

# 高知家 高だより



## 高知の自然が育んだ「土佐はちきん地鶏」

- ◆地鶏や土佐の食材をイタリア料理で！「高知イタリアフェア」開催
- ◆土佐の風土を受け継いだ「土佐はちきん地鶏」
- ◆「土佐はちきん地鶏」を味を活かした店舗や加工品

### 地鶏や土佐の食材をイタリア料理で！「高知イタリアフェア」開催

#### ～はちきん地鶏の魅力イタリア料理でご提供～

坂本龍馬も好んだ「軍鶏」の血を引く「うまい地鶏」として高知県が開発した「土佐はちきん地鶏」のほか、高知県が生産量日本一の「しょうが」・「みょうが」を日本イタリア料理協会のシェフがイタリア料理にアレンジし提供する「高知イタリアフェア」を開催しています。

東京・神奈川の計9店舗のシェフが創意工夫を凝らした、高知県食材の魅力あふれる一皿をご用意しております。

#### 「高知イタリアフェア」開催店

店舗	メニュー	フェア期間
La tana di Bacco (ラ・ターナ・ディ・バッコ) 東京都港区虎ノ門5-11-2 オランダヒルズ森タワープラザ1F	<ul style="list-style-type: none"> <li>土佐はちきん地鶏のハム 高知産みょうがと甘長唐辛子のシチリア風 マリネ添え しょうがバルサミコソース</li> <li>高知風アマトリチャーナ</li> </ul>	2月19日 ～28日
Cucina Jita (クチーナ・ジータ) 神奈川県平塚市真田3-23-1 ハウスオブエストロゼ101	<ul style="list-style-type: none"> <li>土佐はちきん地鶏のロースト 高知産みょうがとしょうがのブルブラン仕立て じゃがいもとみょうがのドフィンワーズ添え</li> <li>アップルパイ 高知産しょうがとレモンのソース</li> </ul>	2月22日 ～3月7日
TRATTORIA CHE PACCHIA (トラットリア ケ・パッキア) 東京都港区麻布十番2-5-1 マニヴィアビル4F	<ul style="list-style-type: none"> <li>土佐はちきん地鶏のしょうが焼き</li> </ul>	2月26日 ～3月3日
Osteria-Vineria La Coppola (オステリア・ヴィネリア ラ・コッポラ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>土佐はちきん地鶏と高知産みょうがと しょうがのクロスタのロースト</li> </ul>	2月26日 ～3月3日
INTERNATIONAL CUISINE subzero (インターナショナルキュイジーヌ サブゼロ) 神奈川県横浜市中区海岸通り1-1	<ul style="list-style-type: none"> <li>土佐はちきん地鶏もも肉のラビオローネと 胸肉のスマークサラダ 高知産みょうがとしょうがのヴィネグレット</li> </ul>	2月26日 ～3月11日
イタリアンレストラン ラビー 東京都杉並区和田1-17-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>土佐はちきん地鶏と 芽キャベツのタリアテッレ</li> </ul> ※食材の仕入れの関係で野菜が変わることがあります	2月27日 ～3月14日
CUCINA Hirata (クチーナ・ヒラタ) 東京都港区麻布十番2-13-10 エンドービル3F	<ul style="list-style-type: none"> <li>土佐はちきん地鶏のガランティーヌ 高知産しょうがとみょうがのサラダ仕立て</li> </ul>	3月1日 ～8日
Trattoria IL SAGGIO (トラットリア イル・サッジオ) 神奈川県横浜市中区西高島2-13-12	<ul style="list-style-type: none"> <li>土佐はちきん地鶏のインボルティエーニ</li> </ul>	3月1日 ～10日
Ristorante VINO DELLA PACE (リ스토랑テ ヴィーノ・デッラ・パーチェ) 東京都港区西麻布4-2-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>トスカーナ風土佐はちきん地鶏のレバーパテの ブルスケッタ 高知産みょうがのピクルス添え</li> <li>土佐はちきん地鶏のポルベットーネ 高知産しょうが風味 甘長唐辛子添え</li> </ul>	3月1日 ～14日

