

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2024 冬号



息吹く伝統

地域を慈しみ

誇れる歴史を守り

今に敬い勤しめば

風土は輝き続ける

Shima Kanko Hotel

連載 美食の歓び

タコをめぐる騒動 文中村孝順



2024年8月にカリフォルニア州議会でタコ養殖禁止法案が可決され、同州ではタコの養殖が禁止されることになった、というニュースを聞いて驚いた。3月のワシントン州に次いで2州目の可決であったので、今後は他州に広がる可能性もある。

西洋では昔から、タコは人の血を絞る悪魔、デビル・ウィツシュと恐れられていたから、悪魔を喰うなどケシカラン、つていう話かと思つたら、動物福祉的な観点でカワイソウというのが表向き理由らしい。タコは知能が高いという研究者の主張が論拠になっているそう。知能うんぬんの話は置いておくとして、そ

もそもなぜタコを養殖する動きになったかといえば、タコ焼きブームも含めた世界的なタコ人気にある。まさに地球規模で引つ張りタコ状態なのである。

特にマダコは人気で、日本でも国産では追いつかず、多くを輸入に頼っている。その最大輸入先が、アフリカ西部の国、モリタニアで、スーパーでもモリタニア産という表記をよく見かけるはずである。近年、日本の輸入タコの3割以上がモリタニア産なのだそう。マダコは同国の重要な輸出品でもあるが、そもそもタコ食の文化が全くなかったモリタニアにタコ漁を伝えたのは日本人である。1970年代にJICAの派遣が



れた中村正明さんが、同国の海岸に打ち上げられた古タイヤにタコが詰まっていたことをヒントに、蛸壺漁を根付かせたのがきっかけという。その功績から中村さんはモーリタニアの国家功労賞を受賞して、この国で一番有名な日本人となった。

ところが近年、そのモーリタニアのタコの漁獲量が激減して日本国内のみならず、世界のタコの価格が急騰している二因にもなっている。くだんの養殖の動きにも繋がっているというワケである。なので今こそ、タコ食がありがたみだけでなく、タコ食文化の伝統を見つめ直し、未来の継承するための戦略を真剣に考える時なのだと思う。

伊勢志摩は、昔からタコと深い関わりを持つエリアである。桑名市の蛸塚新田の貝塚からタコ壺らしき漁具が出土しているというし、伊勢神宮式年遷宮諸祭のひとつ「山口祭」の饗膳にはタコも供されている。鳥羽市には「たこめし」で有名な蛙蛸という町があるほどだ。その鳥羽沖の神島で獲れるマダコ「潮騒タコ」は、伊良湖水道の荒波に揉まれ身が締まり、極上の旨さと昔から呼び名が高い。特に冬場は美味とされ、晩秋から冬にかけて寒風で天日に干す、干しダコも風物詩だ。その姿は、引つ張りダコの語源にもなっている。

「潮騒タコ」はまさに、日本の

タコ食文化の象徴のひとつでもあるわけだが、その伝統を繋ぐためには、料理を通じてその美味しさを伝えると同時に、食文化として、この地の人とタコが共存した営みの歴史についても発信する必要もあるのだろう。タコを調理場ではなく、動物福祉を楯に取った国際的なネガティブ・キャンペーンの組上に乗せない為にもである。



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『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）教書に『ザ・シンガーライフ』（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。



伊勢市

志摩観光ホテル

特集

歴史が息づく 神都の蓮台寺柿

左から塚原和食総料理長、樋口総料理長、柿農家の大西さん、栗野料理長

伊勢神宮の外宮と内宮を結ぶ御木本道路は真珠王、御木本幸吉が資金を提供し作られた約31kmの道路です。その道沿いにある勢田町、藤里町、旭町、前山町、桜木町、岡本地区では、古くから「蓮台寺柿」が生産されています。「蓮台寺柿」という名前は、かつて神宮祭主、大中臣永頼が991年から994年に建立した蓮台寺(明治2年廃寺)があつた地域で栽培されていたことが由来と言われています。その味わいは明治時代に刊行された書物「神都名勝誌」に「その果実の圓く且大ふして味の甘美なること、他国に比類なかるべし」と記されており、とても美味であつたことが伺えます。

蓮台寺柿は不完全甘柿に属し、現在も品種改良を行わない在来種です。伊勢市の天然記念物であり、三重県の美し国「みえの伝統果実」にも選定されています。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長と蓮台寺柿の生産現場や、蓮台寺柿の生産農家、伊勢市役所、JA伊勢、三重大学などが連携し、立上げの準備を進めている協議会を訪ね、生産に関わるの方々にお話を伺いました。そこには蓮台寺柿の味を守る献身的な農家と、地域の誇りとして農家を支えたいと取り組む人々の姿がありました。



