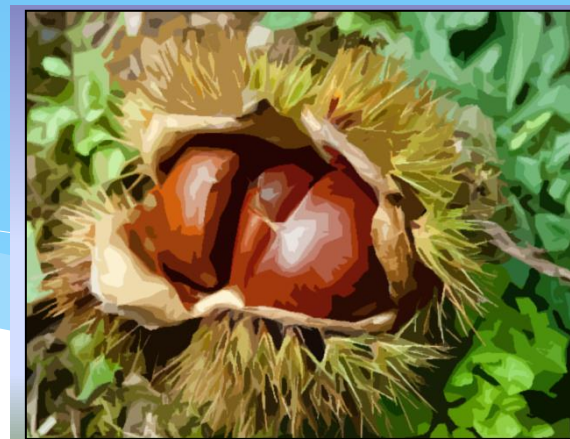


ふるさと 名物応援宣言

『四万十の栗
スイーツ & 焼酎』

平成28年 8月 1日
高知県高岡郡四万十町



ふるさと名物応援宣言



【地域のプロフィール】

四万十町は、平成18年3月20日に高知県の窪川町、大正町、十和村の2町1村が合併して誕生しました。東から西に流れる四万十川の中流域にあり、南東部は土佐湾に面し、北西部を愛媛県に接しています。

町域は東西43.7km、南北26.5km、総面積642km²、そのうち林野が87%を占め、田畑は5%を占めるに過ぎません。集落の多くは四万十川とその支流の河川沿いや台地上にあり、一部は土佐湾に面する海岸部にあります。

【清流・四万十川】

『全長196kmの天の川』『日本最後の清流』と称され、『日本の名水百選』のひとつ一級河川四万十川が蛇行を繰り返し下る流れは、複雑な地形を生み出し、豊かな産物を生み出しています。

四万十川の中流域から下流域に移るにつれて、しだいに川幅が広がりゆったりと変化しながらも周辺の景観は農地の広がる台地から山間部へと移るその様は、旅行者の思惑と異なる景観を見せてくれます。これは、かつて四万十川が現在とは逆方向、西から東へ下っていたものが、興津台地の隆起により堰きとめられ現在のように東から西へと下るようになったためだそうです。

四万十川の本流にはダムがなく、独特の人工構造物として沈下橋と呼ばれる越流橋(増水時に橋の上を越流することを前提に作られた橋)があり、四万十川全体で47、四万十町内には12の沈下橋があります。

また、四万十川は、支流の多いことも特徴的な河川です。流域からは常に新鮮な水が供給されています。



【四万十川がもたらすもの】

四万十町は、四万十川と密接に関係して発展してきました。

江戸時代より木材の筏くたりが行われ、中継点には町が形成されました。

木材の運びだしは旧大正、中継基地として旧十和が宿場町として形成されたと伝えられています。

明治期に入ると旧窪川地域では、四万十川がもたらす豊かな水を背景に開墾が積極的に行われ、現在のような農地が切り拓かれ、お米の産地として形成されるとともに、酒造りが始まりました。後にお米の生産調整が始まるとショウガや施設園芸、畜産が発展しました。

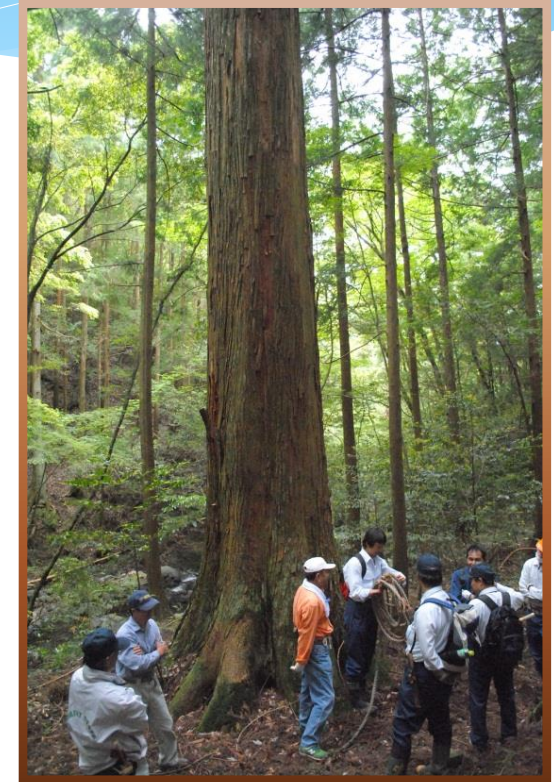
山間部では、昭和50年代に木材が輸入産材に押され低迷すると、林業が徐々に衰退し、代わりに山には栗などの果樹が植えられるようになりました。田畑ではシシトウなどの園芸作物が栽培されるようになりました。

