

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2022 夏号



海女の宝物

二千年の時を超え

鮑にときめく海女たち。

海と漁村の文化を知り

未来へ伝え続ける。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

海女さんと美食

文 中村孝則



2018年の3月に、マカ

オで開催された「アジアのベストレストラン50」のトークイベントで、樋口宏江シェフは日本の女性シェフとして初めて講演を行った。樋口シェフは壇上で、自分たちのレストランの料理が、伊勢・志摩が生み出す豊かな食材や食文化を背景に生み出されていることを、自らの言葉で世界に向けて発信した。そのプレゼンテーションの中で、鮑などの高級食材の多くは、海女さんと呼ばれる女性の素潜り漁で収穫されていることも画像を用いて触れ、会場に詰めかけた各国を代表するジャーナリストや料理人たち

の共感と呼んだ。

その理由は、漁業という専門職域において世界でも珍しい女性によるプロフェッショナルな地位が確立されて、地域社会がその存在を許容し伝承されていることであつた。それ以上に彼らが興味を抱いたのは、海女さんたちが独自のルールで漁期やサイズの制限、あるいは種苗の放流を行い、資源管理を行ってきたことにあつた。鳥羽や志摩の海女習俗の歴史は約2千年遡るとも伝わるが、それが継続できていることが何よりの証拠であらう。

鮑などに限らず、美食をささえる高級食材は世界中で



資源枯渇や職業従事者の労働環境の悪化を招いている。折しも先ごろ公開されたドキュメンタリー映画『白いトリユフの宿る森』では、イタリアのアルバ産で採取される白トリユフのハンターたちの現状が描かれていた。近年、異常ともいえる高騰が続くアルバ産の白トリユフ。その煽りをうけたトリユフ・ハンターたちは、盗採掘やトリユフ犬の毒殺などで、その生活権が著しく脅かされていることが、映画の中でも描かれていた。

その解決にはあらゆる可能性を探るべきだろうし、食べる側にも何らかの責任や倫理観が求められる時代にあると、この映画は示唆するのである。しかし個人的に思うのは、美食から訴えるのが、最も効果的な手段の一つではないかということである。

料理を通じて、その食材の美味しさを体感し、ありがたみを知ってこそ、人は切実な問題であると腹の底から切望し、守るべきものの本質も導けるのではないだろうか。



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。

てきたからに違いない。その意味で、美食は今後も重要な役割を担うはずだろうし、樋口シェフの「海の幸フランス料理」は、その進化し続ける美味しさを通じて、結果として資源保護や海女さんたちの暮らしにも貢献し続けるのだと、あらためて思うのである。



特集海に生きる、 海女と鮑の物語。

鳥羽市と志摩市の漁村には約2千年の歴史を持つ海女文化があり、今でも全国の約半数におよぶ600人ほどの海女がいます。伊勢志摩の海女は平安時代に作られた「延喜式」^{えんぎしき}や「万葉集」にも記述が残り、鳥羽市の答志町にある大築海遺跡^{おさづき}からは、縄文時代のものと思われる鮑などの貝殻が出土するなど、古くからこの地域で海女漁が行われていたことが分かります。2017年に「鳥羽・志摩の海女漁の技術」が「国重要無形民俗文化財」に指定され、また2019年には「海女(Ana)」に出逢えるまち鳥羽・志摩へ素潜り漁に生きる女性たち」が特色ある地域の文化伝統として「日本遺産」にも認定されました。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長、杉原シェフソムリエが鳥羽・志摩の象徴でもある海女の暮らしと、この土地を代表する食材でもある「鮑」について人々の想いに触れていきます。



