地さんは「株式会社
四万十ドラマ」代表取締役会長を務める。

地域の宝である四万十の栗 地の力を信じてより良いものを

高知県西部にある四万十市西
土佐、四万十町十和、大正の地区
では古くから栗栽培が盛んに行
われ、最盛期とされる50年ほど前
は年間5000〜6000トンの収
穫量を誇っていた。山の斜面に濃
い朝霧が立ち、昼夜の寒暖差が大
きい四万十川中流域の

農家がこの特選栗の栽培に取り組
んでおり、より大きく育てるための
剪定(せんてい)作業や害獣対策な
どに当たっている。栽培は決して容
易ではないが「畦地さんがこだわ
りから、私も全力で応えているんで
すよ」と竹本さんは笑

気候は、通常サイズよ
りひと回り大きく、
糖度が20度近い良質
な栗を育ててきた。
今回訪ねた竹本さん
が育てるのは、四万
十の栗の中でも
無農薬・化学
肥料無しで栽
培される「特
選栗」と称される
特別な栗。竹本さんをはじめ10軒の
社製品を多数展開
して県内外への発信
に尽力。四万十の栗を
く素晴らし
い資源を
広く伝え
たいと四
万十の栗に
注目を
て、「しま
んと地
栗」のブ
ランド化や自



収穫時期の10月になるとソフトボール大まで大きくなるイガ。あまりの重さに枝がしなだれるのだそう。

商業面から支える、無くてはなら
ない存在である。「地の力」を信じて
より良いものを作り、その技術を継
承していくことが大切だと思っ
ます」。最近では自社の若手社員が竹
本さん指導のもと栗栽培を始めた
り、地元の小中学生による植樹体験も
実施。より若い世代に地域の宝であ
る四万十の栗を伝えている。

買える場所

「道の駅 四万十とおわ」、高知県内の青果店など

※その年によって取り扱いが無い場合もあります

おすすめの食べ方

素材の味だけを楽しむ、もっともシンプルな「ゆで栗」



四万十川流域の栗栽培を知ってもらおうと、令和6年3月には十川小と昭和小の全児童による植樹が行われた。



通常のサイズと比べてみるといかに大きいかがよく分かる四万十の栗。過去最大は驚きの87g!

おいしさの実力は情熱から生まれる

高知ブランドの実力

雄大な太平洋が目の前に広がる、
香南市夜須町(こうなんしやすちよう)。
この地で栽培される「高知ブランド」の果物には、
自然の恵みはもちろん、生産者たちの熱意がこもっている。

生産者たちが
力を合わせて生み出した
エメラルドメロン



生産者

ながの さとる

永野 覚さん

香南市夜須町出身。メロン部会夜須支部では現在10戸のメンバーが共に協力合っている。

「エメラルドメロン」と言えば、高知県の高級マスクメロンの代表だが、実は「夜須町のメロン栽培の窮地を救った存在」と言われていることは、あまり知られていない。エメラルドメロンが誕生した平成4年より前のこと。夜須町のメロン畑では、作物の根が枯れてしまう病害が時折発生し、農家を悩ませていた。「なんとか手はないものか」とメロン部会夜須支部の生産者たちがたどり着いたのが、「隔離栽培(隔離床)」という方法。特殊なシー

トを使ってメロンの根を守り、病害を防ごうとしたのだ。支部長の永野さんは「それで病害はびたっと止まったけれど、それよりも驚いたのは、収穫できたメロンの甘さよ！シートを使ったことでメロンの根が余分な水分や栄養を吸わなくなつて、糖度も肉質も格段に良くなった」と振り返る。とろけるようなジュシーな食感のエメラルドメロンは、力を合わせて課題を乗り越え続けた、地域の生産者たちの努力の結晶なのだ。

「一木一果栽培」や細かい水の管理など、エメラルドメロンを育てる日々の努力は並大抵ではない。

青果店に聞く果物のこと

侍の献上品として愛された

嗜好品

から 贈答品

「高知の特産果実」と聞いて名が挙がる果物には、作り手と売り手、それぞれの情熱があったからこそその今日がある。

「もつとおいしいものを」
作り手の熱意がこもった
おいしい青果を
全国に届ける

古くから神社仏閣への奉納品として、幕末には幕府への献上品として用いられてきた果物。中元歳暮など感謝の気持ちや相手を思いやる気持ちを伝える際の贈答品として今もなお親しまれている。

昭和23年の創業から70余年にわたり、選り抜いた新鮮な青果を全国に届けている「青果の堀田」。古くから土佐文旦、ぼんかん、小夏、新高梨などを高い品質に見合う価格で全国に売り出し、後に「土佐特産果実を生み出した」と称されるほど、高



ハウスで育てられているルナピエナは、夏場はもちろん、冬場の中玉を中心に、大玉が5月から7月頃まで出荷されている。

同じく香南市夜須町のブランド果実として有名なスイカの「ルナピエナ」にも、生産者たちの工夫が凝らされている。半世紀の試行錯誤のもと、海辺の温暖な気候や恵まれた日照などを生かして編み出されたのが、スイカとしては全国的にも珍しい「空中立体栽培」。太陽の光をできるだけ浴びせるため、なんと大きなスイカの玉を宙に吊り上げた状態で育てているという。生産者の一人である古井さんは「成長するにつれて重くなるスイカが地面に落下しないように、一玉ずつ気にかけて育てていますね。一株につき一玉まで間引き、水分のコントロールもシビアに。手間をたくさんかけることではじめて、見た目も美しく、中身もうま味が凝縮された、高糖度のルナピエナになる」と言う。自然の恵みはもちろん、果物にける生産者の熱意こそ、高知ブランドの実力を支えているのだ。

半世紀の試行錯誤で
宙に浮いて育てられることになった
ルナピエナ

買える場所

直売所「やすらぎ市」
「道の駅やす」など

おすすめの食べ方

エメラルドメロン、ルナピエナともに、
食べる直前まで
冷蔵庫で冷やし、
大きめにカットして食べる

生産者

ふるい ゆういち

古井 勇一さん

ふるい ゆかり

古井 由賀里さん

勇一さんは香南市夜須町出身。由賀里さんは安芸市出身。JA高知県香美地区園芸部西瓜部会として生産に励んでいる。



現代表の堀田昌也さん。



スイカとメロンの向こうに見えるのは、先代たちの写真。

知の特産果実を商業面で支えてきた。父と兄がつかないできたパトンを受けた現代表の昌也さんは言う。「高知の青果は、生産者の『もっとおいしいものを作っちゃおう』という熱意と、それを実現するために磨かれてきた技術が込められています。私らはその中でもとびきりのものを見極め、求めている方にお届けする。おいしい青果があつてこそ私たちの仕事成り立っているのです、これからも生産者の皆さんには頑張っていたいただきたいですね」。

