

# Japan's Prefectures

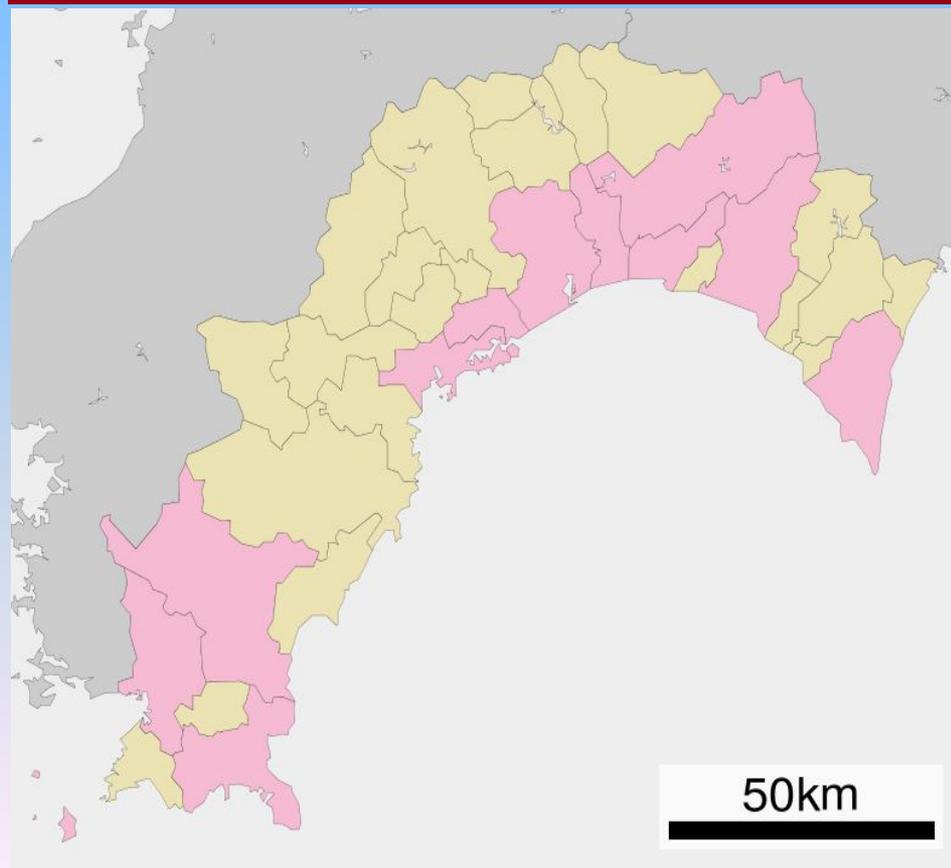
Kochi  
高知県



Выполнила: Архипова Лариса, гр. Б5106ся

## Географическое положение

Кóти (яп. 高知県 Ко:ти-кэн) — префектура располагается на юге самого маленького из четырех основных островов Японского архипелага — Сикоку. Являясь самой крупной из четырех префектур острова, она одновременно и самая малонаселенная. На северо-западе Коти граничит с префектурой Эхимэ, а с префектурой Токусима — на северо-востоке. Южная часть префектуры Коти омывается Тихим океаном. Территория префектуры в основном гористая, но имеются несколько небольших равнинных зон вдоль рек. Площадь префектуры составляет 7,103.93 км<sup>2</sup>. Население — 708,182 человек, плотность населения — 99 чел./км<sup>2</sup>. Административный центр префектуры — город Коти.



# Статистика

<b>Население</b>	<b>708,182</b>
Трудоспособное население	≈360,000 тыс. чел.
ВРП	2 350 000 йен
Зарботная плата (в среднем)	Начальная зарплата для выпускников университета – 188,400 тыс.йен Для выпускников колледжа – 176,600 тыс.йен Для выпускников старшей школы – 144,600 тыс. йен
Стоимость земельного участка (за 1 м <sup>2</sup> )	Для промышленного использования – 16200 йен Для коммерческого использования – 72900 йен
Количество организаций	39,343 тыс.
Количество трудоустроенных	322,493 тыс. чел.

