

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2022 冬号



努力は希望へ

研鑽を積み

鍛錬を重ねる。

地域への誇りは

革新の礎となる。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

「ぬちぐすい」の味わい

文 中村孝前



今季から、樋口宏江シェフのメニューに「ぬちぐすい」という名の料理が加わった。

この料理の誕生については、筆者にとっても、とりわけ深い思い入れがある。

2018年11月。筆者は樋口シェフと共に、沖縄県の南城市で「ダイニングアウト」という美食イベントを開催した。このイベントは、沖縄の食材と食文化を紐解き、そのとき限りの料理でレストランそのものを作り上げるという企画だった。いわば、地域表現としての料理への挑戦であったが、そこで樋口シェフが生み出した料理のひとつが、この「ぬちぐすい」という二皿であった。

「ぬちぐすい」とは沖縄地方の方言で、「命の薬を意味する。医食同源という喩えが適切かどうかわからないが、沖縄の人にとって食とは、美味しいと等しく、命を繋ぐ糧として受け継がれてきた。彼の地の人々が健康長寿であることの理由のひとつとも言われている。

そのイベントで、筆者は樋口シェフと共に、沖縄県

内の食材を探るべく、様々な生産者を巡った。沖縄には固有の伝統食材に恵まれるが、シェフが特に興味を持たれていたのは、在来の野菜やハーブだった。確かに、香りや苦味、辛味や甘みなど、どれも個性的で輪郭がはっきりしていた。

そういった野菜を30種類ほど使い、沖縄固有の「ゆし豆腐」などを加えて作り上げたのが、この「ぬちぐすい」という料理だった。沖縄にはあるものでつくろふチャンプルーという料理があるが、イメージ・ソースは

そのチャンプルーだったそうである。

シェフの目で選び抜いた素材たちは、各々すべてに別々の調理法と温度感を施し、果実やハーブのピュレや鰹のエミリュションがソースがわりに添えられていた。一皿の中に多くの味覚や食感を盛り込みながら、最後まで食べ飽きさせないような味覚の創意は、さすが樋口シェフだと、ウルサ方のゲストたちをも唸らせたのである。

生産者から流通まで、多くの人の手でリレーされたことに感謝の想いを馳せながら作ったとシェフが語

るこの料理は、見た目もカラフルで、どこなくお祭り感があり、樋口シェフの茶目つ気も垣間見れて、彼女らしい料理だと筆者は思うのである。

もちろん「ラ・メール」で供されるこの「ぬちぐすい」は沖縄の食材ではなく、伊勢志摩を中心とした三重の食材が使われているが、その調理法や味覚のバランスは変わらない。シェフ自ら生産者の元へ出向き、その特徴を捉えた食材と、選び抜かれた30余りの旬の野菜やハーブや根菜類で構成されている。この季節には、栗やサツマイモと共に、トロサ

ワラの切り身も加わり、海の豊穡な風味も添えられる。

「命あることと自然の魅力に感謝して、息災を祈る思いで作りました」と、かつて沖縄でこの料理のことを語っていた樋口シェフ。その想いは、この一皿にギュッと詰まっている。



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。



志摩観光ホテル

三重県水産研究所

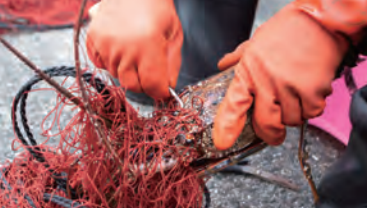
和具漁港



特集 志摩半島の

伊勢海老と未来

伊勢海老漁が始まる10月になると伊勢志摩各地の漁港二面に広がる赤色の海老網は冬の風物詩。伊勢海老は俳句で新年の季語に用いられ、また結婚式や正月のおせちなど、祝いの料理に欠かせない食材。「三重県のみかた」や「三重ブランド」にも認定されています。三重県は伊勢海老の漁獲量が全国1位で、その約4割が志摩市で漁獲されています。中でも一大産地である志摩市和具漁港^{わぐ}と、92年前から伊勢海老を研究する三重県水産研究所へ、樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長、杉原シエフソムリエと訪ねました。そこには地域の産業を未来に繋ぐために奮闘する人々の二筋の希望がありました。



伊勢海老を網から外す様子



漁を見学する樋口総料理長、杉原シェフソムリエ、栗野料理長、塚原和食総料理長(左から)



海老網に掛かった伊勢海老

一大産地の暮らして根付く、伊勢海老。

志摩市和具は英虞湾と伊勢海老漁が行われる外湾の両方に面しており、和具漁港は伊勢海老以外の漁も盛んで県内でも屈指の規模を誇ります。和具では現在、22軒が伊勢海老漁を行っています。伊勢海老漁は前日の午後、明るいうちに船を出し、船で10分程の浅い岩礁を中心とした漁場へ網を仕掛けます。「刺し網漁」と呼ばれる漁法で鉛の重りが付いた網を伊勢海老が生息する岩場に沈めると、夜にエサを求めて動き回る伊勢海老が網に掛かるといふ仕組みです。翌日の夜明けとともに漁が始まり1帖120m程ある網を、伊勢海老が傷つかないようにゆつくりと引き上げます。ひとつの船で仕掛けることのできる網の数は最大9帖と決まっております。仕掛けたポイントから網を上げると漁は終了。港に戻り、網は次々と船から下ろされ台車に乗って網捌き場へと運ばれます。いっばいに広げた網に掛かった伊勢海老は、足や触角が外れないよう専用の道具を使い丁寧到手作業で外します。時間と手間が掛かるため網捌きは家族総出。時には近所の人も手伝いにやってくるそうです。和具の人々にとって伊勢海老漁とはどういう存在なのでしょう。漁師は「伊勢海老漁が解禁になると町が活気づくからね。そりゃ嬉しい気持ちになるさ」と笑顔に。網捌きをする家族も「以前と比べて量は少なくなつたけど、地域の皆で顔を合わせ網捌きをするのが楽しみ。私たちの暮らしそのものですよ」と穏やかに話します。伊勢海老は隣接する市場でサイズ毎に仕分けされ、競りにかけられます。伊勢海老漁には三重県が定めた「漁業調整規則」があり、約70g以下の伊勢海老を獲つてはいけませんとされています。ですが和具ではそれよりさらに厳しい基準を独自のルールとして設け、110g以下の伊勢海老も海へ放流し資源保護に取り組んでいます。



