高知の街路市パンフレット〈秋冬編〉

土佐の日曜市

てくてく、お城下市

SUNDAY MARKET

300cc
¥700

日本一の、お城下市。

高知城の追手門からまっすぐ東へ延びる追手筋は、
クスの木とフェニックスが揺れる
南国情緒満点のメインストリート。
日曜市は、その片側2車線を占拠して堂々と開かれます。
出店者およそ420軒、店の長さ約1.3㎞。
全国にさまざまな街路市がありますが、
終日路上で開かれる市としては日本一の規模を誇ります。
市が誕生したのは江戸期、元録3年（1690年）。
土佐のお殿様が定めた「市立」に始まり、
庶民の生活市として、3世紀もの長い歴史を
生き抜いて来た、土佐の日曜市。
ふるさとの夢と元気と情熱をふところに、
今日も約1万5千人の人出で賑わいます。

日曜市の今昔

300年以上の歳月を、代々、永々と。

高知市の街路市は、江戸期の元録3年（1690年）、土佐藩四代藩主山内豊昌公が場所と日取りを定めて市立を認めたことに始まるとされています。

豊昌が定めた日切りの市から、現在のような「曜市」となったのは、明治9年（1876年）。日本の太陽暦採用に伴い高知市も曜日制を取り入れたことから、それまでの日切りの市をまとめて、本町筋（現在の電車通り）に始めたのが「日曜市」の起源となっています。そして明治37年、本町筋の路面電車開通を機に、帯屋町へ移転。その後戦争で一時本来の姿を失ったものの、昭和23年には、現在の場所である追手筋に復活、以来、歴史も規模も日本一の街路市として発展し、多くの人を魅了し続けています。

▲明治時代の日曜市（本町1～2丁目）

\ こんなもんも売りゆーかよ。なんでも、あるぞね /

日曜市の名物産品たち。

旬の野菜や果物はもちろん、田舎ずしや饅頭、海の幸、漢方薬、植木、さては日用品や骨董品、刃物、金魚、あげくは大きな庭石まで、「ないものはない」といわれる日曜市。品揃えの豊富さも自慢です。

えがに（ノコギリガザミ）

国内では浜名湖、沖縄、そして高知の浦戸湾でしか獲れない希少な食材。浦戸の漁師さんが生きたまま店頭へ。

たぬきの脂

これは何に使うのですか??隣のお客さんが、答えてくれました。「これはうちんくの常備薬!!」。

土佐沖鮮魚の一日干し

黒潮流れる土佐沖は美味なる旬魚を海に抱く。ニロギ、メヒカリなど土佐自慢の一日干しを晩酌にいかが?

田舎ずし

たけのこ、しいたけ、こんにゃくなどおばちゃん手作りの山菜ずしがあちこちのコマに賑やかに並びます。

イモ天

言わずと知れた日曜市名物。カリッと香ばしい衣にホクホクのお芋。行列についてでも食する価値あり!!

まんじゅう

すべて山のおばちゃんたちの手作り。ゆず、よもぎ、かぼちゃなど生地もいろいろ、餡もたっぷり。

ブリキの手作りおもちゃ

骨董品にまぎれてこんなものが!!ブリキの手作りカー4,800円?骨董品ならこんな値段では買えません。

土佐打ち刃物・くじらナイフ

4百年の歴史をもつ土佐打ち刃物。その土佐の匠が創ったかわいいクジラ型のミニナイフ。お土産に人気。

りゅうきゅう

芋から育ちますが、食べるのは茎。高知では、琉球から渡来したことからこの名で親しまれています。

チャーテ（ハヤトウリ）

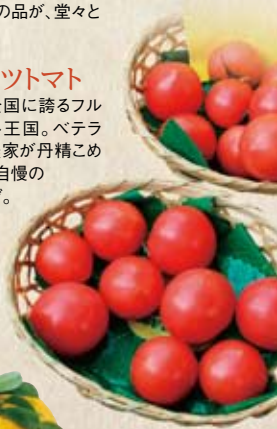
英語名で「chayote（チャヨーテ）」。世話もいらず、なんぼでも成ることから、高知ではセンナリとも。

自然薯（やまいも）

晩秋、日曜市のおんちゃんたちは山へ分け入り、山芋掘りに精を出す。その自慢の品が、堂々と店頭へ。

フルーツトマト

高知は全国に誇るフルーツトマト王国。ベテラントマト農家が丹精こめて育んだ自慢の味をどうぞ。



土佐文旦

高知県は、日本一の文旦産地。穏やかな南国の冬が、上品な香りとさわやかな甘さを育てます。

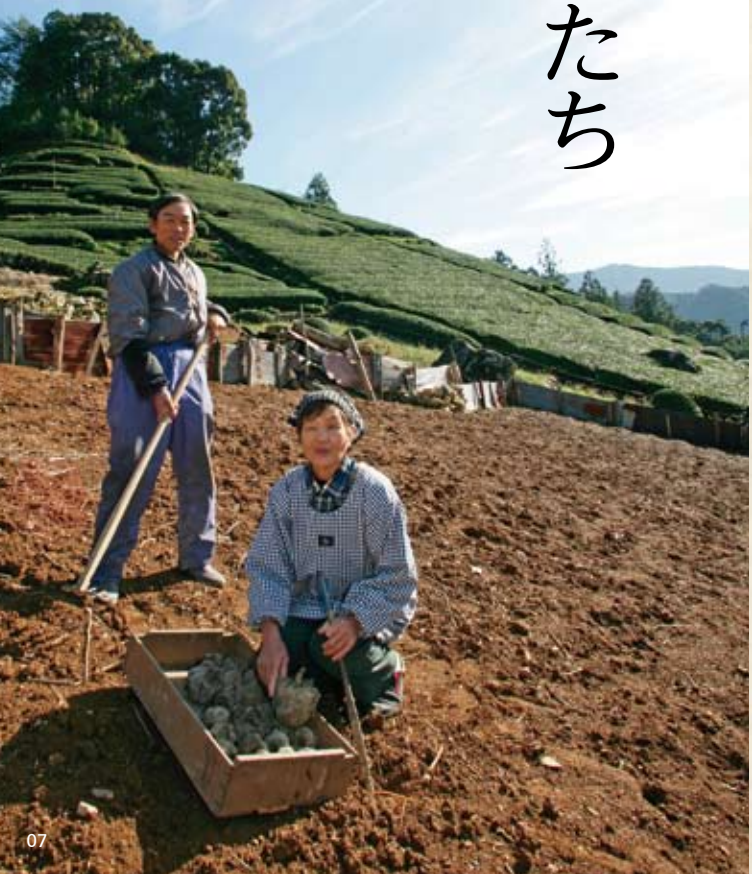
ゆず（ゆず玉・ゆず酢）

高知県は日本一のゆず産地。晩秋ともなると、日曜市はゆずの黄金色と爽やかな香気に包まれます。

日曜市の作り手たち

―生産現場を訪ねて―

まだ夜も明けきらない早朝午前6時、
出店者のみなさんが白い息をはきながら
店開きの準備をしています。
緑の葉先にみずみずしい朝露が残る野菜たち、
産みたての地鶏卵や、作りたての田舎ずしなど
販売台に並べられているこれらの商品は、
いったいどこで、どんなふうに作られたのだろう。
その答えを探して、山へ、海へ、畑へ、
日曜市の作り手たちを訪ねてみました。



市のおばちゃん直伝料理

「これなに?どんなにして食べるが?」日曜市のあちこちで聞かれるこの言葉。されどご安心を。おばちゃんたちは、その食べ方や料理法を楽しい解説付きで教えてくれます。

いたどりの油炒め

■材料

いたどり
(塩ぬきしたもの)…400g
さつまあげ…1枚
油…大さじ2
醤油…大さじ3
砂糖…大さじ1
鰹節…少々
ごま…少々

■作り方

1　いたどりとさつまあげを食べやすい大きさに斜め切りにする。
(塩漬けの場合は、一晩水につけて塩出ししておく)
2　鍋に油を熱し、いたどりとさつまあげを炒めながら、味を調える。
3　器に盛りつけて、ごまをふる。

りゅうきゅうの酢和え

■材料

りゅうきゅう…大2本
ちりめんじゃこ…適宜
塩…小さじ1
酢…大さじ2
砂糖…大さじ1
醤油…小さじ1/2
大葉・ごま…適宜

■作り方

1　りゅうきゅうは皮をはぎ、斜め薄切りにして、薄塩をする。
2　軽く塩もみし、しんなりしたら水洗いして、水気を絞る。
3　ちりめんじゃこを加えて調味し、大葉のみじん切りやごまを散らす。

チャーテと葉にんにくの炒め物

■材料

チャーテ…1個
葉にんにく…4〜5本
豚バラ肉…100g
A　酒・醤油…各小さじ1
B　砂糖…大さじ1
醤油…大さじ2・1/2
みりん…大さじ1・1/2
サラダ油…大さじ1

■作り方

1　豚肉は3〜4cmに切り、Aで下味をつけておく。
2　チャーテは皮をむき、縦4つ割にし、種とわたをとる。3〜5mm厚さに切る。
3　葉にんにくは3〜4cm長さの斜め切りにする。
4　鍋に油を熱し、豚肉を炒め、色が変わったらチャーテを加えて炒める。
5　葉にんにくを加えてさっと炒め、Bで調味する。

つくね芋の団子汁

■材料

つくね芋…中1個
にんにく葉…1〜2本
だし汁(雑魚)…3カップ
塩・醤油　適宜

■作り方

1　つくね芋は皮をむいて、すりおろす。
2　雑魚のだし汁に、塩と醤油で味つけする。
3　いったん火を止め、つくね芋を箸でちぎりながら入れる。
4　ひと煮たちさせ、葉にんにくか春菊を加える。

写真左／日曜市の店頭に並ぶ丸こんにゃくとキビこんにゃく。中／家の畑で松田さん夫婦とご両親（中央）。

山のこんにゃく

仁淀川町竹の谷　松田春子さん（日曜市2丁目北122番）

山深い仁淀の里に伝承された、母子二代のこんにゃく作り。

生芋からつくる素朴な山の味が人気です。

仁淀川町（旧池川町）の松田さんは、数年前に、母親からこんにゃく作りと日曜市での販売を引き継ぎました。母親のこんにゃく作りは20年以上前から行っており、日曜市でも、こんにゃく芋から丁寧に作る商品は絶大な人気がありました。

