

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2026 春号



共創の時代

人や地域とつながり

重なる想いの先に

新しい風土が

芽吹き始める

Shima Kanko Hotel

連載 美食の歓び

菜の花の豊かな味わい 文中村孝則

「菜の花や月は東に日は西に」という句は、江戸中期を代表する俳人で画家の与謝蕪村よさぶせむらの代表作である。蕪村が詠んだといわれる菜の花が咲く春先には、西に日が沈むころ、反対の東には満月が登るタイミングがあるそうで、それが満開

は菜の花を見ると春の到来の喜びと同時に、貴重な食用油や夜を照らす灯の豊かなさの象徴を重ねたのかもしれない。そう思うと、この句もさらに想像の花が開きそうである。

の菜の花畑を挟んで一直線にならぶ様子を表現しているという。なんとも幻想的で雄大な風景のイメージが浮かぶが、画家でもある蕪村の面目躍如めんもくよくじよともいえる、技巧的なビジュアル表現ともいえそうである。菜の花は、江戸時代には菜種油の原料として栽培され、その油は食用のほか灯のための貴重な原料でもあったから、人々

豊かさの象徴という意味では、今号でご紹介している伊賀市の大山田農林公社が取り組む「伊賀市菜の花プロジェクト」も、菜の花を活用して、地元を活性化するための深い思いが詰まっている。菜種油をつくる同公社では、遊休農地を活用して菜の花を栽培して地産地消と同時に美しい農村風景を創ることを目指しているのだとか。使い終わった菜種油は回収してバイオディーゼル燃料



(BD)に精製して農薬用トラクターの燃料として、地域資源循環モデルを実践している。地域価値をあげるブランディングとしてユニークで画期的な取り組みだと思うが、特筆すべきはこの循環のサークルの中に、菜の花による「美しい農村風景」という景観への付加価値と、「七の花」という高品質の菜種油ブランドの生産が入っていることだ。景観と美食は、今のガストロノミー・ツーリズムの戦略の重要な柱にもつながつているのがミソである。

握して栽培マニュアルの配布と栽培記録の提出まで徹底しているというから驚きだ。その菜種を古式の方法で非加熱圧搾し、自然濾過したもののだけを瓶詰めしたオイルは菜種本来の豊かな風味が香るので、加熱調理だけではなくむしろ、サラダ料理や、そのままパンに付けても存分に美味しいというわけだ。

さて、伊賀といえば冒頭の蕪村が敬慕した俳人に松尾芭蕉まつお ばしゅうがいる。実は芭蕉は伊賀の出身である。その芭蕉もまた、菜の花を題材にした「菜畑に花見顔なる雀哉」という句を残している。江戸の当時の伊賀にもきつと、うつくしい菜の花畑が広がっていたに違いない。さて、菜の花畑に雀たちが花見に集まるように伊賀の春にも、この菜の花畑を目当てにツーリストたちが訪れるようになれば、さらに地元活性になるのではないかと期待の花も膨らむのである。



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。大日本茶道学会茶道教授。剣道教士八段。

特集

食で地域を支える つなぎ手の仕事



左から塚原和食総料理長、荘司さん、佐藤さん、樋口総料理長

志摩観光ホテルが大切にしてきた「食で地域を伝える」取り組み。三重の魅力のひとつ皿の料理に込め、その土地の風土と息づく物語を届けるためには、生産者さんと料理人をつなぐ存在も欠かせません。クラギ株式会社で農産物流通事業「Happy Vegetable」を担当するしょうじりか荘司梨加さんは、幅広いネットワークから得た食材情報をリストとして届け、料理人の要望に応じた野菜や新品種を提供しています。

クラギは1603年に松阪市で倉田儀八商店として創業。農作物の種苗や農業関連の商いを40年以上行い、農業に関わる知識や技術、流通を担っています。荘司さんは入社後、産直市場の店長を経て、2020年に「Happy Vegetable」を立ち上げました。「料理人の方々から注文を受けてから農家さんに収穫を依頼する受注後収穫が強い。長年の農家さんとのコミュニケーションがあるからできる仕組みです」と話す荘司さんとともに、樋口総料理長、塚原和食総料理長と生産者さんの元へと向かいました。



食材リストに目を通す樋口総料理長



食材の情報がリアルタイムで届く



収穫を体験するおふたり



佐藤さんがこだわる土づくり



佐藤さんと談笑する荘司さん

生産者との長い付き合いが育む、信頼の絆。

一級河川、雲出川くもがわの中流域に沿って田畑が広がる津市須ヶ瀬町すがせちょうに80歳のベテラン農家、佐藤三郎さんの畑があります。荘司さんは「佐藤さんはカブ4種、大根3種、ニンジン2種と同じ野菜でも多品種を育てています。美味しい野菜づくりを追求している方です」と紹介。佐藤さんは「紫のカブは3年程前に自分で交配したここだけの品種です。酢漬けにするときれいな色になりますよ」。荘司さんは「そうだったんですね。それなら皆さんにもっとおすすしめしなくちゃ」と、ふたりは笑いながら話します。樋口総料理長が「佐藤さん

