

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2021 夏号



明日へ向かう

自然が育む命に

情熱を傾ける人たち。

変化する時代のなかで

一步を踏み出す。

Shima Kanko Hotel

連載 美食の歓び

フランス料理と日本酒

文 中村孝則

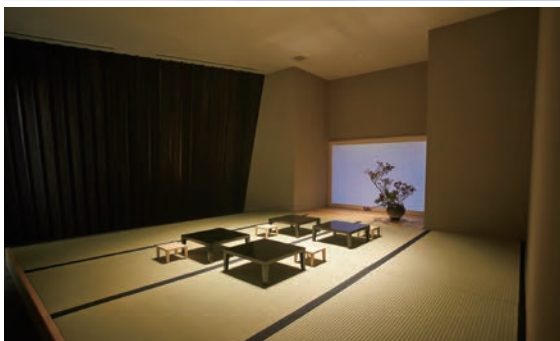


フランス料理に日本酒を合わせる楽しみ方が浸透し始めたのはこの数年のことだろうか。「世界ベストレストラン50」にランクインするようなお店では、料理によってワインではなく、あえて日本酒をペアリングするケースに出会うことが少なくない。これは、世界的なトレンドであろう。

理由のひとつは、日本酒そのもののクオリティと多様性が近年、目覚ましく向上していることにある。醸造技術だけでなくシャンパンのように瓶内二次発酵をしたスパークリング・日本酒や、ワインの熟成という嗜好性を持ち込んだ古酒といったバリエーションが増えたことも、フ

ランス料理に寄り添いやすくしている一因であろう。そうしたトレンドを反映して日本でも、日本酒を扱うフランス料理店が増えている。

その先駆けのひとつは、2016年の「G7伊勢志摩サミット」だったと思う。樋口宏江シェフのフランス料理にあわせて地の日本酒が提供され、世界の首脳たちや食の専門家を驚かせたのだから。そもそも「伊勢志摩ガストロノミー」を標榜し、地元食材の持ち味を引き出すシェフの繊細で軽やかな料理は、マリアージュの懐が深い。シェフが好んで食材に選ぶ「かつおの天ばく」の鰹出汁の旨味や、英虞湾のあおさや貝類のヨード香、柑



ちなみに樋口シェフはこの4月から、日本酒の新たなプロジェクトに参加して話題になっている。兵庫県の老舗の酒蔵、ヤエガキ酒造株式会社が直営する六本木の『長谷川栄雅 六本木』で、同社がつくる最高峰の日本酒5種類に5品の酒のアテ(酒の肴)を創作するというもの。「ガッセ

橋類の酸味や、魚類の炭火焼きの苦味などは、ワインよりむしろ日本酒の方が分がいいだろう。
私がかつて、志摩観光ホテルのシェフソムリエの杉原正彦さんのセレクトで、シェフの料理をすべて日本酒で楽しむという体験をして、その味わいと愉しみのポテンシャルを実感した。

ビのカクテルや「真珠貝柱の柑橘風味」、「あおさのキツシユなどまさに繊細な日本酒から導く、樋口シェフのアテは絶品だ。このペアリングは、7月末まで楽しめるので、樋口シェフの最新の味わいだけでなく、フランス料理と日本酒と可能性という意味でも、この機会にご自身で体験してほしいと思う。



中村 孝則
コラムニスト・美食評論家

ガストロノミーやライフスタイルをテーマに新聞や雑誌で執筆。主な著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）教書に『ザ・シガーライフ』（ヒロミエンタープライズ）がある。現在『世界ベストレストラン50』の日本評議委員長も務める。



特集 未来をつくる 無給餌養殖漁



鳥羽市浦村町

鳥羽市浦村町は伊勢湾口に位置し、森などからの養分豊富な水が流れ込み、太平洋からは黒潮の力強い流れが交わる海に面しています。また県内で最も養殖牡蠣の出荷量がある産地としても知られ、春には養殖のワカメ漁も行われています。

そして近年、浦村町ではその恵まれた海の環境を活かし、自然の力でアサリを育てる養殖が成功し、環境への負荷が少ない養殖漁業として注目されています。牡蠣の殻などを再利用したこの「無給餌養殖」によるアサリの生産方法を開発し、世界で初めて成功させた浦村アサリ研究会の養殖漁師・浅尾大輔さんを訪ねました。浅尾さんは2013年、農林水産省が農林水産の発展に貢献した人を表彰する「農林水産祭」において水産部門最高賞の「天皇杯」を最年少で受賞。海の環境に向き合いながら、持続可能な食料の生産、また過疎化や担い手不足という地域課題を新たな視点で掘り起こし、第一次産業を未来あるものにしたと挑戦を続けています。



ケアシェルから取り出したアサリの話を聞く皆さん
(左から杉原シェフソムリエ、栗野料理長、塚原和食総料理長、樋口総料理長)

養殖漁師の浅尾さん

獲れたてのアカモクを試食する皆さん

海の恵みを活かし、アサリの赤ちゃんの住み家をつくる。

近鉄鳥羽駅から車で20分、浦村大橋の麓にある浦村町。

浅尾さんにアサリの養殖場へ

と案内してもらいました。途中、健康に良い食材として注目されている海藻「アカモク」の養殖場も見学。アカモクはこれまで、漁船のスクリューに巻き付くなど厄介な海藻として扱われていましたが、浅尾さんが伊勢志摩地域で食用として商品化しました。海中から引き上げられたアカモクを食べ、その味わいに「同驚きの表情。樋口総料理長は「まるで海そのものを食べているような、ミネラルを感じます」。杉原シェフソムリエも「鮑に通じる強

