



飛び出せ!

高知市 の 逸品

●高知市●
農林水産物の紹介

K O C H I

旬のカレンダー

○ … 出荷時期

◎ … 旬の時期

農産物

| | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
|------------------------------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|
| 米 | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| <small>かこい</small> 囲ショウガ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 新ショウガ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | - | - | - | - | - | ○ |
| ミョウガ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ヤッコネギ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ | ◎ |
| キュウリ | ○ | ○ | ○ | - | - | - | ○ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| ナス | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | - | - | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| フルーツマト | ◎ | ◎ | - | - | - | - | - | - | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| トマト | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| イチゴ | ◎ | ○ | - | - | - | - | - | - | ○ | ○ | ◎ | ◎ |
| メロン | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| スイカ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | - | - | - | - | ○ | ○ | - | ○ |
| ウメ | - | ◎ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ユズ | - | - | - | - | - | - | - | ○ | ◎ | - | - | - |
| <small>にいたかなし</small> 新高梨 | - | - | - | - | - | - | ◎ | ○ | - | - | - | - |
| ミカン | - | - | - | - | - | - | - | ○ | ◎ | - | - | - |
| スモモ | - | - | ◎ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 茶 | - | ◎ | ○ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| タケノコ | ◎ | ○ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| <small>しほうちく</small> 四方竹 | - | - | - | - | - | - | ◎ | - | - | - | - | - |
| イタドリ | ◎ | ○ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ◎ |

花き

| | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
|-------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|
| グロリオサ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ユリ | ○ | ○ | ○ | - | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| キク | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

水産物

| | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
|------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|
| 鮎 | - | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | - | - | - | - | - |
| ドロメ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 沖ウルメ | ○ | - | - | - | - | ○ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ |
| メヒカリ | - | - | - | - | - | - | - | - | ◎ | ◎ | ◎ | - |



高知市の概要

地勢

高知市は、四国南部のほぼ中央に位置しています。市域面積は309.22km²であり、市内には、東経133度33分33秒、北緯33度33分33秒と3が並ぶ「地球33番地」があります。市の北方には急峻な四国山地があり、その支峰である市域北部の北山に源を発する鏡川の下流域を中心に都市が形成されています。南は浦戸湾を経て土佐湾に面し、東西に広がる海岸線から黒潮が流れる雄大な太平洋を一望できる地理的条件にあります。

標高1,176mの工石山を有する北部の中山間地域は、豊かな自然が今も残されており、平成の名水百選に選定された清流・鏡川の源流域は、市民の憩いとやすらぎの場ともなっています。

南西部は、市域の西端を流れる清流・仁淀川の堆積作用によって形成された低地に田園が広がるとともに、太平洋に面した長い海岸線を擁しています。仁淀川から取水された水は吾南用水を通じて広く地域に潤いを与え、この地域では農業が基幹産業として発展しています。

市街地に面して広がる浦戸湾は、風光明媚な景観を有するとともに、200種近い魚類が確認できる自然の多様性が豊かな汽水域でもあります。これには、鏡川など多くの河川がもたらす、懐の深い中山間地域からの豊かな栄養分が大きく関係しています。

気候

高知市は、年間を通じて降水量が多く、特に夏から秋にかけては台風の進路に当たることから、年によっては3,000mmを越す世界的にも有数の降水量があります。年間2,000時間を超える日照時間は、都道府県庁所在都市で上位に位置しています。

このように、高知市は植物の生育条件として重要な水、光、気温に恵まれており、農作物などの生産に有利な気候条件にあります。

高知市の統計(H23.3.1時点)

- ◎面積:309.22 km²
- ◎人口:340,301人
- ◎世帯数:159,472世帯

高知市の農林漁業について

農業について

高知市の農業を地域ごとに見てみると北部中山間地域では、ショウガ、ミョウガ、ユズ、ウメ、茶、タケノコ、四方竹等に加え、近年では施設園芸による野菜や花きの栽培が行われ、条件不利地の多い中山間地域で生活のできるより収益性の高い農業を目指した取り組みが行われています。

土地条件の良い地区では、ハクサイ、キャベツなどの露地栽培が行われ、大規模な生産に取り組んでいる農家もみられます。

東部平坦地域は穀倉地帯が広がっており、かつては水稻の二期作栽培が行われていました。早場米地域として稲作の規模拡大や、施設園芸による野菜栽培、花き栽培などが行われています。

