

# 志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2024 春号



誇りの継承

環境が変化するなか  
時代の波に向き合い  
地域の想いを背負い  
新たな風を呼ぶ

*Shima Kanko Hotel*

# 連載 美食の歓び

漁業とガストロノミー 文中村孝則



個人的な趣味の釣りの話で恐縮だが、実地での釣りだけでなく、同じくらい釣りの本を読むのが好きであった。中でも開高健の『オーパ』は大きな影響を受けた本のひとつである。

この数年は、釣り師のYouTube番組にハマっている。近ごろは、釣り師に飽き足らず、漁師のYouTube番組もよく観る。知らない漁法や魚種に出会えたり、漁師飯のレシピの数々を知ることが、楽しいだけでなく今の仕事に役立つているよう



な気もする。いま思えば漁師は子どもの頃の、叶わない憧れの職業のひとつだった。なので、三重県尾鷲市早田地区はいたで行われている「早田漁師塾」の話を初めて知ったとき、もし自分が若い時だったら「参加したい」と手を挙げたのではないかと思ってしまった。この「早田漁師塾」は、本誌の特集でも取り上げているので、ぜひそちらを参考にしたい。将来の漁師を目指す40歳以下を対象に、授業料が原則無料で4週間にわたり実地と座学で漁師のスキルを学ぶ、というプログラムは画期的だと思う。しかも、三重県や尾鷲市といった行政と漁師と、三重大学が協働でサポートするという、官・民・学が一体になったプロジェクトというのも特筆に値する。

日本の漁業が、あらゆる側面で危機的状況にあることは、あらためて記す必要もないが、漁師の高齢化と担い手の不足が喫緊の課題であるからだ。

筆者は2010年から2015年までノルウエーの親善大使をしていた。当時この国を訪れて驚いたことのひとつは、漁師がノルウエーの若者の、なりたいた職業の上位であったことである。その理由のひとつは、漁師の平均年収がノルウエーの平均の50万円を優に超え、56万円から1000万円だったことである。今は、さらに上がっているかもしれない。日本とノル

ウエーの漁業の大きな違いは、漁獲割当の違いにある。日本は全体もしくは漁協単位の割当であり、ゆえに早い者勝ちになり、一度に大量にしかも小さい個体まで獲ることになる。いわゆる「オリンピック方式」の弊害というものである。ノルウエーは、原則的に漁業従事者もしくは漁船の個別の割当となる。いわゆる「クォーター制」である。ゆえに漁期中に、市場価格に応じて漁を調整できるため、乱獲を防ぐだけでなく、一匹の付加価値を高めることになる。〃大漁というのは響きはいいが、実は資源枯渇と同時に、市場価格を下げ漁師

の首を締めている、という二重の罟を見逃してはならない。きつと、そんなことも「早田漁師塾」の塾生たちは座学で学ぶに違いない。二番重要なことは、二匹の付加価値をさらに高める工夫ではないだろうか。その突破口のひとつが、ガストロノミーとの連携だと筆者は強く思う。

トップシェフが使いたくなる一匹をいかに捕獲するかだけでなく、最高の状態に保つ締め方や流通方法を研究するか。そのための情報共有も必要だろう。今まで値がつかなかった魚が、扱ひ方次第で高級魚になったという事例はいくらでもある。

いずれにせよ、ガストロノミーと漁業の連携こそ、一匹の付加価値を高め、結果的に漁師の収入や資源枯渇にも貢献できる突破口になる可能性はある。その意味でも、樋口シェフたちが取り組む伊勢志摩ガストロノミーの活動は、極めて重要だと思うのである。



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『名店レンビの巡礼修業』（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 荒波が磨く、答志島産黒海苔。



伊勢湾の海流が流れ磨く波が荒れた海

伊勢湾には鈴鹿山脈や大台ヶ原などの養分が木曾三川を始めとした川を通じて流れ込みます。鳥羽市の離島のひとつである答志島は半時計回りの海流である伊勢湾の出入口に位置し、プランクトンとそれを餌とする小魚などが豊富なため、ブランド魚「答志島トロさわら」やしらすなど様々な魚種が獲れる漁業が盛んな島です。人口は約1750人で、島で獲れた新鮮な海産物のグルメを目的に訪れる人も多く、夏は海のレジャーも楽しめる観光地でもあります。また昔ながらの風情ある漁村の町並みも魅力です。

答志島では海藻も名産品のひとつで、冬から春にかけて行われるワカメの釜炊きでは漁港周辺で湯気が立ち上る様子が季節の風物詩です。黒海苔も同時期に生産されており、旅客機の国際線ファーストクラスや高級寿司店などでも使われるなど品質の高さが評価されています。

