

A BRAND NEW CHAPTER @ KOCHI  
TOSABUSHI

とさぶし



TAKE FREE

日本で世界でなぜモテる?

# 土産酒入門



# Contents



## 日本で世界でなぜモテる? 土佐酒入門!

今、国内外より熱いラブコールを受ける酒国土佐が誇るべき「土佐酒」。なのに、身近な県民が意外とその事実を知らないのでは? ということで、「土佐酒」の素晴らしさを、今一度!

(注)深酒はほどほどに、上手にお酒をたしなもう!

連載	絶景にて人と出会う	P23
	土佐が語り継ぐ祭	P22
	日曜日のTOSAレシピ	P20
	すっぴんトーク	P18
	集落を訪ねて～現役女子大生がゆく～	P16
	読者プレゼント	P14
特集	女性にモテる!	P12
	海外にもモテる!	P10
	モテる秘訣!	P08
	モテる真相!	P04
	日本で世界でなぜモテる?	P03

### とさぶし25号の登場人物

- 高知県酒造組合理事長を務める「司牡丹酒造」社長・竹村昭彦さん
- 土佐酒イベントなどを主催している「鬼田酒店」の社長・鬼田知明さん
- はりまや橋の居酒屋「酒者 かもん亭」の店主・伊藤優介さん
- 高知県の全18酒蔵のお酒を利き酒感覚で楽しめる「土佐酒バル」の山崎孝二さん
- 「土佐しらぎく」でお馴染みの「仙頭酒造場」5代目女性蔵元・仙頭美紀さん
- 明治37年創業「濱川商店」の蔵人／営業・川村和宏さん
- 130年以上の歴史を持つ「高木酒造」の若き蔵元・高木一歩さん
- アクティビティーを通じて若者の地域愛を育む「さめうらプロジェクト」の辻村幸生さん
- 「土佐のおきやく」を運営するみなさん。それぞれ、実行委員長としても活躍
- 土佐町のブドウ園「ミシマファーム」の代表を務める山中こずえさん
- 梼原町初瀬地区「鷹取キムチの里づくり実行委員会」の矢野豪佑さん

食べ物同様、日本酒にも季節がある！



酒類の中でもリラックス効果が絶大！

## 土佐酒は最強の「ミニケーションツール

リラックス、若返り、身体を温める効果、食とともに楽しめる季節の味わいなど、日本酒には他の酒類にはない魅力がたくさん！ 世界に広がる大きな力を備えており、今注目を集めています。



高知県酒造組合理事長  
竹村昭彦さん



日本酒には春夏秋冬の味がある  
**旬があるお酒は日本酒だけ！**

夏には身体を冷やし汗で失った体液を補充する果菜類、冬には血のめぐりを良くし身体を温める根菜類と、季節の食べ物には理にかなった効用があるように、実は日本酒にも食べ物と同様、旬がある。春の「じぼりたて新酒」は、生まれての生命力に溢れ、冬の間に鈍った内臓を活性化。夏の「生酒」はフレッシュでいて爽やか、身体を冷やす効

果も高く殺菌作用もあり。秋の「ひやおろし」は熟成したリッチな味わいで夏の疲れを癒し、寒い冬に向かう身体づくりに効果的。冬の「燗酒」は全身に染み入るような旨みが身体を温めてくれる。

竹村さんいわく「旬の日本酒は、旬の食材とぴったりとくる」。まさにそれは、天の采配としか思えぬほど

のマリアージュを奏でる。

古くは2000年もの間、日本人に愛飲されてきた日本酒には、他の酒類に比べて実は特有の利点がたくさん。<sup>①</sup>ストレスによる血管の収縮を和らげる「アデノシン」という物質が多量に含まれており、リラックス効果絶大で、緊張感を取り除き人と人の距離をぐつと縮めてくれる。<sup>②</sup>他の酒類と比較すると体温が長時間に渡り2度ほど高くなり、熱い語らいを誘う。<sup>③</sup>活性酸素を除去し老化を防ぐ「フェルラ酸」を多く含み、愛飲者には年齢以上に若々しく活発な「ミニケーション」を生み出す。

さらに、酒を酌み交わせば、身分、性別、年齢を越えて仲良くなる土佐人の自由な気質が加わるとなれば、まさに最強。飲み飽きない「淡麗辛口」の土佐酒は、宴席で最強の「ミニケーションツールとなる。

# 土佐酒の愛されポイント モテる秘訣！



土佐酒の愛されポイント

モテる秘訣！

今も昔も土佐酒が愛されるにはワケがある。

土佐酒が土佐人をはじめ世界の愛飲家から愛される7つのポイントをご紹介。



## 淡麗辛口の土佐酒は山川海の美味を下支えする味

一般に「土佐酒は淡麗辛口」と言われるが、もう少し説明するなら「土佐酒の飲み口はすつきりしている、キレがある。それでいて、味わいの輪郭がしっかりといるのが特徴」と、「かもん亭」の伊藤さん。ゆえに土佐酒は、旬

の食材が豊富で、味付けもしつかりしている。土佐の料理と合わせても、お酒と料理の味が口の中で反発せず、調和しやすい。料理もお酒も、どちらも楽しむことができる。また、土佐酒は食材の良さを引き出すことにつけても優



高知の料理人である自分にとっては、しっかりした味付けの料理を邪魔しない、味わいを引き出してくれる土佐酒はとても魅力的ですね。まさに名食中酒です。



れ、例えば海産物の生臭さをおさえ旨味を増幅させたり、野菜のアクの裏に隠れていた、豊かな山の幸、川の幸、海の幸を下支えする、名食中酒というわけだ。

土佐酒アドバイザー  
酒肴 かもん亭 店主・伊藤優介さん

# 国内外の日本酒品評会でも 数々の受賞歴を誇る土佐酒

世界的に「和食」「日本酒」ブームが巻き起こる昨今、土佐酒は「食事に合う日本酒」としても知名度を確立しつつある。

2018年は全国新酒鑑評会にて金賞受賞率全国2位、全米日本酒歴史会にてゴールド受賞率全国1位に輝いた。それも、18蔵元が酒造りの技術をシェアし、「丸となつて土佐酒のクオリティを高めてきた」がゆえ。