作る人と届ける人、それぞれの情熱が高知の青果の価値を高めている。

の味

ゴー

高知の初夏を彩る果物は、「南国土佐」と称されるほどの温暖な気候に恵まれた風土と、飽くなき挑戦を続ける高知人の情熱によって育まれる。県内でも認知を広めているマンゴーとライチを手がける生産者を訪ねた。



品種はアーウィン種。山本さんが手がけるマンゴーは、通常より赤黒い果皮でツヤのある仕上がりになっている。予約分で売り切れることもしばしば。



大阪の市場から勧められ、いの町の農園で平成12年に苗木140本から栽培を始めたマンゴーは、今では3棟のハウスで約700本近くまで増えた。当時は周囲に成功した人がおらず、心配や反対の声もあったが、他の産地への視察をはじめ、インターネットや文献での研究も重ねた。「暖かい高知の気候に適していると思ったし、一から作り上げていくことがとにかく楽しかった」と振り返

やまもと たかひろ

生産者 **山本 高裕さん**

いの町出身。もっと身近にマンゴーを楽しんでほしいと小さいサイズも手がける。さくらんぼ「佐藤錦」の栽培も行う。



買える場所

「フルーツガーデン嵩」へ電話注文、
「レストパークいの」、「地のもん市場ハレタ」

おすすめの食べ方

常温で保存しておき、食べる2~3時間前に
冷蔵庫で冷やしてから食べる

る「フルーツガーデン嵩(やまたか)」の山本さん。農薬や化学肥料はほぼ使用せず、虫や菌から守るためハウスの出入りにも注意を払い、果実全体に日が当たるよう反射材を敷く手間も惜しまない。そんな手間暇かけて成熟させたマンゴーは、果汁が滴り落ち、繊維質が少なくトロリとした食感。「毎年買ってくれるお客さんの声が原動力やね」と大切に育て上げたマンゴーを嫁ぎ先に送り出していた。

マンゴーの先駆者が手がける
日差しをたっぷり浴びた南国土佐の実り

室戸市の雄大な自然の中で
のびのびと育まれた甘〜い果実



果物コラム①ビワ

長い年月をかけて形成された雄大な土地に恵まれ、「ユネスコ世界ジオパーク」にも認定されている室戸(むろと)市。その室戸市吉良川町にある黒耳(くろみ)地区は、早期出荷の露地ビワ「黒耳ビワ」の産地として知られる。霜などの寒害が大敵のビワにとって、年間を通した温暖な気候に加え、大地の隆起と波の侵食によって造られた急斜面や日当たりと水はけの良さは絶好の生育環境といえる。ビワは傷が付くとすぐに黒くなってしまうデリケートな果物のため、早春になれば実った果実の一つひとつに丁寧に白い袋がかけられ、まるでたくさんの白い花が咲いているような美しい光景が斜面を埋めつくす。4~5月になると、甘く完熟した旬の黒耳ビワが国道沿いの良心市や道の駅などで販売される。立ち寄った際はぜひ味わってみよう。



生産者

おかむね しゅんすけ
岡宗 俊介さん
おかむね のぞみ
岡宗 望さん

安芸市出身。平成27年にUターンして農園を継いだ俊介さん。妻・望さんも収穫や出荷など全般に携わっている。

安芸(あき)市の清流・伊尾木のほとりに位置する「岡宗農園」。こちらの農園で育つライチは、爽やかな甘味と酸味の特徴で、瑞々しく透明感のある果肉はまるで宝石のよう。もともと花木の苗木を扱う農園だったが、父・信明さんが知人から相談を受け、苗木を購入したことをきっかけに平成23年からマンゴーなどの果樹栽培がスタート。その視察先として訪れたタイで口にしたライチの

味に感動し、栽培を決意。苗木すら入手困難で手探り状態の日々が続いたが、粘り強く研究を進め、農園での栽培に適したジャカパット種に出会う。父の苦労を目の当たりにしてきたからこそ、息子の俊介さんは農園の経理や販路拡大に力を入れている。「ライチの魅力を伝えることはもちろん、新しい楽しみ方を飲食店の方々と協力しながら提案していきたい」と笑顔で話してくれた。

買える場所

岡宗農園、岡宗農園HP、県内外の百貨店

おすすめの食べ方

皮をむいて、中心部の種に注意しながら食べる
保存は冷蔵、長期の場合は冷凍もできる

南国土佐の土壌が育む初夏

ライチとマン

ライチをはじめ、マンゴーや小夏など多彩な果樹栽培を手がける。直営複合施設「メリーガーデン」では、カフェやワークショップなど多様に展開。



親子の飽くなき挑戦が実った
まるで宝石のような希少果実





植物のまち・佐川町は、果物のまちでもあった

さ かわ の 果 物

盆地地帯に位置する佐川町は「おいしい果物づくり」に必要な条件がそろった場所。
 盆地特有の昼夜の寒暖差や、山間部の水はけの良さを利用してさまざまな果樹が栽培されており、昔から文旦、梨、イチゴ、リンゴなどの瑞々しい食感の果物が有名だ。
 また近年は、ブルーベリーや高知では珍しいブラックベリー栽培も始まるなど、新たな展開も見せている。
 そんな「高知の果物処」とも言える佐川町で、果物の栽培に精を出す農家さんたち。
 おいしい果物づくりに欠かせない、その土地ならではのこだわりや思いを伺った。



