

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2024 夏号



錬磨の先に

日々の研鑽を重ね
更なる極みを目指す。
こだわり抜いた先に
輝く逸品となる。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

「伊勢まぐろ」の価値

文中村孝則

戦国時代の城攻めの常套手段は「兵糧攻め」だった。理由は、もつとも効率の良い攻め方だったから。なかでも豊臣秀吉による「三木城攻め」や「鳥取城攻め」は、歴史に残る過酷なものだったという。「歴史」と片付けてはいけない。いまだって兵糧攻めは、不意にやってくる。昨年の夏、インド政府は突然、白米の輸出を禁止して世界が大騒ぎした。というのも、インドのコメの輸出量は2022年は2100万トンであり、世界の4割を占める最大のコメ輸出国だったからだ。インド自国の食料自衛策だが、そのコメに頼っている他の国々にとってはまさに死活問題である。

近頃の国際紛争や気候変動、あるいは円安の影響もあって、我が国でも「食料安全保障」の議論がにわかに活発になっていく。今年に入り、輸入途絶の有事に備えて、農林水産省は食料安全保障の強化のために、法的整備を含めた新法の設立に動いている。自分たちの胃袋を他国に委ねるほど危ういものはないからだ。

こうした議論は、食料自給率と同じ文脈で、カロリーベースで展開されることが常であるが、筆者は同時に「美食」の安全保障についても戦略を練るべきだと思う。「美味しいものをいつまでも」という願いは、私たち誰しもの想いであるはず



だ。そもそも人は一度覚えた美食の官能を逆戻りすることは難しい。その意味で、日本人にとってマグロはその象徴的な食材のひとつなのだろう。

水産庁の最新資料によると、世界のマグロ漁獲量は年間約200万トンで、その約3分の1は日本が消費している。なかでもクロマグロなどの高級種の大半は我が国の胃袋に入っている。世界的な鮪ブームや和食ブームは歓迎するところだが、同時にマグロは国際競争の危機にある。ゆえに日本国内のマグロ養殖には、大きな期待が寄せられている。

今号で特集されている「伊勢まぐろ」もその一つである。「伊

勢まぐろ」は、三重県南伊勢町の美しいリアス海岸の神前浦かみまきうらで

養殖されている。現在、日本では沖縄から西日本を中心に180箇所のクロマグロの養殖場があるが、「伊勢まぐろ」は日本最北東に位置している。温かい黒潮と紀伊山地からのミネラルを含んだ海水が混ざる良質な漁場環境を誇り、冬場の海水温が低いことでゆつくり育ち、身の締まった天然に近い身質が自慢であるようだ。

実際に、養殖場を訪ねた樋口宏江シエフも「脂身が上品でスツキリした味わい」と太鼓判を押す。また通年で変わらぬクオリティで漁獲できるのも魅力という。特に、天然のクロマグロ

の身が痩せる夏のメニューに推していきたいそうだ。

「伊勢まぐろ」は漁場からホテルまで近距離で、かつ安定供給できるという利点もある。地産地消というだけでなく、この地域にとって「美食の安全保障」の切り札としてのポテンシャルも見逃してはならない。



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

手仕事にこだわる 伝統の南高梅

疲労回復や食中毒防止などの効果があり、日本最古の医学書「医心方(984年)」には薬として記載されている梅干し。日本を代表する梅の産地、紀州は黒潮の影響で温暖な気候に恵まれ日照時間も長く、古くから梅の栽培が盛んです。最高級品種「南高梅」なんこううめが有名で南高梅の青梅は梅酒や梅シロップに、完熟梅は主に梅干しに加工されており、柔らかな果肉やフルーティーな酸味と香りが特徴です。

和歌山県に接する三重県の東紀州地域は全国的にも降水量が多いことから、この地域の南高梅の皮は薄く柔らかく育ちます。三重県の南部、御浜町みはまちょうには約25年前に和歌山県から4軒ほどの梅農家が梅畑を開墾し今も梅づくりが行われています。

そのなかの1軒で昔ながらの手仕事にこだわる松本農園へ樋口総料理長、塚原和食総料理長が伺いました。そこには地域の農業の可能性を広げ、自分らしく働く農家の姿がありました。

志摩観光ホテル

松本農園



干し終わった梅干しをひと粒ずつ仕分けの様子



天日干しを見学する塚原和食総料理長と樋口総料理長



塩漬けや天日干しの準備を行う加工場

完熟にこだわる、南高梅の育て方。

松本農園は御浜町内外で3つの梅畑を運営し、合計10ha程の敷地にある約2千本の木から、年間約200トンの南高梅を栽培しています。山に囲まれた梅畑に到着すると、木には美しい梅のつぼみ。「太陽が当たる部分から赤くなるんですよ」と教えてくれたのは5代目の松本清さん。まずは栽培方法についてお聞きしました。

南高梅を含む梅には、同じ品種の花粉では受粉しない「自家不結実性」という性質があるため、畑には複数の品種の梅の木が植えられています。受粉は1月から2月の気温が13度程度で風のない日を選び、地元養蜂場から借りたミツバチを畑