剪定した枝から生える新芽は約2年で柿の実を付ける



柿の栽培について大西さんと話す樋口総料理長



大西さんが管理をする35アールの柿園

唯一無二の味わいを支える、生産者。

市内の主要道路でもある御木本道路から中へ入ると、住宅街に面した35アールの柿園が広がります。収穫が始まった9月後半、木にはたわわに実る蓮台寺柿。ここで柿を育てるJ A伊勢蓮台寺柿部会長で柿農家歴約30年の大西信孝のふたかさんは「品種改良をしていない蓮台寺柿は害虫に弱く、少しでも虫食いがあると出荷できません。発育が天候に大きく左右されるので育てるのが難しい柿です」と話します。大西さんに蓮台寺柿の育て方を教えてもらいました。

市内の主要道路でもある御木本道路から中へ入ると、住宅街に面した35アールの柿園が広がります。収穫が始まった9月後半、木にはたわわに実る蓮台寺柿。ここで柿を育てるJ A伊勢蓮台寺柿部会長で柿農家歴約30年の大西信孝のふたかさんは「品種改良をしていない蓮台寺柿は害虫に弱く、少しでも虫食いがあると出荷できません。発育が天候に大きく左右されるので育てるのが難しい柿です」と話します。大西さんに蓮台寺柿の育て方を教えてもらいました。

1月から専用の肥料で土作りを行い、芽吹く前に枝を剪定します。「柿は樹齢30年でも実を付けるほど生命力が強い木です。剪定することで実に栄養を集め、枝の広がり過ぎも抑えることで、収穫の効率化を行っています」。実が付き始めた5月には約7割の実を摘果し、残りの柿に養分を集中させます。大西さんが所有する4つの柿園にある約500本の木はご夫婦だけで管理しているそうです。「柿は光合成で糖度が上がるので、枝の剪定や摘果は実に日光が当たるように行います。また雨が降らない時期には1本の木に約100ℓの水やりが必要で大変な作業も多いです」。夏には草刈りや防虫作業と畑

仕事の日々は続きます。そして9月後半に収穫を迎え、11月上旬まで続きます。柔らかな実に傷をつけないよう、丁寧のひとつずつ手摘みで収穫、1日掛けて炭酸ガスで渋抜きをして出荷しています。

現在、J A伊勢蓮台寺柿部会の農家さんは38名。大西さんは年間10トン、部会全体では120トンを出荷しています。生産量が限られている蓮台寺柿はそのほとんどが伊勢志摩や東紀州などの三重県内で消費されており、スーパーなどに並ぶとすぐに売り切れるほど地元で愛される人気の果実です。

蓮台寺柿の味わいと歴史を、明日へつなぐ。

2日前に収穫して渋抜き

を行った蓮台寺柿を大西さんが畑で剥いてくれました。

樋口総料理長は「水っぽさがなくねつとりとした食感が

美味しいですね。ホテルでもこの時期には朝食で蓮台寺

柿をご用意しています。早い出荷の柿は皮に青みがありますが、中はきれいな色で甘

さもしつかりあるのが魅力です」。塚原和食総料理長は

「熟した蓮台寺柿はとろける



果肉の密度が高く
受精をさせずに育てるので種がない蓮台寺柿

ような柔らかさと甘味がある

ので温かい料理にするのも良いですね。鉄板焼の栗野

料理長は「熟した柿を冷凍するとさらに柔らかく、ジャム

のような食感になります。上品な甘味は酸味のある白ワ

インのソースと合うと思います」と、それぞれ料理の構想

が巡っているようです。伊勢市では加工品の開発

や対外的なPRなどで蓮台寺柿の高付加価値化を目指

し、県外への販路開拓も行うための協議会の準備を進め

ています。伊勢市学芸員の北畠さんは文献から蓮台寺柿

の歴史を紐解き、価値の向上に役立てたいと話します。

また伊勢市農林水産課の西村さんは「長年生産を続け

てきた農家さんの努力を市もサポートしていきたいで

す」と熱い想いを伝えてくれました。大西さんは「地元

の蓮台寺柿が多くの方に『美味しい』と評価いただけるの

は嬉しいことです」と朗らかに笑顔に。

樋口総料理長は「労力と努力を惜しまずに生産され

ている姿に感謝の気持ちがいっぱい溢れます。歴史が深い伊勢

の地で受け継がれてきた蓮台寺柿。その魅力を余すことな

く、活かしたいですね。」

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。



神都名勝誌などの資料で蓮台寺柿を学ぶ皆さん
右から伊勢市農林水産課の西村さん、大西さん
文化政策課学芸員の北畠さん

総料理長樋口宏江の料理ストーリー

柿園を見せていただき、生産者さんのお話を聞くことで、蓮台寺柿の魅力と多くの方々への想いを知ることができました。

品種改良を行わず育てられてきた歴史ある蓮台寺柿。そのピュアな甘さは唯一無二と感じます。収穫する時期により食感が変わる特徴を料理に取り入れて完成したのが、蓮台寺柿のスープです。チキンブイヨンベースに柿とじゃがいもをクリーミーなスープに。柿そのものの食感も活かし、塩味のある生ハムとともにアクセントに加えました。ソースにはバルサミコ酢やレモンの酸味で、柿の優しい甘味を引き出します。生産現場で改めて蓮台寺柿の素晴らしいさと、食材としての可能性を感じました。お客様にお届けするのは次の収穫を待たなくてはいいませんが、来年はどのような料理を作ろうかと、すでに胸が躍ります。その土地にある、その時だけの味覚にこれからも出会いたいと願う取材でした。

