

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2025 秋号



豊穣に捧ぐ礼

世代や時代を越え

太陽に祈り月に願う。

先人の知恵に学び

自然の尊さを知る。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

胡麻と美食 文中村孝則



先ごろ、中国・杭州を訪れた。杭州には世界でも珍しい官営の「料理博物館」というのがある。この博物館には、中国の先史時代から近代中国までの料理の歴史的な変遷が具体的な資料とともに時系列に展示されている。中でも、杭州出身で稀代の美食家と知られる袁枚えんばいのコーナーは圧巻だった。袁枚については小欄でもかつて取り上げたが、西のブリア・サヴァラン、東の袁枚と称される中国歴史上きつての美食家で、その名著『随園食单』ずいえんしきだんでもよく知られている。「料理博物館」では『随園食单』で記されている代表的なレシピを料理サンプルとして、具体的に再現されているのが面白かった。

この博物館でも改めて知ったが、中国では古来より、最も重要な調味油は、胡麻油であるということであつた。『随園食单』には、「麻油」「香油」として登場するが、どちらも胡麻油のことである。中には「小磨麻油」というのも登場する。これは、胡麻を臼で挽いて麻布で絞った特殊な油のことで、蒸鴨（家鴨の丸蒸し）の料理のレシピに登場する。詳細は本書を二読頂きたいが、いかにも胡麻油の香味が漂ってきそうで食欲をそそる。

胡麻が中国由来の食材であることは、政治家で美食家の木下謙次郎が1925年（大正12年）に著した『美味求真』びみくしんでも、詳しく述べられている。『美味求



真』は、日本で最初の美食の随筆として、当時ベストセラーとなった。100年前の本であるが食にまつわる博物誌として今でも事あるごとに参考になっている。同書によると、胡麻は中国の穀物類の中で最良のものとされ、別名を巨勝と云ふという。日本に渡った胡麻は、調理用として胡麻塩、胡麻汁、胡麻酢は普遍的なもので、なかでも胡麻豆腐は世界に誇る日本料理の白眉とある。

また、胡麻油に至っては、日本料理界に最も重要な位置を占め、平安時代に編纂された宮中の法令集『延喜式主殿寮』えんぎしきのみやどのりょうには、供御に胡麻油を用いたとあり、中国でも日本でも胡麻油は最上位に置かれたことが記されている。胡

麻油は容易に腐敗せず、煎り物、油揚げ類、けんちん汁に用いられ、中でも天ぷらは、品位と風味において胡麻油で揚げるのが最上となっており、日本の料理に欠かせない素材であると結んでいる。

さて、今号では日本を代表する老舗の胡麻総合メーカーの九鬼産業を特集している。九鬼産業は1886年(明治19年)に、三重県四日市に誕生した。もともと、元禄時代より四日市周辺は質のいい菜種油の産地であり、「伊勢水」と称されるほどであり、九鬼産業も当初は菜種油が中心であったが、戦後に本格的な胡麻油の生産に切り替え、現在は胡麻油を中心に、さまざまな

胡麻の商品を生産し日本を代表する胡麻メーカーとなっている。これも、三重県が誇るローカル・ガストロノミーと捉えると、三重の食文化の奥行きを感じずにはいられない。今号を機に、胡麻の効用と食材としてのポテンシャルを改めて見つめ直す好機になればと願う。



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。大日本茶道学会茶道教授。剣道教士八段。

特集

想いと感性で育む 津の和栗

コダマ栗園

志摩観光ホテル

三重県中部に位置し、県庁所在地でもある津市はオフィスビルや商店街、住宅街などがある市街地と東部には伊勢湾、西部は青山高原や経ヶ峰きやうがみねなどの山地からなる地域です。

津市西部の白山町はくさんにあるコダマ栗園は、山を拓いた29ヘクタール程の敷地で約900本の栗の木を育てています。現在、栗園の管理は2代目の海津尚美かいづ なおみさんが担当しています。造園業や緑化事業を営んでいた先代の社長である父親が、新規事業として20年程前から栗園を始め、今では栗の生産が会社の中心事業です。

三重県内でも数少ない栗農家の元へ、樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長と訪ねました。そこには山を抜ける風や養分豊富な大地の恵みの中で、栗の成長に寄り添う生産者の明るい笑顔がありました。



成長する栗の様子を観察する塚原和食総料理長



海津さんが「カッコいい」と表現する栗の木



栗について語る海津さんと樋口総料理長

木を想う、栗農家の仕事。

森の小道を抜け、美しく整備された栗園に到着すると、草刈りを終えたという海津さんが迎えてくれました。大変な作業に思える広大な敷地の管理を「草を刈れば美しい園に、枝を剪定すればカッコいい木になります」と笑顔で話す海津さん。丁寧に入れたされた栗園を案内してもらいました。

栗は自家不和合性という性質があり、受粉を確実にするため、多品種栽培されることが多く、コダマ栗園でも8月後半から11月前半の長期間、品種を変え収穫が行われています。「8月に収穫する早生わせの丹沢たんざわ、次に伝統品種

の筑波つくば、10月頃に大きな実が穫れる岸根がねなど、16品種を育てています」。収穫作業は60日から70日間。落果を放置すると甘みや風味が損なわれるため、休むことなく毎日続きます。この期間は、近

