

**高知県**  
**食品産業**  
**情報**

2011年  
No.77

# 第7回 もてなしの心 ふるさとの味まつりレポート

テーマ：自然に恵まれた高知は食材の宝庫

○場所/高知プリンスホテル ○開催日/平成23年3月11日(金)



**第一部** 開会の挨拶 依光裕実行委員長／講演「土佐の地酒」への想い 無手無冠 山本紀子さん／おんちゃん合唱団によるコーラス

**第二部** 地産地消交流パーティ／大抽選会



「おいしいふるさとの味で交流を深めよう」の合言葉で毎年盛況なイベント。当日は、東日本大地震の影響で海辺の方の出席が叫びませんでしたが延べ130名の方が参集しました。開会にあたり、依光裕実行委員長より「私達も、旅で来る方と同じような新鮮な気持ちで、もう一度、ふるさとの味を味わいましょう！『そして観光資源は、龍馬だけではないぜよ！』と高々にアピールしましょう」と挨拶を頂きました。続いて、無手無冠4代目おかみの山本紀子さんによる講演。「土佐地酒」への熱い思いに感動した後は、おんちゃん合唱団による、力強くもおだやかな9名のハーモニーを楽しみました。第二部では、高知の食の豊かさを見せつけんばかりのご馳走を堪能。無手無冠を含めた土佐の地酒、焼酎とともに、土佐の食の真価を語り合いました。

## アイデアはなみなみと 夫婦愛で育む地酒復興人生

### 「土佐の地酒」への想い

(株)無手無冠 山本紀子さん

当家は、祖母の代から女系で、ずっと婿養子をとっており、私の主人が4代目です。この主人に支えられ、私達の「今」があります。主人は昔から大の酒好きで、酒屋から養子の口が来たもので「これは！」と飛びつき嫁いできたのでしょう(笑)。しかし当時、酒屋は斜陽産業で主人は、その大変な人生も引き受けてくれました。昭和57年に、土佐の全酒蔵の酒を集めた「地酒屋」を開店しました。まだ地酒の知名度が低く在庫が溢れたこともあります。そのうち「地酒屋」に「何かある」と目を向けてくれる方が増えてきました。しかし売れる酒と残る酒がありました。なんとか全銘柄を買ってもらいたいという思いから誕生したのが、土佐地酒23酒蔵(現18酒蔵)の酒を一合瓶に詰めた「酒の血鉢」です。大正に戻ってからは「大正美人の会」を立ち上げました。その事業の一つが「あゆのまり」です。このように挑戦できるのも主人のおかげです。主人は「おまえのためじゃない。お客様に迷惑をかけたらいかんぞ」と言いながら協力してくれます。私は本当に幸せもの。太っ腹な主人に支えられて、今後も、地元大正や県内の蔵元、みんなが元気になるように歩んでいきたいです。



大正の川上空をゆらゆら泳ぐ、あゆのまり。十和のこのまり、大正のあゆのまり、久礼のかつおのまりと連携して地域おこしを展開。将来は、ユニクロやココロラのあゆのまりが釣られるのがおかみの夢です。



土佐の血鉢。馬路村の間伐材を使ったケースもあり。写真は現在考案中のブリキ箱。そのまま湯せんにかけてながら楽しめます。

### 「無手無冠」

「冠におまねず、飾らず、素朴な心を大切に、ひたすら自然を生かした地の酒造り」をモットーに酒造り行う。近年は、栗焼酎「ダバダ火振」が入手困難といわれる程人気。約30年前、蔵元でありながら土佐の地酒全メーカーを取り扱う「地酒屋」を開店。土佐地酒向上のパイオニア。現在も地元大正と土佐地酒の向上のために、まい進している。

## 残したい!語り継ぎたい!土佐の食遺産です。和洋総勢24種類!



土佐の料理は、魚や刺身ばあやないねえ。



田舎寿司



土佐文旦のちらし寿司



普段着の食材に、シェフの技術が加わると、こんなにも料理があか抜けるなんてびっくりです。



地元食材をこんなにご馳走にして楽しめるのは、ほかにありませんね。



**春の野菜と米豚のダリル**  
土佐和牛、土佐シロネ、土佐はちきん地鶏の次はコシ。仁井田米を配合した飼料で育った米豚ましまりが良く、良質な脂肪に加え柔らかい肉質が特徴。



**鯛ぜんざい**  
高知女子大学名誉教授であり、郷土料理研究家の松崎淳子先生による貴重な鯛ぜんざいもありました。衝撃かつ懐かしく、何より絶妙のおいしさが際立っていました。



これも楽しみで来ました!

土佐の伝統文化を、再発掘する金です。