に放ち行うそうです。落葉から結実までの間に余分な枝を剪定し養分を実に集中させます。「剪定は木によつて日光の差し込む方向や木が持つ成長の速度、大きさなどが異なるので決まったパターンがないんです。また梅は多くの枝を付けるので最終的には8〜9割を切り落とします。職人として3年は経験が必要な仕事です」。

樹上で完熟した梅は、畑の草をクッションにしたネットへ自然落下し、その実を拾い集めるのが紀州の南高梅の収穫法。6月から7月にかけての約25日間、収穫作業は毎日続くそうです。

「完熟した梅は実が柔らかく皮

が薄いので機械で収穫すると傷が付き、すぐに傷んでしまうほど繊細。人の手で丁寧な扱い、その日のうちに塩漬けにしています。大変な作業ですが3つの畑で完熟した梅を二斉に収穫することが重要です。ちょうど梅雨の時期にも重なりますが雨でも休めずまさに梅との戦いですね。また、私たちの畑は除草剤を使わず、雑草は草刈りをするなど、木が土から吸収する養分や落下する実にも配慮した草生栽培を行っています」。

松本農園では収穫した梅を天然塩で20日以上漬け仕込みます。また二年を通して天日干しをするため、その都度塩漬けのタンクから梅を取り出して加工しています。

昔ながらの製法で、ひと粒ずつ丁寧に。

続いて、塩漬けや仕分けの作業が行われている加工場

へ。黄色くふっくらとした南

高梅が次々と塩漬けのタン

クから天日干し用の大きな

木製の木ザラと呼ばれる容

器に運ばれます。樋口総料

理長は「塩漬けにしても、完

熟梅ならではの良い香りが

しますね。時期をずらしなが

ら生産されているので良い状

態の梅干しを安定して購入

できるのは消費者の方にも

嬉しいことですね」。



わずかに付いた傷でもランクが落ちる

天日干しは一度に約20

00kgの梅を3日間かけて

行います。「粒ずつ乾燥の具

合を確かめながら手作業で

裏返し、その間に雨が降れ

ばビニールシートを被せるな

ど根気のいる作業です。「最

近ではビニールハウスで干し、

手入れが簡単なプラスチック

クのザルを使う所も多いで

す。私たちは天日干しや、保

湿性が良く数日保管しても

梅干しが変質しない木製の

容器を使うなど昔ながらの

方法で製造しています。理由

として、皮は力を入れずにぶ

ちっと噛み切れる食感、果肉

は理想の柔らかさにこだわ

るためです」。

天日干しが終わった梅は

こちらも一粒ずつ手作業で傷

や大きさ、柔らかさなどを

確かめながら7つのランクに

分けられます。最高級のA

ランクに仕上がった梅でも皮

に1mm以下の小さな傷が3

つ以上あればランク落ちす

るといふ徹底ぶりです。

仕分けされた梅を樽に丁

寧に詰め、地下室で3ヶ月か

ら12ヶ月熟成させると原材

料が塩と梅のみの無添加、

塩分濃度20%の梅干し「白

干し」が完成。「伝統的な紀

州の南高梅の味に仕上げるには、オートメーション化はできませぬ。手間は掛かります

が手作業にはこだわり続けたいです」と松本さん。塚原

和食総料理長は「現地に来ないと分からない、美味しさ

の秘訣がありますね。手間

と時間を惜しまないという

考えは和食でも共感する部

分が多いです。手塩に掛けて

作られた南高梅をどのよう

な料理にしようかと、産地で

考えるのも楽しい時間です」。



樽詰めされた梅干し

伝統を未来へ残すための、新たな取り組み。

梅農家の長男として育った松本さんは、子どもものころから畑仕事を手伝い、20歳で就農。「収穫などが大変なのは当たり前と考えていました、実際に農家になると、それ以外にも苦労が多いことを知りました。就農当時は収穫した梅を全て加工業者に売る形態で利益は少なく、農業だけでは食べていけない。そこで2010年から加工や販売まで自分達で行うこ



松本さんが開発した商品ラインナップ

とにしました」。生産、加工、

販売まで行う6次産業化へ向け、まずは物置小屋を食品加工室へ改修することからスタート。昔ながらの白干しに加え、塩分の少ないはちみつ味、カツオ味、フルーツ味など時代のニーズに合わせた商品を開発。塩を学ぶためソルトコーディネーターの資格も取得したそうです。初めは営業活動に苦戦するも好機が訪れたのがマルシェなどのイベントへの出店。こだわりや良さをお客様へ直接伝えるうちに次第にリピーターが増え、販売店のバイヤーの目にも留

まり商品が売れ始めました。今では年間70日、福岡や東京まで各地へ出店し、若手を中心とした20名の従業員とともに事業を進めています。

松本さんは耕作放棄地の活用にも取り組んでいるそうです。「御浜町でも耕作放棄地は増えています。梅の木は樹齢35年程で実りが悪くなるので、昨年耕作放棄地を購入して新たに梅を植えました。10年もすれば生産できるほど育つので古い畑の木の植え替えや新たな耕作放棄地の活用を行うなど、持続的な南高梅の栽培を目指しています」。樋口総料理長は「新しい売り方、自由な発想で地

