



「どっぶり高知」給食週間 その2

こうし飯 (こうしめし)

こうし飯 (こうしめし)

大月町 <https://www.town.otsuki.kochi.jp/> は高知県南西部にある海沿いのまち。町内では、稲作や葉たばこの栽培、施設園芸などの農業、リアス式海岸を形成する海岸部では漁業が営まれています。まちの一角では本マグロの養殖業もおこなわれており、その生産量は全国トップレベルを誇っています。

大月町で年越しに食べられるのが「こうし飯」です。「こうし飯」とは、「ちりめんじゃこ」や細かく「刻んだ魚」を炊きこんだ御飯のことで、もともとは「越し飯」としてはじまり、次第に「こうし飯」という呼び方に変化していったといわれています。「こうし飯」に欠かせないのが、仕上げとしてごはんに混ぜ込む「岩のり」です。「岩のり」は、この地域では「めのり」と呼ばれ、冬の寒い時期、胸まで海に浸かって、「めのり採り」がおこなわれます。「めのり採り」をする際は、刺し子木綿の服「ヤンザ」を着こむものの、厳寒の海の中は身を切るような寒さになるそうです。

農林水産省「うちの郷土料理」：https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/koshimeshi_kochi.html