隣の方々がパートタイマーとして実の収穫やイガ剥き作業を手伝ってくれるそうです。「朝は早くから4台の軽トラックに分かれて栗拾いをします。また作業小屋でのイガ剥き作業も同時に行い、収穫を終えた方も加わって毎日にぎやかに作業をしています。仕事は正午までと決めているので皆さん働きやすいと言ってくれます」。収穫の時期を過ぎると肥料を撒き土づくり、枯れた株を植え替える補植を行い12月からは

太陽の光がしっかりと実へ届くよう枝を整える剪定へと続きます。「そうした作業を続けた結果が収穫なんです」と話す海津さん。「剪定は収穫量や品質を左右するので私は一番大事な工程だと思っています。木に触れながら今年1年ががんばってくれたね」と感謝して、来年もたくさんの実を付ける姿を想像しながら木を仕上げる時間が好きなんです」。また栗の木は成長が早く、上へ上へと枝を伸ばすことから、危険を伴う高所の作業を避けるため低い位置に枝を留めるよう切ることも大事なポイント。熟練の技を持つベテランの職人とともに、海津さんこだわりの剪定は3月末まで続きます。

自然の摂理に従い、風土の力を活かす。

コダマ栗園では草刈りなどの手入れを徹底することで極力、農薬や除草剤などは使わず、自然環境に配慮した栽培を行っているそうです。そのため虫が木に住み着かないように日々観察することも大切な仕事。それでも被害は出てしまうそうです。カミキリ虫の被害の拡大を防ぐために切り落とされた枝を指し「この子は、かわいそうなものですよ」と話す海津さん。害虫となる虫の卵が産み付けられた木は、被害が起こる前に素早く発見し駆除することが必要で、



カミキリ虫の被害が進んだ為伐採した栗の枝

すでに被害が進んだ枝は切るしかなく、またアリが木の幹を食べながら住み着く事象も近年増えており、放置すると木が枯れることもあるそうです。「虫が木に寄ってくるのは自然なこと。私は本来の自然の摂理の中で栗を育てたいと考えています」。山の中という環境のため猪などの獣害もあり、その対策として、先代は栗園

全体を囲う獣害防止柵を設置。また獣を追い払うために猟犬から生まれた子犬を譲り受けました。今は立派な番犬として栗園を守っているそうです。

大地の養分を吸収し、幹は風に磨かれ太くなり、太陽の光を浴びた栗は甘みを蓄えます。大切に受け継がれた栗園で自然の恩恵を受け育ったコダマ栗園の栗は人気の品。収穫した栗は全て全国の和洋菓子店やレストランに出荷されているそうです。海津さんは「8月のお盆のころになると、今年は



愛犬のゴンちゃん

想いを、引き継ぐ。

海津さんにおすすめの栗の食べ方について聞きました。「品種によって収穫の時期、もちろん味も違います。栗それぞれの特徴を楽しむなら、皮ごとお湯で茹でて食べるのが一番。8月後半から9月上旬の早生は甘みが控えめで、和菓子や栗きんとん向き。9月下旬以降の晩生は甘みも香りも濃くなります」。樋口総料理長は「栗料理で季節を表現するというのもいいですね。早生の軽やかな味わい、中生や晩生は和栗本来の上品な甘さと香りを活かした料理を考えた

いです」と話すと、塚原和食総料理長は「和栗の魅力を活かした栗ごはんは外せません。栗と米が収穫を迎える秋ならではの味覚です」。栗野料理長は「栗の甘味に鮑やカツオなど魚介の旨みを重ねるのもおもしろそうです」とアイデアを膨らませます。

海津さんは以前、医療事務の仕事をしており、栗園を継ぐ気はなかったそうですが、父親の姿に影響を受けたと言います。「父は朝5時には起床、一日中畑で動き回って、夜8時には就寝する典型的な農家の生活で、癌の告知を受け、病と戦いな

がらも最期の二年で90本以上の苗を植え栗園を今の形へと作り上げました。そこまでやりきる程、栗園を大切に想う父を見て後を継ぐことを決めました。今は自然の中で身体を動かす日々を過ごすうちに、父のように早寝早起きになりました。私は父が築いた栗園を守りたい。そしてできれば仲間が増えて欲しいとも願っています。私が感じているように、栗を育てることはきつと楽しいと思いますよ」と明るい笑顔で話してくれました。想いを引き継ぎ、木に愛情を注ぎ、仕事を楽しむこと。それは親子で触れ合ってきた

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。2024年料理マスターズシルバー賞、文化庁長官表彰を受賞。

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。2025年、日本調理師連合会最高位名匠を受賞。

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。



左から栗野料理長、塚原和食総料理長、海津さん、樋口総料理長

和栗のポターージュ



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

生産者の愛情を受け、健康的に育った和栗の優しく繊細な味わいを表現したポターージュです。

スープには、早生のフレッシュであつさりとした甘味の和栗を使い、上品な味わいにまとめます。和栗の実の甘いシロップ煮とほのかな塩味と旨みを感じるブイヨン煮の2つの味をご用意しました。普段お作りする栗のポターージュでは塩味や薫香のあるベーコンなどを合わせるのですが、今回は熊野地鶏のモモ肉のコンフィを添えます。繊細な鶏肉と和栗の優しい味わいが上品に重なり、パリッとした皮目の食感もアクセントに。ミルクの泡が優しい風味と甘味で全体を包み込みます。収穫の季節毎に品種を変えることで味わいが異なる和栗のピュレとともに愉しみください。

