

高 知 家 高 だ よ り



冬は「ナス」「ニラ」!

エコ&先端技術による、おいしく・安全・安心な『高知野菜』

◆先端技術で本格出荷! 冬春日本一の「高知ナス」

◆鮮度抜群! いろんなグルメにも応用可能な高知県の「ニラ」

おいしく食べられる安全・安心な『こうちのエコ野菜』

高知県は「おいしく食べられる安全・安心な野菜」を“エコシステム栽培”という名前で全国にお届けしています。

“エコシステム栽培”とは、化学合成農薬に出来るだけ頼らず、環境の負荷をなるべく減らして野菜を育てる方法です。例えば、害虫駆除には、その害虫の天敵にあたる昆虫を使って捕食させたり、虫の目が見えない環境を作る紫外線カットフィルムを張ることで害虫の発生を抑えるなどがその方法です。それぞれ品目ごとに栽培方法のルールが決められており、そのルールをしっかり守ることが義務付けられています。

さらに、国が推奨する栽培方法で“特別栽培農産物”として販売している野菜や果物もあり、“エコシステム栽培”と合わせて「こうちのエコ野菜」と言います。



高知はおいしい
エコシステム栽培

▲「こうちのエコ野菜」ロゴマーク、「エコっち」

高知野菜のPR活動

高知県では、高知県青果物の安全・安心な取り組みを消費者に理解していただくため、高知県フェアの開催や生産者を派遣した試食宣伝、キッチンステージ等による高知野菜の食べ方提案などのPRを実施。

関東、関西、中京及び東北地区では、高知県の“エコシステム栽培”の取り組みを理解して下さる量販店等に「パートナー量販店」として、ご協力いただいています。



新たなパートナー量販店「サミット」

東京都で2016年度の売上げNo.1となった量販店「サミット」が、今年度から新たにパートナー量販店となりました。12月には、サミット店舗で試食宣伝販売を開催予定です。9月21日・22日にはバイヤーの産地視察を実施。高知ナスやピーマンの圃場を見学し、生産者との交流や高知県の“エコシステム栽培”への理解を深めていただきました。

▲パートナー量販店「サミット」のバイヤーの産地視察（ナス）

関西（神戸）でのエコ野菜の販売とイベント

2017年9月20日にグランドオープンした、イオンモール神戸南1Fマルシェゾーンにある垂水青果では、6月20日のプレオープンから高知県野菜のコーナーが常設されています。生鮮農産物や加工品、その場で作ったジュースなどを販売するほか、イベントなどを行う、発信型の売り場です。



▲高知野菜の常設販売コーナー

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がみんなが“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。

▲2017年度高知家プロモーションポスタービジュアル

－ 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：貝井、三本、佐瀬、神津）

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

高知特有の気候が実現した生産量日本一

高知県は温暖な気候を生かした促成栽培が盛んで、**ほぼ通年**、ナスが収穫されています。ナスは、冬春ナスと春秋ナスに分かれ、特に、ハウス栽培で**11月から6月に収穫される「冬春ナス」の生産量は日本一**！高知ナス、米ナス、千両ナス等、栽培されているナスの種類も様々で、**最も生産量が多いのはその名も「竜馬」といいます**。また、高知県で品種改良された**「土佐鷹」というオリジナル品種**も栽培されています。



「高知ナス」の主な産地



「ナス」の主な生産量

都道府県	収穫量(t)	出荷量(t)
— 全国	308,900	237,400
1位 高知県	38,200	36,500
2位 熊本県	31,700	29,500
3位 群馬県	21,700	18,600
4位 福岡県	18,700	17,200
5位 茨城県	17,500	13,800

※農林水産省「作物統計調査 平成27年産野菜生産出荷統計」より作成

日本初導入！オランダ式の「高知ナス」栽培への取り組み



「ゆめファーム全農NEXTこうち」は、2017年6月に高知県一のナス産地である安芸市に完成した、地域産業クラスタープロジェクト「**日本一のナス産地拡大プロジェクト**」の生産拡大の核となる営農実証支援施設です。