真っ黒に熟れたブラックベリー。味はイチゴに近く、酸味と甘味のバランスが良い。ジャムや洋菓子のトッピングとしても親しまれる。

生産者

たむら ひろし

田村 博さん

佐川町出身。60歳で定年退職後、農業の道へ。現在は、ブラックベリーやブルーベリーなどの栽培を手掛ける。

買える場所

安心堂、ふるさと納税

おすすめの食べ方

そのまま食べる場合は新鮮なうちに、
 ジャムや肉料理のソースにしても◎



ベリー作りのパイオニアが育てる
 黒く輝く「ブラックベリー」

アメリカ原産のブラックベリーは、その多くが植物品種保護(※PVP)の種苗であり、全国でも栽培農家は非常に少ない。そんな中「挑戦してみたい」という気持ちから、田村さんがブラックベリーの栽培を始めたのは10年前。「オセージ」、「カイオア」の2品種から栽培をスタートし、棚の作り方から育て方までを独学で研究したそう。台風で枝が折れたり、木を枯らすコウモリガの被害を受けた年もあったが、佐川町の寒暖差のある気候はベリーの育成に適しており、初夏に真っ黒に熟れたブラックベリーは、本来の酸味の強い果物とは思えないほどの糖度を誇る。現在は8品種を栽培しており、県外のベリー農家が定期的に見学に訪れるほど、見事なベリー農園が広がっている。

※品種開発に関わる知的財産権の一つ。新たな品種を開発した者(育成者)が、その品種の種子や苗の販売などを独占できる権利。



濃厚な甘さと果汁が広がるジューシーさが特徴の「ゆめのか」。名前には『夢のかなうおいしいイチゴ』という意味が込められている。

生産者

こまつ けんたろう

小松 謙太郎さん

四万十町出身。義父が栽培するイチゴのおいしさに感動し、9年前に脱サラして就農。現在は独立し念願のイチゴ農家を営む。



買える場所

「まきのさんの道の駅・佐川」

おすすめの食べ方

へたをつけたまま冷蔵庫で保存し、食べる直前に優しく水洗い!



のどかな風景が広がる黒岩地区で、佐川町のブランドイチゴ「ゆめのか」を栽培する小松さん。9年前に営業職を辞め、現在は奥様と二人三脚でイチゴを育てている。栽培は農薬を極力抑えた天敵農法が中心。また、ハウスに暖房を入れて熟させることの多いイチゴだが、「ゆめのか」はその土地の昼夜の寒暖差だけでじっくりと熟させて作るため、相当な手間がかかる。小松さんは、イチゴの味・形・大きさなどが栽培方法でどう変化するかをノートに細かく記録しているそう。イチゴは手間をかければ、その分返ってくる素直な果物です」と話す。積み重ねてきた地域のブランドを傷つけるようなイチゴは絶対作らない。そんなプライドを持って栽培に当たっている。

憧れのイチゴ農家への夢を
真っ赤な「ゆめのか」に乗せて



パシッと果汁が弾ける食感と、口いっぱい広がる瑞々しい甘さが土本果樹園のリンゴの特徴。昔から遠足先としても人気があり、地元にもファンが多い。

生産者

つちもと まこと

土本 誠さん

佐川町出身。20歳で就農し、現在、土本観光果樹園の2代目を務める。リンゴ作りへの情熱を受け継ぎ、笑顔あふれる果樹園を目指す。



買える場所

「土本観光果樹園」、「とさのさと」(9月以降)

おすすめの食べ方

塩水などに漬けず、採れたてを皮と一緒にいただくのがおすすめ!



昭和62年。両親がやっと収穫したリンゴを市場に持っていくと、東北から届いたきれいなリンゴが並んでいて全く相手にしてもらえず持つて帰ってきた。「それならもぎたてを味わってもらおう」と始めたのが、こちらの土本観光果樹園。「実と皮の間が一番糖度の高い部分。丸かじりがおいしいのには理由があるんです」と話すのは2代目の土本誠さん。リンゴに大事なものは土壌。有機肥料や、ミネラルにこだわった堆肥を使い、その場で食べられる安心・安全なリンゴ作りこだわってきた。開園から38年。現在、果樹園では20品種ものリンゴが育てられるようになり、お客さんの好みに合わせて、土本さん自らおすすめめのリンゴを紹介しているそう。

佐川町で長年愛されてきた
「もぎたてリンゴ」の魅力

牧野博士がリスペクトした

柑橘研究者 田村利親

たむらとしちか

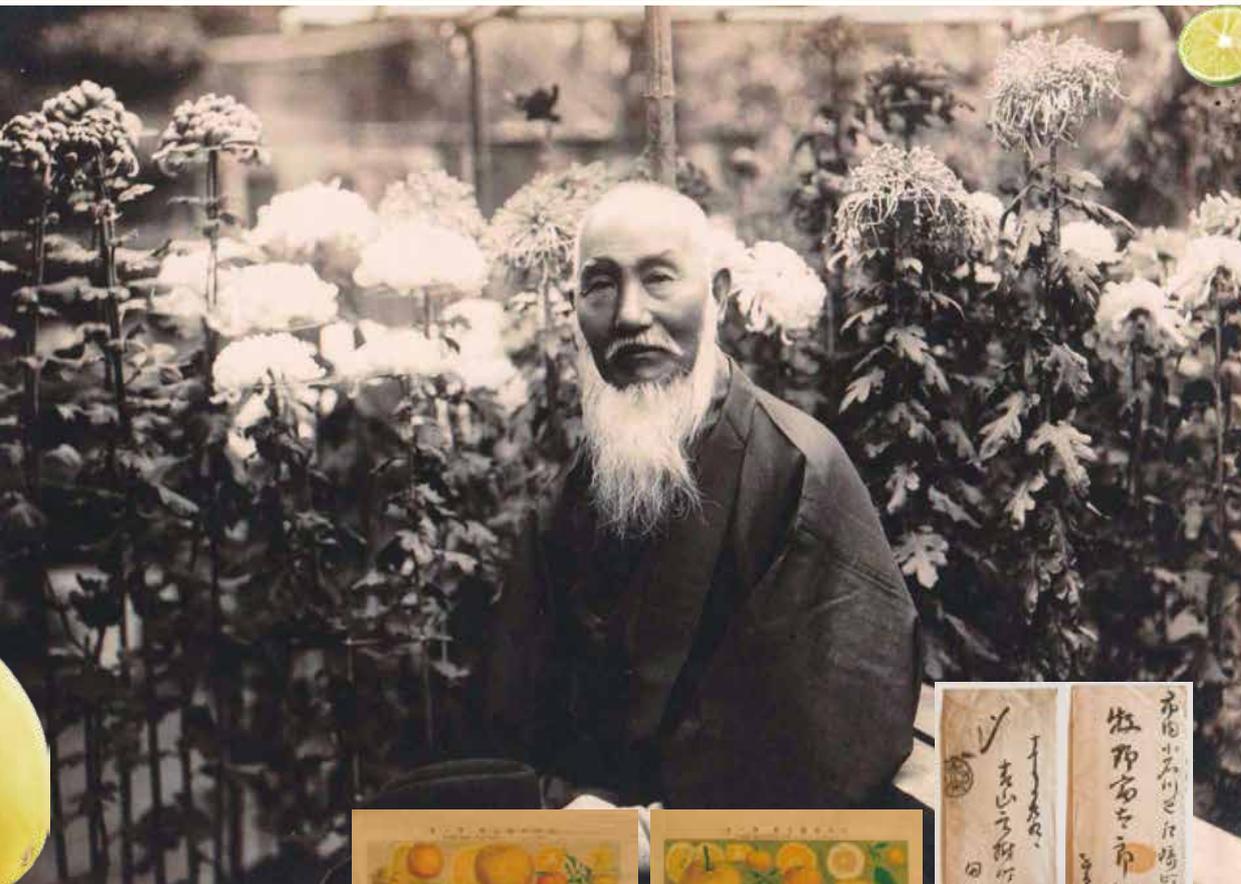
「高知が生んだもうひとりの植物学者」。
牧野富太郎と並んでそう称される
田村利親の存在を皆さんはご存知だろうか。
今日まで根付く高知の柑橘(かんきつ)文化は、
日本各地で柑橘を研究し、柑橘を心から愛した
田村なくしてはなかったと言える。

