

高知家 高だより



高知が誇る水産品！ 全国3位の生産量！上質の「養殖クロマグロ」 & ダシの要「宗田節」

- ◆カツオだけじゃない！抜群の環境で育つ「高知家の本マグロ」
- ◆深い味わいを生み出す、栄養満点の高知名産「宗田節」

カツオだけじゃない！抜群の環境で育つ「高知家の本マグロ」

ダイバーを魅了する豊かな海で育つ本マグロ

数ある魚の中でも不動の人気を誇るクロマグロ（本マグロ）。近年、日本食ブームの影響などから資源枯渇が懸念される中、養殖クロマグロに注目が集まっています。高知県内の養殖クロマグロは、すべて高知県最西部の町、大月町で育てられており、県単位の生産量は全国3位です。

抜群の透明度と魚種の豊富さから、国内有数のダイビングスポットとして知られる大月町の海は、**クロマグロ養殖にも最適な環境**です。大月町沿岸はクロマグロの幼魚の回遊場所に近く種苗の確保が容易である上、海水交換の良さから水質が悪化しにくく、近くに大きな河川もないため、淡水に弱いとされるクロマグロの養殖には絶好の条件が揃っています。さらに、大月町の海域は海水温が“適度に”高いため、**マグロの生育速度が早く**、また、海水温が高すぎないため、**身の締まりの良い上質な肉質**に育つことが、国内随一の漁場と呼ばれる所以です。



クロマグロ養殖の行われている大月町の海

関東で味わえる高知家の本マグロ

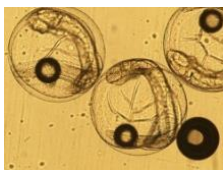


高知薫焼き 屋台餃子 土佐宿毛マーケット

高知県宿毛市公認の連携協定店である「高知薫焼き 屋台餃子 土佐宿毛マーケット」では、本場高知の薫焼き鰹をはじめ、高知の食の魅力を堪能できます。**大月町の海で育った鮮度抜群の本マグロ**を関東で味わえる、数少ないお店の一つです。

- 住所：埼玉県さいたま市浦和区仲町1-10-1PORAMビル5階
- ホームページ：<http://www.acrossring.com/brand/sukumomarket.html>
- TEL：050-3460-7813

官民連携による養殖クロマグロの安定供給に向けた人工種苗生産の取り組み



受精卵



稚魚（40ミリ）



出荷時の成魚

世界的な漁獲量規制により、天然種苗の活け込み尾数が制限される中、高知県では**人工種苗生産による養殖クロマグロの安定供給**に向けた取り組みが進んでいます。

大規模な施設や高度な技術が必要となるマグロの人工種苗生産の研究を効率的に進めるため、県では採卵から出荷までの各段階で**県内企業との共同研究や事業委託**を行い、まさに**高知県が一丸となって生産技術の確立に向けた取り組み**が行われています。

平成26年に始まったこの計画は順調に成果を上げており、平成31年頃には**卵から育った人工種苗によるマグロの出荷が開始**される見込みです。

－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、貝井、神津）

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

高知産本マグロフェア

東京・銀座の高知県アンテナショップ「まるごと高知」2階レストラン「TOSA DINING おきゃく」では、**高知産本マグロ（養殖クロマグロ）**を味わい尽くしていただくフェアを以下のとおり開催します。フェアの期間中は大トロ、中トロ、赤身を使った、マグロ尽くしのランチメニューを提供します（1,800円（税込））（数量限定）。この機会に、脂ののった高知産の本マグロをぜひご堪能ください。

- 日時：2017年9月25日（月）～10月8日（日）
- 提供時間：（月～金） 11:30～15:00 ※LO 14:30
（土日祝） 11:30～15:30 ※LO 15:00
- 場所：TOSA DINING おきゃく（「まるごと高知」2階）
住所：東京都中央区銀座1-3-13 オープ プレミア 2F
ホームページ：http://www.marugotokochi.com/
TEL：03-3538-4351