海女漁の道具のひとつ
海に潜るための重り



越賀の海女 林さん



海女小屋の中で暖を取る

漁村に根ざす営み、海女漁。

志摩市南部、前島半島^{さきしま}に位置する越賀^{こしか}で海女をしている、

林喜美代さんを訪ねました。

海女は夏の鮑だけでなく、

春は海藻、冬にはナマコなど一年を通して漁を行います。夏

でも海の水は冷たいため海女

小屋で火を起こし、冷えた身

体を温めるのが海女の日常。

代々海女漁を行う家で育った

林さんは50年以上海女を続

けています。子どものころから

海に潜ることが遊びのひとつ

で、海女である母について行く

ことで漁を覚えたそうです。

伊勢志摩のリアス海岸は

岩礁が続くため海藻が良く

育つことから、鮑の棲みかにな

ります。「小さいころから潜

っているの、頭の中には海中

の地図があるんですよ」と林

さん。海女漁は約50秒の素潜

りを繰り返しながら、海藻が

生い茂る藻場でカギと呼ばれ

る道具を岩場と貝の間に差

し込み、鮑やサザエを獲りま

す。「鮑は敵に気が付くと、岩

場に張り付いて剥がれなくな

ります。漁が上手い海女は鮑

を見つけたら、カギを入れる

場所を瞬時に判断するの」。

海女が一日に漁ができるの

は午前と午後に1時間ずつ。

素潜り漁は、短時間で多く収

穫するために、経験だけでな

く体力も必要。近年の環境の

変化で越賀の海は昔に比べ鮑

の数が減っているそうです。そ

んな厳しい条件でも海女漁を

続ける林さんに、原動力を聞

きました。「鮑が獲れないと気

持ちが萎みますが、見つける

と一気に元気になっちゃう。や

っぱり海女漁は楽しいし、陸

より海の方が好きですね。体

力が続く限りは続けてたいと

思います」。

暮らしの真ん中に海があ

る人生。伊勢志摩の漁村には

そんな営みが今も脈々と続い

ているのです。

滋味深く、神聖な鮑が育つ伊勢志摩の地。

志摩市と並び海女の多い

鳥羽市にある「海の博物館」へ。ここには漁村や海女の歴史や文化にまつわる約6万点の資料が収蔵されています。学芸員の縣拓也さんにお話を聞きました。

伊勢志摩の海女は江戸時



海の博物館
建物は日本建築学会賞などを受賞

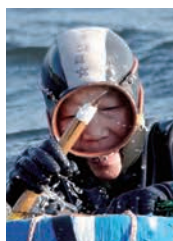


学芸員の縣さん

代に80種以上の浮世絵に描かれ、海外でも人気を博しました。その後、明治に真珠養殖が盛んになり、昭和には観光地としても人気になった

伊勢志摩では海女はポスターなどにも使われ、三島由紀夫の代表作「潮騒」で描かれたことにより文学や映画でも海女存在は広く知られるようになりました。「近代化が進むなかで、海女が持つ原始的な美しさ」が際立った

のだと思います」と語る縣さん。「今ほど潜水技術が発達していない時代に海のなかは異世界です。白い磯着姿で深い海に入っていく海女は神秘的に映ったのではないでしょうか」と語ります。



ウェットスーツの頭部に
セーマンドーマンが
書かれている

百年続く海女の祭のひとつ、つがい鮑の初獲りを競い合う「しろんご祭」が行われるなど各地で海女文化が継承されています。また国崎には伊勢神宮領の海と神社があり、そこで獲れた鮑は千年以上も伊勢神宮に神饌として奉納を続ける伝統が残ります。

海女の祖であり、倭姫命へ鮑を献上した伝説の海女「おべん」が祀られる海士潜女神社では、毎年伊勢神宮の舞楽奉納が行われるなど鮑は特別な存在。この土地には多くの海女の文化や鮑の歴史が残っています。



生ワカメを干す大野さん(右)と樋口総料理長(左)

海女の暮らしは、自然への畏敬の念とともに。

3月初旬、天然ワカメの口開け(解禁の日、鳥羽市石鏡^{いしき}へ伺いました。

冷たい風が吹く早朝の漁で刈り取られたワカメは天日で二日干され、乾燥ワカメ

として出荷されます。ワカメを干す海女さんに「食べてみて」と渡されたのは、獲れたての生ワカメ。杉原シェフソムリエは「海のミネラルが濃厚。ワインにも良いですがこれは日本酒ですね」と話すと、地元では生ワカメを酒のあてにするんだと教えてくれました。栗野料理長が「海藻の味が濃い。海の養分の違いでしょう」と尋ねると「海流に揉まれて育つ海藻は食感と粘りがあつて味も濃く感じますよ」と話が弾みます。

石鏡ではワカメ漁は一日に1時間10分を1回、鮑漁は

1時間15分を2回と厳密に漁の時間を決めています。また海藻のアラメは鮑が好むため刈り取らないという昔からの地域独自のルールや、規定の大きさに育っていない鮑は放流するなど、資源の保護も行っています。「鮑は海中を流れる海藻などを食べるため、海女は潮の流れを熟知し、それぞれに漁のポイントを持っています。私たちはその場所を、良い物件と表現することもあるんですよ」と話す大野さんは、7年前に東京から鳥羽市へ移住し海女になりました。同時に、海や海

女の姿を撮影する写真家でもあります。大野さんが感じる海女の魅力とは、「先祖や氏神様へ大漁や無事を祈ること、漁にまつわる祭を大切にするなど日々の暮らしの中に当たり前に海があるんです。石鏡ならではの海女の慣わしのひとつに、鳥羽の青峯山^{あおみねさん}で海上の安全を祈願する護摩焚の灰を、海女は海に入る前にオデコに付けるというものがあります。まさに自然への畏敬の念の表れで、海女の暮らしは人と自然が共存する、古からの営みそのものだと感じます」。

大野さんの海女の先輩であり、石鏡に生まれ育った木村政子さんに思い出を聞きました。「子どもの頃は、鮑が口開け（漁の解禁日）になると学校が休みになるんです。母親や近所の人たちと海に潜り鮑を獲って、病気で漁に出られない近所の人にも売上を分けていましたね」。皆で協力しあいながら暮らしを支えていたというこの辺りの生活は、かつて陸路がなく舟が唯一の交通手段であり、「陸の孤島」とも呼ばれ、不便なことも多かったそうです。また木村さんが幼い頃の海女漁は白の木綿で仕立てた磯着と白足袋だけ。冬の海で海女さんが寒さのあまり立ち上がれ