高知県は世界第2位の農産物輸出額を誇る園芸農業先進国オランダの中でも、最も施設園芸が盛んなウェストラント市と2009年11月に協定を締結しており、本施設では、従来の摘心栽培と比べてナスの枝を2〜3倍ほどの高さまで伸ばす、オランダ式のハイワイヤー誘引による高知ナスの栽培を**日本で初めて**スタートしました。

環境制御技術を導入した高軒高ハウスによるオランダ式の栽培で、一般的なナスの収量の**1.5倍以上**の、10アールあたり30tの収穫を目指しています。（現在のナスの10アールあたりの収穫は、15〜20t）

生産量日本一を支える「高知ナス」生産者

尾木浩子さん、満さん、良多さん

安芸市のナス農家・尾木さん一家は、**4636㎡のハウス**を所有し、浩子さん、夫・満さん、長男・良多さんの**家族それぞれが自分の担当するハウス**でナスを栽培しています。

広大なハウスを家族3人で切り盛りできる大きな理由は、ハウス内でハチが受粉し、天敵昆虫が害虫を駆除する「**エコシステム栽培**」にあります。手間と時間が節約でき、コストの削減にもつながりました。さらに新しく導入した、コンピューターによる「**環境制御システム**」により、ハウス内の温度・湿度・二酸化炭素濃度などを管理し、効率的な促成栽培が可能になりました。**家族で力を合わせて**収穫したナスは、甘くてみずみずしいと、県内でも評判になっています。



「高知ナス」試食イベント

イオンモール神戸南 1Fの垂水青果にて、生産者による高知ナスの試食イベントを行います。シーズンを迎えた「高知ナス」をいろんな味で体験いただくイベントです。

- 場所：垂水青果（イオンモール神戸南 1Fマルシェゾーン）
〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島 2 丁目1-1
- 日時：11月3日（金・祝） 10:00～17:00
- 試食メニュー：高知ナスの豚肉巻き、高知ナスのポン酢かけ、高知ナスのごまあえ
- 参加生産者：5名（予定）



親子料理教室

神戸中央卸売市場にて高知野菜を使った親子料理教室を開催します。高知県からも安芸桜ヶ丘高等学校の生徒や生産者ら18名が参加し、高知野菜への親しみを深めていただきます。

- 場所：神戸中央卸売市場
〒658-0023 兵庫県神戸市東灘区深江浜町
- 日時：11月4日（土） 10:00～13:00
- メニュー：高知ナスのコロッケ、高知ナスのゼリー、米ナスピザ、芋栗きんとん、パプリカのベーコン巻、高知ナスのジャム
- 募集参加人数：18組36名程度

【イベントご取材可能です！】ご取材ご希望の場合は広報事務局までお問い合わせください。

高知流「ナス」の活用方法



「ナスのタタキ」

高知ではより多彩なアレンジでナス料理が親しまれています。もっともポピュラーなのが、カツオならぬ「ナスのタタキ」。竹串が通るくらいに蒸し、冷めたら水分をとってスライス。その上に大葉やしょうが、みょうがなどの薬味をのせて、ポン酢をかけていただきます。お酒のおともにもぴったりの味わいです。また、蒸す代わりに素揚げにしても美味しい一品です。

「ナスのプリン」

高知県立安芸桜ヶ丘高校の生徒らが、授業の一環で安芸特産のナスを使った商品開発に着手し、安芸市の「まる弥カフェ」を運営する「まる弥企画」に協力を要請し、ナス農家への聞き取りや市場調査などを行いながら試作を重ね、4月末に完成したのが「ナスのプリン」です。2017年6月から「まる弥カフェ」や安芸駅ちばさん市場など市内3か所で販売されています。

「エコシステム栽培」で作られた市内産のナスのみを使用。プリン1個につき、小ぶりのナス約1本分が使われており、褐色のソースと白いミルクプリンを交互に計4層重ね合わせるなど、見た目もかわいくおしゃれに工夫されています。添加物は不使用。ナスが苦手の人でも美味しく味わえるよう、特有のクセを消した仕上がりです。

