

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」2008年8月・9月号(Vol. 25) 発行:財団法人高知県国際交流協会

“Fruit Picking in Kochi”

In Japan, there is a sightseeing activity called “gari” in which farmers open their gates to ordinary people and offer them the opportunity to pick their fruit and vegetables. You can eat your loot right there or take it home. This edition gives you information about these activities around Kochi so that you can get to know more about Kochi’s produce and natural blessings.

Mikan gari (Picking Mandarin Oranges)

If you ask a local what fruit is Kochi’s best, most will say “mandarin oranges”. You can pick this fruit at *Tosa no Kochi no Kudamonobatake*, in Kagami-cho Konan city.

This mandarin orange grove is spread over 8 hectares, with straight rows of trees spreading in all directions. It is as if you have been transported to a scene in California.

The Yamakita orange is a kind of “Unshu-Mikan”. The characteristic of this variety is its sweetness. Kochi’s warm climate and almost complete lack of snow make it one of the most suitable places to cultivate this sweet fruit. Furthermore, the orchard is blessed with cooling winds from the Pacific, and strong sunlight. Therefore, the pesticide used on these fruit trees is only one-eighth that used on other varieties, with fruit developing with almost no help from human hand, giving us healthy, safe and delicious fruit.



When summer passes, and the wind turns chilly, why not go to visit the California of Kochi?

Place: 4120-2 Yamakita-Matsugaune Kagami-cho Konan city

Period: October 1~December 31 (final date subject to change)

Hours: 9am~5pm

Fee: 500yen

Inquiries: Tosa no Kochi no Kudamonobatake TEL0887-55-4332

— Ikumi Tokunaga, TW volunteer



Nashi gari (Pear Picking)

We can pick nashi pears at the following place:

Tsushima Kanko Kajuen

1308 Futatsuno Sakawa-cho, Takaoka-gun

(About 40 minutes after the Ino Exit)

TEL&FAX: 0889-22-0206 URL: www.oishii-ringo.jp

Admission fee: 600yen for adults, 500yen for ESS, 400yen for young children

Groups (15 people and over) qualify for special rates.

*Takeout costs extra. Reservation required

This orchard has the following types of pears. Kosui (very sweet and juicy; picking season: mid to late August), Hosui (sweet and slightly tart, picking season: late August to mid September), Shinko (juicy and tart, picking season: early to mid October).

As you know, pears are used for a variety of dishes and dessert. Below is a recipe for a tasty dessert made with pears.

“Milk jelly with pears”

Ingredients for 1 person : 1/6 pear, 150cc of milk,

5g of powdered gelatin, 20g of sugar,

150cc of water, mint (several leaves)

How to make: Cut pear into 5mm pieces

Melt powdered gelatin in hot water

Warm milk in microwave for 60 sec, and add gelatin, milk and sugar, then stir.

Cool for a short time, then place pear into a mould moistened with water, and pour mix into mould.

Chill in fridge until solid. After hardening, turn jelly out onto plate and garnish with mint

— Mizue Takahashi, TW volunteer



Momiji gari (Maple Tree Viewing)

The season of Autumn colors will come soon. The red color of autumn leaves comes from the pigment anthocyan. As autumn progresses, glucose and sucrose levels increase inside the leaves, and under the influence of ultra-violet rays, the leaves turn red. Although my recommended spot is Omogo Ravine & Mt. Ishizuchi, I am limited to telling you about spots within Kochi! With this in mind, I would like to recommend **Kuroson Ravine**.

The Kuroson Ravine in Nishi-Tosa, Shimanto City is along the Kuroson River, which has been selected as one of the Heisei-era’s 100 best sources of water. The beauty of trees in the ravine and the clear stream make this a place of pure relaxation. Highlights include farm stays, farmhouse restaurants, Okiku Falls, and Shimanto-Gakusha, Kochi’s College of Experiential Tourism. In summer you can enjoy firefly watching.