今回、樋口総料理長、栗野料理長が黒海苔の生産に携わる方々を訪ね、漁や加工方法、独特の食文化に触れました。そこには島民の黒海苔への誇りや、島独自の文化を守りたいという強い思いがありました。



浜口利貴さん(右)と山下敏也さん(左)



潜り船で行う黒海苔漁の様子



黒海苔の浮き流し式養殖場

## 良質な黒海苔が育つ、唯一無二の恵みの海。

鳥羽駅からほど近くにある鳥羽港の佐田浜乗り場から定期船に乗り30分程で答志島に到着。答

志漁港内にある鳥羽磯部漁業協同組合の社屋で、答志支所運営委員長で海苔養殖業の浜口利貴さん、同じく養殖業の山下敏也さん、

長年、海苔養殖の発展に携わってきた漁協の小野里<sup>おのざと</sup>伸<sup>しん</sup>さんに黒海苔の養殖についてお話を伺いました。

黒海苔の養殖は海苔の芽を付けた網を海に張り、成長した海苔の葉を冬から春にかけて繰り返して摘み取る漁で、浅瀬に棒を刺して行う「支柱式」と、水深がある場所で行う「浮き流し式」があります。

一般的には波が穏やかな場所で

行われる黒海苔養殖で浮き流し式を採用する答志島の養殖法は少し違うそうです。浜口さんは「他の

地域では、黒海苔の芽を10cmくらいまで育ててから網に付けますが答志島では3mmで養殖を始めます。伊勢湾の海流を受ける離島なので

養殖場の波が荒く、芽が長いと切れてしまうんです。ですが、荒波のなかで育つ海苔は細くしつかりと

葉が凝縮するので色も味も濃く、歯切れが良い。このような場所で養殖を行うのは全国的にも珍しいそうです」。山下さんは「3m×19mに張った網で海苔を約20〜30cmまで育てたら、摘採機<sup>てきさいき</sup>を積んだ潜り船が網の下に入り摘み取りを行います

す。波に揉まれながらの作業なので身の危険を感じることもありません」と語ります。  
伊勢湾は海流の流れの他にも良い黒海苔が育つ条件があるそうです。小野里さんは「冬場は北西からの季節風で、海水が深層から表層に湧き上がる湧昇<sup>ゆうじょう</sup>が起き、三重県沿岸に栄養塩<sup>えいようえん</sup>が供給されます。また、鳥羽の漁場は黒潮由来の外洋水の影響も大きく、伊勢湾からの河川水と混じり合うため豊かな漁場となっています」。  
答志島の黒海苔養殖業者は、夏はたこ、秋は鱒などの漁を兼業するものもこの地ならではの特徴だそうです。

## 答志島の独特な加工方法と食文化。

黒海苔を生産する加工場を山下さんにご案内いただきました。以前は各養殖業者が加工場を持っていましたが品質の安定や産業の将来性を考え、10年前に漁協が出資を行い共同加工場を作ったそうです。黒海苔の加工工程は一般的にはまず殺菌した海水で水洗いを行い、



共同加工場で黒海苔について話す山下敏也さんと樋口総料理長

ゴミや不純物を除去します。その後細かく断裁し、すだれで1枚ずつ正方形に黒海苔を抄き、脱水と乾燥を行います。答志島では摘み取り後すぐに海苔を冷凍する『葉体冷凍』という作業が昭和50年代から行われています。一度冷凍した黒海苔を水で解凍しながら、手作業で不純物を取り除く前処理をしてから加工工程を行うことで、通常より水洗いの時間が短くなり、加工中に水に流れてしまいう海苔の甘味成分を残すことができるそうです。

市場で評価される美味

しい海苔の条件を小野里さんに尋ねると、色の濃さ、風味や甘味に加え「食い切れ」と呼ばれるパリつとした食感が重要だと教えてくれました。

実際に黒海苔を味わって欲しいと、浜口さんと小野里さんが島の食堂へと案内してくれました。テーブルには海苔とともにしらすや刺身も並んでいます。浜口さんは「答志島では、何でも海苔に巻いて食べる食文化があるんです。ご飯やおかずだけでなく和菓子やフルーツ、私の娘はケーキにも巻いて食べます。

それがね、合うんですよ。しらすを海苔と味わう栗野料理長は「しらすの塩味や旨味、海苔の風味と食感。これは美味しい」と話すと「絶妙な歯ざわりと風味のある答志島の海苔だからこそその味です」と浜口さんは誇らしげに話します。