安芸桜ヶ丘高校の生徒たちは店頭広告素材の制作や販売実習などにも取り組み、8月に横浜市で開かれた、食に関する若い人材の育成と、商業教育における商品開発科目の実践的教育の場の提供を目的とした大会「商業高校フードグランプリ2017」へ出場し、この「ナスのプリン」を出品して、大賞を受賞しました。また、来場者の投票により選ばれる来場者賞もあわせて受賞し、大きな成果を残した健闘ぶりに地元の皆さんも大喜びです。



鮮度抜群！いろんなグルメにも応用可能な高知県の「ニラ」

周年栽培による生産量日本一

高知県では、温暖な気候と長年の研究により、多くのニラが栽培・出荷されています。その出荷割合は、全国のおよそ4分の1と、生産量、出荷量ともに全国1位。また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。

高知県のニラは、肉厚でやわらかく、香りが強いことが特長です。ニラの香りは「アリシン」という成分によるもので、ビタミンB1の働きを助けます。ビタミンB1が多い豚肉と一緒に炒める「ニラ豚」が高知県のスタミナ料理の定番です。



高知県の「ニラ」の主な産地



「ニラ」の主な生産量

都道府県	収穫量(t)	出荷量(t)
— 全国	61,500	55,500
1位 高知県	15,500	14,900
2位 栃木県	10,700	9,670
3位 茨城県	6,980	6,310
4位 宮崎県	4,040	3,750
5位 群馬県	3,570	3,110

※農林水産省「作物統計調査 平成27年度野菜生産出荷統計」より作成

特許技術「パーシャルシール包装」による鮮度保持



パーシャルシール包装とは、ニラやネギの鮮度を保つ高知県農業技術センターが開発した特許技術です。

通常、青果物をそのまま大気中に放置すると葉の黄化や腐敗など、鮮度が低下しやすくなるのに対し、酸素や二酸化炭素の濃度をコントロールすることで、鮮度が長く保たれることが判っています。パーシャルシール包装は、空気をわずかに通す微細な隙間を開けたシールです。包装の中を低酸素・高二酸化炭素状態に保つことで、ニラを長期間、高い鮮度で保持することができ、遠方へも生き活きとした新鮮なニラをお届けすることが可能になりました。

生産量日本一を支える「ニラ」生産者



JA土佐香美園芸部ニラ部会 部会長 野島啓三さん

野島さんは、高知県で共販出荷されるニラの5割以上を占める香南市・香美市を事業区域とするJA土佐香美でニラ部会会長を務めています。

ニラは収穫後にとても傷みやすいため、野島さんは一年中のほぼ毎日、朝5時より収穫作業を始めています。多年草であるニラですが、生産量や品質を保つため、あえて一年で苗を植え替え、さらに収穫後の調製作業をすべて手作業で行っています。

100gにまとめられたニラの束は、最盛期には一日に1万束を超える量となります。

野島さんの手によって収穫された高品質のニラは、出荷場に送られた後、「パーシャル包装技術」によって鮮度を保持され全国に出荷されています。

また、10年前より外国人技能実習生を受け入れており、現在もフィリピンの農業技能実習生が、定植や収穫の手伝いを通じて栽培技術を学んでいます。

JA四万十二部会 今井あゆみさん

今井さんは、四万十町でニラを栽培する専業農家。県内で共働きをしていましたが、夫の退職を機にUターンし、夫と共にニラ農家となりました。現在ニラ部会長である夫やパートの方と生産、収穫に励む傍ら、JA四万十二部会の仲間たちと県外での販売促進活動も実施。ニラの魅力を伝えるため、新たなレシピのアイデアを模索するなど、イメージアップに取り組んでいます。

営農改革に取り組むJA四万十二部会

JA四万十二部会では、産地のさらなる発展に日々取り組んでいます。収穫後の調製作業を省力的に行う機械の導入やLEDを活用した電照栽培など、新たな技術導入のほか、県農業改良普及所と連携した「経営分析帳票」を活用した経営支援、篤農家が他の生産者にアドバイスを行う「営農アドバイザー制度」など、収量の向上や労働力不足対策を実施しています。



