

高知家 高だより



- ◆ 今年も高知家の夏は「よさこい家族」が盛り上げます！
- ◆ 高知家の夏を支える飲み物①「水出し土佐茶」
- ◆ 高知家の夏を支える飲み物②「海洋深層水飲料」

今年も高知家の夏は「よさこい家族」が盛り上げます！

情熱が舞う、南国土佐の風物詩。よさこい祭り

よさこい祭りは、毎年8月9日(前夜祭)、10日、11日(本祭2日)、12日(後夜祭・全国大会)の4日間、高知市内9ヶ所の競演場・7ヶ所の演舞場で約200チーム、約18,000人の鳴子を持った踊り子が工夫を凝らし、華やかな装飾を施した地方車(じかたしゃ)の先導のもと、市内を舞い踊る土佐の祭りです。

1954年8月に、不況を吹き飛ばし、市民の健康と繁栄の祈願、商店街振興を促すため、高知商工会議所が中心となり発足しました。第1回の参加人数は750人・21団体。その後、第30回にはついに踊り子人数1万人を突破しました。

「鳴子を鳴らしながら踊る」「よさこい節を取り入れる」「前進しながら踊る」という3つのルール以外は、自由なアレンジが可能になっています。絶えず新しいものを取り入れており、音楽は伝統的な音楽からロックのバンド演奏まで、髪型や衣装も派手さを増すなど、チームの個性化は進んでいます。振り付けもサンバ調、ロック調、古典の踊りと工夫を凝らしており、見る人を飽きさせない祭りです。



<「よさこい」の語源>

土佐弁で「夜に来てください」という意味。「よさこい」を漢字にすると、「夜さ来い」「夜更来」「宵更来」。

※「よさこい祭り」に関する写真提供：よさこい祭振興会

－2017年 第64回よさこい祭り スケジュール (予定)－

- ◆ **前夜祭** - 開会セレモニーと昨年の受賞チームの演舞が行われます。
・8月9日(水) 16:00～(会場：中央公園) ※19:30～21:00 鏡川河畔にて花火大会
- ◆ **本祭** - 各会場でよさこい踊りが繰り広げられます。
・8月10日(木)、11日(金) 11:00～21:30頃まで(会場：各競演場と演舞場)
- ◆ **後夜祭、全国大会** - 高知城、追手筋、帯屋町、中央公園の4会場で、各賞の受賞チームと全国からの参加チームが競演して全国大会が行われます。
・8月12日(土) 12:45～22:00(会場：高知城、追手筋、帯屋町、中央公園の4会場)

よさこいは土佐から全国へ

1992年に北海道札幌市で地元の学生によって「YOSAKOIソーラン祭り」が開催されたことをきっかけに、北海道から九州まで、よさこい祭りは全国へと広がっていきました。現在、よさこい発祥の地である高知市では、1999年からよさこい全国大会を開催し、各地のよさこいの競演を行っています。

よさこいで繋がった「よさこい家族」は全国にいるのです。

「よさこい家族」とは

毎年高知で踊る人も、年に1回だけ踊りに高知に来る人も、高知でお迎えして一緒に踊る人も、毎年見に来る人も、みんなあがよさこい祭りで繋がった「よさこい家族」

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。」

高知県は2013年に県をひとつの大家族に見立て、「高知県は、ひとつの大家族やき。高知家」と宣言し、高知家がスタートしました。

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。

▲2017年度高知家プロモーションポスタービジュアル

－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：佐瀬、三本、細井、神津)

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

よさこい祭りを彩る4つの要素

音楽



高知「よさこい祭り」では曲の一部に武政英策氏作曲“よさこい鳴子踊り”のフレーズを使用すればアレンジは自由。

鳴子



よさこい祭りに欠かせない楽器。元々、音で雀などを追い払う為の道具でしたが、よさこい祭りが高知で誕生した時、楽器を使っでの踊りが考え出されました。現在はほとんどのチームが衣装に合わせて、色や材質、形等を変えアレンジしています。

衣装・ヘアメーク



衣装は色もデザインも自由。誕生した頃は、浴衣姿でしたが、踊りが変化するとともに、法被姿が多くなり、今ではエスニック風やロック調のもの等、多くのチームがその年のチームのテーマに合わせた衣装やヘアメークで踊りに彩りを添えています。

地方車(じかたしや)



第4回から登場した、チームを先導する装飾トラック。チームのシンボルとしてアピールする装飾が施され、荷台は移動するステージでもあります。最近では動く仕掛けや電飾などに凝っており、観衆を楽しませています。