様々な栗の品種や調理法を通して、季節の移ろいをお届けします。



フレンチレストラン「ラ・メール」
ザ ベイスイート5F

ランチ 11:30-13:30 (L.O.13:00)
ディナー 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※ランチは15名様から、1週間前までのご予約制。

10月・11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。



和栗ご飯

和栗のかき揚げ



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

三重県で品質の良い和栗が作られていることをお伝えしたいと思い、栗の美味しさを感じていただけるよう、シンプルに味わう2品としました。

栗のかき揚げは上品な甘味と油との相性の良さを感じていただくひと品。切り方を変えることで生まれる風味の違いもお愉しみてください。短冊状の栗には原木椎茸とニンジン、乱切りにした栗にはアオサを加えました。まろやかな味わいの真珠塩が栗の甘味を引き立てます。和栗の味をそのままに感じられる素揚げの栗もひと粒添えて。

米5に対し和栗を1の割合でたっぷりと使った栗ご飯。白米と餅米を混ぜて炊き上げることで、程良くもちもちとした食感に。味付けは塩のみで、栗の自然な甘味を生かしました。土鍋炊きならではのふっくらご飯と香ばしいおこげ、和栗の甘い香りを贅沢に。新米の季節でもある、秋の訪れを和栗とともに味わうひと品です。



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。

9月・10月の「山紫水明」、「匠」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。

特集

信念が味を磨く 老舗の胡麻油

九鬼産業

志摩観光ホテル

胡麻を焙煎する様子

三重県北部に位置する四日市市は県内で人口が最も多い産業都市です。また江戸後期から明治期には、伊勢湾沿岸の気候を活かした菜種油の産地でもありました。

明治19年に製油の技術を元に創業した九鬼産業は現在、胡麻油などを始めとした総合的な胡麻製品の製造販売で国内屈指のシェアを誇ります。

九鬼産業の創業者は、志摩観光ホテルのある志摩の海を治めたとされる九鬼水軍の末裔、8代目九鬼紋七きむしちです。九鬼水軍の発祥は尾鷲市の漁村九鬼町とされ、九鬼家の当主として水軍を率いた九鬼嘉隆きよたかは、木津川口の戦いで織田信長軍の二翼として毛利水軍を撃破、その後豊臣秀吉の直臣に任命され、朝鮮出兵の際には軍船の建造責任者としても活躍しました。伊勢湾から紀伊半島、さらに瀬戸内海までを舞台に活躍した水軍として日本の歴史でも特に名が知られています。

2026年に創業140年を迎える九鬼産業の胡麻油は一般家庭のみならず、江戸前の天ぷらなどの和食、中華やフレンチなど幅広い料理人が選ぶ逸品として知られています。

樋口総料理長、塚原和食総料理長と九鬼産業を訪ねました。そこには、変わらぬ製法を徹底的に守りながら、時代とともに進化を続ける老舗企業の姿がありました。

安全安心を、まっすぐ貫く。

海沿いにある本社工場の

駐車場に到着すると、かすかに胡麻油の香り。工場長の林義晃さん^{はやしよしあき}に原料となる

胡麻の倉庫に案内いただくと、高々と積まれた大量の胡麻が並んでいます。林さんは「日本の胡麻製品の原料は99%以上がアフリカや南米などの外国産です。当社でも大量の胡麻を使っていますがその全てに異物混入



原料となる胡麻が積まれた倉庫で林さんと話すお二人

残量農薬や細菌検査など480

の検査項目を設けた安全管理を徹底しています」。また

胡麻は産地やその年の気候などにより、油分や風味などが異なるため、技術者が数値や経験を元にその時々

の胡麻の状態に合わせブレンドすることで、安定した品質が保たれています。



胡麻の焙煎法について話を聞くお二人

度が味や色の違いに表れるのですか」と尋ねると「その通りです。高温で焙煎すると風味が強くなり、低温だとあつさりとした胡麻油に仕上がります。この作業は特に専門的な知識と技術が必要

あります。九鬼産業では胡麻本来の豊かな風味と香りを引き出すため圧搾のみにこだわっており、焙煎後すぐに工場の圧搾機で余すことなく油をしぼります。小川さんは「最初にしぼった胡麻油は、一番搾りならではの芳醇な香りとまろやかな味が特徴です」。

胡麻油の製造方法は大きく二つに分けられ、化学溶剤

を使用して大量生産を行う抽出法と、溶剤などは使わずに胡麻に圧力をかけながらしぼる伝統的な圧搾法が



色や風味など味が異なる胡麻油の種類のサンプル

最後に仕上げの工場へ。搾油した胡麻油はろ過工程を経て、瓶詰め前にさらに細かなメッシュに通します。最後まで安全安心を徹底して作られた胡麻油は、オートメーシヨシシステムと人の目によるチェックを経て出荷されています。

