



An Information Magazine for the International Community in Kochi

中国語生活情報冊子「土佐 Wave (中国語版)」2015 年 12 月号 (Vol.15) 発行：公益財団法人高知県国際交流協会

您知道在高知县内有近 20 余家酒窖吗？在日本酒与烧酒的热潮中，为了将本地酒的魅力展现给大家，我们探访了滨川商店（安芸郡田野町）、司牡丹酒厂（高冈郡佐川町）、无手无冠（四万十町大正）这三家酒窖！

“高知的本地酒” 「高知の地酒」

高知県には 20 ほどの酒蔵があるのを知っていますか？日本酒や焼酎ブームの中、地元で作られているお酒の魅力をもっと知ってもらおうと、**濱川商店**（安芸郡田野町）、**司牡丹酒造**（高岡郡佐川町）、**無手無冠**（四万十町大正）の 3 つの酒蔵を訪ねてきました！

濱川商店 “致力于打造深受当地人喜爱的酒类品牌”

绝处逢生的“美丈夫”

濱川商店是一家坐落于高知县东部，四国最小的町・田野町中的酒窖。其人气商品就是在全国新酒品评会上连续五年蝉联金奖的“美丈夫”系列。“美丈夫”是第五代社长濱川尚明先生亲手研制的。



10 月焕然一新的“美丈夫”标签。使用的是在家乡拍摄的照片

10 月に一新された「美丈夫」のラベル。地元で撮影された写真が使われています

濱川先生接手公司成为第五代社长时，公司正处在考虑停业的艰难时期。当时，靠着将自家酒窖中 7 成的原酒卖给更大酒厂的销售额，勉强维持运营。就在那段艰难困苦时期，濱川社长在东京偶遇了吟酿酒。当时的吟酿酒只能用于酒类品评会，但是其口感受到大家的推崇，开放向市场销售的呼声越来越高。濱川社长也对吟酿酒情有独钟，便有了“自己亲手制造吟酿酒”的强烈意愿。于是在当时没有酒罐、没有技术、没有良米，这样一穷二白的境况中，他开始了迄今为止全新的吟酿酒探索之路。

个性的酿酒方式与对美酒的执着

濱川社长说“我想消除大家对日本酒的顾虑”，因此即使不太接受日本酒口味的消费者也非常喜欢他制作出的美酒。特别是受女性消费者喜爱的气泡性纯酒・舞薄浊，是基于“能不能用日本酒制出香槟？”这样的想法，从 30 年前开始研究独特的制造方法，使酒在瓶内经过二次发酵自然产生碳酸气体。另外，濱川商店还在县内最先研制出了以日本酒和烧酒为基础，加入果汁或者酸奶的利口酒。利口酒只使用县内产的水果（柠檬使用国产）和鲜奶，其口感如同果汁一样入口绵甜。承蒙濱川社长的厚意，我们有幸试饮了五种美酒，无论哪种都如饮甘露，真没想到还有这么好喝的日本酒，一改我之前对日本酒的印象。

“美丈夫”使用甄选的酒米，超软水质的奈半利川的底流水，由追求高品质的专业酿酒人精心制造。口感香醇，入口清爽是其特点，让人喝得放不下酒杯。为了制作出美酒，“美丈夫”及早掌握酒米的状态，不断变化酵母品种，一直在不断改革追求卓越。

另外，一般日本酒都储藏酒窖里，“美丈夫”全部采用瓶装储藏。据说，这是为了将酿造好的美酒在最香醇的状态下装瓶，储存在 2～3℃的冷藏室中，来达到稳定品质的目的。为了将最好的商品呈现给消

濱川商店 「地元で飲まれる酒造りを」

どん底から生まれた「美丈夫」

高知県東部に位置する四国一小さな町・田野町に酒蔵を構える濱川商店の**人気銘柄**は、**全国新酒鑑評会**で 5 年連続金賞を受賞している「**美丈夫**」。この「**美丈夫**」は、5 代目社長である**濱川尚明**さんの手により生まれました。**濱川**社長が 5 代目となったのは、酒蔵を置むかどうかの**厳しい時期**で、自らの蔵で造った酒の 7 割を大きな蔵に売る**桶売り**をしながら、なんとか凌いでいたそうです。そんな中、**濱川**社長は東京で吟醸酒に出会いました。当時、吟醸酒は鑑評会用に造られていましたが、そのおいしさから市場に開放してほしいとの声が上がっていました。吟醸酒に魅せられた**濱川**社長は、「自分の手で吟醸酒を造りたい！」との強い思いのもと、**タンクがない、技術がない、米がないの無い無い**尽くしの中、これまでの酒造りとは全く異なる吟醸酒造りを手さくすく探りの状態から始めました。