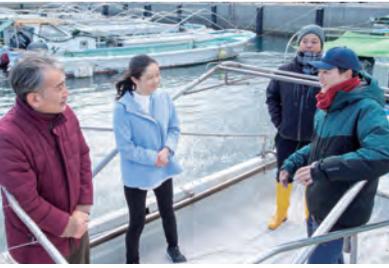


海苔で巻いて食べるしらす

## 絶やさない覚悟と新たな挑戦。

海苔養殖を家業とする浜口さんの祖父が答志島で黒海苔養殖を始め、一時は18軒いた養殖業者も現在は7軒。地球温暖化による海水温の上昇で収穫量が減少、全国でも黒海苔の生産量は減っているそうです。

そんな中、答志島で次世代の黒海苔養殖を担う後継者、山下晃さんと山下翔平



兄弟のように仲が良い  
山下翔平さん(右)と山下晃さん(左)

さんにお話を伺いました。翔平さんは「私が幼い頃は、今ほど機械化されておらず海苔の加工は手間と時間のかかる仕事で、収穫の時期になると両親は毎日働き詰めで大変そうでした」。しかし親世代が産業を守るために業者の垣根を越えて作った共同加工場のおかげで、生産効率は飛躍的に向上。晃さんは「浜口さんから『生産量が安定せず今はしんどいけど、単価は上がってきている。需要はあるから続けられなきゃと上手く行く。続けて欲しい』と言われたことが大

きかったです」と話します。翔平さんは「課題は海水温の上昇だけでなく、海苔の餌となる伊勢湾の養分が環境の変化により減っていることもあり。2年前から鳥羽の若い海黒海苔養殖業者や漁協職員が集まり、行政や関連機関に海の環境改善の対応を要請するなど『伊勢湾の復活』を目指すために動き始めました」。

黒海苔養殖34年の浜口さんは「答志島はこれまでイカ、ナゴや鱈など時代や環境に合わせた漁業方法を開発し発展してきました。黒海苔

も今頑張れば未来があります。彼らには地元の誇りを伝え続けて欲しいです」。樋口総料理長は「答志島で受け継がれてきた技と想い。質の高い黒海苔はもちろん、島の食文化も魅力あるものでした。ぜひ多くの方知っていただきたいですね」。



左から山下敬也さん、栗野料理長、樋口利貴さん  
樋口総料理長、山下晃さん、小野里伸さん



答志島の魚  
柑橘ソース  
黒海苔巻き

総料理長がお届けする春の料理  
樋口宏江の料理ストーリー

自然の恩恵を受けて育つ様々な魚や海藻。そんな鳥羽、答志島の海の様子を表現したいと考えました。島に暮らす方々が様々な食べ物を海苔で巻くという食文化を体験できたのも貴重でした。お話を伺い、自分達が作る物を大事に、誇りに思っていることが伝わりましたので、それを料理で再現してみたいとお作りしたひと品です。

黒海苔にチーズと答志島産のしらすを乗せ、熱を加えパリッとした食感と香りを引き立たせます。そこに答志島の季節の魚、柑橘の爽やかな酸味、マインクローブの彩りで春の訪れを表現しました。鳥羽の地味噌をアクセントに加えた柑橘風味のマヨネーズソースが全体の味わいをまとめます。くるくると巻いてお召し上がりいただくことで味や香り、食感が重なり、鳥羽の海の豊かさを感じていただければと思います。



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)

3月～5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。

黒海苔包み揚げ  
雲丹と真珠貝

和食総料理長がお届けする春の料理  
塚原巨司の料理ストーリー

伊勢湾の恵みで育つ答志  
島産黒海苔の魅力を、それ  
ぞれ違う調理法で表現しま  
した。

真珠の産地、志摩ならで  
はの真珠の母貝(アコヤ貝)  
の貝柱とウニ。それぞれを黒  
海苔で巻き天ぷらにします。  
半生のウニのとろける食感  
と高級珍味でもあるアコヤ  
貝の貝柱の甘味を、黒海苔  
の風味とともにお召し上が  
りください。

「黒海苔の摺り流し」は磯  
の風味を活かしたひと品  
同じ伊勢湾で獲れるハマグリ

を、ハマグリの形に見立てた  
魚のすり身で包んで蒸し焼  
きにする真丈で身の旨味も  
しっかりと閉じ込めます。豊か  
な風味とほのかな甘味、ミネ  
ラルや食物繊維などの栄養  
も豊富で「海の野菜」とも称  
される黒海苔。春を告げるハ  
マグリとともにご賞味くだ  
さい。



黒海苔の摺り流し



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)