のつくるカブは、見た目も美しいですし瑞々しく甘味も強いので、厨房では「名人カブ」と呼ばれています」と話すと、その理由は土づくりにあるという佐藤さん。「肥料の配合の基本は父に教わり、それから試行錯誤しながら今の土に辿りつきました。また、この辺りは元々川底で柔らかな砂地ですが、さらに傷が付かないような土を目指しています。このカブも表面がきめ細かいでしょう」。荘司さんは「料理人さんからの注文に応えるには、どの農家さんに収穫を依頼するか、常に畑の様子や野菜の出来を知っておかなくてはいけません。

佐藤さんは産直市場を担当していたときからのお付き合いで、15歳から農業をされている豊富な経験があり、休みの日は県外の農家仲間の元へ視察に出かけるほど研究熱心。様々な野菜の品種改良にも挑戦している佐藤さんの野菜はいつでも自信を持っておすすめしています。「荘司さんは私が作った野菜がどんな風に使われたかまで教えてくれる。嬉しいし、やりがいになりますね」と佐藤さん。荘司さんは「佐藤さんはよく「生勉強」とお話されます。これからも栽培をお願いしたい、頼もしい存在です」。



試食をいただきながらお話をするみなさん



水を張ったレンコン畑で作業をする伊藤さん



伊藤さんへ栽培へのこだわりを聞く荘司さん

生産者と料理人の間で、それぞれの想いをつなぐ。

続いて伺ったのは雲出川の支流が流れる山合いのまち津市みさきちょうかみたけ美杉町上多気地区。周囲の山々から流れる水でレンコンを育てる農家「Yosi Farm」の伊藤有いとう一いちさんを訪ねました。荘司さんは

「休耕田を活用して無肥料無農薬で育てる農家さんがいると知り、すぐに会いに行きました」。到着すると水を張った畑に身体を沈め作業をする伊藤さんの姿が。「うちは無肥料なので通常のレンコン畑の30%から50%の収穫量しかありません。サイズも小さめですが味は確かですよ。荘司さんは「山からの清らかな水だけで育てる自然

栽培のレンコンは他にない味。こだわりが詰まった希少性の高い野菜ですので、魅力をしつかりとお伝えするためにも畑に向いて直接お話を聞くようにしています」。

伊藤さんが「ぜひ食べてみてください」と、獲れたてのレンコンを素揚げにして振る舞ってくれました。塚原和食総料理長が「粘りがあって食感が良い。味も凝縮されていますね。様々な農作物がある中で、なぜレンコンを選ばれたのですか」と尋ねると伊藤さんは「ずっと安心安全な食べ物が育つ自然環境に興味があり、3年前に就農しました。

水を張って育てるレンコン畑は雨水を受け止めることができるので、土を潤しながら川や海へ流れる水の勢いを和らげ、災害リスクを減らします。また私は幼い頃から自然が好きで微生物やタガメ、イモリなど多様な生きものが暮らす風景を作りたい。レンコンはそのなかのひとつでもあり仲間です。なのでいつもありがとうございます。感謝しながら収穫しているんですよ」。樋口総料理長は「生産者の姿を想い、食材の声に耳を澄ませた料理には気持ちが届きます。これからも食材の物語が伝わる料理を作っていきたいですね」。



総料理長がお届けする春の料理

樋口宏江の料理ストーリー

莊司さんが提案してくださる野菜は、どれも新鮮で美味しいものばかり。実はお客様から野菜を褒められることも多いんです。

カブ作りの名人、佐藤さんの野菜づくりへの探究心が生むカブ。身が詰まり瑞々しさもあり、ソテーをするとしつかりとした味と食感も残ります。また無肥料無農薬で山の清らかな水だけで育てられたYoshi Farm 伊藤さんのレンコン。自然が好きで環境を守りたいというお話にも胸を打たれました。濃厚な味と食感のレンコンは厚めにカットして自然が育む力強い味わいを引き出しました。すりおろしたレンコンのとりみと風味を主役にしたポタージュは、莊司さんが教えてくれた三重県産の菊芋も加えまろやかに。低温調理を施した熊野地鶏やカブの葉も刻んで添えました。季節毎に美味しい食材を届けてくれる莊司さん。今回、ともに生産現場へ伺うことで生産者さんに寄り添い、私たち料理人を支えてくださる熱い想いも感じる事ができました。彼女を通して、多くの生産者さんの姿が浮かびます。次はどんな野菜が届くのか、今からとても楽しみです。

