



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」2007年6月・7月号 (Vol. 18) 発行: 財団法人高知県国際交流協会

“Delicacies and Specialties in Kochi”

This edition gives an explanation of some famous delicacies and specialties in Kochi for those who are tired of hearing “katsuo-no-tataki” whenever you ask someone in Kochi, “What is Kochi’s specialty?” Some listed here are only available in Kochi, and you’ll become an expert on Kochi if you try all of them.

Manbō (Sunfish) *BYSUSUMU YOSHIDA*

Do you know the sunfish (“manbō”), one of the most popular fish exhibited in aquariums in Japan, with lovable appearance and cute swimming style, is eaten in Kochi? Some may feel sorry for the fish, but it is said that people began to eat them after they happened to get tangled in fixed nets meant to catch other fish. People found it surprisingly delicious! In Kochi, people in Muroto enjoy eating the fish prepared in many different ways.

The flesh of the sunfish is juicy but has a very light taste. Its distinct firm texture and mild-taste mean it is ideal for “sashimi”. But one of the special recommendations for those who can’t handle sliced raw fish is Kimo-no-Misoni (Sunfish stewed with miso and its own liver). The exquisite, unique flavour of the lever will no doubt endear you to this unusual fish



Sunfish Sumisoae

Tempura and Sumisoae (Sunfish in a sour miso sauce with boiled green onions) is another good way to eat Sunfish. If you have a chance to visit Muroto, please be sure to try some “manbō” cuisine.

Saba-no-sugatazushi *BYSUSUMU YOSHIDA*

When we think of the seafood delicacies of Kochi, Katsuo-no-tataki (lightly-roasted bonito) is not the only dish that comes to mind. Mackerel-shaped sushi (Saba-no-sugatazushi) is another Kochi favourite. The sushi is often placed on a sawachi (a large and colorful platter) and is also available as “ekiben” (a boxed meal) at JR Kochi Station. As you can imagine from its name, all the parts of the fish – from the head to the tail – are used.

Another of Kochi’s specialties, Yuzu-su, (vinegar and Japanese lemon) is used in the rice for this type of sushi. The subtle scent of the vinegar rids the sushi of the smell of the fish.



Saba-no-sugatazushi

Goishi-cha (Fermented Tea) *BYSUSUMU YOSHIDA*

The only fermented tea in Japan is produced in Ōtoyo Town, located in the mountainous area of central Kochi. It is called Goishicha and its name comes from its similarity to the shape of go (Japanese checkers) stones. Tea itself was introduced from China originally, but there is no tea in this country that is fermented during production, apart from goishicha. This tea has a distinct sour flavour and used to be exported mainly to the Setouchi region in exchange for salt. As time went by, however, the number of farms producing it dropped drastically, and only a handful of people remembered it until some TV programs and newspapers recently covered its efficacy as a dieting aid. That is why people call it “Tea of Legend”.

Due to contemporary health trends, the goishi tea has come to be used in various ways. People enjoy it in more ways besides drinking alone. For example, mixing the powdered tea into steamed buns or udon noodles, or adding it to rice gruel and so on. I hope goishi tea will live on as a product that revitalizes mountainous regions such as Ōtoyo Town – towns that have been suffering from declining and aging populations.

Utsubo-no-tataki (Roasted Moray) *BY SHIMA MATSUI*

Roasted Moray is a very popular dish at drinking parties in Tosa city and Susaki city as it’s often said that it’s not a party without it. Though it tastes great, it is not widely eaten because of its grotesque appearance. It is referred to as the gangster of the sea, discouraging people from eating it. In addition, its many bones make it difficult to prepare, so Moray hasn’t appeared on Kochi’s dining table that regularly.

However, recently, Roasted Moray has become popular as a delicacy that is cooked in a specialised way and is now a luxury enjoyed by gourmets. In Japan, people in Izu in Shizuoka prefecture, the southwest of Wakayama prefecture, and Tokushima prefecture (which lie along the Japan Current) also customarily eat Moray. Roasted Moray has a light taste and its meat is firm.



Roasted Moray

The gelatinous substance under its thick skin is very tasty, and is known for its beauty and health benefits. Be sure to try it if you have a chance, but for those who haven’t seen a moray yet, it would be better to leave it that way!