個性ある酒造りとこだわり

「日本酒に対する違和感をなくしたい」と話す**濱川**社長は、日本酒が苦手な方にも飲みやすいお酒造りをされています。特に女性に人気の**発泡性の生酒・舞うす**にゴりは、日本酒で**シャンパン**を造れないか？との発想から、**濱川**社長が 30 年前に考えた独自の製法で造られており、瓶内二次発酵により自然の炭酸ガスが出ています。また、日本酒や焼酎をベースにした果汁やヨーグルト入りのリキュールを県内で最初に造り始めたのも**濱川**商店です。県内産にこだわった**フルーツ**（レモンのみ国産）や生乳で造られたこれらのリキュールは、まるでジュースを飲んでいるかのような味わいです。**濱川**社長のご厚意により、5 種類のお酒を試飲させていただきましたが、どのお酒も大変おいしく、



不同的酿酒人能酿出不同味道的曲子。用于制作纯米酒的曲子放入口中，有一股粟子的芳香与甜美

杜氏によって味が変わる麹。純米酒用の麹は、口に入れると栗のような香りと甘みがありました

こんなに飲みやすい日本酒があるのかと、日本酒のイメージがガラリと変わりました。

「**美丈夫**」は、厳選された酒米、超軟水の奈半利川の伏流水を使用し、高い質を求める職人の手によって、丁寧に造られています。ふわっと香り、すっと入っていくのど越しが特徴で、何杯も飲みたくなるお酒です。美味しいお酒を造るため、酒米の状態をいち早くつかみ、使用する酵母を変えていくなど、



我们观察对比了开始酿造3天后与5天后的酿酒罐。罐内景象完全不同！

仕込んで3日目と5日目のタンクを見比べました。タンクの中はまるで違います！

海外拓展。不过，我觉得最重要的还是在家乡销售。我会将根基放在家乡。”这句话令我们印象深刻。

费者的执着就体现于此。

寄情故乡

濱川社长差不多每个月都会去国外出差。他笑着自我揶揄道“以前在这里卖不出去的酒，都销往国外了，也挺有意思的”。当我们询问他海外业务的拓展情况时，他说，“今后会先决定一个据点再向

濱川商店

地址：安芸郡田野町 2150

TEL：0887-38-2004 FAX：0887-38-8284

Website：http://www.bijofu.jp/

E-mail：bijyofu@shirt.ocn.ne.jp

司牡丹酒厂 “古典传统”

穿越到江户时代

从JR佐川站出来步行几分钟后，巨大的白墙建筑物映入眼帘。在开放式的酒窖周围，空气中漂浮着日本酒淡淡的甜味，仿佛置身于怀旧电影的画面中。这里是1603年创业的老店，司牡丹酒厂。而这个白色墙壁的建筑物就是储藏酒的“一号库”，距今约有160年的历史。负责酿酒的浅野先生说，“当年坂本龙马脱藩时，应该来过这。因为龙马非常爱喝酒呢。”

“淡丽辣口”

司牡丹最具代表性的特点是“淡丽辣口”。这里所说的“淡丽”不是单纯指味道淡，而是在清爽的口感中包含香醇。竹村昭彦社长热情地向我们讲解道，“这种酒融合了各种各样的风味，但这些味道并不是单纯叠加，而是各种味道相得益彰浑然天成于透明的琼浆玉液中，回味长久。”司牡丹的酒能够衬托料理的风味，同时料理的味道也会更加凸显酒的醇香，值得一提的是等到你发觉的时候，会发现自己一直喝个不停了。实际上，日本酒也有应季之分的。冬天到早春时节首推新鲜充满活力的“鲜榨”。司牡丹的“鲜榨”不仅适合品尝日本料理时饮用，与泡鱼类·奶油沙司类西洋美食搭配也非常契合。