「柑橘で土佐を豊かに」
その思いで

全国各地で柑橘を研究

柚子や文旦といった柑橘類の
果物は、高知県民にとって生活の
一部といっても過言ではない。そ
んな高知の柑橘文化をひもと
いてみると、そこにはある植物学
者の存在が浮かび上がる。歴史に
その名を刻むことができなかった
柑橘研究者、田村利親だ。

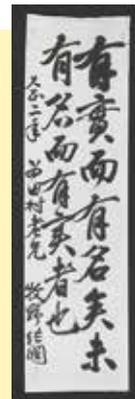
田村利親は、安政3年(1856年)、現在の香美市土佐山田町の名士で篤農家(とくのうか※)のもとに生まれた。「日本を近代国家に」という声がとどろく時代。田村もまた「柑橘で農家や地域を豊かにしたい」という志を抱き、日本各地の柑橘類の研究を始めた。そして、それぞれの栽培方法や商品価値などを探り、また有望な品種は生家の果樹園で実際に栽培し、その苗木を県内各地に広めていった。中でも代表的なものが小夏だ。高知で小夏栽培が広まったのは、若き田村が宮崎県でこれに出会い、その苗木



明治19年、大日本農会三田育種場の出版物『日本柑橘品画 第一集』。田村が所蔵していたと思われる。(高知県立図書館蔵)



田村が牧野博士にあてた手紙。(高知県立牧野植物園蔵)



「有実而有名矣未有名而有実者也」牧野富太郎博士から送られた書。(高知県立図書館蔵)



「柑橘を描かせたら絵師よりもうまい」と評判だった田村氏が手がけた絵図。(東京大学総合図書館所蔵、一部を改変して使用。)



小夏蜜柑園。長岡郡新改村の生家周辺とみられている。(高知県立図書館蔵)



過去に開催された企画展の様子。右記の牧野博士から送られた書の実物も展示された。



令和5年に「高知市立自由民権記念館」で開催された企画展では、貴重な写真や資料が一堂に会した。



果物コラム②フルーツキンカン

糖度18度！
らしからぬ甘みが人気の
完熟フルーツキンカン



を父親の果樹園で増やしたことが始まりとされている。さらに田村は小夏に「ニューサンマーオレンジ」という名前も付けた。これは、小夏の海外への輸出を見据えて命名したものだ。

後に田村は、自らの柑橘研究の集大成として『日本柑橘全誌』という著作を出版しようと試みていた。実は幼少期から親交があった牧野富太郎もそれに協力していたが、実現することはなかった。田村を深く尊敬していた牧野博士は、「名前には有名でなくても中身が出来上がっている人」だと田村に言葉を送っている(右上の写真の書)。東京大学総合図書館には今も、未完となった『日本柑橘全誌』の膨大な原稿や資料が残されており、田村が抱いた柑橘への情熱と、その功績が広く知られるようになる時を待っている。



高知県民にとっては身近な存在のキンカンだが、柿やバナナほどの糖度を持つ「超甘い幻の高級キンカン」があるのをご存知？
栽培されているのは「山北みかん」でおなじみの香南市山北。ここでは温室の中でキンカンを栽培しており、1月～3月にかけて旬を迎える。ヘタの周りまできれいに色付いたキンカンは、皆さんがイメージするちよつと酸っぱい味とはまるで異なる、驚きの甘さが特徴だ。20年ほど前に温室栽培を始めた当初は、山北みかんとは育つ温度帯が違うため温度管理に大変苦労したそうだが、それでもみかん栽培で培った経験や技術を生かしてキンカン本来の実力が発揮できる、完熟状態まで育てることに成功した。今では贈答品としても重宝され、そのおいしさは県内外に広まっている。見かけたらずび皮ごと生のまま食べて、その甘い味わいを体感してほしい。

文旦アンバサダーが愛した 文旦の世界

街路市や青果店の軒先に、
黄色く丸い大きなあの姿が並び始めると心がワクワクする。
そんな郷土の味に惚れ込んだ、文旦アンバサダー・松田雅子さんに聞く
「土佐文旦のこと」。



松田さんの著書

『文旦好きがこうじて』

むき方解説のDVD付き



まつだ まさこ

松田雅子さん

佐川町出身。土佐文旦振興対策協議会の「文旦アンバサダー」を務める。平成29年に著書『文旦好きがこうじて』を出版。令和2年には同名のドキュメンタリー映画を制作し発表した。

文旦のむき方講座

ムッキーちゃんを使うよ!



