

高知市で生産されている農林水産物の分布



米

高知は温暖で雨が多く、お米が早く取れる産地として有名です。かつて米の二期作が盛んに行われていました。清流鏡川の源流域である山間部では寒暖差を活かして良質なお米が栽培されています。



ショウガ

高知市の北西部や春野地区で盛んに栽培されています。高知の豊かな土壌が育むショウガは香りが高く、風味や辛みがしっかりしていると評判です。高知県は全国一の生産地であり、ジャムやドリンクなどの加工品にも利用もされています。



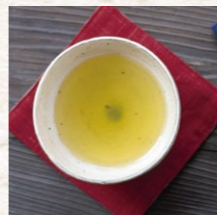
キュウリ

高知では全国に先駆けて温室栽培を始めた野菜のひとつで、春野地区を中心に多く栽培されています。緑が濃く光沢があり、歯切れがよく、みずみずしい香りが高知のキュウリの魅力です。



フルーツトマト (完熟トマト)

高知の温暖な気候と独特の土壌で育っています。この土壌が糖度10度前後のおいしさを引き出してくれます。一般のトマトの旬は夏ですが、フルーツトマトは冬から春にかけてが最盛期になります。



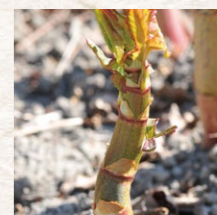
茶

高知県は「山茶」と呼ばれる茶の木が自生しており、茶樹の生育に最適な地質に恵まれています。土佐茶の産地のほとんどは、温暖多雨で昼夜の温度差が大きい大型河川の上流域にあり、霧が発生しやすく、これが自然の覆いとなってお茶の品質を高めます。高知市では鏡川の源流域で栽培されています。



しほうちく 四方竹

四方竹とは、秋に収穫される珍しい高知県特産のタケノコです。切り口(2cm前後)が四角い形をしていることからこの名前で呼ばれています。触感の良いこの「四方竹」は、シャキシャキとした歯ごたえが特徴で、煮物・炒め物・すし・サラダ・天ぷらなどの食材として利用されています。



イタドリ

高知県は、林野率が約80%の全国1位の森林王国です。ワラビにゼンマイ、フキなど、食用にする山菜は数多いですが、市民になじみのある存在が「イタドリ」です。高知では塩漬けや冷凍保存して食べています。煮物・油炒め・酢漬け・酢の物・散らし寿司の具などにも利用されています。



イチゴ

高知イチゴ栽培発祥の地である介良地区で栽培されています。主要な品種は「紅ほっぺ」「恋みのり」で、生産者全員が環境に配慮した生産を行っています。



メロン

豊かな芳香ととろけるような甘みを持つアールスメロンは、果物の王様と呼ばれるにふさわしい逸品です。熟練の温室栽培技術が年間を通しての出荷を可能にしています。



ユズ

さわやかでとても香り高い柑橘で、果汁は果実酢に、皮は薬味として高知の家庭ではとてもポピュラーな食材です。果汁を搾った柚子酢(ゆのす)やマーメイドなどの加工品も数多く作られています。



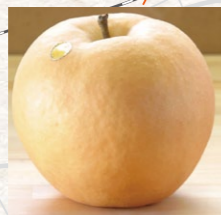
スモモ

五台山で明治45年から栽培されているスモモは、毎年6月頃から出荷されます。栽培品種は、「大石早生」「ソルダム」「サンタローザ」「鯨山」があります。おいしいスモモの選び方として、皮に白い粉が付いているものが新鮮とされています。白い粉は、果物の健康のパロメーターで水分が蒸散することを防いでいます。果皮に近い外側の果肉が最も甘いので、高知の人は皮ごと食べる人も多いです。



ウメ

初夏に実る果実は、さまざまな保存食や多くの加工品の原料などに使われています。「梅を食べれば、医者いらず」などと言われ、疲労回復、食欲増進、お弁当に梅干しを入れて殺菌効果にと、「梅」は古くからその効能が認められてきました。北部中山間地域で栽培が盛んです。



にいたかなし 新高梨

特徴は大きいながらも、食味はみずみずしく甘酸っぱい芳香を放ち、口の中で甘さが広がります。針木地区は、国内で最も早い昭和5年から栽培を始めた新高梨発祥の地です。近年「まるはり」ブランドで全国へお届けしています。



ユリ

高知県は全国第2位のユリの生産県で、オリエンタル系ユリ、テッポウユリ、LAユリを冬春季に出荷しています。沿岸地域や中山間地域で栽培されており、それぞれの産地で地域の気候に合わせた技術で良質なユリを栽培しています。



グロリオサ

グロリオサは、和名で「アカバナキツネユリ」や「ユリグルマ」と呼ばれている、ユリ科の球根植物です。三里地区で栽培が始まり、全国一の生産量で70%以上のシェアを誇っています。平成14年にはオランダで開催された国際フラワードショーでグランプリを受賞し、世界的にもその品質が認められています。



ドロメ

高知の代表的な珍味で、生の鰯の稚魚を三杯酢やぬたで食べます。ほのかな苦味がありお酒の肴によく合います。片口鰯の稚魚が最も美味とされています。これを釜ゆでしたものを「ちりめんじゃこ」と呼んでいます。



鮎

高知県は鮎釣りが盛んです。鮎は独特の香りがすることから「香魚」とも呼ばれ、大きくなると川底の石についている苔を食べるようになります。平成の名水百選に選定された清流、鏡川の苔を食べて育った鮎は、旨みと香りを堪能できます。



メヒカリ

深海魚の一種で、高知では知る人ぞ知る珍味として大変人気の干物として珍重されています。味は淡白な中にもしっかりと脂がのり、旨味があってとても美味しいです。身は柔らかく、骨ごと食べられるのでお子様にもピッタリ、ご飯にも酒の肴にも良く合います。



沖ウルメ

海底に住む深海魚で、旬は秋から冬です。底曳き網漁業と言われる海底に大きな漁網を降り、引きずって魚介類を獲る漁法で水揚げされます。天日干しにした干物は人気が高く、特に高知では御置瀬でしか獲れない魚です。その身は淡白でありながら独特の旨味を持ち、脂がよくのっています。