



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」53号(2014年3月発行) 発行:公益財団法人高知県国際交流協会

Rich in natural resources, Kochi is also a treasury of food. Ingredients raised locally in the great natural regions of Kochi are used in ingenious ways by the locals of many areas to help promote development of their regions. In this edition we would like to introduce some initiatives in Nankoku City, Susaki City and Shimanto Town.

"Kochi's Local Gourmet Cuisine"

「高知のご当地グルメ」

自然豊かな高知は食材の宝庫でもあります。その大自然で育まれた食材を地元の住民が工夫を凝らして活用し、地域の活性化に繋げていくと努力している地域が数多くあります。今回は、その中から南国市、須崎市及び四万十町での取り組みについてご紹介したいと思います。

Nankoku City's Shamo Hotpot

Revitalizing Nankoku City—The Gomen Shamo Research Consortium's Initiative

Shamo were originally bred and raised not for consumption, but for cockfighting. In the old days, birds that lost their fights were used for food in hotpot dishes, but today they are hardly ever eaten. However, we wanted to do something to make Nankoku City into a place that children could be proud to call home! We wanted to revitalize our city! The people of Saitani in Nankoku, had a custom of making shamo hotpot as a memorial to Ryoma Sakamoto (*), so in 2008, five other volunteers and I started city revitalization efforts by combining our "impressive local history" and "bountiful and fresh vegetables".

(※ It is said that Ryoma Sakamoto loved shamo hotpot and was making it right before he was assassinated.)

Starting from scratch, and led by passion

We really had to build the shamo industry from the ground up. Shamo livestock didn't even exist in the first place, but we were able to get our hands on some birds with the help of the Kochi Prefectural Livestock Experiment Station. Next we had to get farmers to raise the birds and then think of potential recipes. We had no experience, had no idea whether or not we could expect profits. We reached our current state only through the help of many people along the way. Additionally, because shamo are fighting birds, they occasionally fought and died on the farm.

We laugh about it now, but the first shamo I saw was actually kind of scary, and although I said I wanted to revitalize Nankoku City with shamo hotpot, I really wasn't sure of where to start.

Looking to the future

Right now we just want to raise awareness about shamo hotpot, get more people to try it, increase the number of farmers helping us raise shamo, and increase the number of restaurants selling shamo from 20 to 30.

We would also like to work with some other organizations to produce collaborations like adding sake evocative of Ryoma (*), to current shamo hotpot or shamo sukiyaki set meals.

(※ There are a number of brands of sake that make Kochi residents think of the heroic Ryoma Sakamoto through naming, labels, etc.)

Our goal at the Gomen Shamo Research Consortium is to use local produce (Chisan) that is consumed (Sho) by visitors (Rai) (※ Chisan Rai Sho). Essentially, to get people to come to Nankoku to eat Shamo. We want new people to come to Nankoku City, we want



Shamo hotpot, born from the local pride for Nankoku City.
南国市への愛情が生んだシャモ鍋

ごめんシャモ鍋 (南国市)

南国市を元気に! 企業組合ごめんシャモ研究会の取り組み

そもそも、シャモは食用ではなく闘鶏として飼育されていました。負けたシャモを鍋にして食べたりしていたのですが、現代では減りに食べることはありません。しかし、南国市を子供たちに誇れる故郷にしたい! 南国市の町おこしをしたい! という有志が集まり、何かできないかという話になりました。南国市

才谷ではシャモ鍋を作り、坂本龍馬(*)を供養するという風習がありました。南国市にも偉人と縁のある「誇るべき歴史」があることと「豊かで新鮮な野菜」を組み合わせることで、町おこしになるのではないかと、2008年に初期のメンバー6名でシャモ鍋による町おこし計画が発足しました。(※坂本龍馬の好物で、暗殺前に食べようとしていたのがシャモ鍋と言われていました。)



Tomoyuki Tachibana, Chairman of the Board of Directors, Gomen Shamo Research Consortium.