市場での伊勢海老の仕分け風景

時代に合わせ、絶え間ない漁師の努力は続く。

続いてお話を伺ったのは、三重外湾漁協 和具海老網同盟会の会長で伊勢海老漁師の小川吉高よしたかさん。伊勢海老は200g前後が身も美味しく良い値が付くそうです。伊勢海老漁師は漁の網を自分で仕立てることから網の出来も漁師の腕だと教えてくれました。「たまに大きな海老がいて、10数年程前には25kgの伊勢海老が番つがいで掛かったことがありました。足なんて人の手の指より太かった。豊富にあるエサを食べ、長生きしたんでしょうね」。話を聞く皆さんは驚きの表情。塚原和

食総料理長は「志摩半島の伊勢海老が火を入れても身が縮みにくいのは、エサが良く身がしつかりしているからなんです。和具では1970年代から「プル制」という独自の制度を行っています。共同で操業する伊勢海老漁の専用区域を設け、各漁家が網を2枚ずつ持ち寄り、5隻の船に乗り合い、漁を行います。獲れた伊勢海老の売り上げも公平に分配。伊勢海老を獲りすぎない資源保護と、安定した漁業経営への取り組みは世界的にも注目されています。三重県において

も40年以上前から伊勢海老が産卵を迎える5月〜9月末(部地域は9月15日)は禁漁期間で資源の保護を行っています。しかしながらここ3〜4年は全国的にも伊勢海老の量が減っており和具も同様だそうです。それには海水温の上昇も理由のひとつとされています。「水温が上がることで海藻が減り伊勢海老のエサとなる甲殻類や貝類も減っていくのですね」と栗野料理長。小川さんは「私たちは伊勢海老漁が生活の糧であり、人生であり、生まれ育った地元の誇りで

す。だから下を向いていてもしょうがない。皆で考え獲り方を工夫したり量をコントロールしながら頑張るしかない。利益ばかりを求めず最適な量を見極め獲る時代だと思います。そして次の世代へ伊勢海老漁を残していきたいと思っています」。杉原シエラソムリエは「自然環境の変化を受け入れながら諦めずに取り組み皆さんの努力を改めて感じました」。



伊勢海老の話をする小川さんと
樋口総料理長

未来へ向けて、可能性を探究し続ける。

志摩市浜島町はまじまにある三重

県水産研究所では、昭和5年から研究を重ね昭和63年に世界で初めて伊勢海老の卵から稚エビの人工飼育に成功しました。現在は稚エビを大量飼育する研究が行われています。伊勢海老は卵から孵って1.5mm程で幼生と呼ばれ、その後1年を掛けて2cmの稚エビになります。研究員の田中真一しんいちさんは「人工飼育では、幼生が最も成長する時期に貝類などのエサが不



伊勢海老の天然の幼生の量を調べる田中さんと見学する皆さん

足するのが課題でした」。そ

こで研究所では親エビの産卵時期を人工的にコントロールすることでエサが豊富にある時期に成長を合わせる実験をしています。「稚エビが大量に飼育できても海に放した後に、磯焼けで藻場が減るとエサ不足で育たないという新たな問題もあります。海の環境に影響を与えるとみられる黒潮の大蛇行もいづれ収まると考えられています」。海水温が上がると、海藻を食べる魚種の活動期間が長くなり、食害も増えていることから研究所では海藻の一部を

網で覆い食害から守り、海水温が下がったときに残した海藻を繁殖させ海の環境を取り戻す研究も同時に進んでいます。「天然の伊勢海老の幼生が志摩の海に戻ってきている数を毎日測定しています。その数値を分析することで

食べ頃に育つ2〜3年後の伊勢海老の量が予測できます。情報を計画的な漁に繋げてもらい、環境と地域の生活に貢献することも水産研究者の役割だと考えています」。樋口総料理長は「入社間もないころ、この研究所で伊勢海老について学ぶ機会がありました。当時から伊勢海老の生態には謎が多く飼育は難

しいと聞いていましたが、今日お話を伺って着実に発展していることに研究者の皆さんの努力と希望を感じました。地域への想いと伊勢海老の一大産地のプライドが、未来への歩みを進めています。

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山吹料理長となる。多くの現場経験を活かし、カウンターでの会話と臨場感を愉しめる鉄板焼きを提供。

総料理長 樋口 宏江
2014年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、料理マスターズブロンズ賞に女性初、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。