外皮を器にするむき方



手で房を揃えながら皮の器に盛り付けたら出来上がり♪



黄ムッキーについた金属の刃で房の皮を割きます。



左右にひねって皮をはずし、実を小房に分けます。



切れ目に指またはスプーンの柄を入れて実と皮をはがします。



白ムッキーの突起部分で皮をぐるっと一周します。通称「赤道ムキ」。



手間を惜しまず丁寧にむかれた文旦は、まさに芸術品のような美しさ。この状態で人に渡すと大変喜ばれるのだそう。

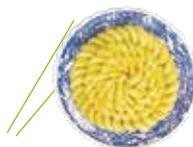


こちらは文旦ムキムキ隊。イベントや注文で大量に文旦が必要になった際は、みんなで集まってひたすらムキムキ。



松田さんが企画・制作・発行・デザインまで手がける「文旦ムキムキ通信」。年3回発行されている。

無尽蔵に注がれるまぶしき文旦愛 そこまで夢中にさせる魅力とは？



一つひとつ皮をむいてようやく「お目見えするその姿。ひと口食べたら口の中が爽やかな幸福感に包まれて、高知人なら「ああ、これこれ」と思わず目を細めてしまう。それが、高知を代表する柑橘の一つである「土佐文旦」。

そんな土佐文旦に特別な思いを寄せる松田雅子さん。嫁ぎ先が高知市春野町の文旦山の麓にあつたことから土佐文旦にはまり、いろいろな方法でその魅力を発信し続けている。「果肉一粒一粒が密集した形の美しさ、口の中ではじける果汁のおいしさ、プリツとした食感…。おいしいことはもちろん、香りに癒されてリラックスできたり、コミュニケーションツールになったりと、魅力を語り出したら切りがありません」と微笑む。これまで続けてきた「文旦ムキムキ」生活の中で、より効率良く皮をむく方法やいろいろな楽しみ方を見つけ「これはみんなに教えちゃらんと！」と、高知人のおせっかい精神を発動させて動画配信や県外での講座を開催。どうしたら文旦の魅力をより多くの人に伝えられるかを常に模索している。「ここ最近では県外や海外からも注目されていて、文旦ムーブメントが来ていることを肌で感じています。これからも私なりの方法で応援していきたいです」。

果物コラム③山北みかん



山北みかんが並ぶ良心市の様子



高知県民が愛してやまない
ジュワッと果汁があふれ出す山北みかん

香南市山北で栽培され、古くから高知県民に親しまれてきた「山北みかん」。自然な甘味と酸味、香り高い風味が特徴で、古木ほど果実が小さく、うま味が凝縮され濃厚な味になるという。ハウス栽培のものは5月頃、露地物は9月頃から収穫が始まり、12月には最盛期を迎える。この時期の山北の良心市には、生産者ごとに仕切られた棚に山のよりに積まれた山北みかんが並び、連日多くの人が買いに訪れる。贈答用の箱入りと違って、傷がついていたり大きさがバラバラだったり、見た目がイマイチなのもご愛嬌。味は変わらず絶品なので、ご近所さんにお裾分けしたり、家で団らんのお供にしても良い。大きな袋いっぱいに入ったみかんが、直販所や国道沿いの商店にどさつと置かれて並ぶ姿も、高知ならではの風景だ。

TOSA SPICE WORLD

高知の薬味の底力

vol.1

今回は
ぶしゅかん

酸味と香りが特徴のぶしゅかんはフレッシュ感が命。収穫直後の青玉は、果汁も皮も料理に使える最高の薬味!

キラリ、そして「ピリリ」と放つ存在感
高知の食文化に欠かせない
辛くて香り高い「薬味」の数々
歴史、産地、そしてその薬味を使った料理のこと
もっと知りたくありませんか?



病気や虫にとにかく強いぶしゅかん。余分な農薬などは使用せず、四万十の自然の中でじっくりと育てる。



水はけの良い土壌は柑橘類と相性抜群。現在、四万十市内の至るところで栽培されている。



話し手
四万十ぶしゅかん生産者組合 組合長
いとたしんや
伊与田 真哉さん

四万十市出身。平成28年に発足した組合の組合長を務めながら、自身も数多くのぶしゅかん栽培を行う。

「ぶしゅかん」は、四万十市を中心にして高知県西部の沿岸部に分布する柑橘類。柚子やスタチに並ぶ「酢みかん」の一種で、キレの良いスッキリとした酸味と独特の上品な香りが特徴だ。特に夏季に採れる新子（しんこ ※宗田鰹の若魚）との相性が抜群に良く、シーズンには県内のスーパーなどでも気軽に購入できる、県民にも馴染みのある薬味だ。一方で、ぶしゅかんの「果樹」としての本格的な栽培が行われるようになったのは、近年

四万十で育まれた 酢みかん界の有望株！



定植からの育成期間は5～6年。若木の頃は寒さに弱いため、木が一定の大きさになるまでは毎年霜よけを行い、大事に育てられる。



ぶしゅかんの収穫は8月下旬から。中でも、皮の緑が濃く酸味と香りが強い「青玉」は、収穫期間が約1ヶ月と短い。

になってからのことで、現在のようにブランド化・名産品化されるまでには、長い道のりがあった。

庭先の果実が 「土佐の薬味」になるまで

元々、ぶしゅかんは四万十市の各家庭が庭先で育て個人的に消費を楽しむような存在であった。そのため、ブランド化の構想段階で専門的にぶしゅかんを栽培する農家は0戸。このような状況から、組合長の伊与田さんを筆頭に、補助金なども活用しながら、時間をかけて協力農家を募っていったそう。やがて、加工業者なども加わり「チームぶしゅかん事業」が本格的に動き出したのが平成22年のこと。耕作放棄地への1000本のぶしゅかん定植、果汁と皮を利用した商品開発など、その活動はどんどん拡大し、ぶしゅかんはその魅力と名前を世に広めていった。



ポン酢にシロップ、ドリンクにお酒まで、ぶしゅかんの搾汁を使って生まれた商品たち。

全国に広がる ぶしゅかんの魅力

高知県内では生カツオや焼き魚の薬味としての利用が主流だが、流通が広がった現在、東京のイタリアン店などでは、ぶしゅかんの香りを生かしたカルパッチョなども登場しており、「他の柑橘では出せない味」とシェフからも注目を集めている。一方、四万十市内の洋菓子店では「ぶしゅかんのタルト」が販売されていたり、学校給食にもぶしゅかんが使われたりと、楽しみ方もそれぞれで、ぶしゅかんの産地らしい面白い展開も始まっている。