If you stay in one of the guest houses, you can take in the beauty of Kuroson Ravine at your leisure. Four farm guesthouses are affiliated with the “Shimanto Kuroson Guest House Road”(enquiries to ‘cottage in the woods’: 0880-56-1229). Each farm guesthouse has a capacity of 4~6 people. Up to twenty people can stay if you book all four guesthouses.

These houses are ideal for People who have a passion for nature. People who want to relax in a home-style lodging People who want to experience life in the country People who have a passion for river sports People who want to climb Yatsuzura Mountain. (One night ¥4000~, with 2 meals an extra ¥2000~) You can rent out the guest houses and cook your own meals.

Japanese paper artists Mr. & Mrs. Uitenboogaart of Yusuhara town have stayed at one of these guest houses. I’m sure you would love to spend some relaxing time at the Kuroson River ravine.

— Yukari Watanabe, TW volunteer



Budo gari (Grape Picking)

Various kinds of grapes are cultivated in Kochi, including Campbell, Kyoho and Berry A. If you want to pick grapes, then go to either of the following places:

Marugo Kanko Budoen

(Kubokawa, Shimanto Town)

Picking season:

1st of August to the middle of September

Fee: 700yen (12 yrs and over), 500yen (ESS) The fee may vary depending on the variety of grape.

Access: About 15 minutes by bus from JR Kubokawa Sta.

Inquiries: TEL 0880-23-0581

Kyohoen (Nankoku City)

Picking season: early August to the middle of September

Fee (all you can eat): 1000yen (12 yrs and over), 800yen (ESS), 400yen (3 to 6 yrs)

Access: About 5 minutes by car from JR Gomen Sta.

Inquiries: TEL 088-864-2001

— Susumu Yoshida for KIA

高知で 狩り

日本では 狩りと呼ばれる、農園などを一般の人に開放して果物などを自由に取らせ、その場で食べてもらったり持ち帰りさせる観光体験があります。今回は、高知でできる 狩りを紹介し、高知の産物と自然について理解を深めていただければと思います。

みかん狩り

高知を代表する果物に、みかんをあげる人も少なくないでしょう。そんなみかんの味覚狩りができるのが、香南市香我美町の「土佐の高知のくだもの畑」です。

8ヘクタールの園内に広がる一面のみかん畑。直線の園内道、規則的に並んだ木々。そこはまるで、カリフォルニアの農場のような風景です。山北みかんは“温州みかん”という種類のみかんです。このみかんの特徴は、その甘さにあります。冬でも雪がめったに降らない温暖な気候の高知県は、甘いみかんを作るのに最適な場所のひとつです。

さらに、海から吹く風、太陽の光など、自然の恵をいっぱい受けて育てられるので、使用する農薬も通常の8分の1で、人体にはほとんど影響はありません。そんなわけで、安心安全でおいしいみかんが出来るのです。

夏が過ぎて風が少し肌寒くなった頃、高知のカリフォルニアに足を運んではいかがでしょう？

所在地 香南市香我美町山北松ヶ畝4120-2

開園期間 10月1日～12月末日

(終了日は年により変更あり)

開園時間 午前9時～午後5時

入園料 500円

問い合わせ 土佐の高知のくだもの畑

TEL0887-55-4332 (担当:徳永郁美)

梨狩り

高知でも次の場所で梨狩りができます。

土本観光果樹園 高岡郡左川町二ツ野1308(伊野ICより約40分)

TEL/FAX兼 0889-22-0206 URL:www.oishii-ringo.jp

入園料:大人600円、小学生500円、幼児400円

団体15名以上割引あり 持ち帰りは別料金となる(要予約)

収穫できる梨の種類は幸水(甘くてジューシー、収穫期:8月中旬～下旬)、豊水(甘いやや酸味あり、収穫期:8月下旬～9月中旬)、新興(果汁たっぷり酸味が強い、収穫期:10月上旬～10月中旬)

梨はさまざまな料理やデザートに使用されています。今回は梨を使ったおいしいデザートの作り方を紹介したいと思います。

「梨の牛乳かん」

材料:梨1/6個 牛乳150cc、粉ゼラチン5g、

砂糖20g、水150cc、ミント適宜

作り方:

