

和
平成27年12月 | 発行 | 伊勢志摩サミット三重県民会議 〒514-0004 三重県津市栄町2-380 HOWAビル4階 ☎090-253-5497 E-mail: summit@pref.mie.jp

MIKIMOTO

THE ORIGINATOR OF CULTURED PEARLS. SINCE 1893.

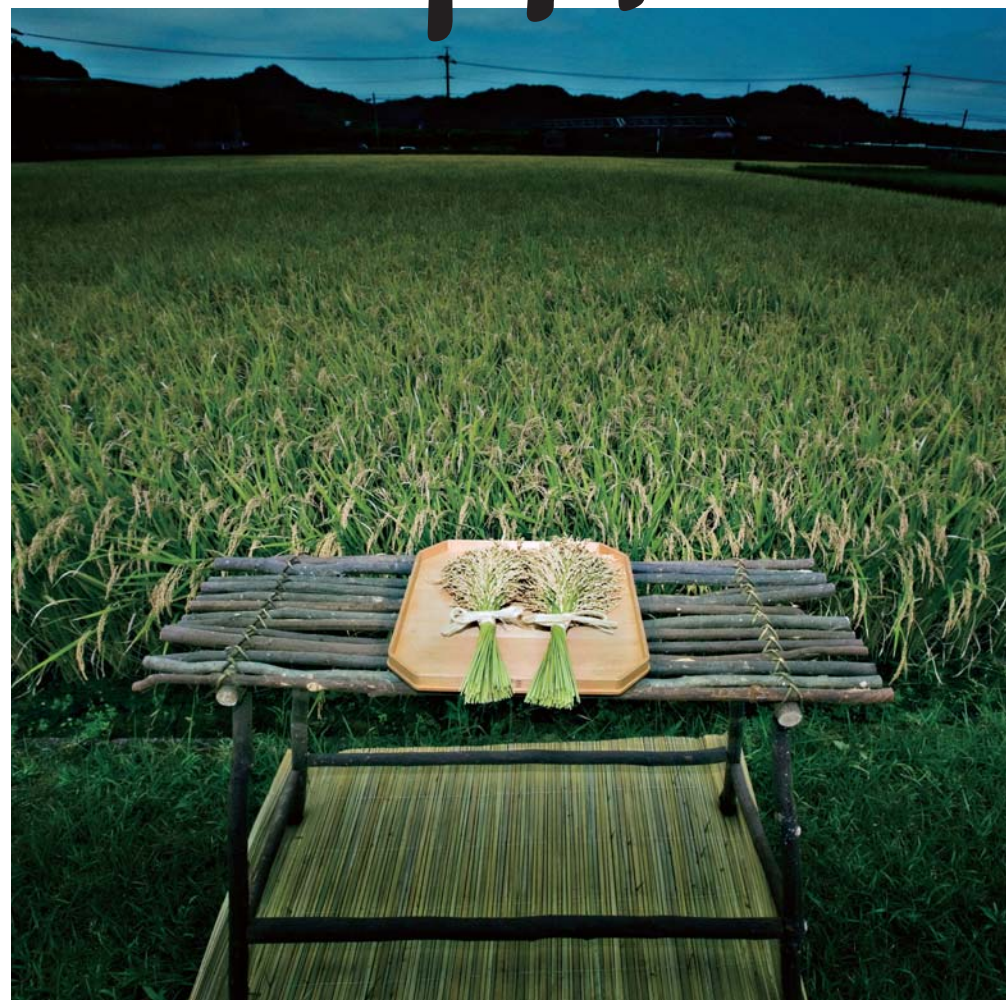
THE
SPIRIT
OF WA
和

© 伊勢志摩サミット三重県民会議 Printed in Japan 印刷 JBF

 伊勢志摩サミット三重県民会議

私たちが
三重を愛する
これだけの理由

THE
SPIRIT
OF WA
和



ANAは、世界39都市^{※1} 国内52都市^{※2}を結ぶ エアラインです。



国際線サービス

ECONOMY CLASS

すべての人に、
空を旅するよろこびを。

■ボーイング777-300ER / ボーイング787-9 / ボーイング787-8 (一部)
ボーイング767-300ER (202座)

シートピッチは、ゆったりとした34インチ (約86cm)。^{※3}
シートは後部座席を気にせずリクライニングさせること
のできる、Fixed Back Shellスタイルを採用していま
す。さまざまなプログラムが楽しめるタッチパ
ネル式シートTVを搭載。ユニバーサル電源、USBポ
ートなども装備しています。さらにスライドするヘッドレ
スト、3段階に動くフットレスト^{※4}など、快適にお過ごし
いただくために細部にまで気を配りました。



※3.一部の機材には31インチで装備しています。
※4.ボーイング777-300ER / ボーイング787-8 (一部) にはフットレストの装備がございません。
最前列及び非常口直近列にはフットレストはございません。



BUSINESS CLASS

思いのままに過ごす、
自由な時間があります。

《北米・ヨーロッパ・オセアニア路線》

■ボーイング777-300ER / ボーイング787-9 / ボーイング787-8 (一部)

日本の航空会社で初めて採
用した「スタックカードシート
配列」。シートを互い違いに置
くことで、どの席からも直接
通路に出ることができる画
期的な全席通路側スタイル
です。周囲を気にすること
なく、機内の時間と空間を
自由にコーディネートして
お過ごしください。

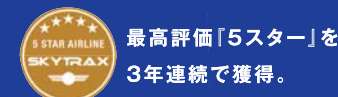


まるでゆりかご《CRADLE》
のような、ゆとりの空間。

《アジア路線》

■ボーイング767-300ER (202座) / ボーイング787-8 (一部)

59インチ (約150cm) の
ゆとりのシートピッチ。タッ
チパネル式の大型液晶
12.1インチモニター (最
前列は10.6インチ) で、さ
まざまなエンターテインメ
ントを。調節できるヘッドレ
ストやフットレスト、ユニ
バーサル電源、USBポ
ートを装備しています。



「三重県でたくさんの“宝物”と出会ってください」

鈴木英敬 三重県知事

Photo: Tsukuru Asada (Seession)
Text: Kosuke Kawakami (Deluxe Continental)

Welcome
to *Mie*



三重県民の心の真ん中に 伊勢神宮があります

歴史、文化、自然、食、産業……三重には、たくさんの“宝物”があります。どれもが世界に胸をはって自慢できるものばかりですが、ひとつだけ挙げるとするならば「人」。私は、三重県民こそが三重のいちばんの宝物だと思っています。