酿酒人·浅野彻先生对于造酒的执着

经过碾米、洗米、蒸米、制作米曲等步骤，将米曲与3吨左右的酒米放入一个大罐子中发酵20天左右。我们有幸参观了发酵室内大罐子中的情景，只见表面冒出饱满的泡泡。浅野先生负责酿酒工作十一年的时间里坚持使用这种发泡型的传统酵母。虽然为了防止泡溢出罐外需要做很多工作花很多时间，但是使用这种酵母能够达到浅野先生追求的纯米酒的风味。如果说日本酒味道的决定要素两成靠原料，八成要靠制造者的技术也不算夸张。在一部分工序中灵活使用机械，然后发挥熟练工人所掌握的知识与技



大罐子里发酵中的酒米往外冒泡
タンクから泡が上がりながら発酵が進む

「美丈夫」は、常に前向きに進化しています。

また、一般的に日本酒はタンク貯蔵されているものが多いのですが、「美丈夫」は、すべて瓶貯蔵されています。これは、出来上がったお酒を一番いい状態のときに瓶詰めし、2～3℃の冷蔵庫で保管することにより、品質を安定させるためです。最高のものを消費者に届けるためのこだわりがここにも表れています。

地元への思い

ほぼ毎月のように海外出張に行かれています濱川社長。「この辺りで売れなかった酒が、海外に行き出したのはおもしろいね」と笑われていました。海外展開についておかがいすると、「海外に進出していくとしても拠点を決めて進めていきたい。けれど、何よりも大切なことは地元で売れること。ベースを地元で置くことです」とお話しされていたのが印象的でした。

濱川商店

所在地：安芸郡田野町 2150

TEL：0887-38-2004 FAX：0887-38-8284

Website：http://www.bijofu.jp/

E-mail：bijyofu@shirt.ocn.ne.jp

司牡丹酒造

「クラシックであること」

江戸時代へタイムスリップ

JR佐川駅から歩くこと数分、大きな白壁の建物が目に留まります。開放的な酒蔵の辺りには日本酒のほんのりと甘い匂いが漂っていて、昔懐かしい映画の中にあるようでした。ここが1603年創業の老舗、司牡丹酒造です。



1850年 左右建造の貯蔵庫。全長約90米

この白壁でできた建物は、「一号蔵」というお酒の貯蔵庫で、約160年の歴史があります。「坂本龍馬が脱藩するとき、ここに立ち寄ったと思う。龍馬は酒飲みやったきねえ」と、杜氏の浅野さんは話します。

1850年頃に作られた貯蔵庫。全長約90メートル

「淡麗辛口」

司牡丹の日本酒の特徴は、「淡麗辛口」に代表されます。ここでの「淡麗」というのは、味が薄いということではなく、淡い味わいの中にも深みがあることだそうです。「さまざまな風味があるんやけど、それらが重なって味を成すのではなく、透明な中に淡く織り込まれているイメージ。味にふくらみがあるんです」と、竹村昭彦社長は熱く語っていただきました。司牡丹のお酒は、料理の風味を引き立て、かつ、お酒も料理に引き立てられるといわれ、気分くずつと飲んでもうというのが特筆すべきところ。実は、日本酒には旬があります。冬から春先にかけてはフレッシュでぴちぴちとした「しぼりたて」が押しです。司牡丹の「しぼりたて」は和食だけではなく、マリネ系・クリームソース系などの洋食のお料理にもよく合いますよ。

杜氏・浅野徹さんの造りへのこだわり

精米、米洗、米蒸し、麴づくりなどを経て、1つのタンクに麴と蒸したお米を3トン仕込み20日間程度発酵させていきます。発酵室にある大きなタンクの中身を見せてもらおうと、表面からは泡がもこもこと上がっていました。泡の出るクラシックなタイプの酵母を使うのは浅野さんが杜氏になってから11年間のこだわりです。タンクから泡が吹きこぼれないように防ぐためには設備を備える手間も時間もかかるそうですが、この酵母を使うからこそ、浅野さん

术，坚持“手工制作”的理念一直没有变化。我们从浅野先生说话的神情中，看到了他对造酒强烈的信念与热爱。

海外也非常受欢迎

根据竹村社长的想法，将老旧的酒窖改造成了专卖店“酒展览展示布袋”，我们在此试饮了几种美酒。其中据说是人气排名第2位的“柚子酒・鲜榨山柚子”让人喝得停不下来！没有任何添加，完全使用高知产的柚子。不仅可以作为餐后酒，也可以在品尝料理过程中饮用，口感清爽。实际上这款酒在夏威夷的日系超市的酒类产品中销售量曾排第一，可见在欧美也非常受欢迎。

