



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」77号(2020年3月発行) 発行:(公財)高知県国際交流協会

Hanami, or flower viewing, is a popular spring pastime in Japan. From the end of March to mid-April, people gather under the sakura blossoms to eat bento lunches and drink. In Kochi, people are known to start doing hanami even before the sakura bloom. There are also yozakura (night sakura) viewings, where sakura are lit up against the night sky creating a beautiful view. Sakura only bloom for a short period of time, so everyone plans their hanami to try to coincide with when they are in full bloom.

Hanami have been held by the general public since the Heian period (794 to 1185). It is said that the origin of the modern hanami comes from how people would gather together during this period to drink, eat, and pray for good harvest.

In this edition we will introduce beer, vital to hanami, and spring-themed wagashi (Japanese sweets). Why not grab something delicious this spring and head out to view the flowers?

● Things to bring:

Food, drinks, trash bags (to bring your trash home), a picnic blanket/sheet, warm clothes, wet wipes

● Hanami spots recommended by KIA staff:

- Kochi City: Kochi Castle Sannomaru; Hitsuzan Park; in front of Culport; the banks of Kagamigawa River
- Niyodogawa Town: Hyotan Sakura Park
- Kami City: Kagamino Park
- Tosa Town: near Sameura Dam
- Aki City: Uchiharano Park



Why not Enjoy Hanami in Kochi this Spring?

この春、高知でお花見デビューはいかが？

日本の春の文化として有名なのが、花見です。3月下旬から4月中旬くらいまでの桜の時期に、桜の下に多人数が集まって、お弁当を食べたり、お酒を飲んだりします。高知では桜がまだ咲いてないときに花見をしている人もいます。夜桜といって、桜が有名なスポットでは夜には桜がライトアップされるところもあり、とてもきれいです。桜は短い期間しか咲かないので、みな満開の期間を狙って、花見の計画を立てます。

花見は平安時代から農民の間で行われ、皆で飲んだり食べたりして豊作を祈願したことが今の花見の始まりと言われていています。今回は花見に欠かせないビールと、春らしい和菓子を紹介します。この春はみなさんも美味しいものを用意して花見に出かけてみませんか？

花見は平安時代から農民の間で行われ、皆で飲んだり食べたりして豊作を祈願したことが今の花見の始まりと言われていています。

今回は花見に欠かせないビールと、春らしい和菓子を紹介します。この春はみなさんも美味しいものを用意して花見に出かけてみませんか？

● 花見に持っていくもの：

好きな弁当、酒やジュース、お菓子、ゴミ袋（ゴミは自分で持ち帰ります）、レジャーシート、防寒着、ウエットティッシュ

● KIAスタッフおすすめのお花見スポット：

- 高知市一高知城三の丸、筆山公園、かるぼーと前、鏡川周辺
- 仁淀川町一ひょうたん桜公園
- 香美市一鏡野公園
- 土佐町一早明浦ダム周辺
- 安芸市一内原野公園

Have some Wagashi to end Hanami on a Sweet Note

Adi Kerta Rahayu (Ayu) (Kochi City CIR)

Spring calls to mind hanami (flower viewing) and sakura blossoms. The weather starts to warm and color returns to the city scenery. It has been five years since I last experienced spring in Japan, so I was very much looking forward to sakura and hanami.

This spring, I tried my hand at making wagashi (Japanese sweets), together with Minda; an experience just right for the season. We attended the wagashi making workshop at Shingetsu, a Japanese confectionery store established in 1953, located just a two-minute walk away from Ohashidori station. The third-generation owner Nishimura Daisuke taught us how to make wagashi, as we tried our best to follow!



In front of the store
お店の前で

お花見のメに和菓子をどうぞ

アディケルタ ラハユ (アユ) (高知市CIR)

春といえば、お花見と桜ですね。暖かくなり、町中の景色も色鮮やかになります。私にとって、日本の春に逢うのは5年ぶりなので、桜とお花見をととても楽しみにしています。

アユとミンダはこの春にぴったりの和菓子づくり体験をしました。今回の体験場所は、大橋通電停から徒歩で約2分の場所にある1953年創業の御菓子司「新月」です。3代目の西村大輔さんに教えてもらいながら和菓子作りに挑戦しました！

Trying out Wagashi Making

The first wagashi we made was shaped like a sakura blossom. We wrapped the rounded pink bean paste in white bean paste and scored it with a triangular wooden block, dividing it evenly into five sections for the petals. Then to make it look like sakura, we flattened each section with our fingertips to form them into petal shapes. We then split the tip of the flower petals with a triangular wooden stick. For the finishing touch, we used the tip of a knife to create a fine line on each petal and added a dot with a toothpick. Then, we placed a sprinkling of yellow bean paste in the center, for the core of the sakura. When the teacher was showing us how to do it, it seemed easy, but doing it ourselves was tough. I think we did a great job as beginners though. lol.

