

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2024 秋号



伝統の力

風土の恵みを活かし
耕作に精を尽くす。
真価を守る情熱は
次代に光を照らす。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

「伊勢いも」が膨らみます 口福

文中村孝則



薯蕷饅頭じょうまんじょうは、茶の湯の中でも最も格調が高く、古くから茶席で用いられている上菓子のひとつである。「薯蕷」とは、山いものことを指し、この菓子で使われるのは水はけのいい土壌で育った大和いもを使うのが定石である。

私はかつて、茶道で使う上菓子店として30年以上お付き合いのある東京・富ヶ谷の名店「岬屋」の主人の渡邊好樹わたなへよしきさんから、この薯蕷饅頭の作り方を教わったことがある。「この菓子の味は、芋が決め手」という渡邊さん。表面の生地をふわつと蒸し上げるためには、腰が強く水分が少なく粘り気の多い良質な芋を選ぶのがコツと

いう。詳しい作り方は、渡邊さんの著書『やさしく教える和菓子のきほん』(世界文化社)を「一読いただきたいが、丁寧に擦り下ろした大和いもに上新粉と薄力粉と砂糖を加えた生地で餡を包み蒸しあげる。

酵母や膨らまし粉を使わず生地を膨らませるのがこの菓子のミソで、生地となる芋の粘り気が水分を保ち、蒸すことで小さな無数の気泡となつて膨らむという仕掛け。海外の食のプロたちに振る舞った際に説明すると、驚かれることがあるが、イースト菌もベーキングパウダーも使わずに膨らませる、シュークリームの生地と同じ作用ですよと説明すると「様に納



得されるのであった。

さて、大和いもに話を戻すと、その最上級の品種のひとつが、今号で特集されている三重県中部の多気郡(大台町、多気町、明和町)で生産される「伊勢いも」である。伊勢神宮とも繋がりが深いこの土地で、約300年の歴史をつなぐ伝統野菜である。握り拳のような独特の形が特徴的で、アクが少なく強い粘りと濃厚なコクが特徴で、かつ時間を経ても変色しにくいことから日本料理でも垂涎の的であり、もちろん薯蕷饅頭の材料としても最上級のひとつである。

今回、伊勢いもの栽培プロセスを調べ驚いたことは、この芋

の栽培には高度な技術と手間が必要だけでなく、原種保存のため収穫の30%から50%を

次の年の種芋として残さないとならないことであった。なんと非効率なことか。しかし、代々種をつなぐことで、土地に毎年順応し続けて、その地でなければ表現できない味わいに進化するのであろう。それが、伝統野菜あるいは種採り野菜の魅力の本質なのだと改めて思う。結局、効率やスピードだけでは生まれない味があるということなのだ。

折しも、今年度から我が国は、ガストロミー・ツーリズム事業を推進しているのだが、こうした伝統野菜の魅力の本質を伝

えることも価値のあることだと思う。

さて、この伊勢いもが、樋口シエフはじめ志摩観光ホテルでどのような料理となつて楽しませてくれるのか。私たちの期待は、薯蕷饅頭よろしく大きく膨らむのである。



中村 孝則
コラムニスト・美食評論家

ガストロ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『名店レシビの巡礼修業』(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

伊勢いも 三百年の伝統野菜



左から塚原和食総料理長、中西さん、樋口総料理長、梅村さん、小川さん、栗野料理長

三重県の中央部に位置する多気郡多気町は珍しい地理的特徴がある場所です。関東から九州にかけて地層を2分する中央構造線が通り、異なる地質の土壌を持つことから多様な農作物が作られてきました。多気という地名の語源には多くの食物が育つ土地を表す古語「多木」や、水が湧き出す様子を表す「たぎる」という説もあります。

多気町津田地区は「みえの伝統野菜(三重県)」や「100年フード(文化庁)」にも指定されている「伊勢いも」の原産地であり、30年以上前から生産が続けられています。伊勢いもはナガイモの一種で形は握り拳のような塊形、山芋類のなかでも粘りが特に強く、栄養価も高いことから「畑のうなぎ」や「とろろ芋の王様」とも称されています。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長と伊勢いも生産の中心的な組織である「JA多気郡伊勢いも部会」の農家さんを訪ねました。そこには地元で伝統野菜を絶やさない努力と、伊勢いもに愛情を注ぐ生産者の姿がありました。



中西さんの作業を見学する樋口総料理長



津田地区の水捌けの良い土



約10haの伊勢いも畑と水捌けを良くするための溝(左)

恵みの風土と農家の根気で育つ、伊勢いも。

一級河川「くだがわ櫛田川」の恵みを受けた田園が広がる津田地区。畑に到着すると部会長の梅村^{ひらし}斎^{かつみ}さん、副部会長の中西^{たなやす}勝^{かつみ}美^みさん、新規就農者の小川^{たなか}忠^{あつし}康^{やす}さんが迎えてくれました。「私達は米と伊勢いもを交互に育てる輪作を行っています。伊勢いもは連作障害の防止や滅菌効果があるため、稲作を行った水田を使い、13ヶ月掛けて生産しています。そして翌年の生産は別の水田を使います」。