※ご昼食は4名様から。4月より1週間前までのご予約制。

3月～5月の  
「御食つ国会席」  
「山紫水明(4月から)」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。

# 特集 尾鷲<sup>おわせ</sup>、春ブリ物語。



志摩観光ホテル

尾鷲市早田町

三重県南部に位置する尾鷲市は紀伊山地と風光明媚なリアス海岸に恵まれ、林業と漁業が盛んな地域です。港町の尾鷲を始め小さな漁村が入江沿いに9つ点在しており、なかでも尾鷲<sup>おわせ</sup>九鬼<sup>くき</sup>、早田<sup>はいだ</sup>梶賀<sup>かじか</sup>は明治時代から続くブリの産地で、3月末から4月末頃にかけて水揚げされる「春ブリ」と呼ばれるブリは尾鷲の漁村の基幹産業です。

今回訪れた早田は人口減少と漁師の高齢化により漁業だけでなく、一時は町の存続も危ぶまれていた地域でした。そんな中、14年前から町や町民が1帯となり、移住者漁師の受け入れや育成の取り組みを行っています。

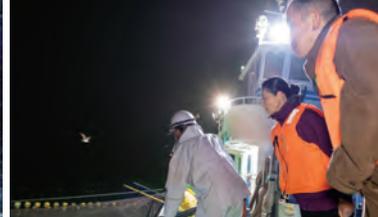
早田では株主のほとんどが町民である「株式会社早田大敷<sup>おしあき</sup>」があり、14人の社員は大型定置網漁<sup>おしあき</sup>（大敷網漁）の漁師として働いています。そのうち移住者が8人、平均年齢は44歳と若く、時代に合わせた漁業への取り組みも実践しています。そこには途絶えかけた町の産業を復活させ、未来に向かって力強く進む人々の姿がありました。



大敷網の模型  
漁では左側の四角い小さな網を揚げる



早田大敷の春ブリ漁の様子



大敷網漁の様子を見学する  
樋口総料理長と塚原和食総料理長

## 漁師が挑む、伝統と革新の仕事。

朝5時頃、漁が始まる早田漁港に樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長が到着。移住者漁師で漁の責任者である漁労長を務める中井恭佑なかいきょうすけさんが漁師が集まる納屋に案内してくれました。水揚げした魚種や浜値、売上額、スケジュールなど書かれたホワイトボードがあり、出航前には漁師全員でのミーティングが行われます。その後漁船に荷物を積み込み朝5時過ぎに出航。

まだ暗い海を沖合へ10分程進むと漁場があり、水深65m〜75mのところ、長さ約375m、幅約90mの大きな網がリアス海岸の海の地形に合わせて仕掛けてあります。早田では

魚が前に進む習性を利用して網の先端に集まった魚を獲る大敷網漁でブリ漁を行います。仕掛けた網の先端部分にはロープが取り付けてあり、それぞれを船にある8つの油圧のローラーに巻いて引き揚げます。その際、魚が逃げないように漁師がお互いに合図を送りながら、左右同時にゆっくりと網を引きます。塚原和食総料理長は「皆さん息がぴたりと合っていますね」と興味深く見学。船上では魚を選別、活け締め、水締めまでが素早く行われています。栗野料理長は「獲るだけでなく鮮度を保つための処理が丁寧。しかも速くて驚きました」と話します。

漁の最中、網に掛かったクロマグロの幼魚であるヨコワやブリの幼魚などは海へ放流。中井さんは「早田では20cmまでのブリは獲らず資源管理を行っています。鮮度を保つため、船上での活け締めを始めたのも最近なんですよ」。話を聞き樋口総料理長は「尾鷲の鮮魚店の方から、早田の魚は漁師の下処理が上手で美味しいと聞いていましたが納得です。獲った魚をできるだけ良い状態で届けるための努力を厭わない、漁師さんの海や魚への想いを感じる事ができました」と語ります。この日の漁は6時半まで。港に戻る頃には、海は一面美しい朝焼けに包まれていました。

