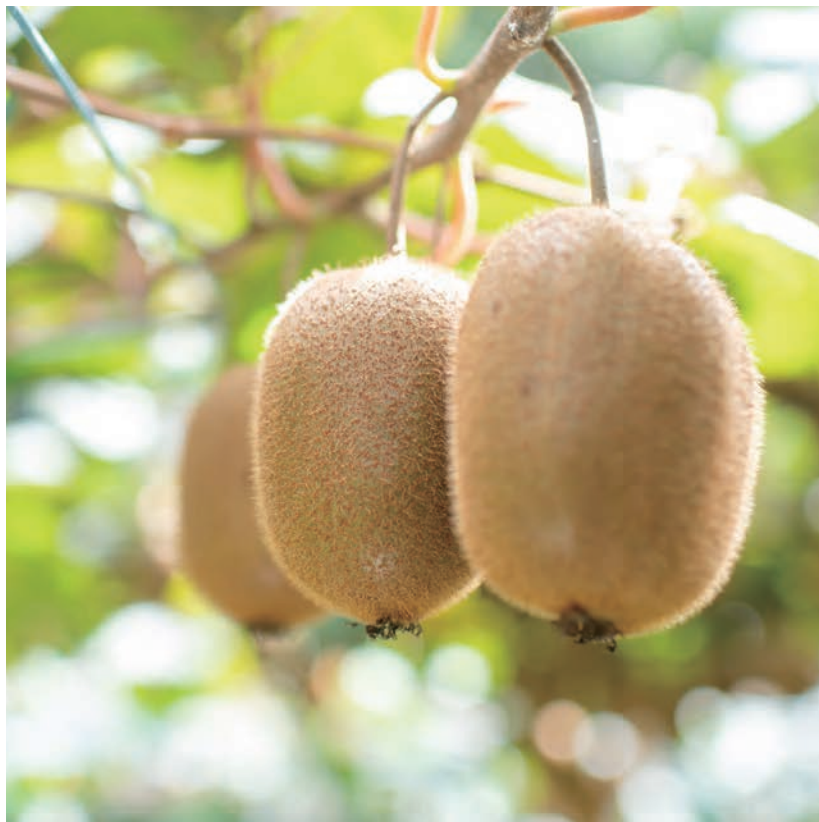


# 志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2023 冬号



職人の探求心

築き上げた技で

更なる高みへ歩み続ける。

匠が目指すその先に

新たな未来が開く。

*Shima Kanko Hotel*

# 連載 美食の歓び

奥伊勢のチョウザメの味 文中村孝則

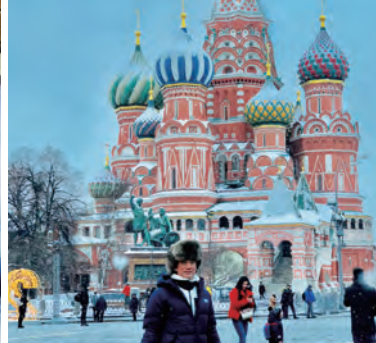


ロシア産のキャビアを求めて、モスクワにある「ダニロフスキー市場」を取材で訪れたのは5年ほど前のことである。50年以上続く老舗の市場の中には、キャビア専門店が幾つも軒を連ね、最高級のベルガのキャビアも手頃な値段で売られており、パンにたっぷり乗せて試食するという罰当たりをした。

ベルガは、チョウザメの種類の中でも最高峰とされている。1969年に公開された映画「女王陛下の007」にも登場し、ジェームズ・ボンドが「ああ、カスピ海北部産のロイヤル・ベルガだ」とのたまうシーンでも有名になった。しかし、そのロシア産のキャビアは、ロシアのウク

ライナ侵攻の長期化に伴い、先進7カ国(G7)によるロシアへの追加経済制裁として、2022年より木材やウオッカとともに輸入禁止措置が取られている。そもそも、それ以前にカスピ海の天然のチョウザメは、国際自然保護連合(IUCN)の絶滅危惧種に指定され、漁獲が厳しく制限され入手困難になつているのだが。

現在、各国のレストランで食されているキャビアの多くは、養殖のチョウザメから採取されたものである。養殖場も世界各地でつくられるようになり、フランス、イタリア、中国が主要生産国となつている。日本でも近年は宮崎県をはじめチョウザメ



の養殖場ができたことで、純国産キャビアが登場し、期待が寄せられている。

そんななか、樋口シエフから「奥伊勢」で知られる三重県大台町<sup>シラフネ</sup>神滝地区でチョウザメが養殖されているという話を聞いた。なんでも、その養殖場は「清流源流の始神川<sup>はじかみがわ</sup>から取水した清水で、しかも「アクアポニックス」という、環境に配慮した独自の循環システムを導入し、チョウザメを育てているのだとか。2022年初頭から稚魚養殖が始まり、現在は秀逸なキャビアが採取できるようになった。

もつとも、シエフはキャビアだけでなく、チョウザメそのものの

「身」の方にも注目しているのだという。あまり知られていないが、チョウザメの身はとても美味なのだ。筆者はかつて国産養殖の活きのチョウザメの刺身を食べ、その旨さに驚いた経験がある。ねっとりとした食味は、ホウボウや甘鯛のようでもあった。なので、この奥伊勢の清流育ちの活きのチョウザメだつたら南伊勢の柑橘を使って、セビーチェ風の料理なんて旨そうだと勝手に妄想したりして。