い磯の風味は、中部イタリアのアドリア海沿いのワインと合いますね」。

湾内にある砂浜で養殖されているアサリは、砂利と牡蠣の殻を粉砕して6〜8ミリの球体に加工した「ケアシェル」を入れた袋のなかで育ち、年間約1トが生産されています。この養殖方法を開発した浅尾さんは「かつてこの一帯でもアサリがたくさん獲れていました。しかし温暖化による海藻の変異や、ダムの一斉放流など様々な要因が重なることで、浜は酸化してしまいました。アサリの稚貝はいるはずですが殻が弱く、沖合いか

ら浜にたどり着いても酸性の環境では溶けてしまい育つことができないのです。浅尾さんは牡蠣養殖も行っているため、牡蠣の殻にアルカリ性の成分が豊富であることにも着目。その殻を利用すればアサリの住み家をつくることできると考えました。初

めは袋を中心とした周囲の砂浜で育つと想定していたそうですが、袋のなかに自然とアサリの稚貝が住み着いたのです。「この方法ならアサリの赤ちゃんが袋のなかで外敵から守られ成長することができ、産業廃棄物となる牡蠣の殻の再利用にもつながる」と確信したといいます。

自然を想い、心で繋がる連携で持続可能な食を描く。

アサリは約1年で出荷できる4ヶ月程まで育ち、その間春と秋に産卵をします。養殖を始めたことで砂浜は酸性から徐々にアルカリ性へと中和が進み、同時にアサリも増え続け、今ではひとつの袋で約100個を生産できるように。浅尾さんは「放つておいても袋いっぱいにはアサリが育ちます」と嬉しうに話します。「アサリが育つのに必要なものがすべてあるこの場所で作るアサリは胸を張つて地元産と言えます。それから砂浜の環境が良くなったことでハマグリも獲れるようになりまし。小さな砂浜で始

まった取り組みが、自然の姿を再生する方法として活用されると嬉しいです。浅尾さんは自身が開発した技術を全国20道県に無償で提供し、各地で採用されています。「自然に負荷をかけるのではなく、海の恵みを活かしながら命を育て、かつ環境も良くするという発想が未来的で感動しました」と話す樋口総料理長。浅尾さんは「漁師は獲つて箱詰めしたら終わりではなく、お客さんの口に入るまでが漁業だと考えています。そのためには料理を作る人にも僕たちのメッセージを届け、伝えてもらいたい。

色んな立場の人と一緒に地域を盛り上げていきたいです」と話します。浦村町では浅尾さんの思いに共感した若手兼業漁業者の移住が増え、町にも活気が出ています。栗野料理長は「応援したくなるし、チャレンジする姿は頼もしいです。食材も積極的に使いたいと思います」。

「持続可能」という考えには必ず未来を見つめる人の思いがあり、心で繋がることでその輪は大きく広がっていきます。自然に恵まれた伊勢志摩は、そんな明日への物語が始まっています。



総料理長 樋口 宏江

2014年に志摩観光ホテル総料理長に就任、2016年伊勢志摩サミットでワーキングディナーを担当。2017年に農林水産省料理人顕彰制度、料理マスタースプロングズ賞に女性初、三重県初の受賞。

シェフソムリエ 杉原 正彦

2011年全日本最優秀ソムリエコンクールセミファイナリストなど数々のコンクールで入賞。伊勢志摩サミットでは、日本ワイン選考委員会メンバーと飲料サービス責任者を担当。

和食総料理長 塚原 巨司

1987年都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）日本料理「都」、「うえまち」で研鑽を積む。2016年伊勢志摩サミットにて和食料理の提供に携わる。2019年、志摩観光ホテル和食総料理長に就任。

リアン・山吹 料理長 栗野 正也

2020年志摩観光ホテル鉄板焼き山吹料理長となる。多くの現場経験を活かし、カウターでの会話と臨場感を愉しめる鉄板焼きを提供。

イサキとアサリの白ワイン蒸し



総料理長がお届けする夏の一品 樋口宏江の料理ストーリー

船上から眺めた、多くの命を育む澄んだ伊勢湾に、英虞湾とは違う力強さを感じました。このお皿は素材それぞれの美味しさを掛け合わせながら深みのある味わいを目指しました。夏が旬のイサキとアサリは白ワインで蒸し、香りを際立たせます。アサリは火入れの加減が難しい食材なので蒸すときは鍋から離れず、貝の口が開いた瞬間に取り出すことでふっくらとした食感に。蒸したアサリから出る煮汁と少量のオリブオイル、自家製のタイムで香り付けしたソースで仕上げます。また、セミドライにして味を凝縮させた鳥羽産ミニトマトを加えることで酸味をプラス。シンプルな味付けのなかに旨味が重なり奥行きが生まれます。伊勢志摩の夏をアサリ、イサキ、トマトで奏でたひと皿です。



フレンチレストラン「ラ・メール」

ザ ベイスイート5F

ランチ 11:30-14:30 (13:00までのご入店/貸切のみ)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

6月・7月の「エレガンス・アバンタージュ」コースでお召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意できない場合がございます。

アサリと伊勢志摩の味覚、三品。



和食総料理長がお届けする夏の料理 塚原巨司の料理ストーリー

アサリを美味しくお召し上がりいただける料理を三品、調理法を変えてご用意しました。

アサリをたっぷり使った土鍋炊き込みご飯は、アサリと志摩産かつお節の出汁が米の一粒ひと粒にまで染み込み、生姜と牛蒡を加え香り良く炊き上げます。アサリの天ぷらは三重県産のおおさのりやワカメと合わせ、ふっくらとした身と豊かに広がる磯の香りを。アサリの味噌汁には鳥羽市浦村産のアカモクを加えました。他の海藻にはない、独特な粘り気のある食感と潮を感じる風味、そしてアサリの旨味が溶け込んだ赤出汁はほっとする味です。