9月に稲刈りが終わった田んぼは伊勢いも畑にするための土づくりを行います。必要な肥料を混ぜて耕し、準備ができたら畝を作り、畑の外周にも深さ30cm程の溝を掘り、水捌けを良くする工夫を施しています。中西さんは「伊勢いもはたくさん水を与え、不要な水は素早く抜くことが大事。津田地区の土はさらさらで排水性が良く、且つ粘土質も含むので適度な保湿もできることから伊勢いもの生産には最適なんです」。

3月になると昨年収穫した伊勢いもから選抜した種芋を土に植え、5月からは蔓を巻き付ける支柱を立てます。支柱は、竹を切った手作りりで、長さや太さもきれいに揃えられており、丁寧な仕事ぶりが伺えます。毎年、畑1枚につき2千本もの支柱を作ると聞き、樋口総料理長は驚きの様子。梅村さんは「伊勢いもは雑草があると栄養が行き届かなくなるので、日々の草抜きは欠かせません。支柱を立て蔓を土から離すことで雑草を取り除きやすくしています。また風通しも良くなるので葉に害虫が付くのを防ぐ効果もあります。伊勢いもは害虫に弱く、葉の色が変色したらすぐに対処しないと1週間ほどで畑が全滅してしまいます。さらに隣の畑にも広がるので毎日の観察がとて大切なんです」。

伊勢いもが持つ、唯一無二の味わい。

畝の上に防草や湿度を保つための稲藁を敷き、5〜

6月頃になると、成長した何本もの蔓から1本だけを残し、ほかは根元から抜きます。中西さんは「複数の蔓があると小さな伊勢いもがたくさんでき、大きく育たない。ひとつに栄養を集中させるんです。この作業を『芽かき』と呼ぶのですが暑い中、畑のすべての蔓に手作業で

芽かきを行うので手間も時間も掛かります」。

夏場は暑さを避けるため、早朝と夕方に草抜きや芽かき、害虫の確認などを行うのが日課だそうです。そうして丹精を込めて育てられた伊勢いもは10月に収穫を迎えます。初物は皮が柔らかく機械で掘ると傷が付くため、ひとつひとつ手掘り。梅村さんは初物の味でその年の出来を確かめるそうです。「すりおろしたり、短冊にしてわざわざ醤油でいただきます。生で食べると伊勢いもならではの味と強い粘りが感じら

れますよ」。塚原和食総料理長は「和食では吸物ですりおろした伊勢いもを使いま

す。水つぼさがなく、独特の粘りや風味は料理の味を引き上げてくれますね。滑らかにするために裏漉しをするのですが、なかなか漉せない。それぐらい強い粘りがあります」。梅村さんは「私も家で伊勢いもをフードプロセッサーにかけてから機械が壊れてしまったことがあります」と談笑。

小川さんにもおすすめの食べ方を尋ねると「お好み焼きですね。ふわっと仕上が

熱を加えると風味も良くなるので美味しいですよ」。栗野料理長は「以前、鉄板焼きですりおろした伊勢いもを

焼いたら、とても香ばしく仕上がりました。この風味は伊勢いもならではのですね」と生産者さんと料理人の皆さんの伊勢いも談議は尽きません。



畑の説明をする中西さんと栗野料理長



梅村さんと談笑する樋口総料理長と塚原和食総料理長

人々の助け合いと工夫で、伊勢いもを未来へ。

伊勢いもの生産現場にお

いても生産者の高齢化とい
う課題があるそうです。梅
村さんは「40代の小川君は
もちろん、69歳の私でも若
手と呼ばれています。JAの
「伊勢いも」部会は現在20名
でその内60代以上の方々が
14名です」。日々、草抜きな
どの手作業が必要な伊勢い
も栽培では若手の皆さんが
協力して負担の大きい作業
をサポートしているそうです。



伊勢いもの魅力を語り合う
小川さんと塚原和食総料理長

栽培を始めたそうです。プロ

大変な作業の上、このま

ま生産者の高齢化が進むと、
伊勢いもの栽培ができなく

なると考え、8年前からは多

気町役場も加わり「伊勢いも

振興プロジェクト」が発足。プ

ロジェクトでは、地元相可高

校の生産経済科や三重大学

とも連携し、じゃがいも掘り

機を伊勢いも用に改良する

などの機械化や、防草マルチ

シートを取り入れるなど手

作業の省力化を実現しまし

た。加えて新規就農者の育

成も行い、新たに3名が専

業農家となり、また家庭菜

園でも5名程が伊勢いもの

プロジェクトは昨年終了しまし

たが、次の目標である「販売

促進」に向けて、現在準備を

進めているそうです。

プロジェクトをきっかけに

8年前に就農したという小

川さんは、農業は全くの未

経験でした。伊勢いもづくり

は機械化できない手作業が

多く、就農した当初は想像

していた以上に大変でした。

今では丁寧に指導してくれ

た先輩農家の皆さんに感謝

していますし、みえの伝統野

菜である伊勢いもを作っ

ていることに、やりがいと誇り

を持っています」。

恵まれた土壌で生産者さ

んがたつぷりの愛情を注ぎ、
大きく育つ伊勢いも。樋口
総料理長は「30年以上の歴
史の中、努力によってその味
が守られているのを知りま
した。豊富な栄養で、食す人
に元気を与える魅力的な食
材ですね」。