2月・3月の「アバンタージュ」、「エレガンス」、「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。

色々野菜の一皿



和食総料理長がお届けする春の料理

塚原巨司の料理ストーリー

荘司さんに届けていただく季節の食材を中心に、色鮮やかに染まる春を、様々な野菜で表現した二皿です。

佐藤さんが育てた美しい色のカブは甘酢漬けに。白絹衣掛けを添え繊細な味わいに仕上げます。鯛かぶらは焼いて香ばしさを加えた真鯛と白カブを一緒に煮込み、旨味を染み込ませました。ニンジンも濃厚な味としつかりとした食感を生かし、松阪豚と合わせたきんぴらで。Yosi Pan 伊藤さんのレンコンはもっちりとした食感と凝縮された味わいを辛子レンコンで引き出しました。

春先まで味わえるみえの伝統野菜のひとつ、三重なばなは野菜寿司、香り良く山椒焼きにした三重県産のタケノコは伊勢志摩の春を告げるワカメとともに。そして春の里山の風景に郷愁をそそられ故郷、熊本の郷土料理「文字ぐるぐる」を加えました。伊勢まぐろとネギ、南伊勢の柑橘を練り込んだ爽やかな味わいの酢味噌でお召し上がりください。春の訪れを五感でお愉しみいただける品々です。

3月～5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。

特集
農村風景を
菜種油で
次の時代へ

伊賀市大山田地区

志摩観光ホテル



左から樋口総料理長、亀井さん、塚原和食総料理長

伊賀市大山田地区は、鈴鹿山脈や布引山

おこやまた

地に囲まれた伊賀盆地の南西部に広がる里山集落です。寒暖差の大きい盆地特有の氣候を活かし、古くから米や大豆、菜種の生産が行われてきました。しかし近年では高齢化などの影響で農家が減少するなど、地方の農産地が抱える課題にも直面しています。

そこで14年前に、遊休農地などを活用して菜の花を栽培し、美しい農村風景を創り出すとともに、その菜種を搾り、地域の特産品として地産地消に取り組む「伊賀市菜の花プロジェクト」が発足。一般社団法人「大山田農林業公社(以下公社)」が運営管理を行い、7つの取り組みから名付けた独自ブランド「七の花菜種油」の生産・販売を進めています。樋口総料理長、塚原和食総料理長と菜の花が咲く生産現場へと伺いました。そこには時代の流れに合わせながら地域と農村の再生に取り組む人々の姿がありました。



一滴ずつ抽出するエクストラバージンオイル



圧搾の工程を見学する樋口総料理長



菜種油の原料である種子

地域の連携が支える、貴重な菜種油。

大山田に到着すると菜の花が周囲を鮮やかに染める、里山の原風景が広がります。公社で「菜の花プロジェクト」を担当するチーフ、かめいけし亀井健司さんは12年前に入社し、3名の従業員とともに菜種の栽培、搾油、商品化まで手掛けているそうです。早速工場に移動し製造過程を見せていただきました。構内には黒々とした大量の菜種。「30軒程の地元農家の方々が、菜種栽培に協力してくれています。採れた菜種は公社に持参してもらい、菜種油としてお返ししてい

ます。地域の方の輪も広がり、美しい風景づくりと菜種油の製造が成り立っています」。乾燥機で乾かした菜種は搾油の工程へ。「昔ながらの圧搾機を使っているので搾れる量は少ないのですが、菜種本来の豊かな風味があります。ここでは2種類の搾油法を行っています。加熱をしない生搾りから、上澄みだけを和紙を使って自然ろ過させるエクストラバージン菜種油は、フレッシュな香りと軽やかなコクが特徴です。他の商品は菜種を焙煎し、香ばしさを加え、機

械で圧力をかけてろ過まで行っています」。樋口総料理長は「七の花エクストラバージンはパンにもよく合い、オリブオイルに比べてさらに軽やかな印象ですね」。塚原和食総料理長は「焙煎した七の花の菜種油は天ぷらに使うと食感が軽く、雑味も少ない仕上がります。季節の食材が引き立ちます」。亀井さんは「食後に香りが残りにくい大蒜、風味が強い唐辛子などを加えた商品もあるので、ぜひ使ってみてください」と料理談議も弾みます。



収穫前の菜の花畑で
亀井さんとお話をする樋口総料理長

自然に優しく、安心安全な食で地域づくり。

畑に移動し、菜種の栽培方法についても教えてもらいました。菜種栽培は米を収穫した後の田んぼを使うことが多く、9月から10月に種を蒔き、追肥を行って翌年の6月から7月に収穫するそうです。「昔からこの地区では菜種は油屋さんにとっていき、燃料や食用とし



七の花エクストラバージンオイルと
七の花菜種油

て使っていたそうです。現在は農家さんの高齢化もあり、耕作放棄地が増えていきます。田んぼは3年も放置すると木が生え農地として使えなくなりますが、なるべく早く活用することもプロジェクトの目標のひとつです。しかし公社だけの力では実現できないため農家さんに協力していただきながら生産に取り組んでいます。公社では地域に継承されてきた農作地を守っていくこと