東京でもよさこい！「明治神宮奉納 原宿表参道元氣祭スーパーよさこい2017」



2001年から地元商店街「商店街振興組合 原宿表参道學会」が主催となり、高知のよさこい祭りの伝統を守りつつ、明治神宮奉納祭りとして原宿表参道及び代々木地区で毎年8月の最終土日で開催しているよさこい祭りです。

- ◆ 会期：2017年8月26日（土）・27日（日）
- ◆ 会場：原宿表参道／明治神宮／代々木公園／NHK前ケヤキ並木通り他
- ◆ 主催：原宿表参道元氣祭実行委員会／商店街振興組合原宿表参道學会

「よさこいアンバサダー」による「よさこい」の世界への展開と国際交流の促進

「よさこいアンバサダー(YOSAKOI Ambassador)」とは

高知発祥の「よさこい祭り」を、日本以外の世界各国で普及・発信しているよさこいチームの代表(各2～3名)を、「よさこいアンバサダー」として、2016年より高知県が公式に認定し、その所属チームの活動について様々なサポートを行うことで、「よさこい」の世界への展開と国際交流の促進を目指した制度です。

「よさこいアンバサダー」に認定された方々には、それぞれの国や地域において、

- ① 自国や近隣国のイベントでの披露や地域交流などによってよさこいを普及・発信
- ② 各国のチームと連携し、国を超えてよさこいを発信
- ③ SNS等を活用し、幅広くよさこいを発信する

といった活動をしていただいています。

【2016年度アンバサダー（6ヶ国7チーム・19名）】

- ① カナダ「桜舞トロント(3名)」
- ② スウェーデン「瑞花よさこい(2名)」
- ③ ポーランド「桜舞ポーランド(3名)」
- ④ オランダ「雷電よさこい(3名)」
- ⑤ フランス(2チーム)「よさこいパリ日の出舞(3名)」・「鯉道会(3名)」
- ⑥ ドイツ「轟シュツットガルト(2名)」

◆【参考】昨年のよさこい祭りでの「よさこいアンバサダー」スケジュール

8/9 前夜祭	8/10 本祭	8/11 本祭	8/12 全国大会・後夜祭
来高	高知で ●「よさこい」を踊る	高知で ●「よさこい」を踊る (チームへの参加) ●高知ならではの「競演場」や「地方車」を体験する(7チーム、3競演場の協力)	●高知城特設ステージでアンバサダー認定式を実施 ●「よさこい全国大会」を観る(栈敷席等) ●競演場やチームにも参加いただき、よさこい交流会を開催





南国で海のイメージが強い高知県ですが、山間部ではお茶の栽培が盛んに行われています。高知のお茶を語るのに欠かせないのが、**水質の美しさ日本一を誇る「仁淀川」と、最後の清流と称される「四万十川」**。それぞれの上流では、川の恩恵を受けながら品質の高いお茶が育てられています。

「土佐茶」の商品には、手軽に飲めるペットボトルやティーバッグから、味良く香りも豊かな高級茶葉まで幅広くそろっています。仁淀川町や津野町、四万十町など、**産地ごとの風味の違い**も楽しめます。色は金色透明、程良い渋みもあるスッキリとした淡麗辛口の味わいで食事にも合い、五感で味わえばリラックス効果抜群です。

「土佐茶」がおいしい理由

「土佐茶」のほとんどが四国山地のふもとの**山間の急傾斜地**で育ちます。そのため日の出が遅く日没が早く、茶樹の育成に最適な地質で水ハゲがよく、味わい豊かな良品質のお茶が育ちます。

気候は温暖多湿で昼夜の温度差が大きく、朝霧が発生しやすいため、その霧が一時的に**自然の“覆い”の役割**を果たし、その品質が高められているのです。

<“覆い”とは>

茶葉の味を更に良くするための栽培方法の一つ。茶葉の新芽を人工的に収穫の2週間程前に被覆を施し、その後収穫するという方法で、旨味の原因とされる**アミノ酸の保有量を増加**させ、逆に渋みの原因とされる**カテキン類(タンニン)を抑えてくれます**。そして、この栽培方法によって特徴的な香り**“かぶせ香”**が生まれます。



高知家の夏を支える“水出し土佐茶”



「水出し土佐茶」は、渋みが押さえられ、まろやかな味になり、より飲みやすくなります。高知県の人々は夏になると水出しの土佐茶を作り、**マイボトルに入れる**などして楽しんでいます。

—水出し土佐茶の入れ方—

- ポットに水1リットルと、お茶の葉を10～15g入れます。
- 冷蔵庫に移し、3時間以上冷やします。
- 冷蔵庫から取り出し、茶こしを使って茶葉を取り除きます。
- ティーバッグ製品を使うと、簡単にできます。

