

# 高 知 家 高 だ よ り



## 高知県民が愛する果物のシーズン到来！ 全国一の出荷量を誇る「土佐文旦」

- ◆2月13日は「土佐文旦の日」！ 都内で「土佐ぶんたん祭り」も開催！
- ◆高知家ならではの「土佐文旦」レシピ＆プチギフトにおススメ！「土佐文旦」新商品
- ◆土佐文旦の魅力を発信！土佐文旦振興対策協議会の活動

### 2月13日は「土佐文旦の日」！ 都内でイベントも開催！

カツオと並び高知県民に親しまれている果物が、**全国の文旦出荷量の9割前後を占める「土佐文旦」**です。追熟した2月より食べごろを迎える「土佐文旦」は、酸味と甘みと苦みのバランスが抜群でプリッとした歯ごたえです。また、厚い皮は砂糖づけやマーマレードなどにも利用され、余すことなく、そのおいしさを様々な形で楽しむことができます。

そして、おいしいだけではなく、**ビタミンCやビタミンP、ミネラル**が多く含まれているほか、**ギャバ、オーラプテン、カリウム**なども含まれており、栄養満点です。

■主な産地：土佐市、宿毛市、香南市



### 記念日 2月13日は「土佐文旦の日」！

2月13日は「土佐文旦の日」です。2月に「土佐文旦」が旬の時期を迎え出荷量が増えること、**2月13日を「ぶんたん（2）、とさ（13）」**と読む語呂合わせから（※）高知県で愛される「土佐文旦」をより広く全国に知ってもらうことを目的として登録しました。

※土佐文旦振興対策協議会が一般社団法人日本記念日協会へ申請し、2015年に登録



### イベント 土佐文旦のイベントも続々開催！【ご取材可能です！】ご希望の方は広報事務局までお問い合わせください！

「土佐文旦の日」を記念して、文旦が旬の今、各地で土佐文旦のイベントが開催されます。

#### 《土佐文旦フェア》

・銀座の「TOSA DINING おきゃく」（高知県アンテナショップ「まるごと高知」2F レストラン）にて、ランチタイムのデザートに土佐文旦を提供いたします。

■期間：2月15日（木）～21日（水）のランチタイムのみ

■会場：「TOSA DINING おきゃく」

（東京都中央区銀座1-3-13 オープ プレミア2F）

#### 《第8回 土佐・ぶんたん祭 in 東京》

・高知県アンテナショップ「まるごと高知」1Fにて、土佐文旦の試食販売や、土佐文旦キャラクター「ぶんちゃん」が登場してのイベントなどを行います。

■内容：

・土佐文旦の試食販売

・土佐文旦キャラクター「ぶんちゃん」登場（18日のみ）

・パンフ等の販促資材の配布

■日時：2月17日（土）、18日（日）10：30～17：00

■会場：・高知県アンテナショップ「まるごと高知」

（東京都中央区銀座1-3-13 オープ プレミア1F）

・有楽町無印良品 前



▲ぶんちゃん



#### －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：三本、貝井、佐瀬、神津）

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

### 「文旦の皮の砂糖づけ」

土佐文旦の皮を砂糖漬けにしたお菓子です。爽やかで甘酸っぱい美味しさがお茶受けにぴったりです。

【材料】 文旦の皮1個分、砂糖文旦の皮の7～8割の分量、グラニュー糖適宜

#### 【作り方】

1. 文旦の皮の表面の黄色の部分はぎ取って、皮の内側の白い部分を使う。
2. 材料を5～6mm幅に切る。もしくは8等分に切り分ける。
3. (2)を鍋たっぷりの水に入れ、火にかけ沸騰したら中火にし、3分くらい煮て、冷水に入れ水を絞る。これを3回繰り返す。
4. (3)を5～6時間水にさらして苦味を取る。中で数回水を取り替えるとよい。
5. (4)の水を絞って鍋に入れ、ひたひたの水と材料の70～80%の重さの砂糖を入れて煮る。  
このとき砂糖のアクを取るため、卵の殻を砕いたものを袋に入れ、一緒に煮るとよい。
6. 材料が煮えたら火を止めて冷ます。冷めたら汁を軽く絞り、キッチンペーパーの上に広げて天日で表面をよく乾かす。
7. 適当に乾いたら（約1日干す）グラニュー糖をまぶす。