域の伝統を未来へ繋いでいく。美味しいだけではないこだわりの想いを感じました」。

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。



左から松本さん、樋口総料理長、塚原和食総料理長

海の幸と旬野菜
梅干しをさまざまな形で



総料理長がお届けする夏の料理
樋口宏江の料理ストーリー

すべて手作業で丁寧に行われている南高梅の梅干しの魅力を、味わいや香りを活かしたひと皿に。樹上で完熟した南高梅の魅力である豊かな香りと上品な味は日本酒、梅干し、昆布、カツオ出汁を使い、日本料理で古くからある調味料の「煎り酒」をアレンジしたジユレ仕立てに。氷状のグラニテは白ワインに梅の香りを移し砂糖を加え、洋風の煎り酒をイメージ。優しい酸味と旨味が食材の味を引き立て、爽やかな梅の香りと淡いピンク色で華やかさも演出しました。湯引きした伊勢まぐりの身で、柔らかな食感と旨味がある南高梅の果肉を巻くと爽やかな酸味が寄り添い白身の味が際立ちます。また夏が旬の車海老は軽く茹で甘さを引き出しました。濃厚な味わいの嬉野大豆のピュレや塩ゆでしたアスパラガス、それぞれの食材がジユレとグラニテと調和する印象的な味わいです。



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)

7月～8月の「シュルプリーズ」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。

南高梅と
夏野菜の寿司



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

夏に食べ頃を迎える様々な食材を、さっぱりとした酸味と甘味のある梅干しと合わせた二品です。寿司の酢飯には酸味が強い紫蘇味とマイルドな甘味のフルーツ味、2種類の梅肉を混ぜ込み米の旨味を引き出しました。また醤油に代えて、食材が持つ本来の味を感じられる「煎り酒」を添えます。煎り酒とは江戸時代に醤油が普及するまで使われていた調味料で日本酒、梅干し、昆布、カツオ節、煎り米を煮立て作ります。昆布締めにして旨味を加えた鰹の身を棒状に成形し、煎り酒とともに味わっていただくと鰹の甘味が広

がります。野菜の寿司は軽く塩茹でしたアスパラガス、酢漬けの新生姜、浅漬けのなすなど旬の味覚をさっぱりと。細巻寿司は伊勢まぐろやイカを梅肉とともに巻きました。

カツオ出汁でさつと煮ることで塩味が抜け旨味が増した梅干しを、湯引きした鰹に合わせ上品な味わいに仕上げた鰹も梅が際立つひと品です。



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。

6月～8月の
「山紫水明」「匠」などで
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。

特集 伊勢まぐろ 技と想いの結晶



ブルーフィン三重

志摩観光ホテル

度会郡南伊勢町神前浦^{かみさきうら}は、倭姫命が休息を取ったとされる「腰掛け岩」の伝承が残る土地で、黒潮が流れるリアス海岸に面し、紀伊山地からの養分を含む水と海水が混ざるミネラル豊富な海域です。養殖用の子どもマグロ(ヨコワ)漁が行われ、またマグロの餌となる鯖や鰯が隣りの奈屋浦^{なやうら}で豊富に獲れるという地理的条件にも恵まれていることから、養殖のクロマグロ「伊勢まぐろ」が生産されています。

神前浦で「伊勢まぐろ」の養殖が始まった背景には、三重県全体での漁価の低迷に起因する養殖漁業の停滞から、地元の水産業の振興や漁村の発展を目指すために、三重県漁連や県内漁協等が出資し、平成23年に株式会社ブルーフィン三重を設立、事業を開始しました。樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長にとって伊勢まぐろは身近な食材。初めての生産現場訪問を通して、生産者^{ひたむ}の直向きな姿勢と伊勢まぐろの魅力に触れました。



自動給餌機から放たれる餌の様子



社長の濱口さんとシェフの皆さん



伊勢まぐろの養殖場(ボートサークル)

良質な餌が、大きく元気に育てる。

港から漁船で約10分、波が穏やかな神前浦湾にある伊勢まぐろの養殖場は、直径50mの養殖筏「ボートサークル」16基が並ぶ圧巻の光景。海面近くでは多くの鳥が餌を狙って群がっています。ここでは1基あたり18000〜20000尾のマグロが育てられています。「国内で最北東に位置するクロマグロの養殖場です。他に比べ海水温が低いので、程良い脂乗りと身の締まりが良いのが特徴です」と教えてくれたのは社長の濱口肇さん。「伊勢まぐろは赤身の深い味わいも魅力ですよね」と栗野料理長が話す、創業時より生産を担当する齋藤さんは「より天然に近い身質への差別化を図るため、餌の与え方も工夫しているんですよ」と養殖場を案内してくれました。

与える餌は鯛などの魚に加え、魚粉などを練り合わせた「モイストレット」。大量の餌やりが必要なたため漁船に備えた2筒の自動給餌機から餌を飛ばす様子もダイナミック。「魚だけを与えると栄養が偏ってしまいます。伊勢まぐろの特徴としてポリフェノールなどの入った飼料を混ぜているので、身質が良くなり色合いが長続きするんですよ」と齋藤さん。またマグロの運動量は海水温の低い冬は少なく夏は多いため、夏場は餌の量を増やしたり、含まれる栄養分を調整して