夏の訪れとともに伊勢志摩の海が育てた滋味深い味わいをお愉しみください。



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご昼食 11:30 - 14:30 (13:00までのご入店／貸切のみ)

ご夕食 17:30 - 22:30 (L.O.20:30)

6月・7月の単品メニューでお召し上がりいただけます。
¥5,500 (要予約 前日18時まで)
※入荷状況によりご用意できない場合がございます。



夏の御食つ国会席

鮑、鰻など、夏の味覚を揃えた御食つ国会席。季節感のある料理に加え、三重の定番食材を料理長がこだわりの調理法で仕上げる「料理二題」。鮑料理は低温調理を施し素材本来の食感を活かしてシンプルにいただくバター焼き、または蒸し上げた鮑の柔らかな食感と磯の風味を閉じ込めた天ぷらのいづれかをお選びいただけます。鮑を肝醬油にくぐらせ、志摩産かつお出汁に煎茶をブレンドした出汁を注ぐことで肝の旨味が広がるお茶漬けと、鮑と鰻、車海老など季節の新鮮な魚介を味わうにぎり寿司。お好みで選べる愉しさも魅力のひとつです。ふつくと仕上げた鰻や鰻もまたこの季節ならではの愉しみ。デザートには爽やかな風味の南張メロンを。最後の一口まで御食つ国の魅力を味わう口福の時間をお届けします。

夏の御食つ国会席
(6月～8月) ¥30,371

特集

伊勢志摩のブランド果実 南張メロン



上：南向きの面が広い温室ハウスの屋根
下：品種改良されてきたメロンの苗



メロンの成長過程を観察する樋口総料理長

ホテルから車で約20分、志摩市浜島町南張には南張海水浴場があり、夏は観光客で賑わう観光地です。そこでは温暖な気候を活かしたブランドメロン「南張メロン」が約90年前から栽培されています。品種はマスクメロンで、日光をより多く取り込むために、南側の屋根の面が広く作られた温室ハウスで育てられています。10棟のハウスで年間約1万個のメロンを生産・出荷している川口農園の4代目、川口芳幸さんを訪ねました。

川口農園では独自の品種改良を長年重ね作られた、皮の近くの果肉まで甘味があるメロンが高く評価されています。現在は飲食店をはじめ一般消費者に向け、二年を通して生産・販売を行っています。

メロン栽培はハウス内を一定の温度に保つため乾燥する時期には温水を全てのハウス内に循環させるなど手間をかけて育てます。メロンの苗を植えて約20日が経つと、1本の木に3つの実がなるよう手作業で受粉が行われます。その後2〜5日程に成長した実の中から、2つは摘果して残りの実の養分を集中させます。「摘果をする基準は何ですか」と樋口総料理長が尋ねると「メロン特有の育ち方を見極めていきます。メロンは縦に成長するのでラグビーボールのように横長のものを残すと形長く育つんですよ」と川口さん。受粉から50日程でメロンが出荷されると、ハウス内では高温の蒸気による土の滅菌と堆肥などを行った後に、次の苗を植えていきます。



隣接するカフェで川口さんの話を聞く樋口総料理長と塚原和食総料理長



食べ頃を迎えたメロン

産地で語り合う、生産者と料理人の挑戦。

水分と糖分が多いメロンの栽培は、水やりと日光の調整が難しく、湿度が高くなる梅雨の時期は特に注意してハウス内を見回り、夏には室内の温度を下げるため水やりの回数を増やすなど、長年の

経験と知識が美味しいメロンを育てています。樋口総料理長は「メロンは食べ頃の判断が難しい果物。川口さんはそこをちゃんと分かっている。収穫日や実の状態のメモを添えて届けてくれるのでとても助かります。生産者さんの助言はもちろん、産地が近くにあることはいつでも話ができるので心強いですね。」

川口さんは自分が育てたメロン

を一番美味しい状態で食べてもらえるよう、2016年に農園内でカフェをオープン。川口さんが見極めた完熟のメロンに塚原和食総料理長は「会席料理では水菓子としてメロンなどの果物をお出しします。このメロンは瑞々しくて、透

明感のあるフレッシュな甘味がありウリ科特有の香りも感じませぬね。おいしいメロンの見分け方がありますか」。川口さんは「網目がしつかりしていて盛り上がっているメロンは比較的美味しいですよ。網目は成長段階でできる割れ目です。それが癒えることで網目になります。癒えてもなお成長しようという生命力に溢れたメロンは、

実の成長とともに糖度が高くなっていきます」。南張メロンの糖度の規格は13度以上。この日、川口さんのカフェで出されたメロンは15度。春や夏のメロンは特に糖度が高く美味しくなります。

川口さんは「この地域の南張メロン農家は元々は13軒ありましたが、今では3軒です。次世代に繋げていくために、南張メロンをもっと多くの方に知っていただく取り組みを続けなければと感じています」。樋口総料理長も「地元の名産品はまだまだたくさんあります。私たちも積極的に地域の魅力を伝えていきます」と語りました。

南張メロンとヴィシソワーズ
生ハムを添えて



総料理長 樋口宏江がフレンチの食材としてメロンの魅力を表現しました。

メロンの上品な甘味や食感は、塩気のある生ハムとの相性が良いと知られています。またメロンを甘口の白ワイン、ソーテルヌで作るシユレと合わせることでエレガントな味わいのデザートになります。今回はそれぞれの持つ味の調和をヴィシソワーズ(ジャガイモの冷製ポタージュ)でまとめました。優しい味の相乗効果に、黒胡椒のインパクトで味を引きしめるのがポイント。成長の過程で摘果された小さなメロンも使い、若くて歯ざわりの良い食感も活かすことで繊細で奥行きのあるひと皿に仕上がりました。