中国・清代の大詩人で美食家の袁枚<sup>えんばい</sup>（1716～1797）の『随園食单』<sup>ずいえんしょくたん</sup>には300余種の料理が記され、今でも中国料理のバイブルとなっている。その中には「鱒魚」<sup>しゆんぎゆい</sup>の項目がある。これは

チョウザメのことで非常に美味だと、2種類のレシピが記載されている。揚げてから調味料と煮込んだり、軟骨も調理したりと、なかなか興味深い。

日本一の清流で育つチョウザメ。樋口シエフの手にかかるとどんな料理に生まれ変わるのか。わくわくするのは筆者だけではないはずだ。



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

# 美<sup>うつく</sup>し国<sup>くに</sup>が誇る 三重県産キウイ

前川果樹園

志摩観光ホテル

三重県の県都である津市は、県の中央にあり市街地の東側に伊勢湾、西側は奈良県との県境に山脈が連なる自然にも恵まれた場所です。

今回伺った前川果樹園は津市高野尾町たかのおの丘陵地にあり昭和初期から柑橘などの栽培が行われています。約90年の歴史を持つ前川果樹園の果物は収穫体験のほか、果樹園や道の駅などで直接販売されています。ほぼ1年を通して果物があること、そして味はもちろん園主の手柄に魅かれ県外から訪れるお客様も多いそうです。またキウイや柑橘などの7品種を「美津みどり」という名で商標登録し、「美し国、津市産のみどり色のかだもの」としてブランド化、地域の活性化へ繋げる取り組みも行っています。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長と果樹園を訪ね、老舗果樹園の歴史や長く大切にしている果物づくりのこだわりをお聞きました。そこには地域を想う、あたたかな気持ちがありました。



前川果樹園で育つ美しい緑色のキウイの実



樹齢90年の柿の木



果樹園で育つ7種の緑の果物を「美津みどり」と命名

## 歩みを止めない、歴史ある果樹園。

昭和7年、山林を開墾し創業した前川果樹園は4代目の園主である前川温あつしさんが3代目の父哲男さん、母やそ美さんとともに運営。約2ヘクタールの敷地でキウイ、柿、柑橘など約30種類の作物を栽培しています。先代の哲男さんは三重県農業研究所の研究員として勤めていた経験から品種拡大に取り組みました。現在は柑橘類だけでも15品種、柿は6品種も育てているそうです。「お客さんの声に応えていたこと、私自身が新しい品種を育てることが好きなんです」と哲男さんは微笑みます。

直売所も担当するやそ美さんは「2世代に渡って毎年のように通ってくれるお客様もいます。家族に会うような気持ちになり嬉しいですよ。」

温さんが果樹園を案内してくれました。柿の畑には幹の周りが約2メートルもある太い柿の木。「創業当時に植えた樹齢90年の木です。今でも沢山の柿が採れます。幹が太く養分をよく吸うので味が濃いですね」。塚原和食総料理長は「長寿の柿の木はその生命力も味に繋がっているんですね」と大木を見上げます。

ほぼ1年を通して果物を

作っている前川果樹園。繁忙期以外は家族3人で敷地を管理していることから、日々の仕事にも効率化と工夫を欠かしません。温さんは「刈った草や枝をそのままにしておくとう菌が発生し果樹に繁殖することがあります。そこで草や枝を粉砕機で細かく碎き、養分として土に還すことで循環型の農業にも繋がっています」。栗野料理長は「歩くと土が柔らかく、よく手入れされた果樹園だと分かります。楽園のような雰囲気、無駄のない循環も自然に優しい取り組みですね。」

味が濃い、三重県産キウイが秘める可能性。

前川果樹園のキウイについて樋口総料理長は「味が濃く、しつかりと甘味があるのでお客様に驚かれます。哲男さんは「当園では爽やかな甘さの『スイーツキウイ』、甘味が濃厚な『香緑』、キウイの原種で野生でも育つ『さるなし』の3種を育てています。自社ブランド「美津みどり」の名付け親でもあるやそ美さんは「キウイの緑色がとてもきれいで美しい」と評判が良いんです」と話します。

畑に何うとたわわに実る大きなキウイ。形状は楕円で扁平型です。温さんは「キウイ

は大きく育てると扁平型になり、甘味は強く、味も濃くなるんですよ」と説明してくれました。キウイはひとつの結

果部分に3つの蕾が付くので、その中のひとつだけ残す摘蕾を行うことで、実に味を凝縮させます。そこから約6ヶ月かけてじっくり育てます。収穫したキウイはエチレンガスが出るリングと一緒に袋に入れて追熟させるそうです。樋口総料理長は「前川さんから送られてくるキウイには袋ごに番号が書かれていて、そのキウイがいつ食べ頃なのかが分かるようになっていきます。お客