家の畑で丹精こめて育てたこんにゃく芋は、母から引き継いだ製法で、収穫後20日くらいじっくり乾燥させるなど、手間を惜しみません。日曜市の出荷に合わせて、金曜日の晩から生芋を茹がき、翌朝土曜日の3時頃から皮をはいで、切って、すり潰します。そして、木灰からとった灰汁を加えて、ひたすら混ぜて、こねて、練って、おいしいこんにゃく玉にしていくのです。

丹念に一つずつ丸められたこんにゃく玉は、ぐらぐらと湧き立つ釜の中で茹で上げられて出来上がり。日曜市には、毎回100玉くらい持って行きますが、ほとんど午前中で完売。手作業で行うため、形も無骨で不揃いながら、特有のニオイやアクもなく、そのまま刺身でよし、煮てもよし。キリキリとした歯触りで旨さが違うと、常連さんも多く、日曜市で買ってくれた県外客からの注文もあるそうです。

日曜市の松田さんのコマには「池川自然農園」の看板が掲げられ、ご主人と育てた有機無農薬野菜も並びます。「私たちは、池川を有機無農薬の里にしたいのです」。高知市から車で90分以上も離れた山里の夫婦も、安心な食材を提供する日曜市の顔として頑張っています。

春野の漬物

高知市春野町　楠瀬 和さん
（日曜市5丁目北425番）

漬物一筋に60年。夫婦で歩んだ漬物人生。

ご主人手作りの秘伝の棒で、漬物作り。

漬物のおばちゃんで知られる和さんは市歴50年以上、漬物作りはもっと古く60年以上、ご主人のもとに嫁いでからのこと。戦後の貧しい時代、和さんが漬けた漬物を、ご主人がリヤカーに積んで行商に出る毎日だったそうです。転機が訪れたのは昭和30年代、「歳の市に出店したら、組合長に日曜市にも出してみんか言われて」。子どもの頃からモノを売るのが好きで、「百姓より商売がむいちゅう」と言われただけあって、和さんの漬物は飛ぶような売れ行き。県観光協会の一員として県外での物産展に出かけるなど多忙な毎日が続きました。その間、野菜作りや漬物小屋の管理、日曜市への送り迎えなど裏方に徹して和さんを支えてきたのはご主人でした。そのご主人が亡くなった後、和さんを日曜市に送り迎えするのは息子さんとお孫さん、販売を手伝うのは長女の佐野裕子さん。弘岡かぶで有名な春野町の和さんの畑は、かぶや大根が旬を迎えています。すぐそばの漬物小屋では、荒漬けの大根が熟成の時を重ね、自宅作業場には本漬けにされた古漬け、新漬けなど無数の樽が日曜市への出番を待っています。「こうして好きな売りもんができるのは、お父さんのおかげ。日曜市の帰りに温泉に連れて行ってもろうたり、雨や風で売れんかった時も『そればあ売れりゃあ上等じゃ』ゆうて励ましてくれたり。これは、そんなお父さんが作ってくれた塩混ぜ棒、私が一番大事にしちょる道具です」。ご主人の思い出が詰まった秘伝の棒で、和さんは今日も元気に漬物を漬けます。

写真左／ご主人が作ってくれた塩混ぜ棒は、和さんの宝もの。中／渋柿の皮干し。噛めば噛むほど味が出て、古漬けに欠かせない隠し味。右／春野町弘岡のかぶ畑で長女の裕子さんと収穫作業。

写真左／息子さんとお孫さんで文旦の収穫作業。中／前の晩から塩をしたサバは、ゆず酢を効かせた酢で2時間くらいしめる。右／愛用のはんぼは「長男の誕生を祝ってお父さんが作ってくれた」年期もの。

サバの姿ずし・田舎ずし

高知市薊野　山本日出子さん
（日曜市4丁目南254番）

「こりゃ、まっこと酢が効いちゅう」地元客も太鼓判の名物サバの姿ずし・田舎ずし。

一家総出で、真夜中のすし作り。

日出子さんのすし作りは、今から60年ほど昔、日出子さんが市へ通い始めて間もなく、「他のコマでおすしが出ているのを見て、『私も出してみたい』とお姑さんにお願いしたのが始まりでした」。

すし作りは、土曜日から日曜日の早朝まで夜を徹して行われます。まず「親戚の鮮魚店が市場で仕入れてくれた」ピチピチのサバを、刻んだ生姜とゆず酢がたっぷり入った酢でしめます。その間にも、たけのこを煮たり、りゅうきゅうを塩もみしたりと、深夜の山本家は戦場の忙しさ。そして、ご飯が炊きあがると、いよいよすし飯作り。60年来愛用の大きなはんぼですし酢とご飯を合わせます。これをサバに詰めたり、ノリで巻いたり、具材をのせたり、百花繚乱の田舎ずしと豪快な姿ずしが次々とできあがっていきます。時計の針は、もう4時、そろそろ日曜市の開店時間が近づいています。

できあがったおすしを食べさせてもらいました。酢の消費量日本一の土佐では、「酢が効いちゅう」というと、ウマイというほめ言葉だったりしますが、日出子さんの姿ずしはまさにこれ!!ゆず酢をたっぷり効かせた「土佐のサバの姿ずし」なのです。そして、この田舎ずしのなんと彩り美しく、なんと滋味あふれる味わいであることか。それもそのはず。食材のほとんどが丹精こめて育てた自家栽培もの。米や果実生産に取り組む親・子・孫と山本家3代の男性たちが、おいしいすし作りにも一役買ってくれています。

春の足音が聞こえる2月、おすしの横には、もう一つの土佐名物「土佐文旦」も仲良く並んでおいしさを競います。

サバずしを作る日出子さんとお嫁さん。

季節の野菜

高知市万々　井上艶子さん
（日曜市5丁目南375番）

水菜や小松菜、春菊のハウス栽培。
長男夫婦の晶夫さんと啓子さん。

露地野菜からハウス野菜まで
新鮮シャキシャキの
軟弱野菜が並ぶ人気店。

新鮮野菜を、年中途切れなく。

みずみずしい軟弱野菜を年中途切れることなく、しかも多彩な品揃えで出荷しているのが、井上艶子さんのお店。今が旬のほうれん草や白菜、春菊など緑鮮やかな野菜たちが見る間に売れていきます。

「お客さんにあんたんくの野菜は甘くておいしいと喜んでもらうのが、市に出る何よりの楽しみ」という艶子さん。野菜作りを受け持つのは、長男の晶夫さんとお孫さんの功一さんだ。

大学卒業後に農業後継者として就農した功一さんは、春菊や水菜などのハウス栽培を担当。日曜市の他、市場や量販店にも出荷しているので、毎日欠かさず収穫できるよう、また冬場のこの時期は農薬を抑えたきめ細かな計画栽培で、おいしくて安全な野菜作りをめざしています。

軟弱野菜は鮮度が命。みずみずしい野菜をみずみずしいまま店頭に並べられるようタイミングを計って収穫作業を進めています。

雨除けハウスでほうれん草の収穫をするのは晶夫さん。「お父さんのほうれん草は市場でもピカイチ」と奥さんが信頼を寄せるこの道のプロです。ほうれん草は緑鮮やかで葉肉が厚くいかにも柔らかそう。「今の時期が一番甘みがあっておいしい」と、丁寧にぬいては手際よくまとめていきます。これを洗って出荷準備完了。自宅周辺の畑や福井の畑では、白菜やブロッコリーの露地野菜も旬を迎えています。

そして家では、艶子さんが白菜の漬物づくり。「野菜作りは息子らに任しちゅうけんど、これは私がやらんと。毎年お客さんが待ちかねてくれゆうき」。人気の白菜漬けが顔を出すのもまもなくです。

写真左／「白菜もおいしゅう漬かっちゅう」と艶子さん。中／春菊の計画栽培に取り組む功一さん。右／福井の畑で露地野菜の収穫。お孫さんの亜依里ちゃんもお手伝い。

写真左・中／甘くて小さいミニトマトはトマト嫌いの子どもにも好評で、まとめ買いをする主婦も多いとか。
右／お正月飾りに欠かせないだいだいは、料理にも大活躍。

ぶしゅかん酢

高知市岩ケ渕　西本勲さん
（日曜市5丁目南325番）

酢ミカン好きの土佐人。そこから生まれた希少な土佐の味。

曾祖父の時代から日曜市に出ています。

西本家は、曾祖父の時代から100年以上も日曜市に出店しており、西本さんはその4代目。出している商品も、高知で〝みかん酢〟と呼ばれる、ぶしゅかん酢・直七酢・だいだい酢など。

「ぶしゅかん酢は、西本農園として100年以上味の変わらない自信作。酢自体の味がまろやかで、他の食材の味を生かすことができますので、料理店や旅館などから高い評価をいただいています。また、日曜市のお客さんは、お寿司や酢の物、焼酎割りなどに使ってもらっているようです。酢は果汁100%で、添加物・保存料を一切使っていませんので、みなさんに安心してご利用いただいています」。ちなみにぶしゅかん酢は、秋に収穫したぶしゅかんを10月中旬から下旬にかけて搾汁・瓶詰めし、年間500本（1.8L／本）くらい生産しています。また、夏から秋にかけてのぶしゅかんに対し、冬の酢みかんとして愛される直七酢は、生産量が少ないためぶしゅかん酢以上に珍しく、取材中も「酢和えには直七酢が一番。愛媛に住んでいますが、毎月日曜市に来て、直七酢を買っています」というお客さんも。

年の瀬も近い12月下旬、だいだいの収穫が始まりました。いよいよ、だいだい酢の製造です。お正月明けには、日曜市の店頭にも顔を出します。

西本さんは、ミニトマトの水耕栽培も行っており、12月～6月からは収穫作業に追われる毎日。ハウスの中にははちきれんばかりのミニトマトがいっぱいでした。厳寒の2月、春の足音はすぐそこまで近づいています。西本さんのコマには、まもなく朝どれのたけのこも並びます。

