



An Information Magazine for the International Community in Kochi

在住外国人のための生活情報冊子「Tosa Wave」2008年6月・7月号(Vol. 24) 発行:財団法人高知県国際交流協会

“Old and New Cultures in Kochi”

As with any country, region or ethnic group, Kochi and its people have their own culture that they have inherited from their ancestors. Of course, culture is always being re-created. This edition focuses on some aspects of Kochi's traditional and modern culture so you can come to a deeper understanding of Kochi and its people.

Kochi's Manga Culture

Kochi has produced many famous manga (comic) writers and is sometimes called the “Manga Kingdom”. No sooner than you set foot in this “Manga Kingdom” than you will come across some sort of manga-related sight. For example, Manga Koshien (Inter High School Manga Championship), the Anpanman Museum, the Koshin Manga Dojo (Kochi Newspaper Co. Manga Gym), Manga Railway, Ryuichi Yokoyama Memorial Manga Museum etc.

Let me introduce one of Kochi's greatest manga artists. His name is Yusuke Aoyagi (1944-2001). His manga relate to the nature and culture of Tosa. Yusuke Aoyagi was born in former Noichi Town. After graduation from junior high school, he studied manga while working as a chef's apprentice for 8 years. He made his debut in the manga business in 1969 with “*Ikinuki*” (Rest). His masterpiece “*Tosa-no-ippon-zuri*” (Pole-and-line-fishing in Tosa) was made into a movie by the Shochiku Film Company.

Nakatosa Town's Furusato Beach in Kure is the setting for “*Tosa-no-ippon-zuri*.” A stone statue of a seated Aoyagi shows him sketching the blue sky and the Pacific Ocean. Nearby is the “Taishocho Ichiba” (Taisho Town Market) that recreates the atmosphere of the Taisho Era.” Such things as fresh fish, old-fashioned sweets, and fish cakes, known locally as “Kureten” tempura are sold there.

Why not go meet “Yusuke Aoyagi” at the Kure Fisherman's Harbour?! – *Yukari Watanabe, TW volunteer*



Statue of Yusuke Aoyagi

Bonito Culture

People of Kochi and the bonito (*katsuo* in Japanese) go back a long way. Being on the Pacific coast, Kochi's catch of bonito is one of the largest in the country. Each May these migratory fish pass north through the waters near Tosa Bay. Bonito caught in this period are called *Hatsu-katsuo* (first bonito) and have been highly valued since the Edo era (1603-1867). Kochi's fishing methods and recipes using bonito are also unique, characterized by *ippon-zuri* (pole-and-line fishing, **See the picture**), *katsuo-bushi* (dried bonito) and *tataki* (lightly-roasted bonito).

One place where you can experience making your own *tataki* is in Kure, Nakatosa Town. This place is well-known for the cartoon “*Tosa-no-ippon-zuri*” (Pole-and-line fishing in Tosa). The authentic experience of roasting bonito with rice straw is available for a small fee (500 or 1000 yen) plus the market price of the bonito you will roast. Moreover, a big bonito-related event called “*Katsuo Matsuri*” (Bonito Festival) is held on the 3rd Sunday in May every year in this same town and offers you the chance to eat bonito prepared in a variety of ways. – *Susumu Yoshida for KIA*

Inquiries about making *tataki*: Kuroshio Kobo, Tel 0889-40-1160

Inquiries about *Katsuo Matsuri*: Nakatosa-cho Shokokai

(Nakatosa Town Chamber of Commerce) Tel 0889-52-2519

An exhibition about the bonito culture in Kochi is currently underway at the Prefectural Museum of History until June 8 (Sun). Please visit and learn more if you are interested, though the exhibition is only in Japanese.

Inquiries about the exhibition: Kochi Prefectural Museum of History, Tel 088-862-2211



Food Culture in Kochi - Introduction to local dishes

• *Sawachi-ryori* is an essential part of any Kochi banquet. Delicious meals such as assorted sashimi, sushi, boiled food, fried food, and dessert such as azuki-bean jelly and various kinds of fruit are arranged artistically on a large ceramic plate.