伊勢海老のヴィルロワ風



総料理長がお届けする冬の料理
樋口宏江の料理ストーリー

志摩半島のリアス海岸の自然が育み、地元の漁師さんの努力と誇りとともに届く伊勢海老への感謝の気持ちを込めました。

ホワイトソースをベースに作るソース・ヴィルロワ。今回は主役の伊勢海老が引き立つように海老の風味が濃厚なアメリカンソース、香味野菜を加えました。生の伊勢海老の表面にヴィルロワソースを纏わせて成形し、衣を付けて揚げます。さくっと揚がった衣の食感、とろりと熱々のソースに半生の伊勢海老。味わいの魅力はもちろん、食べた時の驚きも愉しんでいただきたいひと皿です。



フレンチレストラン「ラ・メール」
ザ ベイスイート5F
ディナー 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

12月～1月の「デキュスタシオン(¥32,200)」コースにて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。

伊勢海老

アメリカンソース



「火を通して新鮮な形を変えて自然」という料理哲学を持つ高橋先々代総料理長が考案した「伊勢海老アメリカンソース」は、ホテルを代表する料理のひとつ。注文を受けてから活きた伊勢海老を調理するのも変わらないこだわりです。

濃厚なアメリカンソースは伊勢海老の頭殻、小海老を香味野菜とトマトで煮込み、ブランドー、白ワインで仕上げる濃厚なソースです。この料理ではさらに卵黄とバターで作るオランダーズソース、ホイップクリームを加えたソースを軽くボイルし縦に割った伊勢海老にチーズとともにたっぷり乗せ、上火のオーブンで焼き色を付けたら完成です。香り立つソースと身の味わいは、伊勢海老の魅力をさらに高めた逸品。シンメトリーに盛り付けた伊勢海老は神社仏閣などの日本古来の様式美を取り入れています。伊勢志摩ガストロノミーの原点とも言えるひと皿をご堪能ください。



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 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

伊勢海老アメリカンソース
¥10,300

伊勢海老
陶板蒸し鍋



和食総料理長がお届けする冬の料理
塚原巨司の料理ストーリー

伊勢海老は立身出世や長寿の象徴、特に和食ではおめでたい席には欠かせない食材です。様々な調理法の中から、豊穡の海で育つ伊勢海老本来の味わいをご堪能いただきたく、温かい陶板蒸し料理をご用意しました。

伊勢海老は旨味と香りが引き立つ酒蒸しに。軽く火を入れ身がふつくらとしてきたら、伊勢どりで取った出汁を注ぎ蒸し上げます。鶏出汁の濃厚な旨味、伊勢海老の上品な甘味と食感が愉しめ、海老味噌からは磯の香り。出汁にも海老の風味が移り滋味深い味わいが身体に染み渡る美味しさです。縁起物として欠かせない存在の伊勢海老の魅力を、存分にご堪能いただけます。

12月～2月の「浜木綿会席」(¥39,000)、「匠」(¥50,000)にて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。※除外日「浜木綿会席」1/1～1/3、「匠」12/31～1/3



冬の御食つ国会席

旬を迎える志摩の天然トラフグ、三重のブランド魚でもあるあのりふぐと伊勢海老を余すことなくご賞味いただける冬の御食つ国会席。

前菜はふぐの骨から取ったゼラチンで、出汁の旨味を感じる煮こごりをご用意。昆布締めしたふぐを添えます。てっさと伊勢海老は新鮮な素材ならではの甘味を感じられ、湯引きしたふぐの皮もアクセントに。冬になると大きく、そして旨味が濃くなるクリーミーな白子は、軽く焼いて茶碗蒸しにしました。料理一題には、身の旨味を味わえるふぐの唐揚げ。出汁にこだわった味噌汁にも伊勢海老を加え風味豊かに仕上げます。食事はにぎり寿司、伊勢海老天井あのりふぐ雑炊からお選びいただけます。あのりふぐと伊勢海老の産地で様々な味覚を味わい尽くす、贅沢な時間をお愉しみください。



和食「浜木綿」
ザ ベイスイート4F
ご夕食 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

冬の御食つ国会席
12月1日(木)～2023年2月28日(火)
¥32,200
※除外日1/1～1/3

伊勢海老と甘鯛

トリュフの焼きリゾット

日本酒を使ったソース



鉄板焼「山吹」料理長がお届けする冬の料理

栗野正也の料理 ストーリー

和と洋のエッセンスを融合させ、伊勢海老と三重県産甘鯛の魅力を引き出しました。

伊勢海老は鉄板で半生の状態まで蒸し焼きにし、ふつくらとした食感と甘味を引き出します。身の取り出し方にもひと工夫。殻はハサミで割り、身に圧力を掛げずに外し、肉厚で美しい身と食感を実際立たせます。甘鯛は昆布を被せ皮目から火を通し蒸し焼きに。鯛に昆布の香りと旨味が程良く乗ったら、皮を丁寧の外し松笠焼きにします。ふつくらとした甘鯛の身とパリッと仕上げた皮の食感の違いも愉しんでください。魚のアラで取っただしにエシャロット、シャンピニオンを加え、日本酒と生クリームで仕上げたソースはフレンチの白ワインソースとはひと味違う甘味とふくよかさのある味に。伊勢海老の頭はソースの締め味の旨汁に入れ、ほつとする味わいを。鉄板から生まれる多彩な食感と香り、味覚をお届けします。



鉄板焼 レストラン「山吹」

ザ クラブ2F (要予約)