鶏舎と屋外の放飼場を自由に行き来できる放し飼いで飼育しています。有精卵が売りなので、300羽の内、12羽はオス。鶏舎内は通気がよくて床もサラサラ、衛生面も万全です。

日曜市の明日を担う若き後継者。思いをこめた土佐ジロー卵はいつも売り切れ。

おいしい卵かけご飯が食べたかったから。

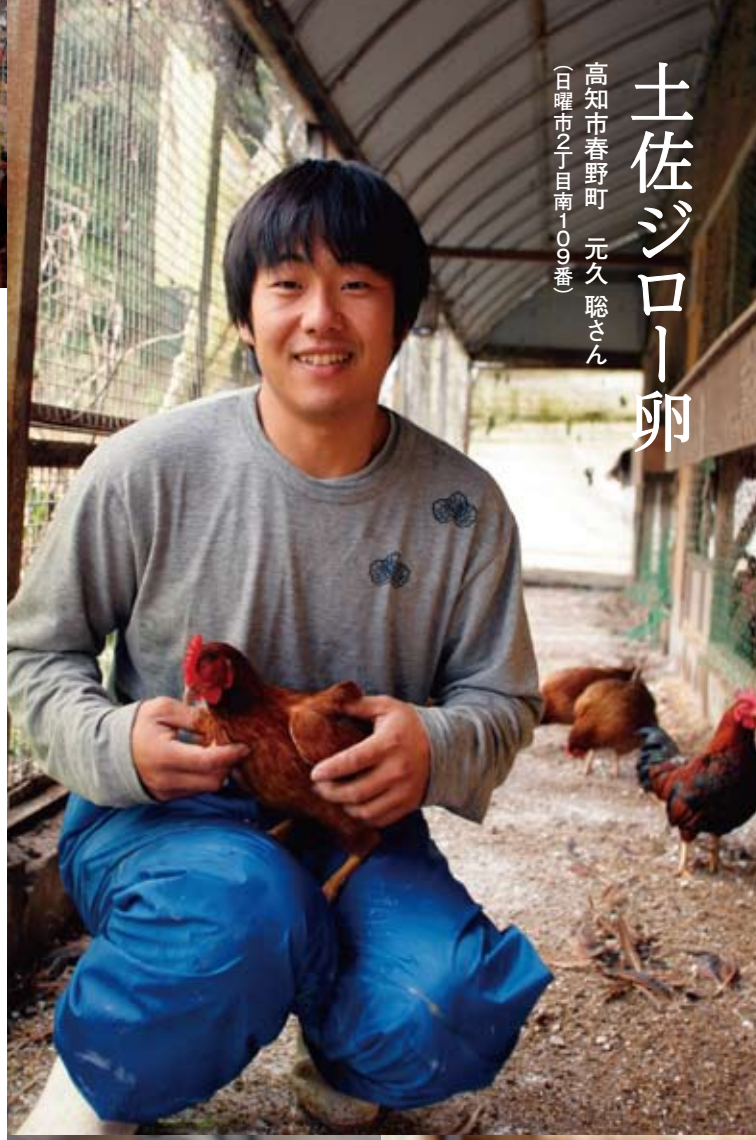
高知県は日本鶏の主要34品種の内8品種が高知原産という「鶏王国」。尾長鳥や東天紅、土佐地鶏など土佐固有の鶏たちを数多く生みだして来ました。そんな高知県で生まれ、近年人気が上がっているのが、高知原産の土佐地鶏とアメリカ原産ロードアイランドレッドをかけ合わせた『土佐ジロー』。この養鶏農家として、また、土佐ジロー協会副会長として、日々奮闘する元久聡さんを訪ねました。

土佐ジローは、飼育環境や飼育方法などさまざまな基準が設けられています。元久さんはそのブランドに恥じない養鶏をと、仁淀川に近い山合いで300羽の土佐ジローを育てています。元久さんの卵は日曜市でも人気を集め、出店と同時に売り切れてしまうほど。昼頃までに卵を産むため、朝出しの卵が売り切れたら、産みたての卵を昼過ぎに持って行くようにしているそうです。なぜ、こうも人気なのか。一般卵と比較するとかなり小さめですが、黄身が大きく味が濃いのが特徴。元久さんは、この卵かけご飯を初めて食べた時、その滋味深い味に感動、養鶏を始めるきっかけにもなったのだそうです。

街路市に参加したのは平成15年。「日曜市に入りたいと飛び込みで志願し、2年くらい実績を積んで今の番号を貰いました。日曜市はお客さんとの対面販売が魅力。若い農業者ももっと参加して欲しい」。現在、出店者は7割以上が60歳以上、元久さんのような若い世代（20~30歳代）はわずか3%未満。農家の後継者不足と高齢化の波は日曜市にも押し寄せてきています。長い歳月を生きてきた日曜市の明日に向けて、元久さんの頑張りに期待したい。

土佐ジロー卵

高知市春野町　元久 聡さん
（日曜市2丁目南109番）



ちりめんじゃこ

南国市浜改田　吉本ゆう子さん
（日曜市3丁目南172番）

創業80年、こだわり製法から生まれる〝釜揚げちりめん〟は絶品。

県内有数のどろめの漁場として知られる南国市浜改田。吉本ゆう子さんの実家は、その漁場のすぐ前に加工場を持つ「中田遊亀商店」です。ゆう子さんの長男の吉本幸司さんが祖父の中田遊亀さんを師と仰ぎ、伝統のちりめんじゃこ作りを継ぎました。

ちりめんじゃこは鮮度が命。目の前の海でついさっきまで泳いでいたどろめを、即水揚げ、即釜揚げするという時間との勝負になります。このため、漁船到着のサイレンが鳴るや、間髪入れず駆け付け、セリ落すと、即、加工場へ。「機械を使わず手作業で丹念にアクを取りながら茹で上げる釜揚げ製法により、たっぷりのダシ汁が互いに染み込み、より旨味が増す」そうです。そして、潮風とお日様にまかせて、じゃこの一つ一つがほぐれるよう、かつ身を傷つけないように丁寧にほぐしていくことで、パラパラ・ふわふわのちりめんじゃこができ上がります。

販売は日曜市が中心。「市には魅力的な商品が多いので、日曜市版のギフトを他の店主さんとコラボできたら面白い」と夢を広げます。

※写真上／水揚げされたばかりのどろめ（いわしの稚魚）。右／祖父の中田遊亀さんと。左／加工場のすぐ前にある船着場とセリ場。

梼原の炭

梼原町飯母　前田栄一さん
（日曜市2丁目北100番）

子どもの時に夢中になった「炭焼き」を、故郷から届けます。

前田さんは郵便局を退職し、新しい生き方を〝炭焼き〟に求めました。小さい頃、父親の炭焼きを手伝っていた経験があり「当時は楽しかったがやろうね。木材がまったく変わった素材になるんやから。郵便局を辞めてまず思いついたのが故郷であり、炭焼きやった」。現在は南国市で家族と住みながら、週の後半は、故郷の梼原町で炭を焼いています。

炭は近年多様な用途で使われています。「昔からのものやけんど、奥が深い。そこがまた面白い。今回、梅干の種を炭にしたけんど、ニオイの吸収力が抜群らしい」と、炭のことを話し出したら止まらない前田さん。最初は失敗もあったようですが、最近では農作物や食品などを炭にして完成度の高い〝炭オブジェ〟も創作するようになりました。パイナップルのオブジェが5千円で売れた時は、炭焼きの楽しさとともに、その奥深さも実感したと言います。新しい生き方を見つけた前田さん。窯から出てきた、真っ黒けの顔がとっても輝いていました。

パスタなどの炭化にも挑戦、モノクロなのに味があります。ちょっとしたインテリアに人気です。

新荘川焼

津野町姫野々　猪狩普喬さん
（日曜市4丁目南238番）

津野町の自然に憧れIターン。清流とともに生きる「新荘川焼」。

猪狩さんは県外の出身ですが、30年くらい前に安芸市で陶芸を始め、さらによい環境を求めて、ここ津野町に移り住んで来ました。「信楽の土と安芸市の於名古の土を混ぜて使い、見た目は信楽焼きのように見えますが、少しこだわりもあり、地元の清流から〝新荘川焼〟と名づけました」。新荘川焼は土の持つ素朴な風合いが魅力の一つ。マグカップや徳利、塩壺、土瓶など日曜市でも人気を集めています。また、日曜市で運命的に出会ったという奥さんは、自宅で草木染めをやっており、こちらもまた人気です。

工房で土笛を見つけました。できあがった一輪ざしが結構いい音が出ることから、何か音の出るものを造ってみようと軽い気持ちで始めたところ、思いのほかいい音に仕上がったということで、実際に吹いてもらいましたが、自然の慈しみを感じさせる素朴で温かな音色でした。

日曜市の猪狩さんのコマは、津野町の自然とご夫婦の優しさが感じられる心和む空間。時おり聴こえてくる土笛の音色に、道行く観光客もふと足を止め、旅の疲れを癒しています。

※写真右／工房で土をこねロクロをまわす猪狩さん。左／日曜市で土笛を吹く奥さん。

こだわり青果

高知市百石町　土居幸一さん
（日曜市5丁目北419番）

親子3代で守り継ぐ、時計台の前のこだわり青果店。

土居さんは、戦前の父の代から青果商を始め、終戦直後から青空市や日曜市へ出店、昭和37年より今の場所に移ってきました。

お客さんの半数が観光客で「日曜市で初めて買われ、それ以後毎年注文をしてくれる、そんな方が多いですね。長いお付き合いの中で、私どもも代替わりしていますが、お客さんの方も、以前は奥さんからの注文であったのが、そのお嫁さんに変わったりしています」。

商品のほとんどは市場で仕入れています。朝早く市場に出向き、品をまず見て味を確かめ、せりに臨みます。より確かな商品を選ぶには仲買人との対話も大切な要素です。一方、文旦の生産農家と情報交換も行っており、店や市での反応を伝え、商品作りに反映してもらっています。

