

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2025 冬号



地域の未来図

変化の兆しをつかみ

信念を羅針盤に進む。

輝く風が導く先には

希望の地が広がる。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

未利用魚と美食

文中村孝則



未利用魚あるいは低利用魚という言葉が使われるようになったのは、この20年くらいだと思う。

ひと昔前は、普通に「地魚」と呼ばれ、地元で親しまれていた魚たちである。

良いも悪いも、時代とともに魚が高級食材になり、ブランド志向に拍車がかかつて人気が偏った悪影響もあるのだろう。日本には、海や河川や湖水を合わせると、約四千種類の魚が生息するが、豊洲で高い商品価値がついて流通するのは、そのうちわずか100種類前後ともいわれる。

困ったことに、定置網などにはそれ以外の多くの魚もかかるが、商品価値のないものは、いくら旨い魚であろうと、飼料などにされ

てしまうケースも少なくない。問題はそれだけではない。特定の魚種だけをターゲットに漁をする、水域の生態系のバランスが崩れ、結果的に人気魚種の個体数にも影響が出ることである。本誌で特集している伊勢志摩冷凍のような漁業関係者が苦慮して取り組んでいる喫緊の課題というわけである。

個人的な独断を承知でいえば、この課題の根本的な問題のひとつは、自分も含めた消費者の未利用魚に対する偏見と無学にあると思う。未利用魚は不味い魚ばかりではない。むしろ調理次第で絶品の味わいの魚も少なくないのだ。ひとつは、見た目やイメージの偏見だ。伊勢志摩海域でも多く生



息する、ウツボやニベは最たるものだろう。旨いのにはネーミングが残念なおジサン(ヒメジ)やヤガラ(ヤカラではない)という未利用魚もいる。

その旨さを知ってもらい、ブランド価値を高める手段のひとつは、やはりトップ・レストランで使ってもらうことだと思う。筆者は、2018年に樋口宏江シェフと沖縄県南城市で「ダイニングアウト」という美食イベントを開催したが、シェフは地魚のカラフルなベラ科のマクブーを、ウイキョウを合わせたスープ仕立にしたり、イラブーと呼ばれるウミヘビをクロケットに料理し、ゲストたちを唸らせた。いわゆるフーディたちは、珍しいものの好きも多いだろうから、未利用

魚の潜在的な旨さを訴求する絶好のターゲットになると思う。

美味しさの啓蒙という意味では、子ども達に「地魚はおいしい、かっこいい」と体感してもらうことも大事だろう。伊勢志摩冷凍では、その冷凍技術を活かして、未利用魚を地元の学校給食に提供し、樋口シェフもレシピ作りに「役買っている」というが、こうした活動は全国に広げて欲しいと願う。体験という意味では、ぜひとも子どもたちに、一度は釣りの野外体験をして欲しいと思う。そして可能なら釣った魚を実際に食べてみることも

だ。魚の姿カタチはどれも、その生き方に適した合理的な美しさがあり、味わいも回遊魚や根魚など生息域の種類によって特徴を

持っている、ということも学ばずだろう。

結局のところ、利用・未利用なんて、大人の勝手な都合で生じた課題である。時間はかかるかもしれないが、どんな魚にもそれぞれの美味しさがあることを知ることが、結果的に魚食の多様性や資源保全にも通じるのではないかと思う。



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『名店レシピの巡礼修業』(世界文化社)がある。現在『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 めぐるいのち、みらいへ。

志摩・鳥羽地域は古くから「御食国」みけくにと呼ばれ、若狭、淡路と並び朝廷に食材を献上していました。そこに点在する港町や漁村では伊勢海老や鮑を始め様々な魚種が今も水揚げされています。ホテルから車で約20分、志摩市あのり安乗地区は太平洋に面し、約60人が暮らす漁村です。

三重ブランドの「ありのふぐ」の産地、安乗漁港でも季節や漁法により多くの魚種が揚げられます。早朝から次々と漁船が帰港し、競りの準備で港も賑やか。定置網漁で水揚げされた魚を手早く仕分ける漁師さんは「昔に比べ獲れる魚が減り、魚種も変わってきたよ」と話します。

海水温の上昇、黒潮の蛇行など、自然の影響をそのままに受ける海では、環境の変化とともに生息する魚にも変化をもたらします。

今年、伊勢志摩では「第44回全国豊かな海づくり大会『美し国みえ大会』」が開催され、変わりゆく海への取り組みが改めて注目されています。志摩市にある伊勢志摩冷凍の4代目社長、石川隆将いしかわ たかまささんは革新的な水産加工技術で地元水産業を支える取り組みに挑戦しています。樋口総料理長、塚原和食総料理長と石川さんを訪ねました。



小学校での交流会に参加する樋口総料理長



給食センターで管理栄養士の方と試作について相談する石川さんと樋口総料理長

未利用魚や低利用魚も、海の大切な資源。

志摩市では平成30年度から「記憶に残る給食事業」として市内の小中学生約2700名に、地元食材を使った給食メニューを提供しています。樋口総料理長も2023年度からメニュー考案を担当、昨年は伊勢海老を使った料理に加え、石川さんの