We moved on to kantsubaki flowers next. These were a little more complicated than sakura. We used red, white, brown and yellow bean paste and green yokan (jellied bean paste). Once we made the shape of the kantsubaki, we place the leaf-shaped yokan on the sweet, and sprinkled snow-like mochi powder on top, as the finishing touch. There were many steps involved in making the kantsubaki, so it was challenging for us beginners, but our teacher was very clear with his instructions, and we had fun participating. It tasted great as well, so we are very satisfied!



Doing fine work with the tools!
棒とヘラを使って細かい作業～！

Workshops at Shingetsu

Although making wagashi sounds difficult, I feel that foreigners can easily participate, just like we did. These workshops are held once a month, on the day of the "new moon" (the name of the shop). The experience involves making two different types of wagashi and whisking oneself a cup of matcha. There are many other delicious and beautiful wagashi on sale at Shingetsu as well. Why not experience the Japanese culture of hanami while having some wagashi this spring?



The completed wagashi and Kagamigawa River's sakura
完成した和菓子と鏡川の桜

Japanese Confectionery Store Shingetsu

Location: 3-4-8, Honmachi, Kochi City
Operating Hours: Mon. to Sat. 9:30-18:30
Holidays 11:00-16:00 *irregular rest days
TEL: 088-872-5419

和菓子作りに挑戦

最初につくったのは桜モチーフの和菓子です。丸くしたピンクの餡を白い餡に包み、桜の花びらのように三角で5等分花びらを作ります。桜らしい形にするために、指先で押しへこませ、花びらを作り、その花びらの先端を木のへらで割ります。仕上げに、ナイフの先端で花びらに一つずつ線を入れ込んで、つまようじで点を入れます。そして、黄色の餡で桜の花芯を中央に乗せて、完成です。ひとつのモチーフを作るのに色々な道具を使いました。先生のお手本では、すごく簡単に見えますが、実際やると、難しいです。でも初心者としてよく出来たと思いますよ。笑

次に寒椿です。これは桜よりちょっと複雑です。赤・白・茶・黄色の餡と、みどりのようかんを使います。寒椿の形をつくら、仕上げに葉っぱの形のようなものをのせて、氷餅という雪に似た粉を寒椿の上に乗せて完成です。寒椿の方は手順が多いので、初めて体験した私達にはちょっと難しかったですが、先生の教え方がすごく丁寧で分かりやすかったため、楽しく参加できました。味も美味しくて、満足です！



We whisked ourselves matcha to have with our wagashi!
抹茶を立てて和菓子といただきました！

新月のワークショップ

和菓子作りと聞くと難しくそうですが、私たちができたように、外国人も簡単に参加できると思います。こういったワークショップは月に1回、"新月"の日に行っています。2種類の和菓子作りと、抹茶を立てる体験ができます。新月はほかにもおいしくて美しいお菓子がたくさんありますよ。みなさんもこの春は日本文化の一つとして、お花見をしながら和菓子を食べませんか？

御菓子司 新月

所在地: 高知市本町3-4-8
営業時間: 月～土 9:30-18:30
祝日 11:00-16:00 *不定休
TEL: 088-872-5419

Workshop Dates

23rd April (Thu.), 23rd May (Sat.), 21st June (Sun.)
Afternoon session: 14:00-15:00
Night session: 18:00-19:00
Cost: JPY1,500
Reservation required.

ワークショップ開催日

4月23日(木)、5月23日(土)、6月21日(日)
昼の部 2時-3時 夜の部 6時-7時
要予約。料金1,500円

Brew Happiness! Craft Beer TOSACO

Kochi Prefecture CIR Minda Dettman

● Beer is the key to Hanami!

A good drink is vital to a good hanami. With craft beer gaining popularity in many countries including the United States (and as I personally am fond of it), we decided to feature Kochi's first craft brewery, Kochi Campagne Brewery, in today's edition. The founder, Mr. Setoguchi, kindly introduced us to the company, which is located in Tosayamada, Kami City. Why not bring Kochi Campagne Brewery's TOSACO beer to your hanami this spring, and enjoy its subtle flavors created using Kochi products like yuzu and sansho pepper?