イノベーションに、挑み続ける。

開発部長の藤澤英二さん

に企業としての取り組みについてお聞きました。「製造の随所にある『安全安心』は創業からの理念です。業界では初めて品質基準の国際規格ISOを、さらに食品の安全な供給を保証するFSCも取得しました」。またハラル認証、開発途上国の農業従事者との正当な対価の取引を保証するフェアトレードの認証など、世界にも目を向けた活動を進め、胡麻の生産国であるニカラグア共和国のデルカンポ農協と協力しトレーサビリティを確立する

ことで、安全で高品質な製品づくりにもつなげています。藤澤さんは「胡麻の総合メーカーとして、世界の市場や輸入先に目を向ける一方、国内産の胡麻を使った商品開発を行っています」。

また九鬼産業は、2016年から「三重県ゴマ産地化プロジェクト」に取り組んでいます。一般的に胡麻の生産は機械化されておらず、また

背丈が高く伸びることから台風が多い日本では栽培が難しいとされてきましたが九鬼産業は大紀町の耕作放棄地を九鬼ファームとして活用し胡麻を育て、栽培方法の改革や生産のノウハウなどを蓄積することで、胡麻の生産を希望する農家の栽培を支援しています。初年度の作付面積はわずかテニスコート二面分でしたが、今では東京ドーム約45個分、61軒の農家に参加しています。

また福祉事業所と一緒に胡麻栽培における農福連携にも取り組むなど、新たな雇用も生み出しています。藤澤さんは「胡麻畑の肥料には胡麻を圧搾する際に出るしぼりかすや表皮を活用。その肥料から新たな胡麻を栽培し、資源を無駄なく再利用しています。ロスを減らすことも企業の責任だと考えています」。



ニカラグア共和国にある
胡麻畑



九鬼ファームに咲く
胡麻の花



左から塚原和食総料理長、樋口総料理長
林さん、藤澤さん

伝統を受け継ぎながら、革新を生み出す老舗の精神。

挑戦は留まることなくス
イーツの分野にも。試食用に
ご準備いただいた真つ黒のア
イスクリームに使われている
のは、九鬼産業の技術が詰
まった黒胡麻のパウダー。胡
麻は油分が多いことから粉
末にすることが難しいとさ
れていましたが、これまで積
み重ねてきた胡麻加工の技
術を元に、世界で初めて抹茶
と同程度のパウダー化に成
功。国際的な特許も取得し



黒胡麻のパウダーの
説明を受けるお二人



九鬼産業が開発した黒ごまパウダー

たそうです。樋口総料理長は
「胡麻の風味が豊かで口当た
りも滑らか。色もインパクト
がありますね」と話すと「胡
麻のアイスクリームに胡麻油
をかけるとより濃厚な味わ
いや食感が愉しめますよ」と
林さん。塚原和食総料理長
は「工場で一番搾りの話を伺
い、出汁の考え方に似ている
と思いましたね。カツオ出汁
の場合だと、華やかな風味の
一番出汁は吸物に、深い味わ
いの二番出汁は煮物に使いま

す。胡麻油もそれぞれの特徴
を活かして料理につなげると
より活きるでしょうね」と会
話が弾みます。
樋口総料理長は「140年の
老舗が信念を持ち味を守る
姿に圧倒されました。また会
社の業務について毎月200件を
超える改善を行っているとお
聞きし進化の源に触れた気
がします。消費者、社会、時代
のニーズに応えるだけでなく、
自発的な商品開発が行われ
るのも、皆さんの日々の研鑽
によるものですね。まだ世界
にないものを創り出す。その
姿勢は料理に通じるところ

があります」。

漁村で生まれた名もなき
地方海賊が天下人に認めら
れ、海賊大名へと功名を立て
た九鬼水軍。その原動力と
なった「革新と信念の両立」
という精神は、胡麻を通じて
脈々と現代に引き継がれてい
るようでした。



九鬼産業の皆さんと
樋口総料理長、塚原和食総料理長

カツオの炙り
胡麻のデクリネゾン



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

伝統を大切にしながら、新しい領域に挑戦する心を料理の中で表現しました。

秋に旬を迎える三重県産のカツオは皮目を炙り香ばしさを引き出します。ドレッシングはあつさりとした風味の太白胡麻油、海の七草、スジアオノリ、松本農園の梅干しで仕上げ、脂乗りのよいカツオに合わせます。背の身は、香りとコクのあるタイプに浸すことでカツオの野性味をマイルドにし、胡麻の香りとカツオの旨みを際立たせました。白ねぎは食感と胡麻油の風味の違いを愉しんでいた、だきたくカラッと揚げたかき揚げと、香り高く炒めたソテーに。ソースは大豆のペーストをベースに練り胡麻を加え、クミン、コリアンダーで香りづけ。白ねぎのキリッとした風味、コク深いソース、3種の胡麻油が表情豊かにカツオの魅力を引き出します。和の素材を使いながらも着地が和風にならないよう酸味とハーブやスパイスを効かせたひと皿です。