ずにいた光景もあったそうです。現在の海女漁ではウェットスーツで行われるようになりました。が冬の海は厳しいと話します。それでも海女を続ける理由を尋ねました。「潜っていると、そこに鮑がおるな、と分かる時があるの。するとワクワクしてくる。楽しいから続けられるんです」と木村さん。大野さんも「海中で鮑がいたとき、宝物を見つけたような感覚になるんです。鮑は夢にも見るほどで、息が苦しくない、ああ夢かと目覚めることもあるんです」。また、多くの海女さんは祖父母や親の命日に鮑の大漁を体験するなど、鮑はここでも特別な存在。塚原和食総料理長は「海女漁には海女

さん達が繋いできた経験や工夫が凝らされていますね。ご高齢でも仕事を楽しむ姿は料理人としても見習いたいです」。樋口総料理長は「海女さんが一つひとつ手で獲った貴重な鮑。そこには長く受け継がれてきた人々の営みや命の尊さも感じます。素晴らしい食材を使わせてもらっているという感謝と同時に誇らしい気持ちになりました」。日本だけでなく鮑は古代中国でも不老長寿や若返りの霊薬だった神秘的な食材。伊勢志摩では鮑を大切に守り、素潜りで資源を獲りすぎないサステナブルな漁が今も続いていて、海を愛し海と暮らす、海女のスローライフがありました。



お話をうかがった大野さん(中央左)と木村さん(中央右)

総料理長 樋口 宏江

2014年に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に女性初、三重県初の受賞。

シェフソムリエ 杉原 正彦

2011年全日本最優秀ソムリエコンクールセミファイナリストなど数々のコンクールで入賞。伊勢志摩サミットでは、日本ワイン選考委員会メンバーと飲料サービス責任者を担当。

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き山吹料理長となる。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きを提供。

鮑二種類の調理法で

風そよぐワカメとともに



総料理長がお届けする夏の一品 樋口宏江の料理ストーリー

小さなころから海に潜り、海とともに生きる海女さんの強さや優しさ。何千年も前から豊かさを届けてくれる海と、海女さんへの感謝の気持ちを料理で表しました。

鮑ステーキは大根と緒に炊くホテル伝統の下処理でもつちりとした食感に。白ワインと鮑のブイヨンバターでつなぎ、ワカメを合わせたソースで味に深みを加えます。また旬を迎える鮑は低温調理で磯の香りと食感そして滋味豊かな味わいを。鮑のブイヨンと焦がしバターの芳醇さを軽やかに味わう泡のソースでお召し上がりください。伊勢湾で獲れた旨味の強いワカメはパリッと乾燥させ天日干しのイメーシに。鮑と同じ海岸で育つヒジキは、地元で食べられるヒジキご飯にヒントを得て、もち麦の食感がアクセントのバターライスに炊き上げました。濃厚な鮑の肝はコンフィにするなど、伊勢志摩の夏の味覚を余すことなく味わっていただくひと皿です。



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)

※現在営業時間を一部変更しています。

6月～7月の「エレガンス」
「デギュスタシオン」コースにて
お召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意
できない日がございます。

涼夏のひと皿

鮑の酒煎りと栄螺

サザエ



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

夏の海女漁で獲る鮑とサザエをこの季節ならではのひと品に。

鮑の魅力でもある食感を引き出すため、熱した少量の日本酒で薄く切り出した鮑に火を入れる「酒煎り」を行います。程良い歯ごたえを残しつつ、磯の香りが感じられ、風味豊かに仕上げる技法です。鮑そのものが持つ滋味深さを感じていただけます。土佐酢でさっぱりと、または濃厚な味わいの鮑の肝醬油でお召し上がりください。

サザエは酒蒸しの後、その蒸し汁を使って旨味を身に戻すよう炊き上げ、柔らかな食感に。初夏に旬を迎えるジュンサイと合わせたレモン酢で、のど越しのよい爽やかさを演出します。

伊勢志摩の海で育まれる自然の恵み、そして夏にひと時の涼を感じていただけるように仕上げました。

6月～8月の浜木綿特別会席（¥39,000）、カウンター特別会席「匠」（¥50,000）にてお召し上がりいただけます。
（要予約）

※入荷状況によりご用意できない日がございます。



夏の御食つ国会席

夏の食材を様々な調理法と火入れで個性豊かに表現しました。

鮑を昆布と酒とともに低温調理を施した松前鮑は、お造りにして磯の香りと絶妙な食感を。吸い物やおおさ素麺は蒸し鮑。大根と一緒に蒸し、しつとりと柔らかく仕上げます。車海老のお造りは湯引きで鮮やかな色と身の弾力、甘さを愉しめます。寿司では氷水で締める洗いで、ぷりつとした食感に。鱧は旨味を凝縮させる二つの技法を。焼物では生のまま火力が強い備長炭で焼くことで旨味を閉じ込め、外はパリつと中はしつとりと仕上げます。さらにタレ焼きにして木の芽が香る棒寿司に。造りでは鱧を湯引きをした後、冷水ではなくそのまま冷やす「丘上げ」でしっかりとした身の味を活かしました。そして鮑、松阪牛、伊勢海老と三重が誇る食材からお好みでお選びいただく料理二題。季節の味覚を揃え、心華やぐひと時をお届けします。