様に最も美味しいタイミングでお出しできるので、ありがたいですね」と笑顔で話します。

最後に温さんに今後の夢を教えてもらいました。「直売所と観光農園は直接お客様さんと顔を合わせることができ、果物作りの励みになります。これからも多くの方に果樹園にお越しいただき地域を周遊するきっかけになれば嬉しいですね。そのため築き上げてきた、美味しさへのこだわりを貫きたいです」。こだわりの果実を求めて「美し国三重へ。美味しい食べ物は人を幸せな気持ちにすることを改めて感じたのです」。



左から塚原和食総料理長、やそ美さん、温さん、樋口総料理長、哲男さん、栗野料理長

#### 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ザイナーを担当。2017年に農林水産省料理人顕彰制度、料理マスタースブロンズ賞。2023年フランス農事功労章シュヴァリエ受章。

#### 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を提供。



## 伊勢海老ソテー

ヴァンブランソース

キウイを添えて



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

前川果樹園さんが育てた津市産キウイを伊勢海老と合わせました。

ソテーした伊勢海老に白ワインをたっぷり使ったヴァンブランソース、濃厚なアメリカンソースのふたつの味を重ねます。食べ頃を迎えたキウイも軽やかなソースに。裏ごしした果実と、煮詰めたジャムを合わせることでキウイの凝縮した甘さ、生の果実のフレッシュな酸味と香りが伊勢海老を引き立てます。見た目にも、前川果樹園さんがこだわる美しい緑色を表現しました。まるごと揚げたキウイは、皮のサクサクとした食感と、熱を加えることで、味の輪郭がはっきりとした果実の甘味と酸味を愉しめます。

冬に旬を迎えるキウイと伊勢海老。三重県ならではの新たなガストロノミーのひと皿です。

12月～2月の「アバンタージュ」「エレガンス」「デギュスタシオン」コースでご提供する予定です。  
※入荷状況によりご用意できない場合がございます。



スタージョン  
ロハス

志摩観光ホテル

特集  
清流で育つ美食  
スタージョン

紀伊山地に位置する大台町は、国土交通省の二級河川水質調査で2006年から6年続けて1位を獲得した清流、宮川が山間に流れ、町全体がユネスコエコパークに指定されている自然豊かな里山です。お茶や柚子、近年ではエゴマの生産も盛んに行われています。宮川の源流、始神川はじかみがわが流れる神滝地区こうたきではオーシャン・トラストが手掛けるスタージョンロハスという事業所があり、自然環境に優しいアクアポニックスという仕組みを応用した独自技術でチョウザメの養殖とクレソンの水耕栽培を行っています。

背の部分にある硬鱗こうりんが蝶ちまうに、容姿が鮫さめに似ていることから日本ではチョウザメで知られています。が鮫ではなく、海外では「スタージョン」と呼ばれロイヤルフィッシュと賞される高級魚です。チョウザメの卵であるキャビアも然る事ながら魚としての身質も良く、フランス料理では美食として扱われています。





生後半年のスタージョンの子ども



水源である始神川



透き通った水で育つスタージョン

## 奇跡的に出会えた、良質な水へのこだわり。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、杉原シエフソムリエが訪ねたスタージョンの養殖施設光を調整した部屋の中には成長による個体差に分けられた8個の水槽があります。

代表の辻良さんつじりょうにお話を伺いました。「スタージョンは、世界中で養殖されている淡水魚で28種類ほどいます。この養殖場では最高級のキャビアが採れるベルガ種の血筋を持つ『ベストル』という種類を育てています」。

10 cm程の稚魚を仕入れ、約3年で3 kgまで育つオスは身を出荷。メスは7〜10年でキャビアと身を出荷します。出荷の6ヶ月

前からは大台町産のエゴマの絞りかすを配合した餌を与えることで、さらっとした脂の身質に育てるなど味へのこだわりも徹底しています。

実は辻さんの前職は養殖マグロ専用の配合飼料を世界で初めて開発した企業のエンジニア。伊勢まぐろの開発にも携わったキャリアを持ちます。辻さんに美味しさの秘訣を伺うと「日々魚にストレスを与えないよう育てること、出荷時の神経締めや血抜き等、鮮度保持の技術が味を左右します。海の魚と同じですね」。話にうなずきながら塚原和食総料理長は「水槽の水が透

き通っていて臭いもない。自然に近い環境を作り出し陸上養殖を行っているんですね」。水槽には始神川の水源を使用。上流には人工物がない場所のため水質も良く、さらに目に見えない70ミクロンの不純物までろ過された水がスタージョンの水槽に運ばれています。

辻さんがこの地を養殖場にした理由を教えてくださいました。「スタージョンの養殖には最適な『ベストル』やミネラルなどの条件が必要です。約半年間、その水質の川を探して調査を続けていました。地元三重で始神川の水に出会えたのは奇跡だと思います」。

——スタージョンの

## 食材としての魅力

辻さんがマグロ養殖の仕事で滞在した海外のホテルやレストランでは、スタージョンが日常的に食材として使われていたそうです。「日本では鮫と勘違いされ、あまり食されないのですが実はとても栄養価が高く、美味しい魚なんですよ」と辻さん。樋口総料理長も「別の地域からスタージョンを1匹仕入れたことがあります。確かに美味しい魚でふぐやクエに近い食感と味わいでした」と話します。「スタージョンは日本ではまだ十分に知られていない状況です。良質な水で育て、これから食