10月・11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。

伊勢海老胡麻油霜

焼き木の子胡麻浸し

黒胡麻茶碗蒸し



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

秋になると解禁を迎える伊勢海老を胡麻油の特徴が活きる「油霜」で
ご用意。200度程に熱した油で身にさつと火を入れる調理法で、風味のしっ
かりしたこいくちを使い、胡麻の香りを纏わせませす。伊勢海老の表面は
弾力のある食感に、中心部分はレアな状態に仕上げ上品な甘味を残しま
した。炒り胡麻を加えた自家製ポン酢でいただく、さっぱりとした酸味
の中に胡麻の柔らかな風味、伊勢海老の甘さがひと口ごとに広がります。
松阪産の原木しいたけなどのきのこは、すりごまとしょうゆの胡麻浸
しに。きのこのしつかりとした旨みには胡麻の香りがよく合います。

黒胡麻を使い玉子蒸しにして冷製の茶碗蒸し仕立てに。出汁玉子の上
に黒胡麻と玉子を合わせた層を重ね蒸し上げます。

その上に刻んだトマトとさっぱりとした味わいの太
白胡麻油と合わせれば色合いも美しく。黒胡麻の濃
厚な風味と甘味、トマトの酸味、玉子と出汁の旨みを
胡麻油が優しくまとめます。伝統的な和食の調理法
や料理に、胡麻油を組み合わせることで生まれる新
たな味わいをお楽しみください。



9月～11月の「山紫水明」、「匠」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。



秋の御食つ国会席

季節の味を散りばめた秋の御食つ国会席。

上品な甘味と食感が愉しめる伊勢海老の洗いと、脂の乗ったカツオを造りでご用意。焼物は伊勢海老に季節のきのこ三重県産和栗を合わせ焼き上げる丹波焼きで。鰻、松茸、松阪産の原木椎茸の旨みも加えた奥深い味わいの土瓶蒸し。箸休めは三重県産のそばで車海老、煮穴子などを巻いたそば寿司です。伊賀牛のモモ肉にきのこを合わせたすき鍋では、きめ細かな肉質と甘味を持つ伊賀牛ときのこの旨みを存分にご堪能いただけます。伊勢海老の具足煮、または蒸し鮑の天ぷらからもお選びいただけます。食事は伊勢海老とカツオの握り寿司、伊勢海老ときのこのかき揚げ丼、黒毛和牛ときのこの温寿司をお好みで。甘味には三重県産和栗を使った栗羊羹をご用意しました。

三重が誇る多彩な食材で、実りの秋をお届けします。

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



鮑と胡麻油
鰹のつみれ汁仕立て

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

栗、鮑、カツオ、米、原木椎茸、胡麻油を重ねること
でそれぞれの個性を引き立て合う、印象的なひと品
を目指しました。

鈴鹿産リゾット米に三重県産和栗を乗せ鉄板で焼
き、香ばしさを加えます。蒸し焼きにした鮑と肝、松
阪産の原木椎茸もスライス。生姜やニンニクを入れた
カツオのつみれを出汁に潜らせふくらと火を入れ、
耐熱フィルムにリゾット、原木椎茸、鮑、つみれと食材
を重ね入れたら、かつお出汁を注ぎ鉄板でひと煮立
ち。フィルムを開くと湯気とともにふくよかな香りが
広がります。仕上げに白ねぎを乗せ、香りが華やか
な一番搾りの胡麻油で風味付け。つみれのしつかりと
した食感、滋味深い鮑、食材の旨みが染み込んだリ
ゾット、和栗の優しい甘味のハーモニー。

食材の宝庫と呼ばれる三重の懐の深さを感じる味
わいを、鉄板焼きのライブ感とともにお愉しみください。



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)

ディナー

17:30-21:00(L.O.19:30/前日 20:00まで)

※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
「秋の味覚ペアディナー」で
お召し上がりいただけます。
おふたり様 ¥70,000

実りの季節を届ける
秋のアフタヌーンティー



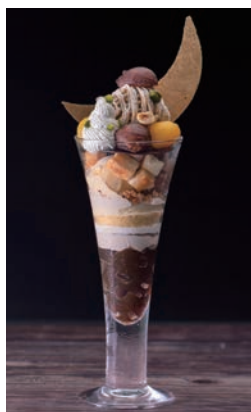
秋を装うシックな色彩と深い味わいの秋のアフタヌーンティー。

和栗を使ったモンブランは上品な甘さと香り。ご注文いただいてから仕上げるので、絞ったての和栗クリームの軽やかな食感が愉しめます。パウンドケーキ、スコーンにもふんだんに栗を使いました。リングはオペラ仕立てのケーキやパート・ド・フリユイに、無花果のセミドライ、パンナコッタには柿を合わせるなど季節の果実も散りばめました。

和のスイーツは三重県産和栗と珈琲の相性の良さを活かした羊羹をご用意。白餡ベースの和栗の甘さと、珈琲のほろ苦さが奥行きのある味わいです。

セイボリーは英虞湾の夕陽をイメージして仕上げたカリフラワームース、松阪牛のローストビーフライスサンド、サーモンのムースの中に伊勢海老を入れ伊勢白味噌と合わせた最中仕立てなど、三重の食材も随所に取り入れました。

秋限定のモンブランパフェは和栗のクリームに濃厚なチョコレートアイス、ヘーゼルナッツなど、こちらも栗の魅力をたっぷりと愉しめるひと品です。



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

モンブランパフェ
9月1日(月)~12月15日(月)
¥2,300 (1日限定10食)