#### －本件に関するお問い合わせ先－

「高知家プロモーション」広報事務局（共同ピーアール(株)内 担当：三本、貝井、佐瀬、神津）

TEL：03-3571-5365 FAX：03-3571-5259 Mail：kochike2017-pr@kyodo-pr.co.jp

## 土佐の風土を受け継いだ「土佐はちきん地鶏」

### ～龍馬が好んだ「軍鶏」と「土佐九斤」の味を継承～

高知県は原産の日本鶏が8品種もいる、日本でも有数の鶏大国です。そんな土佐の風土を受け継いで開発された新しい地鶏が「土佐はちきん地鶏」です。

高品質で味がよく、生産性の高い鶏を目指して、気の遠くなるほどの交配を重ねること5年。坂本龍馬が好んで食したという土佐の地鶏「大軍鶏」と「土佐九斤」をかけあわせた「クキンシャモ」を父親に、「白色プリマスロック」を母親にして誕生しました。

現在、大川村や室戸市、土佐清水市で、豊かな自然に囲まれ、こだわりのある生産者の手で飼育されています。



### <「はちきん」とは>

はちきんとは、「男勝りの女性」を指す土佐弁。行動、思考、容姿などが元気、綺麗、働き者などの意味を含め、土佐の女性の“はつらつさ”を表現しています。

### 引き締まった肉質、深みのある味わい

土佐はちきん地鶏は、平飼いで十分な運動をしながら過ごすため、引き締まった肉質で弾力ある噛みごたえが特徴。余分な脂肪がなく、うまみが凝縮されたような深みのある味わいで、和洋中など多くの料理に適しています。

また、冷凍にも強いのが特徴で、解凍時にドリップ（肉汁漏出）が少なく、アミノ酸などの旨味成分が失われにくいので、地鶏本来の旨さを味わえます。

「雑味のないすっきりとした味」、「骨の髄までうまみが詰まっている」と、料理人からの評価も高く、ガラからは最高のスープを取ることができます。また、少ない脂身からも地鶏ならではの風味を醸し出します。



## 東京で味わう「土佐はちきん地鶏」

### Bintje 日本橋箱崎町ピンチェ「土佐・大川村のはちきん地鶏の塩唐揚げ」

2年ほど前から日本で一番人口の少ない村、高知県大川村から届く「土佐はちきん地鶏」の素材を生かした調理にこだわって提供しているお店です。「土佐・大川村のはちきん地鶏の塩唐揚げ」は塩のみでの味付けすることで、素直な味わいの素材の良さを活かし、程よい甘味と弾むような歯応えを感じることができる一品です。

#### <<Bintje 日本橋箱崎町ピンチェ>>

■住所：東京都中央区日本橋箱崎町34-9 大久保ビル1F

■TEL：050-1091-6705

■営業時間：ランチタイム 11：00～17：00／ほろ酔い&晩ごはんタイム 17：00～22：00（定休日：土・日・祝）



### TOSA DINING おきやく「土佐備長炭焼き くもも肉と胸肉の盛り合わせ」～海洋深層水塩（深海の華）添え～

銀座の「TOSA DINING おきやく」（高知県アンテナショップ「まるごと高知」2Fレストラン）では、もも肉とむね肉を炭火でじっくりと焼き上げ、高知県の誇る「室戸海洋深層水」から作った塩で仕上げた、食べ比べのできるメニューを提供しています。

