

NPO  
土佐伝統  
お座敷文化  
を守る会

TTOC  
Tosa Traditional Ozashiki Culture  
conservation society



設立宣言

2023年12月

土佐経済同友会  
人づくり委員会

## NPO 法人「土佐伝統お座敷文化を守る会」設立宣言

### 【設立宣言】

「土佐経済同友会・人づくり委員会」（中田由季委員長）では令和2年度より、「土佐の伝統文化」における「継承人材の育成」をテーマに掲げて活動してきた。そして、その4年間にわたる活動において、土佐の伝統的なお座敷文化の中で育まれてきた「食」「酒」「人」「宴」を俯瞰的に捉え、それらを磨き上げながら再結合させ、新たなエコシステムを生み出すことにより、高知が抱える様々な課題（伝統文化の継承、人材育成、観光振興、まちづくりの推進、農村漁村・中山間地域の振興、経済活性化、飲酒モラル向上、等）を解決することが可能になると判断。その実現のために、さらには「土佐伝統お座敷文化」を核とした「土佐の食・酒・人・宴のブランド化」をも実現し、土佐の高知を、日本中・世界中の他のどこにもない唯一無二の魅力あふれる地域にするために、ここにNPO法人「土佐伝統お座敷文化を守る会」の設立を宣言する。

### 【当会が守り育てる「土佐伝統お座敷文化」とは】※「土佐伝統お座敷文化」の再定義

- 食：皿鉢料理文化、鰹料理文化、土佐の酢みかん文化、土佐寿司文化など、四季折々の恵まれた山川海の幸を使った、土佐ならではの**伝統的食文化**。
- 酒：伝統的な土佐の食の美味しさを引き立てる、辛口であり、やや酸があって飲みごたえがあり、かつ雑味が少なく後口が綺麗な、**伝統的土佐酒文化**。
- 人：底抜けに明るい県民性をベースに、全てを「なかま」にして人を楽しませる、土佐ならではの**伝統的おもてなし「なかま」文化**。  
※土佐弁の「なかま」＝「同士」&「共有・シェア」の意味。
- 宴：①箸拳・可杯・菊の花・しばてん踊りなど、土佐ならではの**伝統のお座敷遊び文化**。  
②土佐ならではの家庭における**伝統的「おきやく（土佐流宴席）」文化**。  
③料亭などにおける**伝統的土佐芸妓文化**。

### 【人づくり委員会・基本方針】

「人づくり委員会」では、委員会の活性化に繋がるよう「見える化」を図りながら、運営方針にもある「土佐文化の継承人材の育成支援」をテーマとして取り上げる。なかでも高知県ならではのウリになり、かつ今後の継承が危ぶまれている「土佐の伝統文化」について、その種類や歴史等を調査・研究し、現状把握。それぞれの「土佐の伝統文化」が抱えている、「継承人材の育成」についての問題点を炙り出す。その上で、県・市町村にも参画していただき、「土佐の伝統文化」の人づくりを支援する団体の設立を提言できるよう努める。このような「土佐の伝統文化」が持続可能となれば、より魅力的な高知県となり、必ずや経済発展にも繋がるものと考えます。

## 【これまでの経緯】

「人づくり委員会」では、令和2年度より前記の基本方針を掲げ、「土佐の伝統文化」における「継承人材の育成」をテーマとして活動を開始。そして令和2年度は、様々な「土佐の伝統文化」について調査・研究した結果、ほとんどは既に様々な支援が実施されていたが、「土佐のおきゃく（土佐流宴席）文化」を支えてきた「土佐のお座敷遊び文化」や「土佐芸妓文化」等については、何の支援も行われていないことに気づく。令和3年度にはこのテーマに絞り込み、他都府県の事例について調査・研究を進め、どこの事例も、地元の経済人らが中心となって都府県や市町村らと共に、地元のお座敷文化や芸妓文化等の団体を支援していることが判明。また、ほとんどの事例が、お座敷文化や芸妓文化のみでなく、地元ならではの他の伝統文化や伝統的食文化等を守る活動も含めることで、より支援者を広げていることも判明する。そこで令和4年度には、「土佐伝統お座敷文化を守る会」設立準備会を立ち上げ、「土佐学協会」（令和5年7月に解散）の活動の一部（「土佐の酢みかん&土佐寿司祭り」等の土佐ならではの伝統的食文化に関する活動）も引き継ぐかたちで、NPO法人「土佐伝統お座敷文化を守る会」を設立に導くための活動を実施してきた。

