

Please join us!

OSAKA  
大阪おおさかの街

— for the city of Osaka —

## 四国観光 第八弾

### 高知県編②

今回は高知県の紹介の第二回目です。今号が出る頃には既に夏休みに入っているでしょう。

前回の観光情報を読んで、高知県に興味を持ち、県事務所を訪ねたり、現地を訪れたりされた方がいたら幸いです。高速バスで五時間ほどで訪れることができる高知県。今回ご紹介する食材や産品の情報をきっかけに、秋の高知にも興味を持っていただけたらと、考えています。

#### 高知県の味覚と物産

高知県の代表的な郷土料理といえば皿鉢料理。婚礼や葬祭など大勢の人が集まり宴会が開かれるときには欠かせません。直径40センチから60センチほどの大皿に、たくさんの料理を盛りつけます。皿は、刺身類、組みものは、焼き物や煮物から菓子やデザートまで盛りつけられた皿です。平家がにやくるまえびの焼き物、あわびの塩焼き、いせえびの塩ゆでなどの魚介類のほか、野菜や山菜を用いた料理など、とくに決まりはなく、料理の味と色を上手に組み合わせ盛りつけます。すしの皿には、さばの姿ずし、巻きずし、握りずしなどが並びます。こういった盛りつけ方に高知人の豪快さを感じる方ではないでしょうか。皿鉢料理には大勢の人が同じ皿から料理と一緒に食べることで、親しさを増す意味があるといわれています。またバイキング料理のように、大人も子ども一緒に、どこからでも自由に取って食べられるため、宴会に適した料理として重宝されています。

皿鉢料理にも使われるかつおのたたきは、3〜5枚におろしたかつおをあぶったもの。こうすることで、香ばしく、食感が向上し、味が濃厚になるといふことで、全国に広まったようです。かつおの身は、塩をふりかけ串にさして、萱を燃やして上げる炎にかけます。焼いたかつおは、氷水で冷やすのが一般的ですが、高知では、温かいまま厚めに切り、ポン酢としょうゆを合わせたたれにつけ、にんにく、みょうが、しそ、ねぎなどの薬味で食べる地域もあります。かつおの旬は春の初かつおと秋の戻りかつおが知られています。高知では年中食卓に上がります。

かつお節でも高知ならではの調理法で



高知県の代表的な郷土料理：皿鉢料理  
大皿に刺身類を立体的に盛りつけるのが特徴

作られる土佐節があります。江戸時代の初めごろ、土佐では大量に獲れたかつおを保存するためにかつおの身を燻製にしてかつお節にしてみました。しかし、土佐で作ったかつお節（土佐節）を江戸や大坂まで運ぶと、途中でカビが生えることがありました。このカビにかつお節を乾燥させる働きがあることが分かり、それが、土佐独自のかつお節の製法へと繋がってゆきました。現在でも土佐節は、一部を削ってカビの菌をつけ、日干しを繰り返す工程を経て作られます。

高知県の伝統産業として、国の伝統的工芸品に指定されている土佐打刃物と土佐和紙があります。土佐打刃物の多くは鍛冶職人が大勢いる高知市や南国市で作られています。江戸時代初期に、山林の伐採や新田開発が行われたときに刃物がたくさん必要になり、刃物作りが盛んになったといわれています。土佐打刃物の特長は、日本刀と同じ高品質の刃物鋼を使い、日本刀のように鍛えることで、金属組織を微細化し、切れ味、耐久性、刃の粘りを与えています。

土佐市やいの町などで作られる土佐和紙は、平安時代に朝廷に献上された記録があり、千年の歴史があります。江戸時代には、七色紙が作られ、土佐藩が藩の特産品として保護しました。明治時代には、薄くて丈夫な土佐典具帖紙が考案され、製紙用具が改良されて発展しました。土佐和紙は種類の豊富さと質の良さで知られ、現在は、書道用紙、かべ紙、しよじ紙のほか、絵葉書やしおりなどの生産が行われています。なお、いの町の紙の博物館では紙すき体験を始め土佐和紙の知識を紹介しています。



④ 打刃物8品目  
⑤ 土佐典具帖紙セット

高知は温暖な気候を活かした施設園芸が盛んで、冬春ナスやしょうが、みょうがは全国一の生産量を誇っています。ゆずの生産も日本で、馬路村ではジュースやジャム、調味料に加工され全国的に人気を得ています。また、郷土ブランド製品の新高梨、土佐かまぼこ、徳谷トマト、地鶏の土佐ジロー、室戸の海洋深層水、大豊の碁石茶など、生産量こそ少ないものの、味の高さや珍しさで名の通った産物が多くあります。これらなかには、毎週木曜日に高知県大阪事務所前で販売されているものがあるので、大阪でも味わうことができます。

最後に、高知ゆかりの人物を紹介します。「日本植物学の父」といわれる、牧野富太郎は、独学で植物分類学研究をし、東京大学理学部植物学教室で助手を務めました。新種発見は600種余を数え、牧野日本植物図鑑を刊行しました。吉岡玉江は医師を目指していましたが、やがて失明し、鍼灸を学び診療所を開設しました。ヘレン・ケラーが来日した時に書いた手記の原稿料で点字図書を盲啞学校に寄付しています。坂本龍馬は江戸時代末期に新しい政治の仕組みを築くために活躍。幼少時、姉から剣術、水泳を学び、その後、江戸で剣を学びました。勝海舟の弟子となり、薩摩藩と長州藩が協力する薩長同盟の仲立ちをしたり、徳川氏に政権を朝廷に返すよう進言したりと、政治改革に活躍しました。

八回にわたり、お伝えしてきた四国観光シリーズも今回で最終回となります。本シリー

ズを通じて、週末の旅行からビジネスまで、四国をより身近に感じてもらえたら幸いです。  
高知県大阪事務所

大阪市中央区本町2の6の8センバセントラルビル1階  
電話06・6244・4351

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株) ファッションビジネス・御堂筋新聞