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、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。

伊勢芋とコンソメの
冷製スープ



総料理長がお届けする秋の料理
樋口宏江の料理ストーリー

三重の中でも多くの食材が育つ産地である多気。そのひとつ、「伊勢いも」の魅力を引き出した、冷製スープです。伊勢いもの生産者さんから「生が一番」とお聞きしましたので今回は生の伊勢いもを愉しむ調理方法にこだわりました。

すりおろした伊勢いもは、ビーフとチキンの2種類のコンソメを加え、程良い濃度まで伸ばします。お皿には濃厚な味わいのビーフコンソメで作る力強い味わいのジュレを。卸し器から離れないほど粘度の強い伊勢いもを棒状に凍らせ、油で揚げると、もちっとした食感に。細かくカットした生の伊勢いもと多気産のミニトマトもアクセントに加えました。伊勢いもの味にコンソメの旨味を乗せることで、ふくよかさが加わりリッチな味わい。見た目もシンプルながらもエレガントなひと皿に仕上げました。愛情を込めて作られた栄養豊富な伊勢いも。食べ進める程に元気になるよう、想いを込めて。



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)

9月の「エレガンス」「アバンタージュ」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。

伊勢いも

雲丹羹

山掛け

九十九煮



和食総料理長がお届けする秋の料理

塚原巨司の料理ストーリー

滋養に富んだ伊勢いもを、古くから伝わる和食の調理法を活かした様々な味でお愉しみいただけます。

伊勢いも雲丹羹^{うにかん}は、すりおろした伊勢いもに昆布だしを合わせ、そこに蒸した雲丹を入れ少量の寒天で固めます。生ならではの伊勢いもの粘りや風味に、雲丹の旨味と磯の香りがよく合います。

伊勢いもの山かけは、伊勢まぐろの漬けにすりおろした伊勢いもとうずらの卵を盛り付けます。伊勢いもはつなぎを使わず、素材が持つ強い粘りと風味そのままに伊勢まぐろの赤身のしつかりとした旨味を卵と包み込みます。

車海老と伊勢いもを使った九十九煮^{つくもに}は、すりおろした伊勢いもで車海老を包み、高温の油でさっと揚げます。かつおだしと醤油、砂糖で調味した出汁で炊くと、車海老に伊勢いもの香りと食感が重なり味わい豊かなひと品に。伊勢いもの魅力を様々にお愉しみください。



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご夕食 17:30-21:00 (L.O.19:30)

ご昼食 11:30-13:30 (L.O.13:00)

※ご昼食は4名様から。1週間前までのご予約制。

9月～11月の「匠」[山紫水明]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。

伊勢いもと伊勢まぐろ
あおさのとろろ焼き



鉄板焼「山吹」料理長がお届けする秋の料理 栗野正也の料理ストーリー

力強い伊勢いもの粘りや風味、熱を加えることで生まれる食感の素晴らしさを感じていただきたいと考案しました。

すりおろした伊勢いもにかつおだしとあおさを加えます。鉄板に広げ、ゆつくりと焼いていくとあおさの香りとともに伊勢いもがふつくらとしてくるのが分かります。そこに漬けにした伊勢まぐろを乗せ、焼き色が付いた伊勢いもで巻いていきます。香ばしい表面と中のとろろとした食感、そしてレアの伊勢まぐろが絶妙なバランス。伊勢いものしつかりした味わいとあおさの風味も全体をまとめてくれます。シンプルに仕上げることで、素材の魅力を引き出しました。お好みでワサビを付けてお召し上がりいただくのもおすすめです。三重の大地と海の恵みが調和したひと皿です。



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)
ディナー 17:30-21:00(L.O.19:30/前日 20:00まで)
※水曜日定休。※ランチは4名様から。1週間前までのご予約制。

9月～11月の
「秋の味覚・ベアディナー」で
お召し上がりいただけます。
お二人様 ¥70,000

特集 地域が愛でる 糀と味噌



志摩市の西側に隣接する度会郡南伊勢町わたらいぐみなみいせちまうは、風光明媚なりアス海岸が続き、漁村や里山を合わせた38の集落が点在しています。

その中のひとつ南伊勢町押渕地区せしむちは、山間の渓谷に位置する里山集落で人口は約80人。白龍伝説の残る「押渕白滝」があり、滝壺の横には白龍神社の社も見ることができます。