• *Inaka-zushi*... This type of sushi uses local wild vegetables such as bamboo shoots, kon'nyaku, and *ryukyu* (the stem of the *hasu-imo* yam). Inaka-zushi is often sold at the Sunday market and agricultural cooperative stores.

• *Utsubo (Moray Eel) dish*... Moray eel is not eaten except for in Kochi and Wakayama. In Kochi, we eat them deep fried or as *tataki* (sliced and lightly roasted). Its flavor and texture are yummy! It's available in *Tosa* restaurants or *Izaka-ya*.

– *Tomoyuki Katto, TW volunteer*

Festivals

When you think of Kochi, you think of the Yosakoi Festival! Every year from August 9 to 12, the streets of Kochi City overflow with music, decorated buses and over 20,000 dancers. It's Carnival, Kochi style!

While spectacular, however, Yosakoi is but one of the countless *matsuri*, or festivals, celebrated throughout the year all over Japan. Practically every city, town, shrine and temple has its own *matsuri* celebrating everything from local deities to snow sculptures. Kochi City alone has *matsuri* celebrating the castle (Kochi Oshiro Matsuri), the life of local hero Sakamoto Ryoma (Ryoma Matsuri), and even wigs (Katsura Matsuri) to name but a few.

No two festivals are the same, and they often vary quite markedly from one another. The scale of *matsuri* spans a wide range, from the massive, such as the month-long Gion Matsuri celebrated by tens of thousands in Kyoto, to the tiny, such as the one you might find at your local neighborhood shrine. Some festivals, such as Osaka's Tenjin Matsuri, have been celebrated for over 1000 years, while others, like the 54-year-old Yosakoi, are much newer. Many *matsuri* are religious in origin, while others are completely secular.

One common feature that binds all *matsuri* together, however, is that they are all community celebrations. A *matsuri* is a time when everybody in a village or town, and even visitors from elsewhere, shares in food, fun and friendship. Find out when your local shrine or temple has its *matsuri* and join in. You won't be disappointed! – *Daniel Björnström, Kochi City CIR*



Sawachi-ryori



Inaka-zushi



Utsubo tataki

高知の文化

どの国、地域、民族にもそれぞれ固有の文化があるように、高知や高知県民も独自の文化を先祖から受け継ぎ、新しい文化を創造しています。今回は、そういった高知の新旧の文化をいくつか紹介し、みなさんの高知や高知県民へのさらなる理解に役立てることができればと思います。

高知の漫画文化

高知は数々の有名漫画家を輩出してきたことで「漫画王国」と呼ばれることがあります。もし、その漫画王国に足を踏み入れたなら、「まんが甲子園」、「アンパンマンミュージアム」、「高知まんが道場」、「まんが鉄道」、「横山隆一記念まんが館」など、漫画文化や施設が視界に飛び込んでくることでしょう。

今回は漫画王国土佐の中でもいかに「土佐」というおの漫画家『青柳裕介』(1944-2001)をご紹介します。彼は旧野市町に生まれ、中学卒業後、8年間板前修業を続けながら、漫画の創作に励み、1969年『いきぬき』でデビュー。代表作『土佐の一本釣り』は松竹より映画化され、舞台となった中土佐町久礼の「ふるさと海岸」には彼の石像があり、その姿は青い空と太平洋をスケッチしています。近くには大正時代をイメージした商店街「大正町市場」があり、新鮮な魚、昔なつかしの菓子類、地元ならではの「久礼天」などが売られています。

久礼漁港の「青柳裕介」を訪ねてはいかが? (担当: 渡邊ゆかり)



青柳裕介像

カツオ文化

高知県民とカツオとの関わりは古いです。太平洋に面している高知は全国でも有数のカツオ漁獲量を誇ります。回遊性のあるカツオは5月頃に土佐湾沖を北上し、この時期に獲れるカツオは「初カツオ」として江戸時代から珍重されてきました。その漁法や料理法も独特で、「一本釣り」(写真参照)、「カツオ節」、「タキ」が代表格です。

カツオのタキ作りが体験できる場所が漫画「土佐の一本釣り」でおなじみの中土佐町久礼にあります。カツオ代金+体験料(500円又は1000円)で囊を用いた本格的な体験ができます。また、同じ中土佐町で毎年5月の第3日曜日に「かつお祭り」としてあらゆるカツオ料理を満喫できる盛大なイベントが催されます。(担当: 吉田進)