和食「浜木綿」
ザ ペイスイート4F
ご夕食 17:30～21:00 (L.O.19:30)
※現在営業時間を一部変更しています。

夏の御食つ国会席
6月1日(水)～8月31日(水)
¥32,200

活鮑のしゃぶしゃぶ
磯の香り



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

鮑の産地、伊勢志摩ならではの旬を味わう夏の食体験。鉄板焼きのイメー
ジにとらわれず様々なス
タイルで愉しんでいただ
きたいと、活鮑の魅力を活
かした冷たいしゃぶしゃぶを
ご用意しました。

鮑の磯の香りを残すよ
う鉄板で軽く蒸し焼きに
します。スライスした鮑を、
昆布出汁で5秒ほど潜ら
せ氷で締めると程良い食
感の中に昆布と鮑の旨味
が凝縮された力強い味わ
いに。卵白にあおさの佃煮



を加えた泡のソースでお
召し上がりいただきます。
さらに鮑の肝を刻みソー
スに加えると、よりコク
のある濃厚な味わいが愉
しめるひと品に。磯の香り立
つ伊勢志摩の海を感じて
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 11:30-13:30 (L.O.13:00/2日前 20:00まで)
ディナー 17:30-21:00 (L.O.19:30/前日 20:00まで)
※現在営業時間を一部変更しています。

6月～8月の
三重の食材と夏の味覚
ペアディナーで
お召し上がりいただけます。
お二人様 ¥64,400
お一人様追加 ¥32,200



鮑のヴィシソワーズ

伊勢志摩を代表する海の恵み、鮑を夏らしい味わいのフレンチに。

じやがいもの甘さと滑らかな舌ざわりが魅力の「ヴィシソワーズ」。味のベースにも鮑の出汁を使い、でき上がったスープにさらに鮑の身を加え、食感が残る程度に細かく攪拌します。細かな鮑の身を一緒にいただくことで、旨味がプラスされ、心地よいアクセントにも。

涼やかで上品な味わいが特徴の伊勢海老のジュレは、軽やかな口あたりで広がる旨味と香りを際立たせました。ホテル伝統の「伊勢海老アメリカンソース」の素材や工程から作られるジュレは、殻ごとソテーすることで香ばしさを、また伊勢海老の甘味も凝縮されています。鮑の滋味深さと、伊勢海老の上品さが融合した繊細でエレガントな味わいが、夏にぴったりのひと品です。



レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

ザ クラシック 1F

ランチ 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30 - 21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

2022年6月1日(水)～8月31日(水)

ラ・メール ザ クラシック ランチタイムで
お召し上がりいただけます。

単品 ¥3,300



山の腐葉土



山間にある飯高の町



楓子さん(中左)と宣孝さん(中右)が森を案内

山の呼吸と、命を育む水の循環。

木の国、紀伊半島に位置する飯高^{いいたか}には
県内最高峰1420^{ひのきづか}の松塚奥峰があり、
養分を含みながら豊かな水が森を流
れ、様々な命を育んでいます。また山から
の水が注ぐ櫛田川の上流部は東日本に
多い夏緑樹林帯、下流部は西日本独特の
照葉樹林帯で、本州に生息する多くの植
物種が育ちます。松阪市飯高町は総面積
の94%を森林が占める林業の町。江戸時
代から250年以上の歴史を持つ叶林業の
堀内楓子^{ふうこ}さん(姉)と宣孝^{のぶたか}さん(弟)が、飯
高の森を案内してくれました。

「ここから見える山の多くは、ほとんど
が杉と檜の針葉樹林です」と楓子さん。
元々、この辺りの森は椎や檜の木などの
広葉樹が自生していましたが、戦後には
建材となる杉や檜を植林する拡大造林

政策が行われました。しかしその後、安
価な外国産木材が使用されるようにな
り、国産木材の需要は減少しているそう
です。そんな状況のなか、叶林業は約30
年前から多様性のある森林の姿を目指
し、様々な広葉樹の植樹を始めました。
楓子さんは「杉や檜だけでなく、水に強い
栗の木や、タンスに使われる桐などを育
て、日本で培われてきた木の文化を広げ
て行きたいです」と話します。宣孝さんは
「針葉樹が悪いというわけではなく、檜も
美しく強度があり神社にも使われるな
ど古くから人々に愛される木材です。私
たちは森の環境に合わせて木を育てるこ
とを大切にしています」。

