



## 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」79号(2021年3月発行) 発行:(公財)高知県国際交流協会

We wanted to introduce restaurants where foreign residents can have a taste of home, so KIA staff and the three Kochi City CIRs went to restaurants featuring Indonesian, Romanian, and Chinese flavors.

### Authentic taste! Restaurants serving foreign food

ほんばあじがいこくりょうりみせ  
本場の味! 外国料理のお店

高知に住む外国の方にとって、ふるさとを思い出し、安心して暮らす味のお店を紹介できればと、KIAスタッフと高知市の国際交流員3名は、インドネシア・ルーマニア・中国の味が楽しめるお店を取材してきました。

### A trip to Indonesia - in the Kochi countryside?!

Adi Kerta Rahayu (Indonesia)

#### A restaurant that started as a home café

When living overseas, you get homesick for the food from your home country. This time, KIA staff and I went to Minka Jasmin, an Indonesian Restaurant located in Tosayamada Town of Kami City. The owner, Yuni, came to Kochi in 1999 when she married a man from Kochi. Tosayamada's scenery reminded her of Indonesia, and she started Minka Jasmin with the hope of letting many more people know about Indonesian cuisine and culture. This is the 9th year since opening the store.

#### A restaurant beloved by locals

Minka Jasmin is currently only open for lunchtime (11:00~15:00). Beginning with Nasi Goreng, the menu includes a wide variety of Indonesian dishes such as Ayam Goreng, Ayam Bakar, Nasi Campur, Nasi Kuning, and Rendang. Yuni adjusted the spiciness and arranged the recipes in order for Japanese people to enjoy it as well.

This time, KIA staff and I ordered the Ayam Goreng. It is a fried chicken dish with plenty of spices. The plate had deep-fried chicken, fried tofu, fried tempe (an Indonesian fermented bean dish), vegetables, krupuk (prawn crackers) and sambal sauce (Indonesian spicy sauce). I order this every time I go to Minka Jasmin. It's very delicious, and it makes me miss home.

Not only do I like the food here, but I also like the restaurant's ambience as well. Yuni apparently designed the restaurant by herself! She mentioned that it was so those who can't go overseas due to the

### 田舎でインドネシア旅行気分!?

アディ ケルタ ラハユ (インドネシア出身)

#### お家カフェから始まった民家ジャスミン

海外で暮らしていると、母国の料理を恋しくなったりしますね。今回、私とKIAスタッフは香美市土佐山田町にあるインドネシア料理のお店の「民家ジャスミン」に行きました。店主のユニさんは、1999年に高知の方と結婚して高知に来ました。土佐山田の風景をみて、インドネシアの風景を思い出し、インドネシア料理と文化をもっとたくさんの人に知ってほしいという思いから民家ジャスミンを作られたそうです。今年でお店を開いて9年目を迎えました。

#### 地元で愛される料理店へ

現在、民家ジャスミンはランチタイム(11:00~15:00)のみ営業しています。「Nasi Goreng」をはじめ、「Ayam Goreng」、「Ayam Bakar」、「Nasi Campur」、「Nasi Kuning」、「Rendang」などいろいろなインドネシア料理のメニューが沢山揃っています。日本人にでも楽しめるように、ユニさんは辛さなどを調整し、レシピもアレンジしていますよ。

今回、私とKIAスタッフは「Ayam Goreng」を注文しました。スパイスたっぷりの鶏肉の素揚げです。皿に鶏肉の素揚げ、揚げ豆腐、テンペ(インドネシアの豆の発酵食品)の揚げ物、野菜、クルプック(エビせんべい)とサムバルソース(インドネシアの唐辛子ソース)を載せています。私は民家ジャスミンへ食べに行ったら、必ずこのメニューを頼んでいます。とても美味しく、故郷が懐かしくなります。

料理だけでなく、この店の雰囲気もとても好きです。店の設計は、ユニさんが全て一人で考えたそうですよ! コロナ禍で海外へ行け



The writer and the store owner, Yuni

筆者と店主のユニさん



Plenty of volume!

とってもボリュームー!

coronavirus can enjoy the food and  
ambience of Indonesia. The handmade  
cakes are wonderful as well. If you  
want a taste of another country, please  
visit Minka Jasmin!