四万十市では昔から焼酎にぶしゅかんが定番で、現在、四万十市の居酒屋では「ぶ耐ハイ」がブレイク中。





母親と妻の3人で協力し、仕込みから接客までを行う。オンラインでの販売にも力を入れているそう。



つないでもらった縁を大切に より地元にも根付いたお店へ



佐川の地乳を使ったプリンや、旬の食材を使ったお菓子たち。冬から春に登場する佐川のイチゴを使ったケーキも大人気だそう。

「今こうして、地元の食材を使った洋菓子を作れているのは、生産者の方々のおかげです」。そう話すのは生まれ育った佐川町で洋菓子店を営む山崎さん。今から4年前、お店をオープンするに当たって、JAに勤めていた自身の兄を通じて知り合ったのが佐川町で園芸を営む村田さんだ。「忙しいにも関わらず、親身に相談に乗ってくれました。人と人とを

つなげる力や人柄に憧れます」と村田さんの印象を語る。村田さんを通じて生産者や卸売業者と出会う中で、地元でさまざまな果物が生産されていることを知り、できる限り佐川町のものを使用し、地元で作ることを決意。つなかりを作ってくれた村田さんに感謝し、地元へ恩返しするためにも常に進歩し続けるお店でありたい」と力強く話してくれた。

今回の関係

生産者

パティシエ

おかしの家Repos

やまさき たいき
山崎 太貴さん

佐川町出身。県内の製菓学校で学んだ後、香川や大阪の洋菓子店で計6年勤務。平成30年に高知へUターンし、令和2年から地元で店を構える。

パティシエ



葉先がピンとなった元気な苗が並ぶハウス。強く丈夫な苗を育てるため、病気や虫害には細心の注意を払う。



生産者(農家)

長年培った広い人脈を 生かして夢を後押し

季節に応じた野菜苗や花苗をはじめ、文旦やお茶の栽培、それらを使った加工品の販売など、幅広い仕事を手掛ける村田さん。「地元に戻って来て、夢を叶える若者の行動力、熱意に感心し、できる限りの手助けをしたいと思いました」と仕事で培った広い人脈を生かし、地元の生産者と山崎さんをつなぐことに尽力した。「普段の山崎さんは寡黙でニコニコして可愛ら

しいイメージですが、知り合いの生産者の元へ連れて行った時に見せた、熱心に話を聞く真剣な表情は今でもよく覚えています」と当時の様子を振り返る。そして「若い世代が地元で開業してくれるのはとても嬉しいこと。また生産者として、地域で採れたものや自分で育てたものが、お菓子やケーキになるのを見るのはなおさら嬉しいですよ」と笑顔を見せた。

作る人、伝える人、つなぐ人、遺す人…
ここ高知で、そんな仕事や活動をしている人と
その人がリスベクトする人にスポットを当て
2人の関係性、双方の思い、そしてこれからのことなど
胸に秘めたる熱い思いをひもといていく

山崎さんもお菓子作りに使っている茶葉。緑茶のティーバッグや紅茶に加工し、道の駅やオンラインショップで販売している。

有限会社村田園芸

むらた あきお

村田 昭雄さん

佐川町出身。幼少期は畑仕事を手伝うのも敬遠しがちだったが、大人になると不思議といつかは継ぎたいと思うように。現在は地元の良心市や学校に苗を届けている。



ワカモノがゆく! vol.1

土佐文化体験記

高知県内各地で脈々と継承されてきた地域の文化を、初めて若者たちが体験！
今回は、香美市香北町で親しまれる夏の風物詩を、地元の中学生在が手伝いました。



香北町はお祭りも
たくさんあって、
大好き♪



体験者(代表)

こまつ いつき
小松 樹生さん

香美市香北町生まれ。地域貢献や町のPRなどに興味がある。「国際バカロレア教育」の中等教育プログラム認定校である香北中学校では、さまざまな地域活動に取り組んでいる。

新しい伝統が
柔軟に生まれる神社で
お祭りの準備が進む

この時季、全国各地の神社で開催される「夏越の祓(なごしのはらい)」は高知県では「輪抜け様」とも呼ばれ、地域の住民たちに親しまれている初夏の年中行事。大川上美良布(おおかわかみむら)神社でも祭りの前日から設営が進められ、今回地元の香美市立香北中学校の生徒たちが初めて準備に参加した。

大川上美良布神社は、広大な物部川(昔は大川と呼ばれていた流域の総鎮守(そうちんじゅ)※)で、「暴れ川」であった物部川を治めて豊作を祈願するため、平安時代から信仰されてきた由緒ある神社である。一方で、神社を守る地元住民たちの考え方はとても柔軟で、移住者のアイデアでペット用の輪を作ったり、お酒を

※土地をやすらかに守る神や総社のこと



香美市

大川上美良布神社

夏越しの祭り

一年の折り返しとなる6月30日に全国で開催される「夏越しの祓」は、罪や穢れ(けがれ)をはらい、無病息災を祈るお祭り。大川上美良布神社では平成17年頃より開催されるようになり、初夏の風物詩として物部川上流域の地元住民に愛されている。大川上美良布神社の再建には、アンパンマンの作者・やなせたかし先生も尽力している。

開催場所／大川上美良布神社
問い合わせ／0887-59-2878
(社務所)



新しい発想も柔軟に取り入れています!



1.実際にやってみると、お祭りの準備には人手が必要なことを実感。
2.古来より「神が宿る草」と言われるまこも。地域で新たに栽培を始めた方が提供した。 3.宮司の甲藤英明さん(右)と神社総代の府川一さん(左) 4.中学生たちが作った「ペットわぬけ」。お祭り当日、愛犬家たちが楽しんだ。

胸に感じていたのは
地域の祭りに
貢献できた誇り

「お祭りには毎年、友達と遊びに来ていた」と話すのは、中学3年生の小松さん。それでも、これまでくぐってきたはずの祭りの輪がどんな構造をしていて、誰が作っているのか、気にしたことは無かったそう。神社総代(※)の府川さんは、手取り足取り指導するよりも、「まず観察して、自分たちなりにやってみて」とアドバイス。まこもを手にとり、「利益あるかも!」と笑っていた生徒たちも、やがて「もつとかっこよく見えるように」と作業に没頭。出来上がった輪を前にすると、「ちよっと誇らしい」と汗をぬぐった。生徒たちが驚くほど上達したのは、輪をくぐるためのしめ縄づくりだ。将来、大人になった彼らが編んだしめ縄が、神社の本殿にかかる日が来るかもしれない。

楽しめる「おつまみ神社」というイベントを併催したりと、夏越しの祭りに新たな息吹をもたらしている。今年も新たな発案があり、祭りの輪を茅(ちがや)ではなく日本古来より伝わる植物「まこも」で作ることになった。