また、昭和40年ごろより温暖な気候と豊かな森林資源を活かしたシイタケ栽培が盛んになり、かつては日本一の生産量をほこったこともあります。

一方、四万十川ではアユ・ウナギの漁が盛んに行われ、地域住民の糧として地域の生活文化に影響を与えてきました。

そのような豊かな四万十川の恵みを背景に、多種多様な産品が生産され、地域での特産品開発が積極的に進められ、全国的に有名な商品も生み出されてきました。

四万十町は、これからも四万十川の恵みを活かし、発展を目指します。



【海洋堂ホビー館】



【かっぱ】

海洋堂と提携し、廃校の小学校を改装して作った海洋堂ホビー館は、かっぱをイメージキャラクターにし、海洋堂のフィギュアが展示されています。

【ラフティング・カヌー】



四万十川観光

日本最後の清流として名高い四万十川には、毎年多くの観光客が訪れます。近年では、海外からの観光客も見かけるようになりました。

東京オリンピックや円安を背景に海外観光客の増加を見込んでおり、町では外国語パンフレットの作成など海外観光客向けの取組を進めています。

四万十川と言えば、川遊び。溪流を下るラフティングやカヌーは、人気があります。道の駅四万十とおわの周辺では、川舟くだりも体験できます。

地域資源「栗」

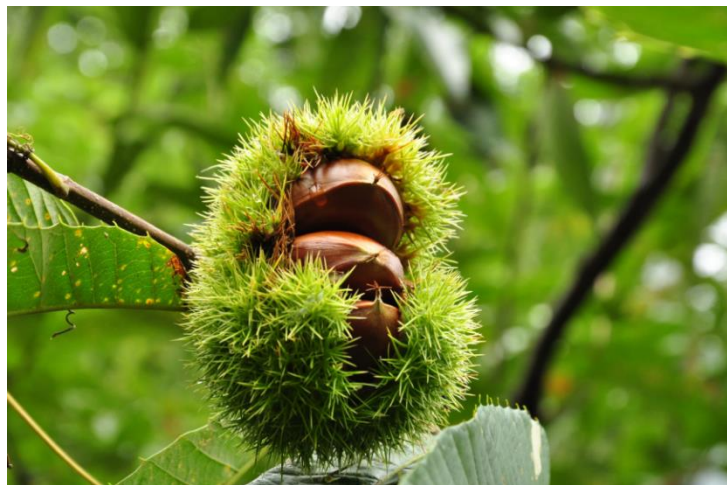
四万十の栗栽培

四万十川周辺で栽培される栗は、四万十町が合併する前の旧大正町、旧十和村であった頃、昭和30年代に山の斜面を活かした産物として栽培が始まりました。

当時は米、原木椎茸、お茶、木炭、木材の複合で農林業を営んでいましたが、傾斜地が多い山間部で副収入を得ようと始まったものです。

その後、昭和59年に隣接する四万十市と合わせ800トンを生産し、生産量のピークを迎えましたが、農家の高齢化や栗の木の古木化が進む中で生産力が衰退していました。しかし、近年、四万十の栗の食味の良さが見直され、資本と栽培技術の導入により栽培面積の増加、栗の大粒化が実現され、生産量は徐々に回復しつつあります。

四万十川周辺では、日中は南国高知の強い日差しが照り付けながらも、山に囲まれ夜はぐっと気温が下がります。この昼夜の寒暖差が大きく、ほかの地域より植物は糖分をため込みやすくなります。そのため、糖度が高く味わいの良い栗がとれます。