#### ○Minka Jasmin

1130 Sano, Tosayamada-cho, Kami-shi  
Hours: 11:00~15:00  
Closed Tuesdays



The writer's favorite, Ayam Goreng

筆者のお気に入り料理「Ayam Goreng」

ない方に、少しでもバリやインドネシアの雰囲気  
と料理を楽しめるようにと店主のユニさんがおっ  
しゃっていました。手作りケーキも絶品です。異  
国を感じたいときはぜひ民家ジャスミンへ！

#### ○民家ジャスミン

香美市土佐山田町佐野1130  
営業時間11:00~15:00  
火曜定休日

## Romanian sweets food truck

### ~Angela's Kitchen~

TJ Yanagitsuru (United States)

We heard that there is a food truck selling European  
sweets, so KIA staff and TJ went to a super market on  
Saturday afternoon to check it out. At the super market, there  
was a food truck with Angela's face printed on it! We will  
introduce you to Angela, who received us with a big smile,  
and the sweets that she makes.

#### The owner, Angela

Angela Kishimoto is originally from  
Romania, and came to Kochi 11 years ago  
when she got married to her husband, who  
is from Kochi.

After coming to Kochi, she went  
to cosmetology school, and afterwards  
worked as a nail stylist. Her life at home  
kept her busy for a while, but from her  
desires to make things and also share  
European culture in Japan, she started a  
food truck with help from her husband.



Angela and her food truck

アンジェラさんと自慢のキッチンカー

## ルーマニアスイーツ移動販売

### ~アンジェラ・ズ・キッチン~

タロウ・ジョー・ヤナギツル (アメリカ出身)

めずらしいヨーロッパスイーツの移動販売があると聞き今回  
KIAスタッフとTJは土曜日の昼間に高知市内のスーパーマーケッ  
トに行くことにしました。スーパーに着くと、アンジェラさん  
の顔がプリントされたキッチンカーを見つけた！満面の笑  
みで迎えてくれたアンジェラさんとその作り出すお菓子を紹  
介します。

#### 店主のアンジェラさん

岸本アンジェラさんは、ルーマニア出身で  
高知出身のご主人との結婚を機に高知へ約11  
年前に来ました。

高知に来てからは、美容専門学校に行った  
のち、ネイルの仕事をしていました。しばら  
くは家庭が忙しかったですが、モノづくりが  
好き・またヨーロッパの文化を日本でシェア  
したいという気持ちからご主人と協力して移  
動販売をスタートしました。

#### Kurtos

The main menu item is Kurtos. There are various sizes  
and flavors available on the menu. Kurtos means “chimney”  
in Hungarian. It is a popular snack in Hungary and Romania,  
and it is common for friends and family to share a large  
Kurtos at places such as parks!

#### Trying the Kurtos

We tried three different types of kurtos  
(salt, coconut, and walnut). The outside  
was crispy and the inside was chewy.  
While the salt flavor was reminiscent of  
a pretzel, the coconut and walnut flavors  
were buttery and tasted sweet. They were  
all very good, and we finished the half size  
Kurtos in an instant. It was also easy to  
tear off pieces to share as the Kurtos came  
undone in a spiral pattern.

Angela made it less oily in order to  
adjust for Japanese palates, and used local  
ingredients such as salt from Muroto, and



The dough is wrapped around a pin and  
baked in a rotisserie oven

生地を棒に巻き付けて回転式の  
特殊なオーブンで焼き上げる

#### キルトツシュとは

メインの商品は「キルトツシュ」。色々な味とサイズのもの  
がメニューにあります。キルトツシュとは、ルーマニアとハンガ  
リーで親しまれている「えんとつ」という意味のお菓子上、本  
場では公園などで友達や家族と大きなキルトツシュをちぎって  
シェアして食べるのが文化だそうですよ！

#### 食べてみました

3種類のキルトツシュ (塩味、ココナッツ  
味、クルミ味) を食べました。外がサクサク  
と焼きあがっていて、中がもちり。塩味は  
プレツェルを思わせるような味の一方、コ  
コナッツとクルミはバターが効いていて甘い  
味でした。全部美味しくて、ハーフサイズの  
キルトツシュが一瞬で消えました。食べる時  
も、くるくるとほどけてちぎって食べやす  
かったです。

日本人の味覚に合わせてあまりむつこくな  
いように、材料も、室戸の塩などローカルな

tried to use healthy ingredients as much as possible.

