



## An information Magazine for the International Community in Kochi

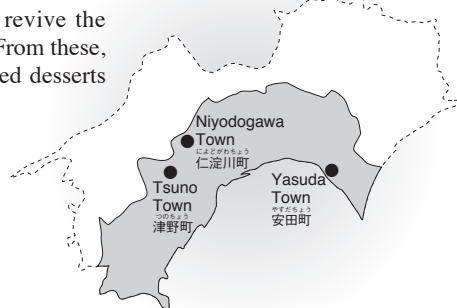
在住外国人のための生活情報冊子「Tosa Wave」50号(2013年6月発行) 発行:公益財団法人高知県国際交流協会

### Inaka Desserts

田舎のスイーツを  
たの  
楽しもう!

There are many rural governments in Kochi that are trying to revive the community by developing new products using local specialties. From these, we Tosa Wave writers would like to introduce our recommended desserts from three Kochi towns.

県内には地元の特産物などを使って新たな商品を開発し、地域の活性化に取り組んでいる自治体が数多くあります。その中から、Tosa Waveスタッフが厳選した3つの町のスイーツを紹介したいと思います。



### Niyodogawa Tea Pudding

Niyodogawa Town, located near the source of the beautiful Niyodo River, is well-known for its production of tea. Recently, the desserts made from the tea here has been attracting attention from near and far, so we traveled from Kochi City on train and bus to where these desserts are manufactured to discover the secret of their popularity.

When we arrived at Ikegawa Chaen, we were greeted by President Yuki Yamanaka. Apparently, all staff members, including the president, are women. Most of the staff members married into tea farming families and were exploring the use of tea leaves in desserts before the foundation of this company. With encouragement from the Kochi Agricultural Development and Extension Center and subsidies from their town, they were able to start up their company two years ago and launch full-scale production and sales.

Niyodogawa Town is no exception with its aging population and degeneration, but these women, together with the community, are working hard to revive the area. According to Mrs. Yamanaka, the company made it so far with the cooperation of numerous people and organizations, and the support of not only the local government, but of the local residents and their own spouses.



These tea leaves transform into desserts

茶畑: この茶葉がスイーツに変身します

Ikegawa Chaen's signature dessert is their Chabatake Purin, literally, "tea plantation pudding." All of the ingredients are natural and local. This pudding surprisingly does not use eggs; great news for those with egg allergies. We sampled the pudding and were pleased with the robust

### 仁淀川町の茶畑プリン

清流・仁淀川の上流部に位置する仁淀川町はお茶の産地として有名ですが、そのお茶を使ったスイーツが県内外で注目を集めています。その人気の秘密を探ってみようと、高知市内からJRとバスを乗り継いでその製造現場を訪れました。

目的地の「株式会社池川茶園」では、女性社長の山中由貴さんが出迎えてくれました。この会社のスタッフは山中社長を含めて全員が女性です。お話を伺うと、社長を含めスタッフのほとんどが茶農家に嫁ぎ、会社を設立する前から茶葉を使ったスイーツを研究していたそうですが、県の農業振興センターの勧めや町の補助金などの後押しがあって2年前に起業し、本格的にスイーツの製造・販売に乗り出したそうです。

ご多分に漏れず仁淀川町も少子高齢化などにより地域の活力が衰退していく中、こうした女性の力で再び地域の活力を取り戻そうと地域が一丸となって奮闘しています。山中社長が言うには、多くの団体や人々から協力をいただいて今日

に至っているということで、自治体のほか、地域住民や自分のパートナーも彼女たちの応援団になっています。

ここで池川茶園の代表的なお菓子「茶畑プリン」を紹介します。茶葉を含め使用している材料はすべて地元の天然素材です。このプリンには卵を使っていないことですので、卵アレルギーの方は朗報です。取材中試食させてもらいましたが、しっかりとのお茶の香りとプリンの味が出ていました。

手作りにこだわるが故に大量生産ができないため、販路拡大には限界があるようですが、今年の秋に初の海外進出となる台湾での販売計画があるとのこと、社長の夢は大きく膨らんでいます。

社長によると起業により新しい人との出会いが増えたことですが、それは「池川茶園」の存在が町の交流人口の増加に一役買っていることを意味するのだと思います。

皆さんにも是非仁淀川町に足を運んでいただき、地域の人のぬくも



Refreshing flavors that go well with a cup of tea

2種類のプリン: お茶が飲みたくなるような爽快感のある味です

aroma of tea blending with the rich taste of custard.