南西部田園地域では、施設園芸によるキュウリ、新ショウガ、ナス、トマト、メロンやユリなどの栽培が行われており、大規模な施設園芸に取り組む農家も見られます。

南部沿岸地域では、早くから砂畑地帯で施設園芸による新ショウガ、ミョウガ、スイカ、メロン、ピーマン、ユリ、グロリオサなどの施設園芸が盛んに行われています。

市街化区域以南にある南部里山地域では、「新高梨」やスモモの栽培が行われています。

このように高知市では、温暖で豊かな自然を活かしまざまな農業が営まれており、主に農協系統出荷を通じ首都圏や京阪神方面へ園芸作物を販売しています。

江戸時代から続く日曜市などの街路市や、直販所・量販店のインショップなどで地元農産物の販売が盛んです。

漁業について

高知市の漁業形態は、高知市沖を中心とした網漁業(沖合底引き、小型底引き、機船船引き等)と釣漁業(一本釣り、延縄等)の沖合や沿岸及び湾内などで漁を行う海面漁業と、河川を漁場とする内水面漁業に分かれています。

海面漁業については、高知県漁協の2支所(浦戸支所、御登瀬支所)と春野町漁協が高知市沖合から土佐湾沿岸を漁場として、沖ウルメやメヒカリ、ドROMEなどを水揚げし本市の漁業振興の中核を担ってきています。

内水面漁業は、本市の中心部を流れる鏡川を漁場とした河川漁業であり、かつては多種多様な魚種が生息し、漁業を生業とする川漁師を見ることができました。

近年では天然魚の遡上や河川資源等が減少し続けているため、資源増殖を目的としたアユ、アメゴ、モクズガニ等の種苗放流や市民参加による河川清掃に取り組んでいます。



(高知市中央卸売市場)

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なわれていました。また、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であり、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と呼ばれています。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。高知では塩漬や冷凍保存して食べています。煮物・油炒め・酢漬・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「さがほのか」「紅ほっぺ」「さちのか」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)やマーマレー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」「鱈山」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」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」は古くからその機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。



新高梨

新高梨は、最近まで天の川(新潟原産)に今村秋(高知原産)を交配して育成されて、新潟と高知の頭文字をとって「新高梨」と名づけられてきたとされていますが、最近(平成22年)のDNA鑑定で「天の川」と「長十郎」の交配したものと言われています。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。針本地区は、国内でも最も早い昭和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、テップウユリ、LAユリを冬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インターナショナルフラワートレ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、旨味があっても美味しくいただけます。身はやわらかく、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。