江戸時代、伊勢神宮にはたくさんの人々が「おかげ参り」に訪れました。農民や女性の旅行が困難であった時代、それでも伊勢神宮にだけは、どうしても行きたい場所だったのです。何日も、何日も歩いてこの地にたどり着いた旅人たちに、伊勢の人々は食事をふるまい、ときには宿を提供し、もてなしたそうです。私は、この伊勢こそが「おもてなし」のルーツだと考えています。どんな人であっても歓迎し、困っている人がいれば自然と手を貸すことができます。そんな県民性は、今も息づいています。

私自身、三重県出身者ではないにもかかわらず、選挙の際には多くの県民の方に受け入れていただき、応援していただきました。そのときのうれしさ、そして感謝の気持ちは一生忘れることはないでしょう。そうやって三重の人々と接していくうちに、私のなかにもこの土地と人々を愛する気持ちがどんどん湧いてきました。

三重県民は、大きな包容力を持っています。そして、この三重県民の心の真ん中にあるのは、いうまでもなく伊勢神宮です。私も年に10回以上はお参りをさせていただきますが、伊勢神宮という大きな存在があるからこそ、三重県民はさまざまなものを受け入れ、愛し、ともに歩むことができます。私自身の経験から

もそう断言できると 생각합니다。

伊勢神宮は、20年に1度の遷宮を行うことで、1300年以上の歴史を守ってきました。その過程のなかでは、古くからの文化や自然を守るだけでなく、最新の文化や技術も受け入れることも行っています。永続するために変わり続ける。現在の言葉でいえば、持続可能性＝サステナビリティ、そして多様性＝ダイバーシティを兼ね備えているのです。サステナビリティといえば、七世紀から続く志摩の海女のあいだでは、「とり過ぎない」ことが決まり事になっているそうです。だからこそ志摩の海の自然は守られ、人間と共存共栄が可能になっている。こういった古くからの習わしには、現代に生きる私たちが学ぶことが多くあるように思います。

今回、伊勢志摩サミットが開催されることで、この三重に国内外から多くの方々がいらっしゃることになります。そんなみなさんに私がお願いしたいのは、ぜひ少しでも多くの三重県民と触れ合ってほしいということです。三重県民は、きっとあたたかい気持ちで、みなさんをおもてなしします。特別なお礼など必要ありません。ただひとこと「ありがとう」と言っていたいただければ、誰もが笑顔になります。そしてその「ありがとう」という感謝の気持ちを誰かに広めてください。そうやって、三重をルーツとした感謝のループができていくことが私の願いです。

三重の素晴らしさは、米なければわかりません。ここは日本の真ん中であり、ここには日本の素晴らしさがすべて揃っています。三重こそ、日本の「和」の中心なのです。三重に来て、見て、食べて、話して、感じてください。そうすれば、誰もが三重そして日本のファンになっていただけると信じています。

1974年、兵庫県生まれ、東京大学経済学部卒業後、通商産業省（現：経済産業省）に入省、中小企業支援、特区や農工商連携といった地域活性化などを担当。2011年、三重県知事に就任（2015年再選）。家族は妻と息子。2016年4月に第2子誕生予定。2015年、育児参加に積極的な父親として「イクメン・オブ・ザ・イヤー」を受賞。

東芝が発明したフラッシュメモリを、 日本から世界へ。



世界最先端の半導体メモリを、世界中へ届けています。



3次元フラッシュメモリ「B1C5 FLASH™」

スマートフォン、タブレット、PC、デジタルカメラ、さらにクラウドサービスにも欠くことのできないフラッシュメモリ。東芝は、1984年にこの半導体を発明して以来、技術と生産を牽引してきました。これからも環境と調和した世界最大級・最先端の四日市工場から世界の需要に応えていきます。

※2015年3月26日 東芝調べ

東芝 半導体 & ストレージ事業

東芝セミコンダクター & ストレージ社 <http://toshiba.semicon-storage.com/>



Photo: Masaki Miyazawa



伊勢神宮が管理する神宮神田で、その年初めての稲を刈り取る「菰穂祭」は、秋の実りに感謝する重要な儀式だ。

4 Welcome to Mie
「三重県でたくさんの“宝物”と出会ってください」
鈴木英敬 三重県知事

9 私たちが三重を愛する
これだけの理由

10 伊勢神宮
「自然と人間が共生する場所」
宮澤正明 写真家・映画監督

14 Isejingu Guide —— 伊勢神宮 “はじめて” ガイド

16 三重の“文化”
「伊勢志摩だけでなく、いろいろなところをめぐるほしい」
中田英寿 Take Action Foundation 代表

18 Area Information —— 三重県エリア紹介
北勢／中南勢／伊賀／伊勢志摩／東紀州

23 Column
歴史と自然を感じる道
世界遺産 熊野古道 伊勢路

24 三重の“食”
「おいしいものはすべて三重にあります」
村林新吾 まごの店

26 Excellent Foods —— 三重の特選食材

30 Food Culture —— 三重の食文化

32 三重の“産業”
「ここから世界を驚かせたい」
錦見泰郎 錦見鋳造 代表取締役社長

34 三重を“買う”
「私だけが知っている三重の魅力」
生駒芳子 東京・日本橋「三重テラス」クリエイティブ・ディレクター



36 三重県 MAP

38 地元中学生が自慢する
「私たちが大好きな三重県」

酒に、三重に、こだわり。



私たち宮崎本店の日本酒造りは、「酒を愛する心」はもちろんのこと、「地元を愛する心」があってこそ成り立っています。日本酒の命ともいえる仕込み水には、伊勢志摩から北西方向に連なる鈴鹿山系の伏流水を使用。清く柔らかな地元の天然水が、同じく地元三重県産のお米「山田錦」の旨味を最大限に醸し出します。水と米、そして、それを活かす人。豊かな自然に恵まれた、「うまし国」伊勢の地だからこそ生まれる味わいを求めて。私たちは、地元三重県に密着する日本酒造りにこだわり続けます。



