志摩時間

Slow and comfort, Shima

2025 夏号

煌めきの連鎖

変化を恐れず
進化を共に喜び
心躍れば
笑顔の輪が伝播する

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

ガストロノミーとクラフトビール

文・中村孝則

ファームハウスブルワリーである「ひみつビール」の畑を見学する樋口総料理長

小誌も、今号でめでたく30号を迎える。執筆者のひとりとして関係者のみなさま、そして読者のみなさまに、あらためてお祝いを申し上げたいと思う。

毎号にわたり「伊勢志摩ガストロノミー」をテーマのひとつとして、地元の生産者の方々を訪ねる特集記事などは、筆者もワクワクしながら眺めている。なかには初めて知ることも多く、伊勢志摩エリアというのは、豊穣な土地なのだなあと、つくづく思う。この「志摩時間」のバックナンバーは時折読み返しては執筆のヒントを頂いているが、知見が広がるだけでなく、地域支援のヒントやガストロノミー・ツーリズムの戦略が詰まった貴重な資料でもある。

さて、今号も楽しい記事が盛りだくさん。特に興味をもったのが、伊勢志摩のクラフトビールである。日本におけるクラフトビール造りやその魅力は、すでに定着した感もあるのだが、伊勢志摩にも、こんな魅力的な造り手があるのかと、正直驚かされる。伊勢市の「ISEKADO」は、すでにメディアなどでもご存知の読者も多いかもしれないが、この3月に開業したばかりの「志摩醸造」や「ひみつビール」は、筆者も初めて知った。どこも本格的な味わいということだけでなく、バリエーションが豊富なのもまたいい。

クラフトビールは、ガストロノミーの世界でもいま注目されて

最新鋭の設備があるISEKADOの工場

志摩醸造のタップルームで飲むことができるクラフトビール

原料のイラストもお洒落なひみつビール

いる。料理とのペアリングにおいて、ワイン以外に日本酒やカクテルを提供するレストランも増えてきたが、最近はクラフトビールを組み込むことも珍しくない。特に、鮎を筆頭に苦味のある食材には『ビールしか合わせない』というシェフもいるほどである。それは、フランス料理の業界にも飛び火している。

ちょうど先日、パリ名門のオテル・ド・クリヨンのソムリエ長であり、フランス国家最優秀職人章(M.O.F.)を持つ、フランスを代表するソムリエのグザビエ・チュイザ氏が来日したので、クラフトビールのペアリングについて質問をぶつけてみた。チュイザ氏いわく、ビールは個人的にも好きで、お気に入りのフランス料理とのペアリングは「アスパラガスとレモンのニョッキと白ビール」、「ジビエの赤ワインソースとブラック・ビール」、「山羊のチーズとミディアム・ボディのIPA」、「スズキのクリームソースとラガービール」なのだという。特に、これからの季節であれば、アルコール度数が低く清涼感のあるビールを料理に組み込むことで、さらに食事が軽やかに楽しくなるという。彼のホテルでもビールはオンリストしているそう。なるほど、どれも思わずグラスに手が伸びそうな組み合わせばかりではないだろうか。樋口シェフが、地元のクラフトビールに合わせて、どのような料理でマリアージュさせるのか、愉しみなのは私ばかりではないだろう。

ちなみに、今回取材されている醸造所のビールは、お取り寄せも可能なものが多いので、ぜひご自宅でも楽しんでみてほしい。そして泡よくば、志摩観光ホテルにステイして、現地で造り立ての醍醐味を楽しんで欲しいと願うのである。

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『名店レシピの巡礼修業』(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

新たな価値を創造する ブルームきゅうり

三重県の北部に位置する四日市市は伊勢平野に位置し、その地理的条件から古くから宿場町として栄え、現在は産業都市の一面もあるエリアです。また都市近郊型農業も盛んな地域で、伊勢茶、白菜やキャベツなど気温の寒暖差を活かした特産品が生産されています。

鈴鹿山脈の麓にある上海老町（かみえびちょう）は豊富な伏流水に恵まれている農業地区で、美しい田園風景のなかにあるビニールハウスでは「ブルームきゅうり」が栽培されています。現在はブルーム〝レス〟きゅうりが市場への流通量の大多数を占めていますが、40年以上前にはブルームきゅうりが一般的に生産されていたそうです。

樋口総料理長、塚原和食総料理長と、今や流通量がわずか3％と言われる希少な存在のブルームきゅうりのみを専門で育てる「しなやかファーム」を訪ねました。そこには新しい農家の在り方と、時代の流れに押され、忘れかけていた素材本来の懐かしい美味しさがありました。