In the future she hopes to open a store and spread Romanian culture all across Japan. The food truck schedule can be found on her blog, so please give her a visit!

○Angela's Kitchen

Blog:

<https://profile.ameba.jp/ameba/angelaskitchen>



Kurtos of various flavors

色々な味のキルトツシュ

ものや、なるべく体に良いものを使おうと心掛けています。

将来はお店を出して、日本全国にルーミア文化を広めたいそうです。移動販売のスケジュールなどはブログなどで公開しているので、是非一度行ってみてください！

○アンジェラ・ズ・キッチン

ブログ:

<https://profile.ameba.jp/ameba/angelaskitchen>

## Enjoy authentic taste! Chinese restaurant "Xiang Xiang"

Meng Rumu (China)

### Authentic Chinese cuisine in Kochi City!?

Chinese food is very popular around the world, but Chinese food in countries other than China is usually adjusted to that specific country's palate, and it is fairly difficult to find a restaurant that serves authentic flavors. So when we heard that there is a restaurant in Kochi City where you can enjoy authentic flavors, I immediately paid a visit with KIA staff.

### Competing with flavor and quantity!

We arrived at Xiang Xiang, located 2 minutes away by foot from the Ohashidori tram stop. It is in a convenient location for those living or working in central Kochi City.

Once inside the store, before even tasting the food, I was already reminded of home by the traditional Chinese decorations in the restaurant, and the hit songs that used to play in China back when I was a student.

Many of the customers were businessmen, but Chinese residents living in Kochi sometimes eat here, and if you request it, they can also make other Chinese home cooking that's not on the menu.

I ordered the Mabo Tofu set. We also ordered Xiao Long Bao (soup dumplings) which you don't see in Kochi too often. We ate the food while it was still hot. The softness of the tofu and the spiciness of the pepper formed a delicate balance, and it seemed to bounce on the tongue. Biting into the thin skin of the Xiao Long Bao released the gravy, and the juiciness was nothing short of remarkable. It was indeed authentic!

Mr. Hirose, the owner, agreed to be interviewed for this article. They said they "want to compete with authentic Chinese flavors and quantity" when asked about their commitment to cooking.

### Kochi resident for more than 20 years

Mr. Hirose is originally from Jilin Province in China, and moved to Kochi in 2000 partly due to the fact that their grandmother was from Kochi. They said that they loved

## 本場の味を楽しもう！中華料理店「香香」

メン ルム (中国出身)

### 高知市内で本格的な中華料理!?

世界中で大人気の中華料理ですが、外国で提供される中華料理はその国の人の好みによってアレンジされたものが多く、本場の味を提供してくれるお店を見つけるにはなかなか難しいのです。そんな中、高知市内にも本場の味を楽しめるお店があると聞き、早速KIAスタッフと一緒にに行ってきました。

### 味と量で勝負！

お話しで聞いてい と ほ ふん ちゅうかりょうり しゃんしゃん 大橋通電停から徒歩2分、「中華料理香香〈シャンシャン〉本町店」に到着。高知市中心部にお住まいや仕事をしている方にはとても通いやすい場所にあります。

いざお店に入店すると、料理を味わうより先に、店内のあっちこっちにある中国の伝統的な飾り付けや、筆者の学生時代に中国で流行っていたヒットソングなどで、既に故郷の懐かしさを感じました。

お客様の多くはサラリーマンですが、高知在住の中国人の方も時々来店し、リクエストすればメニュー以外の中国の家庭料理も出してくれるそうです。

筆者は「麻婆豆腐定食」を注文しました。高知ではあまり見ない「小籠包」も注文しました。冷めないうちに早速食べてみました。豆腐の柔らかさと、サンショウのピリツとする辛さが絶妙なバランスとなり、舌の上で弾んでいました。小籠包の薄い皮を一口かじりすると、肉汁の香ばしさが口中に広がる、ジューシーさが「たまらない」の一言に尽きます。まさに本場の味でした！

取材を受けてくれたのは責任者の弘瀬さん。

料理へのこだわりについて聞くと、「本格的な中華の味と量で勝負です」と語ってくれました。

### 高知在住20年以上

弘瀬さんの出身は中国吉林省で、おばあさんが高知出身という関係で、2000年に高知に移住しました。人も優しく自然豊かな



Authentic taste!!