タキ作り体験の問い合わせ先: 黒潮工房 TEL0889-40-1160

かつお祭りの問い合わせ先: 中土佐町商工会 TEL0889-52-2519

県立歴史民俗資料館で6月8日(日)までカツオ文化に関する企画展をやっています。

日本語のみの展示ですが、興味のある方は是非足を運んでください。

展示の問い合わせ先: 県立歴史民俗資料館 TEL 088-862-2211



高知の食文化 ~ 高知の名物料理を紹介 ~

・血鉢料理...高知の宴会には欠かせない料理です。刺身や寿司、煮物、揚げ物などのご馳走と、ようかんや果物といったデザートが大皿の上に美しく盛り付けられています。

・田舎寿司...たけのこ、こんにやく、りゅうきゅう(ハス芋の茎)など、地域の野菜・山菜を用いたお寿司です。日曜市や農協の直販所でよく売られています。

・ウツボ料理...高知や和歌山以外では食べられないウツボですが、高知ではから揚げやたたきにして食べます。その味と食感は素晴らしく、土佐料理店や居酒屋でも食べられます。(担当: 甲藤知之)



田舎寿司



血鉢料理



ウツボたたき

高知の祭り

高知と言えばさこい祭り! 毎年8月9日~12日、高知市は音楽、地方車、そして2万人以上の踊り子で溢れます。高知風カーニバルだ!

よさこいは確かに豪華な祭りですが、年中、日本の各地で祝われる数え切れない祭りの1つに過ぎません。ほとんどの都市、町、神社や寺は地元の神から雪像までありとあらゆるものを祝う祭りがあります。高知市だけでも城(高知お城祭り)、地元の英雄坂本龍馬の生涯(龍馬祭り)、そしてかつらの祭りさえあります(かつら祭り)。

全く同じ祭りは2つとなく、著しく異なることが多いです。何万人もが1か月にわたり祝う京都の祇園祭から近所の寺社が開催する小さな祭りまで、スケールの大きさは広範囲にわたります。大阪の天神祭りみたいに千年以上も祝われている祭りもあるし、今年で54日目になるもっと若いよさこい祭りもあります。宗教的な起源がある祭りもあれば、宗教と全然関係ない祭りもあります。

しかし、全ての祭りを結ぶ共通の特徴とは、みんな地域社会の行事であることです。村か町の住民みんな、そしてよその町からのお客までもが互いに食べ、楽しみ、そして友情を分かち合うときです。あなたも近所の寺社がいつ祭りをするか聞いてみて、参加してみてください。絶対に後悔しません!(担当: ダニエル・ピョーンストローム)

Sake Culture of Kochi

One of the stereotypes that other people have of Kochi locals is that they drink a lot of alcohol. Actually, national statistics show that Kochi is second per capita in the consumption of beer, and takes 3rd place for the number of liquor stores per 100 thousand population. A unique culture of alcohol has developed in Kochi, most uniquely manifested by the custom of “Hempai”.

‘Hempai’ is when you are offered a cup of sake, drink it quickly, refill the cup and return it to the person who originally offered you the drink. In other prefectures, there is a similar custom called Kenpai where a cup of sake is given to higher ranking people as a sign of respect at a banquet. However, in Kochi, cups of sake are passed back and forward between people, even from higher ranking people to lower ranking people. Once you receive a cup, you are expected to drink it in one gulp! People from other prefectures are surprised to see Kochi’s lively banquets where everyone moves around the room to do ‘henpai’ with all in attendance. The atmosphere of a Kochi banquet represents the character of Kochi people – we like our alcohol, we like to talk, and we like people.

– Keiko Sato, TW volunteer

Pilgrimage Culture

When living in Shikoku Island, you will occasionally happen to see people in white clothing walking along the road. They are called “O-henro-san”, Japanese pilgrims who visit the designated 88 temples scattered across the island. They are engaged in the “O-henro-mairi” (‘mairi’ means visit to pray) that dates from the Heian Era (794-1185). In the beginning, roads were not as well maintained as they are today, so pilgrims had to beat their own path, making the pilgrimage a true test. Thus, the Shikoku pilgrimage was first undertaken by ascetic monks whose travels were part of their religious training.

