

近日開催予定のイベントを抜粋して掲載しています。下記以外にも各種イベントを随時開催。お問合せは、高知県移住促進・人材確保センターまで。

高知の暮らしを知る

お問い合わせは下記「高知家で暮らす」サイトまで

継業&地域 MEETING!!

地域のナリワイや資源と繋がるセミナー & 交流会を開催！
牧場経営 & チーズ販売の継業募集や、酒造り、山岳観光など、地域資源を活用したナリワイについて、直接聞くことができます。定員40名、予約制。



※軽食、ドリンク付(無料)
※参加希望多数の場合抽選

東京 2月29日(土)
13:00~16:00
場所:永田町GRID 1階PLAZA



高知県最大のU・Iターン相談会

高知暮らしフェア2020夏 ※予定

高知県の最大の魅力は『思いやりのあるヒト』。会場では大勢の高知人が、あなたの立場で高知暮らしを一緒に考えます。ご参加いただければ、高知のヒトに魅了されること間違いナシ。

東京 6月14日(日)
11:00~17:00
場所:東京交通会館12階

大阪 6月21日(日)
11:00~17:00
場所:大阪新阪急ホテル2階



就職・転職の情報収集

お問い合わせは下記「高知求人ネット」サイトまで

高知就職・転職フェア2020夏 ※予定

U・Iターン者採用に積極的な県内企業が集結する就職相談会。幅広い業種・職種の中から、自分に最適な求人・企業を見つける絶好のチャンスです。

東京 6月27日(土)
12:00~16:00
場所:日本橋プラザビル3階

大阪 6月28日(日)
12:00~16:00
場所:難波御堂筋ビル10階

U・Iターン出張個別相談会

予約制の個別相談(お一人50分以内)です。当センター就職相談窓口(088-855-7748)までお気軽にお問合せください。

大阪 2月29日(土)
10:00~17:00
場所:淀屋橋付近

他にも
もっと!

イベント情報は
こちら



高知で働きたい人と高知の企業の橋渡し
高知求人ネット
Kochi Kyujin net

syoukeijinzai
<https://kochi-jinzai.jp/>



高知暮らしのポータルサイト

高知家で暮らす。

kouchi.ijuconcerge/
tosa_turn/
<https://kochi-iju.jp/>



高知県×LINE 友達募集中!

LINE公式アカウント「関東高知県応援団」では、首都圏での高知県関連イベントやお得な情報を配信中。アナタの登録、お待ちしております!



お問い合わせ/高知県東京事務所
TEL.03-3501-5541

高知で暮らし始めた人の インタビュー続々 アップしています

高知に住み始めるきっかけは人それぞれ。その経緯や、高知暮らしの良いところ・苦労したところ、普段の生活の様子など、いろいろお聞きしています。「高知家で暮らす。」サイトに読みにきてね!



暮らしと仕事の相談窓口

KOCHI 高知

高知県移住促進・人材確保センター
平日(9:00~18:30)
● 移住 TEL.088-823-9336
iju@iju-jinzai.kochi.jp
● 就職 TEL.088-855-7748
jinzai@iju-jinzai.kochi.jp
ハローワークジョブセンターはりまや
毎週水曜(9:00~16:00)
TEL.088-882-0845

TOKYO 東京

当センター東京オフィス
平日(10:00~18:00) TEL.03-6206-1707
ふるさと回帰支援センター
火曜~日曜(10:00~18:00)
TEL.03-6273-4626
高知県アンテナショップ「まるごと高知」B1階
月・祝のみ(11:00~19:30)
TEL.03-3561-8417

OSAKA 大阪

高知県大阪事務所内
平日(9:00~17:00)
TEL.090-6887-9774



特集

高知の自慢。 自然の奥深さ。



海

高知の自然の奥深さ。自慢の自慢。

特集
高知の自然



松野 和志さん

大阪府生まれ。料理の勉強をしていた22歳のとき、いろいろな魚を見たいとダイビングを始める。料理の仕事に5年間就いたのちダイビングショップに転職、インストラクターならびにツアーガイドとして国内外で経験を積む。訪れた柏島の海に感動し、28歳の誕生日に移住。