左から大塚さん、栗野料理長、粉川さん、塚原和食総料理長、濱地さん、樋口総料理長、齋藤さん、中村さん

いるそうです。齋藤さんは「養殖を始めた頃は与える餌の量や内容がわからず、大きなマグロに育てるまで苦労しました。今では毎年の記録データや経験を活かし、一年を通して大きく美味しい伊勢まぐろを育てています」。続いて伊勢まぐろを美味しく食べってもらうために培ってきたこだわりの技があると、釣り上げを行う筏へと案内してくれました。



釣り上げの様子

鍛え抜かれた技と、鮮度が織り成す美味しさ。

60 kg前後に育った伊勢まぐろは、市場などからの注文に合わせ受注数だけを一本ずつ丁寧に釣り上げます。釣り上げ方法は餌を撒きマグロを引き寄せ、餌を付けた釣り針を投げ込みます。マグロが掛かったら電気ショックカーで通電させ船上に引き上げます。すぐに血抜き、神経抜き、内臓とエラの除去を行い、魚体を氷と滅菌した海水の水槽に入れ冷却。釣り上げ

てから冷却までなんと3分。手早さと連携の良さにシェフの皆さんも驚きの様子。釣り上げを行っていた創業当時から生産を担当する濱地さんに伺うと「マグロは暴れると身の温度が一気に上がる『身焼け』という現象が起き品質が劣化します。そのため釣り上げたら1秒でも速く処理することが大事です」。塚原和食総料理長は「伊勢まぐろは味が良く何より身が美しい。特に寿司や刺身は良さがハッキリわかります。皆さんの弛まぬ努力の結晶です」と話します。見事な

ワイヤーさばきでマグロを釣り上げていた濱地さんは「養殖場には沢山のマグロが泳いでいるので、簡単に釣っているように見えますがマグロは警戒心が強くデリケート。いつもと違う漁船が近くを通るだけで食いつきが悪くなります」。濱地さんと生産に携わる粉川さんは「慣れない頃は釣り上げの時、海に引きずり込まれそうになることから釣り針を改良しました。また作業工程を素早く行うなど皆で研究を重ねることで、安定した美味しさに辿り着きました」と笑顔で話します。

港で水揚げされる伊勢ま

ぐろをフォークリフトで運んでいた販売を担当する三重漁連の古川さんにも話を伺いました。「私も現場に加わり伊勢まぐろの品質の良さを実感として伝えられるようセールスを行っています。釣り上げた翌日には市場に並ぶので鮮度の良さも強みです。現在の取引先は名古屋の市場など主に中京圏です。ブランド名も浸透し、年間通じて安定した品質に評価をいただいています」。



伊勢まぐろの魅力を語る古川さん(右)

感謝の連鎖が、良質な伊勢まぐろを作る。

ブルーフィン三重は社員の大半が20代〜40代と若く、昨年の4月には県内の水産高校を卒業した女性初の現場社員、鈴木さんが入社。「今は養殖場での給餌作業が主な仕事で、これから海中で網

などを点検する潜水資格を取得する予定です。先輩方のように釣り上げにも挑戦したい。ひとつずつ達成していく喜びがやりがいです」と意気込みます。

ベテラン社員の濱地さんは

「若手にもどんどん釣り上げ方を習得して欲しいです。自分もそうでしたが、少しずつステップアップして出来る仕事を増やす。身に付けた技を合わせることで成果が出ます。チームワークは欠かせません」。

最後に濱口さんに伊勢まぐろの生産への想いを聞きました。「海上での仕事が主な

ため安全を第一に考え、安定した生産で社員の生活を守る。働く人のための会社であり続けたいです。従業員がいるから美味しい伊勢まぐろが仕上がります。そして注文してくださるお客様に、これからも欠かすことなく出荷することです」。社員の生活

と顧客に対する責任感、そしてもうひとつ大切にしていることを教えてくださいました。「お客様への感謝の気持ち、生産する社員への感謝です。社員にも、生産することの喜びとともに様々な感謝の気持ちを持つて仕事に取り組んでもらえたら嬉しいですね」。樋口総料理長は「品質が安定しづ

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。



鈴木さんと樋口総料理長



左から濱地さん、齋藤さん、粉川さん



伊勢まぐろ
二種類の調理法で

総料理長がお届けする夏の料理

樋口宏江の料理ストーリー

生産者の方々の努力と工夫により、季節を問わず変わらない品質の伊勢まぐろの美味しさを、火を入れたものと生との違い、また異なる調理法で食感、味わいを愉しんでいただきたいと考案しました。伊勢まぐろの生の赤身の美味しさ、トロの脂身のバランスが味わえるサラダ仕立てのひと品です。

旨味のある赤身は赤ワイン、醤油、蜂蜜、塩胡椒でマリネし、身を厚く切り出したらパン粉を付け高温の油でさっと揚げます。中の身はレアな状態でそのまま急冷蔵し、衣はサクッと、身は冷たく旨味を凝縮させます。マヨネーズで調味したアボカドのエクストラゼを添えました。