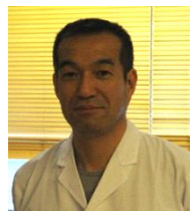
- 提供メニュー：
・高知産本マグロ尽くしランチ
（1,800円（税込））
※写真はイメージです。
実際の商品とは異なる場合があります

高知県産水産物試食提案会

【ご取材可能です！】ご取材希望の場合は、広報事務局までお問い合わせください

高知県産水産物の魅力をさらに知っていただくため、飲食店向けの試食提案会を開催します。試食提案会では養殖マグロやカンパチの刺身、ウツボやサバ等を**高知ならではの調理方法**でご提案します。

- 日時：2017年9月5日（火） 13:00～15:30
- 場所：築地魚河岸スタジオ（東京都中央区築地 6-26-1 小田原橋棟 3F）
- 主催：高知県水産振興部水産流通課（事務局）
連絡先 TEL 088-821-4611 FAX 088-821-4528
担当 青野、熊谷



<Profile>
高知の漁師町室戸市出身。
和食一筋に、高知の老舗
旅館城西館内の食事処
「思季亭」で長年、料理長
をつとめ、平成29年2月
から「TOSA DINING お
きゃく」の料理長。

提案するのは
「TOSA DINING おきゃく」
山下裕司 料理長

一本釣りだけじゃない！高知県の養殖魚

天然魚にも負けない旨み！高知県の養殖魚

カツオの一本釣り漁に代表されるように豪快なイメージのある高知県の漁業ですが、宿毛湾や野見湾、浦ノ内湾などでは、魚類養殖業も地域の重要な漁業となっています。高知県における魚類養殖は、**生産量は2万トン前後、生産額は200億円前後**で推移しており、**県の総生産額の約4割**を占める重要な基幹漁業です。

主な養殖魚種はマダイ、カンパチ、ブリ、クロマグロで、全生産量の9割を占めており、その他にシマアジ、イサキ、スズキなどが養殖されています。

マダイ

須崎市の野見湾や浦ノ内湾、宿毛市と大月町にまたがる宿毛湾で養殖が盛んです。「海援鯛」や「乙女鯛」、「直七真鯛」など、養殖方法や餌にこだわったブランド化の取り組みが広がっています。

- 【養殖生産量】4,890t（全国4位）
- 【県内のブランド養殖魚】海援鯛、乙女鯛、直七真鯛

ブリ

冬でもブリの成長が停滞しないほど温暖な宿毛湾の特性を活かして、宿毛市、大月町の沖合で養殖が行われています。その他にも、香南市や土佐市でも養殖が行われています。

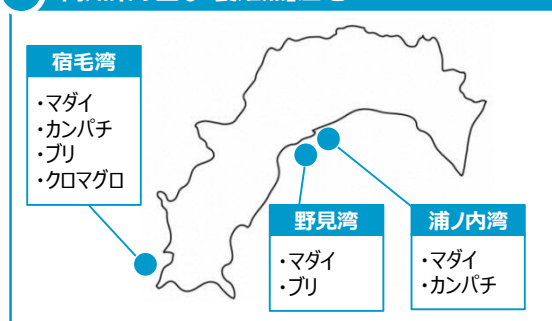
- 【養殖生産量】9,253t（全国5位）
- 【県内のブランド養殖魚】夏旨鰯（なつつまがり）、乙女鰯

カンパチ

県内では「ネイリ」と呼ばれています。土佐湾の温暖な環境を活かして、野見湾、宿毛湾で養殖が行われています。養殖方法や餌にこだわった「極美勘八」など、ブランド化の取り組みが継続して進められています。