「高知のお酒はもちろん全国的に有名ですが、近年開催されている世界レベルの日本酒品評会でも高い評価を受けている」今や世界的にも関心を持たれている日本酒文化。各蔵元の方の努力と功績を高知県民にうと知つてもらいたい」と鬼田さん。土佐酒は確かに広がりを見せつつ、海外ファンを増やしていく。

## 日本酒の可能性を追求しながら

### 醸す土佐酒

「高知県には18の酒蔵があるが、それぞれの想いがあり、18通りの美味しさがある」。鬼田さんの言葉通り、同じ純米酒を飲み比べても味わいや香りは多種多様。「淡麗辛口」の酒造りをベスに進化をとげてきた。古くから伝承された技法と特色を言葉通り、同じ純米酒を飲み比べても味わいや香りは多種多様。酒蔵が醸し出す多様性を実感できるだろう。



鬼田酒店社長・鬼田知明さん

土佐酒はとても個性豊か。それぞれの蔵元の思い、造り方で丹念に造られ、どれもレベルが高く飲み飽きません。ぜひ18通りの味わい、魅力を感じてください。

世界レベルで評価される土佐酒



味だけじゃない、  
もてなし方も進化する

### こだわり派、土佐酒酒場

高知県にある18の酒蔵それぞれの個性は、それらの楽しみ方までも豊かなものにしている。例えば、高知市の飲み屋街、帯屋町の一角落にある「土佐酒バル」では、18蔵全ての土佐酒の利き酒を提案。種類豊富な土佐酒を横に並べて、少量ずつ味わえば、それらの味の特徴や違いが楽しめる。また、蔵元が位置す

る土地柄やお酒をつくる杜氏さんのかだわり

までもが垣間見えてくる。「吟醸酒」や「生酒」といった同ジャンルの日本酒でも、酒蔵ごとに飲み比べてみれば、香りの華やかさの質が異なっていることがわかつたり。ほろ酔い気分になる頃には、土佐18蔵元が醸し出す多様性

が実感できるだろう。

花冷え・常温・ぬる燗・熱燗：

ご飯も温度によって合つおかず

が変わるように、同じお米を原料とする日本酒も、飲む温度によって香りや口あたり、味わいが変化する。例えば、同じ銘柄のお酒でも

「冷や(10℃程度)」と「ぬる燗(40℃程度)」では味わいは異なると「土佐酒バル」の店主・山崎さん。温かい温度にすれば甘みが増し、香りも豊かになるなど、温度を変えて味を調整したり。日本酒の世

界は奥深い。

土佐酒アドバイザー  
全十八・蔵元テロワール土佐酒バル  
山崎孝二さん



定番酒も温度を変えて四季を楽しむ!

春は「常温(20℃程度)」、夏は「花冷え(10℃程度)」、冬は「上燗(45℃程度)」と季節によって、合わせる料理によって温度を変えるの

も一興。また、熱燗から少しずつ温度が下がるにつれて変わってくる味わいを楽しんだり、人肌で温めて味を調整したり。日本酒の世界は奥深い。

味わいを楽しんだり、人肌で温め

て味を調整したり。日本酒の世

界は奥深い。

土佐酒アドバイザー  
全十八・蔵元テロワール土佐酒バル  
山崎孝二さん

利き酒感覚でたのしめるバルスタイル



利き酒感覚でたのしめるバルスタイル



# 酒国土佐の歴史から読み解く モテる真相！

## 土佐酒が念願の全国1位を獲得!!

ホノルルで開催された「2018年全米日本酒飲評会」にて、土佐酒がゴールド受賞率全国1位の座を獲得。「土佐鶴酒造」が大吟醸・吟醸・純米部門で3冠を制覇。「浜川商店」「司牡丹酒造」が吟醸・純米部門でダブル受賞。「鰐鶴酒造」「アリサワ酒造」「高木酒造」が吟醸部門で受賞を果たした。「甘口が有利」と言われる品評会において「淡麗辛口」が主流の土佐酒が実力を見せつける!



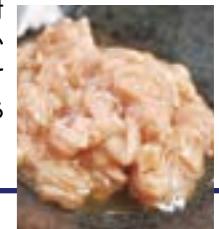
## 世界初、ロマン溢れる「土佐宇宙酒」

国際宇宙ステーションに滞在した宇宙育ちの高知県産酵母を使って醸造した世界初の宇宙酒が誕生。高知の有志により、様々な障害や苦難を乗り越え3年がかりで実現され、一躍話題を集めました! 現在も、「土佐宇宙酒審査会」の審査に合格したものが「土佐宇宙酒」として販売されている。