株式会社 宮崎本店

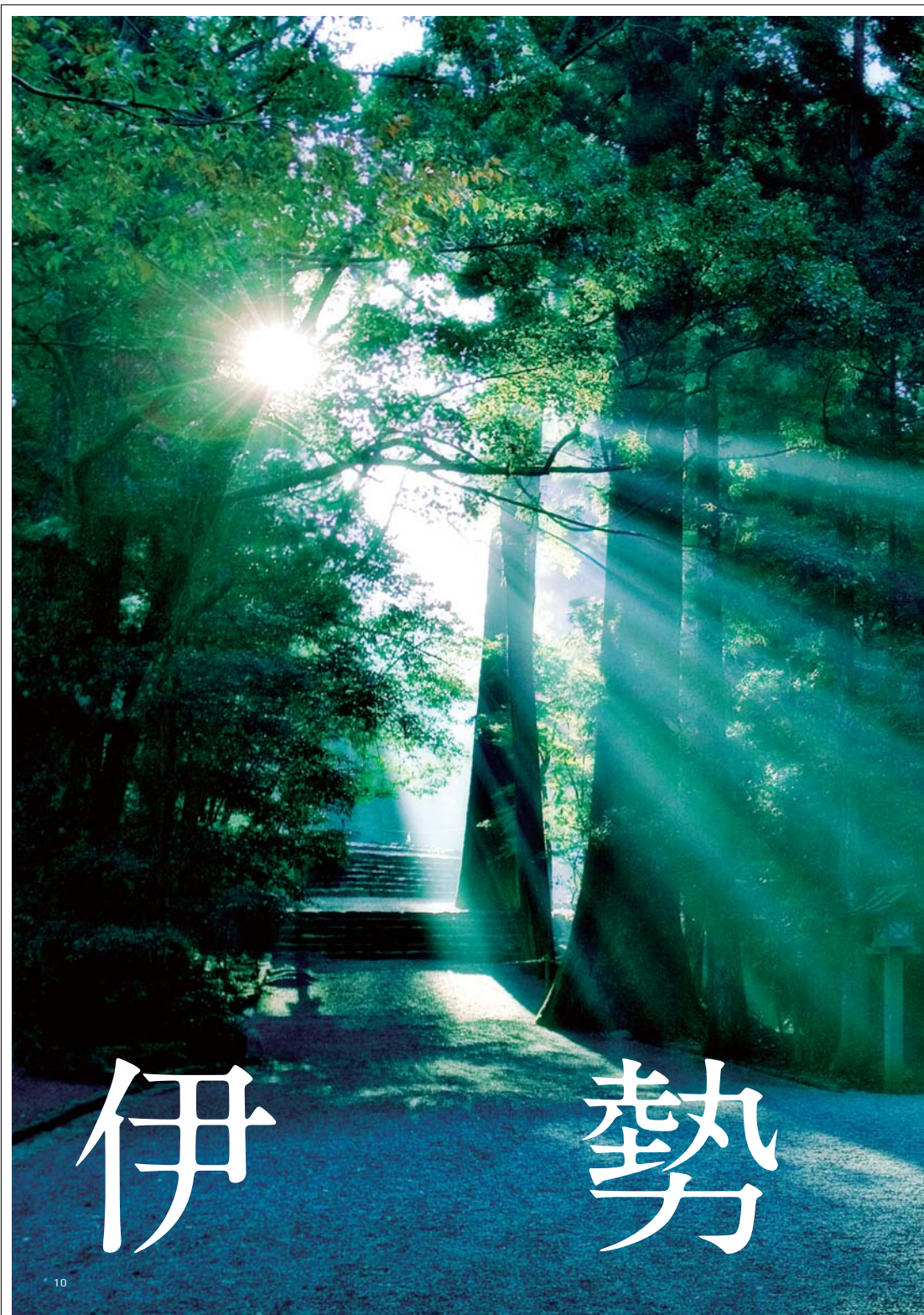
【本社・工場】 〒510-0104 三重県四日市市楠町南五味塚972 TEL.059-397-3111 FAX.059-397-3113
【東京支店】 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番9号 宮崎新川ビル1F TEL.03-3552-3838 FAX.03-3551-4404

創業170余年。「品質本位」の酒造りをこれからも。 www.miyano-yuki.co.jp

私たちが 三重を愛する これだけの理由

三重で暮らし、あるいは三重を何度も訪ね、三重のことを深く知る者たちは、だれもが口をそろえて「三重は素晴らしい」と絶賛します。その理由をすべてあげていくと、何百ページあっても足りません。ここでは、そのほんの一部、さまざまな道を極め、そのうえで三重を愛する人たちに彼らが「三重を愛する理由」を教えてもらいました。