べる魚としての評価を上げていけます」と語る辻さんが、自家製の燻製を出してくれました。杉原シェフソムリエは「臭みもなく食感も良い。シャパンや爽やかな酸味を持つドライな白ワインが合いそうですね」。

——自然に優しく

## 地域を想う挑戦

養殖の水槽が並ぶ施設に隣接するビニールハウスでは、クレソンが水耕栽培で育てられています。

スタージョンの水槽で使われた水はバクテリアが排泄物を分解することで栄養素になり、クレソンの肥料とし

て活用します。このように養殖業と農業を両立させる「アクアポニックス」はSDGの観点から世界中で増えています。また、辻さんは、施設で使い終えた水も不純物をろ過し、川に戻すなど環境への配慮も大切にしています。

最後に辻さんの展望をお聞きしました。「近所の方が養殖場の前の道を『ギャビロード』とユーモアも交えて呼んでくれるんです。いつの日

か多くの人にそう呼んでもらえるよう事業の知名度を上げることが目標。また、事業開始に協力してくれた大台町の産業として雇用の創出にも繋がればと思っています。樋口総料理長は「食材としてのスタージョンへのこだわりだけでなく、自然への優しさが素敵です」。



アクアポニックスの方法で育てられるクレソン



左から辻さん、樋口総料理長、塚原和食総料理長、杉原シェフソムリエ。

スタージョン ふたつの味で。



## 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

辻さんがこだわって育てたスタージョンの身の美味しさ、上品な味わいを感じていただけるよう、ふたつの調理法をご用意しました。

生のスタージョンの身のクセのないクリアな味は、本来の美味しさはもちろん、水質の良さという環境と辻さんの技術による餌へのこだわりだと感じました。同じく宮川の清流で育つわさびとアクアポニックスで栽培される生のクレソンをオリーブオイルと合わせてお召し上がりください。

オーブンで焼いたスタージョンの骨と皮で取ったブイオンは、軟骨や皮から出るゼラチン質がスープに溶け出し、まろやかな風味。熱々のスープを身に注ぐと程よく火が入り、旨味が増し、食感も感じられます。

新たな三重県産の食材と出会い、生産に携わる方の想いと自然の可能性を感じました。



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

12月～2月の「デギュスタシオン」コースで  
ご提供する予定です。  
※入荷状況により提供期間が変わる場合があります。



伊勢海老の具足煮ぐそくに



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

伊勢海老の身の美味しさ、殻の旨味が際立つひと品。

三重県のブランド地鶏「熊野地鶏」は、三交代の肉質からなる味の力強さに加え鶏ガラで取った出汁も濃厚です。そこにソウダガツオとムロアジをブレンドした志摩産かつお節を入れコクを出します。さらに伊勢海老の頭、濃厚な海老味噌を加えれば、三重県産の特製出汁が完成です。

伊勢海老などの殻を鎧に見立て、殻付きのまま煮た料理を「具足煮」と呼びます。これは、鎌倉時代から甲冑かぢゅうのことを具足と呼んでいたことに由来します。身の味とともに殻の旨味も味わえ、見た目も華やか。

縁起物でもある伊勢海老が新年を寿ぐひと時を彩ります。

12月～2月の「匠」でご提供する予定です。  
※入荷状況によりご用意できない日がございます。



## 冬の御食つ国会席

伊勢湾で獲れる天然トラフグ「あのりふぐ」や伊勢海老が旬を迎える季節。季節の味覚をふんだんに取り入れた、冬の御食つ国会席です。

新鮮なあのりふぐは身を寝かせることでもつちりとした食感に。薄く切り出したてっさ、さくつと揚がった衣とふわつとした身を愉しめる唐揚げは冬の訪れを感じます。旨味が詰まったふぐ出汁は、煮こごりや、茶碗蒸しに。クリーミーな白子が濃厚さを加えます。食事では、上品な出汁のふぐ雑炊を。他にもあのりふぐや伊勢海老などのにぎり寿司、出汁の旨味を活かした伊勢海老のカツ玉締めは会席料理の繊細な味、流れの中に遊び心を加えました。伊勢海老は贅沢な造りや焼き物など、この時期ならではの調理法をご用意します。贅沢な味覚が揃う冬の伊勢志摩で口福の時間を。

冬の御食つ国会席  
12月1日(金)～2月29日(木)  
¥33,500  
※除外日 1月1日(月)～1月3日(水)

志摩の旬を贅沢に愉しむ

あのりふぐ鍋



三重ブランドの「あのりふぐ」は、志摩の安乗漁港で水揚げされる天然トラフグです。そんな冬の味覚「あのりふぐ」の美味しさを愉しんでいただく冬限定のコースです。

ふぐの鮮度の良さは産地ならではの、骨から出る濃厚な出汁は昆布と酒のみで素材の持ち味を十分に引き出します。見た目にも美しい「てつさ」は自家製ボン酢でさっぱりと。食感と味の違いが愉しめる3種の皮も一緒に。コーAGENを豊富に含む「とおとうみ」、身に近く旨みも味わえる「身皮」、独特の食感を持つ「鉄皮」。それぞれ控えめながら存在感のある味わいです。