Because all the products are handmade, they are unable to mass-produce and thus are quite limited in expanding. However, Mrs. Yamanaka's dreams are expanding as they plan to take their products to Taiwan this autumn for their first overseas endeavor.

Mrs. Yamanaka says that founding the company has brought about many new encounters, and we believe this to mean that Ikegawa Chaen is playing a part in increasing activity within the town.

We encourage you to make the trip to Niyodogawa, bask in the community's warmth, and "eat" the tea produced by the bountiful nature there.

### Ikegawa Chaen Co., Ltd.

695-4 Doi Ko, Niyodogawa Town

TEL: 0889-34-3100

Website: <http://ikegawachaen.jp/index.html> (Japanese only)

Directions: Get off at JR Sakawa Station and transfer to a bus headed for "Ikegawa (池川)." It is a short walk from the "Igedani (神母谷)" bus stop.

## Manten-no-hoshi Daifuku

Located near the source of the Shimanto River, the last pristine river in Japan, Tsuno Town is looking to put itself on the map by using its locally-grown hojicha (roasted) tea in a variety of desserts, including the recently introduced Manten-no-hoshi Daifuku.

Manten-no-hoshi Daifuku is the brainchild of Ichiro Ohara, a "Food Producer" from Kochi who is famous for his "Aguri Kubokawa Meat Bun"(Shimanto Town) and his café "Kaze Koubou"(Kure, Nakatosa Town). Manten-no-hoshi Daifuku strikes a delicate balance between the bitter taste of hojicha and the sweet flavors of bean jam and fresh cream.

The name Manten-no-hoshi means "heavens full of stars," and was coined when Mr. Ohara visited the Tengu Highlands and gazed at the shimmering night sky. The name is also meant to be reminiscent of the Japanese phrase "manten," which means to obtain a perfect score on something, as well as the English word "mountain." By pure coincidence, the name of a flower which blooms at one of the shrines in Tsuno Town uses the same Kanji characters as Manten-no-hoshi, read as *dodantsutsuji*.

The producers of Manten-no-hoshi Daifuku are working hard to exhibit their product in other prefectures, and made their debut at this year's popular "Omeza Fair." Not content to spread their reputation solely throughout Japan, they delivered the charm of Tsuno Town and Manten-no-hoshi Daifuku to international customers at the "Shikoku Food Fair" in Singapore this May.

At the café adjacent to the processing factory, you can enjoy a free sample of hojicha and buy a variety of desserts made from the tea, including Manten-no-hoshi Daifuku! Fresh vegetables and delicious desserts from Tsuno Town are also available for purchase at their shop in Kochi City, and the attached café-restaurant has special menus with dishes made with ingredients from the town. Check it out!



A picture of the café adjacent to the processing factory; there are seats on the terrace as well

加工所に併設された  
カフェスペースの様子。  
テラス席もあります

### Manten-no-hoshi

Headquarters/Processing Factory: 4939 Funato, Tsuno Town, Takaoka District

TEL: 0889-62-3335 FAX: 0889-62-3334

Hours: Mon-Sat 10:00AM-5:00PM (Direct Sales Only) Sun & Holidays 10:00AM-3:00PM

Branch Shop: 24-15 Minami Kawazoe, Kochi City

TEL and FAX: 088-883-5039

Hours: 9:30AM-5:00PM

(Desserts corner open from 10:00AM, Café Restaurant open from 11:00AM)

Website: <http://www.manten-hoshi.jp/> (Japanese only)

りに触れ、そして地域の  
自然が育んだお茶を「食  
べて」いただきたいと思  
います。

You can eat outside  
overlooking the river!