阿部さんに質問をする樋口総料理長

15cm程でブルームきゅうり本来の味や食感が感じられる

成長の様子を観察する塚原和食総料理長

食の安心にも、美味しさにも手を抜かない育て方。

しなやかファームにある10棟のビニールハウスでは、年間約50万本のブルームきゅうりが生産されています。代表の阿部俊樹（あべとしき）さんにハウスで育つブルームきゅうりを見せていただくと表面にはトゲや白い粉が見られます。「〝ブルーム〟とはきゅうりから出る白い粉のことで、水分の蒸発を防ぎ紫外線から実を守る役割があるんです。耐病性を高めるケイ酸を主体に糖分やカルシウムも含まれます。このトゲは新鮮な証拠なんですよ」。阿部さんにきゅうりの栽培方法を伺いました。しなやかファームでは土に苗を植えて育てる土耕栽培で生産。「苗から親づるが成長したら多くの枝が生えてくるので、栄養を実に集中させるため4〜5本の枝だけを残す整枝を行います」。きゅうりは成長が早く約2ヶ月で出荷できる大きさになることから「収穫は1日に早朝と夕方の2回、最盛期では1日に約4千本を出荷するので体力が必要な仕事です」。特徴であるトゲやブルームを守るために手で触れる機会をなるべく少なくすることや、水分の蒸発を防ぐために専用フィルムを被せた収穫用コンテナで鮮度を保つ工夫もしているそうです。

またしなやかファームのきゅうりは「みえの安心食材(三重県)」にも認定されています。病害性リスクが高い作物でもあるきゅうりの害虫を、その天敵となる虫が食べる仕組みで環境や人への影響も考えた農薬低減に取り組んでいます。「このハウスでは12〜6月と8〜11月の2期作で生産をしています。通常は収穫時期が終わると連作障害を防ぐため土壌消毒剤を使用しますが、環境や作物への影響を最小限にとどめる方法として、肥料を加えた土を大量の水に浸し、ハウスを密封して太陽の熱で土の中の害虫を駆除しつつ、必要な微生物は残すという自然の力を活かす方法で土壌再生を行っています」。

昔はあった、美味しいきゅうりを現代に。

米づくりをしていた兼業農家の長男として育った阿部さん。元々は農業に興味がなく、地元の高校を卒業すると進学、就職と名古屋で暮らし、広告代理店や美容エステの経営といった仕事を経験。「小さいころ農業はきつくて、格好良さとは程遠い仕事だと思っていました。ですが前職で美容や健康に深く関わったことで、大切なものは「食」だと辿りつき、改めて農業に興味を持ったんです。両親や祖父母は、立派な仕事をしていたんだと、就農を考え始めました」。農業の経験がなかった阿部さんは三重県の農業改良普及センターに相談。四日市で生産者が多いイチゴやトマトを勧められたそうです。「それでは地域内の市場の競争率を上げてしまうし、素人の自分では生産者として評価されるまで何年掛かるか分からない。でもきゅうりは年中食卓に並び、四日市で生産している人もいませんでした」。安定したニーズと生産物の差別化に商機を見出しましたが相談員からは「きゅうりは病気になりやすく収穫量も多くて大変な作物」と釘を刺されたそうです。「それでも努力次第だと素人なりに覚悟を決め2017年に開業しました。実際、最初は大変で睡眠時間を削り作業をしていました」。

農家になった経緯について話す阿部さん

開業から3年程経った頃、農家仲間から紹介され〝ブルームきゅうり〟の存在を知った阿部さん。「よく、地元のおばあさんが『昔のきゅうりは美味しかった』と話していて、それがブルームきゅうりのことだったんです。ブルームきゅうりに見られる白い粉が農薬が残っている様に見えるということで、40年程前からブルームレスきゅうりが主流になったそうです」。苗を仕入れている種苗メーカーの担当者の協力もあり、2021年には全生産をブルームきゅうりに切り替えました。その後、成果が現れ、野菜ソムリエサミット（日本野菜ソムリエ協会主催）のきゅうり部門で2022年から歴代最多の3年連続銀賞を受賞。今では都心のスーパーにも卸すなど、県内外から取引の依頼があるそうです。

試食をして美味しさを実感し笑顔になるお二人

独自の想いを貫く。

獲れたてのブルームきゅうりを試食した塚原和食総料理長は「見た目よりずっしりと重たいですね。持っただけで違いがわかります。皮が薄いのにパリっとした食感があるのは実が詰まっているからですね」と話すと阿部さんは「熱を加えるとアスパラガスのような風味もありますよ」。樋口総料理長は「独特のエグ味や苦味が少なく、瑞々しさと甘味もあり美味しいです」。阿部さんは「きゅうりの約95%は水分。私は〝水は栄養〟と考え、鈴鹿山麓のミネラル豊富な伏流水で育てています。先祖代々守ってきたこの土地の恵みです」と話します。

阿部さんは農業に飛び込み、自分に合った生産スタイルを見つけたと教えてくれました。「農業を始めるため、指導員さんに教えてもらったり独学でもきゅうりづくりを学びました。その中で大事なのは収穫の量で、さらに市場の規格に収める必要があり、味について評価されることは少ないとわかりました。もともと私は農家ではなく消費者側でしたので、その目線で考えると、美味しさを求めるニーズはあるのではと考えたんです。それなら自分は、そういう方々の味覚に響くようなきゅうりを作ろうと決意しました」。阿部さんは思い切って規格で値段が判断される市場には卸さず、直接スーパーやレストランに販売することを始めました。曲がったものや小さいものはパックに詰めて道の駅で販売すると、阿部さんが作るきゅうりのファンが徐々に増えていったそうです。樋口総料理長は「美味しさはもちろん、農業への取り組み方に刺激を受けました。農業以外のお仕事をされていたからこその視点と自ら道を切り拓いていく情熱が食材にも表れていますね」。阿部さんは「農業を始めるまで、日々の食事から生産者のことを考えることはありませんでした。まだまだ生産者と消費者の壁を感じているので生産する姿や想いを伝え、新しい農業の可能性を模索し続けたいです」。