秋のアフタヌーンティー
9月1日(月)~11月30日(日)
¥5,800 (写真は2人分)
11:30~17:30
※要予約(前日 17:30まで)
グラスシャンパン付き ¥8,900

連載特集「式年遷宮」

神宮徴古館 農業館 美術館



写真上「神宮徴古館」、左「神宮農業館」、右「神宮美術館」

伊勢神宮では、1300年以上にわたり20年に一度、御社殿を古例のまま新しく建て替え、御装束や神宝を新調して神様を新宮へお遷しする「式年遷宮」が執り行われてきました。2033年に予定される第63回神宮式年遷宮に向けて2026年中に行われる「お木曳」など、市民が参加する関連行事も始まり、伊勢志摩の各地でも遷宮への熱気が高まりつつあります。

本紙「志摩時間」では、遷宮に向けた地域の様々な動きや、神宮とともに歩んできたまちの魅力を随時、特集でお伝えしていきます。今回は志摩観光ホテルから車で約40分、外宮近くの伊勢市倉田山にある神宮徴古館、農業館、美術館を樋口総料理長が訪ねました。「式年遷宮」や、毎年10月15日から17日に神宮で行われる新穀を納める「神嘗祭」などの祭祀について学びながら、伊勢志摩という地域が持つ深い文化と歴史の一端に触れていきます。

感謝の気持ちで神に奉る ― 神宮徴古館 ―

木々の緑が整備された美しい庭園、ドーム型の屋根、化粧レンガの外壁が美しい神宮

徴古館はルネサンス様式を取り入れた建築物です。「徴古館は1909年に建てられた日本初の私設博物館で、設計は赤坂離宮なども手掛けた建築家、片山東熊かたやまとくまです。徴古館は一度、第二次世界大戦で焼失しましたが1953年に残った壁面を使い再建されました。片山は農業館も手掛けており、どちらも建築歴史、文化的価値が高く1



神饌について説明する
瀬戸さんと樋口総料理長

998年に国の登録有形文化財になりました」と話す芸員の瀬戸裕子さんに館内を案内いただきました。

式年遷宮に向けた祭は8年前に遷宮で使われるご用材の伐採と安全を祈る山口祭から始まり、伊勢の住民と全国から参加する崇敬者の方により御用材が神宮へと運ばるお木曳き、その後鎮地祭、上棟祭、御白石持行事など社殿建築に関わる祭典・行事が続きます。神様をお遷しする遷御うきごの儀を含めると8年間で約30もの儀式があるそうです。徴古館にある約5千点の展示物からは二つひとつの祭祀が昔から変わら

ずに丁寧に執り行われていることが伺い知れます。

続いて、毎年行われる新穀を神様に奉り五穀豊穡の感謝をささげる「神嘗祭」の展示へ、祭で神様にお供えする御饌みけの展示について「新穀をはじめ鰻、伊勢海老、鯛、鶏などの海山の幸、御酒4種、他にも野菜や果実など約30品目が供えられます」と説明する瀬戸さんに樋口総料理長は「入社間もない頃に先々代の高橋総料理長から神饌しんせんのおさがり、直会なおひのお餅をいただいたことがあります」と



日別朝夕大御饌祭で神様への神饌をお供えする御饌殿(みけの)の復原展示

話します。「それは貴重な経験をされましたね。一般的に祭典の締めくくりとして神職が直会をいただく儀式的な会食があります。これは神と人が一体となる大切な時間とされているんですよ」。外宮では朝と夕に神様に御饌をお供えする日別朝夕大御饌食祭ひつとあさゆふのおおみけけいさいが1500年以上、毎日欠かさず行われています。米や野菜などの食材は神嘗祭の御饌と同様に神宮の田畑で自給自足、調理は火鑪ひきりぐ具で起こした忌火いみびを使うなど、変わらない方法で続けられており、神宮の自給自足の伝統や日々の営みが神と深く結びついていることが感じられます。

日本のサステイナビリティの根源

―農業館・美術館―

徴古館から徒歩1分程の農業館は、明治24年に外宮前に設立され、明治38年に倉田山に移転。平成7年に現在地に移築。日本の農具、農業史、民具研究の第一人者で館長を務めた、田中芳男の「自然の産物がいかに役立つか」という考え方をテーマにした日本初の産業博物館です。館内には田中の収集資料も含む、鯨や鹿など様々な動物の剥製や、植物の模型や保存が難しいという蠟細工の繊細でリアルな質感に目を奪われます。『蠟細工は当時の最先端の技術で今観ても細部へ