Inakazushi *BYSUSUMU YOSHIDA*

Inakazushi is a dish brought out on special occasions and festivals. It is made from foods collected in the mountains, and has been handed down in Kochi’s mountainous regions for generations. A long time ago, when there was no access to seaweed such as nori and konbu, they used to make sushi with foods from the mountains. Everyone, from children to the elderly have long enjoyed eating inakazushi at annual events, such as summer festivals or excursions, admiring its beautiful colours - yellow from bamboo shoots, black from *shiitake* mushrooms, pink from *myōga* (Japanese ginger), green from *ryūkyū* (shaped like lotus), grey from *konnyaku* and so on. Kitagawa Village offers a class in making your own inakazushi, so why not give it a go?

Participation fee:

3000 yen per person
(includes lunch and insurance)

Accepted number of participants:

5 to 20 persons

Inquiries:

Kitagawa Village Social Welfare Council
Tel:0887-38-6895
(open hours: 8:30 – 17:00, Mon. to Fri.)



Inakazushi

高知の名物・特産品

高知の名物を尋ねたとき、「かつおのたたきですよ」と答えられるのに飽きてしまっているあなたに、高知には他にも名物・特産品があることを今回はご紹介いたします。中には高知でしか手に入らないものもありますので、ここに紹介したものを全てを味わえばあなたも高知通になるでしょう。

マンボウ (担当:吉田進)

愛嬌のある風貌と泳ぎで水族館の人気者になっている「マンボウ」が高知で食べられていることをご存知でしょうか？かわいそう、と思う人がいると思いますが、他の魚を獲るために仕掛けていた定置網に偶然引っかかり、料理をしたら意外においしいことが分かったため、食べられるようになったそうです。県内では室戸の人たちが色々な調理法でマンボウを味わっています。

マンボウの身は大部分が水分でほとんど味はなく、独特の歯ごたえがあってクセがないことから、刺身で食べる人もいますが、生魚の苦手な人は肝の味噌煮が肝の独特の甘さが口いっぱいに広がって美味ということでお勧めです。



マンボウの酢みそあえ

また大づらや酢みそあえ(下ごしらえしたマンボウにゆでたネギを入れて酢みそであえる料理)でもおいしく召し上がれますので、室戸を訪れる機会があったら是非「マンボウ」を試食してみてください。

さばの姿寿司 (担当:吉田進)

かつおのタタキと並ぶ高知の魚料理の名物と言えば「さばの姿寿司」でしょう。皿鉢料理に必ず乗っていますし、高知駅の駅弁にもさばの姿寿司があります。姿寿司という名前から想像できるように、頭から尾びれまで全てが使われています。

酢メシには高知特産のユズ酢が使われているので、さばの臭みをほんのりいい香りで消しています。



さばの姿寿司

碁石茶 (担当:吉田進)

高知県中部の山間地、大豊町では日本で唯一の発酵させたお茶を生産しています。碁石茶と呼ばれるお茶で、形が碁石に似ていることからこう呼ばれています。お茶はもともと中国から伝えられましたが、碁石茶のように製造過程で発酵させて飲むお茶は日本では他にありません。飲めば独特の酸味がある碁石茶ですが、かつては瀬戸内地方を中心に出荷され、塩と交換されていました。しかし、時代の変遷の中で生産農家は激減し、最近になってダイエット効果があると一部のテレビや新聞で取り上げられるまで、ごく一部のみにしか存在を知られていませんでした。正に「幻のお茶」と呼ばれる所以です。

現在では健康志向の風潮に乗り、碁石茶が様々な形で使われるようになりました。粉末にしてまんじゅうやうどんの材料に混ぜたり、茶がゆに利用したりと、そのまま飲む以外の楽しみ方が増えています。大豊町のような過疎化・高齢化で悩む中山間地域をもっと元気にするお茶として生き続けることを願っています。

うつぼのたたき (担当:松井姿磨)

土佐市や須崎市などで昔から「これがないとお客にならん」と言われるほど大人気なのがうつぼのたたきです。うつぼは美味しいのですが海のギャングといわれるほど容姿がグロテスクなため一般的には食されませんでした。また、とても骨が多いため調理するのが困難な食事卓に並ばなかった理由の一つです。

近年ではその味と、特殊な調理方法で全国各地の食通にも知られるほどの珍味となり高級食材となっています。日本では黒潮にそって伊豆、和歌山南部、徳島と高知でうつぼを食べる習慣があります。うつぼのたたきは、味は淡白で歯ごたえがあり身がよく締まっています。