企業組合ごめんシャモ研究会 理事長の立花智幸さん

情熱があるからこそできたゼロからのスタート

食用のシャモが存在しないということで、まず高知県畜産試験場の協力でシャモの入手から始まり、農家さんの協力で飼育へと繋いでいくところから、鍋のレシピを考えていくところまで何もかもがゼロからのスタートでした。経験もなく、採算も見込めるかわからない状況で、様々な方の協力により現在の形になっていきました。もともと闘鶏なので、飼育場でケンカして死んでいくものもあります。

今だから笑って話せますが、当初は初めて見るシャモも怖かったですし、シャモ鍋の町おこしを言い出したものの、どうすればいいかわからないことだらけでした。

今後の展望

これまで通り、シャモ鍋の認知度を上げる取り組みをもっとしてシャモ鍋を多くの方に食べて頂きたいとともに、飼育をして下さる農家さんを増やし、シャモ肉を扱える店舗を現在の20店舗から30店舗に増やしたいですね。

また、現在のシャモ鍋セット、シャモすき焼きセットに龍馬由来のお酒を付けたりという風に、様々なコラボもできたらと思います。

ごめんシャモ研究会は「地産「来」消」(※現地で生産したものを現地にきてもらう消費するという意味の造語)の取り組みをしておりますが、やはり「南国市に来てほしい! また、南国市出身の方にも、南国に帰って来られるような街にしたい。若者が誇れる街にしたい。」という気持ちがこの活動の原点です。県外の方に

people from the city to be able to come back any time, and we want our young people to be proud of their home town. We would love to someday hear people from outside of Kochi to say, "Kochi has good katsuo, but they also have good shamo!"

Currently, we want to start an initiative where schools in the city have one day when the school lunch consists entirely of ingredients made in Nankoku. On that day, we would travel school to school to introduce our work to the students. We really want to do something that kids can be proud of.

A word to our readers

We try our best to raise shamo the old fashioned way, striving for a delicious natural flavor. Surely it has a texture unlike anything you've eaten before. Shamo raised with love has a certain firmness and rich flavor. Even the skin is delicious! Come and try some shamo!

Gomen Shamo Research Consortium

Address: 2-3-13 Gomenmachi, Nankoku City 〒783-0011

TEL: 088-855-7418 FAX: 088-855-7419

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

※ The above website contains information about where you can eat shamo hotpot. Shamo hotpot kits are also available for purchase.

(Interviewer: Scott Parks)

Nabeyaki Ramen in Susaki City

There is a project underway to nationally promote Susaki City, located in the Midwest of Kochi Prefecture, by campaigning for its Nabeyaki Ramen. Nabeyaki Ramen is ramen served in an earthenware pot with boiling broth. A staff member from KIA and a CIR from China visited the Susaki City Tourism Association to interview one of the project's key people to hear the story behind Nabeyaki Ramen.

“Project X”

This key person is Takeshi Matsuda, who was an employee at the Susaki Chamber of Commerce and Industry in 2001. At that time, he was worried about the future of the city since an expressway was scheduled to open the next year. “People will probably just pass by Susaki if we do nothing”.



Takeshi Matsuda, one of the members of “Project X”

仕掛人の1人、松田健さん

The expressway that extended to Susaki City was planned to stretch further west. Mr. Matsuda and 11 other Susaki citizens decided to do something to protect the local economy before the expansion of the expressway took place.

All of these members were regular volunteers in Susaki, so they had many ideas, but they had little time

left before the expressway opened. Finally they decided that the local specialty of the time “Nabeyaki Chinese noodles” would catch people's attention.

Mr. Matsuda made a phone call to the Shinyokohama Ramen Museum to see if there was already something similar to Nabeyaki Ramen in Japan. When he heard the answer “No”, he was absolutely certain that it would succeed.

Their challenge started with the slogan “Put Susaki on the map with Nabeyaki Ramen”. They named their group “Project X”, a name that came from a popular NHK TV show at the time.

Mr. Matsuda recalled that it started booming when an article about “Project X” showed up in the local newspaper, Kochi Shinbun. “Once the article appeared in Kochi Shinbun, it was brought up on a local TV program and then was broadcast nationwide”.