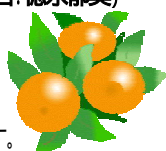
梨を5mm角に刻む

湯で粉ゼラチンを溶かす

に電子レンジで約60秒 温めた牛乳と砂糖を加えよく混ぜる。

のあら熱がとれたら水でぬらした型へ を入れ を注ぐ。

冷蔵庫で冷やし固める。固まったら皿にもり、好みでミントを添える。(担当:高橋瑞絵)



高知県地図

紅葉狩り

紅葉の季節がやってきます。葉の赤色は色素アントシアニンに由来し、秋になると葉に蓄積したブドウ糖や蔗糖と紫外線の影響で赤に変色します。紅葉狩りの私のお勧めスポットは面河渓谷、石鎚山ですが、『高知県内の』とのくくりがあるので、黒尊渓谷をあげさせていただきます。

四万十市西土佐にある黒尊渓谷は『平成の水100選』に選ばれた黒尊川沿いにあります。渓谷の木々の美しさと清流の水辺は癒しの里の一枚の風景画です。体験型民宿、農家レストラン、こうちたいけんツーリズム大学 四万十楽舎、お菊の滝などがあります。夏には虫狩りなども楽しめます。

宿泊とあわせると、2倍楽しめます。『四万十くろそん宿街道』(代表0880-56-1229/森の Cottage)には農家民宿が4軒加盟していて各宿の定員は4～6名です。協力して20名までの宿泊が可能です。

利用者は、自然が大好きな人、故郷が欲しい人、田舎体験がしたい人、川遊びしたい人、八面山に登りたい人、などです。(宿泊のみ 4000円～、食事2食付2000円～) 自炊でゲストハウスを借り切りもできます。

ゲストハウスのお客様には梶原町の和紙工芸家アウテンボーガルト夫妻もいらっしゃるようです。小さな川沿いの渓谷は貴方にほっとできるひとときをお約束するのではないのでしょうか！?

(担当:渡邊ゆかり)

ブドウ狩り

高知で収穫できるブドウはキャンベル、巨峰、ペリーA等いろいろありますが、ここでは、そのようなブドウを自分で収穫してその場で食べられる観光農園を2つ紹介します。

マルゴ観光ぶどう園(四万十町望川)

収穫期:8月1日～9月中旬

体験料:ぶどうの種類により入園試食料

大人700円～、小人500円～

アクセス:JR望川駅から路線バスで約15分

問い合わせ:TEL0880-23-0581

巨峰園(南国市)

収穫期:8月上旬～9月中旬

体験料(食べ放題の料金):

大人1000円、小学生800円、幼児400円

アクセス:JRごめん駅より車で約5分

問い合わせ:TEL088-864-2001 (担当:吉田 進)



Shiohi gari (Digging for clams)

Have you ever dug for *asari* clams (Japanese littleneck)? *Shiohi gari* is the one type of out-door leisure activity that you can enjoy with your family and friends.

Place: the shore under the Usa-Bridge (accessed by boat to Tennou-sandbank)

Season: April to September, 2-hours before and after the low tide on the day of the king tide

Items to bring: a rake, a basket with net, a bucket

To catch clams, rake the sand to a depth of about 10cm. You will be able to feel the clams if they make contact with your rake. It takes patience, but it’s a lot of fun!

The *asari* clam is about 2cm across, and it can be prepared in a variety of ways. Before you cook, rinse the clams and put them in seawater or salt water for 2 hours to make the clams purge sand and seawater. If you want to enjoy the simple taste of *asari*, I recommend *asari* soup, or grilled *asari* with butter and saltwater. *—Etsuko Soeda, TW volunteer*

Ringo gari (Apple picking)

There are only a few farmers who grow apples in Kochi. Our climate is a little too warm for apple growing. But in Sakawa Town and Tosa Town, nonetheless, some farmers cultivate apples. Let me introduce to you one farm from each town above that offers you such a service.