協力により未利用魚とされるウツボやアイゴを使ったスープを考案しました。小学校では地元の食材について語り、未利用魚の活用などを学ぶ特別授業へも参加。未利用魚とは、食すことはできるものの、規格外サイズや知名度の低さなどで流通しない魚であり、海の環境の変化の影響と

して課題になっています。伊勢志摩の海でも海水温の上昇によりウツボが大量に発生し、伊勢海老を捕食する被害や、鮑のエサとなる海藻を食べるアイゴが増え、様々な魚が卵を産む藻場が減少する磯焼けの現象も起きています。

石川さんはそのような状況からウツボを使ったハンバーガーの販売の他、アイゴの流通や加工品の開発も行っています。3年前には漁業権を取得し、通年での牡蠣の生産・販売を開始、第六次産業化を実現しています。「ウツボやアイゴのような海の生態系を崩す未利用魚だけでなく、大量に獲れすぎて市場に卸しきれずに売れ残った魚を活用するための装置の開発も行っています」と石川さん。近年では、ひとつの魚種が突然大量に獲れるという状況も増えているそうです。「昨年の12月、南伊勢町の漁港では3日間でボラが1000トンも揚がり流通の限界を大きく越え、漁師さんや関係者も困っていました。私たちは少しでも協力できればと思いその二部を仕入れ、魚卵からカラスミを作ることにしました」。石川さんの取り組みを知った全国の漁協や漁師さんからは「マグロが余ってしまった」「カツオが獲れすぎた」と相談の連絡が多く届いて

いるそうです。

どんな魚も無駄にしない、漁師にも優しい持続可能な開発。

伊勢志摩冷凍では先代まで魚介類の冷凍と流通を行っており、加工を始めたのは石川さんの代から。11年

前に安乗に加工場を整備し、

当時から現工場長の中村^{なかむら}さんと手探りで事業を進め

てきました。中村さんは「20

年間、地元の鮮魚店を営んで

いましたが、とにかく魚が減っていくことが寂しかった。

今は当社の加工技術に魚食文化の可能性を感じていま

す」。昨年、伊勢志摩冷凍は専門家とともに様々な魚を



安乗漁港で水揚げの様子を見学する樋口総料理長

干物に加工することができ、装置を完成させ「みらいひもの熟成魚」と名付けたプロジェクトを開始。

早速工場を見せていただく、搬入した魚を捌く部屋には作業用の固定ラインがありません。石川さんは「私たちは大手企業のように常に決まった魚を大量に捌くのではなく、大小様々な魚を受け入れ、仕入れの都度、ラインを組み立てる小ロット多品種に対応しています」。冷凍技術を応用した装置は、還元電位を身に流しながら熟成させることで不要な水



伊勢志摩冷凍の安乗工場での加工の説明をする石川さんと中村さん

分を放出し、且つ旨味を含むドリップの流出を抑え、同時に細胞に残る水分の腐敗も防ぐというもの。一定の水分が残ることで身はふつくと仕上がりが、さらに生ハムのように、加熱することなく干物をそのまま食することが可能です。中村さんは「水分量が多く、煮ても焼いても美味しくない」と不人気だったカタボシイワシも「みらいひもの熟成魚にすることで臭みがな

くふつくらとした身になりました。未利用魚も含め、様々な魚で試作をしましたが、ほとんどの魚種が美味しく仕上がります」。石川さんは「マグロなどもみらいひもの熟成魚で旨味を凝縮させ、冷凍技術を施せば質の良い状態で保存が可能です。漁師さんが獲った魚を無駄にすることなく、適正な値も付けられることが、漁業が続いていくために大切なことだと考えています」。



「みらいひもの熟成魚」に加工をしているマグロ

日本の漁村を、未来へ。

応接室へ案内いただき鹿

児島産マグロ、東紀州産春ブリ、安乗産アジ、南伊勢産ボラのカラスミで作ったという「みらいひもの熟成魚を試食。アジを食した塚原和食総料理長は「通常このサイズの身だと水分が抜けすぎてしまうことが多いのですが、ふつくらとしていますね。



「みらいひもの熟成魚」を試食しながら話をする皆さん

驚きです」。樋口総料理長は「マグロは生とは違うしつとりとした食感。また干物だと塩分が強くなるのですが、この技術だと減塩で仕上げることもできるんですね。健康を気にされる方にも喜ばれそうです」。

最後に石川さんへ今後の展望をお聞きしました。「漁村では小さい魚やウツボなど扱いが難しい魚も、市場で残れば最後に地元の小さな加工屋が仕入れ、干物を作っていました。二千年代に入り、国際的な食の安全基準が厳格化されたことで、お