池川茶園の外観：外のテラスで  
食べることもできます



かぶしまかいしゃいけがわちやえん

株式会社池川茶園

仁淀川町土居甲 695-4

TEL: 0889-34-3100

Website: <http://ikegawachaen.jp/index.html> (日本語)

交通案内：JRで佐川駅下車、「池川」行きバスに乗り換え「神母谷」下車。徒歩すぐ。

## 満天の星大福



Manten-no-hoshi Daifuku  
is popular with females  
aged 20-40!

「満天の星大福」は特に  
20代から40代の女性  
に大人気！

日本最後の清流・四万十川の源流地点がある高岡郡津野町から  
特産品であるお茶を使ったスイーツで町の名を広めたいという思いの  
と、香ばしいほうじ茶を使用した「満天の星大福」が誕生しました！

「満天の星大福」は、「あぐり窪川の豚まん」(四万十町)や「風工房」  
(中土佐町久礼)などのヒット商品を生み出した高知県出身のフードプ  
ロデューサー・大原一郎氏によるもので、ほうじ茶独特の苦みと餡と生  
クリームの甘さが絶妙なバランスで味わえます。

「満天の星」は、大原氏が津野町にある天狗高原を訪れた際に見た  
満天の星にちなんで名づけられました。また100点満点のまんてんや  
山を意味する英語のマウンテンにもちなんでいます。さらに偶然にも  
町内の神社で咲くドウダンツツジを漢字表記にすると満天星となるそう  
です。

県内外のイベントや物産展にも積極的に出展しており、今年は  
大人気の「おめざフェア」に初出展し全国各地を回るだけでなく、5月  
下旬にはシンガポールで開催された「四国食品フェア」にも初出展し、  
国内外で「満天の星大福」だけでなく津野町の魅力も発信しています。

加工所に併設されたカフェでは、無料のほうじ茶やコーヒーが楽し  
めるほか、「満天の星大福」をはじめとした美味しいほうじ茶スイ  
ーツを購入することができます。また、高知市内のアンテナショップでは、  
新鮮な津野町産野菜やお惣菜、スイーツの購入ができ、カフェ・レスト  
ランでは津野町の食材を活用したオリジナルメニューが楽しめます。ぜ  
ひ足を運んでみてください！

### 満天の星

本社・加工所：高岡郡津野町船戸 4939

TEL: 0889-62-3335 FAX: 0889-62-3334

営業時間：月～土 10:00～17:00 (直販のみ) 日祝 10:00～15:00

アンテナショップ：高知市 南川添 24-15

TEL & FAX: 088-883-5039

営業時間：9:30～17:00 (スイーツコーナー 10:00～、カフェ・レストラン 11:00～)

Website: <http://www.manten-hoshi.jp/> (日本語)



## Yasuda Town's Mango Daifuku

Mango Daifuku (named Anta-no-shiroi-yume) is a new dessert being sold to represent Yasuda Town. We interviewed the head of the Yasuda Town Office's Economic Development Department, Kazunori Teshima, and asked him about Mango Daifuku and the process of growing mangoes.

### Why did you choose to sell mangoes in Yasuda Town?

Yasuda Town is known as the birthplace of greenhouse horticulture, and for a long time we were very successful with the harvesting and selling of eggplants. However, in recent years the market price of eggplants has waned, and the price of fuel has seen a marked increase. Due to these tightening economic conditions, we decided to grow something in addition to eggplants—our old mainstay—and in 2009 we started a trial growth of mangoes, which have a relatively high market value.