※その地域に住んでいる人の代表、世話人

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、県の歴史を詳細に記したものを、郷土の歴史を知る、大切な手がかりだ。



過去を未来に引き継ぐための調査を行っています！

土佐の考古資料は魅力的な宝

高知県史の「考古編」をとりまとめるために令和6年4月に発足した「考古部会」は、鋤柄俊夫(すぎがらとしお)部会長(同志社大学文化財保護研究センター)と、松田直則(まつだなおのり)副部会長(高知県立歴史民俗資料館)を中心とする8名の体制。「高知県の考古資料(遺跡と土器・石器などの出土物)は地域の魅力的な宝」というテーマのもと、それぞれの専門知識を生かし、調査と研究に精力的に取り組んでいる。

鋤柄部会長は「考古部会の活動の意義は、まず、遺跡を含めた考古資料を分かりやすく紹介することで、県民の皆さんがそれらを訪ね、目にしてもらえるようにすること。次に、それらが『魅力的な宝』であるということ、資料がある地元をはじめ、高知に生まれ育った皆さまや、高知を愛してくれる皆さまと共有することにあります」と語る。

国史跡不動ガ岩屋洞窟の石碑前にて。左から吉成委員(中世)、宮里委員(弥生時代)、清家委員(古墳時代)、追川委員(近世)、鋤柄考古部会長、水ノ江委員(旧石器・縄文時代)、大橋委員(古代)、岡本文化財部会長。



【右下写真】安芸市指定史跡「安芸城跡」の石垣を観察する、松田考古副部会長(中央)と追川委員(右端)。【左下写真】安芸市五藤家屋敷より出土したお椀や皿を調査する、追川委員と松田副部会長、そして考古部会担当者と安芸市担当者。



最新技術でよみがえる 考古学のロマン

また松田副部長は、「近年、遺跡や遺物を立体で図化(すか)する技術が発達しています。例えば、山城(やまじろ)などの大きな遺跡を立体図として見えるようにすることで、それらを理解しやすくなる」と、3D技術を活用した考古資料の普及に期待を寄せる。

4月の発足以来、委員によって、近世の山内家墓所(四万十町)、縄文時代の刈谷我野(かりやがの)遺跡(香美市)と、十川駄場崎(とかわだばさき)遺跡(四万十町)の出土物のほか、中世山城などの調査を精力的に進めてきた。鋤柄部会長は、「高知県の考古資料には、豊かな山と川そして海といった全国でも極めて個性的な環境で育まれてきたという魅力がある。新しい世代の視点や技術を駆使して調査することで、さらにその魅力を磨き上げることができ。今後は、さらに多くの県民の方々から教えをいただき、新しい高知県史の編さんに励みたい」と意気込んでいる。

第九回 大阪城天守閣

史料が語る ものの語

連日、多くの観光客でにぎわう大阪城天守閣が、博物館として歴史資料の収集も行っていることはご存じだろうか。天守閣には、豊臣秀吉ゆかりの品々をはじめとする戦国時代の資料や大阪城にまつわる資料が収蔵・展示されている。



盛親の花押(左)と元親の花押(右)



豊臣家の一族の花押
(資料写真はすべて「大阪城天守閣蔵」)



大阪城天守閣
(大阪府)

書いた人物がその文書の内容を保証する「花押(かおう)」というサインがある。今回紹介する「花押鑑(かがみ)」は、花押や署名を文書から切り取り、コレクションしたものだ。大阪城天守閣の「武将花押鑑」は、伊勢国津藩(現三重県)の藤堂(とうどう)家の家臣が集めたもので、そこには長宗我部元親(ちようそかへもとちか)・盛親(もりちか)父子の花押も収められている。元親の花押には、敬意を示して「土佐守」と記載される一方、盛親は、藤堂家の藩祖・高虎と大坂夏の陣で戦ったためか、「梟首(きょうしゆ)」「処刑された」の意)と手紙の資料編では、花押のデータも集めて掲載する予定だ。

切り取られた花押が語る
長宗我部の末路



高知県の
歴史に触れる

県史特集

スイカが拓いた 高知の輸送園芸

今回のテーマは、野菜や果物などを届ける輸送園芸。
大きな消費地から離れた場所にある高知県では
県内で生産された野菜や果物を全国へ運んでいる。
その先駆けのひとつとなったのは、スイカだった。



大山端さん(右)と、高知大学人文
社会科学部部長の岩佐和幸(いわさ
かずゆき)副部会長(左)。

高知の農業を支える 輸送園芸の物語

高知県史の編さん活動のなかでも、高知県の現代を「くらし」の視点から明らかにしようとして、日々調査を進めているのが「現代部会」だ。

今回、岩佐副部会長が聞き取り調査にうかがったのは、佐川町に暮らす大山端さん。昭和35年に「高知県園芸連(現JA高知県)」に入会して以来、半世紀以上にわたって園芸王国高知の発展に携わってきた人物だ。大山さんが教えてくれたのは、「土佐の果物が高知の輸送園芸の歴史をきり拓いていった」という、知られざる物語だった。

大山さんが働いていた高知県園芸連は、県内で栽培された野菜や果物、花きをとりまとめ、全国の主要卸売市場に出荷してきた組織。高知県はもともと、東京や大阪をはじめとする大きな消費地から遠く離れており、地元で栽培した生産物をさらに全国各地に届けるには「輸送園芸」に取り組みなければならぬ。

それに取り組んできた生産者や関係者の歴史を、大山さんが話してくれた。

ミッション

「高知のスイカを 都会へ運ぼう」

「せっかく収穫できても、売れなければ意味がない」と言う大山さん。しかし、トラック輸送も高速道路もない時代。高知から都市部へ送ろうにも、野菜によっては日数がかかりすぎて鮮度を保てない。そんな時代に高知の生産者たちが見出したのが、野菜より日持ちがする

果物。特にスイカを出荷するのはどうか、という試みだった。「高知のスイカ栽培は戦前から始まっていて、県内各地にスイカの産地があつたものです。昭和初期には、わらで編んだ入れ物にスイカを一つひとつくるんで、帆船に積み込み、神戸や大阪に送り出していたんですよ。」温暖な高知はさらに全国より早く収穫し出荷できる。早出しのスイカは、高知の自然条件を活かした促成栽培の先駆けだった。