## 地域で移住者漁師を支える、漁村の暮らし。

黒潮に乗って尾鷲の海に

辿り着く運動量豊富な春ブ

リの魅力を、漁を終えた中

井さんと早田大敷の社長、

岩本芳和いわもとよしかずさんに教えてもら

いました。中井さんは「春ブ

りは身に程よい脂があり、と

ろける食感になるのでブリ

しやぶがおすすめですよ」。早

田で生まれ育つた岩本さん

は「新鮮なブリの背の部分は

身が締まりしつかりとした

歯ごたえが特徴です。腹の部

位は脂乗りがよく数日寝か

せると脂が身に馴染んで、柔

らかく美味しい刺身になり

ます。あと甘く炊いた醤油だ

れをつける『べっこう寿司』と

いう郷土料理もあります」。

ふたりが出会ったのは14

年前。当時、早田漁業協同組

合の組合長だった岩本さん

は「このまま人が減っていけ

ば漁も町もなくなるぞ、とい

う危機感がありました。そ

こで町の人たちとも相談し

て短期間の漁師体験(後に

ひと月滞在型の早田漁師

塾)を始め移住者漁師の受

け入れを行いました」と振り

返ります。大阪で生まれ育つ

た中井さんは当時21歳。子

どものころからテレビなど

の影響で漁師に憧れがあり、

2泊3日の漁師体験に数回  
参加した後、早田大敷に入  
社します。

移住者の受け入れに對し

岩本さんが特に気を付けて

いたのが、都会と漁村での若

者の暮らしの違い。早田のお

母さんたちに移住者の若手

漁師を気にかけて、生活の手

助けをするようお願いしてい

たといいます。中井さんは

「早田に移住した頃は方言

が聞き取れなくて、先輩漁

師が話している内容が分か

らないこともあり、よく怒ら

れました。怒られるのですが、

その言葉の意味もわからな

い。辛かったですよ。でも移住  
者漁師の友人と出掛けて気  
分転換するとすつきりしま  
すし、漁を終えて家に帰った  
ら地元のおばちゃんを作った  
ご飯が置いてある。そういう  
気持ちがありがたくて漁師  
を続ける原動力にもなりま  
した」。



左 早田大敷社長の岩本さん 右 漁労長の中井さん

## 時代を変える新しい風。

早田では昨年の7月に、大敷網漁で三重県初となる女性の漁師が就業しました。茨城県出身の金澤麻紀かねざわまきさんは「地域の方々が温かく受け入れてくれる所や、会社の雰囲気に移住を決めた理由でした。前職が接客業だったのでこれからは魚を獲るだけでなくお客様とのコミュニケーションにも関わっていきたいです」と話してくれました。

漁労長の中井さんは新たにブリの葺養を始めたそうです。6月から7月にかけての



漁船の上で漁をする  
金澤さん

キハダマグロ漁ではブリも獲れるのですが、産卵期を終え痩せているため売り物にならないという問題がありました。「海に作った生け簀でブリを

畜養して、需要が高まる年末に合わせて大きく育て出荷ができるよう計画を進めています。天然になるべく近づけるために餌は魚だけを使い、餌になる魚は、早田の大敷網で獲れた値が付かない未利用魚などを活用し、海の資源を無駄なく循環させています。様々なアイデアが生まれ形になっていく早田大敷。社長の岩本さんにこれからについて伺いました。「私は早田で産まれ、昔からの大敷の習わ

しで育ちました。トップダウン型の大敷網の世界では漁師が集まり前日の売上を報告するなど、まずなかつた。でも今は皆が情報を共有する

ことで漁師達の意欲も仲間意識も高まっています。私は彼らが創る新しい漁業の形に賛同できる人を増やし育てていきたい。それが地元への貢献にも繋がると思っています。全国各地で後継者不足が深刻化する中、町や産業を残していくための変化を住民自らが選択、地域内外の人が共創し新しい時代を切り開いていく。そんな未来のお手本を春ブリの町、早田で見つけました。

### 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ブリエ受賞。

### 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。



左から塚原和食総料理長、岩本さん、樋口総料理長、中井さん、栗野料理長(早田漁港にて)

鰯  
タイム風味

春キャベツを添えて



総料理長がお届けする春の料理  
樋口宏江の料理ストーリー

三重が誇る春のブリを、味わい方を変えた2つのお料理で魅力を引き出しました。

鮮度が良く弾力がある肉厚な背の部分を存在感のあるひと皿に。肉を塊で焼き上げた時のような柔らかな火入れを目指します。皮目を中心に高温で焼き、休ませて余熱で全体に火を入れます。パリッと焼き上げた皮目としっとりとした身。タイムを効かせたヴァンプランソースを合わせます。焼いて甘味が増した柔らかな春キャベツを添えて。

続いてブリと相性の良い大

根を使った冷製のブリ大根。

背と腹、それぞれの身をマリネにし、脂が多い腹の身は酢漬けにした紅芯大根で巻き、さっぱりと酢締めにして身の美味しさを感じてください。食感の良い背の身は塩漬けにした大根に柚子の皮を忍ばせて巻き、ブリ本来の味わいをシンプルに表現。彩りの美しさもお愉しみいただきたいひと皿です。