景は消えました。実は干物は原料から加工、販売までがつながる漁村の流通システムだったんです。現在は過疎化

も進み、漁師や水産加工の担い手も減少。これは日本中の漁村が抱える課題でもあります。私は漁村や魚食文化をフードテクノロジーで

未来につなげ、漁村をわくわくする場所にしたいとの想いで事業に取り組んでいます」。

樋口総料理長は「生産に携わる方が減少する中で、伊勢志摩で技術と高い志を持つ方が活躍されていることを知り、誇らしく思います。生産者さんから届く食材は生産、加工、流通とつながる

ことで初めて手に取ることが出来ます。この地に多くの方々が訪れるよう、料理からも関わる皆さんの想いが感じられるひと皿を作ることが、私たちの地域に対する使命ですね」。

人々が自然に寄り添って生きるという優しい時代の海風が「御食国」志摩に吹き始めているようです。



左から樋口総料理長、石川さん、中村さん、塚原和食総料理長
安乗漁港にて

志摩産白身魚
サフラン風味



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

南仏の地中海沿岸で生まれた名物料理「ブイヤベース」をイメージ。様々な魚から生まれる深い味わいを、志摩スタイルで仕上げました。

スープはアイゴや小さなアジなど、魚種にこだわらず使います。魚を下処理し、身や骨がついたまま香味野菜と煮込み、旨味を凝縮させます。魚の個性の違いは香味野菜やハーブの種類や量で、香りや味わいを調えます。仕上げにトマトを入れ、サフランとペルノー酒で香り付け。合わせる魚もその時に水揚げされたものを。今回はシロサバフグをソテーし、ブイヤベースに添えるアイオリにチーズやパン粉を加えたソースを身に乘せ、上火のオーブンで香ばしさをプラスしました。

調理の工夫で未利用魚を美味しくいただき、地元
の海、そして生産者さんから受け取る大切な資源に
感謝を込めたひと皿です。

12月・1月の各コースの魚料理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。

ひとせ
干と生の
彩りちらし



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

志摩から始まる未利用魚や低利用魚の新たな取り組み「みらいひもの熟成魚」を、和食らしい仕立てで郷土の新たな味覚としてお伝えしたいと考案しました。

「みらいひもの熟成魚」のマグロは、しつとりとした食感と味わいの濃さが特徴。他にも旨味が凝縮された東紀州産ブリや志摩産アジを使います。近海で水揚げされた熟成魚と季節の鮮魚を、彩り豊かに盛り込んだちらし寿司。寿司飯は生姜を加えることで香りと味わいを引き出しました。地元の恵みをふたつの味わいでお愉しみいただけます。

「みらいひもの熟成魚」のひとつ、カラスミもひと味違う仕立てで。伊勢海老やあおりふぐの身で包んで揚げた天ぷらです。熱を加えたカラスミのもちもちとした食感と凝縮させた旨味が贅沢な味わい。干物の可能性を感じる品々です。

12月～2月の単品メニュー(要予約)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

手仕事の技 桑名の製麺

陣田屋商店

志摩観光ホテル

三重県北部に位置し約14万人が暮らす桑名市は、名古屋市からのアクセスがよいベッドタウンです。東海道五十三次の42番目の宿場町で、伊勢国の東の玄関口として賑わっていた歴史を持ちます。観光名所、七里の渡跡にある大鳥居は伊勢街道の入口で遷宮毎に建て替えられています。

旧東海道が走る東矢田町にある製麺所

じんたやしょうめん

「陣田屋商店」は昭和6年に創業。料理店や個人客向けに、そば、うどん、ひやむぎ、素麺、ラーメンなどの麺を製造しています。特に料理店等に向けて麺に練り込む素材を始め、麺の太さなど注文に合わせた細やかな生産を行っており、志摩観光ホテルではあおさ素麺や年越しそばなどを特注しています。

今も昔ながらの製法で麺を製造する町工場へ、樋口総料理長と塚原和食総料理長が訪れました。そこには麺と対話をしながら仕事を楽しむ職人の姿がありました。



製麺機から2階に運ばれる麺



ひやむぎの麺帯



神山さんと談笑

変わらぬ製法で、オーダーメイドの麺づくり。

国道沿いにある趣きのある店内にはうどん、そば、素麺など個包装の様々な商品が並んでいます。店の奥に進むとガタンゴトンと製麺機が音を立て、懐かしさを感じる工場の風景。「わざわざ来ていただいたのに、古い設備ですみませんね」と微笑むのは陣田屋商店4代目社長、神山透さん^{かみやまとおる}。昔ながらの機械で乾麺、半生麺、生麺を製造しており、今回は生麺と半生ひやむぎの製造工程を見せていただきました。

原料の小麦、水、塩を機械で混ぜ、複合機に入れて平たく伸ばした麺帯をローラーに巻いていきま

す。「ここで約2時間熟成させ、麺全体の水分を均一にすることで、もっちりとした食感が生まれます」。昭和30年代から使っているという製麺機に麺帯2〜3個をセツトし、層を重ねて平たい麺に圧縮。続いて生麺は麺切り機へ。「麺を切る切り刃を替えると幅や厚みが調整できます。切り刃は5番々30番まであり、細い麺では0.1ミリ単位で太さを調整しているんですよ」。