うつぼのたたき

また厚い皮から皮下にひろがるゼラチン質には旨味がたっぷり含まれ、美容食・健康食としても注目されています。ぜひ高知でうつぼのたたきをチャレンジしてみてください。ただし、うつぼを見た事がない人は食べる前にうつぼを見ないほうがいれいかもしれません。

田舎寿司 (担当:吉田進)

田舎寿司は、高知県の山間地域に伝わる、山の幸を生かした行事食です。昔、海苔や昆布が無かった頃に、山のものを使ってお寿司を作りました。たけのこの黄、しいたけの黒、みょうがのピンク、りゅうきゅうの緑、こんにゃくの灰色等、色彩的にも美しく、夏祭りなどの年中行事に、また行楽弁当にと子供からお年寄りまで幅広く多くの人に喜ばれています。この田舎寿司を作ってみる体験コースが北川村にあります。一度試してみたいいかがでしょうか？

体験コース:

一人3000円(体験・昼食・保険料込み)

参加人数:

5人から20人まで

問い合わせ:

北川村社会福祉協議会

電話0887-38-6895(月～金8:30～17:00)



田舎寿司

YUZU & GOKKUN UMAJI-MURA

BYTOSHIKO IMOTO

YUZU is a kind of citrus fruit, which began to be grown by a part of the once flourishing lumber industry in Kochi. After the industry collapsed due to low lumber prices, many sought new income sources.

Yuzu blooms during May to June. After the flowers bloom in the rainy season, the tiny fruits start to appear from July, then grow and gradually turn yellow during autumn and winter. That is why the YUZU sold in winter has a yellow colour and in summer, a green colour. YUZU has more citric acid and vitamin C than other fruits, and is especially good for your skin.

GOKKUN UMAJI-MURA is a kind of soft drink which is made from YUZU and is the main product of Umaji Village, in Eastern Kochi. This drink has a sweet-sour smell and clear taste that is loved by all Kochi people. GOKKUN UMAJI-MURA juice is well balanced, with YUZU and honey. People say it looks like lemonade but is even more delicious!

Hiyashi-Ame BYTOMOYUKI KATTO

We have a beverage called 'Hiyashi-Ame' in Japan. It is made from glutinous starch syrup, honey (sugar), and ginger etc. It is a very simple, brown beverage. You can buy 'Hiyashi-Ame' in bottles or cans in vending machines. (Some drink makers produce it, but it is available only in the west of Japan). In Kochi you can buy 'Hiyashi-Ame' in markets or stalls.

In the previous edition, we wrote about 'Markets'. You can buy 'Hiyashi-Ame' at the Sunday market and the Thursday market (It may be available in other markets too). Iced 'Hiyashi-Ame' is ladled into a cup, and at 100yen, it's a tasty and very reasonable refreshment. Lemonade is also sold at the same stalls. Why not try it out!!!

BUNTAN & KONATSU BYKEIKO SATO

BUNTAN and KONATSU are citrus fruits unique to Kochi Prefecture, little known outside of this part of the country. But people say that once you eat them, you'll never go back. They really are that good!!

KONATSU are about five to ten centimeters in diameter, and the smaller the sweeter they are. They are most delicious in the middle of April until June, and are easily found at supermarkets. They are very popular as presents to be sent to friends outside the prefecture. As for how to eat them, you must peel the skin with a knife, leaving 1 to 2mm of pith, and then cuts it into bite-sized pieces. Then chill and eat. You can even sprinkle it with a little salt, which brings out the sweetness even more. It is one of Kochi's favourite early-summer sweet and sour treats.

BUNTAN are about ten to fifteen centimeters in diameter, with the biggest fruit weighing around 1 kg! They are most delicious from November until February. To eat them, you must first peel off the thick yellow skin, then separate each segment, and peel each segment. It's a lot of work, but its worth it.

An illustration of how to eat these fruit can be found at the following address. Please have a look and try them out.