フレンチレストラン「ラ・メール」にて、6月・7月のすべてのコースでお召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意できない日がございます。

南張メロンのバスケット



毎月第一日曜日限定販売

「おついたち」（予約制・数量限定）

季節の恵みに感謝を込め、毎月旬の素材をテーマにしたお菓子です。7月は南張メロンが登場。フレッシュなメロンの果実、果汁を閉じ込めたジュレでメロンの美味しさをたっぷり。パンナコッタの優しい甘さ、クリームブリュレの風味が南張メロンの魅力を引き立てた、見目麗しいケーキです。6月は鳥羽産トマトの甘味と酸味のバランスが軽やかな美味しさの「トマトのミルクレープ」、8月は「三重県産いちじくのパイ」をお届けします。



トマトのミルクレープ

<販売日・テーマ>

- 6月6日(日) 鳥羽産トマト
- 7月4日(日) 南張メロン
- 8月1日(日) 三重県産いちじく

料 金 鳥羽産トマト／三重県産いちじく 各¥3,500・南張メロン ¥4,500
販売数 各40個限定 ※販売数に達し次第終了 ※店頭受け取り限定商品
時 間 11:00～18:00 ※ご予約をお願いいたします。
場 所 ザ グラシック1F ショップ ※料金には消費税が含まれております。

One and Only Stay 特別なご滞在を彩るおもてなし

期間：2022年3月31日(木)まで



宿泊プラン

総料理長樋口宏江の特別なおもてなしをお二人に。
ロイヤルスイートルームで愉しむ特別ディナー。



ザ ベイスイート ロイヤルスイートルームで総料理長樋口宏江がお部屋へお伺いし、特別ディナーを上げます。会話を楽しみながらお料理を愉しむ贅沢な時間を。1日1組限定のプランです。

1泊2名様 夕・朝食付き お二人様で ¥500,000
※2週間前までのご予約となります。
※ご予約可能な日程に限られますので詳細はお問い合わせください。

宿泊プラン

ハネムーンプラン 「Plaisir (プレジール)」

お二人の人生の始まりを自然豊かな賢島から。特別ディナーやルームウェアのプレゼント、さらに贅を尽くしたホテルステイを叶える10万円分のホテルクレジットでSPAやプライベートクルーズなど思い出に残るハネムーンを。



2泊3日 ザ クラシックご宿泊 ご朝食(2回)・ご昼食(1回)・ご夕食(2回)付き お二人様で ¥430,000～

宿泊プラン

「Luxperience (リュクスベリエンス)」～あなただけの志摩時間～

「志摩時間」でご紹介してきた生産地や、特集テーマをめぐるご滞在を体験できるご宿泊プランです。お客様のご希望やご興味に合わせて、季節ごとの見どころやおすすめの過ごし方をご提案。おひとりおひとりの「志摩時間」をバトラーがご予約からご出発までサポートいたします。



2泊3日 ザ ベイスイートご宿泊
ご朝食(2回)・ご昼食(2回)・ご夕食(2回)付き
お二人様で ¥700,000～

開業70周年記念レストランプラン



各料理長の技と魅力を味わう1日1組限定プラン



鉄板焼きレストラン「山吹」
和の味覚とフレンチを鉄板で鉄板焼きの醍醐味であるライブ感そのままに、厳選された三重の食材の魅力をわがままに愉しんで欲しい。料理長栗野正也がこだわり尽くした至福の時間をご提供します。

人数：2名様～7名様
2週間前までのご予約が必要です。



和食「浜木綿」
カウンターで味わう特別会席鮑、伊勢海老、松阪牛をはじめ、三重の季節の食材を使い、和食総料理長塚原巨司が目の前で仕上げるカウンター席限定の特別プラン。三重の豊かな食の魅力を日本料理の技でお届けします。

人数：2名様～4名様
2週間前までのご予約が必要です。



フレンチレストラン「ラ・メール」
季節を描く特別なひと皿
総料理長樋口宏江による特別な晚餐。その季節に美味しい食材を選び、おすすめの調理法でお客様だけの一品に仕上げる贅沢なコースです。

人数：2名様より
3日前までのご予約が必要です

期間 2022年3月31日(木)まで / 料金 ¥50,000 ※予約状況によりお受けできない場合がございます。

伝統の美食「海の幸フランス料理」を心ゆくまで Chronicle クロニクル ～ Lunch & Dinner～

ホテルの食の歴史を体験できる、歴代料理長の個性豊かな料理をお届けするシリーズ企画。8月までは、第6代総料理長 宮崎英男の世界をお愉しみください。美しい「海の幸カクテル」や賢島の夕景をイメージしたひと皿など、自身の料理哲学とホテルで磨いてきた技が存分に生かされた奥深い味わいです。

＜ランチ クロニクル＞
時間 11:30～14:30 (L.O.14:00)
料金 ¥25,000

＜ディナー クロニクル＞
時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
料金 ¥32,500

期間 2021年8月31日(火)まで
場所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
※除外日 8月7日～15日(ランチのみ)



ディナー クロニクル



ランチ クロニクル



第6代総料理長・現名誉料理長 宮崎 英男

1968年志摩観光ホテル入社。1994年第6代目料理長、2008年総料理長へ就任。料理八心(志・真・健・美・清・恒・識・技)を大切に、すべてのバランスが整ってこそお客様に喜んでいただける料理が提供できるという信念でホテルの料理を守り、次世代へつないできた。