道の駅『四万十とおわ』 おちゃくりcafe



地栗スイーツ

四万十の栗は、栗ペーストとして加工されるほか、道の駅四万十とおわの『お茶栗Cafe』でスイーツとして加工されています。



地栗モンブラン

地栗モンブランは、利平栗のペーストで作られ、程よい甘さと滑らかさを兼ね備えた逸品です。

四万十町のふるさと名物

四万十地栗シリーズ



地域の特産物を扱う株式会社四万十ドラマでは、『四万十地栗』の名称で栗のスイーツを開発・製造・販売しています。



【地栗モンブラン】

生産量の少ない利平栗のペーストで作られ、程よい甘さと滑らかさが特徴的です。



【栗 山】

大粒の栗の渋皮煮をまるまる一粒、栗のペーストでくるみました。



【地栗巻き】

栗の甘露煮を栗のバタークリームで包みました。栗の風味が口いっぱいに広がります。



【地栗キントン】

【地栗の渋皮煮】



四万十町のふるさと名物

栗の焼酎『ダバダ火振』



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

栗の焼酎

地元の酒造メーカー無手無冠では31年前から栗を原材料に使用した栗焼酎を製造し、販売しています。

当時の旧大正町長の発想により産まれたものです。

生産開始当初は、栗焼酎というなじみのなさから販売に苦労していましたが、17年前にJALの国際線の機内誌に取り上げられたのを機に売上が増加し、今では栗焼酎の中でNo.1の売れ筋商品となっています。



ミステリアスリザーブ

『40010ミステリアスリザーブ』は、栗焼酎を40010時間、かつてショウガの貯蔵庫として使用していた洞窟に寝かせ、熟成した商品でクセがなくまろやかな飲み口で、人気の高い商品です。



四万十町の取り組み



【栗の生産支援】

四万十町のほ場は、急傾斜の上に狭く、特に山間部では機械化が遅れています。

栗は、斜面に植えられており、その作業は重労働です。

四万十町では、栗園の整備のため作業道の整備に補助を行っています。

また、近年被害が拡大している獣害の抑制のため、獣害防止策の補助や有害鳥獣の駆除に力を入れています。

生産支援の面では、JAとともに剪定技術など栽培の指導に力を入れており、苗木の購入補助も行っています。

【栗の加工開発支援】

町では加工品開発の支援も行っています。

県の支援を受けて道の駅「四万十とおわ」内に加工場を併設した『おちゃぐりcafe』の設置について補助し、加工品開発の支援を行いました。

今後の展開

【施設の整備】

栗を年間を通じて供給できるようにするためには、保冷設備の整備が必要です。町としても整備に向けた取り組みを行っています。

また、年々拡大している獣害を抑制するために今後も獣害防止策の補助や有害鳥獣の駆除に力を入れていきます。

【生産量の向上と販路の拡大】

四万十町の栗加工品は、首都圏及び関西圏を中心に販路を拡大しています。

今後も継続的に販路の拡大に取り組めます。

また、同時に生産基盤の整備や苗木の補助、栽培指導を継続し、農家の高齢化と樹木の高樹齢化により減少している生産量の回復を図ります。



町長からのメッセージ



四万十町は、最後の清流と呼ばれる『四万十川』の中流に位置します。四万十川はもちろんですが、周辺に広がる山や海的环境も素晴らしく、毎年多くの観光客に訪れていただいています。

四万十川はアユやウナギが天然そする川として、またアカメをはじめとした希少な生物の棲み処として、確認されている魚種は150種以上と日本の河川の中でも一番多いことでも知られています。当町でも平成20年に四万十町景観計画と四万十町景観条例を策定して、おやみな開発がなされないようにし、四万十川と周辺の自然環境が保全されるような取り組みを推進しています。

四万十町の栗は、昭和30年代に山間部の傾斜地を活かして始まり、複合経営の多かった大正・十和地区の農家の副収入としての地位を確立してきました。最盛期に比べ、生産量が減少していますが、ここ数年は味の良さに注目が集まり、ふたたび生産量を増やそうという動きや加工品の開発が進められています。需要は多く、生産量はまだまだ不足しており、町として生産基盤の整備や苗木の補助など生産力の向上を図ろうとしています。

四万十町は町の主要産業である一次産業とその加工品の振興を図るため、「四万十の栗の焼酎とスイーツ」をふるさと名物応援宣言します。

四万十町長 中尾 博憲