※冷蔵庫に保管し、その日のうちに飲みきってください。

スーパーよさこいでもPR

毎年、東京原宿で8月末に行われる「原宿表参道元氣祭スーパーよさこい」に土佐茶のPRブースを出展。よさこいで盛り上がる東京の暑い夏も、冷たい土佐茶が支えます！

日本の隠れたお茶どころから世界をめざす家族



「土佐茶」の名産地のひとつ、仁淀川町沢渡地区。ここに10年前、高知市から移住してきた若い家族が岸本さん一家です。祖父のお茶畑を引き継いでお茶の栽培を始め、高齢化の進む周辺の農家より茶畑を引き受け、少しずつ面積を増やしてきました。また、茶の栽培だけでなく、茶工場のオペレーターとして質の高い茶の加工にも取り組んでいます。

コンセプトは“食べられるお茶”「沢渡の茶大福」

これまで、県内の茶産地では茶工場加工されたお茶（荒茶）を静岡などの市場に供給してきましたが、荒茶価格の下落が続いたことから、自ら茶商品の販売やスイーツなどの加工品の生産・販売を始める産地が増えてきました。

岸本さんもお茶商品の販売を始めるとともに、お菓子屋さんと協同し、2011年に「沢渡の茶大福」を開発。茶大福は大好評を得て、2015年10月度のJALファーストクラス機内食に採用されたほか、2015年12月より香港へ輸出を開始。現在では年間4万個・約300万円を輸出しています。

2018年3月には仁淀川町内にお茶カフェの開店を予定するなど、「土佐茶」を活用した地域貢献にも取り組んでいます。



大福の中身には、あえてクリームは使わず、甘さを抑えた白餡にたっぷりの高級茶葉を練り込み、味と食感のアクセントとしています。大福の柔らかな生地をしっかりと楽しめる「しろ」(写真左)と、茶葉をまぶした「みどり」(写真右)の2種類があります。

日本の紅茶は土佐から

現代日本紅茶の発祥の地、高知県

現代の紅茶の主流である「インド式紅茶」は高知県が発祥の地とされています。明治時代、国の命によりインドで紅茶の作り方を学んだ多田元吉氏が、自生する山茶の多い高知県香美郡安丸村に試製場を設けました。そこで製造された紅茶の評判が高く、日本に広まっていったことから、日本のインド式紅茶の始まりは高知県だと言われ、多田氏は「日本の紅茶の父」と呼ばれるようになりました。

外国産紅茶の輸入自由化により、県内での製造は少なくなりましたが、現在は各生産者が様々な展開で特徴を打ち出し、土佐の紅茶を支えています。

お山の茶 明郷園



かつて紅茶産地であった仁淀川流域。佐川町の茶園で奇跡的に受け継がれた国産紅茶用品種「はつもみじ」のおいしさを、昔ながらの製法により甦らせました。手間ひまを惜まず、茶葉の旬に合った製法により茶葉の持つ色・香り・味を最大限に引き出すお茶づくりを目指しています。

広井茶生産組合



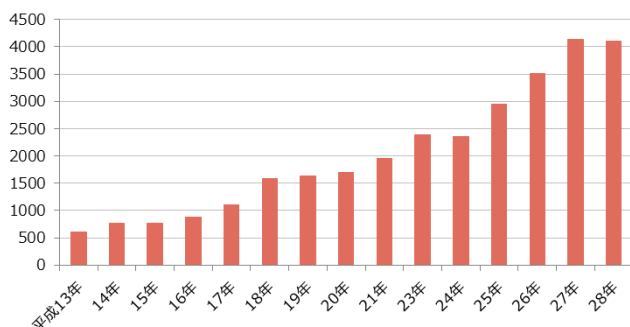
約40年ぶりに紅茶製造を復活。「しまんとRED」という紅茶ブランドを立ち上げ、紅茶の茶葉のほか、ゼリー、アイス、ジャム、牛乳との相性の良さを生かした「しまんとロイヤルミルクティー」、「しまんとロール紅茶巻き」など様々な商品を開発。多くの人気を集めています。

世界に広がる日本茶文化

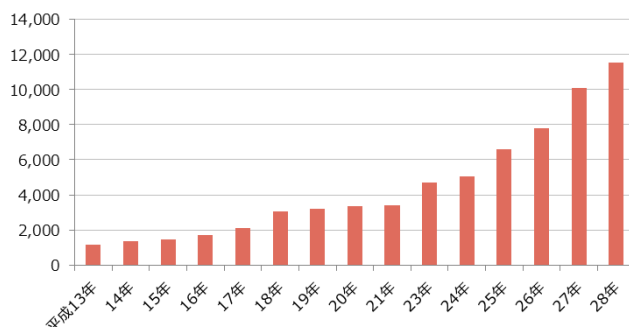
日本の緑茶は海外でも年々人気が増えています。日本食ブームや健康志向が高まる北米を中心に、輸出は10年間で4倍に増加するなど、日本茶文化が海外に広がっています。