Kokuzozan Kankonoe Fruits Land (Sakawa Town)

Picking season: Mid September to early October

Fee (all you can eat): 700yen (12 yrs and over), 450yen (ESS), 350yen (3 to 6 yrs)

Access: About 8 minutes by car from Togano Sta. on JR Dosan Line

Inquiries: TEL 0889-22-3505

Pear and mandarin orange picking is also available at this farm.

Kohan Ringoen (Tosa Town)

Picking season: August 20 to late November

Fee (all you can eat): 600yen (12 yrs and over), 400yen (ESS), 300yen (3 to 6 yrs)

Take out: 600yen per kg

Access: About 40 minutes by car from Osugi stop on JR Dosan Line

Inquiries: TEL0887-83-0559 *—Susumu Yoshida for KIA*

Kinoko Gari (Mushroom Picking)

Autumn is the season when many mushrooms are harvested in Kochi. Sadly, no farms open their doors for the public to enjoy mushroom picking. On the other hand, it is not recommended that you pick mushrooms unless you have knowledge about them because some of them are poisonous. However, there is one farm-stay where you can harvest mushrooms as part of its hands-on activity program.

Minshuku Icho no Ki (Yusuhara Town)

This minshuku (guest house) is apparently the first farm in Shikoku to open up for guests. Here you can take part in rice planting, mushroom picking, and fishing in the adjacent mountain stream. You can be part of the rural lifestyle through all the seasons. Besides mushroom picking, you can also enjoy picking wild vegetable and herbs, and preparing *sawachi* food. You can, of course, eat the things you harvested as part of your meals when you stay at the minshuku.

Accommodation rate (including dinner and breakfast): from 6500yen

Access: Yusuhara is a one-hour bus ride from JR Susaki Sta. The farmstay is a ten minute walk from the bus stop.

Inquiries: TEL 0889-65-0418 *—Susumu Yoshida for KIA*

Study Tosa-ben with us!

This time we teach you “・・・**nikaaran**”. This comes at the end of a sentence and means may or perhaps. Here are two example sentences.

“Kumo ga detekita. Konban ame ga furu **nikaaran**.”

“Kare wa saikin genki ga naine. Kanojo ni furareta **nikaaran**.”

The former sentence means “It’s getting cloudy. It might rain tonight.” The latter means “He hasn’t had much energy recently. Perhaps he got dumped by his girlfriend.”

You may get confused if you hear “・・・ga kawaran nikaaran.” Does this expression mean “it might not change” or “it might change”? Even tosa-ben speakers can answer!

し お ひ が

潮干狩り

すなはま 砂浜であさを掘ったことがありますか？ し お ひ が かぞく と も だ ち と の 家族や友達と楽しめ

る、高知のレジャーのひとつです。

場所: 宇佐大橋付近の浜(天皇州に渡るときは船で)

時期: 4～9月、大潮の日の干潮時刻前後2時間くらいがベスト

持っていくもの: 熊手、網のかご、バケツ

ほ か た す な ひょうめん 掘り方は、砂の表面から10cmくらいのところを、 ゆ っ く り 熊手を滑らせま す。 かんてい 熊手に貝がカチンと当たる感覚は、 や っ て み て の お 楽 し み。 時々場所を変 えながら、根気強くどうぞ。たくさん捕れるといいですね。

あさはら は 直径2cmくらいでいろいろな食材として食べられます。 捕 っ て き た あさはらはよく洗って、海水が塩水に2時間くらい浸けて、砂と潮を吐かせてか ら調理しましょう。 あさはらの味を楽しみたいなら、潮汁やバター焼きがお勧めで す。(担当:副田悦子)

リンゴ狩り

きこう おんだん こうち 気候の温暖な高知ではリンゴを栽培する農家は少ないが、それでもさかわちょうと 土佐町でリンゴを栽培する農家がある。ここでは、この2つの町のリンゴ狩り 農園を1つずつ紹介しよう。

虚空蔵山観光農園フルーツランド(佐川町)

収穫期: 9月中旬～10月上旬

たいけんりょう (食べ放題の料金): 大人700円 小学生450円 幼児350円

アクセス: JR土讃線・斗賀野駅から車で約8分

問い合わせ: TEL0889-22-3505

この農園ではリンゴ狩り以外にも梨狩りやミカン狩りができる。

湖畔リンゴ園(土佐町)