土居さんの熱心さは資格取得にも現れ、3代目を継いだ息子さんが高知県実施の『高知の野菜ソムリエ』や協会実施の『ジュニア・ベジタブル＆フルーツマイスター』も取得。「きちっとした情報提供で、商品を納得してもらいたい」と、日曜市の頼もしい専門家の顔が見えました。

※写真上／市場にて、セリ前の試食。右・中／日曜市の土居さんの店。左／3代目を継いだ息子さん。資格取得にも積極的です。

日曜市てくてく見て歩きMAP

日曜市開催日…毎週日曜日

●夏時間(4月～9月)5時～18時　●冬時間(10月～3月)5時30分～17時

※1月1・2日、よさこい祭り(追手筋での開催期間)は休み

日曜市へのアクセスは路面電車が便利。
日曜市を楽しんだ後は、周辺の観光名所も楽しんでね。

路面電車

高知城(追手門)

ひろめ市場

はりまや橋

龍馬の生まれたまち記念館

旧山内家下屋敷長屋

大橋通り商店街

帯屋町商店街

日曜市住所録

―1丁目から7丁目まで日曜市各店ごあんない―

ここはどこ？あの店はどこ？
はい、日曜市○丁目○番です。

出店数およそ420店。1丁目から7丁目まで7つのブロックに分かれて連なっており、軒先には店番号や出店者の氏名などが示された「街路市占用許可証」。これがいわば各店の看板で、店番号は所在地を示す番地といったところ。住所録片手に歩いてみよう。

↑高知城

高知城通り

6丁目南 | 6丁目北

大橋通り

7丁目

5丁目南 | 5丁目北

中の橋通り

4丁目南 | 4丁目北

追手筋

堀詰通り

3丁目南 | 3丁目北

グリーンロード

2丁目南 | 2丁目北

廿代通り

1丁目南 | 1丁目北

駅前電車通り

高知駅→

平成23年10月1日現在

青果物 十七
蒟蒻・トマト 十八
茶・薬草・ねぎ・漬物 二〇
榊・シキビ・花 二一
花木・野菜 二三
季節の野菜 二四
芋・餅・漬物 二五
すし・野菜 二六
大根・切干大根 二七
筍・ゆず酢 二八
履物 三〇
刃物 六二
六三
青果物 六六
なす・根菜類 六七
トマト・芋・きび 六八
ほうれん草・春菊 六九
七〇
季節の野菜 七二
みかん・ごぼう・芋 七三
新高梨・農産物 七四
狸の脂・シキビ・榊 七六
いちじく・野菜 七七
干し柿・野菜 七八
おはぎ・餅・野菜 八一
榊・シキビ・ふき 八三
小夏・文旦 八四
ミニトマト・サラダ野菜 八五
八六
しいたけ・茶 八七
大根・芋類・野菜 八八

日曜市 1丁目

追手筋の東の端、駅前電車通りから西へ50m、ここから日曜市が始まります!!

大根・ごぼう・キャベツ 二
餅・きゅうり・小松菜 三
青果物 四
生姜・筍・山菜・花 六
漬物・餅 八
筍 九
一〇
青果物 一三
季節の野菜 一四
野菜の苗・鉢花 一五
一六
三四 手作り袋・エプロン等
三六 すし饅頭・羊羹
三七 なす・季節の野菜
三八 野菜
三九 ブルーベリー・筍
四三 薬草茶・野菜
四六 青果物
四七
四八
四九 こんにゃく・筍
五〇 餅・すし・野菜
五一 花
五二 芋・みかん・桃・野菜
五三 花の苗・野菜
五四 餅・すし・野菜
五五 季節の野菜
五七 塩干物
五八
五九 香美市

駅前電車通り

日曜市 2丁目

廿代橋通りからグリーンロードまで総延長60mと、市の中では2番目に短いエリア。

しょうが・ゆず 一一七
鳥骨鶏卵・芋 一一八
シキビ・榊 一一九
二一
季節の野菜 二二
榊・シキビ・山の幸 二四
漬物・貝・野菜 二五
昆布・おぼろ 二六
二七
季節の野菜 二八
季節の野菜 一三三
さとうきび・野菜 一三四
一三五
さるのこしかけ・野菜 一三六
茶 一三七
手作りジャム・カステラ 一三八
冷やしあめ・食品 一三九
すし・餅・野菜 一四〇
季節の野菜 一四一
芋・野菜 一四二
梅・山菜・野菜 一四二の一
柿・野菜 一四三
九〇 茶・みかん
九一 餅・野菜
九三 切花・鉢物
九四 有機野菜
九五 手作りセーター
九六 すし・餅・野菜
九七 軟弱野菜
九八 みかん・野菜
九九 カリフラワー・野菜
一〇〇 木炭・野菜
一〇五 花の苗
一〇六 青果物
一〇七
一〇八 塩干物
一〇九 季節の野菜・土佐ジロー卵
一一〇 シキビ・榊
一一一 トマト・セロリ等
一一三 履物
一一四 すし・餅・筍
一一五 季節の野菜・花木
一一六 花

グリーンロード

一四四の一

3丁目

廿代通り

日曜市 3丁目

東の入口には、休憩所と宅配荷受所があり、無料貸し出しカートもご用意!!

東休憩所
宅配荷受所（ヤマト運輸）

一八四
一八五
一八六
一八七
一八八 漬物
一八九 季節の野菜
一九〇
一九一 新高梨・農産物
一九三 農産物・漬物
一九四 野菜・ヤーコン
一九五 からしの葉佃煮
一九七 お好み焼き
二〇〇 すし・饅頭・餅
二〇一 冷やしあめ・うどん
二〇二 ニラ・野菜
二〇三 季節の野菜
二〇四 柑橘類・はちみつ
二〇六 ふき佃煮・野菜
二〇七 陶器（土佐焼）
二〇九 青果物
二一〇 梅・東山・野菜
二一一 季節の野菜
二一二 季節の野菜
二一四 すし・餅・柿
二一五 昆布
二一六 生姜・芋・野菜
二一七 季節の野菜
二一八 山野草
二一九 塩干物
二二〇

日曜市 4丁目

行列のできるいも天のお店や焼鳥屋さんなど、グルメで賑わううまいもん通り!!

5丁目

青果物 二六七
綿菓子 二六八
お好み焼き 二六九
季節の野菜 二七一
茶・みかん 二七二
山菜・ゆず果汁 二七三
いちご・野菜 二七四
青果物 二七五
季節の野菜 二七六
文旦・ぶどう・野菜 二七八
二八〇
青果・徳谷トマト 二八一
焼き鳥・鰻串 二八三
冷やしあめ・手作り手芸品 二八五
文旦・生姜 二八六
手芸品 二八七
二八八
つがに汁・わさび漬 二八九
露地野菜 二九〇
にんにく・ごぼう・人参 二九一
青果物 二九三
玩具 二九四
あめ湯・かき氷・ゆずジュース 二九五
化石さんご 二九六
鮎の塩焼き他 二九七
青果物 二九八
蔓細工・リース 二九九
芋・野菜 三〇二
さんご・花の苗 三〇三
またたび・茶他 三〇四
すし・味噌 三〇六
菓子・芋ケンピ 三〇七

堀詰通り

二二二 トマト・野菜
二二三 漬物・野菜
二二五 塩干物・佃煮
二二六 芋ケンピ・菓子
二二七 餅・饅頭・榊・シキビ
二二八 野菜・花木・水草
二二九 餅・饅頭・切花・野菜
二三一 青果物・野菜
二三三 はちみつ・農産物
二三四 芋・野菜
二三五 花
二三六 農産物
二三八 陶器（新荘川焼）
二四一 かずらかご
二四二 すし・饅頭・野菜
二四三 新高梨・野菜
二四四 紫芋・こんにゃく・しいたけ
二四五 いも天・天ぷら
二四六 いも天・天ぷら
二四九 昔ながらの菓子
二五一 たいこまん
二五二 アロエ化粧品
二五四 すし・文旦・味噌
二五五
二五六 ゆず酢・筍・野菜
二五七 筍・ゆず・野菜
二六〇
二六一 筍・しそ
二六二 切花・漬物
二六三 筍・干し大根・ふき
二六四 トマト・梨・露地野菜
二六五
二六六 打刃物
一四五 有機野菜
一四六 青果物
一四七 すし・ゆず酢
一四九 季節の野菜
一五一 青果物
一五二 季節の野菜
一五三 鉢花
一五四 芋・みかん・小夏
一五五 苗・下仁田ねぎ
一五六 青果物
一五八 生姜・アロエ・切花
一五九 衣料品
一六〇 青果物
一六一 榊・シキビ・筍
一六三 花・野菜の苗
一六四 花の苗・切花
一六七 花の苗・バラ
一六八 菊・バラ
一六九
一七〇 アロエ・ユリ・わさび
一七二 塩干物
一七四 切花・農産物
一七五 季節の野菜
一七六 茶・豆・野菜
一七七 山菜・よもぎ餅
一七八 山菜・野菜
一七九 梅・すし
一八〇 餅・野菜
一八二 野菜・わさび

ココ!マーク

交差点の新しい目印、それが「ココ!マーク」。曲がる交差点をマークで覚えて安心ドライブ!

← 日曜市 6 丁目

日曜市 5 丁目

総延長150m余り、100店舗以上が軒を連ねる大所帯エリア。

大橋通り

中の橋通り

日曜市 7 丁目

日曜市 5 丁目 →

日曜市7丁目

約20店舗が仲良く肩を寄せ合う南北のエリア。大橋通り商店街のすぐそば!!