2025年秋の収穫後、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。

柿とじゃがいもの
クリームスープ



蓮台寺柿 柚子味噌焼き



和食総料理長塚原巨司の料理ストーリー

程良く熟した蓮台寺柿の甘味と食感を、海の幸と合わせた温かな柿料理です。

平たく独特な蓮台寺柿の形を活かしたいと思ひ、実を取り出して器にしました。熟した実は賽の目に切り、なめらかな口当たりと食感を残します。白味噌に卵黄などを練り込んだ玉味噌に、柚子の皮を加え、爽やかな風味の柚子味噌を作ります。そこにクリームチーズを加えたまろやかな和風のソースをベースに、伊勢海老やサザエ、志摩の特産物である檜扇貝ひおうぎ貝、そして柿の実を合わせたら柿の器に戻し入れ、オーブンで焼き上げます。熱を加えることで甘味が増す蓮台寺柿と、柚子味噌、チーズが調和したクリーミーなソースが伊勢海老やサザエ、濃厚な檜扇貝の旨味を包み込みます。

和食の技を活かしたひと品。蓮台寺柿の魅力を料理でもお愉しみください。



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。

2025年秋の収穫後、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。

伊勢海老と蓮台寺柿
柿と柚子のソース



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

在来種ならではの自然な甘味を持つ蓮台寺柿の特徴を活かした料理を考案しました。

食べ頃が短い完熟した蓮台寺柿の実は丸く抜き、冷凍しま



鉄板で解凍する柿

す。凍らせることで繊維が解け、さらに柔らかくなった柿を鉄板の上で凍った状態から熱を加えると、甘味が増しジュレ状になります。鈴鹿産米にチーズとブイヨンを加えたリゾットを香ばしく焼き、その上にクリームチーズ、柿のジュレ、伊勢海老を重ね彩りも美しく。刻んだ柿を加えたソースは柚子の酸味と白ワインで仕上げ、柿の甘味を引き立たせました。リゾットからは米の旨味伊勢海老の上品な甘味と食感、なめらかな口溶けのクリームチーズ、蓮台寺柿の優しい甘味が調和した華やかでエレガントなひと品です。



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(1月1日は営業)。※ランチは4名様から。1週間前までのご予約制。

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 ¥70,000

※入荷状況によりご用意できない日がございます。



特集 豊穡の海が育む 離島のマダコ

伊勢湾の入口にそびえ、神が支配する島だと信じられていた離島「神島」

鳥羽市には4つの有人離島があり、中でも神島かみしま、菅島すがしま、答志島とうししまは伊勢湾に太平洋の黒潮がぶつかる良質な漁場に位置しています。様々な魚種、海藻が豊富で古くから漁業が盛んなこれらの島々は、伊勢海老、鮑などが獲れ、それらを餌にする良質なマダコの産地でもあります。島では一年を通してタコ漁が行われており、漁港にはタコ壺があちこちに置かれています。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長と、三島由紀夫の小説「潮騒」の舞台にもなった神島と、県内で一番大きな離島である答志島を訪ねました。そこには人と自然が共存する、離島ならではの漁村文化や、昔からタコとともに生きてきた漁師の英知の結晶がありました。



左から天野さん、寺田さん、栗野料理長、樋口総料理長
塚原和食総料理長、鎌田さん



タコが獲れる筋を記録した古文書



島全体が山地のため家々が集まる神島の風景

タコの島「神島」に伝わる、歴史と暮らし。

鳥羽港から約14 kmに位置する神島は周囲3.9 kmで人口は約300人、島民の約9割が漁業に従事しています。渥美半島の伊良湖岬から約3.5 kmと愛知県側にも近く、神島との間には「伊良湖水道」と呼ばれる海峡があります。神島のタコ漁師、天野秀人さん、鎌田秀成さん、寺田和之さんにお話を伺いました。

古くからその味わいが評判の神島のタコについて伺うと「潮の流れが速い伊良湖水道で育つので、食感が全然違います。タコだけでなく神島で獲れるものは、鮑でも海藻でも何でも硬いんです」と天野さん。漁法は昔から伝わるタコ壺漁で漁師は1〜2人で漁船に乗り、海中の「筋」