### What are your prospects for the future?

It takes quite a while until mangoes can be harvested, and as a result this year is our first harvest from the initial batch of mango seeds we planted. Although farmers have been supporting Yasuda Town by buying mango seeds, the harvesting of mangoes is still in an experimental stage. The mangoes used in our current Mango Daifuku are all from Kochi, but in the future we hope to use only mangoes grown in Yasuda Town. It would be great if eventually we were able to have our town's mangoes sold in supermarkets and roadside stations across the prefecture.

Yasuda Town's  
new dessert,  
Mango Daifuku

やすだちよう あたら  
安田町の新しいスイーツ  
だいいく あんた しろ ゆめ  
マンゴー大福「安田の白い夢」

### Please tell us a bit about the Mango Daifuku!

You can buy the Mango Daifuku at the “Anta-to-Yume Factory Kilala” located on route 55, near the “Teru Port Yasuda.” The daifuku has three layers. A soft layer of mochi covers a layer of cream cheese flavoring, and in the middle of it all is a sweet mango puree. This unique way of making daifuku creates an elegant harmony between the contrasting flavors of cream cheese and mango. Besides Yasuda Town, the Mango Daifuku are also sold at “Tenkosu” in Kochi City, as well as the airport, but you can only buy them for the manufacturer's price in Yasuda Town! This means that a 6 pack of daifuku is 1050 yen if you buy it at the airport and 650 yen if you buy it at Yasuda Town. The packaging at Yasuda Town is a bit plain, but the taste is the same. You can also eat the daifuku in many different ways. Try eating the daifuku at different temperatures to get the most out of them!

### Please say a word to the foreign residents living in Kochi!

I think that our daifuku are easy to enjoy for every palette. Come to Yasuda Town anytime and try them out!

#### Anta to Yume Factory Kilala

1760-1 Yasuda, Yasuda Town  
TEL: 0887-30-1735

Hours: 10:00AM-6:00PM

Closed: Tuesdays (or the following day if Tuesday is a holiday)

Directions: Take the Tosa Kuroshio Railway (Gomen/Nahari Line) and get off at Yasuda Station. It takes 11 minutes to walk from there.

Here you can buy Mango Daifuku at the manufacturer's price.

## やすだちよう だいいく 安田町のマンゴー大福

やすだちよう あら う だ だいいく あんた  
安田町の新たなスイーツとして売り出されているマンゴー大福「安田の白い夢」。今回はマンゴー大福とマンゴーの栽培について安田町役場経済建設課係長の手島一憲さんにインタビューをさせていただきました。

### どうして、安田町でマンゴーを売り出すという運びになったのでしょうか？

やすだちよう しせつ えんげいはっしょう ち むかし おも  
……安田町は施設園芸発祥の地ということで、昔から主にナスなどの栽培は盛んにやっていたのですが、近年は販売価格の低下、重油価格の高騰などの影響をうけ、農業経営も厳しい状況にあり、基幹産業であるナス以外にも何か作ろうということになり2009年から付加価値の高い農作物であるマンゴーの栽培を試験的に始めるに至りました。

### 今後の展望についてお聞かせ下さい

……マンゴーの栽培は実を収穫して販売するまで時間を要し、今年ようやく試験的に作ったマンゴーの実の収穫が見込めるといったところで。2012年度から安田町としても苗木の購入補助という形で農家の皆さんを応援していますが、マンゴーの栽培はまだ試験段階にあります。現在、安田町のマンゴー大福「安田の白い夢」の材料となるマンゴーは、高知県産を使用しており、将来的には全て安田町産のマンゴーを使用したいというのが目標ですね。他にも、道の駅やスーパーなどに販路が開け、安田町産のマンゴーが並ぶ日が来ればと思っています。