ランチ(土日限定) 11:30-13:30(L.O.13:00) / 2日前 20:00まで

ディナー 17:30-21:00(L.O.19:30) / 前日 20:00まで

※現在営業時間を一部変更しています。

12月～2月の
三重の食材と冬の味覚
ペアディナーで

お召し上がりいただけます。

お二人様 ¥64,400

※12/16～12/25はクリスマスペア
ディナーのご提供となります。

ゆるやかに流れる時間が心安らぐ
冬のアフタヌーンティー



柔らかな陽差しと木のぬくもりを感じながら愉しむ冬のアフタヌーンティー。

シンプルな中に複雑で繊細な味が重なるオペラケーキは大人の味。ジュシーでフレッシュなイチゴはショートケーキやタルト、和スイーツのいちご大福と多彩な表情で仕上げました。

セイボリーは地元の食材を中心にした品々で。トリュフと鮑を入れたリゾットで作るイタリアのライスロケット「スップリ」はたつぷりのチーズがとろける贅沢な味わい。伊勢まだいとジャガイモで作る南仏料理の「ブランダード」。なめらかな食感がシュー生地

との相性もぴったりです。松阪牛のローストはロールサンドに。ソテーした松豚とリングは柚子の風味を加えた梅酒のキャラメルソースと合わせました。蕪の美味しさを引き出したムースは和風のジュレとキャビアと一緒。

優しい味わいを一つひとつ届けします。



冬のアフタヌーンティー
12月26日(月)～2023年2月28日(火) ¥5,000
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

愛らしくも大人の味覚
クリスマスアフタヌーンティー



大切な人と過ごす特別な時間。クリスマスアフタヌーンティーのキュートな装いは心を和ませてください。

サンタクロースのいちご大福や木イチゴのパー
ト・ド・フリユイのマフラーが愛らしいスノーマン、
ピスタチオのモンブランはクリスマスツリー仕立て
に。ブランドケーキ、シャンパンジュレは大人の味
覚に仕上げました。

ヨーロッパのクリスマスでは家族の無病息災を願
い、ジンジャークッキーを食べることから、クリスマ
スリースをイメージしたスパイスクッキーをご用意。
ジンジャーに加えシナモン、カルダモンなどを生地
に練り込み、色とりどりのドライフルーツで飾り
ました。広がるスパイスの余韻がロンネフェルトの
紅茶によく合います。味わい豊かなセイボリーと
ともに愉しむ大人のクリスマススタイルです。



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

※現在営業時間を一部変更しています。
※ディナータイム(17:30～)の営業日はホームページにて
ご案内しています。

クリスマスアフタヌーンティー
2022年12月1日(木)～25日(日) ¥5,000
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

Christmas 2022

クリスマスディナー

フランス料理、鉄板焼きで特別なクリスマスディナーを。
華やかに仕立てた品々で、きらめくひと時をお届けします。
2022年12月16日(金)～25日(日) (要予約 前日 20:00まで)
各¥32,200



フレンチレストラン
「ラ・メール」



レストラン
「ラ・メール ザ クラシック」



鉄板焼レストラン
「山吹」※ペアディナー 2名様より

ラ・メール ザ クラシック 「ピアノとチェロによるクリスマスライブ」

2022年12月23日(金)～25日(日)
1st 18:15～18:45 / 2nd 19:15～19:45

ピアノ 多川 響子
チェロ 小堀木 優



クリスマスケーキ

2022年12月21日(水)～25日(日) (予約受付 12月20日(火)まで)



ガトー・フレーズ
¥4,800
(サイズ 6号・18cm)



ノエル・ルージュ・
ピスターシュ
¥4,800
(サイズ 6号・18cm)



ブランデーケーキ
¥4,500
(サイズ 6号・18cm)
※オンラインショップでも
販売(送料別)



シュトーレン
大¥2,300 小¥1,500
12月1日(木)より販売
※オンラインショップでも
販売(送料別)

販売 ザ クラシック ショップ (店頭お渡し時間 10:00～18:00) ※各種1日70個限定

- 表示金額は消費税、サービス料(または消費税)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 ベイサイ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、Instagramでも発信しています。

志摩観光ホテルオリジナル日本酒 第三弾 純米大吟醸 三重県産山田錦「志摩」



江戸、明治、大正、昭和それぞれの時代で建てられた現役の酒蔵。左から塚原和食総料理長、樋口総料理長、高松さん、重藤さん、杉原シェフソムリエ、栗野料理長

伊賀市青山町は周りを山に囲まれ、豊富な水と田園風景が広がる緑豊かな町。3年目を迎えるホテルオリジナル日本酒「志摩」の醸造を担当するのは、江戸時代から青山町で酒造り続ける若戎酒造。酒蔵は京都や奈良と大阪を結ぶ初瀬街道はつせにあり、伊勢神宮を目指すおかげ参りが盛んであった江戸から明治時代には宿場町として栄えました。8代目蔵元の重藤邦子しげふくにこさんは「参拝者は宿場町から峠を越えて伊勢平野に入り神宮へ向かいました。当時は酒蔵が5軒程あり、造られた酒はすべてこの宿場町で消費されていました。毎晩賑やかだったそうですよ」。蔵の成り立ちは嘉永6年、当時えびす屋という宿を営んでいた重藤家7代目義左衛門よしかみが、向かいにあった酒蔵

と商売を交換したことが始まり。後に義左衛門は酒の名前となり、1980年代の地酒ブームで三重の銘酒として定着しました。重藤さんから酒の仕込み水で作ったという炭酸水をいただいた皆さん。「膨らみがあり、柔らかな飲み心地の美味しい水ですね」と杉原シェフソムリエ。伊賀地方は恵みの水で育てられる三重ブランドの伊賀米が有名で同じ環境で育つ酒米、三重県産山田錦の産地でもあります。