## 盗んででも酒が欲しくなる「酒盗」の由来

江戸時代、愛飲家として知られる12代土佐藩主・山内豊資が「盗んででも酒が欲しくなる」とから、鰐と土佐の酒は、切っても切れない深い関係にあるようだ。



## 平成

一〇一八	全国新酒鑑評会にて金賞受賞率2位、全米日本酒飲評会にてゴールド受賞率全国1位に輝く!
一〇一七	土佐酒ブランドコンセプト「TOSA NAKAMA SAKE」誕生!
一〇一六	県内の産学官が連携し「土佐酒振興プラットフォーム」が設立される。
一〇一五	「土佐酒」を海外へ! ヨーロッパで普及活動が本格化。
一〇一四	高知県産酒好適米「風鳴子」誕生。
一〇一三	高知県産酒好適米「土佐錦」誕生。
一〇一二	高知県産酒好適米「土佐宇宙酒」誕生。
一〇一一	高知県産酒好適米「吟の夢」誕生。
一〇一〇	世界初の「土佐宇宙酒」誕生!
一〇九八	高知県産酒好適米「風鳴子」誕生。
一〇九七	高知の酒造が酒造りのデータ共有を始める。
一〇九六	高知県工業技術センターが高知県下の18蔵元全てのものみや麹を収集し、その分析データをフィードバックし始める。これをきっかけに、土佐酒全般的なクオリティは格段にアップ!
一〇九五	「高知酵母」誕生!
一〇九四	高知県産酒好適米「土佐錦」誕生。
一〇九二	土佐酒アドバイザー制度がスタート。
一〇九一	「高知酵母」誕生!
一〇九〇	高知独自の酵母を開発するため、清酒酵母にワイン酵母を掛け合わせ、醸造に耐えうる酵母菌を育成。華やかな香りを出す酵母の開発に成功。高知酵母第1号は、仙頭酒造場の「月の志ら菊」。
一〇八九	大学で微生物の研究をし、土佐鶴で働いていた経験を持つ上東治彦さん後に高知酵母の開発者となるが着任。※高知県工業技術センターは、現・工業技術センター
一〇八八	「高知県酒米研究会」発足。
一〇八七	「高知県工業試験場」に上東治彦さん着任。
一〇八六	県内の産学官が連携し「土佐酒振興プラットフォーム」が設立される。
一〇八五	「土佐酒」を海外へ! ヨーロッパで普及活動が本格化。
一〇八四	高知県産酒好適米「風鳴子」誕生。
一〇八三	高知県産酒好適米「土佐錦」誕生。
一〇八二	高知の酒造が酒造りのデータ共有を始める。
一〇八一	高知県工業技術センターが高知県下の18蔵元全てのものみや麹を収集し、その分析データをフィードバックし始める。これをきっかけに、土佐酒全般的なクオリティは格段にアップ!

## 18蔵元が一致団結! 世界を目指す

土佐酒をブランド化して世界に売り出すべく、高知県酒造組合が新たなブランドコンセプト「TOSA NAKAMA SAKE」を打ち出した。高知の方言「なかまにする」をキーワードに、「シェアする」ことによって生まれる土佐酒の価値を表現。「杯をなかま」「食となかま」「技をなかま」「人となかま」の4つの「なかま」をコンセプトに、国内外へのPRをさらに強める。



## 土佐酒のプロフェッショナル育成を目指す!

土佐酒の特性を理解し商品知識を深めること、利き酒能力の養成向上を図ることなどを目的に、高知県酒造組合が「土佐酒アドバイザー」の育成をスタート。実習を重ね、試験に合格した者のみが認定証書を授与される土佐酒のプロフェッショナル資格。現在では400人を超える。



## 昭和

一九六三	「日本はし拳協会」が設立され、「第1回土佐はし拳全日本選手権大会」が開催される。
一九六一	赤岡町「第3回どろめ祭り」より、「大杯飲み干し大会」が始まる。

## 明治

一九〇一	料亭・安兼楼にて「はし拳の会」が結成。
一八八二	土佐人が「日本酒屋会議」を実現。板垣退助とともに土佐國の自由民権運動を行なった闘士・植木枝盛は、全国の酒造家に呼びかけ、政府の無謀な酒税増税に抵抗、「日本酒屋会議」を実現し、「酒税減額建白書」の提出に成功している。

## 江戸

一七三四	大岡越前守忠相が土佐藩にお達し。大岡裁きで有名な江戸町奉行・大岡越前守忠相に土佐藩留守居役が呼び出され「江戸での酒勝は酒樽用の杉の高値が原因のようだが、その理由を説いて提出せよ」とのお達しを受ける。これは、土佐の酒樽が大量に江戸で使われていた証と言える。
一六〇三	高知最古の蔵元として知られる「司牡丹」(の前身)創業。

## 平安

一五九〇(頃)	長宗我部元親が土佐国に「禁酒令」を公布。
九三五(頃)	紀貫之「土佐日記」の前半は、大酒を飲む宴席シーンだらけ。土佐人の酒好きなことは、千年を超える伝統があるということが見てとれる。

## 酒国の象徴とも言うべき「大杯飲み干し大会」

2019年で62回目となる「土佐赤岡どろめ祭り」が始まったのは1959年。1961年の第3回より、メインイベントとして「大杯飲み干し大会」が始まる。大杯にそそがれた日本酒を男性は一升(1.8リットル)、女性は五合(0.9リットル)一気飲みし飲み干した時間の速さを競う、酒豪の祭典!



## お酒好きが多い土佐の地に禁酒令!

土佐国の戦国大名・長宗我部元親が、お酒好きの多い土佐国に「禁酒令」を公布するも、酒好きであった元親自らの粗相で禁酒令はすぐに撤回されたという「土佐物語」でも知られる、酒国らしい珍事件。何でも、家臣であった福留隼人が、「こんな馬鹿な法があるか」とただ一人反対。元親が城中でこっそり飲むために隠していた酒樽を見つけ全て打ち碎いたとか。