左から塚原和食総料理長
阿部さん、樋口総料理長

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嘱。

きゅうりのベーニエとココット焼き

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

通常出荷されているものより小さな15㎝程のブルームきゅうりでも美味しさは変わらないとお聞きしました。それなら食べ切ることができるサイズを1本まるごとお皿に乗せたいと阿部さんにお願いし、2つの調理法でお愉しみいただくひと皿を考案しました。

フランス料理の揚げ物〝ベーニエ〟は、三重県産ブランド米〝結びの神〟の米粉と南伊勢産小麦粉を合わせた衣にビールを加えて揚げることで、グルテンの含有量を抑え、サクサクとした食感に仕上げます。トマトの酸味と玉ねぎの甘さをしょうがとコリアンダーで爽やかにまとめたコンディメンツを添えて。火を通しても、しっかりとした歯ごたえを残しつつ瑞々しさも感じられます。

きゅうりの水分で調理するココット鍋の蒸し焼きは、バターで香ばしさを纏わせました。自家製のしば漬けの酸味と食感を加えたオランデーズソースとご一緒に。ビール漬けのきゅうりでは生の食感もお愉しみください。ブルームきゅうりの生産を通じて新たな農業の形に挑む農家さんと出会えたからこそ生まれた、新たなひと皿です。

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）

6月の「デギュスタシオン」、「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。

胡瓜翠香（きゅうりすいこう）
―夏の彩り三景

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

夏をテーマにしたブルームきゅうりの料理3品です。農家さんに「ブルームきゅうりは火を通してもしっかりとした食感がある」とお聞きし、きめ細かな天ぷらの衣、カツのサクサクとした食感と2つの仕立ての揚げ物に。きゅうり本来のしっかりとした味わいが存在感のあるひと品です。

阿部さんの育てるブルームきゅうりを形を変え、余すことなくその味わいを活かしたのがきゅうりの素麺仕立て。桂剥きをして細切りにしたきゅうりに片栗粉をまぶし、軽く湯通しすると、つるりとした口当たり。種も美味しくいただけるので刻んで薄口醤油、みりんに志摩産カツオ出汁を合わせたつゆにして、食感や香りも引き出しました。蒸し鮑を添え、滋味深い山海の幸を。

もう一品は三重県伊賀地方の郷土料理「きゅうりの冷や汁」をアレンジ。味噌をカツオ出汁で伸ばし、すり卸ろしたきゅうりを加えると爽やかな香りと甘味が感じられます。吸物として、または温かいご飯にかける「冷や汁ご飯」もおすすめです。

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月の「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。

夏の御食つ国会席

この季節に美味しくなる鱧や鮑を中心に、三重県御浜町で作られる南高梅の爽やかな味わいをアクセントに加えた夏の御食つ国会席。

淡白な味わいの鱧は様々な味わいで美味しさを表現。黄身揚げを施した煮物で旨味を加え、造りでは落としに叩いた梅肉を。吸物では葛打ちに仕上げ、南高梅を添えました。

鮑は低温調理を施すことで磯の香りと食感を残し、造りや寿司に。蒸し鮑では冷菜で柔らかさと旨味を活かします。他にも松阪牛の冷しゃぶや伊勢海老の冷菜からお好みでお選びいただけるようご用意しました。

箸休めは冷やした茶碗蒸しに鰻の蒲焼きを合わせ、焼き物にはサザエの壺焼きなど、季節の味覚もふんだんに取り入れました。鰻玉締めご飯や鱧と南高梅を天ぷらにした天丼、伊勢まぐろの造り、伊賀牛の米糀焼きなど、三重が誇る食材とともに夏の訪れを和の味覚でお愉しみください。

夏の御食つ国会席
6月1日(日)～8月31日(日)
¥35,000 ※料理内容は月替わりとなります

鮑の温製しゃぶしゃぶ
胡麻と酢橘のソース

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

夏に旬を迎え、身や肝が大きく育った鮑を活きの状態から調理、鮑の食感と風味を最大限に愉しめるひと品です。

鮑は殻ごと鉄板で軽く火入れし、薄くスライスします。取り外した肝は殻をかぶせて蒸し焼きに。熱した昆布だしに鮑の身をさっと潜らせ、半生のしっとりした食感と磯の香りを残します。

つけだれは、その場で擂った胡麻に米酢と濃口醤油などを合わせ、酢橘を搾った和のテイストで。

口に運ぶと擂りたての胡麻の香ばしさ、酢橘の爽やかな香り、そして鮑の身の心地良い食感とともに滋味深い味わいが広がり、鮮度が良い肝は苦味がなく旨味が凝縮され、ほのかな海藻の香りも愉しめます。

鮑の味覚を、こだわりの鉄板焼きの技でご堪能ください。

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。

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13日(水)は営業。※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。