左：種子の油粕
右：菜種の種子

と同時に、循環型農業にも取り組んでいるそうです。「製造過程で出る搾りかすは畑の肥料や家畜の飼料に使い終わった廃油は回収して農機具のバイオディーゼル燃料として活用しています」。さらにこのプロジェクトには予想していなかった嬉しい効果もあったと話す亀井さん。「この地域の二面に花が咲く風景を見るために訪れる観光客が増えていきます。さらに撮影された写真が拡散されることでプロジェクトを応援してくれる方も増えました」。樋口総料理長は「昔

ながらの農村の原風景を残す取り組みと、環境に配慮した循環型農業を地域全体で進めていることが素晴らしいです。国産の菜種油のシェアはとても少ないと聞いていますので、三重県で生産されていることも嬉しいですね。農村風景とともに、菜種油のストーリーを多くの方々に知っていただきたいです。

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。

鹿肉と猪肉の低温調理

エキストラバージン菜種油の

ピネグレット



総料理長がお届けする春の料理

樋口宏江の料理ストーリー

優しく広がる伊賀の里山の景色に、四季折々の自然と農村の暮らしを感じる事ができました。地域の方々によつて守られている菜の花の風景と、そこにある『自然』を料理で表現したひと皿です。

菜の花畑の向こうには伊賀の山々で生きる動物たち。鹿と猪肉はマリネをして低温調理を施します。手前のなばなやアスパラ菜は軽く茹で、たまごの黄身とミモレッドチーズを合わせたパウダーを散らし、満開の菜の花畑をイメージ。ドレッシングには、七の花エキストラバージンオイルを使います。丁寧に一滴ずつ精製されることで生まれるさらっとした質感、軽やかな口当たり、ほのかに感じる菜種の香りにレモン、塩、粒マスタードを合わせ軽やかに仕上げます。野では種が芽吹き、花は次の命を育て、山では森が豊かな命を育んでいます。その一つひとつの大地の恵みで里山を描きました。



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)

2月・3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。



春野菜の天ぷら
蓮根土鍋炊きご飯

和食総料理長がお届けする春の料理

塚原巨司の料理ストーリー

焙煎した七の花菜種油を贅沢に使った春野菜の天ぷらと、味わい深いレンコンの土鍋ご飯です。

軽やかさが特徴の菜種油で春野菜の繊細な味わいを引き出した天ぷらは、ほのかな菜種の香りの菜の花、たらの芽、ふきのとうの程良い苦味、タケノコの食感、新玉ねぎの瑞々しい甘味から春の訪れを感じます。南伊勢産真珠の塩、または志摩産カツオ節をたつぷり使った天つゆでお召し上がりください。

三重の農家さんから届くこだわり野菜、Yoshi Fami 伊藤さんが育てたレンコンは素揚げして土鍋ご飯に。根菜の甘味と香りが米の味を引き立てます。さくとした天ぷらと、土鍋ご飯の刻んだレンコンのもっちりとした食感。山に芽吹く山菜、里に根を張るレンコンで山里の春を表現しました。佐藤さんの色鮮やかなカブの酢漬けも添えて。



和食「浜木綿」
ザ ベイスイート4F
ご夕食 17:30-21:00 (L.O.19:30)

3月～5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。



春の御食つ国会席

季節の味覚と三重が誇る食材を散りばめ、和食の技で芽吹きの頃を表現した春の御食つ国会席。

春に美味しくなる平貝など三種の貝類は、造りや握り寿司で瑞々しい旨味を堪能。伊勢海老や初ガツオも揃えました。蒸し鮑と伊勢まぐろ、伊勢海老の焼き霜、伊賀牛の冷菜とそれぞれの持ち味を引き出した料理一題はお好みでお選びいただけます。答志島さわらの梅だれ焼き、松阪豚身巻き焼き、熊野地鶏炙り焼、佐藤さんのニンジンやYosi Farm 伊藤さんのレンコンなど多彩な味を重ねます。握り寿司、伊勢海老と真珠貝柱のかき揚げ、魚貝のちらし寿司もご用意。海藻を練り込んだ風味豊かな素麺、若竹の吸物の優しい香り、春野菜の天ぷらなど季節の滋味をふんだんにお届けします。

春の御食つ国会席
 3月1日(日)～5月31日(日)
 3月 ¥35,000 4月以降 ¥37,000 ※料理内容は月替わりとなります

豊かな彩り、味覚を愉しむ
春のアフタヌーンティー



豊かな素材を美しく仕立て、ひと口ごとに心が華やく春のアフタヌーンティー。

志摩産レッドパールイチゴのシャーベット、カモミールジュレ、ピスタチオのクレームブリュレを合わせたイチゴパフェは春の味わい。4月16日からは伊勢茶風味のスイーツとホワイトチョコレートやバニリアイス、イチゴを合わせた伊勢茶パフェです。イチゴのマカロン、桜のフィナンシユ、柑橘のジュレなど色彩や味わいも豊かにご用意しました。和のスイーツは白玉粉のもちつとした皮と、南伊勢町の季節の柑橘を練り込んだ白餡が爽やかな甘さのどら焼きです。セイボリーは、新玉ねぎの甘味を活かしたムース、豆乳を使った軽やかな口当たりの真珠貝柱のキッシュ、外はかりつと中はクリーミーな食感の伊勢海老のブリック焼、地元の春の食材である伊勢ひじきやしらすを合わせたフリッタータなど、色鮮やかに仕立てました。