Hanami with TOSACO ♪

TOSACOとお花見♪

● The birth of TOSACO

Mr. Setoguchi, who originally worked making electronic sensors in the Kansai area, was always interested in jobs that involved making things. He started learning how to make beer, one of his favorite things in the world, at a brewery in Shimane. Fascinated by how invisible microorganisms, hard at work during fermentation, create the taste of the beer, and how that flavor can be influenced by various supplementary ingredients, he knew he had found his calling.

In 2016, Mr. and Ms. Setoguchi moved to Kochi and started making TOSACO. While there were many difficulties with starting up a company in a new environment, the local community helped throughout the process. It is from this spirit that TOSACO, and its motto, "For a bountiful table. Sharing happiness within our community," was born.

● Pairings and at hanami

Ms. Mitsui (from KIA) and I held a hanami with TOSACO! We found the TOSA IPA pairs the best with meat and other strong-flavored food. Mr. Setoguchi's recommendation for hanami is to enjoy the WAJYO KÖLSCH with Japanese food and finish the meal with wagashi (Japanese sweets). The WAJYO KÖLSCH is made using Japanese sake yeast. We would recommend it to those who enjoy the delicate flavors in sake and wine. Another interesting beer is the YOSAKOI BANANA WEIZEN, made using bananas grown in Susaki. The sweet smell of the bananas combines well with the acidic aftertaste.

If you dislike the bitterness of Japanese beer, I cannot recommend TOSACO enough. It also makes a good gift for friends who live in other prefectures. Let's all enjoy hanami this season with a bottle of TOSACO!

○ Places you can buy TOSACO

- Value (Kami City)
- Kida Liquor Store (Kochi City)
- Tosanosato Agri Colletto (Kochi City)
- And more!



Cheers!

かんぱ〜い!

Brew Happiness! 地ビール 『TOSACO』

こうちけんこくさいこうりゅういん
高知県国際交流員 デットマン・ミンダ

● やっぱり、お花見にはビールでしょ!

花見に欠かせないのがお酒。近年アメリカなどたくさんの国で人気が出ていて、私も大好きなのが地ビール。この春は、高知の特産品（ゆず・山椒など）を副原料として加えた地ビール『TOSACO』を片手にお花見はいかがでしょう? 今回は県内で初めて地ビール製造を実現させた高知カンパニーブルワリー (@香美市土佐山田) の瀬戸口さんに話を聞いてきました。

● TOSACOの誕生

もともと関西で電気センサ開発の仕事をしていた瀬戸口さんはず〜っと物をつくる仕事に憧れがありました。世の中で一番好きなものがビール! なことから、島根の蒸留所で指導を仰ぎビールの試作を始めました。発酵の課程で目に見えない微生物が躍動し風味を生み出すことや、加える副原料で味や香りの変化があることに感動しビール造りにどっぷりとはまった瀬戸口さん。

それから2016年に夫婦で高知に移住しTOSACOづくりを始めました。新しい土地での経営に苦勞もありますが、地域の方がいつも手を差し伸べてくれるので、「食卓を豊かに。幸せを地域と分け合いたい」という想いでTOSACOを造っています。

● ペアリング・花見で

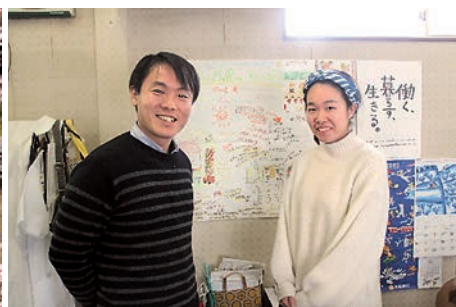
私たちは実際にTOSACOと一緒に花見をしました! お肉や濃い味の料理には、『TOSA IPA』がぴったり。お花見には和テイストな食事とともに『和醸ケルシュ』の飲み、和菓子でめるのが瀬戸口さんのおすすめ。これは酵母を副原料として使っていて、日本酒やワインのような絶妙な風味を楽しみたい人にぴったりです。珍しいのが須崎産バナナを使った『よさ恋バナナヴァイツェン』。バナナの甘い香りと後からくる酸味が新しい!

日本のビールの苦みが嫌いという方、ぜひTOSACOを手にとってみてください。県外の友達が来たときのお土産にもいいです。この春はTOSACOをお花見のおともに、ワイワイしませんか!

○ Tosacoが買えるお 店を一部紹介♪

- バリュエ (香美市)
- 鬼田酒店 (高知市)
- とさのさとアグリコレット (高知市)

etc...