杜氏の高松誠吾たかまつせいごさんは、邦子さんが社長に就任した年に山形県の酒蔵から若戎酒造に入社。杜氏になってからは全国新酒鑑評会で5年連続金賞を受賞しています。「山形で使う酒米は山形県産酒米が主流で、やや硬くキレのある酒となります。



仕込み水を味わう杉原シェフノムリエ



若戎酒造の歴史を語る重藤さん



酒造りのこだわりについて話す杜氏の髙松さん

比べて山田錦は柔らかで米の味を感じる豊潤さがありますね」。山田錦は現在は全国最大の生産量で「酒米の王」と称されています。昭和11年に兵庫県立農事試験場で開発され、山田錦を使った酒が新酒鑑評会の上位を占めるようになると人気の酒米に。しかし当時山田錦の生産は兵庫県のみだったので全国的に山田錦が不足していました。「本来、山田錦の交配元は三重の在来種の山田穂で、伊勢が原産です。おかげ参りのブームにより参拝者が苗を持ち帰ったことで全国に広まったといわれています（諸説あり）」と邦子さん。そこで三重県で山田錦の生産をしようとして、県内の蔵元を取りまとめて行政や農家に掛け合うなど中心的に動い

た人物が5代目蔵元である重藤久一さんでした。

若戎酒造は県内で唯一、自社精米を行う酒蔵。「同じ酒米でも年や田んぼで状態が違うので削り具合などを微調整しながら良い酒造りに繋げています」と話す髙松さん。そして若戎酒造で昭和51年から平成15年まで杜氏を務め「現代の名工」にも選ばれた中村貢みつひこさんが80種の酵母を残していたことに驚いたと話してくれました。酵母は味の決め手で、若戎酒造では三重県産酵母5種と中村杜氏が残した自社保存酵母から1種を選び使っています。今回醸す「志摩」では中村杜氏の酵母のみを使います。この酵母を使った酒の特徴は際立つ華やかな香りと甘味です」。髙松さ

んが考える杜氏としての役割とは。「酒造りも近代化によりいろんなことが数値化されましたが、それだけではわからないことを極めて行くこと。美味しい酒を造るためにはまだまだ人の手が必要です。毎日違う環境で酒米、酵母、麹菌の能力を如何に活かし切るかが杜氏の仕事だと思えます」。日常の様々なシーンで愉しめる日本酒をコンセプトに掲げる若戎酒造。伝統と杜氏のこだわりが詰まった「志摩」にご期待ください。

2023年2月1日(水)より販売
販売価格 ¥6,000
販売数 450本限定
三重県産 山田錦100%使用
精米歩合50%
内容量720ml
アルコール分15度

ザ クラシック ショップ
ザ ベイスイート プティック
にてご購入いただけます。

(ホテル内各レストランでも
ボトル・グラスにて販売いたします。)

特集 おかげ参り（お伊勢参り）

「伊勢に行きたい伊勢路が見たいせめて一生に一度でも」と伊勢音頭に唄われるおかげ参り。江戸時代から

明治時代にかけて、多い年で約5百万人が参りました。当時の日本の人口は約3千万人。6人に1人が参るといって大変な賑わいです。江戸から徒歩で15日、さらに奈良や京都も巡ると1ヶ月以上の旅になることもあり、まさに一生に一度の大旅行。今回、お

かげ参りを熟知する伊勢古市参宮街道資料館の館長、世古富保とみやすさんにお話を伺いました。

おかげ参りが流行した背景には御師おんしの存在がありました。御師は全国各地の村に向き、檀家に神宮の御札や稲作の手順が掲載された伊勢暦を配り伊勢神宮の価値や意義を広めたと言われています。そして全国から檀家が伊勢に來たときには宿や豪華な食事でもてなし、神宮を案内する役割を担っていました。また、各村でおかげ参りのための積立や

資金調達を行う仕組みである伊勢講いせこうという組織を作り、村の数名が代表者として

神宮を参拝していたそうです。つまり御師とは現代の旅行業のような存在。伊勢の御師の多くは神宮の禰宜さんで、伊勢には800〜900家の御師の家があつたとされています「世古さん。それ以外にも参拝者が増えたのは村の代表者以外が行うかか抜参りかかがあつたとされています」。親に内緒で参拝する子や思い立って仕事を休み参る人は抜参りと呼ばれ、10代の若者も多かったそうです。善行だから叱つてはならず無事に帰つたのを喜ば

なければいけなかつたそうです。参拝者の笠にはどこからきたのか地名が書かれていて、柄杓ひしぎを持つていることでおか

げ参りであることわかりました。当時、関所を通過するには手形が必要でしたが、柄杓を持つていけばおかげ参りということで免除されました。さらに参宮街道で地元の人や店からお茶やおにぎりなどのおもてなしを受けることもできたといひます。「柄杓にはパスポート以上の力があつたんですよ」。



おかげ参りの様子。頭には傘、腰には柄杓。
(伊勢古市参宮街道資料館)



伊勢古市参宮街道資料館にて
おかげ参りの話をする
世古富保さん

歴史を紐解けば、伊勢古市は流行の先端都市だった。

当時のおかげ参りのルートである参宮街道は東日本から参る東海道との分岐点、現在の四日市市の日永追分から始まり、松阪市の六軒追分で西日本から参る初瀬街道が合流。そのため松阪の街道には人が溢れていたそうです。松阪の国学者、本居宣長の日記に「これでは