とろける白子は塩焼きと醤油焼きの2種で。淡白な身の美味しさはから揚げの油分でコクが加わりふぐの旨みが広がります。締め雑炊はふぐと野菜から出る出汁がほっとする一品。

ふぐは福フクとも呼ばれ、幸福を呼ぶ魚として親しまれてきました。行く年に感謝し、来る年に福を願う。そんな温かな時間をお楽しみください。

あのりふぐ鍋  
12月1日(金)～  
2024年2月29日(木)  
¥33,500  
※ご注文は2名様より承ります  
※要予約 2日前20:00まで  
※除外日 12月29日(金)～1月5日(金)

和食「浜木綿」  
ザ ベイスイート4F  
ご夕食 17:30～21:00 (L.O.19:30)  
ご昼食 11:30～13:30 (L.O.13:00) / 2日前20:00まで  
※現在営業時間を一部変更しています。※ご昼食は4名様より承ります。





## 伊勢海老と甘鯛

トリュフとポルチャーニ茸の

クリームソース



## 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

伊勢海老に脂の乗った冬の甘鯛を合わせ、香り高いソースでまとめた鉄板焼のひとつです。

昆布締めにした甘鯛を、鉄板で蒸し焼きにします。昆布の旨味があわった甘鯛はふっくらと柔らかか。身を返し鱗を焼いたら皮ごと外します。サクッと

した心地良い食感が料理のアクセントに。ポルチャーニ、トリュフ、マッシュルームといったきのこの味と香りを白ワインでまとめた濃厚なソースと三重県産米のリゾットが、伊勢海老と甘鯛の持つ淡白ながら上品な甘味と旨味を引き立てます。

食材本来の味わいが深まる季節。鉄板焼きで冬の贅沢な時間。



### 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。※水曜日定休 (1月3日除く)。※ランチは4名様より承ります。

12月~2月の  
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 ¥67,000



山吹〜美食饗宴〜



## 日本料理と鉄板焼、季節と食の邂逅。

かいこう

鉄板焼「山吹」で開催する特別イベント「美食饗宴」。志摩の冬の味覚「ありのりふぐ」、「伊勢海老」など季節の食材三重ブランドの「松阪牛」を鉄板焼の栗野料理長と、塚原和食総料理長が、素材の魅力を活かした品々に仕立てます。

鉄板焼は、酒粕と塩麴で漬けた松阪牛のサーロインステーキ。鉄板で火を入れると酒粕が甘く香ります。炭火で炙り香煙豊かなひと品に。和食は、「ありのりふぐ」をてっさ、から揚げ、天ぷらと多彩な技で仕上げます。鉄板焼と和食、それぞれが仕立てる「伊勢海老」料理など多彩な味わい。料理に合わせる日本酒も、こだわりの銘柄を揃えました。鉄板焼で焼き上がる音や香り、日本料理の繊細な技が目の前で繰り広げられるカウンターならではの贅沢なライブ感。ふたりの料理長とともに愉しむ、新たな食と出逢える夜を。



料金 おひとり様 ¥50,000(ドリンク別)  
開催日 2024年1月19日(金)、1月20日(土) 2日間開催  
時間 17:30 受付 / 18:00 ディナー  
場所 鉄板焼「山吹」ザクラブ2F  
定員 各日11名様まで  
※事前ご予約制(3日前18:00まで)  
※定員に達し次第受付を終了いたします。  
※ご宿泊のお客様限定。

しつとりとした空間で、上質な時間を。

冬のアフタヌーンティー。

穏やかな陽射しに包まれる冬のカフェ&ワインバー「リアン」。甘酸っぱい旬のイチゴを中心にした冬のアフタヌーンティーに癒されるひと時を。

優しい甘さのシヨートケーキやタルト、スパークリングジュレにも贅沢にイチゴを使い、マカロンは酸味と甘味のバランスが良い、志摩産レッドパール

を使ったイチゴ餡。ホテルの冬の定番スイーツ、ブランドケーキはチョコレートをコーティングした大人の味わいです。チョコレートのスコンは南伊勢産柑橘のジャムとご二緒に。和のスイーツは鳥羽産のミニトマトを包んだトマト大福です。

セイボリーは優しい味わいの人参のムースにキャビアを乗せて。伊勢海老は嬉野大豆のフリッタータでサンドしました。鮑とトリユフのスップリや松阪牛のローストビーフロールなど、旬の味わいを大切に、丁寧に仕立てた味をお届けします。



冬のアフタヌーンティー  
12月26日(火)～2024年2月29日(木) ￥5,200  
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)



幸せな気分が高まる  
クリスマスアフタヌーンティー



心躍るクリスマスのアフタヌーン  
ティーで、大切な人と過ごすクリス  
マスの昼下がり。

ヨーロッパでは定番のクリスマス  
のお菓子、シトローレンはチェリーリ  
キュールが香るアーモンドペースト  
を、スパイスを加えた生地で包み焼  
き上げた本格派の味わいです。ト  
ナカイの形のスパイスクッキーはシ  
ナモン、カルダモンが香り、紅茶との  
相性もぴったり。レモンのギモーヴ  
はチェリー、オレンジ、レモンなどの  
カラフルなドライフルーツを乗せた  
リース、愛らしいサンタクロースの  
装いのトマト大福、ピスタチオク  
リームのクリスマスツリー、セイボ  
リーにもクリスマスらしさを散り  
ばめ、思い出に残るひと時を演出  
します。