# Сельское хозяйство

На равнине Коти много теплиц, в которых, используя преимущества теплого климата, с конца ноября по июнь, когда в других районах страны производство овощей невелико, выращивают и отправляют на реализацию огурцы, баклажаны, сладкий перец. Поставщиком овощей в районы наиболее быстро развивавшейся урбанизации префектура стала сразу после войны. И в настоящее время сельскохозяйственные кооперативы отгружают эту продукцию в крупнейшие города страны, включая Токио, Иокогама, Осака.



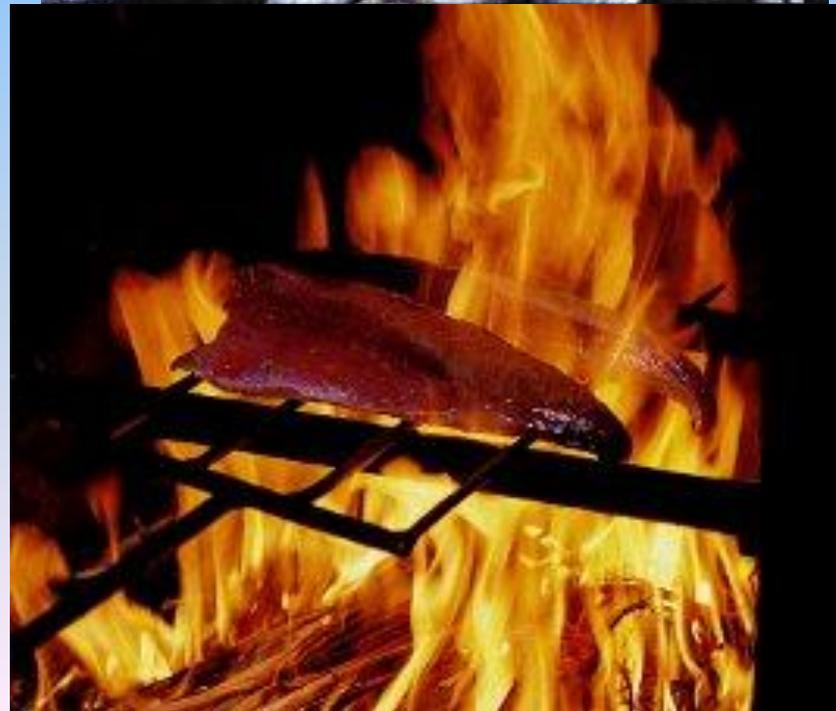
# Лесное хозяйство

В префектуре Коти развиты заготовка древесины и ее обработка. Более 80% территории префектуры покрыто лесами, что способствует дальнейшему развитию этих отраслей. Традиционная бумага Коти “тоса-васи” имеет многовековую историю и традиции и славится своим качеством даже у очень придирчивых потребителей.