と呼ばれるタコの通り道に約500個のタコ壺を仕掛け、潮時に合わせタコ壺を約2時間かけて引き上げます。タコ壺は1〜2週間に一度は陸に戻して洗浄。壺を引き上げた時に、次から次へタコが入っていると嬉しいですね。海にはタコが多くいる筋とそうでない筋もありますが、毎年クジ引きでどの漁師がどの筋で漁をするか決めているので平等なんです」と鎌田さん。現在、島には7名のタコ漁師がいて、7年に一度はタコが多くいる筋に当たるようにすることで、漁師の暮らしを皆で守っているそうです。寺田さんは「島の周囲には約60本の筋があり、それを記録した古文書があるんですよ」と特別

に見せてくれました。漁師達もいつから伝わるものか分からないという門外不出の古文書は数十年周期で書き写され、つひとつの筋の名称とそこから見える島や木の種類や特徴などが書かれています。先人の知恵を活かしたタコ漁は、いつから始まったのかもわからないそうで「神島に人が暮らし始めた時からとちやうかな。これだけタコが獲れるからね」と話す天野さん。好きなタコの食べ方をお聞きすると「伊勢海老や鮑などの貝類を食べるので、このタコは味が濃いですよ。なので湯がくだけでも旨味が増して美味しいです。実はタコが大漁のときは伊勢海老が少なく、伊勢海老が多いときはその反対。タコは私たちよりグルメです」と笑顔で話してくれました。

たくましく育つ郷土の美食、「離島」のマダコ。

島で唯一の旅館、山海^{さんかい}狂^{きやう}で

名物の「タコ飯」をいただきながら、神島に伝わるタコ飯の作り方を女将さんに教えてもらいました。タコは生だとも硬すぎるので塩でヌメリを取り、一度冷凍すると筋繊維が切れて柔らかくなります。野菜を煮た湯にタコを数十秒潜らせ、タコの赤い色をゆで汁に移します。鍋に切ったタコと米、にんじんやごぼうなどの野菜と先ほどのゆで汁



女将さんのお話を聞くシェフの皆さん



昔ながらのレシピで作る神島のタコ飯

を注ぎ、醤油、砂糖、酒を加えた甘めの味付けで炊き上げます。栗野料理長は「タコが程良い弾力で、すつと噛み切れる柔らかな繊維質もある。絶妙な食感ですね」と話すと、塚原和食総料理長は「色がいずれで旨味も強い。箸が止まらないです」ともう一杯おかわり。女将さんは「このタコは味が濃いので鰹や昆布などの出汁は使わず、タコの旨味だけで作ります。この味は神島ならではです」。

神島から定期船で約20分。

鳥羽港から約2.5kmに位置する答志島へ移動し、競りの様子を見せていただくことに。答志漁港にはすでにタコが水揚げされていました。答志島を含めた離島のマダコは神島と同じ筋の延長線上で漁をしているそうです。「冬の離島のマダコは大きく育つので食べ応えがあり、味も濃くて美味しいので注文が多いです」と仲買人さん。競りが始まると、札入れをする仲買人の勝った負けたの賑やかな声が漁港に響きます。

樋口総料理長は「潮の流れが速い場所での漁は、恵みも多いですが命の危険と隣



タコの競りの様子



出荷を待つタコを見る樋口総料理長

われていることに離島のタコ漁の貫禄を感じました。鳥羽の離島が誇るマダコを使わせていただけることに、伊勢志摩の料理人として喜びを感じますね」。

クスクスのサラダ
マダコをふたつの食感で



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

海流が速い海でたくましく育ち、旨味が強く食感の良い離島のマダコを、シヨートパスタのクスクスや野菜と合わせたサラダ仕立てのひと皿です。

タコの食感の違いを愉しんでいただけるよう、2つの調理法を用います。一つは低温調理で味を凝縮させ、歯ごたえのある食感に仕上げます。もう一つはタコを大きくスライスし、生の美味しさを残しつつ、タコが一番柔らかくなる火入れを目指しました。

にんじん、ごぼうを加えたのは神島に伝わるタコ飯へのオマージュから。食感のアクセントにはきゅうりを。みょうがと赤玉ねぎのピクルスで酸味と薬味の爽やかさを加えます。低温調理をした時に出るタコのゆで汁でクスクスを煮ることでタコの旨味を濃縮、同時にクスクスを美しいピンク色に染めます。仕上げにマイクロハーブを添えて完成。口に運ぶごとに、様々な味と食感の表情が愉しめるひと皿です。



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)

12月～1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。



蛸しやぶ



蛸柔らか煮

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

和食ならではの調理方法で3品のマダコ料理をご用意しました。

タコの柔らか煮は、熊野地鶏とかつお節の出汁で大根と一緒で2時間蒸し煮。柔らかな食感とともにしつかりと味を染み込ませます。伊勢海老、答志島トロさわらなどの食材にもタコの旨味を馴染ませます。タコ壺に見立てた大根を加え、海鮮おでん風に仕上げました。