- 六一七 たこ焼き
- 六一八 焼き鳥
- 六一九 焼きとうもろこし
- 六二〇 芋類・漬物
- 六二一 切花・季節の野菜
- 六二四 青果物
- 六二五 塩干物
- 六二六 漬物
- 六二七 すし・餅
- 六二八 こんにゃく・みょうがからし
- 六三〇 切花・筍・季節の野菜
- 六三一 柑橘類・根菜類
- 六三二 季節の野菜
- 六三三
- 六三四 かぼちゃ・文旦・梨・とうもろこし
- 六三六 みかん・季節の野菜
- 六三九 シキビ・榊・文旦・野菜
- 六四〇 米・野菜
- 六四二 はちみつ・柿・栗・柑橘類
- 六四三 みかん・露地野菜
- 六四四 トマト・芋

六一五 (藤並公園前)　五六五 庭石　五六二

- 五六〇 植木・庭石
- 五六一 寒蘭
- 五六二 銘石・アクセサリー
- 五六三 はちみつ
- 五六四 山野草
- 五七二 苗木
- 五七三 苗木
- 五七四 苗木
- 五七五 苗木
- 五七七 苗木
- 五七八 苗木
- 五七九 苗木
- 五八〇 苗木
- 五八五 苗木
- 五八六 苗木
- 五八七 苗木
- 五九〇 苗木
- 五九一 盆栽・水石
- 五九二 石斛・山野草・花木
- 五九三の一 山野草・盆栽
- 五九三の二 竹細工
- 五九三 洋蘭
- 五九四 洋蘭
- 五九五 寒蘭
- 五九六 農産物・ハーブ
- 五九七 寒蘭
- 六〇一 盆栽
- 六〇二 盆栽
- 六〇三 盆栽
- 六〇四 盆栽
- 六〇五 盆栽
- 六〇六 盆栽
- 六〇七 盆栽
- 六〇八 盆栽
- 六〇九 蘭・盆栽
- 六一〇 蘭・盆栽
- 六一一 蘭・草花
- 六一二 さつき・盆栽・盆石
- 六一三 蘭・盆栽
- 六一四 水石・山草
- 六一六の一 山野草・豆盆栽
- 六一六の二 五四六の二
- 六一七 盆栽
- 六一八 植木
- 六一九 植木
- 六二〇 植木
- 六二一 植木
- 六二二 植木
- 六二三 植木
- 六二四 植木
- 六二五 植木
- 六二六 植木
- 六二七 鉢花等
- 六二八 鉢花等
- 六二九 農産物
- 六三〇 盆栽
- 六三一 盆栽
- 六三二 盆栽
- 六三三 植木
- 六三四 植木
- 六三六 植木
- 六三七 植木
- 六三八 鉢花等
- 六三九 農産物
- 六四〇 盆栽
- 六四三 盆栽
- 六四四 盆栽
- 六四五 盆栽
- 六四六 盆栽
- 六四七 盆栽
- 六四八 盆栽
- 六四九 盆栽
- 六五〇 盆栽
- 六五一 盆栽
- 六五二 盆栽
- 六五三 盆栽
- 六五四 盆栽
- 六五五 盆栽
- 六五六 盆栽
- 六五七 盆栽
- 六五八 盆栽
- 六五九 盆栽
- 六六〇 盆栽
- 六六一 盆栽
- 六六二 盆栽
- 六六三 盆栽
- 六六四 盆栽
- 六六五 盆栽
- 六六六 盆栽
- 六六七 盆栽
- 六六八 盆栽
- 六六九 盆栽
- 六七〇 盆栽
- 六七一 盆栽
- 六七二 盆栽
- 六七三 盆栽
- 六七四 盆栽
- 六七五 盆栽
- 六七六 盆栽
- 六七七 盆栽
- 六七八 盆栽
- 六七九 盆栽
- 六八〇 盆栽
- 六八一 盆栽
- 六八二 盆栽
- 六八三 盆栽
- 六八四 盆栽
- 六八五 盆栽
- 六八六 盆栽
- 六八七 盆栽
- 六八八 盆栽
- 六八九 盆栽
- 六九〇 盆栽
- 六九一 盆栽
- 六九二 盆栽
- 六九三 盆栽
- 六九四 盆栽
- 六九五 盆栽
- 六九六 盆栽
- 六九七 盆栽
- 六九八 盆栽
- 六九九 盆栽
- 七〇〇 盆栽
- 七〇一 盆栽
- 七〇二 盆栽
- 七〇三 盆栽
- 七〇四 盆栽
- 七〇五 盆栽
- 七〇六 盆栽
- 七〇七 盆栽
- 七〇八 盆栽
- 七〇九 盆栽
- 七一〇 盆栽
- 七一一 盆栽
- 七一二 盆栽
- 七一三 盆栽
- 七一四 盆栽
- 七一五 盆栽
- 七一六 盆栽
- 七一七 盆栽
- 七一八 盆栽
- 七一九 盆栽
- 七二〇 盆栽
- 七二一 盆栽
- 七二二 盆栽
- 七二三 盆栽
- 七二四 盆栽
- 七二五 盆栽
- 七二六 盆栽
- 七二七 盆栽
- 七二八 盆栽
- 七二九 盆栽
- 七三〇 盆栽
- 七三一 盆栽
- 七三二 盆栽
- 七三三 盆栽
- 七三四 盆栽
- 七三五 盆栽
- 七三六 盆栽
- 七三七 盆栽
- 七三八 盆栽
- 七三九 盆栽
- 七四〇 盆栽
- 七四一 盆栽
- 七四二 盆栽
- 七四三 盆栽
- 七四四 盆栽
- 七四五 盆栽
- 七四六 盆栽
- 七四七 盆栽
- 七四八 盆栽
- 七四九 盆栽
- 七五〇 盆栽
- 七五一 盆栽
- 七五二 盆栽
- 七五三 盆栽
- 七五四 盆栽
- 七五五 盆栽
- 七五六 盆栽
- 七五七 盆栽
- 七五八 盆栽
- 七五九 盆栽
- 七六〇 盆栽
- 七六一 盆栽
- 七六二 盆栽
- 七六三 盆栽
- 七六四 盆栽
- 七六五 盆栽
- 七六六 盆栽
- 七六七 盆栽
- 七六八 盆栽
- 七六九 盆栽
- 七七〇 盆栽
- 七七一 盆栽
- 七七二 盆栽
- 七七三 盆栽
- 七七四 盆栽
- 七七五 盆栽
- 七七六 盆栽
- 七七七 盆栽
- 七七八 盆栽
- 七七九 盆栽
- 七八〇 盆栽
- 七八一 盆栽
- 七八二 盆栽
- 七八三 盆栽
- 七八四 盆栽
- 七八五 盆栽
- 七八六 盆栽
- 七八七 盆栽
- 七八八 盆栽
- 七八九 盆栽
- 七九〇 盆栽
- 七九一 盆栽
- 七九二 盆栽
- 七九三 盆栽
- 七九四 盆栽
- 七九五 盆栽
- 七九六 盆栽
- 七九七 盆栽
- 七九八 盆栽
- 七九九 盆栽
- 八〇〇 盆栽
- 八〇一 盆栽
- 八〇二 盆栽
- 八〇三 盆栽
- 八〇四 盆栽
- 八〇五 盆栽
- 八〇六 盆栽
- 八〇七 盆栽
- 八〇八 盆栽
- 八〇九 盆栽
- 八一〇 盆栽
- 八一一 盆栽
- 八一二 盆栽
- 八一三 盆栽
- 八一四 盆栽
- 八一五 盆栽
- 八一六 盆栽
- 八一七 盆栽
- 八一八 盆栽
- 八一九 盆栽
- 八二〇 盆栽
- 八二一 盆栽
- 八二二 盆栽
- 八二三 盆栽
- 八二四 盆栽
- 八二五 盆栽
- 八二六 盆栽
- 八二七 盆栽
- 八二八 盆栽
- 八二九 盆栽
- 八三〇 盆栽
- 八三一 盆栽
- 八三二 盆栽
- 八三三 盆栽
- 八三四 盆栽
- 八三五 盆栽
- 八三六 盆栽
- 八三七 盆栽
- 八三八 盆栽
- 八三九 盆栽
- 八四〇 盆栽
- 八四一 盆栽
- 八四二 盆栽
- 八四三 盆栽
- 八四四 盆栽
- 八四五 盆栽
- 八四六 盆栽
- 八四七 盆栽
- 八四八 盆栽
- 八四九 盆栽
- 八五〇 盆栽
- 八五一 盆栽
- 八五二 盆栽
- 八五三 盆栽
- 八五四 盆栽
- 八五五 盆栽
- 八五六 盆栽
- 八五七 盆栽
- 八五八 盆栽
- 八五九 盆栽
- 八六〇 盆栽
- 八六一 盆栽
- 八六二 盆栽
- 八六三 盆栽
- 八六四 盆栽
- 八六五 盆栽
- 八六六 盆栽
- 八六七 盆栽
- 八六八 盆栽
- 八六九 盆栽
- 八七〇 盆栽
- 八七一 盆栽
- 八七二 盆栽
- 八七三 盆栽
- 八七四 盆栽
- 八七五 盆栽
- 八七六 盆栽
- 八七七 盆栽
- 八七八 盆栽
- 八七九 盆栽
- 八八〇 盆栽
- 八八一 盆栽
- 八八二 盆栽
- 八八三 盆栽
- 八八四 盆栽
- 八八五 盆栽
- 八八六 盆栽
- 八八七 盆栽
- 八八八 盆栽
- 八八九 盆栽
- 八九〇 盆栽
- 八九一 盆栽
- 八九二 盆栽
- 八九三 盆栽
- 八九四 盆栽
- 八九五 盆栽
- 八九六 盆栽
- 八九七 盆栽
- 八九八 盆栽
- 八九九 盆栽
- 九〇〇 盆栽
- 九〇一 盆栽
- 九〇二 盆栽
- 九〇三 盆栽
- 九〇四 盆栽
- 九〇五 盆栽
- 九〇六 盆栽
- 九〇七 盆栽
- 九〇八 盆栽
- 九〇九 盆栽
- 九一〇 盆栽
- 九一一 盆栽
- 九一二 盆栽
- 九一三 盆栽
- 九一四 盆栽
- 九一五 盆栽
- 九一六 盆栽
- 九一七 盆栽
- 九一八 盆栽
- 九一九 盆栽
- 九二〇 盆栽
- 九二一 盆栽
- 九二二 盆栽
- 九二三 盆栽
- 九二四 盆栽
- 九二五 盆栽
- 九二六 盆栽
- 九二七 盆栽
- 九二八 盆栽
- 九二九 盆栽
- 九三〇 盆栽
- 九三一 盆栽
- 九三二 盆栽
- 九三三 盆栽
- 九三四 盆栽
- 九三五 盆栽
- 九三六 盆栽
- 九三七 盆栽
- 九三八 盆栽
- 九三九 盆栽
- 九四〇 盆栽
- 九四一 盆栽
- 九四二 盆栽
- 九四三 盆栽
- 九四四 盆栽
- 九四五 盆栽
- 九四六 盆栽
- 九四七 盆栽
- 九四八 盆栽
- 九四九 盆栽
- 九五〇 盆栽
- 九五一 盆栽
- 九五二 盆栽
- 九五三 盆栽
- 九五四 盆栽
- 九五五 盆栽
- 九五六 盆栽
- 九五七 盆栽
- 九五八 盆栽
- 九五九 盆栽
- 九六〇 盆栽
- 九六一 盆栽
- 九六二 盆栽
- 九六三 盆栽
- 九六四 盆栽
- 九六五 盆栽
- 九六六 盆栽
- 九六七 盆栽
- 九六八 盆栽
- 九六九 盆栽
- 九七〇 盆栽
- 九七一 盆栽
- 九七二 盆栽
- 九七三 盆栽
- 九七四 盆栽
- 九七五 盆栽
- 九七六 盆栽
- 九七七 盆栽
- 九七八 盆栽
- 九七九 盆栽
- 九八〇 盆栽
- 九八一 盆栽
- 九八二 盆栽
- 九八三 盆栽
- 九八四 盆栽
- 九八五 盆栽
- 九八六 盆栽
- 九八七 盆栽
- 九八八 盆栽
- 九八九 盆栽
- 九九〇 盆栽
- 九九一 盆栽
- 九九二 盆栽
- 九九三 盆栽
- 九九四 盆栽
- 九九五 盆栽
- 九九六 盆栽
- 九九七 盆栽
- 九九八 盆栽
- 九九九 盆栽
- 一〇〇〇 盆栽
- 一〇〇一 盆栽
- 一〇〇二 盆栽
- 一〇〇三 盆栽
- 一〇〇四 盆栽
- 一〇〇五 盆栽
- 一〇〇六 盆栽
- 一〇〇七 盆栽
- 一〇〇八 盆栽