4/16からの伊勢茶パフェ



カフェ&ワインバー「リアン」
ザ クラブ 2F
11:30-17:30(L.O.17:00) ※火・水曜日定休

春のアフタヌーンティー
3月1日(日)~5月31日(日)
¥6,800
11:30~17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

2026年3月31日(火)までカフェ&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 グラシック」にてご提供いたします。
詳しい情報は公式サイトにてご案内しています。

第6弾
志摩観光ホテルオリジナル日本酒「志摩」
純米大吟醸 三重県産山田錦



名水と老舗の技が、山田錦の特徴を引き立てる
2026年日本酒「志摩」。

2021年から三重県の様々な酒蔵とコラボレーションし、毎年各蔵の魅力が詰まった日本酒をお届けしている志摩観光ホテルオリジナル日本酒「志摩」。

第6弾は江戸時代から続く四日市市楠町の老舗「宮崎本店」による醸造です。パッケージは伝統工芸「伊勢菊紙」をモチーフに、宮崎本店を代表する銘酒「宮の雪」の雪柄をなぞらえた美しいデザイン。

三重県産山田錦を45%まで削つ



て造る純米大吟醸は繊細ながらも米の旨味や膨らみを感じられ、春に旨味を増すハマグリなど魚介の滋味や松阪牛のしつかりとした脂の美味しさも受けとめ、幅広い料理に寄り添います。

宮崎本店の特徴のひとつ、鈴鹿山系の柔らかな伏流水からなる角のないクリアな味わいは、様々なシーンで愉しめる一杯です。

2025年12月15日(月)

販売開始

販売価格 ¥7,000

販売数 700本限定

三重県産山田錦100%使用

精米歩合45%

内容量720ml

アルコール分16度

ザクラシック ショップ
ザ ベイスイート プティック
都ホテルオンラインショップ
にてご購入いただけます。

(ホテル内各レストランでも
ご用意しています。)

ホテルステイの 愉しみ方



志摩観光ホテル 開業75周年

2026年4月3日に開業75周年を迎える志摩観光ホテル。レストラン「ラ・メールザクラシック」から眺める美しい海と森。ホテル開業当時から変わらない伊勢志摩を代表する風景です。ホテルや英虞湾は、今年11月に指定から80周年を迎える「伊勢志摩国立公園」内にあります。指定理由の、変化に富んだリアス海岸の美しい景観、海と森がつながる豊かな自然環境、自然と共生してきた人の営みと文化は、今も地域の方々により大切に継承されています。

また真珠養殖の筏が浮かぶ

英虞湾では、御木本幸吉が世界初の真円真珠養殖に成功。その後、伊勢志摩を代表する一大産業に発展し、戦後初の純洋式ホテルとして開業した志摩観光ホテルには当時から海外の真珠バイヤーや要人が数多く訪れ、伊勢志摩の迎賓館としての役割も担ってきました。

戦後の復興から現代まで、伊勢志摩とともに歩んできた志摩観光ホテル。今回は昭和を代表する建築家、村野藤吾氏が手掛けた、ホテル開業当時の姿を今に残す「ザクラブ」や「ザクラシック」を中心に、ホテルステイの愉しみをお伝えします。



館内見学ツアー

志摩観光ホテルのヒストリカルな体験ができる人気の宿泊者限定アクティビティ「館内見学ツアー」は、朝9時から毎日開催。ご案内を担当するフロントの前田淳さんに「ザクラブ」の見どころを伺います。まず目に留まるのは大きな古時計。「昭和5年から昭和45年まで近鉄の標準時計として活躍していました。役目を終え当ホテルで展示していましたが、専門家の手により昨年から再び時を刻んでいます」。また窓際にはホテルで多くの作品を執筆し「華麗なる一族」などの小説を生んだ作家、山崎豊子氏が滞在時に使っていた机も展示。「実際にお掛けいただくこともできます。お客様の中にはここで旅先からの手紙をしたためる方もいますよ」。そして視線を上げると立派な柱や梁。「ホテル開業前は戦後の木材不足もあり、ザクラブは村野氏が建築した鈴鹿市の海軍工廠高等官集会所を移築して建てられました。村野氏の建築の特徴は、階段にも表現されています。段差が低く幅も広いため、昇り降りが楽。床を歩くような自然さです。他にも村野建築は空間に連続性があり、手すりなども曲線で繋がりを持たせています。村野氏のファンの方がこの建築を愉しむことを目的に滞在されることもあります」。