タコしやぶは寄せ鍋風の出汁にさっと潜らせ、軽い霜降りにする。離島のタコならではの旨味と食感をお愉しみいただけます。松本農園の梅干しを使った梅だれ、

柚子を効かせたポン酢とお好みでお召し上がりください。

タコの土鍋炊きご飯は、タコの頭で旨味と色を移したかつお出汁で作ります。薄口醤油と料理酒で味を調え、タコの足、油揚げ、にんじんを入れて炊き上げます。蓋を開けるとタコの香り、口に運ぶとタコの旨味と食感が存分に味わえます。



蛸土鍋炊きご飯

12月～2月の期間に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。



冬の御食つ国会席

三重ブランドに認定されている伊勢海老やありのりふぐなど、季節の美味を揃えた冬の御食つ国会席。

造りでは旬の伊勢海老の上品な甘味を。天然トラフグありのりふぐのてつさやコラーゲンが豊富な鉄皮はこの時期ならではの味覚です。さらに白子の天ぷらや唐揚げもご用意し、余すことなくありのりふぐをご堪能いただけます。

鮑の殻を使った伝法焼きは出汁を合わせた玉子とともに柔らかく煮た鮑や答志島トロさわらを蒸し焼きにします。鮑の旨味、脂の乗った鱭のふんわりとした食感が愉しめる温かなひと品。焚合せには濃厚な味わいの離島のマダコをご用意しました。

料理三題の伊勢海老の具足煮は、熊野地鶏とかつお出汁に伊勢海老の味噌を加えた濃厚な味わいです。他にありのりの小鍋、松阪牛の冷菜も選びいただけます。食事もありのりふぐと伊勢海老を使ったにぎり寿司や、ありのりふぐの茶漬け、伊勢海老のかき揚げ天丼と、滋味豊かな季節の味をお届けします。

冬の御食つ国会席

12月1日(日)～2月28日(金)

¥35,000 ※料理内容は月替わりとなります

※除外日 1月1日(水)～1月3日(金)

蛸と伊勢ひじき
結びの神のガーリックライス



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

ペアディナーの最後にお出ししている松阪牛のガーリックライスを、離島のマダコを合わせアレンジしました。

鉄板ではエリンギ、ニンニク、松阪牛のサーロインと粒立ちが良い三重県産米「結びの神」でガーリックライスを作ります。野菜の出汁にタコの足を入れて軽く炊き旨味を加えます。次にタコの吸盤の食感がわかるようにカットし、昆布、かつお出汁、醤油漬けにしたニンニク、酒、みりんなどで作ったタレでさっと炒め、味を絡めます。鉄板に溢れたタコの出汁の旨

味をガーリックライスに馴染ませたら、松阪牛の出汁を含んだ伊勢ひじきと青ねぎを加え仕上げます。

松阪牛の甘味と香ばしい風味、加えてタコの旨味と食感。いつものガーリックライスとはまた違った味わいとなり、伊勢湾の風景を感じさせてくれる一品となりました。



タコの食感が愉しめる

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 ¥70,000

季節の味覚に心が和む
冬のアフタヌーンティー



木漏れ日や室内の木の温もりを感じながらくつろぐ、冬のアフタヌーンティー。

おすすめのひと品はグラスデザート「イチゴのミルフィーユ」。パイ生地サクサク食感と滑らかなイチゴのシャーベット、濃厚なカスタードクリームにイチゴのフレッシュな甘味と酸味が溶け合います。

カスタードやピスタチオクリームを使ったイチゴのフレジエ、チョコレートで包んだブランドケーキなど二つひとつ丁寧に仕立てました。

和のスイーツ、イチゴ大福は白餡にシナモンやカルダモンなどのスパイス、ラムレーズンやオレンジピールなどのドライフルーツを練り込んだ大人の味わい。

セイボリーは離島のタコを使ったライスロッケ、松阪牛のビーフシチューのタルト、伊勢海老と伊勢まだいの伊勢茶パンロールなど、三重が誇る食材を散りばめました。

様々な味わいと視覚で冬の訪れを感じる品々。温かなロンネフェルト紅茶とともに心安らぐひと時を。



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(1月1日は営業)

冬のアフタヌーンティー
12月26日(木)～2月28日(金)
¥5,800(写真は2人分)
11:30～17:30 ※要予約(前日17:30まで)

気持ち華やぐ
クリスマスアフタヌーンティー



華やかな季節の訪れ。12月からクリスマスまでの期間限定でお届けするのは、クリスマスアフタヌーンティー。

おすすめのひとつ品はビーフシチューのパイ包み焼き。松阪牛をベースに野菜の甘味を引き出すよう、じっくり煮込んだ濃厚な味わいです。パイ生地は熟々のビーフシチューとともにお召し上がりください。