町の人は、道を横断することもできない」という記述も残っています。「参宮街道のなかでも、格別に栄えたのがここ古市なんですよ」。外宮から内宮の間にある街道は特別に古市参宮街道と呼ばれた花街。多くの飲食店や旅館が軒を連ねていました。そのほとんどが太平洋戦争で焼失した中で「麻吉」という旅館は今もその風情を残しています。「古市は江戸の吉原、京の島原と並ぶ日本三大遊郭としても有名でした。他との違いは神領地にあることで、町が塀で囲わ

れておらず誰でも訪れることができると言われています。古市では歌舞伎が盛んで、実際に古市の遊郭で起こった刃傷沙汰をもとにした「伊勢音頭恋寝刃こいのねば」は今でも歌舞伎座や国立劇場でも演じられる定番の演目です。また古市は歌舞伎役者にとつての登竜門であり、ここで成功すれば江戸や大阪でも通用すると言われていました。「当時の日本人で知らない人はいないといわれる女性大道芸人、間の山お杉お玉あいのやまが生涯を過ごしたり、125年

の歴史を持つ「全国絵画共進会」1等で「鯛さしうりの左州」とも呼ばれる日本画家、中村左州など多くの画家を輩出しています。人が集まる経済都市であり、文化や芸術も発展した。パリやニューヨークの一角のような場所でした。かつての賑わいの余韻が今も残る古市で時を超える旅の体験を。



伊勢音頭恋寝刃の遊女お紺(左)と孫福齋(右)の墓
(伊勢古市大林寺)



創業200年以上といわれる麻吉旅館
国登録有形文化財



令和のお伊勢参りで
清^{すが}しい心に



健康や商売繁盛、一年の無事を「おかげさま」の感謝に込める「おかげ参り」。その象徴とも言える柄杓をご自身用に持ち歩ける「参り柄杓」としてお付けした宿泊プランです。

「参り柄杓」は伊勢神宮外宮と同じ「東濃ひのき」を使用し、愛知県の株式会社マル仁が高度な丸杓技術を用いて製作しています。さらに伊勢志摩らしく真珠のチャームをあしらひ、世界で唯一の柄杓となりました。杓の柄杓にこだわったのは、杓は古来より神の役割を代行する神聖なものであり、その内側には神の力が宿るとされるからです。また真珠も神と人をつなぐ特別な存在として崇められてきました。ぜひ縁起の良い「参り柄杓」で参拝にお出かけいただき、たくさんのお福をお持ち帰りください。

感謝のおかげ参り宿泊プラン

販売期間：2022年12月1日(木)より(50室限定)

料 金：ザクラシック ¥45,500～

ザ ベイスイート ¥61,500～

2名1室ご利用時 1泊朝食付

特 典：ホテルオリジナル「参り柄杓」(1室1個)

賢鳥宝生苑 日帰り温泉入浴券 お一人様1枚

ホテルステイの愉しみ方



小春日和のゴルフステイ

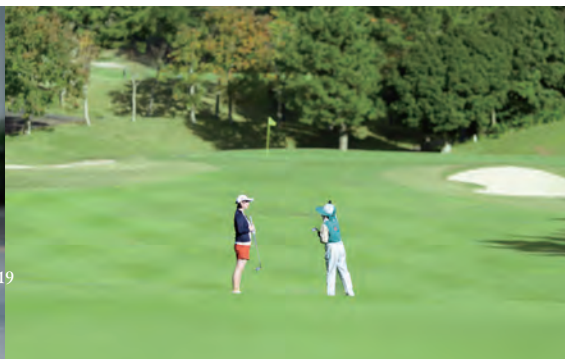
温暖で穏やかな陽ざしが降り注ぐ志摩半島の冬は積雪も少なく、屋外のアクティビティも快適に愉しめるのが魅力。

ホテルから車で約5分にある「近鉄賢島カントリークラブ」はUSLPGA(全米女子プロゴルフ協会公式戦)も開催された名門クラブで、緑豊かな常緑広葉樹のリアス海岸を望む開放的なシーサイドコースが特長。本格的なチャンピオンコースは、壁のように深いバンカーや芝が短く手入れされたグリーンで慎重にラインを読むなど、プロさながらのコース戦略を練るのもこのゴルフ場の醍醐味のひとつです。澄んだ空気と美しい青空。自然の中で心と身体をリフレッシュする心地良い時間が待っています。

ホテルからゴルフウェアのままゴルフ場にチェックイン



キャディさんのコースガイドを聞きながらラウンド





絶景を望む天然露天風呂で癒しの時間

ホテルから車で約5分という近さも嬉しい賢島宝生苑は、数奇屋造りの落ち着いた和の雰囲気。賢島で初めて源泉を引き込んだ天然温泉があり日帰り入浴も可能です。泉質はナトリウム塩化物、炭酸水素塩泉で保温効果があり、重曹も含むため美肌効果も期待できるそうです。展望大浴場は温度の違う湯がある大理石風呂、檜風呂、露天風呂があり、パノラマビューも愉しめます。さらに英虞湾を近くに感じる庭園露天風呂もあり、海と空の開放感は極上のひと時。「朝なぎの湯(男

性用)」からは英虞湾の朝景を、「夕なぎの湯(女性用)」からは絶景の夕景が望めます。

ひんやりと澄んだ空気を感じながら身体を癒せば心も元気になり、夕日を眺めて今夜の特別なディナーを想う。心躍る贅沢な時間に満ちた、冬の賢島をお愉しみください。



近鉄賢島カンツリークラブ

数々の著名なゴルフ場を設計してきた、名匠 上田 治が伊勢志摩国立公園の美しい海と横山の縁に囲まれた景勝の地にリアス海岸を巧みに取り入れて設計されたリゾートコース。