特集

伊勢志摩のクラフトビール

1980年代にアメリカから始まったクラフトビールブーム。小規模のブルワリーが醸すクラフトビールは味や香りなど、作り手の個性が表れます。クラフトビールの種類は主に2つに分類され、18世紀に世界中に広まった約5℃で長期間発酵させる「ラガービール」と、5世紀にはイギリスで醸造されていた約20℃で短期間発酵させる「エールビール」があります。その中には150以上のスタイルがあるのも特徴で、ラガービールでは日本での流通量の約99％を占め、のど越しが良い「ピルスナー」、エールビールではモルトのコクやホップがふくよかに香る「ペールエール」、ホップを大量に使う「IPA」、黒ビールの一種である「スタウト」などが有名です。

日本では1994年、酒造法改正により年間の最低製造数量が2千キロリットル以上から60キロリットル以上に引き下げられたことで、全国で地ビールブームが起こりました。しかし技術力の不足や味わいの不安定さなどにより衰退。その後、2012年頃に世界的なクラフトビールブームが日本にも到来し、本物志向のメーカーを中心に現在では国内に800以上の醸造所（ブルワリー）があります。

伊勢志摩にはクラフトビールのブルワリーが3社あり、それぞれに地域の魅力をビールで表現、発信しています。樋口総料理長、塚原和食総料理長と各醸造所を訪ね、クラフトビールの魅力と特徴、そしてビール造りに情熱を注ぐ醸造家の想いを伺いました。

中西さん（中左）、藤原さん（中右）と話すお二人

タップルームでは出来たてを飲むことができる（写真はCOLD IPA）

試飲する樋口総料理長（左）、塚原和食総料理長（右）

地元の米を使い、熟年のビール職人が醸す志摩醸造。

志摩市にある近鉄鵜方駅の駅舎1階に2025年3月、近鉄リテーリングがオープンした「志摩醸造」。ガラス越しに醸造の様子が見られ、隣接するタップルームでは出来たてのクラフトビールを飲むことができることから観光客や地元の方々で賑わっています。運営をするのは同社のクラフトビール事業責任者の藤原慶史（ふじわらよしふみ）さんと、クラフトビールの醸造歴28年の三重県出身、中西正和（なかにしまさかず）さん。

志摩醸造では現在3種のクラフトビールを製造しており、それぞれの特徴やこだわりを藤原さんに伺いました。「"GOLDEN ALE"は最初の1杯目にお飲みいただくイメージ。ホップの爽やかな香りと穏やかな苦味ですっきりとした味わいです。"COLD IPA"は志摩醸造のフラッグシップビールとして位置づけており、IPAらしい強いホップの香りと苦味があります。このビールの特徴は志摩産のコシヒカリを使っていることで米のやわらかな甘味が感じられます。米の仕入れは農家さんに直談判。米飯で使えない小米も使い廃棄ロスにもつなげています。"PALE LAGER"は柑橘の香りがするホップを使ったペールカラーの麦汁をラガー酵母で発酵させることですっきりとしたのど越し。英虞湾の美しい夕陽をイメージしたオレンジ色に仕上げています」。ベテラン醸造家の中西さんのこだわりを伺うと「仕込むビールによって水のpH値（水素イオン指数）も調整しています。例えば焙煎度合いが高い香ばしい麦芽は発酵するとビールのpHが下がって酸味が出るので、予めpHが高い水で仕込むんです」。樋口総料理長は「COLD IPAは水のpHを合わせることで、米の甘味やホップの香りを引き立たせているのですね。熟練の技を感じます」。中西さんは「今回の3種は缶でも生ビールとしても販売予定です。また今後は伊勢志摩や三重県の素材を使った季節限定のビールも造りたいですね。今回、地元の三重県で醸造に携わることができましたので、これからはクラフトビールを通して地域に貢献していきたいと思います」。

楽しむ気持ちが伝播する、ひみつビール。

地元出身の同級生である藪木啓太（やぶき けいた）さんと佐々木基岐（ささき もとき）さん。それぞれが県内外のブルワリーで学んだ後、2022年に伊勢市二見町で開業したのが「ひみつビール」です。農家でもあり自ら原材料を育てるファームハウスブルワリーとして、藪木さんの祖父母が農業で使っていた納屋を改装し、地域の素材などをテーマに年間60種類以上のクラフトビールを生産。自家製米や、幼い頃給食で親しんだという大内山牛乳を使う作品もビール愛好家に好評なのだとか。今は伊勢海老のクラフトビールを考案中とのこと。

イラストレーターが手掛けるオシャレなラベルデザインも人気

佐々木さんは「季節感、その時だけの素材の味を引き出すビール造りを行っています」。最近では伊勢市の指定天然記念物である〝蓮台寺柿〟や鳥羽市の木〝ヤマトタチバナ〟といった地域を盛り上げるビールも醸造。「例えば同じ柑橘でも秋の青いものは皮のフレッシュな香りを、完熟の時期はマイルドな味を際立たせます。一般的に工場で大量生産するビールは同じ味を目指しますが、ここではワインに近い感覚で、その年や時期の違いを大切に造っています」と藪木さん。八朔や夏みかんなどで造ったビールを試飲する塚原和食総料理長は「フルーティーで苦味が少なく飲みやすいですね。味のバランスが良く和食にも合いそうです」。樋口総料理長は「レモンとライムのビールは、口を近づけるだけで爽やかな香りが広がります。季節によって素材の魅力を引き出し、風土の味を大事する考え方は料理につながる部分もあり共感しました。同じ味覚や素材の構成でビールに合う料理のイメージを巡らせる。というのも楽しそうですね」。最後に藪木さんは「地元で製造することにしたのは、クラフトビールを通じて地域内外の人が繋がったり、ビールを共通の話題とした人の居場所づくりをしたいから。ひみつビールに合うどんな料理を考案いただけるのか、また教えてくださいね」とわくわくする気持ちが皆さんを繋げたようです。