- 【養殖生産量】3,200t（全国3位）
- 【県内のブランド養殖魚】極美勘八

高知県の主な「養殖魚」産地



宗田節生産量日本一の高知県

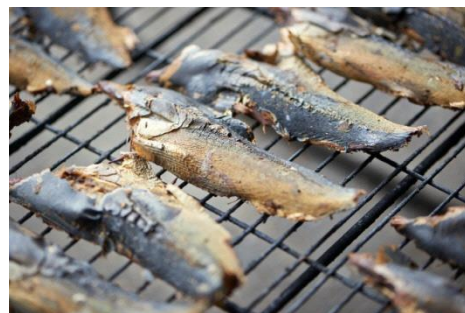
宗田節とは、カツオの仲間である「マルソウダ」から作られるカツオ節の一つです。宗田節の使い方は、カツオ節と同様ですが、**カツオ節より旨みが強く、香りが強い**ことから、料理に**コクを出すために欠かせない**素材として、プロの料理人に親しまれています。ソバやうどんのつゆに深い味わいを出すために欠かせない、**だけど表には顔をださない、隠れた仕事の素材**です。

宗田節の原料となるマルソウダは、高知県では「メジカ」と呼ばれています。

高知県は、宗田節の生産が盛んな土佐清水市や大型定置網漁業の盛んな室戸市を中心に**全国1位の漁獲量**(※)を誇り、加工品である**宗田節の生産量も全国1位**です。

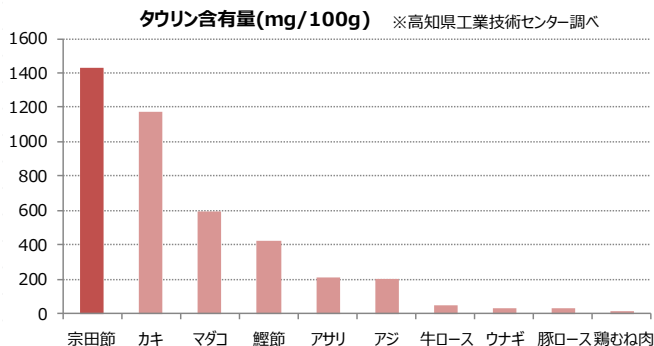
節納屋(ふしなや)と呼ばれる宗田節の加工場が集まり、全国随一の生産量を誇る土佐清水市では、ウバメガシなどの天然木で節を燻す昔ながらの方法が受け継がれており、**町中が宗田節の香りに包まれます**。

(※)平成27年農林水産省漁業・養殖業生産統計「そだがつお類」



栄養満点の宗田節

宗田節は疲労回復に効果があると言われているタウリンをはじめ、多くの**アミノ酸類の含有量がカツオ節より多い**ことも特徴の一つです。宗田節には**タウリンがカツオ節の約3倍、うなぎの約40倍**も含まれており、他にも**ビタミンB1、ビタミンB2、カルシウム、ナトリウム、カリウムなどの栄養素も豊富**に含まれています。



おススメ料理が一目瞭然！宗田節ロード

「宗田節ロード」は、土佐清水市内で宗田節を使用している**11の店舗**を一つのパンフレットにまとめ、美味しい宗田節の魅力を伝えるために2016年12月に土佐清水青年会議所が始めたプロジェクトです。

市街地を中心に居酒屋や食堂などが参加し、パンフレットには各店の紹介と、宗田節の削り節やだしを使った**1品**が掲載されています。メニューは、チャーハンやラーメン、おでんなど飲食店の**定番料理から新開発した料理**まで、320円～1,000円と**手頃な価格**で提供されています。

(※)店舗数は2016年12月現在のものです



伝統の宗田節 節納屋体験

宗田節を選んで、削って、MYだし醤油をお持ち帰り！

戦前からの鰹節づくりの名残を残す**節納屋(=宗田節工場)**で宗田節の製造の見学や、関西向け、関東向けの**節の違い**を味わっていただく体験プログラムです。最後には自分で選んだ宗田節をボトルに詰めた、**MYだし醤油の素**をお持ち帰り頂けます。