広葉樹の落ち葉は、腐葉土に住み着く
微生物が早く分解できるので、養分が豊



富な肥えた土を持つ森となります。「腐葉土は空気を含み細かな根が張っているため土が流れにくく山を守る役割も果たしています」。土を手にした塚原和食総料理長が「栄養を感じる香りですね」と話すと、杉原シェフソムリエが「熟成したワインの香りを腐葉土に例えることがあります。力強い生命力の香りでしょうね」。楓子さんは「養分が豊富な土には山そのもののエネルギーが詰まっています。山から流れる水に養分を与えて多様な生き物を育む命の源です」。栗野料理長は「山から川、平野、海へと繋がる命の循環。シンプルですが改めて大事なことだと実感しました」。

様々な要因により鹿の天敵であった狼が絶滅し、生態系のバランスが崩れた山では鹿の数が異常に増え、木々の新芽や幹の皮の被害による、森林の荒廃が進んでいることが心配されています。さらに山村の過疎

高齢化で林業家や山に関わる人も減り続けています。「木が育つのは、太陽、雨、山、土などの自然の力です。私たちができることは極めてわずかなしかな。林業家の私たちにできることは、100年先の山の未来を考え、森を守り続けることだと思うのです」。楓子さんは地域を継承する次世代のため、地元の子どもたちに山や木の楽しさを知って欲しいとワークショップなども行い、地域ぐるみで山への関心を高める活動も行っています。

山を後にした樋口総料理長は「今ある自然の環境や状況をどう捉えて発信していくのか。それは海にも共通する大切なことです。海の豊かさの源は山でもあり、土を触ったときのふかふかした感覚は山の生命力に満ちていて、たっぷりの栄養を感じる幸せな香りでした。未来へ繋げていきたい大切な命の物語ですね」。



三重の木を使ったオリジナルコースター

ザ クラシック、ザ ベイスイート プティックで
お買い求めいただけます。

※コースターのデザインは変更になる場合があります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



三重の魅力を多彩に味わう
夏のアフタヌーンティー



緑豊かな庭園に光が射し、心地良い風に揺れる木々。カフェ&ワインバー「リアン」で愉しむ夏のアフタヌーンティー。

伊勢どりとフォアグラをサンドしたミニバーガーは、松阪市飯高特産の「とつときみそ」を合わせ和の風味に。他にも宮川産鮎の香草パン粉焼き、松阪牛のローストビーフを使ったホットサンド、伊勢まぐろをトマトゼリーと合わせたひと品など、地元の食材を散りばめた多彩な味わいです。四日市市水沢産のほうじ茶の香ばしい風味のアイスは寒天、黒豆の蜜煮、フルーツを伊勢抹茶の蜜で蜜豆風にいただく爽やかな和スイーツ。マンゴーのタルトやマカロン、ココナッツのフィナンシェ、パッションフルーツをチョコレートで包んだトリュフがトロピカルな味覚を届けます。他にもスイカのジュレ、メロンのショートケーキ、キウイフルーツのパート・ド・フリユイなどを彩りよく並べました。トマトのスコーンにはクロテッドクリームと甘さと酸味が調和したトマトジャムを一緒に。志摩半島の夏の訪れをお届けします。

ガーデンプールで夏のひと時

緑豊かな庭園に静かに佇む、ご宿泊のお客様専用の屋外プール。変わらないクラシカルな雰囲気の中、明るい声が響くホテルの夏の風景です。



ガーデンプール営業

2022年7月15日(金)～9月4日(日) 9:30～17:30

24.5m×10m(水深1.1～1.3m)のプールと、滑り台付のお子様用円形プール(水深40cm)

更衣室(温水シャワー完備)・タオルロッカー

※天候等により営業を中止、期間を変更する場合がございます。

爽やかな味わい、フルーツパフェ。

「夏限定「フルーツパフェ」で心躍るひと時を。酸味とジューシーな甘さが魅力の志摩産苺「レッドパール」のシャーベットと、ホテル伝統のレシピで作るクラシックカスタードプリン、バニラが上品に香るバニラアイスが絶妙な組み合わせ。グラスには爽やかな「カムカム」のジュレとバニラムースを重ね、克蘭チチョコレートのサクサクとした食感がアクセントに。季節のフルーツをリッチに愉しむスイーツです。



カフェ&ワインバー「リアン」

ザ クラブ 2F

11:30～21:00 (L.O.20:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

※ディナータイム(17:30～)の営業日はホームページにてご案内しています。



フルーツパフェ

(6月～8月) ¥2,100

11:30～17:30 1日10食限定

夏のアフタヌーンティー

(6月～8月) ¥5,000

11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)



真珠貝を入念に研磨をして輝きを引き出す



七色の輝きを放つ境さんの作品

匠の技で輝く、真珠や鮑の母なる貝。

真珠の揺り籠とも呼ばれる、穏やかな英虞湾。真珠はあこや貝に包まれながら、貝の養分を吸収して静かにゆつくりと成長します。あこや貝や鮑貝も真珠と同じ光沢を持ち、熟練の技で磨き上げることでも美しく輝きます。