本場の味!!



Mabo Tofu

麻婆豆腐

Kochi because of the nice people and abundant nature.

They opened the restaurant five years ago. The Honmachi location opened last year and is their second restaurant, while the first location is located in Tozu, Kochi City. Moving forward, they plan on making the current two locations more prosperous, and even have a third shop in mind.

For those from China missing a taste of home, or those wanting to experience authentic Chinese taste, please try it out!



Chinese decorations around the entrance!

お店の入口にも中国の飾り付け!

高知が大好きと語ってくれました。

お店を上げたのは5年前です。私たちが訪れた本町店は去年開店した2号店で、1号店は高知市十津にあります。今後は今の2店舗を更に繁盛させ、3号店をオープンすることも考えているそうです。

故郷の味が恋しい中国人の方や、身近で本場の味を体験してみたいという方、ぜひ一度行ってみてください!

○Chinese Cooking Xiang Xiang

3-2-45 Honmachi, Kochi City

Hours (closed on Tuesdays): 11:00~14:30, 17:00~21:00

○中華料理香香

高知市本町3丁目2-45

営業時間(定休日:火曜日): 11:00~14:30, 17:00~21:00

Living in Kochi Q&A: "How do you dispose of plastic bottles?"  
(Kochi City version)

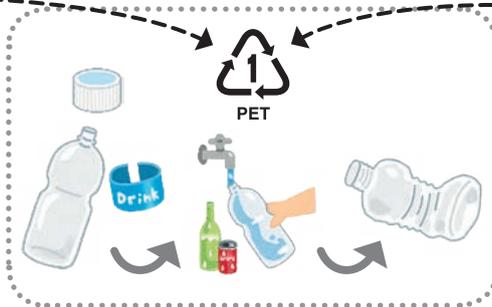
高知の生活Q&A 「ペットボトルはどうやって捨てますか?」(高知市編)

Plastic bottles are recyclable, so you can take them to collection bins which are often found at places such as the supermarket. Please take them there during store hours.

ペットボトルはリサイクル(きれいにしてもう一度使う)ができますから、スーパーマーケットなどにある「回収ボックス」に持っていくことができます。お店が開いている時間に出してください。

Check before taking to the collection bin:

- This mark is on there
- Take off the cap and label
- Rinse with water (clean the inside)
- Crush and make smaller
- ※ Please put caps and labels in a transparent or semitransparent plastic bag and dispose with plastic containers and packaging (Wednesdays).



回収ボックスに出す前に確認しましょう

- このマークがある
- キャップ(ふた)とラベルをはずす
- 水ですすぐ(中をきれいにする)
- つぶして小さくする
- ※ キャップとラベルは「プラスチック製容器包装の日」(水曜日)に透明か半透明のビニールのゴミ袋に入れて出してください。

What to do with plastic bottles that can't be cleaned

Please dispose with burnable trash on the appropriate day. Rules for trash and recyclables vary by the city you live in. If you aren't sure, please ask your neighbors or ask your city hall.

汚れが落ちないペットボトルはどうする?

「可燃ごみの日(燃えるごみの日)」に出してください。ごみ出し・リサイクルのきまりは住んでいる町によって違います。わからない時は、近所の人や、住んでいる役所に聞きましょう。

"Kochi Consultation Center for Foreign Residents" is looking for a nickname (a name that is easy to say and recognize)!

「高知県外国人生活相談センター」の愛称(呼びやすくて親しみやすい名前)を募集!!

There is a monetary prize for winning entries (one grand prize of ¥30,000). Please register by April 30th.



Please refer to the homepage for details. (<https://kccfr.jp>)

詳しいことはセンターHP (<https://kccfr.jp>) をご覧ください。

受賞作品には最優秀賞(1点) 3万円など賞金もあります。4月30日までに申し込んでください。