伊勢まぐろのトロの部位はハーブ、塩、油で低温調理を施しました。ハーブが香るトロの脂と繊維質な身がとろける食感に。玉ねぎ、オリーブオイル、白ワインビネガーと南高梅の爽やかな香りを加えたソースとともに
お愉しみください。

6月～8月の「エレガンス」「アバンタージュ」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。



伊勢まぐろ炙り
辛子酢味噌添え

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

旨味と脂乗りのバランスが良く、夏でも十分に生の美味しさが活きる伊勢まぐろの魅力を引き出しました。

トロのような脂と赤身の旨味を感じる背トロを使います。表面を軽く炙り、余分な脂を落としながら中の赤身をしっとりとした食感に仕上げます。伊勢まぐろのとろける食感と旨味が酢味噌の柔らかな甘さとともに広がります。醤油はマグロ独特の鉄分からなる酸味が強調され美味しく味わえるのですが、ここでは辛子をほんのりと効かせた酢味噌を合わせることで酸味を抑え、マグロ本来の味を引き立てました。

マグロと相性が良いトマトは湯葉とキャビアを乗せて、和食の仕立てとは趣を変えた、夏らしくさっぱりとお召し上がりいただける夏のひと品です。

6月～8月の「山紫水明」、「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あります。

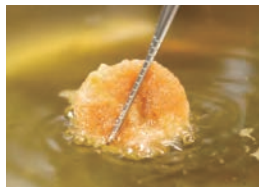


夏の御食つ国会席

伊勢志摩の夏を告げる鮑と旬の鰹、そして伊勢まぐろを中心にした夏の御食つ国会席。

昆布の上に鮑を並べて酒を振り、低温調理を施した鮑の松前作りは、鮑に昆布の旨味が加わった濃厚な味わいです。伊勢まぐろの大トロは寿司、中トロは造り、焼き物は炙った背トロ、そば寿司には赤身など部位の味や食感の違いをお愉しみにいただけます。

御浜町で生産される南高梅の梅干しは伊勢海老の紅梅煮、白身魚の梅肉醤油焼き、鰹の湯引きや吸物などに合わせました。車海老と煮鮑の天丼、鱧玉締め丼の選べる食事には梅干しの天ぷらをお付けします。身が柔らかく甘味のある梅干しは熱を加えることで酸味がまろやかに。柔らかな身はサクツとした衣に包まれ、また違った美味しさです。伊賀牛の紫蘇揚げ、蒸した鮑バター醤油焼き、伊勢まぐろの湯引きからお選びいただく料理一題など季節の味覚も彩り豊かにお届けします。



夏の御食つ国会席
6月1日(土)～8月31日(土)
¥35,000

※入荷状況により内容が変更になる場合があります。



鮑の鉄板昆布蒸し

鉄板焼「山吹」料理長がお届けする夏の料理
栗野正也の料理ストーリー

夏の夜にお届けする2つの鉄板焼き料理です。

漁期を迎える鮑は鉄板で仕上げる昆布蒸しに。海藻を食べる鮑は相性の良い昆布の上に乗せ軽く蒸します。鮑に昆布の旨味加わり柔らかかな食感に。そのままでも充分に滋味深い味わいですが、2種のソースで変化をお楽しみいただけるようにしました。南高梅の梅干しのソースは、酸味と甘味が鮑の旨味を引き立てます。鮑の肝のソースは刻んだえんがわ、アオサバターを加え濃厚な旨味と磯の香り、えんがわの

食感もアクセントに。

伊勢まぐろは炙りでご用意。身を醤油漬けにした後、冷蔵庫で寝かせ味を馴染ませたら、冷えた状態のまま身を炙ります。仕上げにすだちとワサビを添えて。外は香ばしく、中は冷たくしっとりとした食感。凝縮されたまぐろの旨味をご堪能いただけます。



伊勢まぐろの炙り



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(8月14日を除く)。※ランチは4名様から。1週間前までのご予約制。

6月~8月の
「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 ¥70,000

華やかな味覚と彩りの
夏のアフタヌーンティー



夏らしさ満載の心躍るスイーツに、トロピカルなフルーツを散りばめました。

ビターな味わいのテリーヌシヨコラにはパッションフルーツの芳醇で豊かな香りと酸味を加えます。南伊勢産の全粒粉を使った小麦香るサブレは真珠貝の形に焼き、パイナップルのコンポートを合わせました。コナツツのパナコッタはスイカのピュレとともに。メロンのシヨートケーキは赤と緑のフレッシュな果肉が甘くジューシーな美味しさ。レモンのカスタードクリームを使ったレモンパイは爽やかな味わいです。和のスイーツは新生姜とスパイスが香る爽快なミルクのシャーベットにレモンの風味豊かな寒天を合わせて。