#### <<TOSA DINING おきやく>>

■住所：東京都中央区銀座1-3-13 オープ プレミア2F

■TEL：03-3538-4351

■営業時間：平日 ランチ 11:30～15:00／ディナー 17:30～23:00

土日祝 ランチ 11:30～15:30／ディナー 17:30～22:00



## 鶏のダシがおいしさの秘密！高知のB級グルメ「鍋焼きラーメン」



「鍋焼き」といえば、全国的に「うどん」がイメージされますが、高知県ではちよつと変わったB級グルメとして「鍋焼きラーメン」があります。

須崎市内の「谷口食堂」（現在は閉店）が戦後に考案し、2002年に須崎市の商工会議所・市役所などが中心となって発足した「鍋焼きラーメンプロジェクトX」の積極的な活動により、現在ではスーパーマーケットや土産物コーナーで購入することもできるほか、ネット通販を含め、地方発送をしている飲食店もあるほどです。

地元食材にこだわる店も多く、鶏のダシが利いているため、少量の塩分でもしっかりとした味わいです。普通のラーメンに比べて、低カロリーで低塩分の「身体に優しいラーメン」です。

## 「土佐はちきん地鶏」を活用した商品

### 「土佐はちきん地鶏と万次郎カボチャのレッドカレー（合同会社土佐あぐりーど）」

旨みたっぷりの土佐はちきん地鶏と、高知特産の糖度が高い万次郎カボチャがコラボし、甘みと辛さが絶妙に溶け合った個性派レッドカレーです。タケノコの食感とはちきん地鶏の食感もアクセントとなり、楽しく召し上がって頂ける一品です。

- 販売元：合同会社土佐あぐりーど
- 定価：540円（税込）
- 内容量：180g



### 「土佐はちきん地鶏と宗田節の鍋つゆ（高知県特産品販売株式会社）」

土佐はちきん地鶏のガラを焼き、野菜と一緒に6時間煮込んだガラスープと、土佐清水市産のうまみの濃い宗田節の削り粉をそのまま生かしたダブルだしのスープが特徴。宗田節の力強い風味と、鶏ガラスープのしっかりとしたうまみが素材の良さを引き立てます。

- 販売元：高知県特産品販売株式会社
- 定価：429円（税込）
- 内容量：750g



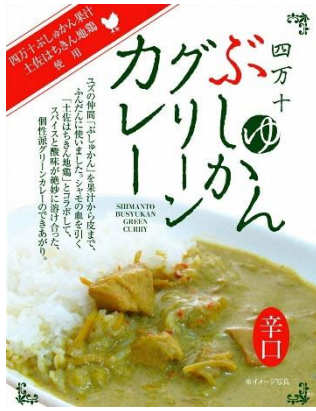
### 「土佐のはちきん地鶏餃子（土佐しまんと本舗）」

豊かな自然の中で育てられたはちきん地鶏に、四万十産の玉葱、生姜を合わせています。素材のもつ優しい甘さを包み込んだ、ジューシーで元気が出る餃子です。

- 販売元：土佐しまんと本舗
- 定価：オープン価格
- 内容量：17g U P × 30個



## オリジナル加工品を次々開発！6次産業化に取り組む「土佐あぐりーど」



「土佐あぐりーど」は元県庁職員の日浦さんが中心となり、土佐ジロー、土佐はちきん地鶏の6次産業化を推進するため2013年4月に設立。土佐ジロー、土佐はちきん地鶏のふ化事業、牛肉、豚肉、鶏肉、卵の卸などとともに、食品製造業者らと連携し、みそやペットフードなど、商品化を進めています。

主力商品は、土佐はちきん地鶏、土佐あかうし、ダバダ栗豚の精肉や、加工品では5年から販売している、四万十市の農家が生産した**ブシュカン**に「はちきん地鶏」のむね肉や県産ショウガなどを使用した「**四万十ぶしゅかんグリーンカレー**」、甘くて柔らかい特長を持つ「**万次郎カボチャ**」をペーストにして溶かした「**レッドカレー**」です。

また、業務用ではありますが、室戸市の「山本かまぼこ店」と協力し、昨年1月から販売している「**はちきんかまぼこトーフ**」は、皮ミンチを中に練り込んだ変わり種の一部。他にも、**はちきん地鶏を使ったお酒**の開発などにも着手しています。