カフェ&ワインバー「リアン」  
ザクラブ 2F

11:30 - 17:30

※現在営業時間を一部変更しています。

※水曜日定休(1月3日除く)

クリスマスアフタヌーンティー

12月1日(金)～12月25日(月) ￥5,200

11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

## 特集 伊勢二刀彫



三重県指定伝統工芸品である「伊勢二刀彫」は、正月の縁起物の千支、伊勢ゆかりの縁起物として知られる「神鶏」やカエルなどを象った、美しい木目と風合いが特徴の木彫です。全国から何日も掛けて伊勢神宮への参拝者で賑わっていた江戸時代に、宮大工が伊勢神宮の御材木でえびす大黒などを彫り始めたことが起源とされています。当時、御守の種類が少なく、宮大工が大工道具の刃物で彫り上げた作品を御守とし「伊勢二刀彫千支守」へと発展していきました。

今回、全国の神社などに二刀彫を納める「三重県伝統工芸伊勢二刀彫継承作家」のおふたりと若手世代の伊勢二刀彫職人にお話を伺いました。そこには伝統工芸品でありながら、職人それぞれの作品づくりへの想いと世界観がありました。

## 日本人の精神性や美学を追求した作品。

伊勢市内にある伊勢二刀彫の工房に着くと、木の良い香りに包まれます。「二刀彫に使う楠の香りですよ」と教えてくれたのは「三重県伝統工芸伊勢二刀彫継承作家」の泉廣典さん。その道一筋44年、神社専門の二刀彫職人です。早速作品ができるまでの工程を見せていただきました。

木の目や状態を確認しな



面数が少なく、刀を入れた勢いがダイナミックに表現され、キリっとした表情が特徴の泉さんの作品

から切り出し、型に合わせて機械でだまかに削ります。仕入れた木材のうち作品に使えるのは6割程度だそうです。ここから仕上げまではまさに職人技。水に浸けた木の塊にどんだん刀を入れて行きます。一つの作品が完成するまで小型の物なら、わずか6分。ザツザツザツとリズムカルに木を削る音が工房内に響きます。「考えるの

ではなく、一定のリズムで刻んでいく。毎年6月から干支



迷い無く面を刻んでいく

づくりが始まり、最初の2週間で彫る順番や力加減を身体に覚えさせます。一番良い彫りの型ができればその後は無心で彫っていきます。正月までに大小様々な約1万3千体の干支守を彫るといふ泉さん。時にスランプに遭遇することもある。「リズムが狂い、制作が思うように進まない時期もあります。そんなときは意図的に彫る順番を変えてみるんです。調子が戻ってきたら本来の彫りの型に戻していきます。スポーツ選手の感覚に近いかも知れませんが、そんな泉さんが感じる、伊勢二刀彫の魅力とは。「作品の面数をいかに

少なくしながら、モチーフの特徴を引き出せるか。わずかに一刀で作品の表情や印象がガラリと変わるのが面白いですね。シンプルを極めようとする日本人の美意識に合った工芸品だと思います。まるで一つの木の塊に魂を宿すような仕事。「森羅万象、万物に神が宿るといふ日本人の精神性が出るのが伊勢二刀彫です。また神に捧げるものなので、人の手を掛け過ぎず、潔く彫り、木という自然の清らかさを活かすことを何より大切にしています」。



工房で伊勢二刀彫の魅力について語る泉さん



## 伊勢一刀彫職人が考える未来と自由。

続いて訪れたのはもうひと

りの「三重県伝統工芸伊勢一刀彫継承作家」、岸川行輝ゆきてるさん。岸川さんの工房に着くと、

優しい笑顔で迎えてくれました。子どもの頃から絵を描く

のが好きだった岸川さんはその才能を評価され中学生で

師匠に出会い、卒業と同時に伊勢二刀彫の世界に入ったそ

うです。「師匠は話が好きで、自由な作風を好む人でした」。

穏やかに話す岸川さんですが、いったん彫り始めると雰



彫刻刀を握ると表情が引き締まる岸川さん



龍の細かな模様が美しく施された仏像

作品づくりの原動力です」。

囲気は二変、室内は緊張感に包まれます。「彫っているとき

は何も考えていません。無の境地です。迷っていたら作品は作れません」。

岸川さんは二刀彫の他にも、神社仏閣から仏像や神像の依頼を受けています。自ら

デッサンを描き、丁寧に形を考案します。「頭の中では仏像や神像の姿が360度イメージできていて、その通りに彫っています。自分が彫ったものに何十年、何百年と想いを込める人たちがいることが私の

岸川さんは、今までに4名の弟子を持ち、自身が育てられたように自由に、個性を生かした作品が作れるよう指導したと言います。そんな岸川さんに次の世代の伊勢一刀彫職人に伝えたいことを尋ねました。「伊勢一刀彫の良さは伝統工芸品でありながら、好きな形に彫れることです。私も伝統にこだわり過ぎないようになっていますし、師匠の作品も伊勢根付の丸みのあるデザインを取り入れるなどオリジナリティがあります。受け継いでいく人たちには時代に合わせた自由な作品で、伊勢二刀彫の名を守