一帯は国の天然記念物にも指定された暖地性シダ類群生地「鬼ヶ城暖地性シダ群落」で、希少なシダ類が多数生息しています。苔むした岩と清流が地元の方にも親しまれている神秘的な場所です。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長と、山から谷に流れる恵みの水で代々米を育て、米糀や味噌を生産する庄下糀屋しよかを訪ねました。日本の食文化でもある味噌を始めとした発酵食、その要となる糀づくりを受け継ぎ、自然とともに仕事も暮らしも前向きに楽しむ若手農家との交流をお伝えします。



水の恵みの象徴、押測白滝

糶を米から、米は種から作るこだわり。

集落の小路を抜け、山間の小さな谷に広がる田園に到着すると山からの涼しげな風が流れています。この日案内いただいたのは庄下糶屋の5代目、庄下真史さん。庄下糶屋で作る米は全てコシヒカリで年間約8トンを生産しています。「夜は寒く昼は暑い。ここは気温の寒暖差があり土壌が粘り質なため、甘く粘りのあ



米づくりについて話す庄下さん

る米ができます」と庄下さん。水路を勢い良く流れる水に手を触れた樋口総料理長は「気温に比べて水が冷たい。ここは良い米が育つ気候風土が揃っているのですね」。水路の上流には畑や人工物などがなく、山から引いた押測川の清らかな水で米を育てているそうです。現在12枚の田んぼで糶用の米づくりをする庄下さんは2枚のみ。「農家の高齢化

のため耕作放棄地になってきた田んぼも活用し、米づくりを行っています」。そこには生まれ育った地元への想いが大きいと話します。「幼いころは農作業をする祖母についていき、田んぼでは虫を捕まえ、やってくる鳴や白鷺の声を聞き、夜には二面に広がるホタルを眺めていました。田んぼが減ることで川から引く水が減り、生き物も少なくなりました。耕作地を増やすことは元々あった豊かな自然を取り戻すことにも繋がります。作った米も糶に加工するので無駄がないんです」。また庄下糶屋では米の苗は購

入せずに種から作るというこだわりが。「昔から自分達で種を採り、苗に育てて田植えをしています。ばあちゃんや先祖が代々大切にしてきたことを引き継いでいます」。

田んぼから戻ると砂糖を使わず作った、冷たい甘酒を用意してくれました。栗野料理長は「ほんのりと甘くてさっぱりとした味です。米や糶の甘味と水の美味しさでしょうか。クリアな味わいです」。



自家製の甘酒

この地の味を、守り続ける。

大学で醸造学を学び、その知識からこれまでの作業工程を見直しつつ、昔ながらの味を守る庄下さん。地元の方々に愛されてきた糀や味噌の作り方を教えてくれました。

糀づくりは9月に収穫した米を使い10月から始まります。精米、洗米をした米は浸水、水切りをして約30分蒸します。蒸した米を人肌まで冷まし、種菌を満遍な



昔ながらの味わいの糀

くふりかけます。その後、室温30度、湿度80〜90%に保った室むろに入れます。一晩おいた米は粒をほぐす作業を行います。次にこうじ蓋という容器に移し替え、稲藁で編んだ菰ももを被せ、菌を繁殖させる

と糀ができあがりま

す。その後乾かし乾燥米糀が完成。「室の温度や湿度の調整、発酵具合の確認など1日2回のチェックが欠かせません。多い時で250キロを醸しますが家族経営なので人手が足りず大変な時もあります」と庄下さん。外気温が30度を超える夏場を除き、

糀づくりは1年を通して行われるそうです。

地元で愛される味噌は、先祖代々の味である豆味噌が9割で、庄下さんが新たに作り始めた米味噌が1割。合わせて年間約1.5トンを生産しています。豆味噌は大豆、豆麴、塩、水が原料ですが、庄下糀屋では甘味と旨味を出すために米糀も加えるそうです。「味噌の自主的な発酵を促すために攪拌は週に1回程。1年間長期熟成させた豆味噌です。味噌の味



赤味噌づくりを見学する樋口総料理長と塚原和食総料理長

が濃く、豆の風味と塩味が

あり地元の方からは『味噌汁はこの味じゃなきゃ』という声も多くいただきます。町外に嫁いだ娘さんへこの味噌を送る親御さんにも「すよ」。米味噌は米糀、大豆、水、塩を使い約半年で完成。「こちらは豆味噌に比べてあつさりした味で、米の風味や甘味が特徴です。あさげは米味噌、ゆうげは豆味噌と使い分ける方もいます」。庄下さん家族ももちろんこの味。「味噌は抗酸化物質、アミノ酸、酵素なども含む健康的な食品。1日に1回は味噌汁を食べるようにしています」。

継承の秘訣は、日々の暮らしを楽しむこと。

庄下糴屋では若い5代目

夫婦ならではのアイデアで糴を現代の食文化に合わせ取り入れる活動も行っています。庄下さんの妻、千種さんは2年前から糴を使った料理教室を開いています。また

ご主人とともに米糴を醤油、砂糖、人参やピーマンなどの野菜と煮詰めた「万能糴(食べられる糴)」を開発。マルシェやイベントで積極的に販売しています。千種さんは「醤油の代わりとして使え、冷や奴やたまごかけご飯に使うと