Konatsu <http://www.kochikc.co.jp/ohashidori/gurume/konat.html>

Buntan <http://www.kochikc.co.jp/ohashidori/gurume/buntan.html>

NIITAKA-nashi(Pear) BYETSUKO SOEDA

The Japanese nashi (pear) is a completely different shape compared to its Western counterpart. Japanese nashi are round, like apples. Two kinds of nashi cultivated in Kochi and Niigata were cross-bred, producing a new variety. "NIITAKA-nashi" was named in 1926; "NII" comes from Niigata and "TAKA" comes from Kochi. (Ko is also read as Taka.)

"NIITAKA-nashi" has been a famous product of Kochi for a long time, because of its long history and the size of the fruit. It's as big as the head of a small child, and it usually weighs over 1 kg (2.3 lb.). It is crispy and juicy and quite sweet. The best season for "NIITAKA-nashi" is from the beginning of October.

NIITAKA-nashi are sold as luxury fruit at supermarkets and fruit shops. But if you don't mind bruised fruit, you might find it in some local grocery stores at an affordable price. Try "NIITAKA-nashi" this fall!



ゆずとごっくん馬路村 (担当:井本敏子)

ゆず(柚子)はカンキツ系の果物です。高知県はかつて林業が盛んでしたが木材価格の低迷により林業が衰退し、新たな収入源を求めて柚子栽培が始められました。

ゆずの花が咲くのは、5月から6月頃。その後、7月頃から小さなゆずの実がついて、少しずつ大きくなっていきます。そして、秋の終わりごろから冬にかけて成熟していき、黄色に色づきます。そのため、冬に出回るものは黄色いゆず、夏に出回るゆずは青いゆずになります。ゆずにはクエン酸やビタミンCが豊富に含まれており、美肌効果も期待できるフルーツです。

このゆずという果物を使って生まれたのが馬路村の名産「ごっくん馬路村」です。飲むとゆずの甘酸っぱい香りとスッパリした味が老若男女を問わずみなさんに好まれている飲み物です。馬路村のユズとハチミツの絶妙のバランスはレモネードの味にも似ているともいわれますが、レモネードよりも飲みやすく、たいへん好評ですのでお試しあれ。

ひやしあめ (担当:甲藤知之)

日本には、「ひやしあめ」という飲み物があります。材料は水あめ・蜂蜜などの糖分と生姜など、といったってシンプル。ちなみに色は茶色。缶や瓶入りのひやしあめを自動販売機で買うことが出来ますが(複数のメーカーが製造していますが)何故か販売しているのは西日本のみ、高知では屋台やお店でひやしあめを買うことが出来ます。

前号では「市」を特集しましたが、高知市の日曜市と木曜市でひやしあめが売られています(他の市でも売られているかもしれません)。氷で冷やしたひやしあめをひしゃくでコップに注ぐ。美味しいです。100円ととてもリーズナブル。レモン水と一緒に売られている事が多い。是非一度お試しを!!

文旦と小夏 (担当:佐藤恵子)

文旦と小夏は高知県特産のかんきつ類で、どちらも高知県以外ではあまり知られていません。が、初めて食べた人は必ずファンになるといほど美味しい果物です。

小夏は直径5~10センチほどの大きさで、小さければ小さいほど甘いと言われています。旬は4月中旬から6月くらいまでで、スーパーでもよく見られますし、県外の方への贈り物としても大変喜ばれます。食べ方は、包丁で白い甘皮を1~2ミリのこして皮を剥き、一口大に切って冷やして食べます。ほんの少し塩をふって食べても甘味が増えて美味しいです。高知の初夏の定番の甘酸っぱいフルーツです。

文旦は直径10~15センチほどの大きさで、大きいものは1つ1キロくらいにもなる大型のかんきつ類です。一番美味しい季節は11月から2月くらいまでです。食べ方は、まず、外側の黄色くて厚い皮を剥き、その後で、房ごとにわけ、房の袋も剥いて食べます。

下記のアドレスに図解入りの食べ方がありますので、ご覧になって、美味しく食べてくださいね。

小夏 <http://www.kochikc.co.jp/ohashidori/gurume/konat.html>

文旦 <http://www.kochikc.co.jp/ohashidori/gurume/buntan.html>

新高ナシ (担当:副田悦子)

日本のナシは西洋ナシと異なり、リンゴのような丸い形をしています。高知と新潟のナシを掛け合わせて作られた品種で、高知の「高」と新潟の「新」をとり、1926年(昭和2年)に「新高ナシ」と命名されました。高知県産が昔から有名なものは、産地が古いということ、その果実の大きさにあります。新高ナシは子供の頭ぐらいの大きさの果実で、重さは1kg(2.3lb.)を超えるものが普通です。食べた時の感じはシャキシャキと歯ごたえがあり、甘みが強く、酸味が少ないです。10月上旬から食べ頃。贈り物用として店頭にならんでいる高級品です。少し傷があるかもしれませんが、良心市でも時々見かけます。今年の秋はぜひ「新高ナシ」を食べてみませんか!