2月的每个周六会举办“酒厂参观活动”（因为有人数限制，所以需要提前预约）。对于听不懂日语的游客，还准备了英语解说的视频。机会非常难得，请您有时间一定要去体验一下老店酒窖的传统气氛与执着吧。

司牡丹酒厂

地址：高冈郡佐川町甲 1299 番地
TEL：0889-22-1211 FAX：0889-22-4116
Website：http://www.tsukasabotan.co.jp
E-mail：ainet@tsukasabotan.co.jp



负责酿酒的浅野先生风趣地向我们解说
杜氏の浅野さんによる風味の解説

の求める純米酒の風味が出るのだと言います。日本酒の味の出来を決定づけるのはわりわりが原料で8割が造り手の技術であるといっても過言ではないそうで、部分的に機械を活用しながらも、熟練した人間の持つ知識と技術を用いた「手造り」であることに変わりはありません。浅野さんのお話しぶりからは、お酒造りへの強い信念と愛情が伝わってきました。

海外でも大人気

竹村社長のアイデアにより古い酒蔵を改装して作られたアンテナショップ「酒ギャラリーほてい」でいくつか試飲をさせていただきました。中でも、人気ナンバー2の「ゆずの酒・山柚子搾り」は止まらなくなります！無添加で、高知産のゆずが使われています。食後だけではなく食中酒としても料理に合う爽やかさがありました。実はこれはハワイにある日系スーパーマーケットの全酒類の中で1位を獲得したことがあり、欧米でも人気が高いそうです。酒蔵の見学については、2月の毎週土曜日に「酒造見学会」を行っています（人数制限があるので要事前予約）。日本語が分からない人のために、英語での説明ビデオの用意があります。めったにない機会ですので、ぜひ老舗の酒蔵の持つ伝統的な雰囲気とこだわりを体感してみてください。

司牡丹酒造

所在地：高岡郡佐川町甲 1299 番地
TEL：0889-22-1211 FAX：0889-22-4116
Website：http://www.tsukasabotan.co.jp
E-mail：ainet@tsukasabotan.co.jp

无手无冠 “对本地酒的执着”

从地域振兴开始的栗子烧酒制造

四万十町大正位于高知县西部山区。这里的人们用家乡的物产制造家乡美酒，酒窖自创业以来持续至今，它就是无手无冠。

无手无冠主要生产日本酒。大约距今30年前，开始制造栗子烧酒“Dabada 火振”。当时的大正町长找到酒窖的人商量，可否使用家乡产的栗子来做些振兴家乡的事情呢。以此为契机，先是取得了使用家乡特产栗子制造烧酒的资格证书，然后开始了制造栗子烧酒之路。当初有一个要求是只能使用家乡产的栗子。现在因为烧酒销量很好，家乡产的栗子不能确保需求量，所以撤消了这条要求，但是“Dabada 火振”只使用国产栗子，栗子的使用量占原材料的50%以上。

在当时那个年代，烧酒给人的印象是有点怪味不好喝。他们反复试做、修改栗子烧酒的制造方法，一边让家乡的人们品尝一边改进烧酒的口味。使用减压蒸馏方法制造的“Dabada 火振”的特点是口味清爽，饮后口有栗子余香。因为使用的都是充分成熟的栗子，所以口感非常绵软。

“Dabada 火振”的人气契机与充满个性的营销措施

从事栗子烧酒制造约10年后，恰逢全国烧酒热潮，一直以来挣扎于苦战中的“Dabada 火振”迎来了春天。其中契机之一是，在JAL国际线的飞机内销售。并且被誉为侍酒师第一人的田崎真也先生接受杂志采访时说道“到目前为止我吃到的最好吃的食物是四万十川的香鱼与Dabada 火振栗子酒”。此后，订单纷至沓来。另外一个契机是最近2013年被翻拍成电视剧的人气小说《半泽直树》系列作者池井户润先生公开说，剧中主人公半泽先生喝的栗子烧酒就是“Dabada 火振”，使其更加引人注目。

在无手无冠，采取了很多别具一格的方法促进销售。例如，将栗子烧酒的



“Dabada 火振”装瓶作业时的景象
「ダバダ火振」の瓶詰作業の様子

無手無冠 「地酒へのこだわり」

地域おこしから始まった栗焼酎造り

高知県西部の山間地域にある四万十町大正。そこに地のもの、地の酒造りを創業以来続けている酒蔵・無手無冠があります。日本酒造りをしてきた無手無冠が、栗焼酎「ダバダ火振」造りを始めたのは、今からおおよそ30年前のこと。きっかけは、当時の大正町長からの「地元で採れる栗を使った地域おこしができない