庄下糴屋が開発した万能糴



様々な糴の試食をご準備いただいた庄下さんと妻の千種さん

美味しいですよ。常連のお客さんから、マヨネーズと合わせた和風タルタルのアレンジなど、活用法を教えてもらうこともあります」。試食をする塚原和食総料理長は「この味は米や出汁と合わせて使いたいですね」と話す。栗野料理長は「旨味が深いので肉

味噌の様に使うと、松阪牛の脂の甘味にも合いそうです」と会話が弾みます。

最後に農家や糴屋として、庄下さんが考える将来について尋ねました。「息子が通う小学校で生徒それぞれの夢の発表がありました。サッカー選手やパティシエのなかに『農家』と力強く書かれた

息子の字があつたんです。理由を聞くと私が楽しそうに仕事をしているから、と。思い返すと私も楽しそうに働く祖母を手伝うなか、自然と仕事を覚えました。代々受け継がれた家業でもある糴づくりの魅力は、次の世代にも伝えていきたいです。樋口総

料理長は「米から生産を手掛け、さらに糴の食文化を守り伝えることは素晴らしいと感じました。また糴や味噌は世界から注目が集まる和の食材ですが、様々なジャンルの料理でも可能性を広げることが出来ます。日本の伝統食材の魅力です」。

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、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。

鹿肉の塩糍マリネ

味噌とせとか胡椒のコンディメント



総料理長がお届けする秋の料理

樋口宏江の料理ストーリー

昔ながらの製法で作られる庄下糍屋の糍と味噌を使い伊勢志摩ジビエに合わせたひと品です。

餌が豊富な伊勢志摩の山で育った鹿のモモ肉を塩糍で漬けた後、低温調理を施すことでしっとりとした食感に仕上げました。味わい深い鹿肉を2種の味でお召し上がりいただきます。

庄下糍屋の豆味噌と米味噌をブレンドし、香味野菜、柑橘の皮と尾鷲産青唐辛子で作った「せとか胡椒」の風味を効かせたコンディメント(薬味)を添えます。味噌の持つ豆の味わい、米糍のほのかな甘味、せとか胡椒の辛味など、複雑で繊細な味が肉の旨味を引き出します。またフランス料理では鹿肉にはフルーツのソースを合わせることから鹿のジュをベースに御浜町、松本農園の梅干しや梅のピュレを加えた甘さのあるフルーティーな梅のソースをご一緒に。どちらも鹿肉を引き立たせる名脇役です。

10月～11月の「デギュスタシオンコース」にてご提供予定です。
※メニュー構成によりご用意できない場合があります。

糀田楽焼き
米味噌の味噌汁



和食総料理長がお届けする秋の料理
塚原巨司の料理ストーリー

庄下糀屋で清らかな水、米
が作られる田んぼと、糀の美
味しさの源を見せていただい
たことが印象に残りました。
糀も味噌も米との相性が良い
食材。素材を活かし、ストレ
ートに味わっていたきたいと
考えました。

糀田楽焼きは、白米に万能
糀を乗せ、湯引きをした伊勢
海老とうずらの卵を合わせま
す。醤油や野菜が溶け込んだ
万能糀はコクと甘味があり、
卵のとろみや生の伊勢海老の
食感など、それぞれの味わい
が米を包み込みます。食べ進

める中で味に変化をつけるひ
と工夫を。志摩産かつおぶし
と伊勢海老で取った温かい出
汁を注いだ伊勢志摩の海鮮
茶漬けです。伊勢海老出汁の
華やかな香りと、出汁で程良
く火が入った伊勢海老の身を
贅沢にお愉しみください。庄
下糀屋の豆味噌と米味噌を
ブレンドしたあおさの味噌汁
も合わせ、地域の方々に愛さ
れてきた歴史に想いを馳せま
した。



出汁を注ぐことでまろやかに。

9月～11月の「秋の御食つ国会席」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あります。



秋の御食つ国会席

漁期を迎える伊勢海老を始め、伊勢いも、庄下糍屋の糍を取り入れ季節の素材で仕立てた秋の御食つ国会席です。

実りの季節を感じる土瓶蒸しは秋に脂が乗る鱧や松茸、肉厚で濃厚な味わいの松阪産原木椎茸を加えました。伊勢またいの黄金煮は菊の飾り切りを施した大根とともに。上品な甘さが際立つ伊勢海老の姿造りを中心とした魚介の造り、伊勢海老の雲丹焼と伊賀牛の糍焼きは香り良く。味わい深い新そばは、粘りと風味が強い伊勢いものところと海老そぼろでお愉しみてください。

季節の料理一題は松阪牛を原木椎茸などのきのことともにいただく小鍋、蒸し鮑とときのこの天ぷら、伊勢海老の焼き霜のいすれかて。また食事は、伊勢海老を始めとした魚介のにぎり寿司、伊勢海老出汁を添えた伊勢海老糍田楽ご飯、黒毛和牛と熊野地鶏の温寿司からお選びいただけます。