Events and others

Exhibition [Bamboo Style: Kochi・Bamboo・Lifestyle]

Date: Until Sun 10th June Time: 9am-5pm (Last entry 4:30pm)

Place: Kochi Prefectural Museum of History
(Nangoku-shi Oko-cho Yawata 1099-1)

Exhibition Details: Bamboo is ubiquitous in the Japanese landscape and its society, and until quite recently was an indispensable part of life in this country. This exhibition presents a variety of objects made from bamboo that were previously used in everyday life. It will also focus upon the skills of those who worked with bamboo, and will look at new ways of using bamboo.

Entry: Free

Inquiries: Kochi Prefectural Museum of History Ph: 088-862-2211

Email: rekimin@kochi-bunkazaidan.or.jp

<http://www.kochi-bunkazaidan.or.jp/~rekimin/>

Let's collect shellfish in USA!

In Kochi, collecting shellfish at low tide is called 'Kaihoru'. On large low tides between April and September, you can collect shellfish for 4 hours (2 hours on either side of low-tide) in Tennesu - the area around the Usa Bridge in Tosa City. Shuttle boats will take you to Tennesu.

Fee: Adults (JHS and over) ¥500 - Children ¥300

NB: Shovels and other tools for digging are available free of charge

Inquiries: Tosa City Industry and Economy Division Ph: 088-852-7679

Gallery Seats for the 54th Yosakoi Festival

This year's Yosakoi festival is from August 10th until the 12th, and gallery seats are available for pre-purchase. Seats will be available on the day if pre-purchase tickets are not sold out.

Fee: Reserved Seating ¥1800 - Non-Reserved Seating ¥1300

Sale Period Starts: 10am, Sat June 30th

Ticket Sales: All Ticketopia Shops, Sunkus, Circle K, FamilyMart, Koshin Play Guide (Non-Reserved Only) and others

Inquiries: Kochi City Tourism Association Ph: 088-823-4016

Expat Column No.8

BY LILIK RAHAYU from Indonesia, Kochi City CIR

Getting Sick in Japan

In Indonesia, when I got sick, I hardly ever went to the hospital. Apart from serious illnesses when it is unavoidable to go to hospital, for something as simple as a cold I felt that over-the-counter drugs were enough. This is because in Indonesia I was not covered by health insurance, so treatment costs were too high.

However, in Japan the existence of health insurance means I only have to pay 30%, and can now go to a doctor whenever I am sick.

I am a mother of two small children. I knew that children get sick quite a lot, and that has proved true. My children go to nursery school, and it's not unusual for them to catch something from other children.

In Kochi City, where I now live, the city government covers the 30% fee parents normally have to pay for their sick children. This means it is free for children to see a doctor in Kochi City, no matter how many times they need to go. I am very impressed by this system, but not to the extent that I want my children to get sick!

When I went home for a 1-month visit in late 2005, my child got sick, so I took them to the hospital. After the consultation, I went to leave straight away, only to be called back by a nurse. 'Excuse me. You need to pay over there!' she said. I thought to myself: 'Ah! We're not in Japan anymore'. (Children are covered up to the end of the month in which they turn three.)

Locations where Tosa Wave magazines are available

Section of Foreign Registration of each municipality, Immigration Office, Prefectural Library, Prefectural Museum, Budoukan, Kochi Castle, Hirome Ichiba, Tourist Information in Kochi Station and Kochi Airport, Nonna (Italian Restaurant), Nakajimacho Catholic Church, Macou's Bagel Café, Karaoke Big Echo Central Park Branch, Irish Pub, Love Jamaican (Club), Cake (Bar), Si-rutu (Club)



宝くじは
豊かさ築く
チカラ持ち。

宝くじは
広く社会に役立て
られています。

Published by Kochi International Association (KIA)
TEL:088-875-0022 FAX:088-875-4929 Email: kia@mb.inforyoma.or.jp
Edited by Tosa Wave volunteers and KIA staff
English Edited by Matt Douglas (Kenchō CIR)