美しい海、広がる大空 多様な魚に魅せられて。

柏島は、高知県西南にある住民400人ほどの小さな集落です。ダイビングインストラクターとして活躍していた松野さんは、26歳のとき光り輝く柏島の海に出会いました。それまで日本だけでなく、パラオ、フィリピン、タイなど、ダイビングのメッカである世界各地の海を経験していた松野さん。それらと比べ柏島の海は魚影が圧倒的に濃く(※)、魚の種類もほかに類を見ないものがありました。熱帯、温帯、そして深海の魚もが入り混じる”海のすごさ”に魅了され、松野さんは惹きつけられるようにこの地に移り住みました。

ベテランダイバーが惚れ込んだ海。松野さんが海中で体感する魚種の多さは、調査記録からも明らかにされて



います。確認された数はなんと1300種あまり。黒潮、豊後水道、さらに黒潮反流の影響を受けることから柏島周辺は世界有数の魚の棲息地になっており、ここにしかない新種に出会えることもしばしばです。



※魚影が濃い=水中を泳ぐ魚の数が多いこと

海中に広がる四季折々の世界。

陸上に四季があるように、柏島の海にも豊かな四季があります。多彩な海藻が海中を揺らぐ幻想的な春。産卵シーズンを前に魚たちが活性化する初夏。この頃オスのペラは鮮やかな婚姻色に染まり、ハゼはヒレを全開にして求愛ポーズを見せます。そして産まれたばかりのかわいらしい小魚が登場する晩夏。さらに夏の新月の夜はサンゴの産卵が行われ、神秘の世界が海中に広がります。柏島のオフシーズンは冬から春。地元ダイバーたちはサンゴの保全活動などを行い、海を耕します。

柏島が持つ自然の財産に光を。

松野さんが住み始めてから20年。同じように柏島の自然に魅了された人は数多く、ダイビングショップは10軒

に増えました。近年は日本を代表する美しい海として人気になり、遠方から多くのダイバーが訪れます。「今まで知られていなかった宝石の原石がここにはあります。海を手入れしながら大自然の財産に光を当てていけたらと思います」と松野さん。その言葉通り、サンゴの大産卵を眺めるナイトダイビングなど、新しいイベントも開催されるようになっていきます。

水中撮影もダイビングの楽しみの一つ。松野さんは自前の専用カメラで四季の海の様子を撮影し、公開しています。



豊かなふるさとに誇りを。

「人を喜ばせるのが好き」という松野さん。自身が経営するダイビングショップを拠点に、毎年のように訪れる全国からのゲストや研究者、地元の人とも交流を深めてきました。松野さんの人柄や豊かな海に惹きつけられるようにして、この土地を訪れる人が年々増えてきています。「見たことのない魚を見つけるのも、ダイバーさんと一緒に感動できるのも、どれもがうれしい経験。海のガイドをしていると、みんなが楽しくなっていくんですよ」。

松野さんはこの地で出会った女性と結婚。お子さんにも恵まれ、ご家族プラス愛犬と一緒に、毎日美しい海をすぐそばで感じながら暮らしています。「子育てには最高の場所です。それに住みやすいし!」と笑顔で語ってくれました。普段は地元の子どもたちに向け、自然体験学習の指導もしているそう。「自分のふるさとが世界有数の場所って本当にすごいこと。ここは世界遺産にしたいくらい、自慢の海です」。