## 2017年度高知家プロモーション キャッチフレーズ「高知家は、いろんな家族で大家族。」

2017年度の高知家は、「高知家は、いろんな家族で大家族。」をキャッチフレーズとし、「高知家の家族」という高知家の基本メッセージを改めて発信し、いろんな人たちと家族のように集い、どんな人でも温かく迎える「受け入れ力」を強くPRしていきます。

ポスターは様々な家族が集まって一つの大きな家族を作っていることを表現。たとえば「よさこい家族」は、踊るチームに関係なく、よさこい踊りに魅せられた人たちがみんなが「よさこいでつながった家族」であることを意味しています。



島崎さんも、カツオ好きも、  
飲み仲間も、お遍路さんも、  
よさこいチームも、  
お久しぶりも、  
移ってきた人も、  
それぞれいろいろ。  
だけど、みんなあが家族。  
いろんな家族が集まって  
おつきな家族。

# 高知県のいろんなことをまとめたページ「高知家の○○」

高知県のグルメ・観光・地元情報など“あんなこと”や“こんなこと”をまとめたサイト「高知家の○○」。

「高知メシ」や「観光ネタ」などのほか、今年度の高知家プロモーションの牽引役に就任された島崎さんへのインタビュー記事など、充実したコンテンツで、高知県の様々な情報をお届けします。

高知県在住者、県出身者、訪問経験者、訪問したことはないけれど高知県が好きの方など、高知県に興味があるすべての方だけでなく、これまで高知県を知らなかった方にも高知の魅力を感じて頂けるまとめサイトです。