イベント・その他

【企画展】竹 バンブー・スタイル 高知 タケとひとの暮らし

開催日: 6月10日(日)まで 時間: 9:00 ~ 17:00 (入館は午後4時30分まで)

開催場所: 県立歴史民俗資料館 (南国市岡豊町八幡1099-1)

展示内容: 里山に拡大した社会問題になっている竹ですが、ついにこの間までは生活になくてはならない植物でした。この展示では、かつて暮らしのなかで使われてきた竹製の民具と、それらを産み出してきた職人の技を紹介するとともに、新しい竹の利用法も展示します。

入場料: 無料 問合せ: 県立歴史民俗資料館 電話088-862-2211

Eメール: rekimin@kochi-bunkazaidan.or.jp

<http://www.kochi-bunkazaidan.or.jp/~rekimin/>

【USA (宇佐) に見学に行こう!】

高知では潮干狩りのことを「かいほり」と言います。土佐市の宇佐大橋付近の天皇州では4月から9月の大潮の日に、干潮時刻を基準に前後2時間ずつ、合計4時間ほど潮干狩りができます。天皇州までは渡船が出ています。

渡船料金: 大人(中学生以上) 500円、子ども 300円

クマデなどの貝掘り用具は現地で無料で貸してくれます。

問い合わせ: 土佐市産業経済課 電話088-852-7679

【第54回よさこい祭り 枝敷席の購入方法】

よさこい祭り(8月10日~12日の本祭と全国大会)を枝敷席でご覧になりたい方は前売券をお求めください。当日券は前売券が余った場合のみ販売されます。

料金: 指定席1800円、自由席1300円 販売開始: 6月30日(土) 10時から

購入場所: 全国のチケットぴあ店舗、サンクス・サークル・ファミリーマートのコンビニエンスストア、高知プレイガイド(自由席のみ)など

問い合わせ: 高知市観光協会 電話088-823-4016

外国人コラム リリック・ラハコ(インドネシア出身、高知市CIR)

「日本で病気になる時」

インドネシアにいた時、病気になることもあまり病院に行きませんでした。もちろん重い病気になった時は仕方なく病院に行きましたが、軽い風邪くらいは市販の薬で十分だと思いました。それはなぜかと言いますと、インドネシアに

いた時には健康保険に加入していなかったため、治療費が高かったからです。日本に来てからは健康保険に加入していますので、病気の時に自分が負担する費用は30%だけなので、気軽に病院に行くことができます。

私は乳児の子供が二人います。子供はよく病気にかかるものだと言きました。やはりその通りです。特に我が子は保育園に通っていますので、保育園の友達から病気をもらったり、移したりすることは珍しくありません。

今、高知市に住んでいます。高知市の制度では健康保険の加入者の子供が病気になった時、30%の自己負担を高知市が負担します。ですから、何回子供が病気になっても親が負担する治療費用はゼロです。それは嬉しいことですが、子供には病気になってほしいとは思いませんけどね。

2005年末に国に1ヶ月くらい帰省した時のことです。その時、子供が病気になるので病院に連れて行きました。診察が終わってすぐに診察室をそのまま出ようとした時に、「すみません、お会計はこちらで。」と看護婦さんに言われました。あっ、そうか日本じゃないんだ! (3歳の誕生日の月末まで)

TosaWaveを置いている場所(設置のご協力ありがとうございます!)

各市区町村外国人登録窓口、入国管理局高知出張所、県立図書館、県立美術館、武道館、高知城、ひろめ市場、観光案内所(高知駅・高知龍馬空港)、カラオケビッグエコー中央公園店、中島町カトリック教会、ノナ(イタリアレストラン)、マーズベールカフェ、アイリッシュパブ、ラブリマイカ(クラブ)、ケイク(バー)、シルツ(クラブ)

This edition is published with subsidy from the Lottery P.R. Campaign of Japan Center for Local Autonomy.

発行: 財団法人高知国際交流協会(KIA)
電話: 088-875-0022 FAX: 088-875-4929 Email: kia@mb.inforyoma.or.jp
編集: TWボランティア・KIAスタッフ
英文校正: マット・ダグラス(県国際交流員)