伊勢

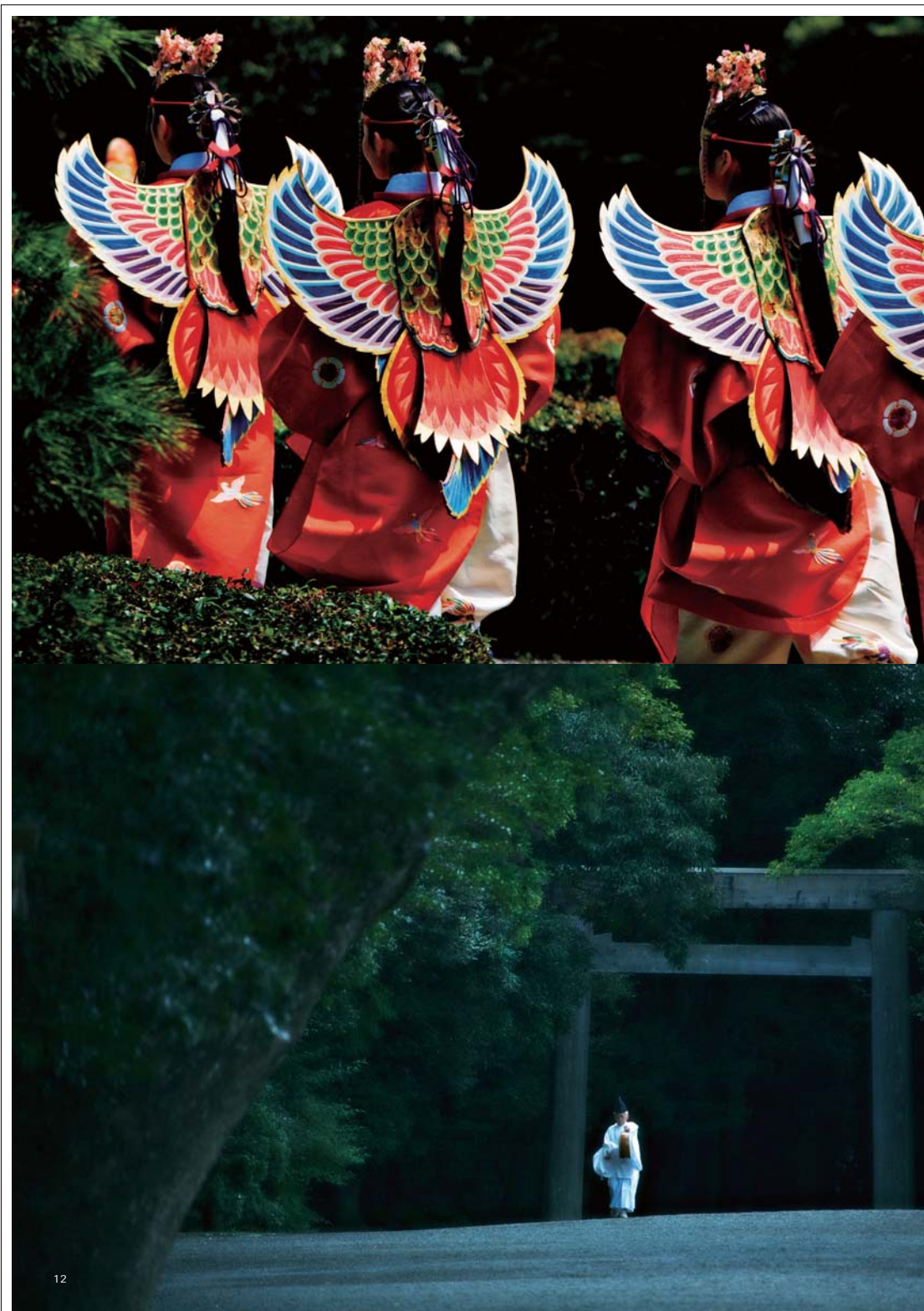


「自然と人間が共生する場所」
宮澤正明 写真家・映画監督

伊勢神宮は三重の中心であり、ある意味で日本の中心といえる場所です。神聖かつ荘厳、そしてどんな人をも受け入れるおらかなさ。日本人の心のなかには、つねに伊勢神宮の存在があるといっても過言ではないでしょう。

Photo: Masaki Miyazawa
Text: Minako Mitsui

神宮



僕は元々自然信仰に興味があり、若い頃からライフワークとして熊野三山・古道を撮影してきました。人間が自然に同化していく宗教観や信仰に興味を持ちその宇宙論的発想に深く影響を受けていました。それらに比べると当時の自分は、伊勢神宮にどこかやや人工的で文明的な側面を感じていたかもしれません。

しかし、ご縁をいただき撮影をさせていただくようになって、あらためて伊勢神宮を訪れ、観て、感じ、僕の中での概念が覆りました。伊勢神宮は同化は無く見事に自然と人間とが共生している地でした。人間が生きていく事の根幹とも言える「衣・食・住」への祈り。そこは、神・自然・人が見事に織りなす美しい世界でした。

社殿は森に対して祈っていた気持ちの表れがそのまま具象化したものであり、2000年前から脈々と続くその祈りの気持ちが神話のように現代にも生きていくように僕は思えてならない。もしそれが写真で表現できたら。そんな気持ちで伊勢神話の旅がはじまりました。

約10年にも及ぶ伊勢神宮との対話は、『祈り』とは、人から教えられたり強要されたりするものではないと感じるようになりました。そして教えるものに何かを祈るのではなく、「感じるままを祈る」場所こそが伊勢神

宮だと思うのです。

宇宙の神秘なのか、神という名の森の力なのか、僕にはわかりません。ただ、そういった多様であることを是とする文化が伊勢神宮の魅力だと感じています。

伊勢神宮がこれほどまでに人を引きつけるのは、日本の原風景をもっているからではないでしょうか。日本人のDNAを描きさる何かがある。極限まで削ぎ落とされたシンプルで不動なゆるぎない日本の原型を感じます。それなのに行くたびに自然の中で違う姿を見せてくれる。これだけ行っても行くたびに表情が違うのです。

静寂な中に清らかな風が吹き、たとえ闇夜の中でも不思議な気配がある。なんともいえない清涼感と、時が止まったかのような神の音色を感じる浄間に魅せられるのです。

伊勢神宮そして三重は、海外から訪れる人々に日本人が一番見てほしい場所です。美しい自然と温暖な気候、豊かな食というかけがえない財産を持った正に楽園。人懐っこいこの土地の人々にとっておてもなしは特別なものではなく、訪れた人々を自然に受け入れリラックスさせてくれる。これも千何百年と受け継がれた文化なのでしょう。

東京生まれの僕にとって三重は心のふるさ

と、心身共に癒されリセットでき、通い続けたい心落ち着く場所です。還るところがあるというのはこんなに幸せなことなのだと改めて実感しています。



Tadahiro Akashi (阿部 忠弘)

1960年東京生まれ、日本大学芸術学部写真学科を卒業後、赤外写真作品『夢十夜』にてICP第1回新人賞を受賞。帰国後はファッション・広告など幅広い分野で撮影を行う。一方で、日本の原風景の撮影をライフワークとし国内外で写真展を多数開催。2004年の神嘗祭の撮影を機に伊勢神宮の撮影を開始、第62回伊勢神宮式年遷宮の正式な撮影許諾を受け2013年の遷宮の機までの9年間で6万点に及ぶ作品を奉納。日本各地で写真展『伊勢神話への旅』を開催する。集大成としての写真集『浄間』と『遷宮』を出版。また、伊勢神宮の森をテーマにしたドキュメンタリー映画『うたやまあひだ』を初監督しマドリッド国際映画祭外国語ドキュメンタリー部門で最優秀作品賞を受賞。

Isejingu Guide

伊勢神宮「はじめて」ガイド

知ってるつもり伊勢神宮。でも内宮と外宮の違いって？ そもそもどこからどこまでが伊勢神宮？ 最近見かける「外宮奉納マーク」って？ 伊勢神宮マニアも、そうでない人も改めて伊勢神宮について勉強してみましょう。

Illustration:MACCHIRO

Text:Minako Mitsui, Kosuke Kawakami(Deluxe Continental)