冷製ブリと大根

3月～5月のディナーコースのいずれかでご提供予定です。  
※メニュー構成によりご用意できない場合がございます。



春鰯三彩

和食総料理長がお届けする春の料理

### 塚原巨司の料理ストーリー

旬の三重県産春ブリを、鮮度を活かした3つの味わいでお愉しみいただくひと品。

薄く切ったブリの腹の身はしゃぶしゃぶで。出汁に2〜3回潜らせ、霜降り状にした天然ぶりの脂はさらりと溶け旨味も感じられます。

ブリ大根は肉厚な背の身を使います。ブリと大根は調理を分けることで、それぞれの味を丁寧に引き出しました。大根は飾り切りを施し、焼いたブリの骨で取った出汁でじつくりと炊き、旨味を染み込ませます。身はかつお出汁でしつとりと程よい食感を残す程度に火を入れ大根とともに皿に盛り付け完成です。

尾鷲の郷土料理のひとつ「ブリのべっこう寿司」に着想を得た琥珀寿司。焼いた魚の骨から出汁を取り甘く仕上げた濃厚な煮詰めをブリの背の身に塗ります。美しく切り出し巻いた身に煮詰めめの照りが引き立ち、見た目も華やかなひと品に仕上げました。

3月～5月の「匠」、「山紫水明(4月から)」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。



## 春の御食つ国会席

春は門出の季節。縁起物の伊勢海老、出世魚のブリ、旬を迎える貝を中心とした御食つ国会席をご用意しました。

甘味と食感が愉しめる伊勢海老、脂の乗った三重のブリ、季節の貝類、伊勢まぐろを造りで。焼き物は平貝のバター焼き、伊勢志摩のサザエは身を酒炒<sup>さかひ</sup>りし、醤油で仕上げる壺焼き、伊勢まぐろの炙り焼きです。吸物は答志島の黒海苔の摺り流しとハマグリ  
の真丈。焚合せにはブリ大根やブリの生姜煮と季節の食材を存分にお愉しみください。

料理長のひと品「料理一題」は春ブリをさつぱり  
といただくみぞれ鍋、伊勢海老の天ぷら、松阪牛冷  
菜からお好みで。食事は伊勢海老、伊勢まぐろ、季  
節の貝のにぎり寿司、伊勢まぐろのなめろう茶漬  
け、魚介の手こね寿司からお選びいただけます。味  
わい豊かな品々で三重の春を感じるひと時をお過  
ごしくください。

春の御食つ国会席  
3月1日(金)～5月31日(金)

¥33,500 ※4月より¥35,000 ※入荷状況により産地が変更になる場合があります。



柚子味噌と実山椒



三重の春のブリと答志島黒海苔

## 鉄板焼「山吹」料理長がお届けする春の料理 栗野正也の料理ストーリー

三重の春の訪れを告げるブリを、答志島産黒海苔と合わせてみました。

海苔は鉄板で熱を加えて香ばしい焼海苔にします。鮮度の良い状態で届くブリの背の身は、マリネをして水分を抜き、旨味を凝縮させて冷凍。ブリは火の入り方で食感が大きく変わるため、食べた時の温度と食感をイメージし、凍った状態から調理を始めます。熱した湯にブリの身をさっと潜らせたら、伊勢の白味噌に三重県産の柚子を練り込んだ柚子味噌を塗り、削った柚子の皮を振り海苔巻きに。柔らかく解ける身の食感、柚子味噌の優しい甘味と柑橘の爽やかな酸味を黒海苔の磯の風味が包み込みます。

実山椒と生姜を利かせた醤油に漬けて味を馴染ませた身は鉄板で焼き、香ばしさを加え旨味を閉じ込めます。木の芽を添えて海苔で巻くと、山椒の風味がブリの旨味を引き出しました違った味わいに。パリっとした黒海苔の食感もお愉しみて下さい。



### 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

※水曜日定休。※ランチは4名様から。4月より1週間前までのご予約制。

3月~5月の

「春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

※4月より ¥70,000

旬の味覚を心行くまで  
春のアフタヌーンティー



穏やかに季節が移ろう春。前半はイチゴ、後半は伊勢茶とラインナップを変えお届けする春のアフタヌーンティー。

フレッシュなイチゴの爽やかさに、カスタードクリームとホワイトチョコで濃厚な甘さを合わせたタルト。パンナコッタもイチゴソースにイチゴを重ね、爽やかな味わいに仕立てました。イチゴのケーキ、味を凝縮させたパート・ド・フリユイなど多彩な味でイチゴの魅力を引き出しました。和のスイーツはこしあんを道明寺粉の生地で包んだ関西風の桜餅。新茶の季節には伊勢茶を練り込んだわらび餅にアングレーズソースを合わせます。