Many people in and out of Kochi flocked to the city because Nabeyaki Ramen appeared in the media. This brought an increase in sales, and people who ate Nabeyaki Ramen also spent more money in other shops and restaurants. Five years had passed since the project started, and the foundations for a thriving local industry had been laid.

The project has affected not only the economy but also the development of personal character. Mr. Matsuda says, “Our project has raised the local youth. They now take it upon themselves to think about and carry out regional revitalization plans that use local *mejika*, a kind of bonito fry, and *utsubo*, moray eel”.

も「高知といえば、鰹もあるけどシャモもあるよね。」と言って頂けるととても行ければと思います。

現在、南国市の学校給食で一日だけ子供たちに南国市で作られた素材のみを使用したものを食べてもらい、自分たちの活動を学校で出前授業として紹介し、町おこしの活動を提供する子供たちに知ってもらえるような取り組みをできたらなと思います。南国市が子供たちの誇りになるような活動をしていきたいですね。

読者に一言

私たちはシャモをできるだけ昔ながらの環境で育て、自然のおいしさを追求しています。きつと、今まで食べたことのない食感が味わえます。愛情深く育てられたシャモは歯ごたえがあって、味わいが深く、皮まで美味しいです。ぜひご賞味ください。

企業組合ごめんシャモ研究会

住所：〒783-0011 南国市後免町2丁目3-13

TEL: 088-855-7418 FAX: 088-855-7419 Website: <http://www.gomenshamo.com/>

※ 上記サイトではシャモ鍋を食べられる店舗を紹介しているとともにシャモ鍋セットの販売をしています。

(取材者：スコット・パークス)

鍋焼きラーメン (須崎市)

高知県中西部に位置する須崎市で、「鍋焼きラーメン」を旗印に町を全国にPRしようとする取り組みがなされています。その舞台裏を探るべく、KIA職員と中国出身の県国際交流員が、その仕掛人の1人を取材するため、須崎市観光協会を訪問しました。



Nabeyaki Ramen is served in an earthenware pot with boiling broth.

土鍋の中でスープが沸騰した状態で提供されます

「プロジェクトX」

その仕掛人の名は、松田健。2001年、市の商工会議所職員だった松田は、翌年に高速道路が開通する市の将来を憂いだ。「このままでは須崎が素通りされてしまう。」

須崎市まで延伸した高速道路はさらに西へと延びることになっていた。その前に先手を打ち地元経済を守らねばと、松田は11名の有志とともに立ち上がった。

松田を含めた12名の仕掛人は、皆、地域活性化のため普段から活動しているボランティアだった。アイデアはいろいろ出たが、高速道路開通まで残された時間はわずかだった。そこで、即効性のある食で勝負しようと、当時、地元根付いていた「鍋焼き中華そば」に活路を求めた。

松田は新横浜ラーメン博物館に問い合わせた。博物館の職員から鍋焼きラーメンのようなラーメンは全国にないと言われた。「これはいける。」と、松田は確信した。

『鍋焼きラーメンを通して須崎を全国に売っていく』を合言葉に、彼らの挑戦が始まった。当時流行っていたNHKの番組名から名を取り、彼らのグループを「プロジェクトX」と呼ぶことにした。

この「プロジェクトX」の取り組みを地元紙の高知新聞が取り上げてからブームに火が付き、松田は振り返る。「高知新聞に記事が載ると、今度は地元のテレビ局が取り上げてくれた。それから全国放送のテレビ局が取り上げてくれた。」

マスメディアによる宣伝効果で県内外から客が押し寄せ、提供店の売り上げも伸びていった。ラーメンを食べた客が他の店でも金を落としてくれた。活動開始から5年ほどしてこの好循環の土台が出来上がった。

活動の成果は経済にとどまらなかった。「この活動により若い人も育ってきた。地元産のメジカやウツボを使っての地域振興策を彼ら自身で考え実行している。」と、松田は人作りの成果も感じ取っている。

活動開始から12年が過ぎた。今は東京から鍋焼きラーメンと須崎を発信する拠点を求め、彼らの挑戦は続く。

中国の砂鍋麵に似ている

観光協会を後にし、須崎駅の近くの提供店で鍋焼きラーメンを食しました。中国出身の国際交流員が言うには、中国の砂鍋麵に似ているらしく、味

It has been 12 years since the project began. Now "Project X" is looking for a location in Tokyo to continue promoting the charm of Nabeyaki Ramen and Susaki nationwide. Their challenge will not end yet!