り続けて欲しいですね。最後に、職人であることについての岸川さんの想いを話してくれました。「職人というのは自分の技を磨き続けたいものです。そしてその技を形に残したい。江戸時代に二刀彫を彫っていた宮大工も、きつと自分の技を自慢しなかったのかも知れませんね」。微笑む

岸川さんの作品は柔らかい印象ながら強く惹きつけられる魅力があります。形にとられず、感性を大切にしてきた岸川さんのこだわりが表れている様です。



柔らかくて優しさのある表情が特徴の岸川さんの作品



## ホテルステイの 愉しみ方

心地良く集中する時間、伊勢一刀彫づくり。

志摩観光ホテルの宿泊者限定アクティビティ「伊勢一刀彫づくり」の講師を担当するのは、伊勢一刀彫職人の太田結衣さん。岸川さんの弟子でもある太田さんの

作品は、ほっこりするような愛らしさのなかに一刀彫独特の潔さを感じます。「伊勢一刀彫を表現するには、一刀両断という言葉が適していると思います。一刀の刻みが、そのまま作品の表情になるところが魅力ですね。その愉しさを、ぜひお客様にも体験していただきたいです」。簡単そうに見えて、意外と難しい一刀彫ですが、上手く刃が木を捉えたときの感覚に喜びを感じるお客

様も多いそうです。「木の香りに癒されながら、作品を眺めるだけでなく自らの手でつくることで、伊勢一刀彫の魅力を届けたいと思っています」。

それぞれの作品に個性がでるのも伊勢一刀彫の魅力のひとつ。「ワークショップでは同じように彫りますが仕上がりは皆さん違います。また、最後にご自身で目を描いてもらうので、その作業でさらに表情が生まれ、自分の作品に愛着を感じるようですよ」。

作品を見る度に旅の思い出がより深くなり、伊勢志摩の文化や自然、ホテルでのひと時をいつも身近に感じられます。

宿泊者限定アクティビティ「伊勢一刀彫づくり」

申込み:要予約(宿泊予約またはフロントスタッフまで)

開催日時:ホテルホームページ、アクティビティカレンダーにてご案内します。

# Christmas 2023

## クリスマスディナー

「伝統と洗練」。  
それぞれの「海の幸フ  
ランス料理」の魅力を活か  
したコースをお愉しみ  
いただけます。



2023年

12月21日(木)～25日(月) フレンチレストラン「ラ・メール」  
(要予約 前日 20:00まで) ¥33,500

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」  
¥28,500

### ラ・メール ザクラシック

「ピアノとヴァイオリンによるクリスマスライブ」

2023年12月23日(土)～25日(月)

1st 18:15～18:45 / 2nd 19:15～19:45

ピアノ 多川 響子  
ヴァイオリン 馬淵 清香



## クリスマスケーキ

2023年12月21日(木)～25日(月) (予約受付 12月19日(火) 18:00まで)



ガトー・フリーズ  
¥5,000  
(サイズ 6号・18cm)  
店頭受取



ブッシュ・ド・  
ノエル ルージュ  
¥4,800  
(サイズ 21cm)  
店頭受取



ブランデーケーキ  
¥4,800  
(サイズ 6号・18cm)  
発送可能(送料別)



シュトーレン  
大¥2,700(サイズ 21cm)  
小¥1,500(サイズ 14cm)  
12月1日(金)より販売  
店頭販売あり  
発送可能(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  
都ホテルオンラインショップでもお買い求めいただけます。店頭受取商品のご予約も承ります。ぜひご利用ください。

■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。

※画像はイメージです。※ザ ベイサイド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。



## 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16日(土)・17日(日)	フレンチ
1月14日(日)	和食
2月17日(土)・18日(日)	フレンチ
3月17日(日)	和食

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

フレンチ	総料理長 樋口 宏江
和食	和食総料理長 塚原 巨司



※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レッスンと 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、季節のテーマに合わせたフラワーアレンジメントレッスンを開催いたします。出来上がったアレンジはご自宅でそのまま飾れるようお持ち帰りいただけます。レッスン終了後はロンネフェルト社の紅茶とホテルスイーツでティータイムをご用意。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。

ー開催日ー	
2月28日(水)	シックな大人色のアレンジメント
4月24日(水)	パステルカラーのボックスアレンジ
6月12日(水)	スタイリッシュブーケ
8月14日(水)	ヒマワリのトピアリー
10月9日(水)	秋色スワッグ
12月18日(水)・19日(木)	クリスマスリース

時間 10:00～12:00 / 14:00～16:00  
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  
※定員に達し次第受付を終了させていただきます。  
申込み お電話にて承ります。