時と人に紡がれてきた

賢島の魅力に触れる

「ザクラブ」から外に出ると美しい庭園。そこで松の手入れをしていたのは、30年以上ホテルの庭園管理を担当している大ベテラン、坂口和司さん。「ホテルも伊勢志摩国立公園の一部です。木の剪定は美しく自然な形に整え、花木を活かし、庭園が周囲の山々や海の風景と調和するようにしています。また真珠養殖をしている英虞湾を守るため農業には頼らず、毎日の観察を大事に手入れを続けていきます。庭園にある木々は開業当時からものがほとんどなので枯らすわけにいきませんよ」と微笑みます。

ホテルから歩いて約10分の賢島港まで足を延ばすと土産物店や真珠店が軒を連ねる昭和レトロな雰囲気。明治38年創業の松井真珠店は映画のロケ地にもなるなど、クラシカルで上品な趣きです。港から望む英虞湾の眺めは遊覧船や定期船が行き交い、人々の息づかいを感じます。

ホテルに戻り館内に点在する美術品を鑑賞し、ゲストラウンジのリーディングルームでは読書の時間。自然を感じ、歴史に触れ、人と景色に包まれる。静かな時が解ける賢島でのひと時です。



自然に抱かれる静かな空間

木の温もりに包まれたザクラシックの「アンバサダースイートルーム」は窓一面に英虞湾の穏やかな景色が広がり、リビングはもちろん、ベッドルームからもその美しさを望める特別な客室です。村野建築にも通じる空間の連続性と、自然と調和した設え、景色を映し込むビューバスが伊勢志摩の自然に身をゆだねる贅沢な時間を演出します。

「陽が傾き、潮が満ちはじめると、志摩半島の英虞湾に華麗な黄昏が訪れる」。小説「華麗なる一族」の節を思い描きながら胸を高鳴らせ、華麗なるデイナーへと向かいます。



開業75周年記念 宿泊プラン

期 間 2026年4月1日(水)～2027年3月31日(水)
 料 金 2名1室ご利用時 1泊夕朝食付き
 お1人様料金 ¥75,000
 ご宿泊 ザクラシック アンバサダースイート
 ご夕食 レストラン「ラ・メール ザクラシック/優雅なる晩餐」
 ※平日1組(1部屋)限定



伊勢和紙



伊勢和紙で作られた外宮参道にある行燈



大豊和紙工業の外観



和紙の原料、三椏(ミツマタ)の説明をする中北さん



伊勢和紙の原料

2033年に行われる「第63回神宮式年遷宮」へ向け、伊勢志摩地域では様々な行事が始まっています。本連載特集「式年遷宮」では伊勢志摩の伝統や文化など、地域の魅力を様々な視点でお伝えします。

天照大御神の御神徳が国の隅々にまで行き渡るよう祈念された神宮の御神札おふだ「神宮大麻」の起源は、伊勢信仰を全国に広めた御師おんしが頒布した「御祓大麻」にあるとされています。現在も皇室の弥栄、国家の安泰、そして各家庭の平安を祈り、神棚に祀られています。

その御神札の和紙を製造しているのは、伊勢市おおせ大世古にある大豊和紙工業株式会社。明治32年に神都製紙株式会社として創立し、御神札の他にも神宮の御用紙を奉製しています。式年遷宮の際は、御用材を奉納するお木曳きで使われる「三采さんさい」の和紙をしています。

今回、大豊和紙工業で製造過程を見せていただき、現在の取り組みなどをお聞きしました。

職人の技が生きる、神都の和紙。

大豊和紙工業があるのは、外宮の有力な旧御師「龍大夫」の敷地跡。到着すると、代表取締役の中北喜亮さんが迎えてくれました。まずは伊勢和紙の作り方を教えてもらいます。

大豊和紙工業では和紙の原料である楮コウゾや三桧ミツマタ、雁皮ガンビなどの木の皮の調達から行っています。仕入れた原料は乾燥しているため、水に漬け込み水分を含ませ、大釜で煮出すしやじゆく煮熱を行い繊維をほぐしやすくします。煮熱で出た灰汁や垢などは水で何度も流し、残留している微細なゴミまで

手作業で二つひとつ取り除きます。御神札などの紙は、わずかも汚れが残っていれば不良品となり出荷できません。この作業は時間が掛かり大変ですが「一番重要なんです」。きれいに濾された原料は機械で繊維一本一本になるまでほぐし、続いて漉きの工程へ。漉き舟と呼ばれる水槽に原料とトロアオイの根でつくる糊のりを混ぜ、竹ひごを細かく編んだ簀すで一枚ずつ丁寧ていねいに漉