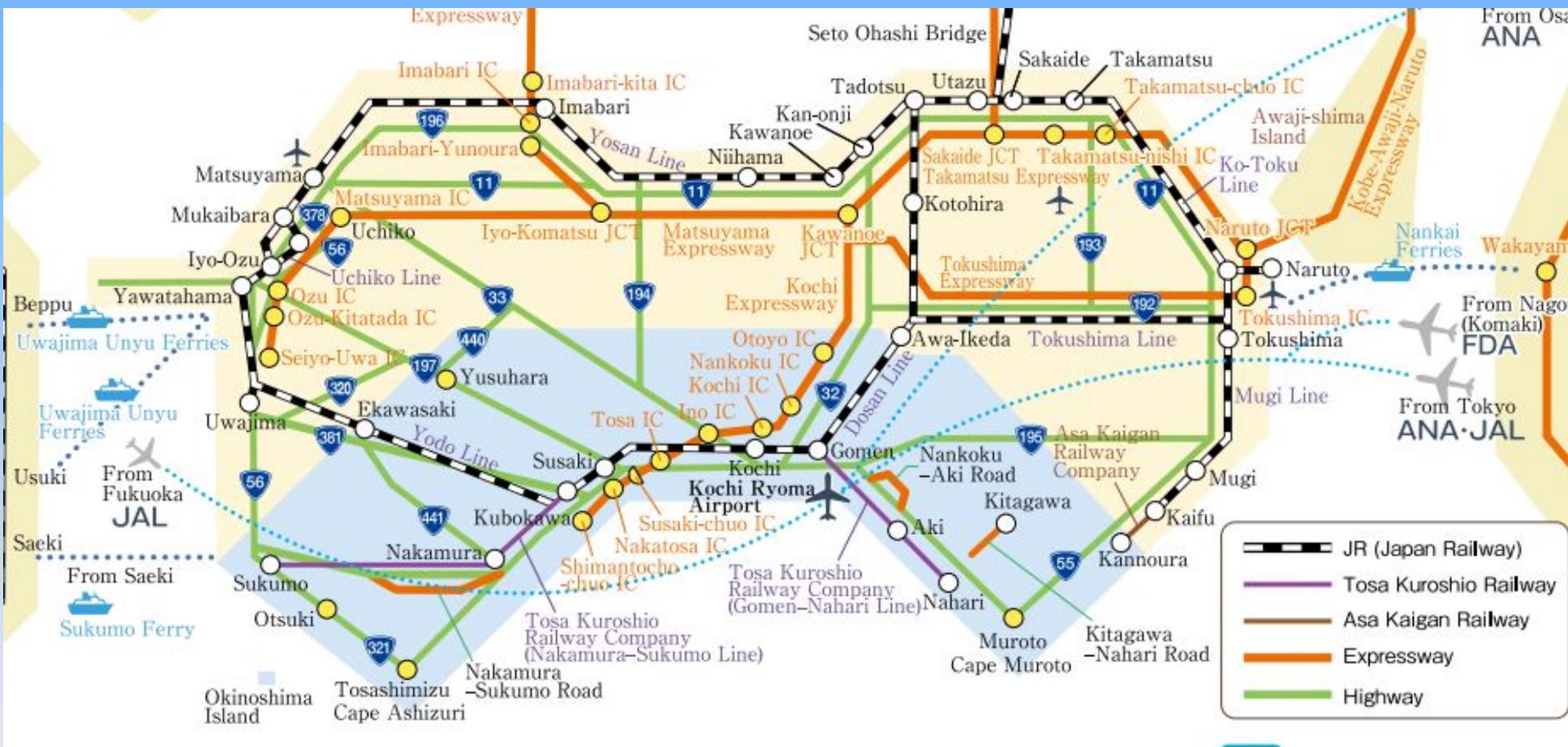


# Рыболовство

Теплые океанические воды у берегов префектуры служат богатым источником рыбы и других морепродуктов. Коти — один из основных поставщиков на внутренний рынок полосатого тунца “кацуо” — рыбы, используемой для приготовления бульона “даси”, основы традиционной японской кухни. Сырой полосатый тунец, обожженный на открытом огне “Кацуо-татаки” — самое известное блюдо кухни Коти. Здесь оно подается в сопровождении многочисленных вкусовых добавок, среди которых есть и свежий чеснок — нетипичная добавка для традиционной японской