### マンゴー大福のPRをお願いします

……「安田の白い夢」は国道55号沿いにある総合交流拠点施設「輝るぽ」と安田「すぐ近く」の「安田と夢ファクトリーキララ」で販売しています。一つの大福が三重層になっておりまして、柔らかなお餅(求肥)に包まれたクリームチーズ餡、そしてその中に甘酸っぱいマンゴーピューレが包まれています。この洋風仕立ての大福は濃いクリームチーズと風味豊かなマンゴーのハーモニーが絶妙! 「安田の白い夢」は市内であれば「てんこす」でも販売していますし、空港でも購入できますが、安田町では製造元価格で販売しております。例えば6個入りが空港では1,050円での販売になりますが、安田町では650円で販売しています。その分包装は簡易なものになっていますが、味は変わりません。また、「安田の白い夢」には食べ方の楽しみ方があります。凍らせてアイスクリームのように食べても、半分溶けた状態で食べても、まさに常温で完全に溶けた状態で食べても、おいしくいただけます。



“Our Mango Daifuku uses cream cheese instead of the usual azuki beans, so I think that people from all over the world will enjoy the flavor” says Mr. Teshima

「マンゴー大福は普通のお豆餡の入った大福と違ってクリームチーズ餡を使用していますので、外国の方にも気に入ってもらえると思います」と手島一憲さん

### こうちけんざいじゅう がいくじん ひとこと ねが 高知県在住の外国人に一言お願いします

……「安田の白い夢」は外国の方でも食べやすい味に仕上がっています。是非安田町に遊びに来て、マンゴー大福を食べてみてください。

#### あんた ゆめ 安田と夢ファクトリーキララ

やすだちよう やすだ  
安田町安田 1760-1 TEL:0887-30-1735

営業時間: 10:00 ~ 18:00

定休日: 火曜(祝日の場合は翌平日)

交通案内: 土佐くろしお鉄道「ごめん・なはり線」安田駅下車、徒歩 11 分。

こちらでは「安田の白い夢」を安く購入できます。

## International Exchange Column

国際交流コラム

### ■ Kemper Johanson

5th-year Kochi City ALT

An extended stay in Japan is all about overcoming the little things before they add up. It's like having a bad day. It isn't just a disappointing breakfast, an annoying boss, a traffic jam, or a family emergency. It all just adds up as I remind myself over and over, I'm having a bad day.

A common complaint among foreigners is that people always ask the same questions. After "Where are you from?" and "Why did you come to Japan?" have been answered the conversation usually dries out. This can be for the better when I don't really feel like talking to a stranger, but this overtly predictable conversation is not just the strangers fault. Did I have questions for them? Were there details that would allow this person to discover interesting things about me? I often imagine speaking to me is like talking to a stereotypical foreigner in the movies. "Yes, my friend, I coming from America. I wanting new adventures in Japan. It very nice." It's easy to understand what I'm trying to say, but I'm simply not ready to discuss international politics over a cup of coffee. These little introductory conversations do present an opportunity however. I can stretch my answers to fit into a grammatical structure I've been studying. I can slip in a new word. It will probably make me sound all the more foreign, but I will be able to giggle later about an opportunity seized and a new mistake made.

There really isn't a way to avoid standing out as a foreigner in Japan. Beyond skin color there is a willful adherence to our own personalities that marks us all. There is a certain freedom in being conspicuous however. It allows me to choose my own terms for standing out. I don't have to worry about what I'm wearing. If I'm feeling really good, I might just treat the people along my commute to some horrible bike-by karaoke. Knowing everyone is watching somehow makes it easier for me to live like they aren't. I think you can see this attitude all over Kochi. The street performers in Obiyamachi aren't there for tips. They are there to do what makes them happy. It's hard not to notice the person playing music or juggling in a shopping arcade, but it is also hard to judge them negatively. They are wearing their heart on their sleeve. I believe foreigners are observed in a similar manner here in Kochi.

Kochi is a little city with a big heart. These vexations may not exist in a major metropolis, but I would much rather be an oddity in a community than a part of nothing at all. After all, life will never be frustration free.