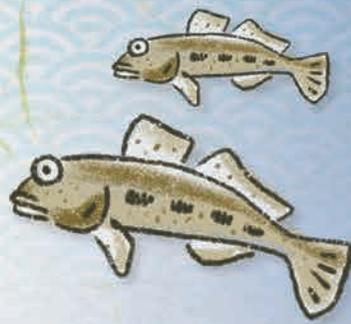
太平洋からの黒潮と豊後水道の流れがぶつかる大月町柏島周辺は、1300種あまりの魚が入り混じる世界有数のダイビングスポット。海中の様子は、まるで異世界の眺めです。一方、県庁所在地・高知市では、市民の日常をうるおす鏡川が流れています。通勤途中に釣りをしたり、夏には潮干狩りなどでにぎわう恵みの川。非日常の眺めと日常の中の恵み、どちらも高知人自慢の豊かな自然です。

写真 ©AQUAS

川鏡川



川で遊び川で憩う。
自然が身近にある
街中の暮らし。



岡本 勲さん

清流で楽しむ 水遊びや魚釣り。

鏡川は、源流から河口まですべてが高知市域に入る珍しい川です。市街地を流れているながら「平成の名水百選」にも選ばれるほど水質が良く、下流域には親水公園や遊歩道が整備され、市民憩いの場として親しまれています。

お話を伺ったのは、釣具店員歴40年以上、まさに鏡川の生き字引である岡本さん。「ウナギ、鮎、アカメ、スズキ、ツガニ、シジミ…鏡川にはいろいろな生き物がいます。県庁所在地の川にウナギや鮎がいるなんてすごいでしょ」と話します。

上流域で遊漁券を購入し鮎やウナギを獲る手練れも多いなか、市街地の広がる下流域では、仕事終わりや休日に釣り糸を垂らす人も大勢います。よく釣れるのは秋に旬を迎えるハゼ。ほかにチヌやウグイもかかります。自分で釣った魚はぜひ食卓に。天ぷらにすれば豪華な一品の完成です。

岡本さんは「遊び場の多い鏡川では、キャンプを楽しむご家族も本当に多いです」と話します。ちなみに鏡川の名前は、かつて土佐藩五代藩主山内豊房公が「我が影を映すこと鏡の如し」と詠んだことに由来しているそう。変わることはない清流の恵みが、今なお高知市民の生活を豊かに彩ってくれています。



ハゼ

その種類は多様。鏡川ではヌマチチブやヨシノボリがよくかかります。



ハゼの天ぷら

天ぷらや素揚げにすると夕飯の立派なおかず。ちょっと塩をつけてお酒のアテにも。



専門家が、高知の自然を ディープに解説!!

教えて!

高知地方気象台の吉村さん!

高知は冬でも布団が干せる。しかもフカフカ♪なぜ?

高知の天気の詳細機関「高知地方気象台」。調査官の吉村さんに高知の冬が暖かい理由を聞きました。



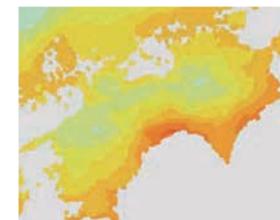
吉村 優さん

高知地方気象台調査官。和歌山県出身。好きな飲み物はウイスキー。

高知市の冬季(12月~2月)の平均気温は7.4℃。幡多地方はさらに高く、宿毛市は8.1℃、土佐清水市9.8℃。全国的にみても暖かいです。室戸岬や足摺岬など海上に突き出た地域は、黒潮の影響を受けるため、暖かくなるのです。

北からは、関門海峡と瀬戸内海を経て水蒸気を含んだ、冷たく湿った季節風が吹き付けます。それが四国山地にぶつかって山間部に雪を降らせません。梶原町やいの町本川、本山町など雪が積もる地域がある一方で、平野部は雨や雪を降らせた後の乾いた北風や海からの暖かな空気に守られて雪が積もることはほとんどありません。

また、冬の日照時間の長さでいうと、県庁所在地では、高知市は全国6位。中四国地域では1位です。晴れた日が多くて、日の出ている時間が長く、気温が高い=布団がフカフカになる要素がそろっているわけです。