のこだわりが伝わります」と

瀬戸さん。続いて鳥羽市国崎

の熨斗鯨、南知多町篠島の干

鯛、伊勢市一見の御塩など県

内外から神宮へ供えられる神

饌の展示へ。樋口総料理長は

「伊勢湾の豊かさ」と歴史文化

が分かりますね」。また館内

には伊勢市楠部町にある神

宮神田の絵画や、内国勸業博

覧会で出展されたという米

作りの作業や時期などを示

す図も展示されています。お

伊勢参りが盛んになった江

戸時代の伊勢暦いせごよみにも米作り

について記されていたことが



神宮の調製所に
関する展示

ら、全国から訪れた参拝者にも大変重宝されていたそうです。

神宮美術館は東山魁夷、

平山郁夫など文化勲章受章

者や日本藝術院会員、重要

無形文化財保持者（人間国

宝）などの当代を代表する美

術・工芸家が遷宮を奉賛し、

奉納された絵画・書・彫塑・工

芸の作品約500点の中から式

年遷宮の節目や特集企画展

により約30点を展示。『第二

次世界大戦後、資金的に式

年遷宮が行えるか分からな

かった時代から、当時の日本

を代表する美術・工芸家の

方々から遷宮の奉賛のため

に多くの美術品が集められ

展覧会が開かれました。神宮

美術館はこの理念を元に建

設された美術館であり、芸術

家の方々から神宮への敬神の

念と日本の芸術文化の歩み

を感じる美術館でもありま

す。樋口総料理長は「食べる

ことは生きること。そしてそ

れを願う想いが祭となり、神

宮が鎮座する伊勢志摩の2

千年のサステイナビリティが

今も続いているのを感じまし

た。戦乱などの厳しい時代も

人々の想いが神宮にあり、今

の私たちの仕事や暮らしに

繋がっているのですね」。



神宮美術館の館内

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28日(日)	和 食
10月25日(土)・26日(日)	フレンチ
11月16日(日)	和 食
12月13日(土)・14日(日)	フレンチ
2026年	
1月25日(日)	和 食
2月14日(土)・15日(日)	フレンチ
3月15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。

ご参加者限定 特別宿泊プラン
(ランチ賞味会当日または前日ご宿泊)

1室2名様ご利用時、お1人様料金(ランチ賞味会、ご朝食付き)

・ザ クラシック ￥39,000～

・ザ ベイスイート ￥57,500～

ランチ賞味会特別編 “フレンチ・和食で紡ぐ 三重の恵み”

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。年に一度のスペシャルイベントです。

－開催日－

2025年11月30日(日)

時 間 12:30～14:45 (受付12:00より)

場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」

料 金 ￥30,000



※事前ご予約制

※定員に達し次第受付を終了いたします。

■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に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。

志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江 初の著書

“自然への想いを繋ぐ皿「海の幸フランス料理」の伝統と未来” 販売中

「海の幸フランス料理」で知られる志摩観光ホテルの料理の伝統を受け継ぎながら、伊勢志摩の自然と向き合い、地域の魅力を新たな一皿に表現し続ける総料理長 樋口 宏江。彼女の想いを込めた79品の料理を美しい写真、コラムとともに紹介し、食材への眼差しとガストロノミーの未来を丁寧に綴った一冊。



ホテル店頭でご購入の方には特製しおりをお付けします。

販売 都ホテル オンラインショップ
ザ クラシック ブティック
ザ ベイスイート ブティック

価格 ¥4,180
出版社 柴田書店
サイズ B5版
ページ数 192P(オールカラー)



都ホテル オンラインショップ

ー志摩観光ホテル 限定企画ー たまったポイントでお得にステイ&ランチ 都プラス スペシャルオファー

ご宿泊

1泊・1室(2名様)ご利用時 お一人様

ーザ クラシック ご宿泊ー
朝食付 45,000ポイント
朝・夕食付 85,000ポイント

ーザ ベイスイート ご宿泊ー
朝食付 70,000ポイント
朝・夕食付 110,000ポイント

レストラン

ーラ・メール ザ クラシックー
海の幸カレー 6,500ポイント
海と大地の恵み 17,000ポイント

ーカフェ&ワインバー リアンー
季節のアフタヌーンティー 5,300ポイント(前日予約)

※全額、都プラスポイントでのご精算が条件となります
※ポイント数が満たない場合は通常料金での案内となります
※お日にちによりご予約を承れない日がございます

お問合せ・ご予約 TEL 0599-43-1211(ホテル代表)

ーご入会はお済ですかー 都プラスは入会無料、ご利用に応じてポイントが貯まる会員プログラムです



Information & Shop

ホテルオリジナル ジェラート&アイスクリーム

近日販売開始

Ecra de Mie ～三重の輝き～

エクラドミエ

総料理長 樋口宏江が手掛ける、三重県産の豊かな素材をふんだんに使用したホテルオリジナルのジェラート&アイスクリームです。食材の魅力を最大限に引き出したスイーツ体験をお届けします。定番から意外な組み合わせまで、こだわりの味わいをぜひご堪能ください。



ーラインナップー

- ・いちごソルベ
- ・クリームチーズ&トマト
- ・いちご&甘酒アイスクリーム
- ・おあさのり
- ・棒ほうじ茶
- ・オレンジリキュールアイスクリーム
- ・ウィスリキュールアイスクリーム
- ・グラス・オ・ショコラ

容 量 各132ml

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

価 格 各¥600より

※単品 (ホテル店頭のみ)

※6個入りギフトセットもご用意しています。

ホテル店頭、オンラインショップで販売。

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

価 格 各¥1,350

※ギフトセット (2本 ¥3,000)もご用意しています



食事券・宿泊券

志摩観光ホテルでご利用いただける「ご宿泊券」「お食事券」をご用意しております。大切な方への贈り物、お祝いや記念のお品など。幅広くご利用いただけます。内容、金額などご相談承ります。お気軽にお問い合わせください。