続いて小麦の全粒粉や山椒を練り込んだ半生ひやむぎの製造へ。使い込まれた製麺機に別の切り刃をセツトし、2階へと続くベルトコンベアをつなぎます。製麺機を稼働させると木の串に均一に掛けら

れた麺が次々と階上へと運ばれていきます。神山さんが「全粒粉は終わり。次、山椒いくよー」と呼びかけると、2階から「はい」と明るい返事。2階に移動すると、轟々と鳴る扇風機が整然と並ぶ麺を乾燥させています。「10分乾かし20分寝かせてを2回繰り返し、束でまとめてビニールに包み一晩寝かせて完成です」と話す従業員さんは、気候や湿度に応じて乾燥時間などを調整し、手触りで乾燥具合を見極めていそう。社長は「実は人の手の感覚が一番なんです。最後に麺に含む水分量の数値を機械で測るのですが精度は抜群。狂いがありません」。熟練の手仕事とチームワークで麺ができあがります。

仕事を楽しむ、その心は豊かな味わいを生む。



石臼の機械を見学

そばの製造室を見せていただくと石臼の機械がそばの実を製粉しています。「伝統的な石臼挽きだと摩擦熱が少なく、そば粉がしっとり仕上がります」。またそば粉の振るいには、荒目の約0.5mm、0.65mmを使用することで豊かな風味を活かしています。さらに陣田屋の乾麺そばは素麺のような細さまで対応しているのも特徴のひとつ。塚原和食総料理長は「そば

寿司に使うと、香りや歯切れの良さがお客様に好評です」。神山さんは「荒いそば粉を細い乾麺に加工すると、茹でたときに切れてしまうリスクがありますが、私たちは季節によって水分量を調整するなど経験と勘を活かし工夫しています」。樋口総料理長は「平生のひやむぎをに使わせていただいたところ、三重県産小麦のもちもちとした食感と全粒粉の香りも感じられました」。「小麦粉の特性を上手に取り入れることも必要です。あやひかりは弾力が強く、ニシノカ

オリは香りのよさが特徴です。麺の太さだけでなく、粉の違いによる食感や風味なども大切にしています」と神山さん。最後に日々の仕事について訊ねました。「今日は昨日より美味しく仕上がってるそんな予感がある時があるんです。毎日、麺と向き合っていると、向こうからそうやって語りかけてくる感じがします。感覚なんだろうと正確さに欠けるように聞こえるかもしれませんが、デジタルでは表現できない味わいを生み出せると信じています。手仕事は楽しい。だから



神山さん、従業員の方々
塚原和食総料理長(左)、樋口総料理長(右)

続けています」。樋口総料理長は「現代の製麺はオートメーションで大量生産するイメージがありました。しかし実際に工場で見学させていただき、人の手ならではの個性が味に生きているのだと知りました。仕事を楽しむ粋な姿勢も見習いたいですね」。

しらぬい
不知火風味のひやむぎ
フレッシュトマトソース



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

オリジナルの麺を製造していただける
との嬉しいご提案がありましたので、柑
橘の不知火^{しらぬい}のペーストと皮の香りを活か
した、半生のひやむぎを作っていました。

麺には三重県産小麦のニシノカオリを
使用。いただいた麺を茹でる時に広がる柑
橘の香りに心も躍ります。

合わせるソースには角切りのトマトにニ
シク、少量のバルサミコ酢と塩で旨味、酸
味を調え、南伊勢産の季節の柑橘が華やか
な香りを加えます。もちもちとした食感の
中に小麦の風味も感じていただけます。

ひやむぎとフランス料理という意外な
味覚の出会いが、コース料理に新たな愉し
さを生み出しました。



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。

12月・1月の各コースのアミューズ・ブーシュで
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。



伊勢茶そばつけ麺
伊勢茶そば伊賀牛鑄込み揚げ

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

伊勢茶のやさしい香りと、石臼で挽いたいなべ産そばの豊かな風味が生きる桑名の乾麺を使用し、三重の素材と技を重ねたそば料理二品です。

陣田屋商店で見せていただいた麺を干す光景から着想を得た伊勢茶そば。熊野地鶏と志摩産カツオ節の温かい出汁とともに味わう滋味深いひと品です。熊野地鶏の低温調理と焼き原木椎茸がコクと旨味を加えます。

もうひと品は、そば寿司に伊賀牛のモモ肉を包み、香り高い答志島産の海苔で巻いて揚げた伊賀牛鑄込み揚げ。歯切れのよい茶そばと伊賀牛の濃厚な旨味、海苔からは磯の香りなど、三重の恵みをひと口で感じていただけます。カレー塩やマイルドな味わいの岩戸の塩、またはレモン果汁で、味わいの変化をお愉しみいただけます。