佐々木さん（中左）、藪木さん（中右）と話すお二人

伊勢から世界へ躍進を続ける、ISEKADO。

東海地方で最大級、最新鋭の設備を持つ伊勢市の伊勢角屋麦酒（以下ISEKADO）は、450年以上続く老舗餅店「二軒茶屋餅角屋本店」21代目当主の鈴木成宗（すずきなりひろ）さんが1997年に事業を開始。代表作である〝ペールエール〟はビール界のオスカーとも称される世界的ビールコンペティション「The International Brewing Awards」で日本企業では初となる3大会で金賞を受賞。華々しい功績の裏には29歳で事業を始めた鈴木さんの苦労があったそうです。「お金も設備も時間もなく、事業も全く軌道に乗らない。実はそんなときに出会ったのが志摩観光ホテルの第5代高橋総料理長だったんです。食事にお招きいただき『ビールも料理も要素を分解して再構築すること』と教えてもらいました」。今では海外11の国と地域に出荷し年間500万本以上を販売する鈴木さん。その原動力を尋ねると「子どものころから微生物に興味があり顕微鏡を覗くのが大好きでした。大学でも農学部で酵母を学びました。その後家業に戻り、家族経営で昔ながらの餅を作る単調な日々が続いていたとき、1994年の酒造法改正でビールが造れることを知り『また酵母と遊べる！』と嬉しくなりました。そして神宮がある伊勢という地でビールを造るからには、世界に通用するものづくりをしようと決めました」。

The International Brewing Awards等
様々な受賞メダルを展示

そんなISEKADOの特徴のひとつはビール醸造の際、麦芽を糖と炭酸に分解する酵母に自然界の様々な「野生酵母」を使っているところ。世界で唯一無二の地元の野生酵母を学びました。その後家業に戻り、家族経営で昔ながらの餅を作る単調な日々が続いていたとき、1994年の酒造法改正でビールが造れることを知り『また酵母と遊べる！』と嬉しくなりました。そして神宮がある伊勢という地でビールを造るからには、世界に通用するものづくりをしようと決めました」。

ビールができる工程を
見学する樋口総料理長

そんなISEKADOの特徴のひとつはビール醸造の際、麦芽を糖と炭酸に分解する酵母に自然界の様々な「野生酵母」を使っているところ。世界で唯一無二の地元の野生酵母を「KADOYA1」で醸す〝ヒメホワイト〟も、ISEKADOを代表する銘柄のひとつです。鈴木さんは「ヒメホワイトは野生酵母のナチュラルな酸味と控えめな苦味、小麦麦芽を合わせた優しく軽やかな口当たりで和食や寿司にも合います」。

樋口総料理長は「クラフトビールは造り手の想いが味に素直に表れるのですね。私たちも伊勢志摩らしさが伝わる想像力豊かな料理で醸造家の皆さんとともに地元の魅力をお伝えしていきます」。

鈴木さん（中）とお二人

総料理長 樋口宏江がお届けする

ひみつビール×車海老とじゃがいものフリット

八朔や夏みかん、ハーブなどを使った爽やかな柑橘系のクラフトビールに合わせる料理は、大型鍋で蒸したムール貝とフレンチフライをマヨネーズにつけて食すベルギーの郷土料理〝ムール・フリット〟をイメージ。夏が旬の車海老を使ったアレンジです。

車海老の身は大葉に包み、米粉の皮と小麦の皮の2種類で揚げます。揚がり具合が軽やかな米粉生地、対して小麦粉はザクッとした食感。揚げることで甘味が増した車海老は、レモンの果皮を加えた真珠塩やレモンマヨネーズからお好みでお召し上がりください。華やかに調和する柑橘の香り、パリパリの食感はクラフトビールの爽快なのど越しにぴったりです。

カリッと揚げた車海老の頭、ホクホクのジャガイモ、ハーブの素揚げなど、ビールを愉しむひと時をイメージしました。ひみつビールで感じた醸造家の遊び心、わくわく感を軽やかに表現した料理です。

総料理長 樋口宏江がお届けする

志摩醸造×松阪豚肩ロース肉のビール煮込み

フラッグシップビールである〝COLD IPA〟を中心に、志摩醸造のクラフトビールの味わいを引き立てる煮込み料理です。

松阪豚の肩ロースは塩胡椒で表面をソテーし、旨味を閉じ込めます。飴色になるまで炒めた玉ねぎ、トマト、チキンブイヨンにソテーした松阪豚を加えてCOLD IPAでじっくり煮込みます。肉を取り出したらソースを煮詰め、ビールの程良い風味を残し仕上げます。IPAならではのホップの心地良い苦味に、旨味が強い松阪豚の解ける食感や脂身のコクなど複雑且つしっかりとした味わいを個性的な志摩醸造のクラフトビールが受けとめます。