海外コンクールの影響力は

土佐酒を改めて国内へ発信する

最大の武器

TION 純米吟醸部門」で第1位、

「IWC」と呼ばれる世界的ワインコンクール「SAKE部門」において今

年「ゴールドメダル」を受賞。香港やシン

ガポールなどアジアへの輸出を伸ばす「仙頭酒造場」のモットーは、手間暇

を惜しまず造りのほとんどを手作業

で行うこと。最近では、ワイン界で話題の自然派ワイン「ヴァンナチュール」

の本場・フランスのワイナリーを訪

問。同じ醸造酒としてその土地の自

然を最大限に活かした造りに共感し、

代表銘柄「土佐しらぎく」の「ナチュール」を発表するなど、独自のこだわり

を表現した。そして今、土佐酒ファン

をワクワクさせているのが、今年開発

されたばかりの酒造好適米「高育酒

80号」で試験醸造され、第一号に着手し2019年1月に完

成予定で、すでに海外輸出も予定。耐

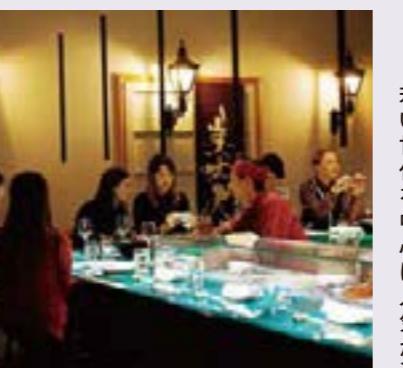
久性を持たせるようオリジナル設備

を導入すること

とで長期輸送の難点をクリアしてい

る。

ワインの「ヴァンナチュール」を日本酒で表現した「土佐しらぎくナチュール」。今年一新したラベルは左から天・水・地を表す無駄のないデザイン。



## 仙頭酒造場 5代目蔵元／仙頭美紀さん

安芸郡芸西村和食甲1551 ☎:0887-33-2611

# 酒蔵の ルーキーが語る未来 海外にも モテる！

世界の各地域で商談会やプロモーションイベントを開催。淡麗辛口で幅広い料理に合う土佐酒は、美食の町でも評価が高い。

海の向こうでも「土佐を体感」してほしい  
受け継いだ伝統を、世界へ繋げ  
地元・高知の素材を使用した土佐の魅力満点の「土佐体感地酒の醸造」をコンセプトに、130年余に渡つて香南市赤岡町の中心で地酒を醸してきた「高木酒造」。「豊能梅」の名で守られてきた伝統は、2017年、6代目蔵元として就任した高木一歩さんへと引き継がれた。全米日

本酒飲評会にて「ゴールド」を受賞するなど既に海外でも高い評価を成し遂げた先代のバトンを受け取り、「豊能梅」の存在をより広く知つてもらおうと、県内の蔵元と協力しながら海外でもイベントを開催。

地元・赤岡にも、酒蔵見学に訪れる外国人観光客が少しずつ増えている。「日本酒特有の香りに慣れていない蔵元の挑戦は続く。

## 高木酒造 6代目蔵元／高木一歩さん

香南市赤岡町443 ☎:0887-55-1800

海外コンクールの影響力は土佐酒を改めて国内へ発信する最大の武器

TION 純米吟醸部門」で第1位、

「IWC」と呼ばれる世界的ワインコンクール「SAKE部門」において今

年「ゴールドメダル」を受賞。香港やシン

ガポールなどアジアへの輸出を伸ばす「仙頭酒造場」のモットーは、手間暇

を惜しまず造りのほとんどを手作業

で行うこと。最近では、ワイン界で話題の自然派ワイン「ヴァンナチュール」

の本場・フランスのワイナリーを訪

問。同じ醸造酒としてその土地の自

然を最大限に活かした造りに共感し、

代表銘柄「土佐しらぎく」の「ナチュール」を発表するなど、独自のこだわり

を表現した。そして今、土佐酒ファン

をワクワクさせているのが、今年開発

されたばかりの酒造好適米「高育酒

80号」で試験醸造され、第一号に着手し2019年1月に完

成予定で、すでに海外輸出も予定。耐

久性を持たせるようオリジナル設備

を導入すること

とで長期輸送の難点をクリアしてい

る。

ワインの「ヴァンナチュール」を日本酒で表現した「土佐しらぎくナチュール」。今年一新したラベルは左から天・水・地を表す無駄のないデザイン。

目指すのは  
アウトバウンドから  
インバウンドへ

(建造物)に指定される蔵で「美丈夫」を醸す濱川商店は、現在フランスやイギリス、シンガポールなど13カ国へ輸出。繊細な品質管理を重要視される日本酒は、もともと海外輸出自体が難しいとされ

ていた。しかし濱川商店では、信頼を置ける現地インボーターやパートナー企業のサポートを受け、現地の流通をしつかり確認。さらに、冷蔵コンテナなどを用いることで高い品質をそのまま海外に届けることに成功している。そして、海外でのレストラン営業や酒セミナーを地道に重ねることで認知度はアップ

し、若い世代を中心に入気が沸騰。

2018年には「全米日本酒飲評会」で「ゴールド」を3つ、フランスで開催の「Kura Master」で「プラチナ賞」など多数受

賞。食とのマリアージュ(相性)に高い評価が集まる土佐酒の中でも世界に名だたる地位を確立しつつある。「海外市場をいすればインバウンドへ繋げることが目的。現地のお客様は、銘柄や味の違いをしっかりと理解して飲んでます」と川村さんは言う。高知県人も負けてはいる



## 濱川商店 営業・蔵人／川村和宏さん

安芸郡田野町2150 ☎:0887-38-2004



10



11

10



**見学が  
出来る  
酒  
蔵**

**醉鯨酒造「土佐蔵」**  
土佐市甲原2001-1  
☎:088-856-8888  
1名につき500円で見学可。事前予約をすればお酒の試飲もできる。詳細は公式HPへ。

**松尾酒造**  
香美市土佐山田町西本町5-1-1  
☎:0887-53-2273  
事前予約をすれば無料で見学可。お酒の試飲や購入もできる。

**西岡酒造**  
高岡郡中土佐町久礼6154  
☎:0889-52-2018  
酒蔵と併設のギャラリーが無料で見学可(予約不要)。お酒の試飲や購入もできる。

**高木酒造**  
香南市赤岡町443  
☎:0887-55-1800  
事前予約をすれば無料で見学可。お酒の試飲や購入もできる。



日本酒の魅力を世界に!  
醉鯨酒造の熱き思いを体感。  
最新設備と斬新なスタイルで  
これまでにない酒蔵見学を!  
土佐酒の魅力を調査すべく  
女子2人が訪れたのは、「Enjoy SAKE Life」をテーマに「日本酒の良さをより多くの人に発信したい」と国内外でイベントを行う「醉鯨酒造」の新工場「土佐蔵」。ここでは吟醸クラス以上の高級酒に特化し、近代的な設備を導入している。一般の方も500円で工場見学ができ、代名詞とも言える「純米大吟醸 山田錦50%」「高育54号」の試飲付き。さらに、土佐市の「入福浩之商店」とコラボした酒盗や、オリジナルグッズ販売を行なう新感覚のギャラリー。スペースもあって興味津々♪和紙のラベルを貼って持ち帰ることができる「日本酒の瓶詰め」も体験し、工場見学を楽しんだ2人。このプロジェクトの背景には、40代という若き蔵元・大倉広邦社長の「清酒の様々な可能性を模索していきたい」「これまで日本酒に関心の無かった若者へ、海外の方へ向けて、好きなお酒としてより多くの人に選ばれる銘柄を本気で目指す」という熱い思いがあると聞いて、さらに土佐酒の魅力に引き込まれた。