<プログラム内容>

宗田節工場見学→宗田節のお話→だしの味体験→自分で宗田節の選別→削り器で削って味見→だし醤油の素作り(所要時間:1時間)

※天気やメジカ漁により工場見学および体験内容が変わる場合があります。

- 開催期間: 2017年4月1日～2018年3月31日
- 時間帯: 午前部 9:00～12:00 / 午後部 13:00～15:00
- 体験場所: たけまさ商店(高知県土佐清水市中浜236)
- 体験料金: 中学生以上: 2,000円 / 小学生: 1,500円 ※参加は小学生以上



宗田節を活用した商品

高知県で生産される宗田節は、これまでは主に関東や関西などの業務筋（流通卸問屋など）への出荷が多く、一般への小売はあまりされていませんでした。しかし、最近では**一般消費者からのニーズの高まり**などから、ご家庭で使いやすい削り節のほか、風味の強いダシが出る宗田節の特徴を活かし、**ダシ醤油を手軽に作れる商品やドレッシングなど、ギフトやご家庭での普段使い**でも扱いやすいような商品が増えており、宗田節の美味しさをより身近に楽しんでもらえるようになっています。



「宗田節うどん」

うどん屋や蕎麦屋のつゆには欠かせない宗田節をきめ細かい粉状にして老舗の讃岐うどんに**たっぷり**と練り込んだ、宗田節とうどんとの新しい形です。

宗田節のコクが、もちりとコシのある麺によく合い、宗田節の豊かな風味が口の中に広がります。一口目を**麺だけで食べてみると**、練り込まれた宗田節をより感じるすることができます。

- 販売元：有限会社 新谷商店
- 定価：580円（税込）
- 内容量：200g

「宗田だし とまとドレッシング」

土佐宗田節のだしと高知のトマトの果汁にオリーブオイルを加え、まろやかに仕上げた**彩豊かな無添加のドレッシング**。宗田節とトマト、**両方の旨みが調和し**、野菜だけでなく魚介、肉など幅広い料理に合います。

- 販売元：土佐清水元気プロジェクト
- 定価：432円(税込)
- 内容量：160ml



「宗田だしぼん酢」

土佐宗田節の濃厚な旨みをいかし仕上げた「**だし醤油**」をベースに宗田節と相性抜群の土佐の酢みかん「**ぶしゅかん**」果汁を合わせ仕上げた**無添加のぼん酢**。深みある宗田節のだしとぶしゅかん果汁の酸味と香りで **お料理本来の美味しさが引き立つ**、お鍋以外にも様々なお料理に使用できる高知発の新しいぼん酢です。

- 販売元：土佐清水元気プロジェクト
- 定価：583円(税込)
- 内容量：360ml



東京で宗田節を味わえるお店

「土佐清水ワールド」上野東京店

「土佐清水ワールド」上野東京店は、土佐清水市の食材や調理法を首都圏に紹介する「**アンテナショップ居酒屋**」です。官民の連携協定締結により実現した**産地直送システム**で「**藁焼きたたき**」や「**清水さば**」などの郷土料理をお届けしています。店内の入り口では、宗田節を0.01mmという薄さで**削る機械**を設置。宗田節の香りを楽しみながら、新鮮な土佐清水産の魚を使った料理を楽しめます。東京・上野にいながら高知を“舌”を通して体験できるお店です。

- 営業時間：（月～金）11:30～14:30／17:00～24:00
（土日祝）11:30～24:00

- 定休日：年中無休
- 住所：東京都台東区上野7-2-4「FUNDES（ファンデス）上野」2階
- TEL：03-5830-1034



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っきな家族。

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。
 にら	通年	高知県では多くのにらが栽培・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 に含むに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 」などのに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、浦ノ内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「土佐典具帖紙」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、京都東山の大本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えており、「 移住に本気 」の県です。