# Транспорт



Клинки  
Тоса



# Местное производство

Портфель из  
дерева



Коралловые  
украшения



Продукты из морской  
воды



Тоса  
Васи



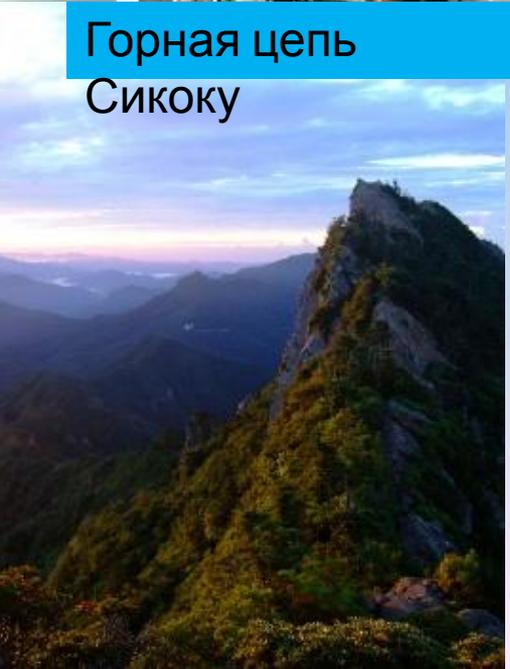
Рынок  
Нитиёси



Замок  
Коти



Горная цепь  
Сикоку



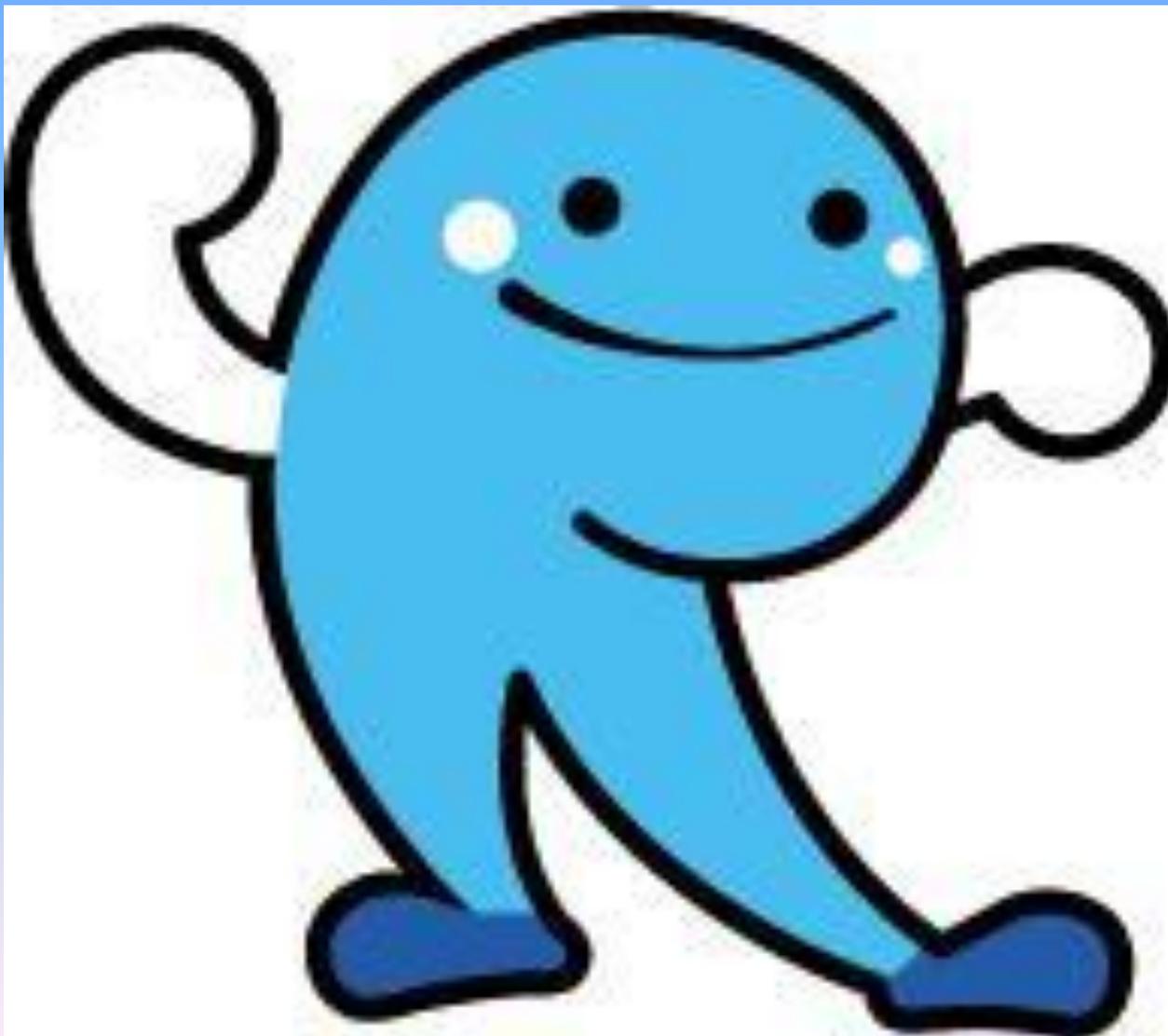
Фестиваль  
Ёсакой



Мост  
Харимая



Спасибо за внимание!



# Список литературы

- <http://www.pref.kochi.lg.jp/english/>
- <https://www.jetro.go.jp/en/invest/region/kochi.html>
- <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%AB%98%E7%9F%A5%E7%9C%8C>
- Социально-экономическая география Японии. Под редакцией И.С. Тихоцкой.