セイボリーは伊勢海老や伊勢まだいをズッキーニで巻いたカネロニ仕立て、松阪牛のホットサンド、熊野地鶏の包み焼き、鮑のタルトなど、三重が誇る食材を散りばめました。



4月16日(火)からは伊勢茶を使ったスイーツに変わります



カフェ&ワインバー「リアン」  
ザクラブ 2F  
11:30 - 17:30  
※水曜日定休

春のアフタヌーンティー  
3月1日(金)～5月31日(金)  
¥5,800  
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

## 第四弾

# 志摩観光ホテルオリジナル日本酒 純米大吟醸 山田錦「志摩」



老舗の技で、名水と地元の酒米を上品に醸す。

志摩観光ホテルでは2021年より県内各地の酒蔵で醸すオリジナル日本酒「志摩」を販売。第4弾を醸すのは「平成の名水百選」に選ばれた、名張市にある赤目四十八滝の伏流水で酒造りを行う、明治初年創業の瀧自慢酒造。令和4年度の全国新酒鑑評会で2年連続金賞を受賞するなど数々の賞を獲得する三重を代表する酒蔵のひとつです。

今回の日本酒「志摩」は、名水の地ならではの軟水、酒米は伊賀産山田錦を使用。純米大吟醸の精米歩合50%をさらに削った45%に精米し、雑味がなくクリアな中にも柔らかな口当たりが特徴。三重県産の2種類の酵母を組み合わせる

ことで奥行きのある味わいに。杉原シェフソムリエは「米本来のふくよかさ、ふたつの酵母を使うことでほかに白桃のような華やかな香りがあります。上品でまろやかな味のまとまりは、名水で仕込む老舗の技を感じます」。



シェフソムリエ  
杉原 正彦

2011年全国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と飲料サービス責任者を担当。JSAソムリエ・エクスセレンス。利酒師。

2024年2月14日(水)  
販売開始  
販売価格 ¥6,500  
販売数 450本限定

伊賀産山田錦100%使用  
精米歩合45%  
内容量720ml  
アルコール分16度

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  
にてご購入いただけます。  
(ホテル内各レストランでも  
ご用意しています。)

理想の酒を求めて仕事に向き合う、親子が成せる技。

瀧自慢酒造では社長の杉本<sup>すぎもと</sup>隆司<sup>たかし</sup>さんが「志摩」の出荷を行っていました。今年の酒の出来具合を尋ねると「夏の猛暑で例年に比べ酒米は硬い状態

でしたのでひと工夫必要でした。いつもの仕込み方だと米が溶けにくく味に影響すると考えましたので、仕込み前の米の

吸水率や乾燥度を例年とは異なる具合で調整し、米をベスト



ラベルを貼る社長の杉本隆司さん



専務の杉本龍哉さん

な状態の硬さにすることができました」。

その後じっくりとタンクで発酵させる30日間、<sup>かひ</sup>權と呼ばれる木の棒で酒米を混ぜ発生する炭酸ガスを抜きます。作業をしているのは専務の杉本<sup>すぎもと</sup>龍哉<sup>りゅうが</sup>さん。「權を入れたときに手で感じる感覚、香り、見た目など五感で酒の出来具合を確認し、タンクに巻いた冷却水の温度

を微調整しながら醸していきます。お客さんが求める瀧自慢の味わいは、酒米の出来や気候に左右されてはいけない。受け継いだ技と経験を活かし、変わらない味に仕上げるのが大切な仕事です」。

最後に隆司さんに日本酒「志摩」への想いを聞きました。「瀧自慢酒造の特徴でもある米の旨味を残しながら後味がきれいで料理に寄り添う味が蔵人達が丁寧に醸しました。志摩の海の幸や三重の食材を名張の酒で愉しむことで、三重の食の魅力を感じてもらえると嬉しいですね」。

### 日本酒メーカーズデザイナー

三重・名張の銘酒「瀧自慢酒造」と総料理長 樋口宏江による饗宴

オリジナル日本酒「志摩」を含めた銘酒の数々を「海の幸フランス料理」とともに。

2024年6月21日(金) 開催

料金 おひとり様 ¥50,000 / 場所 フレンチレストラン「ラ・メール」

## Event & Information

### シャトー ラグランジュ メーカーズディナー

#### 自然の恵みから生まれる豊かなテロワールを感じる一夜

希少な年代違いのシャトー ラグランジュの味わいとともに、  
総料理長 樋口 宏江の「海の幸フランス料理」とのマリアージュ  
をお楽しみいただけます。

開催日 2024年4月5日(金)