# 絶景にて 人と出会う

Spot  
03

若者が地域愛を育む場

# さめうら湖

四国のはぼ真ん中に位置する「さめうら湖」は、  
70年代に建造されたダムによって誕生した。  
かつて地元民にとって遠い存在だった湖は、  
いまでは若者たちが地元愛を育む場になっている。



四国のはぼ真ん中に位置する山間部に「さめうら湖」が誕生したのは、1970年代のこと。西日本最大規模の貯水量を誇るダムが建造され、山あいの谷間をどこまでも続いていくような、広大な湖ができるがつた。しかし当時は、ダム建設とともに沈んだ村もあり、地元で生活する人々にとってダムはどこか遠い場所だった。

時は流れ1990年代、釣具店や移動式のボートの販売をしていた辻村幸生さんにとって「さめうら湖」は、憧れの場所。流行していたスポーツフィッシングの大会で訪れたり、ボートで湖面を疾走したりすると、小さい湖とは比べものにならないような、特に大きいスケール感に圧倒された。その後、ウェイクボートやカヌーなどウォータースポーツを楽しもうと訪れる人々が徐々に増え、次第に辻村さんのなかに「さめうら湖を日本にしたい」という思いが芽生えていった。

そして2011年、「さめうらプロ

ジェクト（愛称ラブさめ）」というNPOを立ち上げ、地元の人々をボートに乗せて湖を遊覧するイベントを仲間たちと重ねた。地元の人達にとって、ダムは遠い存在で、それまで湖面に出る経験がまったくなかつたとあって、驚くほど喜んでくれる。以降、辻村さんは湖面はもちらん、自転車など湖畔を活用したスポーツイベントを通して「さめうら湖」と地元をつなぐイベントを積極的に打ち出してきた。

そんな辻村さんが今最も大事にしているのは、地元の中高生や大学生。中高生を中心とした「Blue Lake（ブルークリーク）」という団体を支援しながら、若者が「自分は地域に愛されている」と実感できるような機会づくりに励む。「例えばマラソン大会といった地元のスポーツイベントに若者が運営側として参加し、人々に喜んでもらう経験を学生時代に積むことができれば、たとえ地元を離れて、ここで生きることの価値がわかつて帰つてくれるだろう」と信じて。「さめうら湖」はそのフィールドになっている。



特定非営利活動法人  
さめうらプロジェクト 理事長  
**辻村 幸生さん**

90年代から「さめうら湖」に関わりはじめ、土佐町に本拠地を移す。現在は地域のスポーツクラブの運営やイベント開催など通して、若者の郷土愛を育てる活動に励んでいる。



ボーツ、そして漫画まで彩り艶やか。そこには、40年近く行われていた「南国土佐皿鉢祭」も加わった。地域と企業が互いに持ち前の特性を生かしたコラボイベントも多く、第1回から開催されている「ざめんなはり

線 SUNTORY COCKTAIL BAR」はすぐに予約が埋まる

人気イベントとして根付いた。

多くの人が関わるイベントだけに、「筋縄でいかない」とも多いが、「土佐のおきやく」は試行錯誤を繰り返しながらもみるみると成長。高知の伝統文化を伝えるだけでなく、その経済効果にも注目が寄せられ

LINE@でも  
情報配信中!

とさぶし  
と友達になろう!

(1) QRコードを読み込み  
「とさぶし」と友達になる



(2) 記事の閲覧や  
プレゼント応募、  
最新情報を受け取れる



土佐を酒の聖地に！

「土佐のおきやく」期間中、観光客らは中心街アーケードを「さすが高知やね」と言いながら、お酒を片手に満喫。この取り組みを「我らの街でも生かしたい」と視察に訪れる団体も増えるなど、土佐の自由な県民性を全国に伝えていく。2015年にはおちょこを両手に酔っぱらって目を回す「べろべろの神様」なるお酒の神様まで誕生。「土佐を酒の聖地に！」と真剣に語る大人たちの自由過ぎる感性、そしてそのユーモアには頭が下がるばかりだ。

る。それぞれの団体が独立採算で、事務局がそれをまとめて一手に広報活動をすること

で、その影響力は拡大。昨年に

敷かれ、列車や路面電車まで

がおきやく仕様。県外からは各

界の著名人を招き入れ、見知

春の訪れが待ち遠しい3月

初旬の9日間、美味しい酒、美味

い料理を携え「土佐のおきや

く」は開催される。酒どころ・

土佐にふさわしい、高知のアイ

デンティティ「お客様」のよう

い料理を携え「土佐のおきや

く」は開催される。酒どころ・

土佐にふさわしい、高知のアイ

デンティティ「お客様」のよう

い料理を携え「土佐のおきや

く」は開催される。酒どころ・

土佐にふさわしい、高知のアイ

デンティティ「お客様」のよう

い料理を携え「土佐のおきや

く」は開催される。酒どころ・

土佐が語り継ぐ  
古き良き文化に新しいアイデアを取り入れ  
開散期となる3月の街に賑わいをもたらした  
祭りの裏側に迫る！



ここに人あり、自由あり！

# 土佐の「おきやく」

●高知市中心商店街ほか  
●2019年3月2日(土)~10日(日)

食、酒、アート、音楽、スポーツ、漫画など、約40イベントが次々と各所で開催。皿鉢のごとく高知の魅力が一同に集結し、お客様のごとく杯を酌み交わし盛り上がる春の祭典！

自由すぎる  
土佐の春祭り

「お客様」を現代に  
今度：

らぬ同士も酒を酌み交わす。  
その自由過ぎる祭りはすっかり  
高知を代表する春のお祭り  
として根付いた。

そんな「土佐のおきやく」が  
芽吹いたのは2006年。口  
火を切ったのは、高知の食を考  
える会の会長を務める岡内啓  
明さん。彼こそが記念すべき  
「土佐のおきやく」第1回の実  
行委員長である。「冬の開散