昭和4年、当時の湊川駅(神戸市)から東京へ高知県産のスイカを鉄道で送るため、機帆船から貨車へ積み込み作業を行う様子。船の上でわらに包まれているのがスイカだ。

輸送体制の発展 恵まれた自然に 「届ける情熱」がある

昭和から平成にかけて、高知の輸送圏は大きく発展してきた。加温ハウスの登場といった栽培技術はもちろん、北海道から九州の全国の市場に届けていくため、県全域が一体となった出荷体制の構築や、船から鉄道、そしてトラックへの輸送体制の変遷など、輸送面でも不断の革新が



旧夜須町の集荷場に持ち込まれた大量のスイカ(上)。集荷場では選果が行われ、やがて船に積み込まれて輸送されていた(下)。画像提供は、すべてJA高知県。



当時の資料を片手に、生きた経験の聞き取り調査を進めていく。

昭和14年、加茂村(現佐川町)生まれ。高知農業高校や農林省(当時)の養成所で学んだ後、高知県園芸連に入会。平成6年から24年まで代表理事会長を務めた。地域団体の要職を経て、現在は「一般社団法人 加茂の里づくり会」代表理事会長。

おおやま ただし

大山 端さん

続けられてきた。その結果、スイカにメロン、土佐文旦といった果物はもちろん、さらにきゅうりやナスといった野菜が、高知を代表する産品として全国へ展開していくことになる。「高知からやってきたトラックには、いろんな野菜や果物が積まれていて、『ひとつのトラックだけで八百屋ができる』と言われるほど」と大山さん。スイカが拓いた高知の輸送圏は、さらに発展していくこととなった。

バケモノハイム

其の一



AM3:00

— 七人ミサキ —

Wi-Fi 80%



「七人ミサキ」の人数が
増減することは無い?
次のメンバーはあなたかも…

「七人ミサキ」は、高知県をはじめ、主に四国地方や中国地方の山野や路上を徘徊する霊怪の一種。変死者の霊が7人揃にさまよっているとされる。高知県では山や川、海で突然寒気がして高熱を発することを「七人ミサキに憑かれた」とい、憑かれた時は家の門口に本人を外向きに立たせて箕(み)であおり、症状が重い場合は僧侶や太夫(たゆう※1)や巫女などの宗教者に祈禱(きとつ)してもらったという。

地域によってさまざまな言い伝えがあり、土佐郡大川村では、猿の糞にかかって死んだ平家の落人(おちうど※2)7人の祟りといわれる。高知市春野町では戦国武将・長宗我部元親に切腹を命ぜられた吉良親実(きらちかざね)の7人の家来の怨霊によるものといわれ、親実を祀った「木塚明神」(現吉良神社)もある。

七人ミサキは、人間を1人取ると1人は成仏できるといわれているので、もしかしたら次のメンバーはあなたかもしれない…。

参考：日本民俗大辞典

※1…神主などの神職の称 ※2…戦いに敗れ逃げ落ちる人

贈り物

とさぶしからの



P09 岡宗農園 500円分の商品券 5名様

直営複合施設「メリーガーデン」で使える商品券をプレゼント。フルーツの購入やカフェで使って、生産者のこだわりを感じてみて。

応募締切 / 令和6年9月20日

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 南国市十市から広まったヤマモモの品種は?

- ① スマホから右のQRコードを読み込んでwebサイトにアクセス
- ② 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

※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【必須項目】①年代②性別③お住みの都道府県④とさぶしを手に入れた場所⑤とさぶしを知ったきっかけ⑥良かったコーナー(複数回答可)⑦満足度(10段階評価をお願いします)⑧とさぶしを読んで実際に行ってみたい、食べてみたいなど意識変化はありましたか?(はい/いいえ)⑨「はい」の方。その理由を教えてください⑩とさぶしを読んで、実際に冊子掲載店や場所に行ってみたり、商品を購入してみたりしましたか?(はい/いいえ)【任意項目】⑪希望する商品⑫発送先のご住所⑬電話番号⑭メールアドレス(※デジタルギフトご希望の場合)⑮はみだしコラム(※)をご記入の上、右記の宛先まで締切日(令和6年9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。

※とさぶし48号から、各ページ下に入れるコラムです。とさぶしに関する「コラム」(30文字程度)をお寄せください。掲載は抽選となります。

(例)毎号楽しく読んでいます。高知のお酒文化をもっと知りたい!(高知県・30代)

P05

株式会社四万十ドラマ いも焼き菓子 ひがしやま。 ミニ(4枚) 10名様

四万十川流域で収穫されるにんじん芋で作られた「ひがしやま。」。もっちりした食感と芋の甘さや香りが楽しめる。

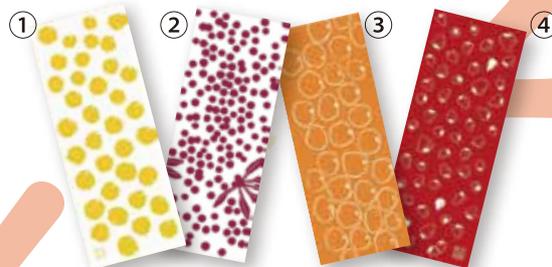


※焼き菓子です



株式会社わらびの 土佐手拭い(①小夏、②ヤマモモ、③みかん、④いちご) 各1名様

カラフルで可愛い4つの果物の柄の手拭いを各1名様に。
※応募時に希望の番号を明記してください。



QUOカードPay1000円分 10名様

※こちらの賞品をご希望の方は、応募時にスマホで受信できるメールアドレスを記載してください



A BRAND NEW CHAPTER BEGINS
TOSABUSHI

とさぶし

<https://tosabushi.com>

web
リニューアル!
見てちや!

発行
高知県文化生活部文化国際課

〒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6年7月31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・お問い合わせ

高知県文化生活部文化国際課(上記)まで
ご連絡ください。

Facebook、LINE、Instagramでも情報配信中!



Facebook



LINE



Instagram

特集

P02

高知人が育んだ 情熱のフルーツ

P04

歴史深き土佐の実

P06

高知ブランドの実力

P08

南国土佐の土壌が育む初夏の味

P10

さかわの果物

P12

柑橘研究者 田村利親

P14

文旦の世界

連載

P16

高知の薬味の底力【ぶしゆかん】

P18

憧れのボタン【パティシエ×生産者】

P20

土佐文化体験記【夏越しの祭り】

P22

つないでつむいで 県史編さん室

P24

県史特集【スイカが拓いた高知の輸送園芸】

P26

バケベディア【七人ミサキ】