「香南ニラ塩焼きそば」

ニラをふんだんに入れるほか、特産品であるショウガやごま油を隠し味にしたオリジナル塩ダレを使った**B級ご当地グルメ**。イベントでの販売はもちろん、香南市のカフェや居酒屋、焼肉屋など、**それぞれの店が個性を加えて**提供しています。

「つまみ鯛」

地元食材を使った、たい焼きカフェ「たいびんび」で提供されている、ニラやタコ、シメジ、ゴボウなどが入った、**新スタイルのお惣菜たい焼き**。「ねぎマヨつまみ鯛」などのアレンジメニューのほか、和風だしに中華麺を使用した、同じく香南B級グルメの「**中日そば**」に、「つまみ鯛」をトッピングした「めでタイ中日」も看板メニュー。

—「たい焼きカフェ たいびんび」—

- ◆所在地 : 高知県香南市赤岡町487 (TEL : 0887-55-4520)
- ◆営業時間 : 11 : 00~18 : 00
- ◆休業日 : 月~金曜日 ※土曜・日曜のみの営業
- ◆ホームページ : <http://www.taiyaki-cafe.com/>



「ニラプリン」

食べたら“ホツとするようなおやつ”をコンセプトに、高知県産の野菜をメインに使用したお菓子を製造している「**みかんの丘あけぼの**」が提供する、**ニラを使ったプリン**。後味にほんのり、**ニラの風味が漂う一品**です。

—「みかんの丘あけぼの」—

- ◆所在地 : 高知県香南市香我美町下分684-1 (TEL : 0887-50-6566)
- ◆営業時間 : 11:00~17:00
- ◆休業日 : 土・日・祝日
- ◆ホームページ : <http://tosaakebonokai.web.fc2.com/>



東京でも楽しめる、高知県産「ナス・ニラ」グルメ



蕨焼き鰻たたき 明神丸 西新宿店

鰻一本釣りの伝統を守る「佐賀明神丸船団」を擁する明神水産が運営する飲食店。新鮮な鰻はもちろん、**栗豚のニラチヂミ**や、**揚げ茄子の特製鰻味噌焼き**など、出来る限り**高知県の食材にこだわった絶品料理**の数々を提供しています。

- 営業時間 : (月~金・祝前日) 11:00~14:00 / 17:00~24:00
(土・日) 16:00~23:30 (祝日) 17:00~24:00
- 定休日 : 12/31~1/2
- 住所 : 東京都新宿区西新宿7-10-6西新宿小林ビル1階
- TEL : 03-5937-4160

どうとんぼり神座

1986年大阪・道頓堀に創業以来、味と素材にこだわったラーメンを提供してきたお店。定番の**おいしいラーメン**にとつての最高の相棒、**醤油だれと辛み調味料で和えたニラの薬味**は、高い品質を誇る高知県香美市・香南市産のニラが使用されています。

どうとんぼり神座 新宿店

- 営業時間 : 24時間営業
(月曜8:00~11:00はメンテナンスのため閉店)
- 定休日 : 無休
- 住所 : 東京都新宿区歌舞伎町1-14-1
- TEL : 03-3209-3790
- ※上記の他にも、近畿・関東・中部に店舗あり



高知県のいろんなことをまとめたページ「高知家の○○」

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○○」。

「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○○」

<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。
 ニラ	通年	高知県では多くのニラが栽培・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 に含むニラ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 」などのニラ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入れて楽しむこともオススメです。
 ナス (こうちのエコ野菜)	1月-6月 10月-12月	全国有数のナスの産地である高知県。高知ナス、米ナス、千両ナス等、種類も豊富に生産されています。ナスは、冬春ナスと春秋ナスに分かれ、 高知県は冬春ナスの生産量日本一 。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、職人の腕も物を言う逸品。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、須崎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「土佐文具帖紙」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、京都東山の大仏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。