酒窖入口。里面的那个大锅用来蒸栗子
酒蔵の入口。奥にある大きな釜で栗を蒸します

いだろうか」との相談でした。そこで、地域特産品の栗を使用した焼酎製造免許を取得し、栗焼酎造りが始まりました。当初は、地元の栗のみの使用という条件付きでしたが、あまりの売れ行きに栗の確保が難しくなり、現在その条件は外されていますが、「ダバダ火振」に使用されているのは国産栗のみ。しかも原料の50%以上に栗が使われています。

焼酎＝臭くて飲めないという時代に始まった栗焼酎のレシピは、試作を重ね、地元の人々に試飲してもらいながら作られていきました。減圧蒸留で造られる「ダバダ火振」は、スッキリとした味わいで、飲んだ後にふんわりと栗の香りが出るのが特徴で、よく熟成されているため、口当たりが大変やわらかいです。

「ダバダ火振」人気のきっかけと個性的な取り組み

栗焼酎造りから10年ほどが経ったころ、焼酎ブームと相まって、これまで苦戦を強いられてきた「ダバダ火振」に契機が訪れました。ひとつは、JALの国際線で機内販売されることになったこと。そして、ソムリエ世界一に輝いた田崎真也さんが、「今までで一番おいしかった食べ物は、四万十川のアユとダバダ火振」と雑誌のインタビューで答えたことから、注文が殺到するようになりました。また最近では、2013年にドラマ化された人気小説「半沢直樹」



第5代社長・山本堪介先生说，“我希望提高栗子烧酒的认知度”

「栗焼酎の認知度を上げていきたい」
と話す5代目社長・山本勘介さん

原酒储存在四万十的天然酒窖中四十个小时(约4年7个月),公开征集“神秘预存”主人。结合海洋堂兴趣馆的开幕,让更多游客光临大正地区,开设了消费者购买栗子烧酒,将烧酒作为存款储蓄的“四万十川烧酒银行”等一系列独具匠心的营销办法。

充分利用四万十的自然条件酿造美酒

四万十流域的酒窖无手无冠充分利用

利用该地域丰富的自然条件,当地农民使用无农药栽培技术制作酒米。稻田导入纸膜覆盖农法,即在田地上覆盖一层纸膜,在纸膜上开孔种植秧苗。通过这种方法遮蔽日光防止野草生长。同时将栗子烧酒制造过程中的蒸馏渣作为肥料有效利用,安全环保地制造家乡美酒。

另外,为了将这些对环境的保护措施告诉当地居民,每年都会举办酒米制作·酿酒体验活动,让大家体会制作独一无二日本酒的乐趣。这些体验活动与参观酒窖活动(需要事先预约),外国人也可以参加(如果不会日语,尽可能请会说日语的朋友陪同)。请大家一定要去品尝一下在这个小村庄中精心制造的充满大自然恩惠的美酒。

无手无冠

地址:高冈郡四万十町大正 452

TEL: 0880-27-0316 FAX: 0887-27-0380

Website: <http://www.mutemuka.com>

E-mail: info@mutemuka.com

高知的婚礼宴会大多会准备皿钵料理与许多美酒,尽可能多地邀请亲朋好友盛大热闹地举办。如果您初次参加

日本的婚宴,或许会被新人席间多次换装,婚礼中还会为新郎新娘的朋友们留出时间表演节目而吃惊。

对于参加婚礼宴会的人来说,当天男性多穿西装,女性多穿连衣裙。特别是女性宾客,因为要凸显新郎新娘的礼服,自己的着装即使华丽也尽量披上一件短外套或者披肩比较好。另外新娘当天的礼服为白色,所以女宾客尽量避免穿白色裙子。

关于礼金,根据关系亲疏会多少有所不同,一般的行情为大概相当于宴会料理费用与新人宾客准备的礼品费用,大约2~3万日元。将崭新的钱币(可在银行兑换)装入礼金袋中,袋子上有一个无法轻易解开的“彩色绳结”装饰(寓意夫妻二人永结同心)。当天将礼金袋用小方巾(专用包裹礼金袋的方布)或者稍微大一点的雅致的手绢包裹,在宾客接待处送上自己祝福的同时,将礼金送给新人。进入婚礼宴会现场后,怀着祝福的心情共享愉快的时间吧!