The pilgrimage was later popularized, with fewer monks and more of the general public participating. In the Edo Era (1603-1867) when the road network was completed, the general public – especially farmers – often went on the pilgrimage with their wife and children. Socially vulnerable people, including the sick and beggars were said to prefer the Shikoku pilgrimage because of its mild climate. Meanwhile, the custom of “O-settai”, or giving pilgrims hospitality, emerged in this period. Local individuals and groups offer pilgrims food, money or other services.

Modern modes of conducting the present pilgrimage are diverse, ranging from the original method of walking to using bus, taxi, bike, motorbike or car. People can choose how to travel according to their physical strength, the time available or financial circumstances. The pilgrimage seems to no longer be an exclusively Japanese affair, with foreign O-henro-san sometimes to be seen walking the route. Why not try out the pilgrimage while you are living in Shikoku?

– Susumu Yoshida for KIA

Whaling Culture

Whaling is a controversial topic across the world. However, no matter what your opinion of this practice, it is undeniable that Kochi has a long history of catching and eating whales. I would like to take a quick look at this history to see how important whaling really is to Kochi’s cultural identity.

Whaling was first recorded in what is now Muroto City around the 1620s. At this time, people would take the opportunity to catch whales only if they strayed close to shore. It was not until 1683 that people would use boats and nets to chase whales. This low tech fishing method continued until 1907, when modern automated whaling methods were introduced. However, due to over fishing, all whaling companies went broke by the 1920s. Hence, whaling has a 300 year history in Kochi. All whale meat eaten in Kochi is now from overseas.

Tosa domain was one area in which eating whale meat was particularly common. It is still eaten as part of New Year’s celebrations, especially in central Kochi. Many people also have fond memories of eating whale meat after WWII when protein was otherwise scarce. Whaling boats and scrolls depicting whaling in Kochi act as reminders of this long-held practice.

In such a short article, it is impossible to discuss all aspects of whaling in Kochi. However, I believe it is important to know the depth of history behind whaling in Japan before criticizing it out of hand. To do anything less would be to invite anger that could be counterproductive.

– Matt Douglas, Kencho CIR

高知の酒文化

県外の人が高知の人々に持つ典型的なイメージの1つに「お酒に強い」というものがあります。実際に、ビール消費量が全国2位(1人あたり)、酒屋の数が3位(人口10万人あたり)、というデータもあります。そんな高知には、独特のお酒文化が発達してきました。その代表的なものが返杯です。

返杯とは、注がれたおちょこにお酒を注いで返すことです。宴会の席で目上の人にお酒を注いで挨拶に回る「献杯」という習慣は、他の県にもあります。しかし、高知では、そのおちょこを飲み干したあと、注いでくれた方に返し、目上の人から目下の人にもお酒を注ぎ返します。注がれた人は、またそのお酒を一気に飲み干さなければなりません。みんなが自分の席を離れ、献杯返杯を繰り返し、にぎやかになっていく宴会は、他の県の人が見たら、びっくりする光景のようです。お酒好き・話好き・人好きな高知県人の性格が表れている光景なのでしょうね。(担当:佐藤恵子)

へんろぶんか 遍路文化

四国に住んでいると、道路沿いを白装束姿で歩く人を時々見かけることがあります。彼らのことを「お遍路さん」と呼びますが、平安時代から続く四国霊場88箇所の遍路参りで知られる巡礼です。初期のころは現代のように道路整備もされなく、悪路を踏み固めながらの苦行でした。信仰上の理由により修行僧が旅をしたのが四国巡礼のはじまりです。

巡礼はのちに僧侶による修行的なものから民衆参加により大衆化され、江戸時代には交通網も整備されたため、一般庶民、特に農民が女子供を連れて巡礼をしたり、病人や乞食などの社会的弱者も気候が温暖な四国遍路を好んだと言われています。また、巡礼者をもてなす「お接待」という習慣もこの時代から発達し、個人や団体が食事や金銭などを提供してきました。