スイーツはホワイトチョコレートのリボンで飾ったイチゴのマカロン、ツリー形のスパイスクッキー、ホワイトチョコの雪だるまやサンタのイチゴ大福、セイボリーにもシェフのこだわりとクリスマスモチーフを散りばめました。贅沢な味わいとともにクリスマスの装いを探す時間も愉みのひとつです。

クリスマスアフタヌーンティー
12月1日(日)～12月25日(水) ¥5,800
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)



第5弾 志摩観光ホテルオリジナル日本酒 純米大吟醸 弓形穂「志摩」

河武醸造
志摩観光ホテル

弓形穂の田園が広がる多気町

ホテルオリジナル日本酒「志摩」第5弾を醸す河武醸造は、三重の中でも様々な食材を育む産地でもある多気郡多気町に位置し、清流宮川と櫛田川に挟まれた紀州街道沿いの山里にあります。安政4年（1857）創業の歴史を有し、酒蔵のある五桂地区は昔、伊勢神宮で行われる神事用の稲藁や杉の葉を献上する神領地でした。河武醸造を代表する酒「鉾杉」の名は神宮にそびえ立つ杉の御神木が由来です。

また河武醸造が酒米を育てている津田地区は、江戸時代の文献で酒米の王様と言われた「山田錦」の親とされる在来種「伊勢錦」の生産発祥の地として記されています。今回醸す「志摩」の酒米には、その伊勢錦の突然変異種である「弓形穂」を使用します。生産が途絶えていた「弓形穂」は地元農家、三重大学等との産学官連携で復活させた、河武醸造のみが使うことができる酒米です。

樋口総料理長、栗野料理長、千葉ソムリエが、弓形穂と酒造りの現場を見学。そこには切磋琢磨を続ける人々の姿と、地域を誇る想いがありました。



山田錦よりひとまわり小さい弓形穂



四疋田営農組合の農家の皆さん、河合さん、樋口総料理長、栗野料理長



弓形穂について三谷さんと河合さんと話す
樋口総料理長

農家と歩む、地域を誇る酒づくり。

河武醸造8代目社長の河合英彦さんに案内いただき「弓形穂」を育てる津田地区へ向かうと、黄金に輝く稲穂が二面に広がっています。櫛田川からの水程良い粘り度質と砂地のバランスが良い土壌で育てられる「弓形穂」は、14年前から四疋田営農組合に生産を委託しており、現在約10名の農家さんが携わっています。「生産を始めた13年前の収量はわずか20俵。そこから私自身も大学で酒造好適米の育苗を学び、農家の方々に生産連携をお願いしました。そして皆さんの努力で今では毎年約20俵の収量があります」と河合さん。

四疋田営農組合の代表理事で

農家の三谷定美さんは「弓形穂は在来種で、他に育てている場所がありません。なので稲の発育に関するデータがなく、刈り取り時期は毎日畑を見て判断します。今だと思つたらすぐに刈り取りの準備と土壌が良いせいか、穂が付き始めると成長がとても速く、時期が少し遅れるだけで育ち過ぎて米が割れてしまうんです」と説明してくれました。手間をかけて育てた弓形穂で醸す酒の味を伺うと「甘味があつてとても美味しいお酒ですね」と笑顔がこぼれます。ご自身の米作りの傍ら弓形穂の育成を三重大学の指導員と相談し、地元での新しい米作りに挑戦し続

ける

けている農家の皆さん。「小さいころからこの自然のなかで暮らし、農業をしてみました。後継者は減っていますが、この豊かな土地を守っていきたいです」と地元への誇りがにじみ出ます。

河合さんは「弓形穂」は堆肥や水の量、追肥をするタイミングなど、農家の皆さんに日頃とは違う方法での生産をお願いしてきました。米作りのプロにそのような育て方を実践いただき、「苦労をお掛けしたと実感していますが、おかげさまで良い酒米になったと感謝しているんです」。多気の水と大地で育む希少な酒米で醸すこの地ならではの日本酒は、農家、酒蔵の皆さんが力を合わせて作り出す地域の誇りです。



浸水でわずかに変化する米の白色度を見極める

杜氏の山口さんに弓形穂の魅力を開く樋口総料理長と栗野料理長

傷がつかないよう水圧で洗う酒米

古代酒米「弓形穂」の魅力を、職人の技と姿勢で磨く。

田んぼから戻ると、酒蔵では仕込み初日の洗米、浸水の作業が行われていました。河武醸造の杜氏を9年務める山口順也じゅんやさんが緊張感のある空気の中、作業を見つめています。10kgずつに分けた酒米は約3分間、水圧だけで洗います。山口さんは「温暖化の影響で年々米が硬く割れやすくなっています。手で洗うと米に傷が付くので、専用の機械を使います」。その後、水に浸け、時間を計りながら米に水を吸わせていきます。「水を含むと、徐々に白くなっていきます。弓形穂は他の酒米に比べ米が