賢島宝生苑

目の前に真珠の海が広がり、海の幸と天然温泉が魅力の全室オーシャンビューの和風旅館。和の情緒が随所に感じられ、グループ旅行や婚礼など幅広い要望に応えることができる。

Event & Information

志摩観光ホテル×料理マスターズ倶楽部

「シェフズキッチン in 志摩 特別編」

～南禅寺 瓢亭 高橋義弘・総料理長 樋口宏江～

料理マスターズ倶楽部「シェフズキッチン」が志摩観光ホテルで特別開催。
コラボレーションシェフとして京都「南禅寺 瓢亭」15代目当主である高橋義弘氏を迎えます。
総料理長樋口宏江と伝統を守り、進化を続けてきた料理の世界を表現します。

開催日 2023年3月3日(金)

時間 受付・カクテルタイム 17:30
コラボディナー 18:00

定員 100名

料金 おひとり様 ¥38,000
(料理、ペアリング含む)

場所 宴会場 真珠の間

※事前ご予約制 ※定員に達し次第受付を終了いたします。
※各種割引適用外 ※都PLUS、KIPSポイント加算対象

宿泊料金 (1泊朝食・コラボディナー付)

ザ クラシックご宿泊 ¥56,000 ～

ザ ベイスイートご宿泊 ¥74,000 ～



「南禅寺 瓢亭」高橋義弘氏



総料理長 樋口宏江

シャンパーニュ・メゾン「テタンジェ」

メーカーズディナー

総料理長樋口宏江による三重の食材を使用した「海の幸フランス料理」とともに愉しむ、稀少な家族経営の大手シャンパーニュ・メゾン「テタンジェ」のメーカーズディナー。テタンジェ アジアパシフィック輸出部長ロナン・デ・ラ・モレ氏をゲストに迎え、メゾンストーリーとシャンパンの魅力を存分にお届けします。

開催日 2023年1月13日(金)

時間 受付・カクテルタイム 17:30
メーカーズディナー 18:00

定員 30名

料金 おひとり様 ¥50,000
(料理、シャンパン含む)

場所 フレンチレストラン「ラ・メール」
(ザ ベイスイート5F)

※事前ご予約制 ※定員に達し次第受付を終了いたします。
※各種割引適用外 ※都PLUS、KIPSポイント加算対象



ロナン・デ・ラ・モレ氏



宿泊料金 (1泊朝食・メーカーズディナー付)

ザ クラシックご宿泊 ¥66,200 ～

ザ ベイスイートご宿泊 ¥82,200 ～

Event & Information

“御食つ国” みえの食材を新しい一皿に “伊勢志摩ガストロノミー” ランチ賞味会

三重の様々な食材を主役にした特別なメニューと、生産に携わる方のミニ講演会で地域の魅力や食材への愛情、こだわりをご紹介します。

ー開催日ー	
12月17日(土)・18日(日)	フレンチ
2023年	
1月21日(土)・22日(日)	和食
2月25日(土)・26日(日)	フレンチ
3月11日(土)・12日(日)	和食

フレンチ	総料理長 樋口 宏江
和食	和食総料理長 塚原 巨司



時間 12:30～14:45 (受付12:00より各レストランにて) 料金 ¥17,500
場所 フレンチレストラン「ラ・メール」/和食「浜木綿」 定員 各回40名様限定

※事前ご予約制 ※定員に達し次第受付を終了いたします。

フラワーアレンジメントセミナーと ロンネフェルトの紅茶を愉しむ「Fleurs de saison(フルール ドゥ セゾン)」

緑豊かな庭園を眺めながら愉しむ、季節のテーマに合わせたフラワーアレンジメントセミナー。でき上がったアレンジはご自宅そのまま飾れます。セミナー終了後はロンネフェルト社の紅茶とホテルスイーツでひと時のティータイムを。

ホテルならではの贅沢で心穏やかな時間をお過ごしください。

開催日 2022年12月7日(水) 「クリスマスから新年を迎えるアレンジ」
2023年
2月8日(水) 4月12日(水) 6月21日(水)
8月9日(水) 10月11日(水) 12月13日(水)

時間 10:00～12:00 / 14:00～16:00

場所 志摩観光ホテル ザ クラブ

料金 おひとり様 ¥6,300

都プラス会員様 ¥5,500

※花材・持ち帰り用袋・ティーセット(紅茶・お菓子)付

定員 午前の部 10名様/午後の部 20名様

講師 ホテル装花を担当するフローリスト

申込/切 開催日3日前 ※定員に達し次第受付を終了させていただきます。

予約方法 お電話またはホームページの問い合わせフォーム



都プラスカードがアプリになってもっと便利に。もっとお得に。

- ・1ポイント=1円で使えて便利。
- ・現ポイントはそのままご利用いただけます。
- ・アプリまたはカードのいずれかをお選びいただけます。

その他様々な新しい特典・サービスをご用意。



Shop

毎月第一日曜日 限定販売「おついたち」(予約制・数量限定)

総料理長 樋口宏江が監修する季節のお菓子。三重の豊かな食材、季節や自然の恵みに感謝の気持ちを込めて「おついたち」と名付けました。毎月、旬の素材をテーマにしたお菓子をご用意いたします。