125社、全部あわせて伊勢神宮です。

皇室の御祖神であり、全国にある神社の最高位として位置づけられている伊勢神宮。皇大神宮（内宮）と豊受大神宮（外宮）の2つのお宮は「正宮」と呼ばれ、別宮、摂社、末社、所管社すべて合わせると125社となり、これらの総称を伊勢神宮といいます。内宮には「天照大御神」、外宮には「豊受大御神」が祀られ、両宮はおよそ5km離れて位置しています。

参拝の際にはまず外宮から内宮、そしてそれぞれの正宮からお参りするのが基本。そして忘れてはならないのが、伊勢神宮はお願いをするところではなく、日頃の感謝をお伝えする場所だということ。ただし、特別にお願いごとがある場合や、感謝をお伝えするときには、「御神楽」といって歌舞を捧げたり、「御饗」というご祈禱をすることもできます。

伊勢神宮には毎月1日の早朝に参拝する

「朝日参り」という慣わしがあります。内宮の門前町にある「おかげ横丁」では、毎月1日早朝4時前後から朝市が開催され、地元の農産物や加工品などを販売する出店が並びます。宇治橋から北に800メートル続く参道には「おはらい町通り」と呼ばれ、江戸・明治時代の建物を移築・再現した食事処や雑貨店が立ち並び、全国から集まる参拝者で1年を通して賑わっています。

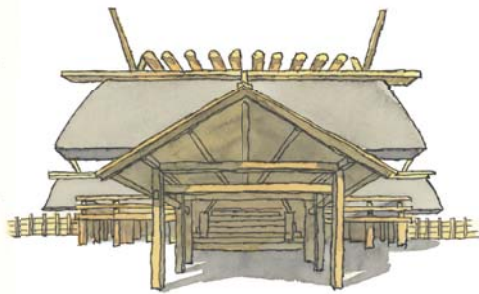
外宮（豊受大神宮）

衣食住をはじめとする産業の守り神。多賀宮・土宮・風宮の3つの別宮と、10の摂社・末社・所管社から成る。内宮の鎮座から約500年後、天照大御神の御饗（食事）を司る神として迎え入れられた。御饗は外宮にある忌火屋殿でつくられ、1500年もの間、毎日2回欠かすことなく内宮・外宮・別宮の神々にお供えする「日別朝夕大御饗祭」という儀式が執り行われている。



内宮（皇大神宮）

天照大御神が鎮座する伊勢神宮の中心であり、日本の大御祖神として特別な崇敬を集める場所。五十鈴川が神域と俗世を隔て、ここを繋ぐ橋が正面の宇治橋である。正宮ほか、荒祭宮・風日祈宮の2つの別宮、10の所管社で構成される。内宮全体は5500万平方メートルで、うち社殿を中心とした神域は93万平方メートル。この神域は、2000年前より斧を入れることがない禁伐林である。



「外宮奉納品」マークを知っていますか？

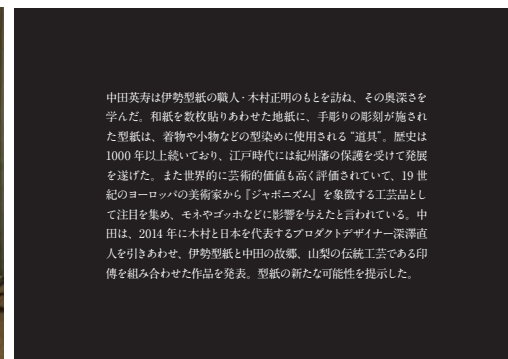
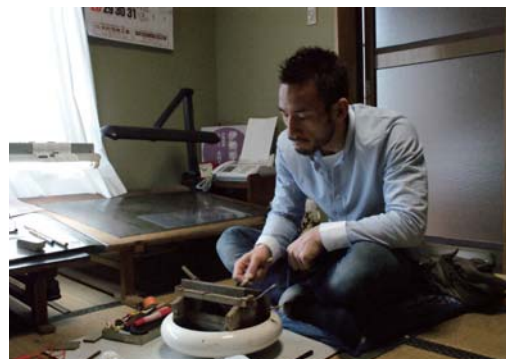
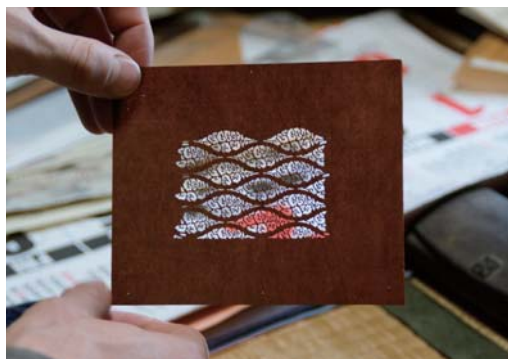
伊勢神宮には、全国からさまざまなものが奉納されます。豊受大御神をおまつりする外宮は、お米をはじめ衣食住や自然の恵みを与えてくださる食と産業の守護神です。外宮では毎日朝夕、天照大御神に神饗をたてまつるお祭り「日別朝夕大御饗祭」が1500年前にご鎮座以来一日も絶えることなく行われています。

伊勢商工会議所では、毎年「正直なもののづくり」と「今後のものづくりにかける思い」を誓い、丹精込めてつくられた生産物を奉納するお手伝いをしています。その種類は、米・

茶などの農産物から酒、菓子類など多種多様。それらの商品につけられているのが「外宮奉納品」マークです。このマークが、生産者のもののづくりへの真摯な思いがこもった商品だということは、間違いありません。

全国各地で買い物をするときは、少し気をつけてこのマークを見つけてみてください。神様に捧げられた「正直」な商品を食べることで、伊勢の旅路を思い出すでしょうし、贈られた人にも幸福をおすそ分けできるでしょう。

「外宮奉納品」マークは、正直な生産を行っている誓い。伊勢神宮への奉納は、全国300以上の事業所から行われています。伊勢商工会議所では、年に4回の奉納にあわせて外宮前にて奉納品の販売を行う「外宮奉納市」を開催。正直に作られた商品を求め、たくさんの来場者で賑わいます。



中田英寿は伊勢型紙の職人・木村正明のもとを訪ね、その奥深さを学んだ。和紙を数枚貼りあわせた地紙に、手彫りの彫刻が施された型紙は、着物や小物などの型染めに使用される“道具”。歴史は1000年以上続いており、江戸時代には紀州藩の保護を受けて発展を遂げた。また世界的に芸術的価値も高く評価されていて、19世紀のヨーロッパの美術家から「ジャポニズム」を象徴する工芸品として注目を集め、モネやゴッホなどに影響を与えたと言われている。中田は、2014年に木村と日本を代表するプロダクトデザイナー・深澤直人を引きあわせ、伊勢型紙と中田の故郷、山梨の伝統工芸である印傳を組み合わせた作品を発表。型紙の新たな可能性を提示した。