アサリと伊勢海老と伊勢まだい
鉄板でのスープ仕立て



鉄板焼き「山吹」・カフェ&ワインバー「リアン」
料理長がお届けする夏の一品

栗野正也の料理ストーリー

鳥羽の海で、獲れたてのアカモクを食べたときに感じたミネラル感やアサリの旨味。伊勢志摩の海の力を感じていただけるひと皿をペアディナーでお届けします。

アサリを酒蒸しにした時に出るスープを使い、新たにアサリを蒸すことで、より濃厚な味を抽出します。鍋の蓋を開けると湯気とともに立ち上るアサリの香りが食欲をそそります。そこに伊勢海老と伊勢まだいを加え、さらに伊勢海老のアメリカンソースを合わせスープ仕立てにしました。

淡白で上品な味の伊勢まだいにスープが染み込み、伊勢海老の甘味もより濃厚に。また、海水のミネラルを含んだアサリの水分が加わることで、伊勢まだいの身はふっくらとした食感となります。伊勢志摩産の海藻も添えて、アサリを主役にしたながら他の食材も引き立たせた海の恵みが味わえる一品です。



鉄板焼きレストラン「山吹」

ザクラブ2F (要予約)

ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00/ 2日前 20:00まで)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30/ 前日 20:00まで)

6月～8月の
三重の食材と夏の味覚
ペアディナーで
お召し上がりいただけます。
お二人様 ¥60,742
お一人様追加 ¥32,428

ホテルステイの愉しみ方



心を満たす、特別な記念日。

特別な日を大切な人と過ごすホテルステイ。誕生日やご結婚記念日などお客様の大切な一日が心に残るものになるよう、各レストランのシェフがそれぞれ心を込めたおもてなしをご用意しています。鉄板焼きレストラン「山吹」では、目の前で仕上げるライブ感やカウンターならではのシェフとの会話も愉しみのひとつ。伊勢海老や松阪牛など三重の味覚を存分に堪能したら、シェフが手書きのメッセージをお入れたプレートでお祝いを。

旅を記念するお品選びは、ブティックにお立ち寄りください。

ホテルロゴ入りのルームウェア、



伊勢木綿や伊賀組紐を使った工芸品、山吹でも使われている半泥子廣永窯、伊勢春慶などホテルがセレクトした質の高い商品を揃えています。ホテル開業時から直営店を持つミキモトのジュエリーなど、真珠製品も特別な日の贈り物として人気のアイテムです。

特集
建築家
村野藤吾



ホテルが設立された時代を感じられる「ザクラブ」

風光明媚な英虞湾を望む高台に建つ志摩観光ホテルは、日生劇場や迎賓館本館(旧赤坂離宮)などを手掛けた昭和を代表する建築家、村野藤吾氏が設計、60歳の時に竣工したものであり、歴史的にも価値がある建物として建築の分野でも紹介されています。「ザクラブ」、「ザクラシック」は和風、欧風、モダニズムとすべての建築スタイルが調和し、巧みにそれらを織り交ぜたオリジナリティーのある建築の魅力が感じられます。また建物の他にも村野氏はホテル内の家具のデザインも手掛けており、その空間に集う人々にも思いを馳せていたことがわかります。ホテルの随所で見られる村野作品の魅力と建築美について、村野氏を研究している京都工芸繊維大学の笠原一人先生のナビゲートで迫ります。



笠原 一人 先生

京都工芸繊維大学 デザイン・建築学系 助教。一般社団法人 住宅遺産トラスト関西 理事。近代建築史、建築保存再生論 専攻。村野藤吾を中心に、近代日本の建築家について展覧会やシンポジウムの開催、書籍の編集などに取り組み。



カフェ&ワインバー「リアン」
味わいのある空間デザイン



回遊型の開放感のある吹き抜け



「ザ クラブ」2階へと繋がる階段

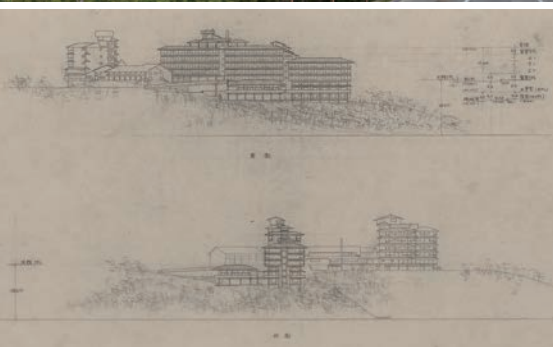
「ザクラブ」に残る、村野藤吾のモダニズム。

1951年、村野氏が設計した海軍将校倶楽部(鈴鹿市)を移築して、賢島に建てられた志摩観光ホテルの現「ザクラブ」。移築の際には起伏のある地形に合わせ建物の階を増やすなど、改築も行われています。開業時のホテルの玄関であった「ザクラブ」入り口から2階へ続く階段も移築時にホテルに合わせ作られたもので、この階段に村野氏らしいデザインが表れていると笠原先生は話します。「村野先生は、その場所を使う人がどんな気持ちになるのかを考える建築家でした。例えば階段を降り終わる前に踊り場がある。それは飛行機の着陸と同じ原理で、パイロットは陸に着く直前に機体の角度

を緩やかにすることで滑らかに着地し、揺れを抑えます。踊り場がある」と、階段を降りる人が一息つくことができ、降り終わってからスムーズに歩き出せるのです。また、階段の手すりを直角や直線で終わらせるのではなく曲線にしたり、あえて一部を前に出すことで建物のなかに繋がりを作り、空間に連続性を持たせることが村野氏の表現するモダニズム[※]なのだそう。ザクラブの吹き抜けにもまた村野建築の特徴が見られます。「梁や柱を見せるのは和風の建築です。そこにあるペンダントライトは欧風、ブリッジを挟んで地下と2階を流動的に繋げる空間演出はモダニズム。3つの要素をひとつの空間