昭和40年から志摩市で貝殻の加工を行う境工芸社の二代目、境一久さんを訪ねました。境工芸社ではあこや貝や鮑貝を使ったアクセサリー類、皿やキャビアスプーンなどの食



本真珠付真珠箸



真珠貝工芸人の境さん

器や雑貨などを手掛けています。境さんが制作した「本真珠付真珠箸」はG7伊勢志摩サミット参加の各国首脳に贈呈されました。貝の輝きは伊勢志摩の魅力と話す境さん。「鮑貝は強度があるため削るのにも時間が掛かります。4〜5時間くらいかけ、やすりの目の細かさや機械を変えながら段階的に仕上げます。磨きすぎたら割れや傷ができ、薄いほど七色に美しく輝く。加減が難しい作業です」。高い技術で独自のスタイルを貫く真珠貝工芸人の境さんは、伊勢志摩で仕事を続けることが嬉しいと言います。「真珠養殖の里で世界にない物を創る。貝も手を掛ければ輝き、お客さんに喜んでいただけるのでやりがいを感じますね」。真珠や鮑の母なる貝の輝きには、境さんと同じ大切な優しさを感ずるのです。



ホテルステイの愉しみ方

真珠の里、鮑の産地の魅力を愉しむ。

真珠が育つ英虞湾を眺めながら愉しむアクティビティ。料理で提供する鮑の貝殻や真珠貝を境工芸社でプレート型のパーツに加工し、ホテルオリジナルチャームを作ります。

講師は伊勢で50年以上の歴史を持つヤシマ真珠の山本行太さん。代々伊勢志摩で真珠に携わる事業を展開する家系に生まれ、都心で宝石バイヤーやアパレルブランド勤務などの経験を活かし現在はパールジュエラーとして活躍しています。近年、若い男性の間でも人気のパールネックレスに代表されるような、新たな時代にあつたスタリッシュなアイテムを展開する山本さ

んは、真珠貝や鮑貝にも大きな可能性を感じると話します。「伊勢志摩の真珠は宝石としてブランド価値がありますが、産地だからこそ生産者や育つ海のこと、また真珠貝や鮑貝についてお伝えすることで、より深く魅力を感じていただければ嬉しいです」。バックチャームの紐は伝統工芸品「伊賀組紐」を使用。伝統と洗練された感性を組み合わせました。



伊勢志摩の魅力をお話しながらワークショップを行う山本さん



日常使いで愉しめる 鮑貝で作るチャーム作り

ホテルアクティビティでバックチャーム作りを体験。

色や形、大きさが少しずつ違う真珠から1粒を選びます。この時間が何とも贅沢。そして薄く加工した円形の鮑貝、あこや貝はそれぞれの表情の違いが魅力的。お客様自身で貝の最後の仕上げ磨きを行っていただくことで、より美しく鮮やかな七色の輝きになります。講師が真珠や鮑貝に穴を開けた後、お好みの色の伊賀組紐を通したら完成です。

ホテルの開業時から海外の真珠バイヤーをもてなしてきた歴史あるホテルで、伊勢志摩ならではの特別な思い出を。

ホテルアクティビティ「真珠と鮑貝、アコヤ貝プレートのバックチャーム」

真珠と鮑貝、またはアコヤ貝を加工したプレートを組み合わせてチャームを作ります。ご自身用のお土産、プレゼントにも。

会場 ザクラブ2F

定員 各回8名様

参加費 1個 1,500円(税込)

※開催日や時間はホテルホームページにてご案内しています

※ご宿泊のお客様限定です





お二人で楽しむLUXEなゴルフ&リゾートステイプラン

1日1組限定 オールインクルーシブ ツーサムゴルフプレー

プロトーナメントも開催された名門「近鉄賢島カンツリークラブ」のチャンピオンコースで、お一人につき1名のキャディでプロ気分のラウンドを。お二人での上質なゴルフ体験と、ホテルでのご滞在をセットにしたプランです。ご夕食は選べるレストランで三重の美食をお愉しみいただけます。雄大な自然の中、心も身体もリフレッシュする贅沢なリゾートステイをお届けします。

1日1組 2名様限定

期 間 2023年3月31日(金)まで
※除外日あり
予 約 5日前までお電話にて承ります。
※ご予約状況によりお受けできない場合があります。
料 金 お一人様 93,500円～

プランに含まれるもの

<志摩観光ホテル>

- ・志摩観光ホテル ザ クラシック1泊(1室2名様ご利用)
- ・お部屋タイプ：プレミアムツインルーム
- ・ご朝食
- ・ご夕食(3つのレストランからお選びいただけます)
レストラン「ラ・メール ザ クラシック」/和食「浜木綿」/鉄板焼「山吹」
- ・ホテルセレクトのお土産

<近鉄賢島カンツリークラブ>

- ・ゴルフプレー 1ラウンド
- ・2サムプレー確約
- ・キャディ 2名(お一人につき1名の専用キャディ)
- ・ゴルフ場内の飲食フリー
- ・前日(17:00まで)およびプレー当日の練習場フリー利用※要予約
- ・バックティープレー選択可能



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－

6月18日(土)・19日(日)	フレンチ
7月23日(土)・24日(日)	和食
8月20日(土)・21日(日)	フレンチ
9月10日(土)・11日(日)	和食

時間 12:30～14:45 (受付12:00 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 ¥16,500