期を盛り上げるため、夏のよさ  
こいに匹敵する春のお祭りをつ  
くりう」と、土佐経済同友会  
と一致団結。「流々と受け継が  
れてきた個々の祭りをまとめ  
て一緒にすることで、「1+1」  
が『3』にも『5』にもなる可能  
性がある」との信念のもと「コン  
セプトづくりに着手した。イン  
メージは、土佐人の血肉を表  
出するような「酒・食にこだ

わつたフェスティバル」。早速、志  
を共にする有志らと、全国的  
に名の知れるイベントを視察  
に訪れ廻った。

それとときを同じくして、  
土佐の伝統文化でありながら  
も死語になりつつあった「お客様」  
という言葉を改めて見つめ直  
す機会を得る。「お客様」の火  
で分け隔てない自由な土佐に  
ぴったり。これぞ我らが想い描  
く祭りに相応しいではない  
か。そんなきさつで土佐の  
伝統文化「お客様」が今の時代に  
蘇った！

「中心商店街を皿鉢に見立て、  
その器に個性豊かなイベント  
を載せて彩ろう、色々あつてこそ  
皿鉢の良さが引き立つ」。そ  
んな発想のもと集まつたイベン  
トは、食、酒、アート、音楽、ス

それは皿鉢料理の  
ごとく！



昔ながらの光景に  
温かみをおぼえる  
冬の日の日曜市

冬の訪れを感じながら日曜市を歩いていると、温かみある昔ながらの光景が、改めて愛おしく感じられる。昭和の昔から受け継がれてきた伝統の下で

は、今日もお母さん達が、高知らしい食材を並べ、来場者を笑顔でもてなしてくれる。2丁目南でたくさんの人だからに囲まれているのは、田舎寿司を販売する三谷さんのお店。約60年前、追手前高校の女子生徒だった頃から祖母の手伝いで店に立ち始め、その頃同級生だったとんちゃんもずっと一緒に、お店を切り盛りしているとか。4丁目北にあるまるみつ青果は、戦後に再開した日曜市でバナナの叩き売りをはじめ、今では4代目。観光客向けに高知産の果物を販売する。昔ながらの趣きあるお店で話を聞けば、何十年目、何代目という話題は当たり前。子どもの頃から日曜市と共に育ってきたお母さんの昔話も楽しみのひとつだ。



年前、追手前高校の女子生徒だった頃から祖母の手伝いで店に立ち始め、その頃同級生だったとんちゃんもずっと一緒に、お店を切り盛りしているとか。4丁目北に

あるまるみつ青果は、戦後に再開した日曜市でバナナの叩き売りをはじめ、今では4代目。観光客向けに高知産の果物を販売する。昔ながらの趣きあるお店で話を聞けば、何十年目、何代目という話題は当たり前。子どもの頃から日曜市と共に育ってきたお母さんの昔話も楽しみのひとつだ。

日曜市の扱い手は、今でもやっぱり元気なお母さん。肌寒い冬の日でも、変わらず朝から来場者を迎えてくれる。

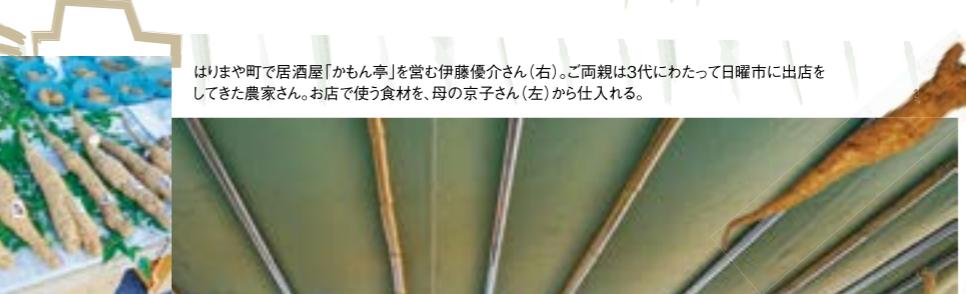
# 日曜日の TOSA レシピ

今回ご紹介する日曜市の風景は、昔ながらの趣きあるお店の姿。寒い冬場に晚酌したくなるようなお酒の肴レシピも伝授!



観光客向けに果物を取り扱う、中山さんのまるみつ青果。観光客も多い日曜市を盛り上げ続けている。  
三谷さん(左)ととんちゃん(右)。常時20種類ほどの田舎寿司を地元のお母さんと一緒に作って並べている。  
しっかりと締まった酢飯を、匂の魚や山菜でにぎった大人気の田舎寿司。山積みになつたお寿司が飛ぶように売れていく。

日曜市の扱い手は、今でもやっぱり元気なお母さん。肌寒い冬の日でも、変わらず朝から来場者を迎えてくれる。



## 受け継がれていく伝統 冬場の日曜市は 晩酌のアテも充実!

出品者の平均年齢が70代を超える日曜市では、後継ぎや世代交代もある。和包丁など川鍛造では、数年前のお孫さんの代から店頭で刃物を研いでくれるサービスを開始。40年以上オモチャを販売してきた新田さんも、閉店したお店に代わって、夏場にヤドカリを売っている。ところどころでこそ、晩酌にぴったりのアテが充実することをご存知? 例えば、干物専門店の杉本さんのお店では、メイカリやウルメなど旬を迎える海の幸がズラりと並ぶ。そこで今回のTOSAレシピは、予約が取れないほど人気という、はりまや町の居酒屋「かもん亭」の伊藤さんに、日曜市のお芋をつかったポテトサラダの伝授を依頼! ご両親が日曜市愛に満ちた品。自宅で再現してみて!



自然の味わいといえば、日曜市に欠かせないのが漬物。農家さんが野菜を栽培するところから作り続いている。  
南国市浜改田の杉本さんの干物店。「やっぱり愛情で美味しいくなるきね」とていねいな自然の味わいの干物を作っている。

縁日のような賑やかさの新田さんのお店。「やっぱり愛情で美味しいくなるのは寂しいねえ」と、市の中で日曜市の文化を受け継いでいる。



土佐酒とあわせて!