三重の“文化”

「伊勢志摩だけでなく、
いろいろなところをめぐるってほしい」

中田英寿 Take Action Foundation代表

Text: Kosuke Kawakami (Deluxe Continental)



1977年、山梨県出身。サッカー日本代表として3大会のワールドカップに出場。引退後は国内外の旅を続ける。2009年、一般財団法人 TAKE ACTION FOUNDATIONを設立。同年より、国内47都道府県の旅を始めると、これをきっかけに伝統文化・工芸などを支援する「Revalue Nippon Project」をスタートした。

僕は、2009年から日本全国を旅してきました。沖縄の波照間島から始まって北上を続けた旅は、7年かけてようやく2015年に北海道の宗谷岬にたどり着きました。旅の間は、どこに行っても発見と驚きの連続でした。各地方独自の文化、食、そして人。さまざまな出会いがあり、学びの多い旅になりました。全都道府県を巡ったなかで、三重県はとりわけ発見の多い場所でした。三重には、他の地域にない独自の文化が昔の形のままでたくさん残っているからです。

旅をして気付いたのは、東京から遠ければ遠い場所ほど面白いということです。これは地理的な話ではありません。三重の人にとって

は喜ばしいことではないかもしれませんが、東京から三重に行くのは、距離以上に遠く感じます。九州でも北海道でも飛行機で2時間もあれば行けます。しかし三重のさらに奥の方へ行こうと思うと、新幹線や電車、クルマを乗り継ぎ、結構たいへんな思いをしなくてはなりません。でもだからこそ、そこには“東京化”されていないオリジナルの文化が残っているのだと思います。

伊勢神宮の荘厳さや志摩の海の美しさについては、いまさら僕が語るまでもないでしょう。もしこれから三重を旅する人がいるならば、熊野の海沿いに連なる大自然の壮大な景色や人間と自然の共作のような丸山千枚田を

見てほしいですし、伊勢型紙や伊勢根付、鈴鹿關などの魅力にも触れてほしいと思います。いずれも日本だけでなく、グローバルに通用する美しさ、繊細さが魅力です。

僕は2014年、伊勢型紙を題材にさまざまなクリエイターを集めて、新たな可能性を探るチャリティープロジェクトを行いました。伊勢型紙をつかった照明や自転車、ドレスなどは、伝統工芸とアートの融合としての高い評価を得て、従来の「染色の道具」としての型紙を超えた“未来”を示すことができたと言っています。

三重は海の手、山の幸が美味しいだけでなく、素晴らしい日本酒もたくさんあります。

やはり土地の食事は、その土地の酒で楽しむのがいちばん。蔵元を訪ねて、その酒造りの哲学を知れば、より美味しく飲めるでしょう。

三重には、他の土地にはない日本の魅力がたくさん残っています。伊勢志摩サミットに訪れる外国の方々にぜひその魅力を知ってほしいですが、それよりもまず僕ら日本人が三重の素晴らしさをもっと知るべきです。東京から遠いからこそ楽しい。三重に行くなら伊勢志摩だけでなく、いろいろな土地をめぐるみてください。

そこにはきっと発見と驚きがあるはずです。三重は、日本でも屈指のディステーションなのです。

Area Information

三重県エリア紹介

それぞれにカラーの違う三重県の5エリアを紹介。自然も、文化も、グルメも！どの地域も負けず劣らずの多彩な魅力に溢れています。

Photos: Tsukuru Asada (Secession), Satoru Tada (Rooster)
Text: Ai Kato, Kosuke Kawakami (Deluxe Continental)

北



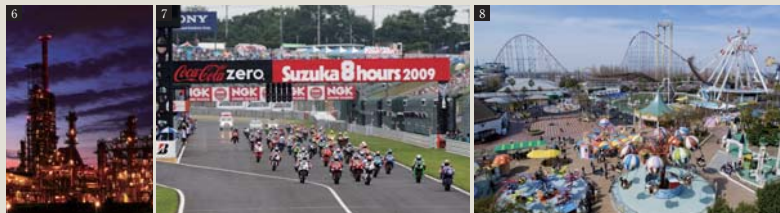
豊かな自然と親しみ、テーマパークで遊ぶ！

北勢は、「御在所岳」の豊かな自然を楽しめるのと同時に、「ナガシマスパーランド」や「鈴鹿サーキット」、幻想的な花畑が広がる「なばなの里」などのアミューズメントスポットも充実した、自然とテクノロジーが融合。さまざまな魅力にあふれるエリアです。四季を通して美しい大自然を楽しめる「御在所岳」は、世界規模を誇るロープウェイが山頂に通じ山岳公園となっており、その麓には多くの文豪や歌人が訪れた「湯の山温泉」があります。花と緑のテーマパーク「なばなの里」は、季節ごとのイベントが多彩で、年間を通じ色鮮やかで美しい花々を鑑賞可能、国内最大級のイルミネーションでも人気。その

スケールはもちろん、高いクオリティーは世界からも注目されている壮大なイベントです。「ナガシマスパーランド」や「鈴鹿サーキット」は、遊園地やホテル、プールなどを備えた総合レジャーランドとして県内外の人に愛されています。



勢



1: 御在所岳の麓にある「湯の山温泉」。傷ついた鹿が傷を癒したという伝説から別名「鹿の湯」とも言われています。2: 大自然を堪能したいなら「御在所」がおすすめ。ロープウェイから眺める景色は息をのむほど。桜、新緑、紅葉など、季節ごとにさまざまな御在所を楽しむことができます。3,4: 昔ながらの風情を感じさせる町並みが残る「関宿」。夏に行われる関宿祇園夏祭りでは、美しい山車が町をねり歩きます。5: 日本最大級のイルミネーションで知られる「なばなの里」には、国内外から多くの観光客が訪れます。園内の展望台からは名古屋まで一望できます。6: 日本の産業を支え続ける「四日市コンビナート」。幻想的な工場の夜景はクルーズ船からも楽しむことができます。7: 国際的なレースイベントで知られる「鈴鹿サーキット」は、遊園地や宿泊施設も併設されたモビリティのテーマパークです。家族で1日中楽しむことができます。8: 国内屈指の規模を誇るテーマパーク「ナガシマスパーランド」は、温泉からジェットコースターまでさまざまな楽しみにあふれています。