定員 各回40名様限定 ※事前ご予約制 ※定員に達し次第受付を終了いたします。

フレンチ 総料理長 樋口 宏江

和食 和食総料理長 塚原 巨司



食材と文化について考察することを「ガストロノミー」(美食学)と呼びます。古くから「御食つ国(みけつくくに)」として朝廷へ食物を納めてきた伊勢志摩は、地域独自のルールを作り、資源を守り続けてきました。料理を通じて地方食材の魅力を伝える取り組みを、「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び、三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさを発信しています。

シェフの魅力を存分に味わうレストランプラン

各料理長の技と魅力をお届けする1日1組限定プラン



フレンチレストラン「ラ・メール」
季節を描く特別なひと皿
「シュルブリーズ」

総料理長樋口宏江がその季節に美味しい食材を選び、おすすめの調理法でお客様だけの一品に仕上げる贅沢なコースです。

人数：2名様～4名様
3日前までのご予約が必要です



和食「浜木綿」
カウンターで味わう特別会席「匠」
鮑、伊勢海老、松阪牛をはじめ、三重の季節の食材を使い、和食総料理長塚原巨司が目の前で仕上げるカウンター席限定の特別プラン。

人数：2名様～4名様
2週間前までのご予約が必要です。



鉄板焼レストラン「山吹」
こだわりの「シェフズテーブル」
鉄板焼きの醍醐味であるライブ感はそのまに、三重の食材の魅力をお届けする、料理長栗野正也の鮮やかなプレゼンテーションをお楽しみください。

人数：2名様～7名様
2週間前までのご予約が必要です。

各コースともおひとり様 ¥50,000 ※予約状況によりお受けできない場合がございます。

Event & Information

2022年6月1日 リニューアル

都プラスカードがアプリになってもっと便利に。もっとお得に。

- ・1ポイント＝1円で使えて便利。
- ・現ポイントはそのままご利用いただけます。
- ・アプリまたはカードのいずれかをお選びいただけます。

その他様々な新しい特典・サービスをご用意。
詳しいサービス内容は近日中にご案内いたします。



三重や志摩観光ホテルの旬をお届けする メールマガジン「しまびより」入会募集中

「志摩時間」の記事、おすすめの宿泊プランやレストラン
企画、イベントなどホテルの旬の情報をメールマガジンで
配信しています。ぜひこの機会にご登録ください。

▼メールマガジンのご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196/>

▼ご登録用URL

<https://bit.ly/38O2QSt>



スマートフォンからの
ご登録はこちらから



フラワーアレンジメントセミナー

ロンネフェルトの紅茶を楽しむ「Fleurs de saison(フルール ドゥ セゾン)」

緑豊かな庭園を眺めながら愉しむ、季節のテーマに合わせたフラ
ワーアレンジメントセミナーを開催いたします。出来上がったアレ
ンジ是您自宅でそのまま飾れます。セミナー終了後はロンネフェル
ト社の紅茶とホテルスイーツでひと時のティータイムを。
ホテルならではの贅沢で心穏やかな時間をお過ごしください。



期 間 2022年12月まで(偶数月、水曜日開催)
時 間 10:00～12:30 / 14:00～16:30
場 所 志摩観光ホテル ザ クラブ
料 金 おひとり様 6,000円(税込)
都プラス会員様は 5,400円(税込)
※花材・持ち帰り用袋・ティーセット(紅茶・お菓子)付
定 員 各回16名様
講 師 ホテル装花をコーディネートしているフローリストが担当
申込め切 開催日3日前 ※定員に達し次第受付を終了させていただきます。
予約方法 お電話またはホームページの問い合わせフォームより受付

2022年
6月8日(水)※午後満席
「エレガントなボックスフラワー」
8月3日(水)
「涼を届ける夏のアレンジ」
10月12日(水)
「ドライイリスで秋風の便りを」
12月7日(水)
「クリスマスから新年を迎えるアレンジ」

Shop

毎週日曜日 限定販売「フレーバー食パン」(数量限定)



いちじく、あおさ、アールグレイ、クルミ、レーズン、伊勢茶などから週替わりで様々なフレーバーを販売。小麦の香り豊かなホテルメイドの美味しさを。

販売 ザクラシック ショップ
時間 11:00～18:00

※数量限定にて販売いたします。
※売り切れの際はご容赦ください。

毎月第一日曜日 限定販売「おつたち」(予約制・数量限定)

総料理長 樋口宏江が監修する季節のお菓子。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5日(日)
梅のタルト
¥3,500



7月3日(日)
南張メロンのミルクレープ
¥4,500



8月7日(日)
いちじくのパウンドケーキ
¥3,500

販売数 各40個限定 ※販売数に達し次第終了

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

※前日14:00までにご予約をお願いいたします。

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

※料金には消費税が含まれております

Shop

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 & リゾート各ホテルのオリジナル商品がお買い求めいただけます。