It looks like Chinese earthenware pot noodles

We tried Nabeyaki Ramen for ourselves at a restaurant near Susaki Station after leaving the tourism association. The CIR from China said that Nabeyaki Ramen looked like Chinese earthenware pot noodles and would suit the Chinese palate. Additionally, the only meat in Nabeyaki Ramen is chicken, so it can be enjoyed even by people who can not eat other meats due to religious reasons. Why not go to Susaki and try "the hottest Ramen in Japan?"

(Interviewer: Liu Miao)

Shimanto Pork Donburi Strip in Shimanto Town

We want you to enjoy the "Food" in Shimanto Town

When you hear the name "Shimanto" the first thing that comes to mind might be the Shimanto River or the popular tourist establishment, the Kaiyodo Hobby Museum. Shimanto is not only rich in tourist destinations, but is also a treasury of food. The town's society of commerce and industry decided to bring more tourists to the area with the proposal of the "Shimanto Pork Donburi Strip" which started in November of 2012 in preparation for the completion of the Expressway to Shimanto which was completed in December of the same year.

The town's commercial and industrial association aimed to make a local gourmet dish similar to Susaki's "Nabeyaki Ramen". It asked restaurants within the town if they were interested and experimented several times using Shimanto Pork and rice produced in the town to make a unified menu. Due to difficulties arising from differences in business structure and their sourcing of produce, the idea to create a unified menu had to be abandoned. From this however, they reached a decision that each store would produce its own variation of the Pork Don (Buta Don).



Shimanto-Town Society of Commerce and Industry (From left: Mr. Nakahira and Mr. Okada)

Shimanto-Town Society of Commerce and Industry (From left: Mr. Nakahira and Mr. Okada)

"Donburi" allow them to make Pork Don to the best of their ability. Types include, donburi that use a plentiful amount of the seasons vegetables to make a risotto style donburi, donburi with homemade salted rice malt, butadon with addictive sweet and salty flavouring, and smoked pork roast in katsudon making for many types of butadon that tempt your taste buds. The restaurant we visited was Suehiro Shokudo near Kubokawa Station where we tried "Shimanto Pork Don", consisting of thick slices of Shimanto Pork bacon and lots of leafy greens and tomatoes. While I originally thought it would have a dense flavor, it was actually quite a simple taste due to the balsamic vinegar. It was delicious, and needless to say, was devoured quickly.

The campaign originally began with 11 stores within the Kubokawa region, but the yummy food and a pick up from the media helped its popularity spread, and the region was eventually expanded to encompass the Taisho and Towa area in April 2013. The stamp rally which ended in February of 2014 also proved extremely popular, with stories of individuals and groups who would travel to several restaurants per day to compare dishes. Some seasoned warriors managed to visit all stores twice during the campaign. Participating restaurants have a flag at the front of their restaurant, and pamphlets can be obtained at roadside rest areas throughout the prefecture.

Please try these "Kojanto Umai (Tosaben for extremely delicious)" dishes and find your favorite Shimanto Pork Don! According to Mr. Koji Okada from the society of commerce and industry in Shimanto, there are lots more delicious foods to be had. So they will be holding another new campaign from April. Look forward to this one.

Shimanto-Town Society of Commerce and Industry

Address: 1-1 Kotohira-machi, Shimanto-cho, Takaoka-gun 〒 786-0013

TEL: 0880-22-0465 FAX: 0880-22-0462

Website: <https://sites.google.com/site/shokuchare/si-wan-shipokudonburi-jie-dao/siwan-shipokudonburi-jie-dao>

(Interviewer: Max Branchflower)

は中国人の口に合うそうです。鶏肉しか使っていないので、宗教上の理由で食べられないということもないでしょう。とにかく、この「日本一熱いラーメン」を食べに、須崎まで足を運んでみてはいかがでしょうか？

(取材者：劉淼)

Flag of Nabeyaki Ramen. If you see the flag in front of a restaurant, you can eat Nabeyaki Ramen there.