いていきます。大豊和紙工業では現在3名の和紙職人が製造を行っています。職人歴25年のベテラン、中島鉄兵なかじまてつひさんは「今漉いているのは雁皮ガンビです。ほかの木は人工栽培できるのですが、雁皮は天然物しかありません。となりで漉いているのは楮コウゾです。私たちは職人の間では楮は男オトコ三桧ミツマタは女メ、そして雁皮は女王と呼

ばれ版画、書道、日本画などにも使われる最高級和紙です。雁皮ガンビの漉きの技は難しく、女王のように仕上げるには熟練の技が必要です」。常に同じ厚みに漉くために日光に透かして確認、また温度や湿度でも漉きの時間やタイムिंगも異なるため経験に加え、長年の勘も大事なのだと教えてくれました。その後は压榨機で水分を抜き、一枚ずつ乾燥させ伊勢和紙は完成します。中北さんは「和紙作りは経験が必要で難しい作業です。失敗することもあります。成功するための理由と前向きに捉えて技術を磨いています」。



手作業で細かな汚れを取り除く



漉きを行う中島さん



漉きたての和紙(白色度が高い雁皮)

新しい時代を見据えた、伝統産業の展開。

一般公開されている伊勢和紙館では手軽に伊勢和紙が購入でき、ギャラリー開催時は伊勢和紙を使った写真家の個展も開催されています。中北さんは御神札以外に、写真用プリントの和紙も開発したことで海外の写真家からも注目されていると



写真をプリントした伊勢和紙の独特の風合い

話します。「近年はプリンターの性能が向上し、様々な紙に印刷できるようにになりました。和紙にプリントした柔らかな表現や質感を心で見るとな世界観とお伝えしています」。また和紙には、コピー用紙や書籍など一般的に使われている洋紙にはない魅力もあるといいます。「洋紙は手でちぎるとすぐに裂けますが和紙はなかなか



伊勢和紙館

切れません。その理由は洋紙は細かく刻んだパルプが原料、和紙は木の皮の長い繊維をそのまま生かして紙にしているためです。飛鳥時代に中国から伝わり独自の技術発展をした和紙は丈夫で保存性が高く、奈良時代に建立された正倉院には当時の和紙が今も現存、保管されています。現代はデジタルデータの時代ですが、保存性だけを考えると和紙は最強のメディアだと思います。最後に中北さんへ伊勢和紙の今後の展望を伺いました。

重県の山間部にある使われなくなった山林や耕作放棄地を活用し、地元の方々に協力をいただきながら三桧ミツマタの生産に取り組んでいます。実は獣害を及ぼす鹿は三桧ミツマタを嫌います。山と里の間で栽培することで田や畑の被害が減るのではないかと考えています。地域内に良い循環が生まれ、地元の原料で神様に御供えする御神札などの生産を増やしていきたいです」と、未来を描きながら伝統の継承への想いを話してくれました。

「私が入社した10年前は、三重には和紙の原料がほとんどありませんでした。今は三



三重県産の三桧(ミツマタ)

Information & Shop

開業75周年記念 晩餐会

皆様への感謝を込めた記念の宴。ホテルの歩みとともに特別なひと時をお届けします。



開催日 2026年4月25日(土)

時間 受付 17:30 / 晩餐会 18:00~
料金 ¥75,000
会場 真珠の間

晩餐会付 特別宿泊プラン

1室2名様ご利用時、1泊、晩餐会・朝食付
お1人様料金
・ザ クラシック泊 ¥108,000~
・ザ ベイスイート泊 ¥150,000~

“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	テーマ
5月16日(土)・17日(日)	フレンチ 「三重ブランド」
6月14日(日)	和食 「育てる美食」
7月4日(土)・5日(日)	フレンチ 「次世代の三重食材」
9月13日(日)	和食 「伊勢志摩の海」



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 ¥20,000

※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 クラシック泊 ¥41,000~
・ザ ベイスイート泊 ¥72,000~

- 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。



3月「三重県産イチゴ」

—おついたちラインナップ—

3月1日(日)	三重県産イチゴのフレジエ	販売	ザクラシック ショップ
4月5日(日)	南伊勢産柑橘のショコラブランムース	時間	11:00～18:00
5月3日(日)	伊勢茶のオペラ	予約	販売日の3ヶ月前より承ります
6月7日(日)	三重県産メロンのショートケーキ		各¥3,800
7月5日(日)	三重県産ブルーベリーのレアチーズケーキ		※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～

総料理長 樋口宏江が手掛ける三重県産の素材を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。

容量	各132ml
販売	ザクラシック ショップ、ザ ベイスイート プティック 都ホテル オンラインショップ
価格	各¥600より

フラワーアレンジメントレッスン ～季節の花に触れ、紅茶とスイーツを愉しむご褒美時間～

季節のテーマに合わせたフラワーアレンジを愉しみませんか。道具の持参も不要。ご自宅でそのまま飾れるよう仕上げます。セミナー終了後のティータイムでは季節のお菓子と紅茶でリラックス。ホテルならではの贅沢で心穏やかなひとときをお過ごしください。