現代の遍路は、歩き遍路という原始的なスタイルとともに、バスやタクシーを使って霊場を巡る遍路、自転車・オートバイ・自家用車による遍路と、「お遍路さん」の体力や時間的・金銭的な事情などによりそのスタイルは様々です。たまに外国人の「お遍路さん」も見られますので、「遍路文化」はもう日本人だけのものではなくなったようです。是非四国に住んでいる間に、日本の巡礼の旅を体験されてはいかがでしょうか?(担当:吉田進)

ほげいぶんか 捕鯨文化

捕鯨は世界中に論議を呼ぶ話題です。しかし、賛成しても反対しても、高知の捕鯨や鯨を食べる歴史が長いことを否定できません。高知の文化的アイデンティティに捕鯨がどれほど重要なかを理解するために、捕鯨の歴史を見てみたいと思います。

土佐の捕鯨は1620年代に室戸で始まったといわれています。その当時、偶然湾内に入ってきた鯨だけを捕っていましたが、1683年から網を使って鯨を追い掛けて捕ることになりました。この技術レベルが低い伝統捕鯨が1907年まで続けられました。その時に、近代的な捕鯨方法が導入されましたが、乱獲のため昭和の初めに高知の捕鯨会社はつぶれてしまいました。従って、高知の捕鯨の歴史は300年続きました。今高知県内に食べられている鯨肉は全部海外で捕れたものです。

土佐藩には鯨を食べる文化がかなり浸透していました。特に高知県中部で、現在でも大晦日や正月の時に鯨を食べる習俗があります。そして、第二次世界大戦後、蛋白質が少ない時代に鯨肉を食べた記憶を持っている人が少なくありません。捕鯨の絵が描かれた巻物や捕鯨船は高知の捕鯨の歴史を蘇らせてくれます。

こんなに短い記事で高知の捕鯨史の全てを紹介することはとても不可能です。しかし、捕鯨を批判する前に捕鯨文化を知るべきだと思えます。この文化を知らないまま批判してしまうと、怒りをもたらし、逆効果を引き起こさざるを得ないでしょう。(担当:マツ・ダグラス)

Others

Study Tosa-ben with us!

You will hear "bar" frequently in daily tosa-ben conversation. This basically means "only" or "about". Don't confuse it with BAR, as in "bar counter" or "bar exam"! Deciding which meaning applies depends on the context. Let us give you two simple example sentences.

Kore bar naga desuka? - Kore dake nan desuka? (Standard Japanese)

Go ji bar desu. - Go ji kurai desu. (Standard Japanese)

The upper sentence means, "Is that all?", and the lower means "It's about five o'clock".

"Bar" in tosa-ben represents *dake* or *kurai* (*gurai*) in standard Japanese. You must ascertain from context which meaning applies.

Some of you may have noticed another meaning. Here is one example sentence.

Are bar yuu tani. - Are dake (hodo) itta noni. (Standard Japanese)

This means, "How many times do I have to tell you?" Sometimes it represents degree or frequency rather than the basic meanings above. But don't hesitate to use *bar* when you talk with a tosa-ben native speaker!

Information booklet and website for preparing for the Nankai Earthquake

You will still clearly remember the devastating earthquake in Sichuan Province, China in May. While watching a series of news report from the quake-hit area, I reaffirmed my belief that being prepared for the worst is vital if you are to survive such a massive earthquake.

As you already know, Japan is a country of earthquakes and Kochi is no exception. A big earthquake called "The Nankai Earthquake" of magnitude 8.4 is expected to strike Kochi in the first half of this century.

In March 2008, the Kochi International Association (KIA) published pamphlets translated into English, Chinese, Korean, Tagalog, Indonesian and Vietnamese and launched websites translated into the same languages to assist the international community in Kochi to prepare for the inevitable.

The main contents are as follows.

1. Mechanism of occurrence of the Nankai Earthquake
2. Characteristics of the Nankai Earthquake
3. Seismic Intensity vs Magnitude
4. Preventing building collapse
5. Preventing furniture overturning, etc
6. Emergency supplies for when you evacuate and for life in a shelter
7. Local disaster prevention groups and disaster prevention week
8. Surviving the earthquake
9. Life in a shelter
10. Inspecting your affected home and disaster victim certification

The information in Chinese is also available as a recorded message, which you can access from the internet address below:

<http://www.kochi-kia.or.jp/earthquake/index.htm>

I hope more foreigners living in Kochi will read this pamphlet and website and take necessary precautions so that you can protect not only yourself, but also your family and neighbors. Please contact the KIA if you would like a copy.