に溶け込ませるのも村野先生らしい高い技術とデザイン力ですね。カフェ&ワインバー「リアン」に入るとバーカウンター側は天井の高さを活かした開放的な造り。一方、庭園を眺める客席部分は横方向の空間を感じるパノラマの眺め。そして両空間の上部は、漆喰の壁で仕切られています。「壁を設け空間を意識的に切りながら、穴を開け向こう側を見せることで部屋のなかに変化と連続性が生まれています。また、海軍将校倶楽部時代に使われ、2階部分から客席に迫り出すオーケストラボックスも特徴のあるデザインです。「村野先生の特徴として、重力に抗う、つまり宙に浮くように軽く見せる技法を用いることでエレガントな印象に仕上げています」。

※欧州で産業革命後に伝統様式を否定して生じた新しい建築のあり方。鉄やコンクリート、ガラスを多用し、裝飾を排除した抽象性の高い形態を用い、機能性や合理性を追求した建築。これにより建築の世界に革命が起きた。



上:「ザクラシック」の外観

下:「ザクラシック」建設前の検討段階の立面図。地形や既存の建物と外観のバランスが慎重に検討されている。(所蔵:京都市芸織維大学美術工芸資料館)

上:「ザクラシック」ロビーの天井

下:「ラ・メール ザクラシック」の空間技法について話す笠原先生

「ザクラシック」で感じる、村野作品の奥深き魅力。

「ザクラシック」のロビーは2016年の改装後も、趣のある落ち着いた雰囲気を残しています。「天井の木の使い方は大和張りという数奇屋造り風の古い建築技法です。村野先生は意識的に郷土感のあるデザインも取り入れています。そして次に向かったのはレストラン「ラ・メール ザクラシック」。最大230席あった大空間ですが風格がありながらも軽やかな印象で不思議と圧迫感や画感がないのは、村野氏が設計した椅子などの家具にも理由があるといえます。「椅子の脚を床に近いほど細くすることで軽い印象を持たせ、背や肘掛けにあるすき間は視覚を遮らず、抜けができます。天井もエリアを分けていて窓側や別室に繋がる場所で高さを微妙に変えています。このように層にすることで同じ空間を異なる領域として区切り、かつ意識は風景に向かうように設計されています。」

1969年に建てられたザクラシックの外観にも村野建築の特徴が散りばめられています。「200室もあるホテルを建てるとき、欧風建築の考えでは最初に大きな箱を作つて



村野藤吾先生 (撮影: 多比良敏雄)



「ザ クラシック」宴会場「真珠の間」にある
花をモチーフにした照明



「ザ クラシック」の屋上にある塔屋

その内側を分割するという発想となりますが、村野先生はいくつかの棟を継ぎ足していくという日本建築を意識した雁行型構造がんこうがたとしています。鉄筋コンクリート造でデザインは和風の外観。そこに各階に庇ひさしを付けることで縦のスケール感を抑え、壁面には梁を意識させる凹凸をデザインしています。建物の四隅にはすき間を作り、圧迫感を無くし、向こう側に光を感じさせることで風景との繋がりも演出しています。さらに笠原先生は、

屋上にある塔屋の屋根にも注目。「小さな建物なのに屋根が層になっていきます。そして屋根の先を折り曲げることで優しく見せる。建物の下部を凹ませてコンクリートなのに軽く見せる。見えづらい部分にこんな細やかな仕事をするのは村野先生くらいです。例えるなら、仕立ての良いスーツの下地や裏地の隅々にまでこだわっている感じですね」。笠原先生が村野建築に感じる魅力とは、「遠目でも近くで見ても建物に表情がある。何とも言えない面白さがあります。また空間を切ったり繋げたりしているので変化があつて味わい深い。注意深く建物を観察すればその分だけ魅力を発見できる」といふ村野先生の仕事には、日本人ならではの奥ゆかしさも感じます。そして村野氏が

晩年に手掛けた大宴会場「真珠の間」へ。村野作品は晩年になるにつれ、そのデザインには華やかさが加わり花をモチーフにした装飾なども施したそうです。最後に笠原先生に村野氏の意を今に活かす志摩観光ホテルについて感想を聞きました。「時代の名作が今も大切に使われています。そして村野先生の50代から晩年までの作品が一堂に会しているのは、志摩観光ホテルならではの魅力です。細部までじっくりと味わって欲しいですね」。建物全体を村野藤吾という建築家の作品として味わうことで、ホテルの歩んだ歴史も感じることができそうです。



Saison La Mer ゼゾンラ・メール

表面をカラメリゼした
フォアグラのソテーに夏
野菜の代表ゴーヤのソル
ベとリンゴのソースを合
わせました。ゴーヤのほ
かな苦味とリンゴの甘さ
がフォアグラの濃厚な味
わいを包み込むひと皿で
す。ホテル伝統のレシピで
作るガスパチョはトマトの
酸味がガスエビの甘味を
引き立たせ、旬の肉厚な
太刀魚は皮目を炙り、鮑
のムースを包みました。
和牛は低温調理を施し
柑橘のソースで爽やかな
味わいに。

期 間 6月1日(火)～8月31日(火)
時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)
料 金 ¥15,367 ※要予約(前日 18:00まで) ※除外日 8月7日(土)～15日(日)

特別ディナー 「華麗なる晩餐」2021年7月31日(土)まで

志摩観光ホテルにご滞在され執筆活動をされた作家、山崎豊子先生。代表作のひとつ「華麗なる一族」で描かれたラ・メール ザクラシックでのディナーを再現したかのようなコースで物語の世界を感じていただけます。