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 🔍



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。



9月「いちじくのサプレショコラ」



10月「ぶどうのタルト」



11月「和菓のモンブラン」



12月「日本酒のテリーヌ」

ー2025年9月～12月 おついたちラインナップー

9月7日(日) いちじくのサプレショコラ
10月5日(日) ぶどうのタルト
11月2日(日) 和菓のモンブラン
12月7日(日) 日本酒のテリーヌ

販売 ザクラシック ショップ
時間 11:00～18:00
予約 販売日の6ヶ月前より承ります
各¥3,800
※店頭受け取り限定商品
※販売数に達し次第受付終了

<期間限定・予約制>

旬の恵み 季節のスイーツ「2種類の味わいの さつまいもタルト」

実りの秋。旬のさつまいもを使ったスイーツ。焼きいも風味の滑らかなクリームとさつまいものほっこりとした食感をお愉しみてください。

販売 ザクラシック ショップ
期間 2025年10月1日(水)～11月30日(日)
時間 9:00～18:00
予約 事前予約制、2日前18:00まで承ります。
¥3,000



<毎週日曜日販売>

フレーバー食パン・みえの恵み

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。三重の素材を包んだ「みえの恵み」も個数限定で販売中です。



販売 ザクラシック ショップ

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

② 志摩地中海村 / ③ 志摩ベイサイドテラス

志摩地中海村や志摩ベイサイドテラスからさらに進むと、御木本幸吉ゆかりのパールエビス、ミキモト真珠研究所が姿を現します。



異国情緒あふれる佇まい
志摩地中海村



南欧リゾートの趣がある
志摩ベイサイドテラス



パールエビス



ミキモト真珠研究所

④ NEMU RESORT / ⑤ 賢島宝生苑

NEMU RESORTを過ぎ、英真湾から太平洋へと続く湾口へ。離島、間崎島の美しいビーチは賢島から定期船で10分の人気スポット。



ヨットやボートが並ぶ
NEMU RESORTのマリーナ



英真湾にそびえ立つ
賢島宝生苑の壮大な館



太平洋と英真湾をつなぐ湾口



間崎島

⑥ 奥志摩 アクアフォレスト

細く曲がりくねった航路を船で進むと、小さな冒険に出かけているような気分。奥志摩 アクアフォレストの桟橋で下船を予約すると、トクトックでホテル玄関(賢島駅行きのバス乗り場)まで案内してくれます。



森と山に包まれるように佇む
奥志摩 アクアフォレスト



曲がるくねった狭い海路



桟橋で降船



ホテル玄関まで送迎

※掲載しているスポットはお客様の乗下船場所によって立ち寄らない場合があります。また航路を変更する場合があります。
※最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



□□□□□□□□□□□□□□□□

穏やかな水面を進む英虞湾周遊クルーズ「AGO BAY BLUE PASS」。真珠養殖いかだや湾内の島々などを開放感溢れる海から愉しむ、心地良い時間をご案内します。

英虞湾周遊クルーズ 「AGO BAY BLUE PASS」

英虞湾沿いには多彩なリゾート施設が点在しています。海路を行けば早く目的地へ着くだけでなく、入り江や島々が織りなす風光明媚な景色に包まれ、特別な時間を味わえます。



① 志摩観光ホテルから乗船

ザ クラシックフロントからスタッフに案内され棧橋へと続く小道を抜けると、海と空、島々の緑が織りなす美しい景色が広がります。水鳥の声に耳を傾けながら、船を待つひととき。マリンキャブが到着し乗船。スタッフに見送られながら英虞湾の航海が始まります。船内は空調が整う快適な空間です。



海上から望む
志摩観光ホテルや賢島大橋



フロントでお出迎え



棧橋でお見送り



棧橋に続く小道



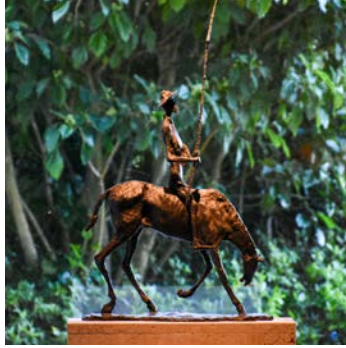
棧橋から乗船

英虞湾周遊クルーズ「AGO BAY BLUE PASS」(2025年10月31日(金)まで)

志摩観光ホテルと奥志摩 アクアフォレストをはじめとする湾内の主要スポットを結びます。移動手段としての便利に加え、英虞湾ならではの自然美を体感できる贅沢なクルーズです。定期航路ではなく、予約時のみご希望の乗船地から下船地間を運航します。詳細や時刻表はホームページでご案内しています。



AGO BAY
BLUE PASS HP



シマカンアートトリップ

見果てぬ夢 ドン・キホーテ 清水良治 (1935~2016)

ドン・キホーテの旅する姿でホテルを夢幻的な時間と空間として表現。「人間とは何か、生きるとは何か」という根源的な問いを重ね合わせ、粘土と蠟で繊細かつ大胆に表現されたモデリングが特徴。スペインの文学性をモチーフとした作品を多く手掛けた。

清水良治のシリーズ三部作のひとつ。

ザクラシックロビー



志摩観光ホテル

2025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

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)