中



世界が「美味しい」と認める松阪牛のふるさと

中南勢は、歴史、自然、そして美食が堪能できる、「欲張り」なエリア。県の中央に位置するこのエリアには、伊勢神宮に仕えた斎王が暮らした「斎宮跡」や「松坂城跡」などの古い町並みが残っています。「斎宮跡」は、伊勢神宮の祭祀を行うために皇室から派遣さ

れた斎宮が執務した斎宮寮の遺跡のことで、日本遺産にも選ばれています。現在は、復元された建物が当時はしのばれます。そこからほど近い「榊原温泉」は、伊勢神宮参拝にきた親王が「湯ごり（身を清める）」を行い、「枕草子」に登場するほどの歴史的スポットとして知られています。また世界に知られるブランド肉「松阪牛」が飼育されているのもこのエリア。きめ細やかな霜降り、口の中で溶けるような食感、甘みのある脂肪分など、肉の芸術品と言える名品。もちろんこの中南勢エリアには、焼肉、すき焼きなど松阪牛を楽しめる店がたくさん揃っています。

chunansei

南



1: 三重が世界に誇る「松阪牛」。愛情をたっぷり注いで育てられた牛の肉は、とろけるような味わいです。2,3: 「御城番屋敷」は江戸末期に紀州藩士が松坂城警護のため移り住んだ武家屋敷です。いまも生活が行われていて、西棟北端の一軒は内部を公開しています。4: 周りを山と川に囲まれ、三重の豊かな自然を満喫できる宿泊施設「奥伊勢フォレストピア」は、美味しい料理も評判です。5: 「榊原温泉」はヌルヌルしていて美肌の湯として知られています。6: 天皇に代わって伊勢神宮に奉仕した皇女「斎王」の御所である「斎宮」。現在はその建物が復元され、歴史博物館で身近に感じることができます。7: 清流として名高い一級河川「宮川」。伊勢湾に流れ込む全長91kmのこの川、大いなる自然の力を感じる景観を、夏場にはラフティングなどでも楽しむことができます。

勢

伊

iga

賀



他では出会うことができない「忍者」と「滝」

伊賀流忍者発祥の地でもあり、大自然の“アート”を生み出す名瀑を巡ることのできる伊賀エリア。忍者の里として有名なこのエリアには、「伊賀上野城」や「伊賀流忍者博物館」があります。ごく普通の茅葺きの農家のような外観の忍者屋敷は、あらゆるところに施された防衛のための仕掛けに注目。屋敷内では、くノ一（女忍者）が、仕掛け戸や、もの隠しなど、実演を交えながら解説を行い、手裏剣投げも体験できます。ちなみに、予想を裏切る展開を意味する“どんでん返し”とは、忍者屋敷のからくり由来する言葉。また、「室生赤目青山国定公園」の中心に位置し、4kmに渡って数々の滝が連なる「赤目

四十八滝」は、そのダイナミックな自然美にきっと感動するはず。なかでも、高さ8mの滝が大きな岩を挟んでふたつに別れて流れ落ちる様子が荷物を担っているように見えるため名付けられた「荷担滝（にないだき）」は、溪谷随一の景観と絶賛されています。



1: 約4kmにわたって、さまざまな滝が連なる「赤目四十八滝」。これらの滝は古くから信仰の対象となっており、滝を巡ることは「滝まいり」ともいわれています。2,3: 白鳳城の別名もある「伊賀上野城」は、純木造の美しい城として知られています。1611年に改修されましたが、完成直前に天守閣が倒壊。現在建てられているのは1935年に復興されたものです。場内には、鎧兜や軍扇など、当時の武具・道具が飾られ、歴史を感じさせてくれます。4: 「俳聖殿」は、「奥の細道」で有名な“俳聖”松尾芭蕉の旅姿を形どった八角堂。屋根は檜皮葺。2010年に国の重要文化財に指定されました。5: 「伊賀の里モクモク手づくりファーム」では、モノづくりや食べ物と農業の繋がりを学び、自然と触れ合うことができます。6,7: 伊賀といえば、世界的に人気の忍者の里。「伊賀流忍者博物館」では、忍者の道具や生活を詳しく紹介しています。忍者は映画などでよく知られているため、海外の方にも人気のスポットです。



日本人の心のふるさとへようこそ

古くから日本人の心のふるさととして親しまれている「伊勢神宮」に参拝し、豊富な海の幸に舌鼓を打つ、心もお腹も満たされる多様な魅力が満載の伊勢志摩エリア。「伊勢神宮」に参拝したら、土産店や飲食店が軒を連ねる「おはらい町・おかげ横丁」を楽しむのがおすすめ。江戸時代にブームとなった「伊勢神宮」への集団参詣“おかげ参り”を支えた門前町の様子を再現した風情ある街並みが特徴です。全長1kmの「おはらい町」と、その中ほどにある「おかげ横丁」ではさまざまな伊勢名物の食べ歩きも楽しめます。志摩は昔から、山海の幸を伊勢神宮に供える「御食国（みけつくに）」として名高く、豊かな

海と海女がそれを支えてきました。複雑に入り組んだ美しいリアス海岸は、新鮮な魚介の宝庫。「海女小屋」でかまどを開き、海女たちの楽しい話を聞きながら、伊勢志摩の海で獲れた海の幸をぜひ堪能して下さい。



1: 仲むつまじく並ぶ2つの岩は、「夫婦岩」と呼ばれ、近くにある二見興玉神社とともに恋愛成就のスポットとして知られています。2: 伊勢神宮内宮から連なる「おはらい町・おかげ横丁」は、グルメ＆ショッピングスポット。美味しい食べ物を楽しみ、かわいいお土産を眺めていると、あっという間に数時間が過ぎてしまいうです。3: 「海女小屋」は、海女さんが漁で獲れた体を休めたり、火を焚いて体を温めたりする場所です。直接海女の方々と触れ合うことができます。4: “真珠王”と呼ばれる御木本幸吉氏が世界で初めて真珠の養殖に成功した島は、現在「ミキモト真珠島」としてテーマパークに。ここでは真珠のすべてを知ることができます。5: 木製の筏や浮き（ビン玉）をつけたロープに真珠貝（あこや貝）を吊るして真珠を養殖しています。6: 英虞湾や賢島の壮大な景色を眺めたいなら、少し足をのばして「横山展望台」へ。