## 【設立趣旨】

### ①土佐の風土と食文化

もともと土佐の高知は、春夏秋冬・山川海の食材が日本一といえるほど豊かであり、全国的に知られている鰹料理文化や皿鉢料理文化以外にも、独特の伝統的食文化が色濃く残っている。高知県の森林面積比率は日本一の84%であり、降雨量も日本トップクラスであり、かつ日照時間もトップクラス。つまり、山の幸が日本一豊富と言っても過言ではない。春にはイタドリ、夏にはリュウキュウ、秋には柚子、冬には葉ニンニクなど、他県ではあまり知られていないような豊かな食材が、それぞれの季節に旬を迎える。また、全国河川の水質ランキングで連年のように日本一に輝く奇跡の清流「仁淀川」をはじめ、日本最後の清流「四万十川」などの清流が極めて豊富であり、川漁師も多数存在している。つまり、川の幸が日本一豊富と言っても過言ではない。春には川エビ、夏には鮎、秋にはツガニ、冬には川ノリなど、他県ではあまり獲れないような豊かな食材が、それぞれの季節に旬を迎える。そして、長い海岸線を誇る高知県は、黒潮が最初にぶつかる足摺岬を擁し、大月町柏島周辺海域は1,000種類を超える日本一の魚種を誇る。つまり、海の幸が日本一豊富と言っても過言ではない。春にはドロメ、夏には初鰹、秋にはサバ、冬にはウツボなど、他県ではあまり獲れないような豊かな食材が、それぞれの季節に旬を迎えるのである。さらに、園芸王国（トマト、ナス、ピーマン、茗荷、生姜、文旦、小夏、新高梨、メロン、茶…）であり、干物も豊富、鰹節などの出汁文化も根付き、土佐あかうし、四万十米豚、土佐ジローや土佐はちきん地鶏などの地鶏も豊富である。そして、他県には存在しない独特の食文化として、土佐の酢みかん（柚子、プシュカン、直七などの香酸柑橘類）文化が存在し、これによって、酢飯に柚子

酢を使う「土佐田舎寿司」などの高知県独特の郷土寿司文化が生まれ、「郷土寿司大国」と呼ばれるほどのバラエティ豊富な郷土寿司も存在しているのである。

### ②土佐酒文化・「なかま」文化・「宴」文化

そして土佐の高知には、そんな伝統的な土佐の食の美味しさを引き立てる、日本一辛口であり、やや酸があって飲みごたえがあり、かつ雑味が少なく後口が綺麗な、独特の伝統的土佐酒文化も存在している。さらに、その土佐酒蔵元18蔵は、仕込みの分析データを情報共有しており、これが土佐酒全体のレベルアップに貢献。令和4年度には「全国新酒鑑評会」において金賞受賞率日本一を獲得し、令和5年度には「全米日本酒飲評会」において金賞受賞率日本一を獲得するという快挙を成し遂げ、全体のレベルの高さ日本一を証明したと評価されている。また、土佐弁で「なかま」には、一般的な「同士」の意味に加え、「共有」「シェア」の意味があるが、杯を「なかま」（共有）にして返杯・献杯を繰り返し、自由に席を移動して「なかま」（共有）にし、皿鉢料理も「なかま」（共有）にして取り分け合い、老若男女や飲めない人や見知らぬ他人までも「なかま」（同士）にし、全てを「なかま」にして人を楽しませるといふ、底抜けに明るい県民性をベースとした、独特の伝統的おもてなし「なかま」文化も根強く息づいている。さらに、家飲みにおいても外飲みにおいても、それら「食」「酒」「人」が一堂に会する独特の伝統的「宴」文化も残っており、盛り上がりれば「箸拳」「可杯」「菊の花」「しばてん踊り」等の伝統的お座敷遊びが繰り広げられる。そしてそんな「宴」文化の頂点に位置する伝統的土佐芸妓文化も、かろうじて残っている。県外や海外のお客相手にも、「おきゃく（土佐流宴席）」を催し、土佐伝統のお座敷文化を体験いただくと、必ず皆、口を揃えて「こんな楽しい宴席は初めて！」と大悦びされるのは、これら土佐の高知の一番のウリ、「食が美味しい！酒が旨い！人が明るい！そして世界一宴が楽しい酒国土佐！」の全てが体験できたからなのである。