Locations where Tosa Wave magazines are available

Section of Foreign Registration of each municipality, Immigration Office, Prefectural Library, Prefectural Museum, Budoukan, Kochi Castle, Hirome Ichiba, Tourist Information in Kochi Station and Kochi Airport, Nonna (Italian Restaurant), Nakajimacho Catholic Church, Macou's Bagel Café, Karaoke Big Echo Central Park Branch, Irish Pub, Love Jamaican (Club), Cake(Bar), Si-rutu(Club), Captain Soul Republic(Sports Bar), etc



宝くじは
豊かさ築く
チカラ持ち。

宝くじは
広く社会に役立て
られています。

Published by Kochi International Association (KIA)
TEL:088-875-0022 FAX:088-875-4929 Email: info_kia@kochi-kia.or.jp
Edited by Tosa Wave volunteers and KIA staff
English Edited by Matt Douglas (Kencho CIR)

その他

すぐに使える土佐弁講座

日常の土佐弁会話には「ばあ」という言葉が頻りに登場します。英語では基本的に「only」とか「about」になります(英語でいう bar とはぜんぜん違います)。どちらを意味するかは文脈から判断することになります。ここで2つの簡単な文例を挙げてみます。

「こればあながですか?」- これだけなんですか? (標準語)

「5時ばあです」- 5時くらいです (標準語)

土佐弁の「ばあ」は標準語で「だけ」または「くらい」になり、どちらの意味になるかは聞いたときの状況から判断するしかありません。

「ばあ」にはもう1つ意味があります。1つ文例を挙げましょう。

「あればあ言うたに」- あれだけ(ほど)言ったのに (標準語)

このように基本の意味が当てはまらず、程度や頻度を表す場合もあります。土佐弁ネイティブと話すときは是非使ってみて下さい。

南海地震に備えようパンフレット、HP

5月に中国・四川省で発生した大地震はまだ記憶に新しいと思いますが、大地震から生き残るには起きる前からの備えが重要だということを今回の地震報道を見て改めて強く感じました。ご承知のとおり日本は地震大国で、高知も例外ではなく、今世紀前半までに「南海地震」というマグニチュード8.4クラスの大地震が来ることが予想されています。

高知に住んでいる外国人にも「南海地震」に備えていただくため、高知県国際交流協会(KIA)は今年3月に6カ国語(英・中・韓・タガログ・インドネシア・ベトナム)によるパンフレットとHPを作成しました。主な内容は次のとおりです。

南海地震発生メカニズム

南海地震の特徴

震度とマグニチュード

住宅の耐震化

家具の固定と配置

非常持ち出し品と備蓄品

自主防災組織 防災週間

地震から生き残る

避難所での生活

被災家屋の診断と罹災証明

また、HPの中国語版では音声でも情報提供しています。

<http://www.kochi-kia.or.jp/earthquake/index.htm>

多くの在住外国人がこのパンフレットとHPをご覧になり、必要な備えをしていただくことで、自分の命だけでなく、家族や隣近所の人々の命も守ることができます。パンフレットをご希望の方は、KIAまでご連絡下さい。

TosaWaveを置いている場所(設置のご協力ありがとうございます!)

各市町村外国人登録窓口、入国管理局高知出張所、県立図書館、県立美術館、武道館、高知城、ひろめ市場、観光案内所(高知駅・高知龍馬空港)、カオキビッグエー中央公園店、中島町カトリック教会、ノナ(イタリアレストラン)、マーズヘーグルカフェ、アイリッシュパブ、ラブジャマイカン(クラブ)、ケイク(バー)、シルツ(クラブ)、キャプテンソウルリパブリック(スポーツバー)、ほか

This edition is published with subsidy from the Lottery P.R. Campaign of Japan Center for Local Autonomy.

発行: 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
編集: TWボランティア・KIAスタッフ
英文校正: マット・ダグラス(県国際交流員)