Mr. and Ms. Setoguchi

瀬戸口ご夫妻

Living in Kochi Q&A : What do you do when you need to throw away large items or buy used items? (Kochi City Edition)

高知の生活Q&A「大きいものを捨てるとき、中古のものを買いたいときどうする? (高知市編)」

Spring is moving season! People tend to throw away things and buy things around this time. We talked to the Kochi City Hall Environmental Policy Division about trash disposal in Kochi City.

みなさん、春は引越しの季節ですね! ものを捨てたり、買ったりしますね。高知市でのごみの出し方について、私たちは高知市役所環境政策課に話を聞きました。

【How to dispose of large items】 (* If you live somewhere other than Kochi City, trash disposal is different!)

【大きなものを捨てる方法】 (* 高知市じゃない場所に住んでいる人は、ごみの出し方が違います!)

① Large burnables

- large wooden objects (beds, shelves, etc.)
- plastic storage cases
- futons, etc.

① もえる大きなごみ

- 木でできた大きいもの (ベッド、たんすなど)
- プラスチックの収納ケース
- 布団 など

【Free of charge】

Take out to the “recyclables and incombustibles station” on the designated day of the month.

OR

【Requires money】

- Take to a Kochi City facility on your own (Kochi City Nagahama for ①, Kochi City Ike for ②)

OR

- Have a company come pick it up.

【お金はいりません】

月1回の決められた日に「資源・不燃物のステーション」へ出します。

または

【お金がいります】

- 高知市の施設 (①は高知市長浜、②は高知市池) に自分で運びます。

または

- 決まっている業者に取りに来てもらいます。

② Home appliances

- microwaves
- printers
- hair dryers, etc.

② 家電

- 電子レンジ
- プリンター
- ヘアドライヤー など

These items cannot be disposed of at the “recyclables and incombustibles stations” or at Kochi City facilities.

【Requires money】

- Purchase a “home appliance recycle ticket” at the post office, and take to a designated facility.

OR

- Have a “Home Appliance Recycle Promotion Program Cooperating Store” come and take it.

「資源・不燃物のステーション」や高知市の施設には出せません。

【お金がいります】

- 郵便局で「家電リサイクル券」を買って、決められた施設まで自分で運びます。

または

- 「家電リサイクル推進事業協力店」に引き取ってもらいます。

③ Items included in the Home Appliance Recycling Law

- TVs
- refrigerators, freezers
- laundry machines
- clothes dryers
- air conditioners

③ 家電リサイクル法対象機器

- テレビ
- 冷蔵庫・冷凍庫
- 洗濯機
- 衣類乾燥機
- エアコン

Have the manufacturer take it. (cannot be disposed at “recyclables and incombustibles stations” or Kochi City facilities.)

メーカーに引き取ってもらいます。(「資源・不燃物のステーション」や高知市の施設には出せません。)

④ Computers

④ パソコン

※Details can be found on the “Kochi City household trash disposal” flyer. (Kochi City also has flyers in English and Chinese.)

※詳しいことは、「高知市の家庭ごみの出し方」のチラシに書いています。(高知市では英語や中国語のチラシもあります)

Trash disposal rules are complicated! They differ depending on the city you live in as well. If you don't understand how to dispose of trash, make sure to ask your neighbors, or consult with your local government office. Please ask KIA if you require an interpreter.

ごみ出しのルールは難しいですね! 住んでいる町によっても違います。ごみの出し方がわからないときは、必ず近所の人に聞か、あなたの住んでいる役所に相談しましょう。通訳がほしいときはKIAに相談してください。

【Buying used home electric appliances and furniture】

We will introduce recycle shops in Kochi that sell used home appliances and furniture. You can buy for cheap when you want to save money. You can also sell items that you no longer need. These are our recommendations!

【中古の家電や家具の買い方】

高知で中古の家電や家具を売っているリサイクルショップを紹介いたします。あまりお金をかけずに買いたいときに、安く買うことができます。また、いらなくなった家具・家電を売ることもできます。おすすめの店はこちら!



【BJ Recycle-Kan】

Address: 〒780-0084

7-29 Minamigoza, Kochi City

【BJリサイクル館】

住所: 〒780-0084 高知市南御座7-29



【Recycle Shop Horidashiya】

Address: 〒781-5106

993-5 Kera Otsu, Kochi City

【リサイクルショップほりだしや】

住所: 〒781-5106 高知市介良乙993-5