### ③NPO法人「土佐伝統お座敷文化を守る会」設立の意義

ところが、効率至上主義の現代において、それら「土佐伝統お座敷文化」が衰退の一途をたどり、さらにそこに長期にわたるコロナ禍が拍車をかけ、いまや絶滅すら危惧されている。しかし、これら土佐の伝統的なお座敷文化の中で育まれてきた「食」「酒」「人」「宴」を、あらためて俯瞰的に捉え直し、それらを現代にマッチする形に磨き上げながら再結合させることができれば、新たなエコシステムを生み出すことが可能になるはずである。さらにそれが実現され、その活動が活性化していくならば、土佐の伝統文化の継承や人材育成につながるのみならず、その魅力の発信による観光振興やまちづくりの推進につながり、さらには伝統的食文化の再生による農村漁村・中山間地域の振興にもつながり、ひいては高知県全体の経済活性化にもつながるものと、私たちは確信している。また、宴席の増加や観光客の増加などによるモラルの低下を防ぐための飲酒モラル向上活動も当会の活動には含まれており、持続可能な観光振興やまちづくりの推進が実現されることになる。このように、高知が

抱える様々な課題を解決しながら、かつ「土佐伝統お座敷文化」を核とした「土佐の食・酒・人・宴のブランド化」をも実現し、土佐の高知を、日本中・世界中の他のどこにもない唯一無二の魅力あふれる地域にするために、NPO 法人「土佐伝統お座敷文化を守る会」は設立されることとなったのである。

### 【大きな意義】

コロナ禍により、今や世界中で会議はもちろん、集いや飲み会もオンラインで済まされるようになり、世の中は「非接触型社会」にまっしぐらに進んでいるかのようである。しかし、多くの身体心理学者の方々は、「触れ合い」や「寄り添う」ことは人間にとって極めて重要であり、皮膚の交流は本来欠かせないものであると語っている。さらに、「非接触型社会」を選ぶということは、ディストピア（逆ユートピア）の未来を選ぶことになるという哲学者もいるほどである。そして、私たちがより多くの仲間たちと心を許して触れ合ったり寄り添い合うというシーンは、日常の中のどこにあるかという、それはリアルで密な宴席の中なのである。コロナ禍もいつかは必ず終息するが、その後も「非接触型社会」を目指すという流れは、確実に残るだろう。しかし、そんな流れは世の中をディストピアに導くことになるのだと誰かが発信し、伝え続けなければならないのではないだろうか。つまり、土佐伝統のお座敷文化を守り育てていくということは、高知県が一番のウリを守り育てていくことのみならず、それは世界中に広がりつつある「非接触型社会」を目指す流れを押し留める抑止力にもなり、それは「世界一楽しい宴のあるユートピア」をこの国に、この世界に残すことでもあるということなのである。

### 【意味のイノベーション】

一般に「イノベーション」とは、「技術のイノベーション」を指し、それはテクノロジー開発の背中を押す「技術革新」のことである。一方、「意味のイノベーション」とは、市場に「新しい意味」をもたらす土壌を創るということである（参考：「デザインの次に来るもの」～これからの商品は「意味」を考える～ 安西洋之・八重樫文 著）。電灯がこれだけ普及していながら、ロウソクはなぜ今も売れ続けているのかというと、「食事のムードを楽しみたい」というロウソクの新たな意味に誰かが気づき、それを普及させたから。つまり、ロウソクに「意味のイノベーション」を起こしたということであり、そのお陰でロウソクは今も世界中で売れ続けている。日本酒の「意味」も時代によって変遷してきている。「神事のための魔法の水」や、「神と一体化するためのツール」であった時代もあれば、「人生儀礼における必需品」であった時代もあり、また「憂いを晴らす飲み物」であった時代や、「酔うための道具」であった時代もあった。あるいは、「後輩イジメの定番」であったような時代もあったであろう。では現代は？「飲んでいるとちょっとツウっぽく見えるまあまあ美味しい珍しい飲み物」といった程度の意味しかないのではないか。今こそ日本酒に「新しい意味」をもたらす、「意味のイノベーション」が求められているともいえる。そして、土佐酒に「意味

のイノベーション」を起こすには？辛口の土佐酒は、食と合わせてこそ、その真価を発揮する。さらに底抜けに明るい土佐人とともに、世界一楽しい「おきゃく（土佐流宴席）」の中で楽しむことが真骨頂であるといえる。ならば、土佐酒に「意味のイノベーション」を起こすこととは、つまりは土佐の「食・酒・人・宴」に「意味のイノベーション」を起こすことこそが答えとなる。当会の活動である、土佐の伝統的なお座敷文化の中で育まれてきた「食」「酒」「人」「宴」を、あらためて俯瞰的に捉え直し、それらを現代にマッチする形に磨き上げながら再結合させることは、まさに土佐の「食・酒・人・宴」に「意味のイノベーション」を起こすことなのである。