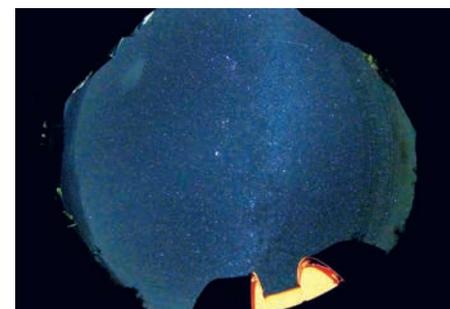
四国の日照時間データをわかりやすく図表にしたもの。高知のポカポカ度合いが伝わります。

教えて!

星望アテンダントの谷さん!

冬の星空の凄さとは?

四万十市西土佐の山あいのホテルに勤務する谷さん。星望マニアの谷さんが惚れ込んだ、西土佐の空の凄さとは?



ホテル隣接の天文台で、定期的に天体観望会を開催しています。

図鑑やプラネタリウムもいいけれど、本物の星空が一番好きです。その日の空気のゆらぎや流れ星、雲の出方など、一日として同じ空はありません。

私が住んでいるのは、昔、西土佐村と呼ばれていた山あいの地域。合併して現在の四万十市になる前(1987年)に、全国「星空の街」に高知県内で唯一選ばれました。街灯や商店の光がほとんどなく、月明かりのない日は、日が暮れると漆黒の闇が体験できます。星空観測には最適な場所ですね。

冬は湿度が低く、明るくて探しやすい星が多いです。西土佐では夜空の黒さが際立って、肉眼でも星の色の違いがよりはっきり分かります。赤、青、白など、星って実はカラフルなんですよ。

天体観望会の楽しいところは、お客さんとおしゃべり。ご家族やお友達と会話しながら空を見上げるのは、本当に贅沢な時間です。



谷 沙希さん

三重県出身。西土佐の星空に惚れ込み、ホテル星望四万十で星望アテンダントとして勤務。大型望遠鏡を操作しながらの天文トークが幅広い世代に人気を博す。好物は土佐巻。

地域の多様な働き方!

地元の魅力を発信する「観光協会」の仕事と、伝統を今に受け継ぐ職人の仕事。地域にしっかりと根付いて、その土地の素晴らしさや昔から続くこだわりの品を多くの人に伝えていく、なりわいの醍醐味をご紹介します。

町を元気にする仕事!

伝統を受け継ぐ仕事!



事務局長
足達 和世 さん

土佐市観光協会



専務取締役
竹内 太一 さん

老舗鰹節店 竹内商店

魅力を発掘・発信し、地元を盛り上げる



国の史跡でもある土佐遍路道 青龍寺道を案内するツアーなども企画。

土佐市観光協会は、地元産業を盛り上げようと2018年に始動。地元企業と協力して新商品を開発したりイベントを企画したりして、土佐市の魅力を発信しています。2020年4~5月に開催する「さもち、いとさ体験博」もそのひとつ。鰹節工場や日本酒の酒蔵見学、地元ガイドと遍路道を歩くまち歩きや手すき和紙のワークショップなど多数の体験型メニューを企画しています。

「観光協会の仕事は幅広くクリエイティブな内容も多いので、ものづくり、企画、営業、デザイン…どんな経験も役に立つと思います」と足達さん。土佐市をはじめ、観光協会の求人他地域にも。ぜひ「高知求人ネット」で検索を。