硬いので時間を掛けて浸水します」。毎年の米の浸水時間の記録も参考に、今年の酒米の出来具合、水温、気温、湿度なども計算しながら浸水。同時に今年のデータも記録していきます。山口さんに杜氏の視点で「弓形穂」の特徴について伺うと「他の酒米に比べ、旨味が強い酒に仕上がると感じています」。河合さんは「弓形穂も古い歴史を持つ酒米です。在来種ということもあり、米本来の味が強いのかも知れないですね」と話します。

河武醸造で醸すホテルオリジナル日本酒「志摩」は酒米は

もちろん酵母にもこだわった酒造りを行うそうです。「私が33歳のときに開発した酵母『B33』を使います。弓形穂に合わせると酒のコク、香り、味の膨らみや広がりが出ます。山口杜氏も使いやすい酵母だと評価してくれています」。酒米という素材だけでなく、酵母や工程にもこだわる河合さん。「適当なことをしていたら、適当な味にしかならない。この日本酒は私たちだけで作れる味ではありません。どれだけこだわり、一生懸命になれるのか、これが酒造りをする私たちの責任だと思っております」。



伊勢の山々と志摩の海をイメージしたラベルデザイン



河武醸造を代表する日本酒「鉾杉」



全国新酒鑑評会で金賞を受賞した「SHIKU」を試飲

地域を醸す、美酒の誕生。

酒蔵では実際に弓形穂を使った純米大吟醸を試飲。温度によって味わいの変化が愉しめるので、合わせる料理の幅も広がるのが特徴だそうです。今年からオリジナル日本酒のプロデュースを担当する千葉ソムリエは「冷やのフルーティーな味わいは刺身や魚の前菜に、ぬる燗にすると米の旨味が際立つので天ぷらや松阪牛などとの相性も良さそうです」と話すと、栗野料理長は「酒の余韻がとても良いですね。伊勢海老の繊細な味わいに合わせたいです」。河合さんが「ロックで少しづつ氷を溶かして飲むと冷やとぬる燗、両方の良さも愉しめますよ」と紹介すると「同納得の表情」。

最後に弓形穂を使った酒造りに取り組む、河合さんの想いを聞きました。「日本酒とは本来、風土の味を醸すもの、地域に根



ソムリエ
千葉 公一

2009年志摩観光ホテルに入社後、館内2つのフレンチレストランの店長を担当し、2016年G7伊勢志摩サミット、2023年G7三重・伊勢志摩交通大臣会合の経験を経て、2024年よりホテル内のレストランサービス責任者となる。

2024年12月より販売予定
多気産 弓形穂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)

ざしたものです。地元の人が飲んで、美味し
いと感じ、地元の誇りに思っていただけの酒
造りを目指しています。私はこうして地域
の方々と一緒に前へ進むのが楽しく、何より
大切なことだと考えています」。樋口総料
理長は「酒米を作る農家さんと酒を醸す酒
蔵さん。良いものを作りたいという情熱と、
お互いをプロとして敬い仕事をするという
関係がとても素敵でした。その気持ちに私
たちも料理でお応えしていきたいですね。」

Christmas 2024

クリスマスディナー



レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
¥30,000

特別な聖夜に、「海の幸フランス料理」をクリスマス仕立てでお届けする華やかなひとときをお届けします。



フレンチレストラン「ラ・メール」
¥50,000

2024年
12月20日(金)～25日(水)
(要予約 前日 20:00まで)

ピアノの調べが優雅なひと時を演出

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」では、期間中ピアノ生演奏をお楽しみいただけます。

2024年12月20日(金)～25日(水)

1st 18:15～18:45 / 2nd 19:15～19:45

クリスマスケーキ

2024年12月20日(金)～25日(水) (予約受付 12月17日(火) 18:00まで)



ガトー フレーズ
¥5,000
(サイズ 6号・18cm)
¥4,000
(サイズ 5号・15cm)
店頭受取



ショコラとシトロン
の
ムースノエル
¥4,300
(サイズ 18cm)
店頭受取



12/1より販売
ブランデーケーキ
¥4,800
(サイズ 6号・18cm)
発送可能(送料別)



12/1より販売
シュトーレン
¥2,700(大・サイズ約23cm)
¥1,500(小・サイズ約14cm)
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。

※掲載しているすべての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。

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－
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

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

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。

和食 浜木綿 美味燦爛 “伊勢海老とあおりふぐ”

和食総料理長 塚原巨司が冬の味覚を存分に活かした品々で、五感で愉しむ奥深い日本料理の世界へご案内します。

－開催日－
2024年12月6日(金)

時間 受付 17:30
ディナーイベント 18:00
場所 和食「浜木綿」(ザ ベイスイート 4F)
料金 ¥35,000



鉄板焼 山吹 “プレミアムシェフズテーブル”

松阪牛と多彩な肉料理の饗宴。鉄板の上で焼かれる香ばしく芳醇な香り、山吹料理長 栗野正也が織り成す鉄板焼きの醍醐味をお愉しみください。

－開催日－
2025年1月17日(金)・18日(土)