今年も大晦日には、ご宿泊のお客様へ桑名産のそばを使った「年越しそば」をご用意いたします。



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。

12月～2月の「匠」コース、単品(要予約)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。



第6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

志摩観光ホテルオリジナル日本酒「志摩」。第6弾を醸すのは四日市市楠町にある1846年創業、宮崎本店。かつて町内に30以上あったという酒蔵を、宮崎本店が引き継ぎ、現在8千坪の敷地で酒造りを行っています。敷地内には1996年に国の登録有形文化財に指定された蔵など貴重な建物も残っています。

宮崎本店といえは下町の名脇役として知られる甲類焼酎「キンミヤ」が有名で、幅広い年齢のファンを持つ人気商品です。宮崎本店の敷地内の井戸で採水される水は鈴鹿山系の伏流水の軟水で、ミネラル分が少なく雑味がないクリアな味。実は焼酎の割り材を引き立てる水の味がキンミヤ焼酎の味なのです。

また、宮崎本店自慢の仕込み水で醸す日本酒は、2012年より三重県神社庁からの委託で神事用の神酒として謹醸し、伊勢神宮をはじめ県内各神社の「新嘗祭」にいなめさひでお供えています。



酒の香りを確認する樋口総料理長と千葉ソムリエ



大吟醸や純米大吟醸の麹を造る木箱と奥には麹室



左：浅田さん、右：岩田さん

老舗の味を守る、時代に合わせた創意と工夫。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長が宮崎本店に到着すると、醸造課長の岩田晋也いわたしんやさんと浅田孝治あさだたかはるさんが迎えてくれました。2018年に完成した新蔵ができるまで、主要銘柄「宮の雪」は1回あたり総米六千kg〜二万kgを醸造していましたが、時代に合った新たな酒を開発するため、現在では総米六千kg〜千五百kgという小ロット製造へと変更。岩田さんは「本ずつ酒の精度を高めつつ、みんなで新しいお酒の開発に挑戦し、現在は蔵人が一丸となってお酒を造っています」。宮崎本店ではこれまで杜氏や蔵人が培ってきた経験値を数値化し、可能なところは機

械化を行うことで新たな担い手を育てています。課長補佐として現場を率いる浅田さんに酒造りの工程を案内していただきました。

県内では珍しい自社精米もこだわりのひとつと話す浅田さん。「温暖化の影響で近年は米が固く割れやすいので、時間をかけ丁寧に精米をしています」。

精米を終えた米はエレベーターで蔵の3階へと運ばれます。洗米せんまい、浸漬しんせき、蒸きじょうを行うたかけ米は1階へまた麴用の米は保湿性や通気性がよく底の部分でも水が溜まりにくい木製の甑こしきで蒸し、湿度や温度を素早く調整することができると2階のステンレス張りの製麴部屋へと運ば

れます。奥には大吟醸や純米大吟醸の麴づくり専用の木箱が並んだ、木製の麴室こうしつがあります。「定番酒など全自動製麴機で効率的に作る麴は総はぜ、大吟醸や純米大吟醸用の麴は米麴の中心深くに根を張る「実きはぜ」とよばれる状態にして、雑味を抑えクリアな味となる麴を作ります。この技術は昔ながらの手仕事にこだわった職人の技なんです」と浅田さん。1階にある発酵タンクでは、温度や発酵具合を常に数値で確認。発酵する音も頼りに人の手で酒を攪拌かくはんします。岩田さんは「宮崎本店の歴史ある味を守るため、機械の力を借りつつ最後は人の力。そして新たな環境で重ねた経験は、新たな酒の開発にも活かされています」。

革新で次の時代へ進む。

蔵の歴史を紹介する資料

館に移動し、酒米の違いを楽しむため、新たに開発した日本酒「宮の雪」を試飲。今回の「志摩」で使う三重県産山田錦を使用したという

味わいに千葉ソムリエは「上品で華やかな香り、山田錦ならではの米の膨らみがあり、全体的に角がなくクリアな印象です。志摩では45%まで米を削るのでさらに繊細な仕上がりが期待できま



テイスティングを行う
千葉ソムリエ

すね。塚原和食総料理長は「しっかりとした米の味があるので、魚の煮付けなどにも合いそうです」。栗野料理長は「肉も良いと思いますよ。少し甘さがあるものはどうでしょうか」と話は尽きません。

そんな試飲の感想に笑顔でうなづく岩田さんに、造り手として今後の展望を伺いました。「蔵人になって7年。以前の大吟醸づくりは二週間泊まり込みで数時間寝ては起きての繰り返し。体力的にも厳しい酒造りを勉強していました。現在は、テクノロジーを活用し、味に影響のないところは機械に

任せ。そして人の手には徹底的にこだわるのが大切だと実感しています。蔵人たちは勉強熱心で、テイスティングも醸造課の皆で行っています。若手の蔵人から「こんな酒を造りたい」と積極的な意見があると嬉しいですね。これからもひとつのチームという意識で、新しい酒造りに挑戦していきたいです」。