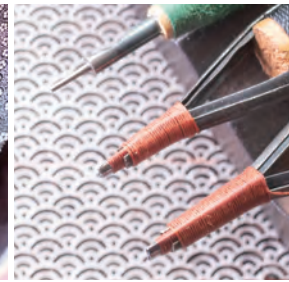
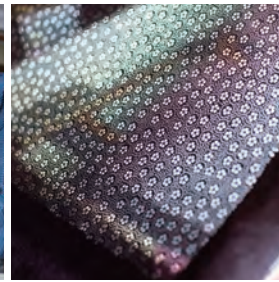
セイボリーはキャビアを添えた。パプリカのムース、夏野菜のピクルス、カレー風味の松阪牛のロールサンドなど味覚にも彩りを。伊勢海老と伊勢まぐろを刻み紫蘇を加えたタルタルを伊勢まだいと紅芯大根で巻いたひと品は、様々な味の重なりが愉しめます。三重が誇る食材で鮮やかな夏のひと時を演出しました。



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(8月14日を除く)。

夏のアフタヌーンティー
6月1日(土)～8月31日(土)
¥5,800
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

特集 伊勢型紙



着物などの柄や紋様染めに使われる型紙は千年余りの歴史を持つ伝統工芸用具です。川越市にある名刹喜多院の職人尺絵屏風(国重要文化財)にも残されており、室町時代後期にはすでに存在していたと考えられています。江戸時代になると鈴鹿市の白子・寺家地区は染屋が多い京都への交通網が整備されていたこともあり、徳川紀州藩の領地となり、全国の型紙を生産する伊勢型紙として北は青森、南は鹿児島まで納める一大産地となります。昭和8年に伊勢型紙は国指定重要無形文化財に指定されましたが、戦後は着物文化の縮小とともに伊勢型紙の需要も減少していきました。そんな中、鈴鹿市では昭和38年から伊勢型紙伝承者育成事業が始まり、平成3年に型紙職人を中心とした「伊勢型紙技術保存会(以下保存会)」が発足。2年後の平成5年には重要無形文化財保護団体(文化庁)に認定されました。

今回、経済産業省大臣認定資格である伝統工芸士で保存会副会長の兼子吉生かねこよしおさんを訪ね、唯一無二の伝統を守り続ける職人としての想いをお聞きしました。



様々な紋様が彫られた小本のサンプル

日本の伝統を守り抜く、型紙職人。

古民家が並ぶ鈴鹿市白子

地区。兼子さんの自宅兼作業場に伺うとコツ、コツ、コツと彫刻刀を打ち込む音が聞こえます。「正確に彫るには一定のリズムが必要です」と話す兼子さんが伊勢型紙の作り方を教えてくれました。

型紙職人が彫る地紙は、

染めに耐えられる強度にするため、3枚の和紙に柿渋を塗り貼り合わせます。型紙職人は絵師や染屋が創る絵柄をパターン化した小本と呼ばれる紙を制作し、地紙に重ね、その柄を彫り進めます。

伊勢型紙の技法は紋様を彫刻刀で彫る突彫り、紋様に合わせて彫刻刀を選び穴を開けるように彫る道具彫りなど4つの技法があり、職人はそれぞれの技法で彫ります。兼子さんは道具彫りの職人です。作業は繊細で紋

様に合わせて使う約3千本の彫刻刀は、自分で作ったものも多いそうです。兼子さんが彫っていたのは均一に並んだ青海波の紋様。曲線の太さや丸の大きさに合わせ3本の彫刻刀で仕上げていきます。「単純な紋様ほど難しい。少しのずれでも染め上げると目立つのでミスは許されません」。なかには0.4mmほどの細かな紋様もあり、熟練の技と集中力が必要な仕事です。

兼子さんは祖父の代から続く3代目で、高校を卒業して職人の道に入り今年で51年。時代とともに変遷する伊勢型紙の業界を見てき

ました。「私が伊勢型紙を始めたころは50人くらいの職人がいました。今は職人の高齢化や着物離れの影響で17名程しか残っていません。仕事は減っていると実感しますね」。その理由としては嫁入り道具から和箆笥がなくなり着物を持たせなくなることや、染色技術の機械化の影響があるそうです。

「伊勢型紙は江戸時代から同じ技法で作られています。微密で正確な作品でありながら機械にはない手彫りの温かさ、手仕事の趣きというのが魅力だと思います。本物の技術を何とか残していきたいです」。

ホテルステイの 愉しみ方



学びながら知る、伊勢型紙の面白さ。

志摩観光ホテルの宿泊者限定アクティビティ「伊勢型紙づくり」の講師を担当するのは「型屋2110」の屋号で活躍する伊勢型紙職人の那須^{なす}恵子さん。岐阜県出身で2010年に伊勢型紙の師匠に弟子入りしました。屋号の2110はその先の100年も伊勢型紙が残っていますようにと想いを込め名付けました。那須さんは職人だけでなく商品開発や体験会にも積極的に取り組んでいます。「伝統的な技術は残しながら同世代の方々が見てかわいと思うてもらえる作品も作っています。多くの方に伊勢型紙の魅力を身近に感じて欲しいです」。