- 一〇〇九 盆栽
- 一〇一〇 盆栽
- 一〇一一 盆栽
- 一〇一二 盆栽
- 一〇一三 盆栽
- 一〇一四 盆栽
- 一〇一五 盆栽
- 一〇一六 盆栽
- 一〇一七 盆栽
- 一〇一八 盆栽
- 一〇一九 盆栽
- 一〇二〇 盆栽
- 一〇二一 盆栽
- 一〇二二 盆栽
- 一〇二三 盆栽
- 一〇二四 盆栽
- 一〇二五 盆栽
- 一〇二六 盆栽
- 一〇二七 盆栽
- 一〇二八 盆栽
- 一〇二九 盆栽
- 一〇三〇 盆栽
- 一〇三一 盆栽
- 一〇三二 盆栽
- 一〇三三 盆栽
- 一〇三四 盆栽
- 一〇三五 盆栽
- 一〇三六 盆栽
- 一〇三七 盆栽
- 一〇三八 盆栽
- 一〇三九 盆栽
- 一〇四〇 盆栽
- 一〇四一 盆栽
- 一〇四二 盆栽
- 一〇四三 盆栽
- 一〇四四 盆栽
- 一〇四五 盆栽
- 一〇四六 盆栽
- 一〇四七 盆栽
- 一〇四八 盆栽
- 一〇四九 盆栽
- 一〇五〇 盆栽
- 一〇五一 盆栽
- 一〇五二 盆栽
- 一〇五三 盆栽
- 一〇五四 盆栽
- 一〇五五 盆栽
- 一〇五六 盆栽
- 一〇五七 盆栽
- 一〇五八 盆栽
- 一〇五九 盆栽
- 一〇六〇 盆栽
- 一〇六一 盆栽
- 一〇六二 盆栽
- 一〇六三 盆栽
- 一〇六四 盆栽
- 一〇六五 盆栽
- 一〇六六 盆栽
- 一〇六七 盆栽
- 一〇六八 盆栽
- 一〇六九 盆栽
- 一〇七〇 盆栽
- 一〇七一 盆栽
- 一〇七二 盆栽
- 一〇七三 盆栽
- 一〇七四 盆栽
- 一〇七五 盆栽
- 一〇七六 盆栽
- 一〇七七 盆栽
- 一〇七八 盆栽
- 一〇七九 盆栽
- 一〇八〇 盆栽
- 一〇八一 盆栽
- 一〇八二 盆栽
- 一〇八三 盆栽
- 一〇八四 盆栽
- 一〇八五 盆栽
- 一〇八六 盆栽
- 一〇八七 盆栽
- 一〇八八 盆栽
- 一〇八九 盆栽
- 一〇九〇 盆栽
- 一〇九一 盆栽
- 一〇九二 盆栽
- 一〇九三 盆栽
- 一〇九四 盆栽
- 一〇九五 盆栽
- 一〇九六 盆栽
- 一〇九七 盆栽
- 一〇九八 盆栽
- 一〇九九 盆栽
- 一一〇〇 盆栽
- 一一〇一 盆栽
- 一一〇二 盆栽
- 一一〇三 盆栽
- 一一〇四 盆栽
- 一一〇五 盆栽
- 一一〇六 盆栽
- 一一〇七 盆栽
- 一一〇八 盆栽
- 一一〇九 盆栽
- 一一一〇 盆栽
- 一一一一 盆栽
- 一一一二 盆栽
- 一一一三 盆栽
- 一一一四 盆栽
- 一一一五 盆栽
- 一一一六 盆栽
- 一一一七 盆栽
- 一一一八 盆栽
- 一一一九 盆栽
- 一一二〇 盆栽
- 一一二一 盆栽
- 一一二二 盆栽
- 一一二三 盆栽
- 一一二四 盆栽
- 一一二五 盆栽
- 一一二六 盆栽
- 一一二七 盆栽
- 一一二八 盆栽
- 一一二九 盆栽
- 一一三〇 盆栽
- 一一三一 盆栽
- 一一三二 盆栽
- 一一三三 盆栽
- 一一三四 盆栽
- 一一三五 盆栽
- 一一三六 盆栽
- 一一三七 盆栽
- 一一三八 盆栽
- 一一三九 盆栽
- 一一四〇 盆栽
- 一一四一 盆栽
- 一一四二 盆栽
- 一一四三 盆栽
- 一一四四 盆栽
- 一一四五 盆栽
- 一一四六 盆栽
- 一一四七 盆栽
- 一一四八 盆栽
- 一一四九 盆栽
- 一一五〇 盆栽
- 一一五一 盆栽
- 一一五二 盆栽
- 一一五三 盆栽
- 一一五四 盆栽
- 一一五五 盆栽
- 一一五六 盆栽
- 一一五七 盆栽
- 一一五八 盆栽
- 一一五九 盆栽
- 一一六〇 盆栽
- 一一六一 盆栽
- 一一六二 盆栽
- 一一六三 盆栽
- 一一六四 盆栽
- 一一六五 盆栽
- 一一六六 盆栽
- 一一六七 盆栽
- 一一六八 盆栽
- 一一六九 盆栽
- 一一七〇 盆栽
- 一一七一 盆栽
- 一一七二 盆栽
- 一一七三 盆栽
- 一一七四 盆栽
- 一一七五 盆栽
- 一一七六 盆栽
- 一一七七 盆栽
- 一一七八 盆栽
- 一一七九 盆栽
- 一一八〇 盆栽
- 一一八一 盆栽
- 一一八二 盆栽
- 一一八三 盆栽
- 一一八四 盆栽
- 一一八五 盆栽
- 一一八六 盆栽
- 一一八七 盆栽
- 一一八八 盆栽
- 一一八九 盆栽
- 一一九〇 盆栽
- 一一九一 盆栽
- 一一九二 盆栽
- 一一九三 盆栽
- 一一九四 盆栽
- 一一九五 盆栽
- 一一九六 盆栽
- 一一九七 盆栽
- 一一九八 盆栽
- 一一九九 盆栽
- 一二〇〇 盆栽
- 一二〇一 盆栽
- 一二〇二 盆栽
- 一二〇三 盆栽
- 一二〇四 盆栽
- 一二〇五 盆栽
- 一二〇六 盆栽
- 一二〇七 盆栽
- 一二〇八 盆栽
- 一二〇九 盆栽
- 一二一〇 盆栽
- 一二一一 盆栽
- 一二一二 盆栽
- 一二一三 盆栽
- 一二一四 盆栽
- 一二一五 盆栽
- 一二一六 盆栽
- 一二一七 盆栽
- 一二一八 盆栽
- 一二一九 盆栽
- 一二二〇 盆栽
- 一二二一 盆栽
- 一二二二 盆栽
- 一二二三 盆栽
- 一二二四 盆栽
- 一二二五 盆栽
- 一二二六 盆栽
- 一二二七 盆栽
- 一二二八 盆栽
- 一二二九 盆栽
- 一二三〇 盆栽
- 一二三一 盆栽
- 一二三二 盆栽
- 一二三三 盆栽
- 一二三四 盆栽
- 一二三五 盆栽
- 一二三六 盆栽
- 一二三七 盆栽
- 一二三八 盆栽
- 一二三九 盆栽
- 一二四〇 盆栽
- 一二四一 盆栽
- 一二四二 盆栽
- 一二四三 盆栽
- 一二四四 盆栽
- 一二四五 盆栽
- 一二四六 盆栽
- 一二四七 盆栽
- 一二四八 盆栽
- 一二四九 盆栽
- 一二五〇 盆栽
- 一二五一 盆栽
- 一二五二 盆栽
- 一二五三 盆栽
- 一二五四 盆栽
- 一二五五 盆栽
- 一二五六 盆栽
- 一二五七 盆栽
- 一二五八 盆栽
- 一二五九 盆栽
- 一二六〇 盆栽
- 一二六一 盆栽
- 一二六二 盆栽
- 一二六三 盆栽
- 一二六四 盆栽
- 一二六五 盆栽
- 一二六六 盆栽
- 一二六七 盆栽
- 一二六八 盆栽
- 一二六九 盆栽
- 一二七〇 盆栽
- 一二七一 盆栽
- 一二七二 盆栽
- 一二七三 盆栽
- 一二七四 盆栽
- 一二七五 盆栽
- 一二七六 盆栽
- 一二七七 盆栽
- 一二七八 盆栽
- 一二七九 盆栽
- 一二八〇 盆栽
- 一二八一 盆栽
- 一二八二 盆栽
- 一二八三 盆栽
- 一二八四 盆栽
- 一二八五 盆栽
- 一二八六 盆栽
- 一二八七 盆栽
- 一二八八 盆栽
- 一二八九 盆栽
- 一二九〇 盆栽
- 一二九一 盆栽
- 一二九二 盆栽
- 一二九三 盆栽
- 一二九四 盆栽
- 一二九五 盆栽
- 一二九六 盆栽
- 一二九七 盆栽
- 一二九八 盆栽
- 一二九九 盆栽
- 一三〇〇 盆栽
- 一三〇一 盆栽
- 一三〇二 盆栽
- 一三〇三 盆栽
- 一三〇四 盆栽
- 一三〇五 盆栽
- 一三〇六 盆栽
- 一三〇七 盆栽
- 一三〇八 盆栽
- 一三〇九 盆栽
- 一三一〇 盆栽
- 一三一一 盆栽
- 一三一二 盆栽
- 一三一三 盆栽
- 一三一四 盆栽
- 一三一五 盆栽
- 一三一六 盆栽
- 一三一七 盆栽
- 一三一八 盆栽
- 一三一九 盆栽
- 一三二〇 盆栽
- 一三二一 盆栽
- 一三二二 盆栽
- 一三二三 盆栽
- 一三二四 盆栽
- 一三二五 盆栽
- 一三二六 盆栽
- 一三二七 盆栽
- 一三二八 盆栽
- 一三二九 盆栽
- 一三三〇 盆栽
- 一三三一 盆栽
- 一三三二 盆栽
- 一三三三 盆栽
- 一三三四 盆栽
- 一三三五 盆栽
- 一三三六 盆栽
- 一三三七 盆栽
- 一三三八 盆栽
- 一三三九 盆栽
- 一三四〇 盆栽
- 一三四一 盆栽
- 一三四二 盆栽
- 一三四三 盆栽
- 一三四四 盆栽
- 一三四五 盆栽
- 一三四六 盆栽
- 一三四七 盆栽
- 一三四八 盆栽
- 一三四九 盆栽
- 一三五〇 盆栽
- 一三五一 盆栽
- 一三五二 盆栽
- 一三五三 盆栽
- 一三五四 盆栽
- 一三五五 盆栽
- 一三五六 盆栽
- 一三五七 盆栽
- 一三五八 盆栽
- 一三五九 盆栽
- 一三六〇 盆栽
- 一三六一 盆栽
- 一三六二 盆栽
- 一三六三 盆栽
- 一三六四 盆栽
- 一三六五 盆栽
- 一三六六 盆栽
- 一三六七 盆栽
- 一三六八 盆栽
- 一三六九 盆栽
- 一三七〇 盆栽
- 一三七一 盆栽
- 一三七二 盆栽
- 一三七三 盆栽
- 一三七四 盆栽
- 一三七五 盆栽
- 一三七六 盆栽
- 一三七七 盆栽
- 一三七八 盆栽
- 一三七九 盆栽
- 一三八〇 盆栽
- 一三八一 盆栽
- 一三八二 盆栽
- 一三八三 盆栽
- 一三八四 盆栽
- 一三八五 盆栽
- 一三八六 盆栽
- 一三八七 盆栽
- 一三八八 盆栽
- 一三八九 盆栽
- 一三九〇 盆栽
- 一三九一 盆栽
- 一三九二 盆栽
- 一三九三 盆栽
- 一三九四 盆栽
- 一三九五 盆栽
- 一三九六 盆栽
- 一三九七 盆栽
- 一三九八 盆栽
- 一三九九 盆栽
- 一四〇〇 盆栽
- 一四〇一 盆栽
- 一四〇二 盆栽
- 一四〇三 盆栽
- 一四〇四 盆栽
- 一四〇五 盆栽
- 一四〇六 盆栽
- 一四〇七 盆栽
- 一四〇八 盆栽
- 一四〇九 盆栽
- 一四一〇 盆栽
- 一四一一 盆栽
- 一四一二 盆栽
- 一四一三 盆栽
- 一四一四 盆栽
- 一四一五 盆栽
- 一四一六 盆栽
- 一四一七 盆栽
- 一四一八 盆栽
- 一四一九 盆栽
- 一四二〇 盆栽
- 一四二一 盆栽
- 一四二二 盆栽
- 一四二三 盆栽
- 一四二四 盆栽
- 一四二五 盆栽
- 一四二六 盆栽
- 一四二七 盆栽
- 一四二八 盆栽
- 一四二九 盆栽
- 一四三〇 盆栽
- 一四三一 盆栽
- 一四三二 盆栽
- 一四三三 盆栽
- 一四三四 盆栽