### 「文旦のハムサラダ」

さっぱりした味がお酒のおつまみにするのもよし、肉料理のつけあわせにするのもよし、のとても簡単にできる一品です。

【材料(4人分)】 文旦の実160g、大根320g、ハム120g、塩適宜

#### 【作り方】

1. 文旦の皮をむき、実を取り出してほぐす。
2. 大根は皮をむいて千切りにし、塩で揉んでしんなりさせ、水分を絞る。
3. ハムは千切りにする。
4. 文旦、大根、ハム、を混ぜ合わせる。大根とハムの塩分で味はつくが、足りなければ塩を足す。



## プチギフトにおススメ! 「土佐文旦」新商品

高知市の「フード・ツーリズム」推進の一環として、“シンプルに美味しく”をコンセプトに、働く女性が自分自身や親しい人に、さりげない贅沢を贈れる、「土佐文旦」を活用したプチギフトに適した商品開発が行われています。

### 土佐文旦クランチピール（製造者：銘菓創園 柱）

土佐文旦の皮と砂糖だけで作られたシンプルなピール菓子。カリッとした食感だけど、口に入れるとホロホロとほぐれる不思議な口当たりで、ひと粒で土佐文旦の香りが口中に広がります。後味もスッキリと爽やかな味わいで、ちょっと休憩したいときに頭も心もリフレッシュできる、働く女性の味方です。熟練の和菓子職人による、すべて手作りのこだわりの一品で、さりげなく贈れる“オイシイ×カワイイ”プチギフトです。

■ 発売予定：2018年3月      ■ 希望小売価格：324円（税込）



### もちっと土佐文旦ゼリー（製造者：御菓子司 小笠原）

土佐文旦のむきみをたっぷり入れ、甘さ控えめ、やや強めの酸味、ほんのり感じるほろ苦さ、ぷりぷりの実の食感、独特の香り、といった「土佐文旦」らしさを詰め込んだ、もちもちとした食感の濃厚で贅沢なゼリー。熟練の和菓子職人による、すべて手作りにこだわったスッキリ爽やかな味わいが、大人の女性に向けたプチギフトに適しています。

■ 発売予定：2018年3月      ■ 希望小売価格：324円（税込）



### 【ここで買えます!】新商品の試験販売予定

「土佐文旦クランチピール」「もちっと土佐文旦ゼリー」の一般発売前に、以下のイベントにて両商品の試験販売を行います。

#### ● 品川区交流都市地方物産店（仮称）

日時：2月15日（木）～2月20日（火）  
場所：イオン品川シーサイド店 食品売場催事場

#### ● 第9回土佐・ぶんとん祭

日時：3月4日（日）10：00～17：00  
場所：高知市中央公園北口

## 甘さと酸味の調和した「土佐文旦」を作る生産者



### 土佐文旦振興対策協議会会長 青木秀成さん

青木さんは、高知県の生産される土佐文旦の5割近くを占める土佐市で、約30年間にわたり、土佐文旦を栽培しているベテラン生産者さんです。土佐文旦の栽培は先々代の頃の**1943年（昭和18年）**から行われており、**その時の木が今でも園地の中に残っている**のだそうです。

青木さんは、高知県内の土佐文旦生産者と関係機関で構成される「土佐文旦振興対策協議会」の会長を務められています。文旦の生産だけでなく、県内外での試食宣伝やPRを積極的に行い、土佐文旦の魅力の発信のために活動されています。

### 文旦屋・白木果樹園 白木浩一さん

文旦屋・白木果樹園は土佐文旦発祥の地・土佐市宮ノ内地区で**3代にわたって100年以上も**土佐文旦を栽培し続ける文旦生産者です。白木さんの「土佐文旦」は、過去に**農林水産大臣賞を2度も受賞**した経歴を持ち、各方面からの評価も高く毎年楽しみにしている方々も多い人気の一品です。

オンラインショップでの販売をいち早く開始したほか、コラボレーション 文旦ジュース、化粧品シート、アロマオイルや、そのオイルを使ったハンドクリームなど、**異業種とコラボレーションした加工品**も展開。高知の文旦を世に広める活動にも取り組んでいます。



## 土佐文旦の魅力を発信！土佐文旦振興対策協議会の活動

土佐文旦振興対策協議会は2009年（平成21年）に発足した、高知県内の土佐文旦生産者や関係者が一同に会し、土佐文旦の振興・発信を行っている協議会です。現在、土佐文旦の魅力を県内外に発信することを目的として様々な活動を行っています。