那須さんの技法は彫刻刀で絵柄

を彫る突彫り。ホテルアクティビティでは用意した絵柄から好みの物を選び、地紙に張って彫り上げます。ハガキ、ノート、ポチ袋、夏はうちわから選び、水彩絵の具で染色します。染色は絵柄を重ねたり、グラデーションでの色づけ、また型紙の一部だけを使うなど自由な発想で、「伊勢型紙は染色をするための道具という機能があります。その機能をお客様が愉しむことで、今後着物などに型紙で染め付けられた絵柄や紋様を間近で眺めた時に改めて本物の美しさを感じていただければとても嬉しいです」。

長い歴史の中、受け継がれた日本の伝統工芸を現代の感性で愉しむ豊かな時間をお過ごしください。

宿泊者限定アクティビティ「伊勢型紙体験（彫り・染め）」

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。



プレミアムスイート
リビングルーム

志摩観光ホテル ザクラシック

5階客室の一部をリニューアル

伊勢志摩にある「常若^{とこわか}」(20年に一度行われる伊勢神宮^{いせじんぐう})遷宮のように、いつも若々しく美しくあること」の精神を取り入れ、長年愛されてきたホテルの魅力はそのままに、お客様に新たなご滞在の愉しさを感じていただくことをコンセプトに「デザインされた客室が誕生しました。

高層階に位置し、西側客室は英虞湾の入り江に面する景観を存分に愉しめ、また東側客室は朝陽を受け、生命の尊さと力強さを身体で感じられます。いずれも印象的な情景を存分にご覧いただけます。

また、室内の各所には伊勢の大地や草花、真珠へのオマージュなど伊勢志摩を感じるモチーフを配しました。懐かしさと新しさ、快適性の中に機能性を加えたくつろぎの空間をご提供します。



志摩観光ホテル ザクラシック

伊勢志摩国立公園にあり、宿泊棟「ザクラシック」は建築家、村野藤吾による設計で自然との調和を感じられる建物で、客室からは小説にも謳われた荘厳な夕景をはじめとしたリアス海岸の自然美に包まれています。



プレミアムスイート(502号室) ベッドルーム



プレミアムスイート(502号室) ビューカウンター

—— プレミアムスイート(2室)

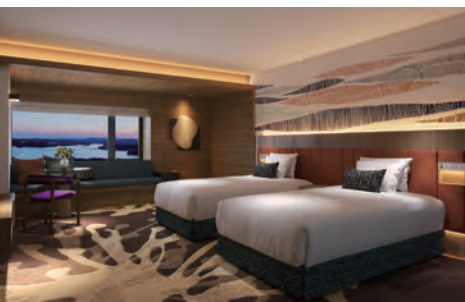
賢島を照らす朝陽と英虞湾を染める荘厳な夕陽。それぞれの魅力を持つスイートルームです。

501号室は賢島と本州を繋ぐ賢島大橋が望め、柔らかな朝陽が差し込む東側のコーナースイート。

502号室はダイナミックな英虞湾の景観を存分に味わうビューカウンターが魅力の西側のコーナースイート。どちらも心も身体も解き放たれる、リゾート感が溢れる空間。3〜4名様でのご宿泊も可能で、大切な方とリビングに集い語らうひと時で絆を深める、特別なご滞在をお届けします。

—— プレミアムツイン(4室)

自然の若々しい伸びやかさをイメージしたカーペット、真珠や英虞湾の島々の姿をモチーフとして取り入れたアートなど、伊勢志摩の自然とゆるやかに流れる時間を表現しています。窓に配したベンチシートから望む英虞湾の景色と調和するデザインです。



プレミアムツイン ベッドルーム

<プレミアムスイートリニューアル記念特別プラン>

Sunset View(西側)、またはSunrise View(東側)が選べる3つの特典がついた宿泊プラン。

ご夕食はホテル伝統の「海の幸フランス料理」が愉しめます。

- プラン特典
1. ウェルカムフルーツ&スイーツをお部屋にご用意
 2. 客室冷蔵庫内の飲料無料
 3. お土産に「ホテルオリジナルディフューザー」をプレゼント

ご 夕 食 レストラン ラ・メール ザ クラシック 「優雅なる晚餐」
料 金 2名1室ご利用時 お1人様料金 ¥95,000より

<プレミアムツインリニューアル記念特別プラン>

ご 夕 食 レストラン ラ・メール ザ クラシック 「優雅なる晚餐」

料 金 2名1室ご利用時 お1人様料金 ¥73,000より

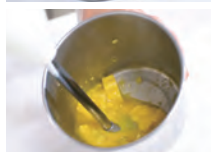
※その他、連泊プラン、朝食プランもご用意しています。

樋口総料理長おすすめ フレーバー食パンの愉しみ方

ホテルショップで販売しているフレーバー食パンを使った
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。



ゴマの食パンを使って



さつまいもをふかして皮をむきカットします。オレンジジュースに砂糖とバターを加えたら火にかけ、沸騰させます。そこにさつまいもを加えハンドミキサーなどでピューレ状に。スライスしたパンに塗り、季節の柑橘やハーブを添えて完成。お芋とゴマの風味がはまるとする美味しさ。柑橘がさっぱりとした後味です。