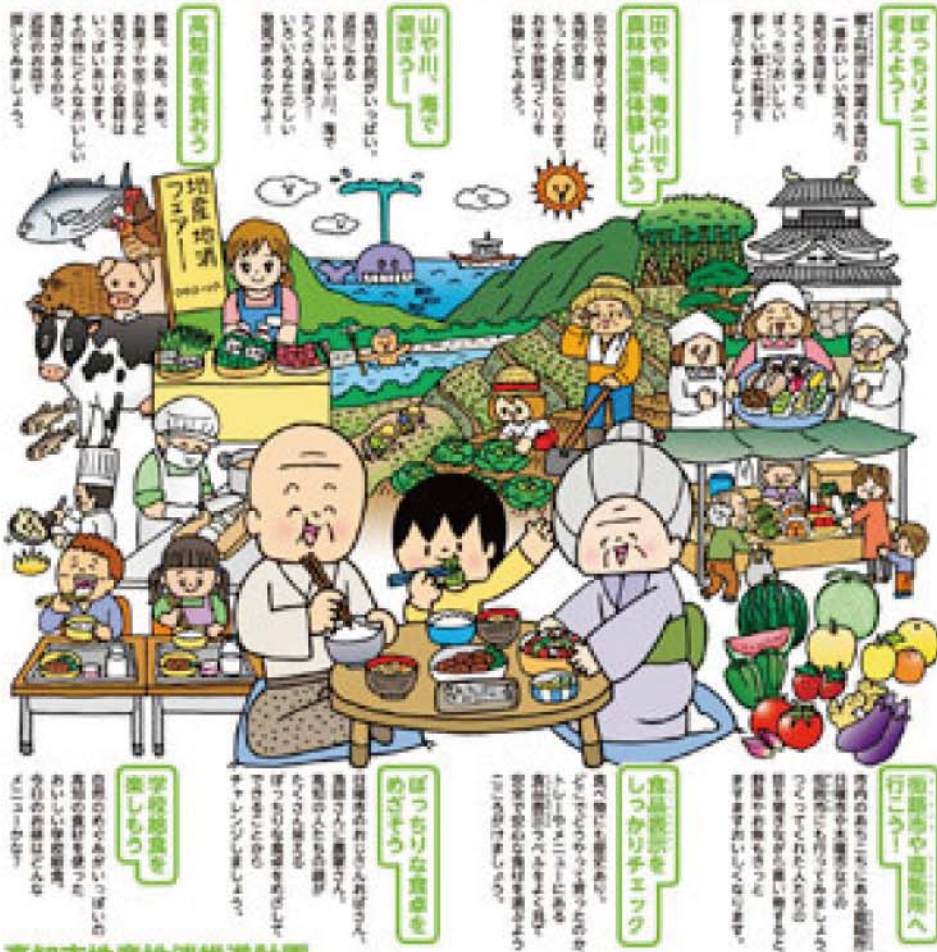
沖ウルメ

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、特に高知では御登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。

高知 + 楽しむ + 食べる = ぼっちり

高知の旬の食材が毎日ならぶ、「ぼっちり」なわが家の食卓をめざそう!

高知のものを高知で食べる、そんなあたり前の「ぼっちり」な暮らしをめざした、市民みんなの取り組みです



高知市地産地消推進計画

ぼっちり宣言

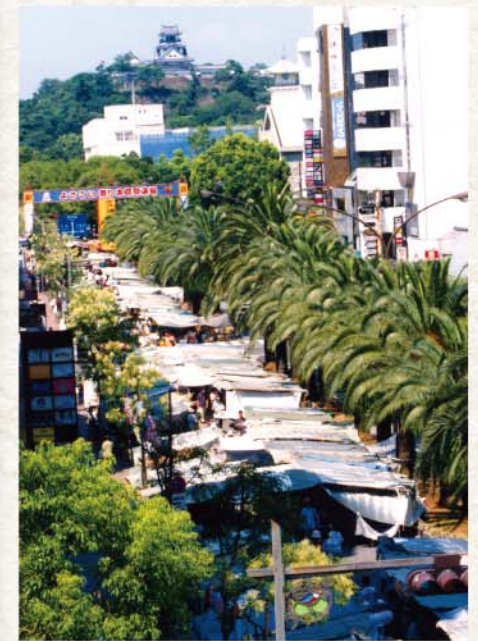
BOCCHIRI KOCHI

ぼっちり宣言とは

高知市では地産地消を推進するため、平成21年3月に高知市地産地消推進計画を策定し、取り組みを進めています。

その取り組みは、土佐弁の「ぼっちり」(ちょうど、いい具合、いい按配)をキーワードに、生産から消費にかかわる市民の顔が見える「ぼっちり」な活動を大きく広げていくことで、高知の旬の食材が毎日ならぶ、「ぼっちり」なわが家の食卓を目指していくものです。

この「ぼっちり」な活動を広げていくには、生産においては、農業者や産地を育成し、消費においては、四季折々の旬の食材を使った郷土料理の伝承や、新たな加工品の開発など、地域の農林水産物の活用に取り組む必要があります。



(日曜市)

◎農産物、花きについてのお問い合わせ

高知市農業協同組合(販売課) 〒781-8105 高知市高須東町4-8 tel 088-883-6633 fax 088-861-1446

JA高知市グリーンファーム(略してGF)

- GF高須店 --- 高知市高須東町4-8 tel 0120-086802
- GF横内店 --- 高知市横内96 tel 0120-481268
- GF大津店 --- 高知市大津乙890-2 tel 0120-661217
- GF一ツ橋店 --- 高知市一ツ橋町二丁目113-1 tel 0120-186446
- GF高須店 長浜集出荷場 --- 高知市長浜5793-3 tel 088-841-4800

高知春野農業協同組合(販売課) 〒781-0304 高知市春野町西分512-2 tel 088-894-2222 fax 088-894-5217

◎水産物についてのお問い合わせ

高知県漁協御豊瀬支所 〒780-0262 高知市御豊瀬482 tel 088-841-3211 fax 088-841-3212

春野町漁業協同組合 〒780-0322 高知市春野町甲殿1423-3 tel 088-842-2511 fax 088-842-2512

鏡川漁業協同組合 〒780-0933 高知市鏡川町1046 tel 088-873-9766 fax 088-873-9766

◎その他、このリーフレットについてのお問い合わせ

高知市農林水産課 〒780-8571 高知市本町5丁目1-45 tel 088-823-9458 fax 088-823-9459

高知市中央卸売市場 〒780-0811 高知市弘化台12-12 tel 088-883-1171 fax 088-883-1175