大切な方に特別な日本酒を。

2022年 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」
(清水清三郎商店 醸造)

オンラインショップでもご購入いただけます。
熨斗、ギフト包装承ります。

750ml 6,000円

都ホテル オンライン 🔍

※スマートフォン版もございます。



伊勢海老の
クリームスープ

ホテルで長年愛される
伝統の一品。

ギフトセット(3缶)



5,400円



伊勢海老の
ブイヤベース

伊勢海老の香ばしさと旨味と甘
味が後を引く、贅沢な味わい。

ギフトセット(2名様分)

10,800円



たまゆら
玉響ジャム

たっぷりの果実を使用した上品
な甘さと風味。

ギフトセット(3瓶)

3,240円



【伊勢海老付き】

イセエビのトマトクリームパスタ

伊勢海老のアメリカンソースを加
えた贅沢なパスタセット。

ギフトセット(2名様分)

7,560円



ホテルオリジナルフレグランス
リードディフューザー

香りが呼び起こす賢島の風景。

・ザ ベイスイート

・ザ クラシック

・ザ クラブ 各100ml

各3,500円



ご宿泊券・お食事券

大切な方への贈り物やお祝い、
記念のお品に。ご希望の内容で
ご用意いたします。

— その他にも数々の商品をご用意しております —

※料金には消費税が含まれております

③ SHEVRON CAFE(シェブロンカフェ)

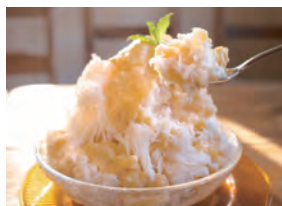
店内はお洒落でアンティークな装飾や小物が並び、ゆったりと落ち着く空間。ランチやコーヒー、スイーツなどが味わえ、志摩名産のきんこ芋を使ったかき氷など、地元食材を使ったメニューもあり、地元の人や観光客にも人気のお店です。



志摩市阿児町
国府3517-16



人気のパンケーキや可愛いラテアート



きんこ芋のかき氷



お洒落で開放的な店内

④ Maki's Bakery(マキズベーカリー)

SHEVRON CAFEに隣接し、イタリアやフランスでパン作りの修行を積んだシェフが手掛けるパンは、ハード系ではもちもちとした食感。人気のあんバターや本格惣菜パン、また志摩産のイチゴや南伊勢産の柑橘など地元の食材を使った手作りのジャムも評判です。



志摩市阿児町
国府3519-56



人気のあんバターのパンなどが並び



手作りジャム



モデルコース (2022年4月18日現在)

🚗 ホテルからドライブスタート

① 国府白浜
阿児の松原海水浴場 車で約12分

② 志摩国分寺 車で約6分

③ SHEVRON CAFE 車で約2分

④ Maki's Bakery 車で約2分

🚗 ホテル到着 車で約15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23の観光施設の入場・入館が可能。70店のお店で特典サービスが受けられます。

※新型コロナウイルス感染症予防のため、休館や休業をしている可能性があります。最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



伊勢志摩の魅力発見「ドライブ編」

美しい砂浜が続く、近畿地方のサーフィンのメッカ国府白浜や阿児の松原海水浴場を中心に、歴史深いお寺を散策、海を望むカフェや地元で人気のパン屋を訪れるなどゆるやかに過ごす夏の志摩旅をご案内します。

志摩の夏を感じる海へ、ショートトリップ。



こうしらはま あごのまつばらかいすいよくじょう

① 国府白浜と阿児の松原海水浴場

海沿いに散策道が続くビーチでは、初心者でもサーフィン体験が可能。プロサーファーが教えてくれるので安心です。また砂浜と松林の美しい景観は、フォトスポットにも。



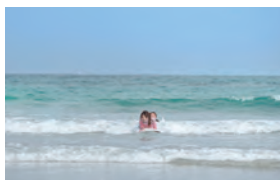
Addict
SURF Garage
志摩市阿児町
国府2887-22



お店でサーフィンの基本ルールなどをレクチャー



テイクオフ(立ち上がり)の練習



実際に波に乗る練習



サーフボードやウェットスーツもレンタル可能



阿児の松原海水浴場

② 志摩国分寺

奈良時代に聖武天皇の勅命により志摩国に建立された官立寺院。本尊は薬師如来。江戸時代に再建された今の本堂には、10世の和尚の義純が彫刻した精巧な彫り物が施されています。



本堂



本堂内陣(内部)



志摩市阿児町
国府3476



シマカンアートトリップ

「野あそび」 藤田 嗣治 Léonard Tsugouharu Foujita

京都丸物百貨店(旧近鉄百貨店)の喫茶室を飾る

大装飾壁画として描かれた藤田嗣治の日本に残る大作の一つ。

フランスノルマンディー地方の風景の中、登場する女性たちが

左右で異なる時代の衣装をまとっているのが特徴です。

百貨店という「モード(流行)」を扱う場に飾られることを

意識していたためとも言われています。

ラ・メール
ザクラシック



志摩観光ホテル

2022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](https://www.instagram.com/shimakankohotel)

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)