## 日曜市の ポテトサラダ

### 材 料

長芋 ..... 適量  
✿さつまいも、じゃがいも等でも可  
青豆 ..... 適量  
塩コショウ ..... 少量  
マヨネーズ ..... 好みにあわせて牛すじ肉 ..... 適量

### ★トッピング

青豆などの野菜、牛すじ肉、ハムなどを好みでトッピング。長芋の皮は、キッチンペーパーで水気をきつて、素揚げしてもよし。

### ★ゆでる

皮をむいた長芋を10センチ四方ほどにカットし、中火で20、30分ほどゆでる。お箸がスッと通るようになったら頃合い。✿さつまいも、じゃがいもは皮をのまま。

### ★まぜる

塩コショウ、マヨネーズを加えてまぜる。食材の味わいが引き立つよう、調味料は少量で。

手順  
1

手順  
2

手順  
3

土佐の文化を  
受け継ぐ女たち

# すっぴんトーキン

高知の風土に育まれた気質と文化を体現する「はちきん」たちは、今日もそれぞれの分野で「土佐の風」を発信し続けていく。



【プロフィール】  
父・義雄さんが創業したぶどう農園「ミシマファーム」  
を今から約7年前にご主人とともに引き継ぐ。無農薬  
で環境に優しい栽培にこだわるブドウ栽培を継承し、  
現在は今年念願の初出荷を迎えたワイン造りにも奮  
闘中。

## 「約束事」を胸に 新たな活路を模索して

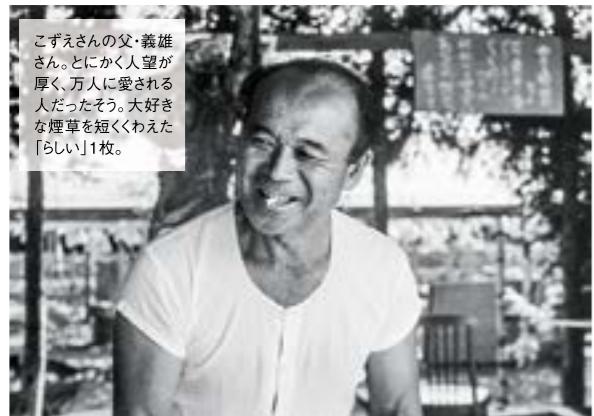
母・和子さんが病床についた頃から作業  
ができないなくなっていた農園は、農薬が散布  
されることもなくなり、雑草も生え放  
題。しかしそんな状況でも毎年ブドウが  
実をつけることに気づいたこずえさん。

「恐らく虫やミニマズ 土着微生物が定着  
し始めてバイオサイクルが形成され、ブド  
ウ自体も過酷な状況下で強くなつたんだ  
と思います」。雑草の中でもたくましく実  
をつけたブドウを見て、ちょうどこの頃に  
結婚したご主人の敏雄さんと2人で決め  
た約束事がある。「たとえ一粒もブドウが  
実らなくとも、農薬を使うのはやめよ  
う」。

そうしてご主人と一緒に無農薬栽培を  
本格的に始めたこずえさんだが、ここ  
からがまた苦労の連続だった。糖度18~  
23度の甘くて美味しいブドウがたわわに  
実る年もあれば、不作に終わる年もある。  
農薬を使用しないため生産が安定せず、  
おのずと価格も高騰し、ブドウが売れな  
のだ。それでも両親が守ってきたブドウは  
一粒たりとも無駄にしたくない…。そんな  
状況と農業の未来を憂う気持ちがあいま  
い、もっと魅力ある農業をと  
考えて辿り着  
いたのが6次  
産業。ワインづ  
くりへの挑戦  
だった。



降水量が全国トップクラスの高知県。潤湿な  
気候はブドウ栽培に向いていないとされるが、  
それでも自然の力で育ち、実をつける。



こずえさんの父・義雄  
さん。とにかく人望が  
厚く、万人に愛される  
人だったそう。大好きな煙草を短くわえた  
「らしい」1枚。



こずえさんのご主人・敏雄さんが、専用のモノ  
サンでタンクの中身を測っている様子。この他  
にも毎日欠かさず行うチェック項目はたくさん!



## 両親、夫妻の思いが詰まった ファーストヴィンテージ

今から約5年前より動き始めたワイン  
づくり。土佐町長や土佐町役場、商工会、  
高知県庁と多方面に働きかけた結果、  
2015年に土佐町が「ワイン特区」に認  
定。それから2017年6月には果実酒  
製造免許を取得してワイナリーを設立。  
2018年5月にはクラウドファンディング  
により全国各地の300名から支援が  
集まり、そして秋からワインを醸造。山梨  
県から専門家を招きアドバイスを受ける  
などし遂にこの冬出荷まで辿り着いた。  
両親と山中さん夫妻の想いが詰まったファ  
ーストヴィンテージは、「小さな小さなワイ  
ナリー」が手がける処女作だけに数にかな  
りの限りがあるため、口にできたら超ラッ  
キー。しかし、すでに来年以降を見据えて  
新しいブドウの木を19種・1000本植  
え、未来に向けて動きはじめている。

最後に、こんなステキな夢を語ってくれ  
た。「敷地内にあるイチヨウの木にツリー・ハ  
ウスを作りたいんです。ちょうど醸造場の  
上になる位置でブドウ畠も見えるはず。  
父と母が残してくれたこの場所を、たく  
さんの方に見てももらいたいんです」。



FM高知で毎週金曜放送中のラジ  
オ「MYスタイル すっぴんトーク」に  
出演した際のスタジオの様子。  
こずえさんの出演回は、12/28、  
1/4の2週に渡ってオンエア。

この地で生まれ育ち、天国へと旅立つた  
父、そして母。2人が残してくれた農園に  
は、無農薬の雑草の中でたくましく育  
つブドウがあった。両親の想いと自身の信念  
を胸に、土佐町の「小さな小さなワイナリ  
ー」で奮闘する女性の物語。