各イベントの詳細な情報はホームページにてご案内いたします。

## Shop

### 季節のお菓子「おついたち」(予約制・販売日/数量限定)

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。

販売 ザクラシック ショップ  
時間 11:00~18:00

※店頭受け取り限定商品  
※販売数に達し次第受付終了  
※テーマ食材により料金が変わります

— 販売日・テーマ —  
1月7日(日) 日本酒  
2月4日(日) 苺  
3月3日(日) 檸檬

### オリジナルギフト

ご贈答やご自宅用に。



伊勢海老のクリームスープ  
ギフトセット(3缶) ¥7,020



伊勢海老のブイヤベース  
ギフトセット(2名様分) ¥16,200



ホテルオリジナル  
フレグランスリードディフューザー  
ザ ベイスイート・ザクラシック・ザクラブ  
各100ml 各¥3,500

### 冬季限定ショコラセレクション

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。

販売期間 2024年1月6日(土)~3月31日(日)

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&リゾーツ  
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 🔍



### 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 ブティック

ザ ベイスイート ブティック

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

### ③ へんばや本店

安永4年(1775年)、お伊勢参りの人々に賑わう宮川のほとりに設けた茶屋が起源であるへんばや。当時、川の向こうは伊勢神宮の神域とされており動物が入れなかったためここで馬を返した返場(へんば)から「へんば餅」と呼ばれています。へんばや本店ではへんば餅などを風情ある店内で味わえます。



伊勢市小俣町  
明野1430-1



上品な甘さのこしあんが  
焼き色が付いた香ばしい餅で包まれた「へんば餅」



休憩できる店内



創業当時のものとされる三宝荒神は  
左右合わせ3人が乗れる馬につける蔵



モデルコース(2023年11月1日現在)

ホテルからドライブスタート

① 伊勢硝子 車で約53分

② あじ横産直市場 車で約7分

③ へんばや本店 車で約9分

④ 水色レコード 車で約7分

ホテル到着 車で約58分

※交通状況により移動時間は異なります。

### ④ 水色レコード

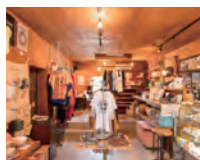
テイクアウト限定のドーナツやお菓子の店。三重県産小麦や卵を使い、一番搾り純正菜種油で揚げしており、冷蔵庫で一日置くと味が馴染んで美味しいと評判。店内は店主がセレクトした服や音源、本、食器などのお洒落な雑貨も扱っています。



伊勢市上地町  
4122-10



ドーナツ、チーズケーキ、ブラウニーなどのスイーツやドリンク



お洒落な雰囲気店内



こだわりの本や音源

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22の観光施設の入場・入館が可能。“バスポート”の呈示で多数の特典、サービスが受けられます。

※最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。





## ドライブで行く三重の魅力発見

江戸時代に一大ブームとなったお伊勢参り。伊勢市小俣町は、参宮街道の最後の宿場町として賑わいました。今も参宮街道沿いには、風情のある妻入(つまいり)造りの古民家の町並みが残っています。

志摩観光ホテルから車で約50分。のどかな風景に癒される。

ホテルのある志摩市を車で出発し、自然豊かな伊勢神宮の森のなかにある伊勢道路を抜け、清流日本一に選ばれた宮川に接する小俣町に到着。小俣町界隈のおすすめスポットをご案内します。

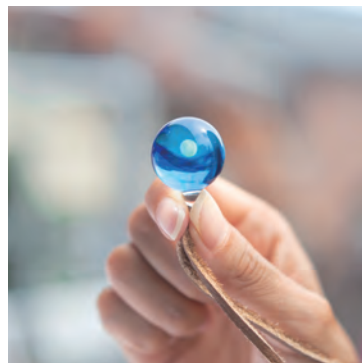


### ① 伊勢硝子

硝子作家の藤原康行さんにマンツーマンで教わる、宇宙硝子のペンダント体験教室。ガスバーナーで熱を加えてオパール入りの硝子玉の形を整え、色が付いた硝子の棒を熱で溶かして色を付けていく約2時間の教室です。仕上がった宇宙硝子を冷やし、鹿革の紐を通せば完成。伊勢を訪れる旅行者にも人気です。



伊勢市小俣町  
元町1044



真ん中にオパールを入れた宇宙硝子



オパールや硝子の色やサイズも選べる



硝子作家の藤原康行さん(右)



ガスバーナーで硝子棒を溶かし色を付ける



熱でオレンジ色になる硝子玉

### ② あじ横産直市場

地元や県内の新鮮な野菜や果物、鮮魚も販売する産直市場。自家製のパンやフルーツサンドも人気です。なかでも伊勢ブランドに認定され、地元の方に愛されている小俣町産「中野牛乳」は、県外から買い求めるファンも多い人気の品。



伊勢市上地町  
2561-1



人気の中野牛乳  
牛乳の他にもコーヒー牛乳やヨーグルトも販売



店内には地元や県内産の  
旬の食材が並ぶ



## シマカンアートトリップ 近鉄標準時計

昭和5年から昭和45年まで当時の大阪電気軌道本社に設置され  
近鉄各駅の時計の親時計として160個の子時計を動かしていました。  
平成16年(2004年)まで奈良市の近鉄あやめ池遊園地で  
展示され、その後志摩観光ホテルへ移設されました。

ザ  
ク  
ラ  
ブ  
2  
F



## 志摩観光ホテル

2023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...)

表示の料金には税金(または税金・サービス料)が含まれております。

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)