12月4日(日)
チョコレートブランデーケーキ
¥4,500



1月8日(日)
レッドパールのフレジェ
¥4,500



2月5日(日)
南伊勢産レモンのチーズケーキ
¥3,500

販売数 各40個限定
販売 ザクラシック ショップ
時間 11:00~18:00

※1/8のみ第2週となります。
※店頭受け取り限定商品
※前日14:00までにご予約をお願いいたします。

冬季限定ショコラセクション

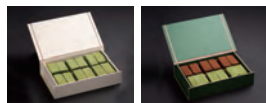
カカオの香りと濃厚な舌触りが特徴のベルギー産クーベルチュールを使い、シャンパンやワインにも合う上品な味わいに仕上げました。バレンタインや自分へのご褒美に。

販売期間 2023年1月7日(土)~3月31日(金)

販売 ザクラシック ショップ

時間 11:00~18:00

価格 ¥1,800~ ※オンラインショップでもご購入いただけます。



都ホテル オンラインショップ

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。



伊勢海老のクリームスープ
ギフトセット(3缶) ¥5,400



伊勢海老のブイヤベース
ギフトセット(2名様分) ¥10,800



都ホテル オンライン 🔍

ショップ

県内のお土産や地酒、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
ザクラシック プティック
ザ ベイスイート プティック
MIKIMOTO

ザクラシック1F 8:00-20:00
ザクラシック2F 9:00-18:30
ザ ベイスイート1F 9:00-12:30 / 15:30-18:00
ザクラシック2F 9:00-18:30

※料金には消費税が含まれております

かねかわ

2 金川珈琲

東京(大田区)で昭和26年創業の人気老舗珈琲店が令和2年に丹生に移転。元呉服屋の古民家を改装した店内はモダンな雰囲気。3代に渡り珈琲一筋の一杯を求め、多くのファンが訪れている名店です。



金川珈琲
多気郡多気町
丹生1618



3代目の金川幸雄さん。
店主との珈琲談議も楽しみのひとつ。



祖父の代から使っている焙煎機は現役。
珈琲豆の販売も行っている。



一杯ずつ別々にドリップ。
熱が冷めないように銅のドリッパーを使うこだわり。



2023年度前期連続テレビ小説「らんまん」の主人公
植物学者の牧野富太郎も通った。

3 せいわの里 まめや

豊かな農村を残していくことをコンセプトに、地元の大豆や旬の野菜などでつくった料理をバイキング形式で楽しめます。隣接する直売所では地元の農作物、自家製豆腐やスイーツなども販売。



せいわの里
まめや
多気郡多気町
丹生5643



食材には大豆や野菜のみを使った料理



田舎は焼きたてをいただける

4 少女まんが館 TAKI 1735

多気町や近隣の食材を使ったランチ、ドリンク、フレンチトーストなどが人気。店内には約1万3千冊の少女マンガがあるカフェミュージアムです。



地元平飼い有精卵と大内山牛乳を使った
フレンチトースト



少女まんが館TAKI 1735
多気郡多気町丹生1735



モデルコース(2022年11月1日現在)

🚗 ホテルからドライブスタート

- 1 神宮寺(丹生大師) 車で約1時間
- 2 金川珈琲 車で約2分
- 3 せいわの里 まめや 車で約3分
- 4 少女まんが館 TAKI 1735 車で約1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～賢島間)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)。まわりゃんせの呈示で23の観光施設の入場・入館が可能。70店のお店で特典サービスが受けられます。

※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。



丹生大師山門(仁王門)

ドライブで行く三重の魅力発見

奈良時代に建立された東大寺の大仏にも丹生の水銀がメッキとして使われるなど、水銀の産地として栄えた多気町丹生。伊勢本街道に続く和歌山別街道の宿場町としても賑わった歴史の風情や、新しくできた人気のお店などをご案内します。

志摩観光ホテルから車で約1時間。^{にゅう}丹生の魅力に触れる旅。

勢和多気ICから車で約5分。丹生大師の仁王門で有名な丹生は立派な古民家が多く残っており繁栄した時代を感じられます。今も農村として、また移住者が取り組む新たな魅力が光る町です。



金川咖啡

① ^{じんぐうじ} 神宮寺(丹生大師)

神宮寺は真言宗の開祖、弘法大師(空海)の師匠である勤操大徳が774年に開山。後に弘法大師が来寺し七堂伽藍を整備しました。西国四十九薬師霊場、東海三十六不動尊霊場などに選ばれ県外からも多くの観光客が訪れています。



神宮寺(丹生大師)
多気郡多気町
丹生3997



池と仁王門。山門の道路側は2体の仁王、境内側は2体の四天王と計4体。



大師堂へ続く屋根のある回廊はかつて要人のみが利用できた



大師堂には弘法大師が池で姿を映し出し自ら刻んだ自画像



境内側から寺を守る持国天



境内側から寺を守る増長天



寺の隣りには創始6世紀初頭の丹生神社。神仏習合の名残を感じられる。



シマカンアートトリップ

Green Essence (左) 「寂光-3」(右) 生田丹代子 IKUTA Niyoko

水と光の共鳴を象徴するガラス彫刻。

板ガラスの断面を積み重ねることによって空間に線を描き

光の反射や見る角度で表情を変えています。

深い森の中の佇みにある生命力と、手を合わせ祈るときに

体を感じる伊勢志摩の神々の光を表しています。

ザバيسイート エントランス



志摩観光ホテル

2022年11月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿見町神明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) [【公式】志摩観光ホテル](https://www.youtube.com/channel/UC...)

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)