鍋焼きラーメンのぼり旗

この旗があるお店が鍋焼きラーメンの提供店です



し ま ん と かいどう し まんとちやう 四万十ポークどんぶり街道 (四万十町)



The Shimanto Pork Don with balsamic vinegar with its addictive taste.

バルサミコ酢の味付けがクセになる四万十ポーク丼

の美味しい食でより多くの観光客を呼び込もうと四万十町商工会が発案した「四万十ポークどんぶり街道」が同年 11 月に始まりました。

須崎市の「鍋焼きラーメン」のようなご当地グルメを作ろうと町商工会が、町内の飲食店に呼びかけ、四万十ポークと町内産の米を使った統一メニューを作るためアイデアを持ち寄り、何度も試作と試食を重ねました。営業形態の違いや仕入れの問題などから統一メニューを作ることは断念しましたが、各店舗がオリジナルメニューで豚丼を提供することになりました。

おいしさの秘密は「四万十ポーク丼 3 カ条」!

現在、町内の 17 店舗でオリジナリティあふれる豚丼を楽しむことができます。どの店舗も「1. 四万十産の豚を使用した丼である 2. 四万十町産の米を使った丼である 3. 各店が創意工夫した丼である」という「四万十ポーク丼 3 カ条」に則り、腕によりをかけた豚丼を提供しています。季節の野菜をふんだんに使ったリゾット風丼や自家製の塩麹を使った豚丼、甘辛い味付けがクセになる豚丼、燻製の豚ロースを使ったカツ丼など食べてみたくなる豚丼ばかりがそろっています。取材時にお邪魔した窪川駅前の末広食堂でいただいたのは厚切りベーコンのうな四万十ポークとたっぷりのグリーンリーフとトマトがのった「四万十ポーク丼」。こってりしたお味なのかと思いきや、バルサミコ酢が効いたさっぱりしたお味で、あっという間に食べてしまいました。大変おいしかったです。

当初、窪川地域の 11 店舗でスタートしたこのキャンペーンは、そのおいさとメディアへの登場により、さらに人気を呼び、2013 年 4 月には大正・十和エリアにも広がりました。2014 年 2 月末で終了したスタンプラリーも好評で、1 日に複数店舗を訪れ、食べ比べを楽しんだグループ客や個人客のほか、全店制覇を 2 回達成した強者もいたそうです。キャンペーン参加店舗には目印となるのぼり旗があり、県内の道の駅やサービスエリアなどでパンフレットが手に入ります。

個性豊かな「こじゃんとうまい」四万十ポーク丼を楽しんで、お気に入りの豚丼を見つけてください! 今回お話をうかがった町商工会の岡田光司さんによると、四万十町には、おいしい食材がまだまだあり、4 月以降新たなキャンペーンを開始予定とのことです。こちらも楽しみですね。

し まんとちやうこうかい 四万十町商工会

住所: 〒 786-0013 高岡郡四万十町琴平町 1-1

TEL: 0880-22-0465 FAX: 0880-22-0462

Website: <https://sites.google.com/site/shokuchare/si-wan-shipokudonburi-jie-dao/siwan-shipokudonburi-jie-dao>

(取材者：マックス・ブランチフラワー)



Flag of the Shimanto Pork Donburi Strip

し まんと かいどう し まんとちやうこうかい
四万十ポークどんぶり街道のぼり旗

GENKI Seinenkai Tosaben Musical 2014

GENKI 青年会 土佐弁ミュージカル 2014

■ Hogwarts Tosa Style School of Witchcraft and Wizardry

The year 2014 marks the 20th year of the annual Tosaben Musical. This year's production is called "Hogwarts Tosa Style School of Witchcraft and Wizardry". Mixing the stories of Harry Potter and John Manjiro, the show hopes to celebrate the appeal of Kochi and the charm of Tosa dialect (Tosaben). Boasting dance numbers, a cast full of foreigners, and a script in Tosaben, the musical will help deepen grass roots international exchange. As a



The Volunteers
ボランティアたち

There is no admission fee, but there will be fundraising after each performance. All donations go toward a scholarship to send a middle school, high school, or college student from Kochi Prefecture to study abroad. Your support is appreciated.