緑茶の輸出の推移

輸出货量 (t)



輸出額 (百万円)



(農林水産省 平成29年1月「茶をめぐる情勢」より作成)

深海からの贈り物。室戸海洋深層水とは

海洋深層水とは、**深海より深いところ**、およそ水深200m以深にある海水のことです。

室戸沖で海洋深層水をくみ上げることができるのは、**室戸独特の地形**があってこそ。室戸岬沖には穏やかな大陸棚がほとんどなく、陸地に近いところから深海まで急激に落ち込んでいます。この急角度の崖に沿って、深層から「**湧昇流**」といわれる海流が昇ってきます。このため、本来なら1000mもの深い海をめぐる流れを、水深300m余りの地点でキャッチすることができるのです。



室戸海洋深層水の特徴

夏バテなどの体調不良は、汗と一緒に大量のミネラルが体内から流れ出たことによって起こるミネラル不足が原因の一つだといわれています。**60種類以上の天然ミネラル**がバランスよく含まれるなどの特徴を持つ海洋深層水から作られた飲料は、暑い夏を乗り切るのに最適です。

熟成性

必須微量元素や60種類以上の天然ミネラルがバランスよく含まれています。また海洋深層水特有の溶存状態にある元素も明らかになってきています。

低温安定性

水温は表層より低く（約9.5℃）、年間を通じてほとんど変化しません。

富栄養性

生物の成長に必要な窒素・リン・ケイ酸などの無機栄養塩を豊富に含んでいます。

清浄性

海洋性細菌数や、陸水や大気からの化学物質による汚染も非常に少なく、大腸菌や病原性細菌は全く検出されません。

海洋深層水飲料で腸内環境改善

室戸海洋深層水飲料の健康増進効果について、高知県は高知大学医学部と3年間にわたる共同研究を行い、日本で初めてとなる研究成果を発表しました。今年5月に発表された結果によると、以下のようなことがわかってきています

- 一般ミネラルウォーターに比べ、深層水に含まれるミネラルが腸内細菌の栄養となり、**腸内環境を改善**する「短鎖脂肪酸」や、**抗酸化作用**などの効果が報告されている「エクオール」が多く確認されました。
- 採取地や加工方法により、海洋深層水飲料によってミネラル成分の含有量が大きく異なることが確認されました。**免疫機能**の指標となる「免疫グロブリンA」の濃度にも違いがあり、人体への効果にも違いがあると考えられます。



「室戸海洋深層水」関連施設

室戸海洋深層水体験交流センター「シレストむろと」

「シレストむろと」は、**室戸海洋深層水**を利用した**健康増進施設**です。約34℃と、体温に近く負担のかからない不体感温度に設定した温水プールをはじめ、露天風呂、フィンランドサウナ、外気浴ホットタブ、足湯など、本格的な施設を完備。**高知大学医学部の研究に基づいた指導**のもと、様々な水中運動プログラムを実施するなど、視界に広がる海を眺めてリラックスするとともに、楽しみながら健康になることを目指した施設です。

－施設概要－

- ◆ 所在地 : 高知県室戸市室戸岬3795-1
- ◆ TEL : 0887-22-6610
- ◆ FAX : 0887-22-0062
- ◆ 営業時間 : 10:00～21:00
- ◆ 休館日 : 毎月第2水曜日
- ◆ ホームページ : <https://searest.jp/>

2017年5月21日
リニューアルオープン



「土佐力舎Shop&Café」

2017年6月1日にオープンした「土佐力舎 Shop & Café」。

室戸海洋深層水仕込みの焼きたてパンなど様々な**深層水に関連した料理・スイーツ・ドリンク**や、高知の海山の幸を使った料理が楽しめるカフェと、海洋深層水飲料や深層水の塩を中心に、「土佐力満載」の農産物や室戸の藍染商品などの**高知の逸品を集めたセレクトショップ**を併設した店舗です。

店長を務める小澤祥子さんは、神奈川県からの移住者。東京で会社勤務をしていましたが、地方移住を考えていた際に高知を訪れ、地元の方と接したことがきっかけで、家族で高知に移住しました。