秋の御食つ国会席
9月1日(日)～11月30日(土)
¥35,000 ※料理内容は月替わりとなります

松阪牛
米糍 朴葉焼



鉄板焼「山吹」料理長がお届けする秋の料理
栗野正也の料理ストーリー

深まる秋に、庄下糍屋の万能糍をアレンジした鉄板焼料理。松阪牛を朴葉焼風に味わうひと品です。

熱した鉄板に朴葉を置き、そぼろにした松阪牛と万能糍、実山椒や生姜を合わせたペーストを敷きます。すき焼き風の割り下で軽く煮た原木椎茸と、割り下に潜らせ、鉄板でさっと焼いた松阪牛のサーロインを重ねたら白ねぎと紅葉天ぷらを飾ります。



朴葉の香りが食欲をかき立てる

鉄板では肉厚な原木椎茸の旨味と松阪牛のとろける食感、熱が加わり香ばしさを増した糍ペースト。それぞれの美味しさに加え、朴葉のほのかな香りが食欲をかき立てます。また味噌ではなく糍を使うことで塩分を抑えつつ、コク深さや旨味に加わり、味わいでも秋らしさを演出しています。



甘味のある松阪牛サーロインとともに

9月～11月の「秋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 ¥70,000

実りの季節を愉しむ
秋のアフタヌーンティー



実りの季節の訪れを感じる秋色のアフタヌーンティー。

おすすめはお席にお持ちする直前に仕上げる、和栗を贅沢に使った「しぼりたてモンブラン」。滑らかな和栗のクリーム、マロンスフレ、栗の甘露煮など多彩な栗の風味をご堪能ください。

柿に乗せたマスカルポーネのババロア、リンゴのコンポートを入れたさつまいものタルト、マスカットのジュレなども秋を感じる豊かな味わいです。

和のスイーツには栗の蒸しパン。鈴鹿産の米粉に多気町の伊勢いもを生地に練り込むことで、しつとりとした食感に仕上げました。ピターな味わいのコーヒーフラム味のアングレーズソースとともに。

セイボリーにも秋の味覚を。赤味噌と合わせたマヨネーズがアクセントの松阪牛のローストビーフサンド、伊勢いもの香ばしさが引き立つ鮑と伊勢いものフリッタータ、リンゴとさつまいも、松阪豚を最中仕立てにしたひと品など多彩な味わいとともに深まる秋のひと時をお過ごしください。



カフェ&ワインバー「リアン」
ザクラブ 2F
11:30～17:30(L.O.17:00)
※水曜日定休

秋のアフタヌーンティー
9月1日(日)～11月30日(土)
¥5,800(写真は2人分)
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)



若手料理人が、料理の基本を競うステージ。

志摩観光ホテルでは2020年から料理人の育成を目的に様々なテーマで「若手料理コンテスト」を開催しています。その中のひとつ「卵料理コンテスト」は、ホテルの料理を継承していくために行われており、基本技術である卵料理がテーマです。

コンテストでは洋食はオムレット、和食は出汁巻き卵を同じコンロや調理器具を使い、新入社員から中堅までの若手料理人が経験年数に関係なく平等な条件で競い合います。総料理長を始め各レストランの料理長など調理部門の管理職7名が審査を行い、和食と洋食それぞれの優勝者を決定。後日、結果発表と表彰式が行われます。

審査項目は、調理技術と調理時間、

見た目、味はもちろん所作や片付けまで含まれます。出番を終えた参加者はタイムキーパーや皿の準備など運営のサポートも行います。今年は総勢23名の料理人がチャレンジ。開始前の参加者の表情からは緊張感が伝わってきます。

会場となるのは「ラ・メールザクラシック」の厨房。ルール説明を受けた後、前回の洋食の優勝者である梶本さんのデモンストレーション。「いつもの調理のルーティンを崩さないよう、平常心でがんばってください」とメッセージが伝えられ、いよいよ競技がスタートします。



見た目や味を審査をする皆さん

日々の仕事の成果が、見えるとき。

スタートの声とともに、フライパンを火に掛け、何度も温度を確認、タイミングを見極めながら卵液を流し込みます。素早く混ぜ、手際よく柄の部分をトントンと叩きながら成形、フライパンから皿にくるつと返し完成です。間近で調理の様子を採点する栗野料理長は「オム

レツは手際の良さが味や見た目に直結します。毎日の積み重ねですよ」。いつもはできる鍋の扱いがぎこちなくなったり、試食用に切り分けるための包丁を入れる手が震えている参加者もいて、張り詰めた空気が伝わります。宮崎名誉料理長は「フランスではオムレツを美味しく作れることが見習い卒業の証です。日本では味だけではなく、形も求められるのでさらにハードルが高いですね」。

洋食の競技が終わると続いて和食の出汁巻き卵で



調理を審査する宮崎名誉料理長(中)
樋口総料理長(右)、栗野料理長(左)