WOWOW開局30周年記念「連続ドラマW 華麗なる一族(全12話)」が、4月18日より毎週日曜よる10時からスタート(キャスト:中井貴一・向井理・藤ヶ谷太輔・麻生祐未・内田有紀ほか)。原作は小説家・山崎豊子先生。ドラマの一部のシーンは志摩観光ホテルで撮影されました。

時間 17:30～22:30(L.O.20:30)
料金 ¥30,000

※要予約(前日 18:00まで)



レストラン「ラ・メール ザクラシック」
ザクラシック1F
ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)
ディナー 17:30～22:30 (L.O.20:30)



彩りが映える、夏のアフタヌーンティー。

さわやかな緑と青空が広がる庭園を眺めながら過ごす、夏のアフタヌーンティー。マスカルポーネのクリームにトマトのジュレを合わせたエクレア。完熟した濃厚な甘さのマンゴーのタルト、パッションフルーツのパート・ド・フリユイ、桃のジュレなど夏を感じるトロピカルなアフタヌーンティー。南張メロンのシヨートケーキや、あおさのアイスクリームと棒ほうじ茶の寒天を合わせるなど地元食材、和のテイストも加えた多彩な味わいです。

セイボリーでは、枝豆のムースに伊勢まだいや伊勢まぐろを。松阪牛のロールサンドは倭^わからしを効かせたタルタル風味豊かに仕上げました。愛農高校(伊賀市)の豚肉は四日市トンテキ風でバーガーに。鈴鹿のリゾット米、アサリのコロッケ、清流宮川の鮎のコンフィなど、三重の海、川、大地の恵みをお愉しみいただけます。



夏のアフタヌーンティー
(6月～8月) ¥4,800
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)



カフェ&ワインバー「リアン」
ザクラブ 2F
11:30～21:00 (L.O.20:30)

Shop

< 期間限定販売 >

季節のパウンドケーキ



ケーキオレンジ ¥1,800



伊勢茶のパウンドケーキ ¥1,800



トマトのパウンドケーキ ¥1,800

リアス海岸沿いにあり柑橘類の栽培が盛んな南伊勢産の柑橘「せとか」を使用しました。フレッシュな酸味と上品な香りをお愉しみください。

三重の名産「伊勢茶」の風味を愉しめます。ホワイトチョコレートと伊勢茶パウダーが繊細な味わい。

トマトが苦手な方も驚く美味しさ。旨味が凝縮された伊勢産トマトのセミドライを使い仕上げたヘルシーなケーキです。(6月1日販売開始)

季節の素材を使用しているため、販売数に達し次第終了いたします。
発送も承ります。

< 季節のケーキ >

父の日ケーキ



ムースショコラプラン ¥3,000

ピスタチオのダックワーズ、ラズベリーとイチゴのジュレ。スポンジを重ねホワイトチョコレートのムースで包んだ優しい味わいです。

販売日 6月20日(日) 父の日

※予約受付 6月18日(金)18:00まで

※店頭受け取り限定商品

ショップ

県内のお土産品や地酒、ホテルセレクトの真珠製品や、地元工芸品など多数取り揃えております。



ザ クラシック ショップ (8:00~20:00)

ザ クラシック プティック (9:00~18:30)

ザ ベイスイート プティック (9:00~12:30 / 15:30~18:00)

MIKIMOTO (9:00~18:30)

※料金には消費税が含まれております

< 毎週日曜日販売 >

フレーバー食パン・みえの恵み



あおさ食パン ¥800 スパイシージビエ ¥400

様々なフレーバーでご用意する食パンはあおさや伊勢茶、卵をたっぷり使ったデニッシュ、全粒粉などバラエティに富んだ味わい。また、総料理長樋口宏江監修、伊勢志摩の素材を包み焼き上げた「みえの恵み」も個数限定でご用意いたします。

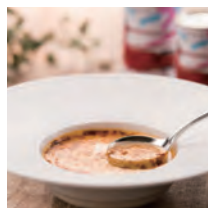
時間 11:00~18:00

※販売する種類は日により異なります

Shop & Online shop

オリジナルギフト

大切なあの方へ、ホテルグルメをお届け。ホテルオリジナルギフトはいかがですか。



伊勢海老の
クリームスープ

ホテルで長年愛される伝統の一品です。



あわびの
クリームスープ

贅を極めた深い味わいをご家庭でも。



アップルパイ

歴代シェフがレシピを守りながら作るロングセラー商品。



たまゆら
玉響ジャム

国産果実を使用した果実感のある濃厚なジャムです。

ご自宅でもホテルの快適さを。

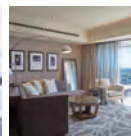
オリジナルルームウェア

オフホワイトにゴールドのパイピングとホテルロゴの刺繍。柔らかで心地良い肌触りのルームウェアです。ご滞在の記念やお土産にも。¥13,000



ギフトチェック 食事券・宿泊券

都ホテルズ&リゾート各施設のご宿泊、レストランでのご飲食などにご利用可能な「ギフトチェック」、志摩観光ホテルでご利用いただける「ご宿泊券」「お食事券」。大切な方への贈り物やお中元、お祝いや記念のお品など。幅広くご利用いただけます。



志摩観光ホテルをはじめ都ホテルズ&リゾート各ホテルのオリジナル商品がお買い求めいただけます。

都ホテル オンライン 🔍



※スマートフォン版もございます。

- 表示金額は税金、サービス料を含みます。
 - サービス内容や施設の営業時間は変更になる場合がございます。
 - 志摩観光ホテルでは、お客様に安全で快適にホテルをお過ごしいただくために都ホテル&リゾート独自の衛生基準「都クリーンギャランティ」を制定し衛生管理に取り組んでいます。
- ※画像はイメージです。※ザ ベイスイートのレストランのご利用は小学生以上とさせていただきます。
※詳しい情報は、ホームページまたはホテル公式Facebookでも発信しています。