またリゾットにはCOLD IPAで使う志摩産の米ともち麦を使い、バター、チキンブイヨン、チーズでシンプルに仕上げました。リゾットとCOLD IPAの米のやわらかな甘味が調和し、ふくよかな香りの余韻が広がるひと品です。

総料理長 樋口宏江がお届けする

ISEKADO×
カツオの炙り 柚子風味のヴィネグレット

ISEKADOを代表するホップの爽やかさと軽やかな苦味が特徴のペールエール。野生酵母、柚子の果皮、小麦麦芽を使い、華やかな香りと軽やかな口あたりで和のテイストと相性の良いヒメホワイトにも合わせました。

野性味のあるカツオはマリネで味を凝縮し、しっとりとした食感に。炭火で炙ることで香ばしく仕上がり、ペールエールの深みのある味わいにも寄り添います。カツオに添える玉ねぎはシャキシャキとした食感を残しつつ、甘味を引き出す火入れでオリーブオイルに柚子の果皮や果汁を加えたドレッシングを合わせます。カツオ、玉ねぎ、柚子といった和を感じる組み合わせでヒメホワイトの繊細な味わいにも調和させました。

ひとつの料理でふたつのクラフトビールが愉しめる、個性豊かなペアリングをご賞味ください。

クラフトビールと愉しむアラカルトメニュー。

贅沢な味わいが魅力の松阪牛のハンバーガーは、ロースやヒレなどの部位を手切りすることで松阪牛が持つ芳醇な香りや旨味を愉しめ、ガーリックマヨネーズのソースが素材本来の味を引き立たせます。毎朝焼き上げるクロワッサンで包んだ松阪牛のローストビーフは、三重名物のトンテキ風ソースを合わせて。ガパオライスは旨味が濃厚な松阪豚のミンチに濃口醤油、酒、みりんにオイスターソースを加えた和風テイストに仕上げました。夏はテラスでお好みのクラフトビールとご一緒に。心地良い午後のひと時をお過ごしください。

フルーツパフェで夏の贅沢なひと時を。

フルーツをふんだんに使い、様々な食感や味わいを詰め込みました。

上層はフレッシュなメロン、ジューシーな甘味と酸味のバランスが良い志摩産苺、レッドパールのシャーベット。風味豊かなバニラアイスやホテル伝統のレシピで作るカスタードプリン。中層はバニラのババロアと酸味のあるカムカムジュレで爽やかさを。下層ではいちごソースと生クリームのリッチな味わい。クレープ生地を砕いたロイヤルティーヌを食感のアクセントに加えました。

食べ進める程に、新しい美味しさを発見する口福な時間をお過ごしください。

カフェ＆ワインバー「リアン」

6月1日(日)～9月7日(日)
フルーツパフェ
¥2,400

7月11日(金)～9月7日(日)
松阪牛ローストビーフ クロワッサンサンド
¥2,400

松阪豚のガパオライス
¥2,400

レギュラーメニュー
松阪牛のハンバーガー
¥3,600

華やかな味覚に浸る 夏のアフタヌーンティー

鮮やかなトロピカルスイーツと和の甘味が愉しめる夏のアフタヌーンティー。

2種のメロンと滑らかなパンナコッタが贅沢なグラスデザート、マンゴークリームとホワイトチョコレートのムースは優しくフルーティーな味わい。ライムの果汁や果皮を使いバタークリームで層にしたオペラケーキ、キウイフルーツやパイナップルなどを乗せたフルーツタルト、桃とフランボワーズのパート・ド・フリュイは甘く華やかな風味に心躍ります。白餡とココナッツクリームを挟んだマカロン、パッションフルーツのピュレとガナッシュを合わせたトリュフチョコレートは南国を感じる味わいです。

和のスイーツは志摩産の天草で作るところてん。地域によって味付けが異なり、三杯酢や黒蜜でいただくのが主流ですが、今回ご用意するのは志摩地方で食される「カツオ出汁のめんつゆ風」。この機会にローカルな味覚もお愉しみください。

セイボリーは生ハムと伊勢まぐろのカネロニ風、松阪牛のミニバーガー、鮑と真珠の貝柱のキッシュタルトはカレー風味に仕上げました。伊勢海老と白身魚のムースにトマトのコンポートなど季節の味をお届けします。

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 ※8月13日(水)は営業

夏のアフタヌーンティー
6月1日(日)～8月31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

特集

真珠のふるさと アコヤ真珠養殖

左から息子の祥さん、伴一さん、美和さん

伊勢志摩は1893年に御木本幸吉（みきもとこうきち）が世界で初めて真珠養殖に成功した地であり、伊勢志摩の真珠は世界の高級真珠の代名詞となりました。その後、真珠産業を中心に発展し、今も真珠養殖が盛んな英虞湾（あごわん）は「真珠のふるさと」として親しまれています。英虞湾で生産されるアコヤ真珠は、光沢や色合いの美しさから海外での評価も高く、日本が世界に誇るジュエリーのひとつです。

志摩市大王町（だいおうちょう）にある田辺真珠は、少子高齢化による養殖業者の減少や海の環境の変化により、縮小傾向にある伊勢志摩の真珠文化を次世代に繋ぐため2007年から生産、加工、販売まで行う第6次産業化を展開。また、安定的に生産するため養殖時に使うオゾン発生装置も世界に先駆けて開発しました。今もその技術を惜しむことなく国内外の真珠養殖業者に伝授しています。今ではアジアや中東にも生産者や研究者の仲間がおり、志摩と世界を行き来しながら英虞湾で日々、真珠と向き合っています。