商品だけでなく、天井・壁面・家具に「土佐檜」を使用しているほか、テーブル・チェア・ストーブなど、**店内すべて高知産にこだわった**、「土佐力」あふれるお店です。

2017年6月1日オープン



カフェでは海洋深層水仕込みの焼きたてパンのほか、深層水の塩や高知の食材を使ったメニューを提供

海洋深層水や深層水のお塩を中心に、高知の農産物や逸品、地元企業とタイアップしたアイテムなどが並ぶセレクトショップ

—店舗概要—

- ◆ TEL : 088-802-5885
- ◆ 住所 : 高知県南国市田村字釈迦堂甲526-1
- ◆ アクセス : 高知空港より車で約10分。土佐くろしお鉄道立田駅から950m
- ◆ 営業時間 : 【月・火・木～日】7:00～18:30 (L.O.18:00)
 モーニング 7:00～11:00 / ラフ 11:00～14:00 / カフェ 14:00～18:30
- ◆ 定休日 : 水曜日
- ◆ ホームページ : <http://tosarikisha.com/>

土佐力舎の故郷は「室戸」

「土佐力舎」は、海洋深層水の研究、商品開発をメインに、室戸はもとより、高知を盛り上げるブランドとして2015年より始動。室戸ユネスコ世界ジオパークの恵みである室戸海洋深層水を軸に、土佐全体の力を発信すべく尽力するアクティブ集団です。



多彩な室戸海洋深層水関連商品



室戸で海洋深層水の研究が始まって四半世紀余り、室戸海洋深層水の特性を利用した商品は増え続けています。

ミネラルウォーターに始まり、お酒、お菓子、水産加工品、豆腐、パン、調味料、農作物や水産物など、様々なジャンルで人気アイテムが誕生。近年では、飲食物のほかにも、**美容やリラクゼーション関連、医療やエネルギー分野**でも注目されています。

室戸海洋深層水を使用した超長期12年保存水 「DSW PREMIUM 12 YEARS」

「DSW PREMIUM 12 YEARS」は、**防災備蓄用の超長期12年保存水**です。高知県・室戸岬沖で採水された海洋深層水を使用し、1990年に世界に先駆けて、海洋深層水の飲用化に成功した室戸の地元企業・浅川自然食品工業の製造技術により、この12年保存水が実現しました。現在、一般的に流通している災害備蓄用の保存水のおよそ**2倍**の保存期間で大幅な入れ替えコストの削減が可能です。

第1回日本災害食大賞 優秀賞受賞



高知県のいろんなことをまとめたページ「高知家の〇〇」

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「高知家の〇〇」。

「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。

「高知家の〇〇」

<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、 その品質は全国主産県と比較しても常に上位にランク 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	フルーツトマト発祥の地 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、 二次・三次産業と連携した取組 も盛んです。
 なら	通年	高知県では多くのならが栽培・出荷されており、その割合は全国のおよそ4分の1と、 生産量、出荷量ともに日本一 。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。 栄養素を豊富 に含むなら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「 香南ニラ塩焼きそば 」などの なら料理 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、 生産量、消費量ともに全国1位 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。 上品な芳香も魅力 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いれて楽しむこともオススメです。
 なす (こうちのエコ野菜)	1月-6月 10月-12月	全国有数のなすの産地である高知県。高知なす、米なす、千両なす、深層水なす等、種類も豊富に生産されています。なすは、冬春なすと春秋なすに分かれ、 高知県は冬春なすの生産量日本一 。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「 エコシステム栽培 」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、 アミノ酸などの旨味成分が失われにくい のが特徴で、地鶏本来の旨さを味わえます。離島を除いて 全国で最も人口が少ない村・大川村 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、 全国シェアの7~8割 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 タウリンの量も3倍以上 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、 クロマグロ養殖への新規参入 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、 人工種苗への取組 も進めています。
 室戸海洋深層水 関連商品	通年	室戸市は 日本初の海洋深層水取水施設 を保有し、 世界初の深層水飲料 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 60種類以上の天然ミネラル 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、 展開は拡大 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、 海外でも文化財修復用紙 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 世界でいちばん薄い和紙 です。
 土佐木材	通年	高知県は森林面積が84%を占める、 森林率日本一 の「森の県」です。古くからスギ、ヒノキの産地として有名で、京都東山の大仏殿や大阪城の建立など、 歴史的建築物に使用されてきました 。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「 土佐材住宅 」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～	2017年は「大政奉還」から150年、2018年は「明治維新」から150年 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「 高知県立高知城歴史博物館 」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「 高知県立坂本龍馬記念館 」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 移住相談件数全国2位 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、 移住コンシェルジュ などのサポート体制も整っており、「 移住に本気 」の県です。