A dance scene.
公演中の一コマ

Performance Dates & Locations

Mar 29 (Sat)	Motoyama Town	Platina Center	14:00~
Mar 30 (Sun)	Muroto City	Hoken Fukushi Center Yasuragi	13:00~
	Aki City	Aki Shimin Kaikan	18:00~
Apr 5 (Sat)	Konon City	Bentenza	13:00~
	Shimanto City	Shimanto City Bunka Center	18:30~
Apr 6 (Sun)	Tosa City	Tosa City USA Kuroshio Center	12:00~
	Kochi City	Kenmin Bunka Hall (Green Hall)	18:30~

※Show times are subject to change.

Contact Info: GENKI Seinenkai Tosaben Musical Executive Committee

Rep: Max (International Exchange Division, Kochi Prefecture)

TEL: 088-823-9605 Email: genkiseinenkai@gmail.com

■ ホグワーツ土佐流魔法魔術学校

2014年度、土佐弁ミュージカルは20周年を迎えます。今年の題名「ホグワーツ土佐流魔法魔術学校」。ハリー・ポッターとジョン万次郎の話を中心に高知の魅力や土佐弁の素晴らしさを再認識する機会にもなっています。外国人の役者が身近な土佐弁で演技やダンスを披露することにより、草の根の国際交流を深めます。芸術文化によって、地域の方々と交流を深め、相互理解を促進していきます。今年は美人もイケメンもいっぱい出演しますので見に来てください！

入場は無料ですが、公演後、募金活動を行い、海外留学を希望する県内の

中高大生への助成金として活用いたしますので、ご協力をお願いします。

Han Solo (Ryoma) challenges Darth Vader to a henpai match! Which one will get drunk first?!
ハン・ソロ(龍馬)がベータと返杯の勝負!どっちが先に酔うのか!?



公演日時・会場

3月29日(土)	本山町	プラチナセンター	14:00~
3月30日(日)	室戸市	保健福祉センターやすらぎ	13:00~
	安芸市	安芸市民会館	18:00~
4月5日(土)	香南市	弁天座	13:00~
	四万十市	四万十市立文化センター	18:30~
4月6日(日)	土佐市	土佐市立USAくろしおセンター	12:00~
	高知市	県民文化ホール(グリーン)	18:30~

※開演時間は変更になる場合があります。

お問い合わせ: GENKI 青年会 土佐弁ミュージカル実行委員会

代表: マックス(高知県国際交流課内)

TEL: 088-823-9605 Email: genkiseinenkai@gmail.com



村岡マサト



Kinkon Tosanikki

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

Takumi: *aaah*
"Hot tea is delicious"



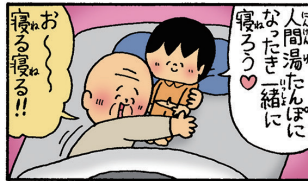
Takumi: *another one please*

Grandpa: "But, no matter what you think, haven't you had too much tea?"



Takumi: *slosh slosh*

Grandpa: "You see, look at your belly..."



Takumi: "I've become a human hot water bottle so sleep next to me ♡"

Grandpa: "Yeeeh, I will, I will!"

高知新聞夕刊掲載

● Tosaben Tidbit ~ nanbo yutachi ~

The grandfathers line "nanbo yutachi" in tosaben can be replaced with the standard Japanese "ikura nandemo (no matter how much)" to indicate that the degree of something is too severe. This expression is always followed by a negative comment. In this case the grandfather kindly warns his grandson that he might be "nomisugi (drink too much)" in the cartoon.

● ちっくと土佐弁講座 ~なんぼ言うたち~

おじいちゃんのセリフの中にある「なんぼ言うたち」は、「いくらなんでも」に置き換えることができる土佐弁で、程度がひどすぎる様子を表現しています。この表現の後には否定的な意味の言葉が必ず現れます。ここでは「飲みすぎ」ではないか、と優しく孫に注意を促す様子が描かれています。