

平成23年度地域資源セールスポイント発見事業  
 『三重のバイオレジャー』選定案件 概要と選定のポイント

『三重のバイオレジャー』 7件

品名	写真	概要	選定のポイント	事業者
伊勢たくあん		たくあんに最適な大根品種、御園大根を使用し、昔ながらの製法で約2年間発酵させて作る漬物。	・合成着色料、合成保存料などの添加物に頼らず、伝統的な製法で漬け込んでいる。 ・2年間発酵させる伊勢たくあんは、甘味・酸味・塩味・うま味などが複雑に絡み合った深みのある味わいが特長。 ・伊勢地域を中心に栽培されている御園大根を主原料に、副原料も伊勢地域でとれるものを使い、『伊勢』の冠を付けたネーミング。 ・後世に受け継がれていくよう、大手漬物会社と連携し岩尾社長自らが大根の栽培と加工指導を行い、技術継承を図っている。	<b>伊勢岩屋食品株式会社</b> 〒515-0509 伊勢市東大淀町西大野3733-1 TEL 0596-37-3455 FAX 0596-37-5387
さんま醤油		北の海から南下することで余分な脂分が落ち、旨みが凝縮している熊野のさんまを原料に、尾鷲の海洋深層水塩だけで約2年間発酵、熟成させた魚醤。	・太平洋側で魚醤を作っているところはほとんどなく、珍しく貴重なもの。 ・国内の他の魚醤と比べて塩分濃度が低く、アミノ酸含有量が高いのが特長。 ・他の魚醤に比べにおいがおだやかで、上品な味わい。 ・仕入れたさんまをその日のうちに新鮮な状態で仕込み、塩は隣接する尾鷲湾沖の海洋深層水塩を使用。材料にこだわり丁寧な仕込みを心がけている点がおいしさにつながっている。	<b>財団法人 紀和町ふるさと公社</b> 〒519-5413 熊野市紀和町板屋78 TEL 0597-97-0640 FAX 0597-97-0641
れんご山 運台寺柿		伊勢で350年以上前から栽培されていたと言われている伊勢独特の渋柿。明治初めまで外宮と内宮の間にあった鼓嶽山運台寺というお寺の名前にちなんでいる。伊勢の歴史とともに人々に愛されつづけてきた柿。	・渋柿という特性上、渋抜きをして出荷するために軟化が早いことや、生産量も地域内で消費可能な量だったために、他地域にはほとんど出回ることがなかった伊勢地域独自の貴重な柿。 ・350年以上の歴史ある柿だけに伊勢地域でのファンも多く、自家用・贈答用として重宝されている。 ・肉質やまるやかな味など果物としてのクオリティも高く、伊勢の歴史や文化にマッチしたネーミングであり、イメージと合わせて観光客などを始め、外にも十分売っていただけるもの。	<b>伊勢農業協同組合 運台寺柿部会</b> 〒519-0414 度会郡玉城町佐田130番地 TEL 0596-58-9292 FAX 0596-58-9290
あまごの串焼き		県内屈指の多雨地域で豊富な水資源を活かして養殖したあまごを、炭火で焼いて冷凍し、真空パックにしたもの。	・約40年のあまご養殖の熟練の技術と美しい熊野の山から流れ出た水で約1年かけて丹念に育てられたあまごは非常に高いレベル。 ・熊野灘沿岸で採れたあまごに合う塩を使って味付けし、炭火で炙って真空パックしたこの串焼きは、消費者が容易に食べられるよう、電子レンジで温められる商品に仕上げられている。臭みなどもなく高品質。 ・あまごの魚醤やからすみなど、あまごを使った多様な料理を開発し、自らが経営する食事処や民泊で提供するなど、過疎化が進む赤倉地区であまごを中心とした地域資源を活かしながら、雇用の創出や後継者の確保も視野に入れた取り組み。	<b>有限会社赤倉水産</b> 〒519-4446 熊野市育生町赤倉594-1 TEL 0597-82-1347 FAX 0597-82-1360
自家生産木質ペレット		名張市赤目の山を保全する活動をしながらか間伐材を木質ペレットに加工し、木質燃料として利用している県内初のビジネスモデル。	・環境に優しい再生エネルギーに対する社会的ニーズが高まる中、地域でとれる間伐材を再生エネルギーとして上手に活用している。 ・里山復活の起爆剤になることが期待できる取り組み。 ・ペレット化する処理方法に工夫があり、少人数で効率的に処理できる。 ・木質ペレットは薪と比べて保管場所が小さくて済み、ストーブに使用する場合もタンクひとつで点火でき、扱いが簡単。使用中も煙が出ず、介護施設や公共施設に向くものであり、今後普及する可能性を秘めたもの。	<b>特定非営利活動法人 赤目の里山を育てる会</b> 〒518-0762 名張市上三谷268-1 TEL 0595-64-0051 FAX 0595-63-4314
三重南紀サマーフレッシュ		八朔(はっさく)と夏みかんのかけ合わせにより育成された品種。酸度が高く糖度が低いこのみかんは和風グレープフルーツのような味わい。御浜町、紀宝町は全国でも唯一の産地。	・酸度は高いが、うま味もありほんのりした苦味でさっぱりした味わいは、夏にぴったり。 ・病害虫に強く、減農薬で生産可能なこのみかんは、比較的作りやすく低コスト生産ができるので、新規就農者にとっても魅力的な品種。 ・しっかりした生産体制を築き、農薬や肥料などの使用について、販売先が求める厳しい基準がクリアできるほど高い技術力を持っている。 ・産地の御浜町、紀宝町は温暖なため、木成りのまま越冬させることが可能。木成りのまま越冬させることで、ほどよく酸味が抜け、最もおいしくなる完熟状態での収穫ができる適地生産である。	<b>三重南紀農業協同組合</b> 〒519-5203 南牟婁郡御浜町下市木2281-2 TEL 05979-2-4545 FAX 05979-2-4546
青さ混ぜ海苔		口どけ・味がよい黒海苔と青さを混ぜ合わせて乾燥加工した海苔。	・黒海苔と青さの混ぜ海苔は全国的にも数が少なく希少価値が高いもの。 ・黒海苔の生産には効率性よりも味や香りを優先させた方法を採用している。 ・黒海苔と青さを混ぜ合わせるこの海苔は結婚のイメージと重なり、夫婦岩のある漁場で生産されているという背景がびつたり。 ・三重県が全国一の生産量を誇る青さを使っている点も三重らしさを感じさせるもの。	<b>伊勢湾漁業協同組合 今一色支所</b> 〒519-0608 伊勢市二見町今一色874-353 TEL 0596-42-1050 FAX 0596-42-1663