## 創業、試行錯誤、定着： そして迎えた転機

1960年、高知県土佐町の三島地区  
からはじまった「ミシマファーム」。創業し  
たのは今回の物語の主人公・山中こずえ  
さんの実父である山中義雄さんで、静岡  
県から持ち帰ったブドウの苗を、自宅の裏  
山に植樹したのがはじまり。しかし当時は  
ブドウの代表銘柄「巨峰」ですら日本では  
珍しかった時代。ブドウ栽培は失敗の連  
続で、それでも全国を飛び回つてノウハウ  
を習得し「地域のために」と試行錯誤を  
繰り返しながら栽培を続けた。そんな両  
親の苦労の甲斐もあって「ミシマファーム」  
は少しずつ町内外に認知を広め、地域に  
根付いて久しくなったのだが、あることを  
きっかけに様相が一変する。2008年に  
母・和子さんが亡くなり、そして2011  
年には父・義雄さんが他界…。農園を開  
墾し守り育ててきた2人がいなくなり、  
後を継ぐことになったのが三女のこずえ  
さんだった。「実質2005年頃から農園  
のお世話をできなくなっていて、どうした  
ものかと途方に暮れていましたが、その中  
である不思議なことに気づいたんです」。

読者プレゼント

# とさぶしからの贈り物

クイズとアンケートに答えて応募してや!

クイズ 高知県にある酒蔵はいくつ?

たくさん応募  
お待ちしています。

「とさぶし」  
からの  
贈り物

応募締切  
2019年3月31日

**4**  
高木酒造株式会社  
**豊能梅 純米吟醸 吟の夢仕込**  
2名様  
平成30年の四国清酒鑑評会で四国内の製造場として唯一の最高位「優等賞」を10年連続受賞。ビネガー・ヤオリーブオイルを用いた料理など幅広い食事とマッチする。

**2**  
有限会社濱川商店  
**美丈夫 特別純米酒 720ml**  
2名様  
高知県の酒造好適米「吟の夢」を使用し、高知酵母で醸した「土佐体感地酒」。世界的な日本酒品評会にて受賞歴があり、華やかで上品な香りが特徴。

**1**  
有限会社 鬼田酒店  
**大吟醸グラス vinum**  
2名様  
ワイングラスの老舗「リーデル」の製品で、大吟醸や吟醸酒に適したグラス。縦長のボウル形状が、瑞々しくフルーティーな香りや爽やかな喉越しをもたらす。

**3**  
醉鯨酒造 株式会社  
**純米大吟醸 兵庫山田錦50%**  
3名様  
「純米大吟醸をより身近に」をコンセプトに、上品な旨みと軽やかな吟醸香、キレの良い辛口が特徴。料理との相性も抜群の、贅沢かつ親しみやすい1本。

**5**  
有限会社仙頭酒造場  
**美潮 吟の夢** 3名様  
「造るではなく育てる」という新感覚、新ブランドの純米吟醸酒。華やかな香りに上品な甘さ、そしてどこか白ワインを感じさせる美味しさは必飲。



とさぶしLINE@と友達なって、  
読者プレゼントに応募しよう!

- スマホから左のQRコードを読み込んで、とさぶしLINE@と友達になる
- とさぶしLINE@より「とさぶしからの贈り物」応募フォームが届く
- 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には「とさぶしLINE@」への登録もしくは、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・クイズの回答をご記入の上、下記の宛先まで締切日(2019年3月31日)必着でお送りください 〒780-0081 高知市北川添10-15 株式会社ほっとこうち



## 山奥から国境を飛び越え 異国文化を活かした町おこしに挑戦

雄大な四国カルストに抱かれた町・梼原町。四万十川を眼下に、紅葉に美しく彩られた山道を進んだ先に集落活動センター「はつせ」はある。最初に訪ねたキムチ工房では、初瀬地区名産の「鷹取キムチ」作りに挑戦!「最近は注文数が増えててんやわんやになることも。若い後継者が手伝いに来てくれるのを待ちゆうがよ」と、人手不足などの課題を抱えながらも「まずは出来るところから」と歩ずつ進もうとする様子に強く心を打たれた岡さん。次に訪れた「チムジルバン・レストラン鷹取」では手作り韓国料理や本格的な韓国式サウナを堪能した。「韓国文化はもちろん、周囲の風景も含めてSNS映えするポイントがたくさん。若い人こそぜひ訪れてみてほしい」と自身も思う存分撮影を楽しんだ様子。「まだまだ人を呼び込まないかん!新しい取り組みも考えゆう」と語る矢野さんの前向きな想いに、「二人ひとりの強い気持ちが活気を生み出しているんだ」と感銘を受け、熱い気持ちを胸に帰路についた。

お山の奥で町おこしに前向きに取り組む活気ある地域を見た!



高知大学地域協働学部  
岡 知佳さん

徳島県出身。集落活動センターでの調査を通して経済活動に生かせるものを探求している。地域ごとの個性を生かした取り組みのノウハウを、将来使うための知識として吸収中。



### 集落活動センター「はつせ」

高岡郡梼原町下折渡210  
☎ 0889-62-3308

日韓学生交流をきっかけに、韓国料理レストランや韓国式低温サウナ、キムチ工房など、韓国の文化を積極的に取り入れた地域づくりを行っている初瀬地区の集落活動センター。今後は利用客の増加を目指し宿泊事業の展開も予定。初瀬地区・松原地区の住民が運営するNPO法人「絆」の拠点としても使用されており、「出来る事から進める」を合言葉に地域づくりに励んでいる。



鷹取キムチの里づくり実行委員会  
矢野 豪佑さん

韓国料理をいただけるレストランや韓国式のサウナ室を利用できる「チムジルバン・レストラン鷹取」を併設。予約制でキムチ作り体験も可能。山奥の「リトルコリア」として人気の観光スポットになっている。



<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振興課

〒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:2018年12月27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、送料分の切手を送っていただく、  
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、

高知県文化生活スポーツ部文化振興課(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。

LINE@でも情報配信中!



とさぶし

と友達になろう!