今回、技術イノベーションや第6次産業化を手掛けた3代目社長の田辺伴一（たなべともかず）さん、妻の美和さんを訪ねました。そこには苦難をともに乗り越えてきた夫婦の明るい笑顔がありました。

生産者の経験と、豊かな英虞湾とが育むアコヤ真珠。

田辺真珠では年間で約30万枚のアコヤ貝を養殖し真珠を生産。「海水温の影響で稚貝が大量死することもあり安定しない事業ですが、美しいアコヤ真珠が育ったときは本当に嬉しいですね」と話す伴一さんに、真珠の養殖過程を教えてもらいました。

胡麻粒ほどの稚貝を1〜2年程掛けて育て、秋にその中から健康的に育った母貝を選別します。春になるとオゾン発生装置に入れ、真珠の成長を阻害する卵を排出させたら核入れが始まります。加工場へ移し、貝殻で作った球体の核と、母貝とは別に育てたピース貝と呼ばれる美しいアコヤ貝の外套膜を小さく切り出したものを、栓で開いた母貝の体内に移植し、真珠層を形成する真珠袋を作ります。美和さんは「貝は一つひとつ体内の形が違い、作業は繊細。職人ならではの技術です」。核入れをしたアコヤ貝は傷を癒すため波が穏やかな海で養生。その後、沖の筏に移すと幾重にも真珠層が巻き成長していきます。貝殻にフジツボなどが付着すると餌を搾取するため、2週間に一度は手作業で除去。12月の後半になると真珠の取り出しが始まり年明けまで続きます。

取り出された真珠は厳しく選別され、ジュエリーとなるのは全体のわずか2〜3％程度。美和さんにアコヤ真珠の魅力を尋ねると「1枚の薄い真珠層が幾重にも重なっているので光の透過率が高く、独特の美しさがありますね。あと日本は四季があり、冬になるとゆっくりと真珠層を巻くことでさらに照りが良くなるんです」。また英虞湾は山に囲まれたリアス海岸のため、森の養分を豊富に含んだ雨が湾に流れ込み、アコヤ貝の餌となるプランクトンが豊富で真珠養殖に適しているそうです。最後に伴一さんに真珠養殖への想いを聞きました。「海の環境は毎年変わるので真珠養殖は失敗と挑戦の連続。私は失敗と捉えず経験値と考えてきました。真珠養殖発祥の地で、アコヤ真珠を未来へ繋ぐ挑戦をこれからも続けていきます」。

栓を差した母貝（奥）と
美しい色合いのピース貝の貝殻（前）

外套膜と核を入れた真珠袋

真円の真珠のネックレスと
個性的な形のバロック真珠

ホテルステイの愉しみ方

真珠の産地で生産者と過ごす、特別な体験。

志摩観光ホテル宿泊者限定アクティビティ「アコヤ真珠養殖体験」はホテルから車で出発。リアス海岸の森の小道を抜け、風光明媚な英虞湾が広がる田辺真珠養殖場で開催します。

加工場では田辺美和さんに教えてもらいながら、真珠の核入れが体験できます。加工用の机に向かい、外套膜を細かくカットして赤く染色。アコヤ貝の体内に慎重にメスを入れ、外套膜と核を入れて真珠袋を作ります。美和さんは「外套膜は溶けて核に真珠層を作るので、核入れをするときは外套膜と核が離れないように」と細部まで教えてくれます。核入れをした貝は英虞湾で養殖してもらい後日、郵送で届きます。また、希望者には貝ごと送ることもできます。

海に浮かぶ養殖筏の作業小屋ではアコヤ貝の清掃や、真珠の取り出しも体験できます。田辺真珠では、実際に養殖し商品となるアコヤ貝を使い、真珠の取り出し体験を行うので、貝を開くまでどんな真珠が入っているかわからないのもリアルな真珠養殖体験の醍醐味。貝を開くと小さな真円真珠が輝きます。伴一さんは「大当たり、高級ベビーパールです。あー、もったいない(笑)」と冗談と笑い声が海辺に響きます。核入れ、取出し体験だけでなく、生産者のお話を聞きながら養殖現場を見学するコースもご用意。真珠のふるさと、英虞湾の真珠養殖場で過ごした時間は、忘れられない伊勢志摩の想い出として、いつまでも輝き続けます。

宿泊者限定アクティビティ「アコヤ養殖真珠体験」

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内「アクティビティ」にてご案内します。

“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－	
6月21日(土)・22日(日)	フレンチ
7月27日(日)	和　食
8月23日(土)・24日(日)	フレンチ
9月28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。

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11日(金)～9月7日(日)
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
※リアン水曜定休

ラウンジクルーズ志摩(乗合クルーズ)

風光明媚な風景と爽やかな英虞湾の風を愉しむクルーズ。入り組んだリアス海岸や真珠筏の間を通り抜けていく様子は冒険心をくすぐります。

出航日、出航時間はホテルホームページにてご案内しています。
運航時間　約45分
料　金　おひとり様 ¥3,600（大人、お子様同額）
※要予約(出航30分前までに予約係またはフロント受付)