「高知家の○○」

<http://www.kochike.pref.kochi.lg.jp/~top/matome/>



## 2017年度高知家プロモーション 項目紹介

項目	旬・時期	概要
 土佐茶	通年	土佐茶は仁淀川、四万十川流域の津野町、四万十町、仁淀川町などの山間地域で主に栽培されています。味の深さと香りの豊かさから静岡県等の高級茶のブレンド用として買付けられるほど人気が高く、 <b>その品質は全国主産県と比較しても常に上位にランク</b> されています。夏は水出しで、冬は暖かい煎茶や土佐炙り茶と、一年中楽しめます。
 トマト	通年	<b>フルーツトマト発祥の地</b> である高知県。県内各地で競うように地元銘柄のブランドトマトが独自の栽培方法や土壌管理にこだわりを持って生産しています。高知県では産地をリレーしながら、一年中おいしいトマトを生産、また日高村「オムライス街道」など、 <b>二次・三次産業と連携した取組</b> も盛んです。
 ニラ	通年	高知県では多くのニラが栽培・出荷されており、その割合は全国のおよそ4分の1と、 <b>生産量、出荷量ともに日本一</b> 。時期によってハウス栽培と露地での栽培を行い、一年中出荷されています。 <b>栄養素を豊富</b> に含むニラは疲労回復やビタミンの吸収を高める効果が期待でき、出荷量日本一の香南市では「 <b>香南ニラ塩焼きそば</b> 」などのニラ料理が開発されています。
 土佐文旦	12月 1-3月	高知県の果物といえば「土佐文旦」と言われるほど、 <b>生産量、消費量ともに全国1位</b> の品目。文旦の優しい甘みは、ハチミツの成分と同じ果糖による甘さです。 <b>上品な芳香も魅力</b> のひとつで、部屋の芳香剤としての利用や、残った果皮をお風呂に置いて楽しむこともオススメです。
 ナス (こうちのエコ野菜)	1月-6月 10月-12月	全国有数のナスの産地である高知県。高知ナス、米ナス、千両ナス等、種類も豊富に生産されています。ナスは、冬春ナスと春秋ナスに分かれ、 <b>高知県は冬春ナスの生産量日本一</b> 。農薬の使用を減らし、自然の力に頼ることで周辺環境の負荷を抑えた「 <b>エコシステム栽培</b> 」も特徴です。
 土佐はちきん地鶏	通年	土佐はちきん地鶏は高知県で開発された地鶏。地名の「土佐」に土佐の女性を表現する「はちきん」と「地鶏」を組み合わせて命名したものです。冷凍にも強く、 <b>アミノ酸などの旨味成分が失われにくい</b> のが特徴で、地鶏本来の旨さを味わえます。離島を除いて全国で <b>最も人口が少ない村・大川村</b> を中心に、静かな環境の中で、のびのびと大切に育てられています。
 宗田節	通年	鯉の仲間であるマルソウダ(メジカ)から作られる宗田節は、土佐清水市の名産品であり、 <b>全国シェアの7~8割</b> を誇っています。手間ひまかけた伝統製法で作られる宗田節は、マルソウダの品質の良さはもちろん、職人の腕も物を言う逸品。鯉節に比べ、コクがあって力強いダシがとれ、また <b>タウリンの量も3倍以上</b> 含まれているとのデータもあります。
 ブランド養殖魚 ・クロマグロ ・マダイ ・ブリ ・カンパチ	通年	宿毛湾や野見湾、須崎湾などでの魚類養殖業は地域の重要な産業となっています。高知県のブランド養殖魚は、独自の餌や厳しい出荷基準により天然魚と遜色ない商品を出荷しています。近年、 <b>クロマグロ養殖への新規参入</b> が続き、年々生産量が増加しています。クロマグロやカンパチは天然資源への影響を軽減するため、 <b>人工種苗への取組</b> も進めています。
 室戸海洋深層水 関連商品	通年	室戸市は <b>日本初の海洋深層水取水施設</b> を保有し、 <b>世界初の深層水飲料</b> などの、様々な関連商品展開を行っています。室戸海洋深層水には <b>60種類以上の天然ミネラル</b> がバランスよく含まれており、夏バテ防止や熱中症対策に効果が期待できます。飲料水の他にも、健康や美容関連の商品など、 <b>展開は拡大</b> しています。
 土佐和紙	通年	土佐和紙は約1000年前の平安時代から、仁淀川などの豊かな清流のもと、楮(こうぞ)、三椏(みつまた)など原料の生産や技術とともに主要な特産品として発展してきました。国内のみならず、 <b>海外でも文化財修復用紙</b> として国内外で高く評価されています。薄くて丈夫な「土佐文具帖紙」は別名「カゲロウの羽」とも呼ばれる <b>世界でいちばん薄い和紙</b> です。
 土佐木材	通年	高知県は森林面積が84%を占める、 <b>森林率日本一</b> の「森の県」です。古くからスギ、ヒノキの産地として有名で、京都東山の大本殿や大阪城の建立など、 <b>歴史的建築物に使用されてきました</b> 。土佐漆喰、土佐和紙など住宅建築に使用する自然素材と組み合わせた「 <b>土佐材住宅</b> 」が近年注目を集めています。
 志国高知 幕末維新博	【第一幕】 2017年 3月4日～ 【第二幕】 2018年 4月1日～	<b>2017年は「大政奉還」から150年、2018年は「明治維新」から150年</b> の節目の年です。坂本龍馬ら、多くの偉人を輩出した高知県では、彼らを育んだ土佐の風土・文化・食・自然などを知っていただく、「志国高知 幕末維新博」を開催。開幕日の2017年3月4日には、坂本龍馬の書状など約67,000点を収蔵する「 <b>高知県立高知城歴史博物館</b> 」がオープン。2018年春には博覧会第二幕のメイン会場として「 <b>高知県立坂本龍馬記念館</b> 」の新館がオープンします。
 移住	通年	豊かな森林と青い海の国で育まれた豊かな「自然」「食」「人」が魅力の高知県は <b>移住相談件数全国2位</b> の県でもあります。2016年より10回開催している移住ツアー、東京・大阪で月1回開催している相談会など多くの取組や、 <b>移住コンシェルジュ</b> などのサポート体制も整えており、「 <b>移住に本気</b> 」の県です。