時間 受付 17:30
ディナーイベント 18:00
場所 鉄板焼レストラン「山吹」(ザ クラブ 2F)
料金 ¥45,000



イベントの詳しい情報は、ホームページにてご案内しています。

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、季節の素材をテーマにしたお菓子をご用意いたします。



12月 三重県産小麦を使ったアップルパイ
¥3,800

—開催日・テーマー
12月1日(日) 小麦
2025年
1月5日(日) キウイ
2月2日(日) レモン

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
※販売数に達次第受付終了
※テーマ食材により料金が異なります

冬季限定 ショコラセクション

伊勢茶や柑橘など地元食材の魅力を味わうチョコレート。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 2025年1月6日(月)~3月31日(月)

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。



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。

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

※ギフトセット (2本 ¥3,000)もご用意しています



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

あおりさきとうだい

3 安乗埼灯台

的矢湾と太平洋を望む芝生の園地のなかにある安乗埼灯台。全国的にも珍しい四角い灯台は登ることもできます。元旦には地元の有志の会による振る舞いがあり賑わいを見せます。



志摩市阿児町
安乗794-1



日本の灯台50選に選ばれた安乗埼灯台



元旦の振る舞いの様子



初日の出の様子

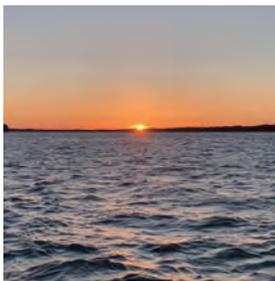
4 賢島エスパーニャクルーズ

風光明媚な英虞湾を望む、元旦限定の初日の出クルーズです。船内では、お神酒やぜんざいの振る舞いが行われます。



志摩市阿児町
神明752-11

ホテルにて乗船予約受付可能



しんめいじんじゃ

5 神明神社

ホテルから一番近い位置にある神社で、御祭神は天照皇大神、天忍穗耳命、天徳日命です。お正月は地元の人が初詣に訪れます。



志摩市阿児町
神明2-1



6 手打ちうどん かめ吉

毎朝打つもちもちとした食感の麺と、伊勢志摩の素材で取るしっかりとした出汁が効いたカレーうどんが人気のお店です。



志摩市阿児町
鵜方3009-9

天の岩戸

伊雑宮

安乗埼灯台

かめ吉

志摩観光ホテル

神明神社

賢島エスパーニャクルーズ

モデルコース(2024年11月1日現在)

🚗 ホテルからドライブスタート

1 伊雑宮 車で約16分

2 天の岩戸 車で約12分

3 安乗埼灯台 車で約32分

4 賢島エスパーニャクルーズ 車で約23分

5 神明神社 車で約4分

6 手打ちうどん かめ吉 車で約5分

🚗 ホテル到着 車で約6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

伊勢志摩の中でも、志摩市は神聖で神秘的な場所が多く、太平洋や英虞湾の絶景など自然の美しさを感じられます。新年には、初詣や初日の出などを愉しむ人々に賑わっています。

志摩観光ホテルがある志摩市で新年を過ごす。

皇大神宮(内宮)別宮 伊雑宮や、初日の出が美しい安乗埼灯台、ホテルから近い神明神社など、志摩の旅が充実する地元のお正月をご紹介します。



いざわのみや

① 伊雑宮

約2000年前に創立され天照大御神の御魂をお祀りする伊雑宮。江戸時代には内宮と外宮を参拝した後、伊雑宮に詣る人も多く、古来神宮から遠く離れた別宮を意味する「遙宮(とおのみや)」として崇敬を集めています。毎年6月に行われる御田植式は国の重要無形民俗文化財に指定されています。



志摩市磯部町
上之郷374



萱葺屋根で檜の素木造りが特徴である神明造の本殿



左: 祓所 右: 忌火屋敷



勾玉の形をした御池



木漏れ日と木々の緑が美しい参道



御田植式が行われる磯部の御神田

あまのいわと

② 天の岩戸

天照大御神が弟の須佐之男命の悪事を戒めるために隠れたという伝説が残る洞穴。水穴から湧き出る水は名水百選に認定されています。拝殿の下の禊瀧で禊を行う人も訪れます。



志摩市磯部町
恵利原



拝殿の手前の櫓は御木本幸吉が
手植えした御木本櫓



恵利原の水穴(天の岩戸)



落差3mほどの
禊瀧



「東の魯山人、西の半泥子^{はんでいし}」とも称される

日本を代表する陶芸家、川喜田半泥子翁が

ホテルの建つ「賢島」を逆手にとり

「愚庵^{ぐあん}」と命名したと伝えられています。

揮毫された文字は扁額として茶室の上がり口に

また津市の石水博物館には

半泥子の書軸も残されています。

ザクラフ茶室「愚庵」



志摩観光ホテル

2024年11月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明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](#)

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）