収穫期: 8月20日～11月末日。

たいけんりょう (食べ放題の料金): 大人600円、小学生400円、幼児300円。

持ち帰り: 1kg600円

アクセス: JR土讃線・大杉駅から車で約40分

問い合わせ: TEL0887-83-0559 (担当:吉田進)

キノコ狩り

こうち 高知でキノコが本格的に採れるのは秋です。しかし、キノコが採れる場所を 一般に開放してキノコ狩りを楽しませる農園はありません。また、中には毒キノ コもありますので、知識のない人がキノコを採るのもお勧めできません。そこ で、ここでは農業体験の中でキノコ狩りができる宿泊施設を紹介したいと思ひ ます。

民宿いちょうの樹(梶原町)

あるホームページで「四国で初めて、自宅の一部を利用する農家民宿を始め た宿。田植えやキノコ狩り、谷川での魚釣りなど、四季折々の農家暮らしが 体験できる。」と紹介されています。キノコ狩りに限らず、山菜採り、皿鉢作りな ども体験できます。もちろん民宿ですので、収穫したものを夕食・朝食で食べ ることができます。

宿泊料金: 6500円～(一泊二食つき)

アクセス: JR須崎駅から路線バスで1時間 梶原下車 徒歩10分

問い合わせ: TEL0889-65-0418 (担当:吉田進)

すぐに使える土佐弁講座

こんかい 今回は「・・・にかあらん」を勉強します。これは文の末尾に来て「・・・かもし れない、・・・だろう」という意味です。2つ文例を挙げてみましょう。

「雲が出てきた。今晚雨が降るにかあらん。」

「彼は最近元気がないね。彼女にふられたにかあらん。」

混乱するのが「・・・が代わらんにかあらん」と言われたときです。代わらない のか、代わるのか、さてどっちでしょう？

Events and Others

Exhibition: Tosa's Archaeology Unearthed! The Discovery of Yayoi-era Bronze Tools

Dates: Until Sun 31st August (open every day)

Time: 9am-5pm (last entry 4:30pm)

Place: Kochi Prefectural Museum of History, 1099-1 Yawata, Oko-cho, Nankoku City

Details: This exhibit takes a fresh look at the place where Yayoi-era bronze tools were unearthed as well as memories and records of the find. We try to solve the riddles posed by these artifacts. We also hope you will get a better understanding of the emotions of the people who used these bronze tools so long ago.

Fee: 500 yen (400 yen p.p. for groups of 20 and over)

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

Email: rekimin@kochi-bunkazaidan.or.jp

Fireworks Information

Kochi-shi Noryo Hanabi Taikai

Date: Wed. Aug. 13, 19:30-21:00

Place: Yanagihara, along the Kagami River, Kochi City

Access: Get off at Kencho-mae on the tram and then walk three minutes

Number of fireworks: 4000

Inquiries: 088-823-4016

Shimanto Shiminsai Noryo Hanabi Taikai

Date: Sat. Aug. 30, from 8pm

Place: River bed under the Akatekkyo on the Shimanto River

Access: About 20 minute walk from Tosa-Kuroshio Line Nakamura Sta.

Number of fireworks: 7000

Inquiries: 0880-35-4171

Expat Column

BY Marissa Baumann from USA, ALT

Thank you Kochi!

Perhaps there is no time when your appreciation of a place is so strong as when you are about to leave it. That is where I find myself in these summer months, preparing to leave Kochi after four years of living here.

And as each moment becomes the "last time" for something, I realize more and more how much impact Kochi has had on my life and how many tiny things have become wedged in my senses and my soul. I went swimming in a secluded bend of the Kagami this weekend and I will never understand how the water can always stay so cold in the heat of summer. I watched some white cranes in the rice fields outside my school and realized that was one of my only images of Japan before I came here...and it is so true that it always will be now.