洋食部門の優勝者
植木さん

す。味付けのだしの割合も各自で調味し、卵液を箸で巻いていきます。その際、重い銅製の出汁巻き鍋を身体全体で扱い調理を進めていきます。塚原和食総料理長は「箸の入れ方や返し方で仕上がりが大きく変わります。和食も出汁巻き卵は料理の基本。できて当たり前です。新入社員も出場したので心配していたのですが、練習の成果もありみんな上手に作っていて安心しました」。

をすることで、卵に均一に火が入り、出汁巻き卵もオムレツも美味しくなります。洋食では朝食の卵料理をお客様のご注文が入ってからお作りしています。素早くそして美味しく調理することを日頃から意識しています」。審査結果は後日一人ひとりに審査員からのアドバイスやコメントとともに本人へフィードバックされるそうです。温かい励ましの言葉とともにさらなる高みへ。若い料理人の皆さんが真摯に料理に向き合う姿を見ることができました。



和食部門の優勝者
岡野さん



ホテルステイの
愉しみ方

三重の豊かな恵みをいただく

充実した朝のひと時。

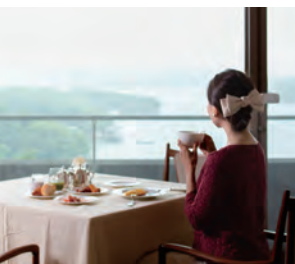
英虞湾の穏やかな海と山々の緑。美しい朝の風景を眺めながらいただくラ・メールザクラシックのご朝食。

海老風味のオランダーズソースをかけた焼き上げたエッグベネディクトや、鮑などが入った海の幸オムレツなどの卵料理が選べます。

ほかにも三重県産のベーコンやポークウインナー、伊勢まだいの香草焼き、伊勢ひじきのサラダ、和食では出汁巻き卵をはじめ、嬉野大豆を使った自家製豆腐、伊勢どり野菜浸し、三重県産かつおを使った郷土料理でこね寿司などが並びます。

地元産の牛乳やヨーグルト、南伊勢産小麦を使った全粒粉のパンやデニッシュ、三重県産イチゴのジャムと、食の宝庫と称される三重の食材も取り入れた品々。

身体を優しく目覚めさせ、豊かな朝のひと時を演出します。



レストラン「ラ・メール ザクラシック」 朝食buffet
¥4,200
7:00 ~ 10:00 (L.O. 9:30)

樋口総料理長おすすめ

ホテルオリジナルドレッシングの愉しみ方

新発売のオリジナルドレッシングはサラダ以外の使い方もおすすめ。
ご家庭でもお愉しみいただけるアレンジレシピをご紹介します。



柑橘のドレッシング
白身魚のカルパッチョ



今回は伊勢まだいを使います。1対1の重さで合わせた塩と砂糖で身をマリネして10分置き、水洗い後ペーパータオルで水分を拭き取ります。皮引きをして5mmほどに卸し、お好みの野菜や海藻とともに盛り付けます。ソースとなるドレッシングには柑橘の果肉を加えて爽やかなひと皿に。

材料(2名分)：白身魚60g、季節の柑橘20g、レタス、トマト、海藻(ワカメなど)はお好みで。(塩30g、砂糖30g：マリネ用)



船越味噌のドレッシング
海老と鶏肉の生春巻き



塩ゆでした海老、レタス、酢と塩と砂糖でマリネしたニンジン、キュウリ、蒸した鶏ムネ肉を並べ、彩りも豊かな生春巻きにしました。コクのあるドレッシングが具材の味わいをしっかりとまとめてくれます。

材料(1本分)：生春巻きの皮1枚、塩ゆでした海老2〜3尾、レタス10g、酢漬けにしたニンジン15g、キュウリ5g、蒸した鶏ムネ肉40g。

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。

－開催日－

9月29日(日)	和 食
10月26日(土)・27日(日)	フレンチ
11月24日(日)	和 食
12月14日(土)・15日(日)	フレンチ
2025年	
1月26日(日)	和 食
2月22日(土)・23日(日)	フレンチ
3月23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)

場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」/和食「浜木綿」

料 金 ¥18,500

※事前ご予約制

※定員に達し次第受付を終了いたします。

ランチ賞味会 特別編 フレンチ・和食で紡ぐ三重の恵み

－開催日－

2024年11月10日(日) 12:00～

総料理長 樋口 宏江と和食総料理長 塚原 巨司が、三重の魅力を表現したコラボレーションメニューをお届け。年に1度のスペシャルイベントです。

場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」(ザ ベイスイート 5F)

和食 浜木綿 塚原巨司が贈る冬の美食会

－開催日－

2024年12月6日(金) 18:00～

伊勢海老、ありのふぐ、答志島トロさわらなど、冬の味覚を散りばめ華やかに仕立てた日本料理を心ゆくまで。

場 所 和食「浜木綿」(ザ ベイスイート 4F)

鉄板焼 山吹 栗野正也プレミアムシェフズテーブル

－開催日－

2025年1月17日(金)・18日(土) 18:00～

厳選した食材をジャンルレスに愉しむ。鉄板焼きの醍醐味をお愉しみください。

場 所 鉄板焼「山吹」(ザ クラブ 2F)