樋口総料理長は「老舗ならではの積み上げた経験や技術があるから伝統の味の継承と商品開発のふたつの軸を同時に進めることができるのですね」。

宮崎本店が掲げる「老舗

とは革新の連続。挑戦する

心が醸す味わいに、ぜひご期待ください。

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。

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。

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ワリエ受章。2024年料理マスターズシルバー賞、文化庁長官表彰を受賞。

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。



取材にご協力いただいた宮崎本店の
皆さんとともに

三重県産ハマグリのお酒蒸し
焼きりゾットと冬野菜を添えて



— 日本酒「志摩」に合わせて —

総料理長 樋口宏江のひと皿

日本酒「志摩」で使う酒米「山田錦」の味わいに寄り添う、温かいスープ仕立てのひと皿です。

酒蒸しにした三重県産ハマグリの出汁とオーブンで半干しにした白菜、大根、原木椎茸、ごぼうと一緒に煮込み、野菜の食感を残しつつ、ハマグリの旨味を染み込ませます。ハマグリの身の旨味と上品な香り、野菜の優しい旨味が溶け込んだスープが、山田錦が持つ独特の旨味と調和します。スープの中には、もち麦を加えた焼きりゾット。ハマグリのスープを基調に多彩な食材を組み合わせ、ひと口ごとに異なる味の表情を感じていただけます。

日本酒「志摩」の純米大吟醸特有の華やかな香りと上品なコクが料理に奥行きを与え、料理とのリアージュの魅力をさらに深めます。

料理と日本酒、どちらもじっくりと余韻を愉しめる、そんなひと皿を目指しました。

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。

松阪牛炙り寿司



柚子釜蒸し

あおりふぐ白子

ふぐ皮



— 日本酒「志摩」に合わせて —

和食総料理長 塚原巨司のひと皿

冬の味覚、あおりふぐを使い、日本酒の味わいを引き出すふたつの料理をご用意しました。

茶碗蒸しのようにあおりふぐの白子や皮を添えた柚子釜蒸し。柚子の上品な酸味は華やかな大吟醸と好相性。また、ふぐの身を厚揚げや大根とともにこっくりと煮た旨煮は、ふぐの味わいと山田錦の豊かな米の旨味が調和するひと品に仕上げました。三重の素材が奏で合う品々です。

鉄板焼料理長 栗野正也のひと皿

日本酒「志摩」の酒米の持つふくよかさに着目した松阪牛の寿司をご提案します。

寿司飯はすりおろした生姜の風味が香る鈴鹿産結びの神。松阪牛のサーロインは低温の鉄板で片面を焼き、もう片面は軽く炙ります。松阪牛の出汁と伊賀の醤油「はさめず」で濃厚な旨味と甘さを引き出した煮詰めを添えて。口に運ぶところける脂と肉の旨味が、日本酒のふくよかな余韻を引き立てます。

12月～2月の「冬の味覚ベアディナー」でお召し上がりいただけます。
おふたり様 ¥70,000

12月～2月の「匠」、「山紫水明」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。



冬の御食つ国会席

志摩市で水揚げされる天然とらふぐ「ありのりふぐ」をはじめ、伊勢海老など季節の食材をふんだんに使った冬の御食つ国会席。

伊勢海老とありのりふぐは造りで旬の味覚を堪能。コリコリとした食感の皮も添えました。自家製の柚子ポン酢でお召し上がりください。茶碗蒸しには軽く炙ったふぐの身を、食事ではふぐの骨から出汁を取った雑炊など冬ならではの豊かな味わい。伊勢海老や季節の魚と合わせた寿司、松阪牛かつ玉締めご飯もお選びいただけます。

「みらいひもの熟成魚」の南伊勢産カラスミを贅沢に、伊勢海老、ありのりふぐ、鮑とそれぞれの食材で巻いた射込み揚げは、熱を加えたカラスミの食感、旨味が凝縮された滋味深いひと品。炊合せの松阪牛のホホ肉、答志島トロさわらの小袖寿司など多彩にお愉しみにいただけます。季節の醍醐味を心ゆくまでご堪能ください。

冬の御食つ国会席
12月1日(月)～2026年2月28日(土)
¥35,000 ※料理内容は月替わりとなります

伊勢海老とパートブリック 柚子のクリームソース



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

定置網などで水揚げされるスズキ科のニベという魚は、大きいものでは80cmを越える白身魚です。身の水分量が多く鮮度の劣化が早い
ため流通に乗りにくく未利用魚として扱われることがあります
が、地元の漁師さんから昔はかまぼこの原料として使っていたと聞いた
ことをヒントに大切な海の資源を活かす鉄板焼のひと皿を考案
しました。

ニベの身に塩を振り、一晩寝かせて水分を抜きます。淡白な白身に
アオサの風味、卵のkok、クリームを加えたムースに仕上げます。薄く
軽やかな食感のパートブリックに包んで、バターでソテーすると外はパ
リッと中はクリーミーな食感。伊勢海老は蒸し焼きにして素材の味
を活かしました。