I had my last class with my elementary school first graders, and when I told them I was going back to America, they asked me if I could come visit them on the weekend, since they live so close to the airport. I was reminded how, for kids, nothing is ever so far away as to seem impossible.

I had my farewell party with the teachers I've worked with so closely over the last four years. My former Kocho-sensei came back, as did many teachers who transferred in April. I was loved and hugged and buried under a mountain of gifts. I could see how much I had become part of their lives and just how much they'd become a part of mine.

And I realized how even when you never seem to have the language to express exactly how you feel, there are some things that don't need words. It's fitting that I was asked to write this just as I'm about to leave. Because it is so very clear now how much Kochi has changed me and how many memories I am taking home. Thank you Kochi and I love you.

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), Captain Soul Republic(Sports Bar), etc



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: info_kia@kochi-kia.or.jp
Edited by Tosa Wave volunteers and KIA staff
English Edited by Matt Douglas (Kencho CIR)

イベント・その他

企画展「土佐発掘物語 謎! 弥生時代の青銅器 発見と発掘」

日時: 8月31日(日)まで 会期中無休

午前9時~午後5時(入館は午後4時30分まで)

場所: 南国市岡豊町八幡1099-1 県立歴史民俗資料館

今回の企画展では、弥生時代の青銅器類の出土地の現状や記録、記憶を

あらためて調査し、青銅器の謎に少しでも近づいてみたいと思います。また、昔の人々が青銅の銅鐸をみてどのように思ったのか、そんな心の中も少し垣間みてみたいと思います。

入場料: 500円(団体20人以上400円)

問い合わせ: 県立歴史民俗資料館 電話088-862-2211

Eメール rekimin@kochi-bunkazaidan.or.jp

花火大会情報

【高知市納涼花火大会】

日時: 8月13日(水) 19:30~21:00

場所: 高知市 鏡川河畔柳原

アクセス: 路面電車県庁前から徒歩約3分

花火の数: 4000発

問い合わせ: TEL088-823-4016

【しまんと市民祭納涼花火大会】

日時: 8月30日(土) 20:00~

場所: 四方十川赤鉄橋下河川敷

アクセス: 土佐くろしお鉄道中村駅から徒歩約20分

花火の数: 7000発

問い合わせ: TEL0880-35-4171

外国人コラム

マリッサ・パウマン(ALT、アメリカ出身)

【ありがとう高知!】

住んでいた所がどれくらい好きだったかを本当に知るのには、その場所を去る時なのでしょう。真夏の今、4年間も住んでいる高知から帰国する準備をしている私は、これを痛感しています。

全ての経験を「最後の経験」と感じ、高知がどれくらい私の心に浸透してきたのか分かってきました。この間、人里離れた鏡川の湾曲部に泳ぎに行ったときに、どうして暑い夏なのに川の水がまだこんなに冷たいのか理解できません。学校の窓から田んぼにいる白サギを見たら、高知に来る前に日本に対するイメージは鶴だけだったと思い出しました。いつまでも、そのイメージは消えません。

そして数日前、小学校1年生との最後の授業でアメリカに帰ると言ったときに、「高知空港の近くに住みゆき、週末に遊びに来てね」と言われ、子供にとって無理な夢はひとつもないと分かりました。

4年間にわたって親密に働いていた先生とお別れの飲み会もありました。元校長先生も4月の人事異動で違う学校に行った先生も出席していただきました。感謝され、ハグされ、山ほどプレゼントをくれました。お互いに人生の一部となりました。

完璧に日本語で伝えることができなくても、言葉なしに感情を伝えることが可能だと分かりました。高知から様々な思い出をもらって、私を変えてくれました。高知ありがとう! 大好きです!

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)、カオレビッグエー中央公園店、中島町カトリック教会、ノナ(イタリアレストラン)、マコズベーグルカフェ、アイリッシュパブ、ラブジャマイカン(クラブ)、ケイク(バー)、シルツ(クラブ)、キャブテンソウル・リブ(クラブ)、ほか

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

発行: 財団法人高知県国際交流協会(KIA)
電話: 088-875-0022 FAX: 088-875-4929 Email: info_kia@kochi-kia.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)