### ●土佐・ぶんたん祭

土佐・ぶんたん祭は、土佐の「おきゃく」の中で毎年3月第1日曜日に高知市中央公園で開催している、土佐文旦のお祭りです。県内はもとより、高知県を訪れるお客様にも、高知を代表する特産果実である土佐文旦の「旬の美味しさ」を味わっていただくために開催しています。

土佐文旦の試食宣伝販売だけでなく、土佐文旦を使った様々な**加工品の販売**や、「**文旦釣り大会**」、「**輪投げチャレンジ**」などのゲームを行い、多くの方に土佐文旦の魅力をPRしています。

第9回を数える今回は、**3月4日（日）**に開催しますので、皆様是非お越しください。



### ●文旦辞典

土佐文旦振興対策協議会では、平成24年に土佐文旦専用リーフレットを作成し、東京のアンテナショップや高知の土佐・ぶんたん祭などで土佐文旦のPRを行っています。その名も「**文旦辞典 其の壱**」！

美味しい文旦の選び方や上手な文旦のむき方、生産者の苦労話のほか、**土佐文旦にまつわる小ネタやウンチクが満載**の内容になっています。

また、今年の冬には内容をリニューアルし、第2弾として「**文旦辞典 其の弐**」を発行することになっております。店頭などでお見かけの際は是非、中身をお確かめください。



## 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。

# 高知県のいろんなことをまとめたページ「高知家の〇〇」

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「高知家の〇〇」。

「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。

## 「高知家の〇〇」

<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、 <b>その品質は全国主産県と比較しても常に上位にランク</b> 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	<b>フルーツトマト発祥の地</b> 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、1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、 <b>二次・三次産業と連携した取組</b> も盛んです。
 なら	通年	高知県では多くのならが栽培・出荷されており、その割合は全国のおよそ4分の1と、 <b>生産量、出荷量ともに日本一</b> 。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。 <b>栄養素を豊富</b> に含むなら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「 <b>香南二ツ塩焼きそば</b> 」などの <b>なら料理</b> 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、 <b>生産量、消費量ともに全国1位</b> 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。 <b>上品な芳香も魅力</b> 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いれて楽しむこともオススメです。
 なす (こうちのエコ野菜)	1月-6月 10月-12月	全国有数のなすの産地である高知県。高知なす、米なす、千両なす等、種類も豊富に生産されています。なすは、冬春なすと春秋なすに分かれ、 <b>高知県は冬春なすの生産量日本一</b> 。農業の使用を減らし、自然の力に頼ることで周辺環境の負荷を抑えた「 <b>エコシステム栽培</b> 」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、 <b>アミノ酸などの旨味成分が失われにくい</b> 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 <b>最も人口が少ない村・大川村</b> 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、 <b>全国シェアの7~8割</b> 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 <b>タウリンの量も3倍以上</b> 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、 <b>クロマグロ養殖への新規参入</b> 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、 <b>人工種苗への取組</b> も進めています。
 室戸海洋深層水 関連商品	通年	室戸市は <b>日本初の海洋深層水取水施設</b> を保有し、 <b>世界初の深層水飲料</b> 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 <b>60種類以上の天然ミネラル</b> 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、 <b>展開は拡大</b> 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、 <b>海外でも文化財修復用紙</b> として国内外で高く評価されています。薄くて丈夫な「土佐典具帖紙」は別名「カゲロウの羽」とも呼ばれる <b>世界でいちばん薄い和紙</b> です。
 土佐木材	通年	高知県は森林面積が84%を占める、 <b>森林率日本一</b> の「森の県」です。古くからスギ、ヒノキの産地として有名で、京都東山の大本殿や大阪城の建立など、 <b>歴史的建築物に使用されてきました</b> 。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「 <b>土佐材住宅</b> 」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21日～	<b>2017年は「大政奉還」から150年、2018年は「明治維新」から150年</b> 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「 <b>高知県立高知城歴史博物館</b> 」がオープン。2018年4月21日には博覧会第二幕のメイン会場として「 <b>高知県立坂本龍馬記念館</b> 」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 <b>移住相談件数全国2位</b> 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、 <b>移住コンシェルジュ</b> などのサポート体制も整えており、「 <b>移住に本気</b> 」の県です。