- 一四三五 盆栽
- 一四三六 盆栽
- 一四三七 盆栽
- 一四三八 盆栽
- 一四三九 盆栽
- 一四四〇 盆栽
- 一四四一 盆栽
- 一四四二 盆栽
- 一四四三 盆栽
- 一四四四 盆栽
- 一四四五 盆栽
- 一四四六 盆栽
- 一四四七 盆栽
- 一四四八 盆栽
- 一四四九 盆栽
- 一四五〇 盆栽
- 一四五一 盆栽
- 一四五二 盆栽
- 一四五三 盆栽
- 一四五四 盆栽
- 一四五五 盆栽
- 一四五六 盆栽
- 一四五七 盆栽
- 一四五八 盆栽
- 一四五九 盆栽
- 一四六〇 盆栽
- 一四六一 盆栽
- 一四六二 盆栽
- 一四六三 盆栽
- 一四六四 盆栽
- 一四六五 盆栽
- 一四六六 盆栽
- 一四六七 盆栽
- 一四六八 盆栽
- 一四六九 盆栽
- 一四七〇 盆栽
- 一四七一 盆栽
- 一四七二 盆栽
- 一四七三 盆栽
- 一四七四 盆栽
- 一四七五 盆栽
- 一四七六 盆栽
- 一四七七 盆栽
- 一四七八 盆栽
- 一四七九 盆栽
- 一四八〇 盆栽
- 一四八一 盆栽
- 一四八二 盆栽
- 一四八三 盆栽
- 一四八四 盆栽
- 一四八五 盆栽
- 一四八六 盆栽
- 一四八七 盆栽
- 一四八八 盆栽
- 一四八九 盆栽
- 一四九〇 盆栽
- 一四九一 盆栽
- 一四九二 盆栽
- 一四九三 盆栽
- 一四九四 盆栽
- 一四九五 盆栽
- 一四九六 盆栽
- 一四九七 盆栽
- 一四九八 盆栽
- 一四九九 盆栽
- 一五〇〇 盆栽
- 一五〇一 盆栽
- 一五〇二 盆栽
- 一五〇三 盆栽
- 一五〇四 盆栽
- 一五〇五 盆栽
- 一五〇六 盆栽
- 一五〇七 盆栽
- 一五〇八 盆栽
- 一五〇九 盆栽
- 一五一〇 盆栽
- 一五一一 盆栽
- 一五一二 盆栽
- 一五一三 盆栽
- 一五一四 盆栽
- 一五一五 盆栽
- 一五一六 盆栽
- 一五一七 盆栽
- 一五一八 盆栽
- 一五一九 盆栽
- 一五二〇 盆栽
- 一五二一 盆栽
- 一五二二 盆栽
- 一五二三 盆栽
- 一五二四 盆栽
- 一五二五 盆栽
- 一五二六 盆栽
- 一五二七 盆栽
- 一五二八 盆栽
- 一五二九 盆栽
- 一五三〇 盆栽
- 一五三一 盆栽
- 一五三二 盆栽
- 一五三三 盆栽
- 一五三四 盆栽
- 一五三五 盆栽
- 一五三六 盆栽
- 一五三七 盆栽
- 一五三八 盆栽
- 一五三九 盆栽
- 一五四〇 盆栽
- 一五四一 盆栽
- 一五四二 盆栽
- 一五四三 盆栽
- 一五四四 盆栽
- 一五四五 盆栽
- 一五四六 盆栽
- 一五四七 盆栽
- 一五四八 盆栽
- 一五四九 盆栽
- 一五五〇 盆栽
- 一五五一 盆栽
- 一五五二 盆栽
- 一五五三 盆栽
- 一五五四 盆栽
- 一五五五 盆栽
- 一五五六 盆栽
- 一五五七 盆栽
- 一五五八 盆栽
- 一五五九 盆栽
- 一五六〇 盆栽
- 一五六一 盆栽
- 一五六二 盆栽
- 一五六三 盆栽
- 一五六四 盆栽
- 一五六五 盆栽
- 一五六六 盆栽
- 一五六七 盆栽
- 一五六八 盆栽
- 一五六九 盆栽
- 一五七〇 盆栽
- 一五七一 盆栽
- 一五七二 盆栽
- 一五七三 盆栽
- 一五七四 盆栽
- 一五七五 盆栽
- 一五七六 盆栽
- 一五七七 盆栽
- 一五七八 盆栽
- 一五七九 盆栽
- 一五八〇 盆栽
- 一五八一 盆栽
- 一五八二 盆栽
- 一五八三 盆栽
- 一五八四 盆栽
- 一五八五 盆栽
- 一五八六 盆栽
- 一五八七 盆栽
- 一五八八 盆栽
- 一五八九 盆栽
- 一五九〇 盆栽
- 一五九一 盆栽
- 一五九二 盆栽
- 一五九三 盆栽
- 一五九四 盆栽
- 一五九五 盆栽
- 一五九六 盆栽
- 一五九七 盆栽
- 一五九八 盆栽
- 一五九九 盆栽
- 一六〇〇 盆栽
- 一六〇一 盆栽
- 一六〇二 盆栽
- 一六〇三 盆栽
- 一六〇四 盆栽
- 一六〇五 盆栽
- 一六〇六 盆栽
- 一六〇七 盆栽
- 一六〇八 盆栽
- 一六〇九 盆栽
- 一六一〇 盆栽
- 一六一一 盆栽
- 一六一二 盆栽
- 一六一三 盆栽
- 一六一四 盆栽
- 一六一五 盆栽
- 一六一六 盆栽
- 一六一七 盆栽
- 一六一八 盆栽
- 一六一九 盆栽
- 一六二〇 盆栽
- 一六二一 盆栽
- 一六二二 盆栽
- 一六二三 盆栽
- 一六二四 盆栽
- 一六二五 盆栽
- 一六二六 盆栽
- 一六二七 盆栽
- 一六二八 盆栽
- 一六二九 盆栽
- 一六三〇 盆栽
- 一六三一 盆栽
- 一六三二 盆栽
- 一六三三 盆栽
- 一六三四 盆栽
- 一六三五 盆栽
- 一六三六 盆栽
- 一六三七 盆栽
- 一六三八 盆栽
- 一六三九 盆栽
- 一六四〇 盆栽
- 一六四一 盆栽
- 一六四二 盆栽
- 一六四三 盆栽
- 一六四四 盆栽
- 一六四五 盆栽
- 一六四六 盆栽
- 一六四七 盆栽
- 一六四八 盆栽
- 一六四九 盆栽
- 一六五〇 盆栽
- 一六五一 盆栽
- 一六五二 盆栽
- 一六五三 盆栽
- 一六五四 盆栽
- 一六五五 盆栽
- 一六五六 盆栽
- 一六五七 盆栽
- 一六五八 盆栽
- 一六五九 盆栽
- 一六六〇 盆栽
- 一六六一 盆栽
- 一六六二 盆栽
- 一六六三 盆栽
- 一六六四 盆栽
- 一六六五 盆栽
- 一六六六 盆栽
- 一六六七 盆栽
- 一六六八 盆栽
- 一六六九 盆栽
- 一六七〇 盆栽
- 一六七一 盆栽
- 一六七二 盆栽
- 一六七三 盆栽
- 一六七四 盆栽
- 一六七五 盆栽
- 一六七六 盆栽
- 一六七七 盆栽
- 一六七八 盆栽
- 一六七九 盆栽
- 一六八〇 盆栽
- 一六八一 盆栽
- 一六八二 盆栽
- 一六八三 盆栽
- 一六八四 盆栽
- 一六八五 盆栽
- 一六八六 盆栽
- 一六八七 盆栽
- 一六八八 盆栽
- 一六八九 盆栽
- 一六九〇 盆栽
- 一六九一 盆栽
- 一六九二 盆栽
- 一六九三 盆栽
- 一六九四 盆栽
- 一六九五 盆栽
- 一六九六 盆栽
- 一六九七 盆栽
- 一六九八 盆栽
- 一六九九 盆栽
- 一七〇〇 盆栽
- 一七〇一 盆栽
- 一七〇二 盆栽
- 一七〇三 盆栽
- 一七〇四 盆栽
- 一七〇五 盆栽
- 一七〇六 盆栽
- 一七〇七 盆栽
- 一七〇八 盆栽
- 一七〇九 盆栽
- 一七一〇 盆栽
- 一七一一 盆栽
- 一七一二 盆栽
- 一七一三 盆栽
- 一七一四 盆栽
- 一七一五 盆栽
- 一七一六 盆栽
- 一七一七 盆栽
- 一七一八 盆栽
- 一七一九 盆栽
- 一七二〇 盆栽
- 一七二一 盆栽
- 一七二二 盆栽
- 一七二三 盆栽
- 一七二四 盆栽
- 一七二五 盆栽
- 一七二六 盆栽
- 一七二七 盆栽
- 一七二八 盆栽
- 一七二九 盆栽
- 一七三〇 盆栽
- 一七三一 盆栽
- 一七三二 盆栽
- 一七三三 盆栽
- 一七三四 盆栽
- 一七三五 盆栽
- 一七三六 盆栽
- 一七三七 盆栽
- 一七三八 盆栽
- 一七三九 盆栽
- 一七四〇 盆栽
- 一七四一 盆栽
- 一七四二 盆栽
- 一七四三 盆栽
- 一七四四 盆栽
- 一七四五 盆栽
- 一七四六 盆栽
- 一七四七 盆栽
- 一七四八 盆栽
- 一七四九 盆栽
- 一七五〇 盆栽
- 一七五一 盆栽
- 一七五二 盆栽
- 一七五三 盆栽
- 一七五四 盆栽
- 一七五五 盆栽
- 一七五六 盆栽
- 一七五七 盆栽
- 一七五八 盆栽
- 一七五九 盆栽
- 一七六〇 盆栽
- 一七六一 盆栽
- 一七六二 盆栽
- 一七六三 盆栽
- 一七六四 盆栽
- 一七六五 盆栽
- 一七六六 盆栽
- 一七六七 盆栽
- 一七六八 盆栽
- 一七六九 盆栽
- 一七七〇 盆栽
- 一七七一 盆栽
- 一七七二 盆栽
- 一七七三 盆栽
- 一七七四 盆栽
- 一七七五 盆栽
- 一七七六 盆栽
- 一七七七 盆栽
- 一七七八 盆栽
- 一七七九 盆栽
- 一七八〇 盆栽
- 一七八一 盆栽
- 一七八二 盆栽
- 一七八三 盆栽
- 一七八四 盆栽
- 一七八五 盆栽
- 一七八六 盆栽
- 一七八七 盆栽
- 一七八八 盆栽
- 一七八九 盆栽
- 一七九〇 盆栽
- 一七九一 盆栽
- 一七九二 盆栽
- 一七九三 盆栽
- 一七九四 盆栽
- 一七九五 盆栽
- 一七九六 盆栽
- 一七九七 盆栽
- 一七九八 盆栽
- 一七九九 盆栽
- 一八〇〇 盆栽
- 一八〇一 盆栽
- 一八〇二 盆栽
- 一八〇三 盆栽
- 一八〇四 盆栽
- 一八〇五 盆栽
- 一八〇六 盆栽
- 一八〇七 盆栽
- 一八〇八 盆栽
- 一八〇九 盆栽
- 一八一〇 盆栽
- 一八一一 盆栽
- 一八一二 盆栽
- 一八一三 盆栽
- 一八一四 盆栽
- 一八一五 盆栽
- 一八一六 盆栽
- 一八一七 盆栽
- 一八一八 盆栽
- 一八一九 盆栽
- 一八二〇 盆栽
- 一八二一 盆栽
- 一八二二 盆栽
- 一八二三 盆栽
- 一八二四 盆栽
- 一八二五 盆栽
- 一八二六 盆栽
- 一八二七 盆栽
- 一八二八 盆栽
- 一八二九 盆栽
- 一八三〇 盆栽
- 一八三一 盆栽
- 一八三二 盆栽
- 一八三三 盆栽
- 一八三四 盆栽
- 一八三五 盆栽
- 一八三六 盆栽
- 一八三七 盆栽
- 一八三八 盆栽
- 一八三九 盆栽
- 一八四〇 盆栽
- 一八四一 盆栽
- 一八四二 盆栽
- 一八四三 盆栽
- 一八四四 盆栽
- 一八四五 盆栽
- 一八四六 盆栽
- 一八四七 盆栽
- 一八四八 盆栽
- 一八四九 盆栽
- 一八五〇 盆栽
- 一八五一 盆栽
- 一八五二 盆栽
- 一八五三 盆栽
- 一八五四 盆栽
- 一八五五 盆栽
- 一八五六 盆栽
- 一八五七 盆栽
- 一八五八 盆栽
- 一八五九 盆栽
- 一八六〇 盆栽
- 一八六一 盆栽
-