各イベントの詳しい情報は、後日ホームページにてご案内いたします。

Information & 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。



9月 ぶどうのショートケーキ ¥4,500

一販売日・テーマー
9月1日(日) ぶどう
10月6日(日) 南張メロン
11月3日(日) 栗

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
※販売日の3ヶ月前より受付開始
※テーマ食材により料金が変わります

NEW 総料理長 樋口 宏江 監修 オリジナルドレッシング

お客様から「ホテルのドレッシングを自宅でも味わいたい」というお声を受け総料理長 樋口宏江が新たなアレンジを加え商品化しました。

<柑橘のドレッシング>

オレンジやレモンなどの柑橘をベースにした、爽やかな味わい。様々な食材を引き立てます。

<船越味噌のドレッシング>

志摩市大王町船越地区で昔ながらの製法で作られる「船越味噌」を使ったコクと深みが魅力。

容量 各150ml
販売 ザクラシック ショップ/ザ ベイスイート ブティック
都ホテル オンラインショップ
料金 各¥1,350

○ドレッシングを使ったアレンジレシピもご紹介(21ページ)しています。



ギフトセットも
ご用意しています。

内容 各1本(2本)、化粧箱入り
料金 ¥3,000



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

③ ふるさと味工房 アグリ

地物の野菜や特産品を販売する産直市場で、玉城豚のハム・ソーセージなどの加工肉は種類が豊富です。玉城豚を使ったこ焼き風のひと品、アグリ焼きも人気。隣接するふれあいの館には温泉施設もあり、町内外の人で賑わいます。



度会郡玉城町
原4254-1



地物を中心とした野菜コーナー



店のおすすめという玉城豚のポークジャーキー



玉城豚のハム・ソーセージがずらり



地元の米やオリジナルの田舎あられも販売



アグリ焼き



玉城弘法温泉 (写真: 玉城町)

アカトキ

④ acatoki

ニューヨークで開催されたJAPAN Fesの粉物コンテストにも出場した店主が作るお好み焼きなどを、洒落た空間で愉しめます。鳥羽のソウルフードでもあったホルモン焼きそばも地元ファンに人気のひと品。



度会郡玉城町
久保309-2



ホルモン焼きそばとMIXお好み焼き



洒落た雰囲気店内



モデルコース (2024年8月1日現在)

🚗 ホテルからドライブスタート

- ① 田丸城跡・広泰寺 車で約53分
- ② 野の花亭 車で約6分
- ③ ふるさと味工房
アグリ 車で約6分
- ④ acatoki 車で約15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。

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

三重県伊勢市に隣接する玉城町は3つの街道があり、かつては伊勢神宮への参拝者の宿場町として栄えました。伊勢から聖地熊野へ続く、熊野街道(世界遺産、熊野古道立地の地)でもあります。

志摩観光ホテルから車で約1時間。紅葉の名所を堪能。

ホテルから高速道路をドライブして約1時間。豊かな田園風景が広がる玉城町。町のシンボルである田丸城跡や風土が育む食、地元の方々からも親しまれる飲食店をご案内します。



① 田丸城跡と広泰寺の紅葉

南北朝時代、北畠親房が南朝方の拠点とし、明治維新により廃城となった田丸城跡(三重県指定史跡)は「続・日本百名城(日本城郭協会)」に選ばれています。広泰寺は開創500余年になる曹洞宗のお寺で山門は町指定文化財。どちらも秋には紅葉が楽しめます。

田丸城跡 広泰寺



(写真:観光三重)
度会郡玉城町 田丸114-1
度会郡玉城町 宮古1277



田丸城跡の石垣と紅葉(写真:観光三重)



広泰寺の境内と紅葉(写真:観光三重)



田丸城跡の池と紅葉(写真:観光三重)



広泰寺の山門と紅葉(写真:観光三重)

② 旬菜 野の花亭

玉城町や近隣市町で採れる食材を中心にしたランチが人気。玉城豚で作ったオリジナルカレーはレトルトも販売しています。隣接する畑のぶどうで醸したワインも期間限定で提供されています。



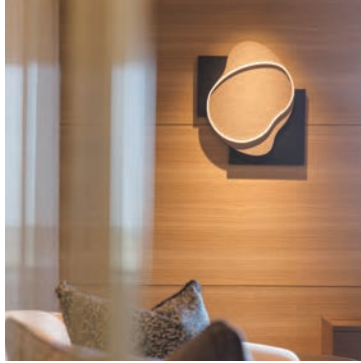
度会郡玉城町
勝田3588



ランチメニュー



レトルトカレーとワイン



シマカンアートトリップ

伊勢志摩・英虞湾とのつながりをイメージした

様々なモチーフのひとつ。

英虞湾で生まれ、ホテルの成り立ちにもつながる

「真珠」が育まれる豊潤な海から生み出される

有機的なフォルムをイメージしたアート作品です。

ザクラシックプレミアムスイート



志摩観光ホテル

2024年8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](#)

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)