

受け継がれていく豊かな「産・畜・農」

400年の歴史をもつ土佐打刃物など様々な産業があります。ごめんケンカシヤモや山地酪農、ヤギ牧場などの畜産業のほか、温暖な気候を生かしたシントウ、ショウガ、オクラなどの農業も盛んです。香長平野での早場米、白木谷地区の四方竹、十市のヤマモモなど南国市の様々な地域で特色ある農業が行われています。



国指定の伝統工芸品

土佐打刃物

土佐の刃物の歴史は古く、鎌倉後期から戦国時代にかけて、「武器刀剣等」の需要に応じて刀鍛冶「五郎左衛門吉光派」が繁栄。江戸時代には「土佐打刃物」として確立されました。

土佐打刃物の特徴は日本刀の作刀技術から生まれ、引き継いだ「自由鍛造」。自在に形を作ることができる反面、鍛冶師には熟練が求められます。1998年、「経済産業大臣指定伝統工芸」に指定されました。



職人の技が光る逸品!



小さなガラス工房 透千

世界に一つだけのオリジナルガラスの製作ができるガラス工房。リサイクルガラスを利用した吹きガラス体験が人気です。



ミロク製作所

世界にシェアを広げる精密機械加工のミロクグループ。県内輸出企業のトップクラスを堅持しています。猟銃やクレー射撃競技用の銃のほか、工作機械や自動車用木製ハンドルなどを製造しています。



なんこくの秋の味覚

四方竹

四方竹の旬は、10月からわずか1ヶ月程度。秋しか味わえない希少な山の幸です。明治10年頃、南国市白木谷の方が中国から持ち帰ったのが始まりと言われていて、現在では白木谷の特産品となっています。

切り口が四角いことから、この名がつけられていて、やわらかく、シャキシャキとした食感が特徴で煮物、炒め物、天ぷらなど様々な料理によく合います。

シャキシャキ食感がクセになる美味しさ



超早場米

超早場米や米の二期作で知られた高知の米どころ、南国市。現在では輸入自由化と減反によって二期作栽培は少なくなりましたが、全国有数の超早場米の産地として生き残っています。高知県でも最も広い、肥沃な穀倉地帯の年間生産高は、約14億円と県内トップです。

十市の亀蔵さんが発見!



亀蔵ヤマモモ原木

高知県の県花であるヤマモモは、太平洋沿岸の特に海岸線を中心に多く自生しています。

肉厚でジューシーな実がなるヤマモモとして人気の品種「亀蔵」は十市の島田亀蔵さんが発見、品種化に成功しました。亀蔵さんが発見した原木は今も十市に残っています。



パプリカ

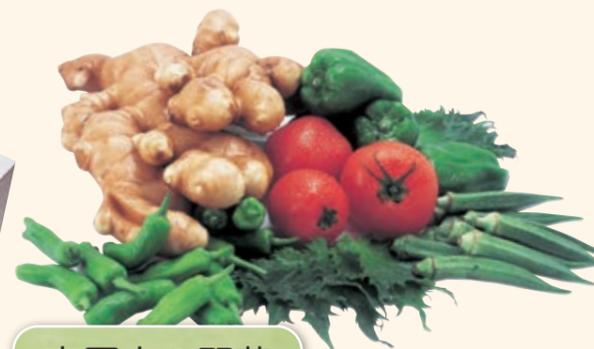
新たな南国市の特産品を目指し、パプリカの栽培を行っています。オランダ式高軒高ハウスは、高さが5.5mもあり、最先端の環境制御設備を備えています。大きく肉厚で甘みが強い希少な国産パプリカです。



まほろばトマト

土佐まほろばの里と呼ばれる南国市で、水分を極力控え、有機肥料を用い、減農薬で栽培した完熟のトマト。

トマト本来の甘みと豊かな風味を持ったまほろばトマトは甘みとコクがギュッとつまった南国市ブランドトマトです。



南国市の野菜

南国市では冬も温暖な気候を生かした、野菜や花などの施設園芸も盛んです。代表格の野菜は、シントウ、ショウガ、ピーマン、オクラ、小ナスなど。