### 【MISSION（使命）】

『土佐伝統お座敷文化』の力で、飲める者も飲めない者もみんな『なかま』になれる『宴のユートピア』を土佐の高知に実現する。

土佐ならではの伝統のおもてなし宴席文化は、「なかま」文化とも表現される。土佐弁で「なかま」には、一般的な同士の意味に加え、共有・シェアの意味もある。つまり、返杯・献杯・お座敷遊び等で杯を「なかま」（シェア）にし、宴会で移動しまくって席も「なかま」（シェア）にし、自由な取り分けで皿鉢料理も「なかま」（シェア）にし、老若男女の区別なく子供や見知らぬ他人までも、飲める者も飲めない者も楽しめるよう、誰もが「なかま」（同士）となって一体となる、そんな素晴らしい宴席文化の世界が元々そこにはあった。しかし、コロナ禍の期間においてはそんな土佐らしい密な宴席は何ひとつ実践できなかったため絶滅が危惧されている。また一方では、飲めない者に無理矢理飲ませたり、潰し合ったりすることが土佐の宴席だと勘違いしている者も少なからず存在しており、飲酒モラルの低下も懸念されている。そこで、この伝統のおもてなし「なかま」文化の「伝統を現代化」（現代にマッチする形に磨き上げる）し、「酒国土佐人の飲酒美学」として普及させることにより、飲酒モラルを向上させながら次世代につなげていくことを、当会のベースとなる基本活動としたい。そして、『土佐伝統お座敷文化』の力で、飲める者も飲めない者もみんな『なかま』になれる『宴のユートピア』を土佐の高知に実現する。』を、NPO 法人「土佐伝統お座敷文化を守る会」の「MISSION（使命）」として掲げる。

### 【実現する未来】

当会が目指すところは、昔ながらの「土佐伝統お座敷文化」をただ守るのではなく、お座敷文化の中で育まれてきた「食」「酒」「人」「宴」を、あらためて俯瞰的に捉え直し、「土佐伝統お座敷文化」を再定義し、そして次世代につなげていくために「伝統の現代化」とそれらの再結合を成し、さらに土佐の高知という「地域の有意味化」を成すことにある。これにより、土佐の高知の未来に何が実現されるかという、「土佐伝統お座敷文化」を核とした、「土佐の食・酒・人・宴のブランド化」であり、さらにいえば、「土佐伝統お座敷文化による地域再生という社会的目的の達成」であり、これは「高知県全体のブランド化」であると

も表現できる。このような形で、「土佐伝統お座敷文化」の伝統が現代化され、再結合されて普及していくなら、土佐の高知の未来には「飲める者も飲めない者もみんな『なかま』になれる『宴のユートピア』」が実現することになる。その究極の姿は、土佐の高知がサン・セバスチャンを超えるという姿である。サン・セバスチャンはスペイン・バスク地方の人口18万人ほどの小さな街だが、世界一の美食の街と言われ、この極めて交通の便の悪い街に世界中から観光客が押し寄せている。今はまだ、土佐の高知はサン・セバスチャンにはおよばないだろう。しかし、NPO法人「土佐伝統お座敷文化を守る会」が設立され、その活動が活性化されていけば、土佐の高知が憧れの地として世界中から仰ぎ見られ、世界一楽しい宴を求めて日本中から世界中から観光客が殺到し、サン・セバスチャンを超える日は、そう遠くないであろうと私たちは確信しているのである。

## 2020年～2023年 土佐経済同友会 人づくり委員会 活動メンバー一覧

委員長：中田 由季

副委員長：上野 里美、尾崎 典之、竹村 昭彦、吉本 真

書記：小川 政人、竜口 淳也、林 広幸、明神 基親、結城 裕雅

委員：伊藤 真、岩崎 定之、牛田 美香、君波 真、幸崎 典昭、小森 一哉  
齋藤 幸生、佐竹 新市（代）、白坂 聖一、高橋 達巳、武田 恵、  
武樋 泰臣、千代 達洋、寺本 武司、中林 圭、西 幸浩、濱口 実佐子  
濱田 直隆、町田 直明、水野 大樹、南 範子、弥勒 美彦（特）  
村岡 望美、村山 大典、若松 ひとみ (順不同)

外部協力：高知県中小企業団体中央会 古木 健雄 様

高知県ボランティア・NPOセンター 武田 真木子 様



本件に関する問合せ先

土佐経済同友会 事務局

〒780-0823

高知市菜園場町 1-21 四国総合ビル 3F

(株)四銀地域経済研究所 内

TEL : 088-885-6707 FAX : 088-854-8650

メール・アドレス : [tosadoyu@orange.ocn.ne.jp](mailto:tosadoyu@orange.ocn.ne.jp)

インターネット・ホームページ :

<https://tosadoyukai.com/>