■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。

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。

－2025年6月～12月 おついたちラインナップ－

6月1日（日）　南張メロンのショートケーキ
7月6日（日）　ブルーベリーのレアチーズケーキ
8月3日（日）　南伊勢産小麦が香るフィユタージュ
9月7日（日）　いちじくのサブレショコラ
10月5日（日）　ぶどうのタルト
11月2日（日）　和栗のモンブラン
12月7日（日）　日本酒のテリーヌ

7月「ブルーベリーのレアチーズケーキ」

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

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
料　金　各¥1,350
※ギフトセット（2本 ¥3,000）もご用意しています

ぶどうパン・みえの恵み

ぶどうの房を象った食べやすいちぎりパン。たっぷりのレーズンの味わいを愉しめます。また、総料理長 樋口宏江監修、伊勢志摩の素材を包んだ「みえの恵み」も個数限定で販売中です。
（左）ぶどうパン ¥380　（右）みえの恵み ¥300～

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。
日本酒「志摩」はオンラインショップでもご購入いただけます。

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

❸ 神明神社(石神さん)

天照大神を御祭神とする神明神社の境内には、古くから地元の海女が信仰し「女性の願いを一つだけ叶えてくれる」と言われる石神社(石神さん)が祀られており、県内外から多くの参拝者が訪れます。

鳥羽市相差町
1385

石神社の御神体は日本神話の登場する海の神の娘で神武天皇の母である「玉依姫命」が祀られている

用紙に願いを記入し
願い箱へ投稿

海女が身を守るためのまじない
セーマンドーマンの刺繍入り御守り

神明神社にある
日本で2番目に大きなおみくじ

❹ オウサツ キッチン0032

鳥羽市の木「ヤマトタチバナ」のかき氷、地元産ところてんを使ったサイダー、伊勢志摩のクラフトビールや軽食が愉しめます。

鳥羽市相差町
神明神社参道1406-2

見た目も華やかなオリジナルスイーツ

❺ 中辰商店

地元の海女さんが運営する土産物屋。海女が獲ったアラメやワカメなどの海藻、ハンドメイドのシーグラスや真珠などのアクセサリー、色鮮やかな貝殻や海藻ハーバリウムなどが購入できます。

鳥羽市相差町
1423

伊勢志摩特産のアラメ

シーグラスのブローチ

海藻ハーバリウム

※最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。

モデルコース(2025年5月1日現在)

ホテルからドライブスタート
|
❶ 千鳥ヶ浜海水浴場 — 車で約30分
|
❷ 海女小屋 はちまんかまど — 車で約4分
|
❸ 神明神社(石神さん) — 車で約5分
|
❹ オウサツキッチン0032 — 徒歩で約5分
|
❺ 中辰商店 — 徒歩で約2分
|
ホテル到着 — 車で約30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・志摩スーパーパスポート“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・特急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あご湾定期船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。“パスポート”の呈示で多数の特典、サービスが受けられます。

ドライブで行く三重の魅力発見

「海女(Ama)に出逢えるまち 鳥羽・志摩～素潜り漁に生きる女性たち」として日本遺産(文化庁)に登録される鳥羽志摩。中でも鳥羽市相差(おうさつ)町は日本で最も現役の海女が多く、今も海女文化が感じられる地域です。

志摩観光ホテルから車で約30分。風光明媚な夏の相差へ。

美しい海と木々の緑に癒されながらパールロードをドライブし、太平洋と的矢湾を望む夏の相差町へ。海水浴や海女文化を愉しむ観光客で賑わう、夏の相差町をご紹介します。

❶ 千鳥ヶ浜(ちどりがはま)海水浴場

鳥羽十景に数えられる海水浴場。全長500mのビーチからは太平洋を一望できます。夏場は海の家が建ち並び、市内外から海水浴客が訪れます。浜からは鯨崎をぐるりと小一時間で一周できる遊歩道が整備されており、ウバメガシなど常緑広葉樹が自生する伊勢志摩のリアス海岸の森を愉しむことができます。

写真：鳥羽市観光商工課

鳥羽市相差町
千鳥ヶ浜

太平洋を望む遠浅海岸が続く砂浜

伊勢志摩の独特な植生の森

海女の昔の重り具「石いかり」

漁師の後継ぎの出生を願う「立石」

漁師の守り神「べらいさん」

❷ 海女小屋 はちまんかまど

的矢湾沿いにある海女小屋。本物の海女と会話を愉しみながら、伊勢海老や鮑など伊勢志摩の海の幸を炉端焼きで調理してくれます。食後は海女が、地元の相差音頭を披露してくれるなど、海女文化を体験できます。

鳥羽市相差町
819

伊勢海老を目の前で焼く海女

一匹丸ごといただく醍醐味

地元の海の幸を堪能

シマカンアートトリップ

舞妓（リトグラフ）　小磯 良平（1903~1988）

優しく気品ある女性像をモチーフとした
肖像画で知られる昭和を代表する洋画家。
「女性画の画家」とも称され、
生涯にわたり女性像を描き続けました。
卓越したデッサン力と油彩画の技術は
国内外で多くの愛好家に支持されています。

ザ クラシック

VEGETABLE OIL INK

志摩観光ホテル

2025年5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　【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）