材料(2名分) : igoの食パン2枚、さつまいも100g、オレンジジュース40g、砂糖30g、バター 15g、季節の柑橘15g、ハーブ少々。



いちじくの食パンを使って



ナッツは刻み、オリーブはスライスに。トーストしたいいちじくの食パンにクリームチーズを塗り、生ハムやお好みの野菜をトッピングして仕上げにはちみつを掛けます。甘さと塩味のバランスが絶妙な味わい。

材料(2名分) : いちじくの食パン2枚、クリームチーズ60g、生ハム40g、ナッツ10g、オリーブ10g、ルッコラ6枚、オニオンスライス10g、ビーツサラダ20g、はちみつ10g。

Information & Shop

ガーデンプール

志摩観光ホテルの建物と同様に日本を代表する建築家、村野藤吾氏の意匠を引き継ぎデザインされたクラシカルな佇まい。チェックイン前、チェックアウト当日もお使いいただけます。またカフェ＆ワインバー「リアン」のテラス席は、水着でもご利用いただけるので休憩にもおすすめです。

ガーデンプール(夏期営業)

期間 7月12日(金)～9月1日(日) ※リアン水曜定休

時間 9:30～17:30

料金 無料(ご宿泊者専用)

設備 更衣室(温水シャワー完備)、タオル、ロッカー



<毎週日曜日販売>

フレーバー食パン

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、全粒粉などバラエティに富んだ味わい。

時間 11:00～18:00 (売り切れ次第終了)

※販売する種類は日により異なります



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。



6月トマトのパウンドケーキ

－販売日・テーマー

6月2日(日) トマト

7月7日(日) ブルーベリー

8月4日(日) いちじく

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異なります

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

各イベントの詳しい情報はホームページにてご案内いたします。

③ 道の駅 奥伊勢おおだい・奥伊勢テラス

特産品の柚子やお茶、地元産の野菜や土産物が揃う道の駅。特に町内各地で作られる餅は人気。隣接する観光案内所、奥伊勢テラスでは地元の木材を使ったグッズやアクセサリも販売しています。



多気郡大台町
佐原663-1



人気の餅類(奥伊勢おおだい)



地元産の野菜が並ぶ店内(奥伊勢おおだい)



地元の様々な木を使ったつみき(奥伊勢テラス)



レンタルEVのバイクも完備(奥伊勢テラス)

ニジイロ オリジナルプロダクツ アンド アンティークス

④ nijiro original products & antiques

造形デザイナーが営むアートギャラリー兼ショップ。アンティークな雑貨、自ら手掛けたホーローの作品などを販売。なかでもホーローの皿は銅から出る、独特な風合いが魅力です。



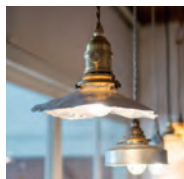
多気郡大台町
新田31



カフェスペースではコーヒーも愉しめる



診療所跡を改装したスタイリッシュな店内



ホーローのランプ



ホーローの皿



2階のギャラリー空間

モデルコース(2024年5月1日現在)

ホテルからドライブスタート

① 大杉谷自然学校 車で約1時間41分

② 一富士 車で約36分

③ 道の駅おおだい
奥伊勢テラス 車で約3分

④ nijiro 車で約17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

三重県西南部に位置する大台町は紀伊山地の豊かな森や清流日本一に何度も選ばれた宮川が流れ、町全体がユネスコエコパークに指定されています。初夏には鮎釣り、夏休みは川のアクティビティを愉しむファミリーなどで賑わいます。

志摩観光ホテルから車で約1時間。自然に癒される夏。

ホテルから高速道路をドライブして約1時間。澄んだ川や山の緑に癒される大台町。自然体験アクティビティや地元で愛される味、人気のギャラリーをご案内します。



① 大杉谷自然学校

平成13年に旧大杉小学校跡に設立されたNPO法人大杉谷自然学校は、過疎高齢化が進む大杉谷地域をフィールドとして自然観や価値観を次世代に伝えています。宮川上流ではインストラクターとともに、鮎つかみ、釣り、清流トレッキング、飛び込みなどの川遊びや鮎の炭火焼きなどを体験できます。



多気郡大台町
久豆199



インストラクターに教えてもらいながら釣り体験



生き物観察



鮎の炭火焼き



清流トレッキング(写真:大杉谷自然学校)



宮川の伝統漁具などの展示

イチフジ

② 一富士

大台町のソウルフードである、一富士のちゃんぽんや中華そば。町外からも多くの客が訪れ、お昼時は行列ができるほどの人気店です。和風だしと鶏がらの優しい味わいのスープに麺が絡み、野菜のボリュームが多いのも特徴のひとつ。



多気郡大台町佐原
456-2



上:カレー中華そば
下左:チャーシューメン 下右:チャンポン



シマカンアートトリップ

無題（抽象画） 川口四郎吉

志摩観光ホテル第3代社長、川口四郎吉が描いた抽象画。

昭和天皇の行幸の折、川口の絵画をご覧になり

感心されたというエピソードも残っています。

美術、特に絵画に造詣が深かったことから

館内には今も多くの絵画が飾られています。

ザクラシツク



志摩観光ホテル

2024年5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）