ソースは白ワインをベースに魚の出汁、エシヤロット、
マッシュルーム、クリームに柚子の果汁を加えた濃厚
な味わいのヴァンプランソース。ニベのムース、伊勢海
老のどちらにも相性の良い組み合わせ。仕上げの振
り柚子がふわりと香る優しい味わいのひと皿です。



鉄板焼レストラン「山吹」
ザクラブ2F (要予約)
ディナー 17:30-21:00(L.O.19:30/前日 20:00まで)
※水曜日定休

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。
おふたり様 ¥70,000

気分も味覚も華やかに
クリスマスアフタヌーンティー



心躍る季節。クリスマスまでの期間に
お届けするクリスマスアフタヌーンティー。
スペシャリテの「松阪牛のシチュー、パイ
包み焼き」は冬にぴったりなリッチなひ
と品。野菜の旨味が溶け込んだ濃厚なシ
チューを、焼きたてサクサクのパイととも
にお召し上がりください。

クリスマス仕立てのセイボリーやス
イーツも華やかさを演出。サーモンリエッ
トシューはサンタクロースの装い。ツリー
に見立てたドライフルーツのスパイスクッ
キー、サンタクロースの服を着たイチゴの
マカロン、丸みのある姿が愛らしいイチゴ
大福などが並びます。

フランボワーズとホワイトチョコレートの
ふたつのムースを瓶に詰めたムース
ルージュや、伝統的なフランス菓子のカヌ
レや焦がしバターが香るフィナンシェなど
本格的な味わいをお愉しみください。



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

クリスマスアフタヌーンティー
12月1日(月)～12月25日(木)
¥6,800
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

幸せなひと時を演出する
冬のアフタヌーンティー



いちごパフェ



多彩な味覚が詰まった冬のアフタヌーンティー。
推しの一品シヨコラ・カフェはチョコレートのスポ
ンジ、ガナッシュ、コーヒー風味のバタークリームを重ね
たりつちな味わい。奥深いチョコレートとコーヒーのビ
ターな風味が大人の味。三重県産イチゴを使ったス
イーツ、和風のイチゴ大福も愉しめます。セイボリー
にも三重のテイストを散りばめました。

冬限定の「いちごパフェ」は、イチゴ果実にイチゴジュ
レ、志摩産イチゴブレッドパールのシャーベットに、バニ
ラアイス、ピスタチオのブリュレ、カモミールのジュレな
ど心ときめく味わいです。

ランチでは新たに桑名産の生麺を使ったひと品を。

陣田屋商店の生麺に松阪
産原木椎茸や野菜に和風
出汁のソースを絡め、燻製
を施したサーモンを添え
ました。柚子の酸味と香
りを纏わせた冬のひと皿
です。



薫香サーモンと茸の和だし麺
12月1日(月)～2026年1月12日(月)
¥3,000

冬のアフタヌーンティー
12月26日(金)～2026年2月28日(土)
¥5,800 (写真は2人分)
11:30～17:30 (12/26～1/12)
※要予約(前日 17:30まで)
いちごパフェ
12月16日(火)～2026年1月12日(月)
¥2,500

2026年1月13日(火)～3月31日(火)
カフェ&ワインバー「リアン」を休業いたします。
アフタヌーンティーはレストラン「ラ・メール ザ クラシック」にてご提供いたします。
※時間は11:30、12:00、12:30(2時間制)にて承ります。
※アフタヌーンティーのみで、その他「リアン」のメニューのご提供はございません。
※水曜日定休 ※要予約(前日 17:30まで)

Christmas 2025

クリスマスディナー



Christmas Dinner 2025

クリスマスツリー仕立てのオードブル
伊勢海老クリームスープ
鮑ステーキ シャンパンソース
伊勢海老 柑橘風味のポルトソース
トルヌードロッシェーニ
ホワイトチョコのムースとピスタチオアイス

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
¥38,000

2025年12月20日(土)～25日(木)
(要予約 前日 20:00まで)



La mer Christmas 2025

クリスマスリース仕立てのオードブル
フォアグラソテーと熊野地鶏コンフィ柑橘風味のソース
伊勢海老 コンソメスープ
鮑ステーキ ヴェルモットソース
伊勢海老 テイルシェフ
松阪牛フィレ肉ボワレグレービーソース レフォール添え
ホワイトチョコのムースとピスタチオアイス

フレンチレストラン「ラ・メール」
¥50,000

クリスマスケーキ

2025年12月20日(土)～25日(木)
(予約受付 10月23日(木)～12月18日(木) 18:00まで)



- ①ガトー フレーズ
¥5,200
6号(18cm) 店頭受取
- ②ノエル・ショコラ・ノワール
¥4,300
9cm×19cm 店頭受取
- ③フルール・ド・ネージュ
¥4,300
5号(15cm) 店頭受取
- ④ブランデーケーキ
¥5,200
6号(18cm) 店頭受取／発送可(送料別)
- ⑤シュトレーレン
¥3,000 大(約21cm) 12/1より販売
¥1,800 小(約12cm) 12/1より販売
店頭受取／発送可(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)