—開催日—

4月14日(火)、6月9日(火)、8月4日(火)
10月13日(火)、12月15日(火)・16日(水)

時間	午前の部 10:00～12:00 / 午後の部 14:00～16:00
料金	おひとり様 ¥7,500(都プラス会員様 ¥6,500) ※花材・持ち帰り用袋・ティーセット(紅茶・お菓子)付
定員	各20名様
講師	ホテル装花を担当するフローリスト ※定員に達し次第受付を終了させていただきます。
申込み	お電話にて承ります。

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 プティック	ザクラシック2F	9:00～18:30
ザ ベイスイート プティック	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

とおるがま

③ 十瑠窯 (伊勢本街道 奥津宿)

長崎の波佐見焼や佐賀の有田焼の技法で作られる、染付陶磁器の工房とギャラリーです。室内には店主で陶磁器作家の秋葉徹さんの様々な作品が展示販売されています。



津市美杉町
奥津1884



唐草や花柄の食器



ギャラリースペース



名松線モチーフの電車と猫の箸置き

④ 染物屋 色草 (伊勢本街道 奥津宿)

店主の祖父の代まで街道沿いの染物屋を営んでいた古民家。4月から10月まで藍染めや草木染めの体験でき、敷地内にある蔵では染め物の展示も行っています。



津市美杉町
奥津1298



染め物体験の様子



染め上がったハンカチ



蔵にあるギャラリー

⑤ tanetuki (伊勢本街道 奥津宿)

美杉町や近隣の農家から直接仕入れたオーガニック食材を中心に使った、ヴィーガン料理の専門店です。



津市美杉町
奥津1089



旬の食材を使った本日の種月ごはん

⑥ 葉流乃音 (伊勢本街道 奥津宿)

移住したご夫婦が営むお洒落な古民家カフェ。こだわりのスペシャルティコーヒーや、豆乳を使ったカヌレなどのスイーツも愉しめます。



津市美杉町
奥津1753



スペシャルティコーヒーと自家製スイーツ



津市美杉町

志摩観光ホテル

モデルコース (2026年2月1日現在)

🚗 ホテルからドライブスタート

- ① 三多気の桜 駐車場 車で約1時間50分
- ② ミツマタ群生地 臨時駐車場 車で約7分
- ③ 十瑠窯 車で約5分
- ④ 染物屋 色草 車で約4分
- ⑤ tanetuki 車で約1分
- ⑥ 葉流乃音 車で約1分

🚗 ホテル到着 車で約1時間45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・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。鳥羽市宮定期船・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。

スマートフォンで利用できる
「デジタルまわりゃんせ」では
チケットの携帯や提示がより便利に

まわりゃんせ



※最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



旧国鉄名松線伊勢奥津駅給水塔(登録有形文化財)

ドライブで行く三重の魅力発見

津市美杉町は奈良県との県境に位置し、林業の魅力を描いた映画「WOOD JOB!」の舞台としても知られるまちです。伊勢本街道をはじめ、古くから複数の参宮道が通り、宿場町「奥津宿」があった伊勢奥津には、今も歴史の面影が残ります。

志摩観光ホテルから車で約1時間50分。春の里山を探訪。

カメラマンや散策客で賑わう春の里山の風景や、古民家が建ち並び、近年はカフェやギャラリーが開業するなど、新たに観光客が訪れている伊勢本街道 奥津宿をご案内します。



① みたけ 三多気の桜

伊勢本街道沿いの山里に咲き誇る桜の名所。日本さくらの名所100選や国指定名勝に選ばれ、棚田と古木の桜が織りなす風景は、多くの人を魅了します。山の稜線に沿って、早春のやわらかな光に包まれて咲き誇る桜並木は、春の美杉を象徴する景観です。山桜など4月上旬から中旬頃に見頃を迎えます。

津市美杉町三多気259(三多気の桜駐車場)



昔ながらの里山の風景と棚田のリアクションが美しい三多気の桜



桜の名所へ続く茶畑沿いの小路



道中にある田中家住宅主屋(登録有形文化財)

② ミツマタ群生地

山中に広がるミツマタの群生地は、3月中旬から4月中旬にかけて開花し、森を黄金色に染める隠れた名所です。幻想的な輝きとやわらかな香りに癒やされます。

津市美杉町石名原1922-1
(ミツマタ臨時駐車場/群生地まで約1km)



日光に輝く開花したミツマタの花



展望台



展望台に向かう遊歩道



シマカンアーキテクチュア ロビーの大階段

1968年に開業したクラシック(現ザクラシック)のロビーに配された木製の大階段は、

ホテルの象徴として長年親しまれてきました。

踊り場と広いステップ、存在感がありながらも

空間を軽やかに見せるデザインは

ゲストを第一に考えた村野建築の特徴が感じられます。

1968年〜2016年／ザクラシック1Fロビー



志摩観光ホテル

2026年2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)