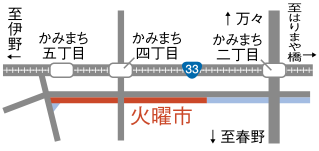
高知の街路市

日の出から日没1時間前まで。
ふだん着の土佐に出会えます。

高知市が認めた公設の「曜市」で、日曜日の他に、火・木・金の各曜日に場所を変えて開かれています。いずれも日曜市ほどのスケールはありませんが、地域のなじみの市として近隣の買い物客で賑わいます。

火曜市

●場所:上町4～5丁目　●出店数:51店

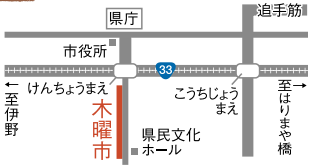


道路に挟まれて水路が流れており、この水路に戸板を渡しての出店です。藩政時代から商家や民家が建ち並んでいた所で、水路はそのなごり。近くのおなじみさんが多く昔ながらの買い物風景が今なお続いています。

※昭和元年開設、同39年現在地へ。

木曜市

●場所:県庁前　●出店数:85店

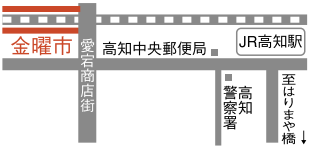


クスの木の緑に包まれ、高知城を間近にのぞむ絶好の景観と環境。官庁街にあって、お昼どきにはサラリーマンやOLたちが手軽な昼食や晩ご飯の食材を買い込んだりする姿も見られます。観光スポットとしても人気。

※昭和元年開設、同46年現在地へ。

金曜市

●場所:愛宕町1丁目　●出店数:47店



昔はJRの線路沿いに、今は新しくできた高架下に店が並びます。すぐ近くに愛宕商店街があり、ともに共存共栄しながら発展。買い物客の多くは近隣の住民で、出店者たちとも長い時を重ねた絆で結ばれています。

※昭和元年開設、同27年現在地へ。

高知市産業政策課
TEL 088-823-9456　FAX 088-823-9492

高知市サイト…http://www.city.kochi.kochi.jp/

E-mail:kc-150600@city.kochi.lg.jp

2011.10.31／20000部