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

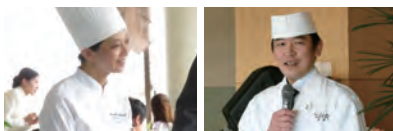
“御食つ国” みえの食材を新しい一皿に “伊勢志摩ガストロノミー” ランチ賞味会

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。

ー開催日ー	
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

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



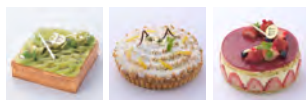
※事前ご予約制
※定員に達し次第受付を終了いたします。

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。

ー2025年12月～2026年3月 おついたちラインナップー

12月7日(日) 日本酒のテリーヌ
1月4日(日) キウイフルーツのタルト
2月1日(日) レモンパイ
3月1日(日) 三重県産イチゴのフレジェ



1月 「キウイフルーツ」
2月 「レモン」
3月 「三重県産イチゴ」

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

ホテルオリジナル ジェラート&アイスクリーム

Éclat 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志摩観光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。

※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。

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

③ Jikonka SEKI 中町店

江戸後期の古民家を再生したギャラリー兼茶房。器や衣類などの暮らしの道具を展示販売。生産日本一を誇っていた亀山紅茶を茶畑から復活させ、生産、製茶、販売までを行っています。茶房では、希少な紅茶品種の白茶、紅茶が愉しめます。



亀山市関町
中町596



趣きのあるギャラリーには元陶芸家の店主がセレクトした茶器や国内外の生活道具がならぶ



萬古焼のオリジナル茶器



亀山産の自然生態茶や
柚子ピールと合わせたお茶



店の工房で藍染め加工などを
施した衣類

④ 深川屋

寛永年間創業の老舗和菓子店。昔ながらの製法で作る銘菓「関の戸」を製造販売。「関の戸」は忍者の末裔、服部伊予保重が考案したとされています。



亀山市関町
中町387



江戸時代の店構えが
今も残る



定番の「和三益」と新たな名物
亀山産「お茶の香」



伊勢神宮で勅使などに供された
由緒ある御手茶菓子

⑤ 川森食堂

文化庁の100年フードに認定された「亀山みそ焼きうどん」の名店。甘辛い味噌ダレが麺に絡む味覚を求め県外からの来客も訪れます。



亀山市
関町古厩66-3



肉や野菜の旨みが混ざり合う奥深い味わいが
特徴の川森食堂の亀山みそ焼きうどん

※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10月1日現在)

🚗 ホテルからドライブスタート

関宿観光駐車場 車で約1時間30分

① 関宿旅籠玉屋
歴史資料館 徒歩で約5分

② 関宿・きも堂 徒歩で約1分

③ Jikonka SEKI
中町店 徒歩で約3分

④ 深川屋 徒歩で約5分

⑤ 川森食堂 車で約5分

🚗 ホテル到着 車で約1時間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。「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。



ドライブで行く三重の魅力発見

亀山市の関宿は^{せきじゅく}東海道五十三次47番目の宿場町で、江戸時代の町並みが残る重要伝統的建造物群保存地区です。歴史と日常が交差する、情緒と暮らしが感じられる町並みです。

志摩観光ホテルから車で約1時間30分。関宿で歴史散策。

全長約1.8kmの関宿には昔ながらの商店や、古民家をリノベーションしたスタイリッシュな店などが建ち並びます。当時の旅情や文化を感じ、新たな関宿の魅力に触れる散策をご案内いたします。



① 関宿旅籠玉屋歴史資料館

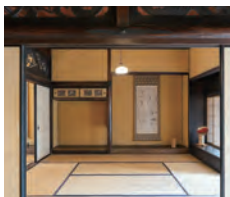
「関で泊まるなら鶴屋か玉屋、まだも泊まるなら会津屋か」と謳われた、関宿を代表する江戸時代の大旅籠のひとつ。土間や客室など当時の姿が残され、関宿の歴史や人々の営みを学べる観光スポットです。土蔵の1階には歌川広重の「東海道五十三次」をはじめとした本物の浮世絵が展示されています。



亀山市関町
中町444-1



2階客室(企画展示室)では当時の様子を再現



1階離れの客間(特別展示室)



旅行用心集など江戸時代の書籍を展示



吹き抜けの土間



帳場など当時の様子を再現

② 関宿・きも堂

伝統的な縞や格子柄が特徴の伊勢木綿の着物がレンタルできます。また着物をリメイクしたオリジナル衣類も販売しています。



亀山市
関町中町463-3



伊勢木綿の着物レンタルや雑貨も販売



スタッフが着付けを担当



シマカンアートトリップ

蒼からの誕生 灰原宣明

2008年の開業時より、ロビーに溶け込むように佇み、

ゲストの皆様をお迎えるアートピース。

大きな窓から広がる水盤や陽光と調和し、

日本の伝統美とモダンデザインが融合した

ザベイスイートならではの特別な時間のはじまりを彩ります。

ザベイスイートロビー



志摩観光ホテル

2025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）