うぐらえんち
③ 鶺倉園地(ハートの入江)

リアス海岸が続く伊勢志摩国立公園の自然美のなかでも、「ハートの入江」は観光地として人気のスポットです。2015年に恋人の聖地に認定されたことを記念して「誓いの鐘」と「鍵台」が設置されています。恋人たちが鐘をならし、愛鍵(南伊勢観光協会ほかで販売)を購入し、願いを込めて二つの鍵で鍵台に南京錠をロック。鍵はそれぞれがストラップとして持ち帰ります。願いが叶えば開錠のためにカップルが再訪することもあるというロマンチックな場所です。



度会郡
南伊勢町
鶺倉園地



園地内にある見江島展望台から眺める「ハートの入江」



柱由美デザインの「誓いの鐘」



恋人たちの願いが詰まった「鍵台」

④ やんがや

南伊勢町の南島地域で地元の人々に愛されている食堂。南伊勢町の独特の食文化である、寿司とラーメンがセットになったローカルフードが愉しめます。あっさりながら深みがあるスープのラーメンとお寿司が意外な組み合わせで観光客にも人気。



やんがや
度会郡南伊勢町
東宮102-34

※新型コロナウイルス感染症予防のため、休館や休業をしている可能性があります。最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



モデルコース(2021年4月15日現在)

ホテルからドライブスタート

① 伊勢現代美術館 車で約30分

② ないぜしぜん村 車で約7分

③ 鶺倉園地 車で約40分

④ やんがや 車で約10分

ホテル到着 車で約1時間

※交通状況により移動時間は異なります。

公共交通機関を
お使いなら
伊勢・鳥羽・志摩
スーパーバスポート
“まわりゃんせ”



近鉄電車発駅からフリー区間(松阪～賢鳥間)までの往復乗車券とフリー区間の乗車券、三重交通バス(松阪・伊勢・鳥羽・志摩地域内)・鳥羽市かもめバス4日間乗り放題。鳥羽市営定期船・志摩マリンレジャーあご湾定期船4日間乗り放題。伊勢神宮 内宮⇄伊勢志摩近鉄リゾート各ホテルを結ぶ「パールシャトル」の片道1回乗車券(事前予約制)。23の観光施設の入場・入館が可能など“まわりゃんせ”の示で多数の特典が受けられます。



ないぜいぜん村駐車場

伊勢志摩の魅力発見「ドライブ編」

志摩市のとなり、南伊勢町はリアス海岸沿いに道が走り風景を楽しみながらのドライブにおすすめです。現代アートや自然が織り成す美しさ、地域の特産物や根付く食文化を巡ります。

志摩観光ホテルからドライブで南伊勢町を巡る。

志摩観光ホテルでも南伊勢産の柑橘や魚を使うなど、南伊勢町は一次産業が盛んな町です。伊勢志摩地域のなかでも手つかずの自然が多く残るエリアで、森と海の絶景は訪れる人を癒します。

※ホテル内の「カーシェアリング」サービスは2021年5月末にて終了いたします。



①伊勢現代美術館

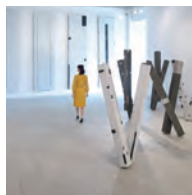
現代アートに特化した私設美術館。エントランスでは作家の作品やグッズを販売。展示室は本館と別館にあり、2~3ヶ月のペースで展覧会を開催しています。また五ヶ所湾を望むガーデンや、別館の彫刻庭園では立体作品が常設展示しており、様々な作家の個性溢れる世界に浸れます。



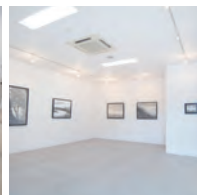
伊勢現代美術館
度会郡南伊勢町
五ヶ所浦102-8



吹き抜け空間のエントランス。
併設のカフェからは五ヶ所湾を一望できる。



1階展示室では天井高5メートルの
空間を活かし作品を展示。
※写真の展覧会は終了しています



2階展示室では若手作家の
展覧会も多数開催。
※写真の展覧会は終了しています



本館のガーデン。架空の動物など
ユニークな作品も見どころ。



別館の庭園。森を背にした空間で
石彫などの常設作品が並ぶ。

②ないぜいぜん村

ブランド柑橘「内瀬みかん」の段々畑の麓にあり、南伊勢産の柑橘、味噌、糍、ジュース、加工品などを販売。パンフレットを集めたコーナーでは観光案内も行っています。駐車場から見えるリアス海岸に浮かぶ小島は、フォトスポットとしても人気です。



特産物が販売されている店内



ないぜいぜん村
度会郡南伊勢町
内瀬1537-8



クロニクル～ホテルの歴史～
昭和天皇が晩秋の賢島を詠まれた御製碑

色づきし さるとりいばら そよこの実
目に美しき この賢島

開業間もない昭和二十六年十一月、国内視察のため各県を御巡幸の昭和天皇をお迎えいたしました。陛下は賢島の高台より望む英虞湾の景色を特に賞され翌年の元旦の新聞に御歌を發表されました。御歌は書家、田中塊堂氏の揮毫で御製碑として建立。碑の足元にはさるとりいばら、そよこの木を植え、当時の風景を感じていただけます。



志摩観光ホテル

2021年5月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明731 TEL 0599-43-1211 ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

 <https://www.facebook.com/shimakankohotel/>  [shimakankohotel](https://www.instagram.com/shimakankohotel/)

企画編集：志摩観光ホテル

三重に暮らす・旅するWEBマガジンOTONAMIE（村山祐介）、写真：井村義次・松原豊