時間 18:00~20:30

料金 おひとり様 ¥50,000

場所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

特別宿泊プランをご用意しています。



### 地球に優しく。エコ&エシカルステイ2連泊



自然環境に配慮した、エコでエシカルなご滞在を。プラスチックごみや洗剤使用など環境に掛かる負荷を軽減するため、連泊中のお部屋清掃を行わないプランとなります。



プランご利用のお客様へ  
ホテルオリジナルエコバック  
をプレゼント

2泊2朝食付

1室2名様ご利用時 おひとり様料金  
ザ クラシックご宿泊 ¥45,400 ~  
ザ ベイスイートご宿泊 ¥71,400 ~

### “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—

フレンチ

4月20日(土)・21日(日) / 6月15日(土)・16日(日) / 8月17日(土)・18日(日)

和食

3月17日(日) / 5月19日(日) / 7月28日(日) / 9月29日(日)

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 ※4月より¥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。



フレンチ

総料理長 樋口 宏江

和食

和食総料理長 塚原 巨司

■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、Instagramでも発信しています。

# 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。

ー販売日・テーマー			
4月7日(日) 柑橘	9月1日(日) ぶどう	2025年	
5月5日(日) 伊勢茶	10月6日(日) 南張メロン		
6月2日(日) トマト	11月3日(日) 栗		
7月7日(日) ブルーベリー	12月1日(日) 小麦		
8月4日(日) いちじく			
			1月5日(日) キウイ
			2月2日(日) レモン
			3月2日(日) 苺

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異なります

**ご予約** 販売3ヶ月前よりお電話または店頭にて受付を承ります。(TEL 0599-43-1231 ショップ直通)

## 〈新商品〉レーズン酵母のカンパーニュ

南伊勢産全粒粉小麦をブレンドした天然酵母のカンパーニュ。フレンチレストラン「ラ・メール」のディナータイムでもご提供する、人気の味が登場です。

販売 ザクラシック ショップ

時間 10:00~18:00

価格 ¥650

※売り切れ次第終了



## 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 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



## ドライブで行く三重の魅力発見

三重県南西部に位置する大台町は清流日本一に選ばれた宮川が流れ、上流域は吉野熊野国立公園、下流域は奥伊勢宮川峡県立自然公園があります。自然が豊かな地域で、町全体がユネスコエコパークに指定されています。

志摩観光ホテルから車で約1時間。自然を感じるひと時。



山裾を縫うように流れる清流宮川沿いの絶景が愉しめる大台町。桜の季節にはカメラを持つ観光客も多く訪れます。



### 桜の名所

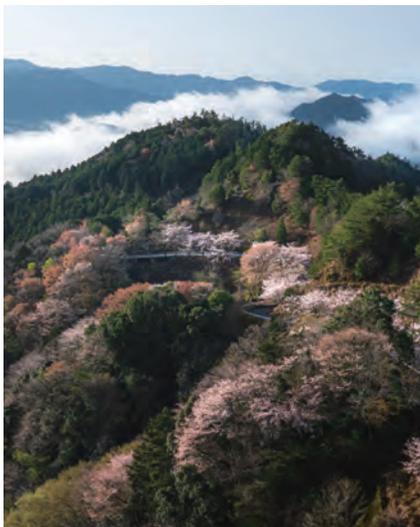
大台町の数ある桜の名所のなかでも、最も多くの花見客が訪れるさくらの里公園。宮川の水色と桜のピンク色のコントラストや、水面に映る桜も美しく幻想的な風景が愉しめます。山側の相津峠の山道に沿って咲くのは山桜。毎年4月中旬頃が見頃です。



さくらの里公園  
多気郡大台町本木屋



さくらの里公園(写真:おおいフォトコン応募作品)



相津峠(写真:おおいフォトコン応募作品)

モデルコース(2024年3月1日現在)



ホテルから  
ドライブスタート



さくらの里公園  
車で約1時間13分



相津峠  
車で約20分



ホテル到着  
車で約1時間15分

※交通状況により移動時間は  
異なります。



シマカンアートトリップ

## 夢 Le Rêve (リトグラフ)

猫と女性をモチーフにした作品が有名ですが、

その中でも犬や鳩がいるユニークな作品として知られています。

美しい女性の肌、繊細なカーテンの描写はもちろん、

覗き込む動物の表情も可愛らしく作者の遊び心が伝わります。

絵画のみならず版画作品でも様々な名作を残す藤田嗣治の作品。

ザクラシツク



## 志摩観光ホテル

2024年2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)