地元企業との
コラボ新商品
TOSANMONOセット。

多様な働き方については
高知求人ネット

本枯節の奥深さを次世代に

土佐市は本枯節の一種「改良土佐節」発祥の地。1947年創業の竹内商店は、3代目専務の太一さんが伝統製法を受け継ぐ老舗です。



2012年に全国鰹節類品評会で農林水産大臣賞を受賞。お歳暮やお中元としても人気。

量販店などでよく見かける荒節は、煮たあと燻し、1ヶ月ほどで完成。それに対し本枯節は、表面にカビをつけて発酵させるため、完成までに6ヶ月かかります。その手間と労力から、最近は製造する鰹節店が減少。しかし本枯節の旨味には格別なものがあり、削りたてをお客さんに削ってあげると全員がおいしい!と感激してくれるそう。市内には3軒の鰹節店がありますが、人手不足は共通の課題。それでも「新たな商品を開発して地元を盛り上げたい」と3軒そろってやる気は満々です。土佐市観光協会などと一緒に工場見学ツアーを開催、年間300人ほど受け入れて、本枯節の伝統を多くの人に伝えています。「ものづくりが好きならぜひ手伝えてほしいですね」



海辺の町でモノづくり 矢賀さん夫妻の高知暮らし

KOCHI LOVE ♥

滋賀県出身のご夫婦が、思い立って始めた「完全天日塩づくり」。現在、塩づくり職人になるために修行中です。四国で一番コンパクトな町・田野町での暮らしは!?

Q.1 どうして高知で塩づくり?



私の前職はトラックドライバーで、18年間続けました。若いときは自分の仕事について深く考えていなかったんですけど、30歳を過ぎてなんとなく…これでいいのって考えるようになって。その頃、妻も私と同じようなことを考えていて、「田舎暮らしがしたいね」と話し合うようになって、いろいろな地域を見て回るようになりました。塩づくりは、田野町の天日塩職人・田野屋塩二郎さんの影響が大きいです。やってみたく思っていたところ、塩づくりの地域おこし協力隊募集があったので応募しました。今は完全天日塩製塩施設で地域おこし協力隊としてがんばっています。

Q.2 高知に暮らす前と後で、変わったことはありますか?

通勤時間が5分になりました!ここに来る前は2人の時間がなかったけど、今はずっと一緒にいられます。あと、田舎あるあるかもしれませんが、地域の方が興味をもって話しかけてくれたり、野菜のおすそわけをくれたりします。ウェルカムな感じで接してくれて、温かいです。



Q.4 塩づくりの仕事の面白さと苦労は?

塩づくりってセンスが大切。旨い塩をつくれるように、自分で学んで励むのみです。3年後には独立できるようにがんばります。

Q.3 田野町の住み心地はどうか。いい面と悪い面は?

「田舎」という印象はありません。田野町って四国で一番面積が小さいところで、その中に病院やスーパーや鉄道の駅も揃っていて便利なんです。今は町営の移住促進住宅に住んでますが、徒歩圏内で必要なものはたいてい買えます。自転車でも十分生活できるコンパクトさが気に入っています。悪い面はナシ。いって言えば…虫がでることですね。妻は虫が苦手です(笑)。



高知県移住体験ツアー

「あなたに合った地域を探そう in 馬路村・田野町・高知市」開催!

矢賀さん夫妻がゲスト参加! 高知暮らしを体験できる1泊2日のツアー「あなたに合った地域を探そう in 馬路村・田野町・高知市」に参加しませんか。田野町で塩づくり修行中の矢賀さん夫妻も途中参加します。のどかな日本の原風景が広がる馬路村(うまじむら)、コンパクトにまとまった町並みの田野町、人口33万人の県都・高知市。3つの地域を巡りながら、そこに暮らす人と交流できる、観光とは一味違う旅です。

3.7(土)~8(日) 1泊2日 申込期限: 2/28(金)

参加費 9,620円(税込) 定員 15名

ツアーに関するお問合せ・お申込みは TEL.088-823-9336

● 集合・解散場所 / JR高知駅または高知空港
※昼食、交流会費、宿泊費(朝食付)を含みます。
※現地でお支払いください。集合場所までの交通費は含まれません。
※定員に達し次第、締切いたします。
※7日前よりキャンセル料が発生いたします。

メール iju@iju-jinzai.kochi.jp 詳細は、高知家で暮らす