### ■ ケンパー・ジョハンソン

アメリカ出身。

2008年より高知市教育委員会 外国語指導助手 (ALT) に着任

日本で長く滞在するには小さなゴタゴタが積み重なる前にそれを乗り越えることが大事だ。まるで厄日のように。朝ごはんが不味かったとか、上司がウザイだとか、渋滞に会ったとか、家族に万が一のことがあったとかだけではない。ゴタゴタが積み重なってしまい、何度も自分に言い聞かせなければならない。ただのついてない日だと。

我々外国人がよく不満に思うことは、いつも同じ質問をされることだ。「この出身？」とか「どうして日本に来たの？」という質問に答えると、会話はたいいて終わってしまう。知らない人と話したくない気分の時にはいいけれど、このお決まりの会話は、彼らのせいばかりではない。僕は彼らに聞きたいことがあったらどうか？ 僕に興味を持ってくれるような話をしたのだろうか？ 僕と話することは、映画の中のありふれた外国人と話すようなものではないかと思っている。「やあ！ 僕アメリカから来るよ。日本に新しい経験したい。楽しいね。」と間違った言い方をしても、僕が何を言おうとしているのか簡単に分かるだろうけれど、コーヒーを飲みながら国際政治について語るのはまだ無理だ。けれど、

こういう初歩的な会話には利点がある。とっかかりが上手いけば、勉強してきた文法を使ってみたり、新しい単語を使ってみることができる。ますます外国人っぽく聞こえるだろうけど、きっと僕はとっかかりが上手いこととや新たな間違いをしたことを笑うことができるだろう。

日本では外国人はどうしても目立ってしまう。肌の色以上に、頑なに個性を曲げない姿勢は隠すことができない。しかし、目立つことには自由もある。どのように目立つかを自分で選ぶのだ。何を着ているかなんて気になくていい。すぐ気分がよければ、自転車で通勤しながら通りすがりの人たちにひどいカラオケを聞かせたりするかもしれない。周りの人たちに見られていると分かっていると、まるで誰にも見られていないかのように行動しやすくなる。この傾向は高知のいたるところで見受けられると思う。帯屋町のストリートパフォーマーはチップが欲しいのではなく、楽しみたいからそこにいるのだ。アーケード内で路上演奏やジャグリングをしている人に気づかずにいることは難しい。しかし、彼らを否定的に見ることもまた難しいのだ。だって自己表現しているのだから。高知では外国人はこのように見られているのだと思う。

高知は大きな心を持つ小さな都市だ。こんないらだたしさは主要都市ではないのかもしれないが、何でもない存在であるよりも地域の変わり者でありたいと思う。結局、人生で不満がなくなることはないのだから。



#### Kinkon Tosanikki

A series of four-panel comics called Kinkon Tosanikki appears the evening edition of the local Kochi Shimbun newspaper.

Takumi : Dad bought an iPad!

D a d : You know, to keep up with the times.

Grandpa : I what?



D a d : Using this board, you can check the Internet, email, take photos... You can even read books!



Grandpa : How do I get to the next page?

D a d : Try turning the page like you normally would with a book.



Grandpa : \*lick\* Whoo! It flipped!

D a d : Ack! You don't have to lick your finger!

高知新聞夕刊掲載

#### ● Tosaben Tidbit ~shitemiia~

When the dad encourages the grandfather to turn the page, he says, "...shitemiia." This amounts to "shitemite" in standard Japanese, and is a casual command. In Tosaben, the imperative form becomes an i-ending for standard e-endings (drink: nome>nomi, go: ike>iki) and "-i" for "-ro" endings (look: miro>mii, do: shiro>shii), and verbally often ends with -ya.

#### ●ちっくと土佐弁講座 ~してみや~

お父さんがおじいちゃんに言う「してみや」とは、標準語では「してみて」に相当する促しの言葉。土佐弁の命令形は、標準語で「え段」で終わるものは「い段」に変わり(飲め→飲み、行け→行き)、「ろ」で終わるものは「い」に変わり(見ろ→見い、しろ→しい)、最後に「や」が付くことが多い。