下期我们将会向大家介绍在日本遇到朋友不幸去世时的Q & A。

关于礼金袋的包装方法,请参考之前期号的详细说明。(只有英语版)
<http://tosawave.blogspot.jp/2012/08/gifts-for-ceremonial-occasions.html>

シリーズの作者である池井戸潤さんが、作中で主人公の半沢が飲んでいる栗焼酎は「ダバダ火振」と公言し、さらに注目を集めています。

無手無冠では、栗焼酎原酒を四万十の天然セラードで四万十時間(約4年7ヶ月)貯蔵する「ミステリアスリザーブ」のオーナー募集や、海洋堂ホビー館の開館に合わせて、大正地区にも多くの人に立ち寄ってもらおうと栗焼酎を買って焼酎預金をする「四万十川焼酎銀行」をオープンさせるなど、他の酒蔵では見られないユニークな取り組みをしています。

四万十の自然を生かした酒造り

四万十川流域に酒蔵を構える無手無冠は、その豊かな自然を生かし、地元農家と無農薬栽培で米作りを行っています。田んぼ全体に紙を敷き、そこに穴を開けて苗を植えることで日光が遮られ雑草が生えにくくなる紙マルチ農法を取り入れ、栗焼酎造りの過程で出る蒸留かすを肥料として有効利用し、安全で環境にやさしい地酒造りをしています。

このような自然を大切にしたい酒造りを知ってもらおうと米作り・酒造り体験教室が毎年開催されており、自分だけのオリジナル日本酒造りを楽しむことができます。この体験教室や酒蔵見学(要事前連絡)は外国人の方も(日本語ができない方は、できる方と一緒に)参加することができます。小さな町で丁寧に造られる自然の恵みたっぷりのお酒をぜひ味わってみてください。

無手無冠

所在地:高岡郡四万十町大正 452

TEL: 0880-27-0316 FAX: 0887-27-0380

Website: <http://www.mutemuka.com>

E-mail: info@mutemuka.com

高知的生活 Q & A “红白事”

如果您被邀请参加朋友的婚宴...

高知的生活 Q & A 「冠婚葬祭」

結婚披露宴に招待されたら...



高知の披露宴の特徴は、皿鉢料理やお酒がたくさん振る舞われ、大勢のゲストを呼んで盛大に行われるものが多いです。初めて日

本の披露宴に行くと、お色直しが何度もあったり、余興といって新郎新婦の友人が出し物をしたりする時間があることに驚くかもしれません。

当日の服装については、男性はスーツ、女性はワンピースが一般的です。女性の場合、新郎新婦が引き立つよう、華やかでありながらもボレロやショールを羽織って控えめにしましょう。白は新婦の色とされているので避けます。

ご祝儀については、間柄によって多少異なりますが、お料理代や引き出物代に相当する2~3万円が相場です。「結びきり」という簡単にはほどけない装飾(夫婦がいつまでも固く結ばれるようお願いが込められてい

る)がついた祝儀袋に、新札(銀行で換えられる)を入れます。持参するときには、祝儀袋をふくさ(金封を包む四角い布)や大き目の上品なハンカチで包んだものを、受付でお祝いの言葉とともに渡します。披露宴会場に入ったら、祝福の気持ちと共に楽しい時間を!

次号では、日本での知り合いが亡くなった時のQ & Aを紹介します。

ご祝儀の包み方について、詳しく説明されたバックナンバー(英語のみ)

<http://tosawave.blogspot.jp/2012/08/gifts-for-ceremonial-occasions.html>

発行:公益財団法人高知県国際交流協会(KIA)
電話:088-875-0022 FAX:088-875-4929 Email: info_kia@kochi-kia.or.jp
投稿:CIR・KIA 職員
中文翻译·校正:張慧杰(县庁 CIR)
Tosa Wave 博客: <http://tosawave.blogspot.jp/> (在博客可以看彩色照片)

発行:公益財団法人高知県国際交流協会(KIA)
電話:088-875-0022 FAX:088-875-4929 Email: info_kia@kochi-kia.or.jp
投稿:CIR・KIA スタッフ
中文翻译·校正:張慧杰(県庁 CIR)
Tosa Wave ブログ: <http://tosawave.blogspot.jp/> (カラー写真をご覧ください)