伊

勢

ise-shima

志

摩

東

higashikishu

紀

州

奇跡のような大自然の景色を堪能する

2004年に世界遺産登録された「熊野古道伊勢路」や日本有数の棚田が残る「丸山千枚田」があり、歴史と自然の雄大さに魅了される三重の南端に位置するエリア。平安から江戸時代にかけて、伊勢参りの後に、熊野三山を目指し参詣者が歩いた巡礼の道が「熊野古道伊勢路」でした。熊野古道らしい石畳や竹林の景色だけでなく、峠から熊野灘の絶景を楽しむルートや、熊野川の参詣道など、様々な風景を楽しめるのが特徴。なかでも日本一の棚田と里山の暮らしが息づく風景を堪能できる。約1340枚もの棚田が残る「丸山千枚田」の風景は絶景です。海沿いにも熊野灘が生み出した「鬼ヶ城」、「獅子岩」、「椿ヶ崎」などダイナミックな奇岩や日本一長い砂礫海岸の

「七里御浜」など見どころが満載。「七里御浜」では、夏に熊野大花火大会が行われます。花火自体の爆発音や爆風に加え「鬼ヶ城」の反射音や洞窟での共鳴音も加わり大迫力の演出が人気を呼んでいます。



1：長い時間が生み出した「獅子岩」。高さ25mの巨大な岩は、その名の通り海に向かって吠える獅子のよう。2：「熊野古道・松本峠」から見下ろす七里御浜の美しい海岸線。3：隆起と風化と波の浸食によって生じた自然の芸術「鬼ヶ城」は、鬼が住んでいるかのような激しさを感じさせます。国の名勝・天然記念物にも指定されています。4：高さ70mの巨岩がご神体となっている「花の窟神社」。年に2回行われる例祭「お綱かけ神事」は、日本書記にも記されている由緒正しき行事です。5：「七里御浜」は、熊野市から紀宝町に至る約22kmの日本一長い砂礫海岸。日本屈指の美しい海岸でもあります。6：丸山地区には小さな何枚もの水田があり「丸山千枚田」と呼ばれています。小さいものであわせて、約1340枚あるそうです。7：川の熊野古道として世界遺産に登録された「熊野川」。川の参詣道として旅人や生活物資を運んだのが、平安の昔から続く伝統の川舟「三反帆」。3枚の帆が川風を受けて進みます。



歴史と自然を感じる道 世界遺産 熊野古道 伊勢路

2004年7月、『紀伊山地の霊場と参詣道』としてユネスコの世界遺産に登録された熊野古道は、紀伊半島南部にあたる熊野の地と伊勢や大和・和歌山、高野及び吉野とを結ぶ古い街道の総称。別名「熊野街道」とも呼ばれています。この熊野古道のうち、伊勢神宮から熊野三山（熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社）へ通じる参詣道は、「伊勢路」と呼ばれ、古くから「お伊勢まいり」の道として親しまれてきました。伊勢神宮から熊野速玉大社までの総距離は約170kmにおよびます。

紀伊半島の西側を通る「紀伊路」が法皇や上皇らの御幸ルートであったのに対し、「伊勢路」は庶民の道。お伊勢参りを終えた旅人や西国三十三カ所めぐりの巡礼者たちが通ったといわれています。伊勢路には、荷坂峠、一石峠、馬越峠、大吹峠、松本峠など、多くの峠が連なり、そのなかには「西国一の難所」とうたわれた八咫山越えもあります。

伊勢路に残る石畳は、古くは鎌倉時代に作られたものだと、まわりを大きな木々に囲まれたこの道に立ち、歩いてみると、古人たちが伊勢へと詣でときの思いを想像してしまいます。

かつて多くの人が歩いた熊野古道伊勢路 馬越峠。石畳を歩くと、古人の足音が聞こえてくるよう。

Column



三重の“食”

「おいしいものはすべて三重にあります」

村林新吾 まごの店

Photo: Tsukuru Asada (Seccion)
Text: Kyosuke Akasaka

1960年生まれ。三重県松阪市出身。大学を卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校に入学。同校で教職を10年務めたのち、三重県立相可高等学校で教師に。調理クラブの顧問として、「まごの店」をオープン。また、その高い技術と調理教育にける情熱により、生徒は数々の料理コンクールなどで優秀な成績をおさめる。

三重県は、海と山に囲まれていますから、どちらの食材も県内で手に入れることができます。産地から消費者に届くまでの距離が近い。だから三重の食材は、新鮮でいいんです。三重から少し足を延ばし、兵庫県に行けば、日本一の鯛と言われる「明石の鯛」がありますが、旬の時期は、三重の鯛も負けていません。ブリも日本海産がおいしいと言われますが、季節によっては、太平洋でとれる三重のブリも脂がのっていいうまい。もちろん、地元・三重で食べるのがいちばんおいしいのは、言うまでもありません。

三重県を代表する食材といえば、松阪牛と伊勢えび。いずれも世界に誇れる食材だと思



花御前は懐石料理の流れを汲む弁当料理。そのため見た目も非常に上品だ。中身も豪華だが、料金はリーズナブル。天ぷら、旬の煮魚やお煮染め、白相え、だし巻き玉子、酢の物、ご飯に味噌汁まで付いて、1,200円となっている。さらに食材はどれも、旬の食材を使っているから、季節ごとの味が楽しめるのもうれしい。ちなみに、松阪肉のしぐれ煮を乗せた「だし巻き玉子」は、まごの店の名物メニューのひとつでもある。

”

三重県には、たくさんのおいしい食材があり、世界に誇れる「若者たち」がいる。全国料理コンクールの常勝校である三重県立相可高校。彼らを育てた高校教諭・村林新吾さんは、日本で唯一の「高校生レストラン(まごの店)」をオープンさせた。三重県の食を愛する彼に、その食の魅力聞いた。

います。松阪牛は人間が創り出した芸術であり、伊勢えびは自然が創り出した芸術です。その両方の恵みを味わえるのも、三重県ならではです。こういった三重の食材は、三重だけでなく日本を象徴するようなものが多い。和を感じさせる食材が三重には豊富にそろっています。なかでも日本の和を感じられる三重の食材といえば、私にとっては米。「コシヒカリ」や「結びの神」、三重でとれるお米は本当に甘くておいしいんです。特に「結びの神」は、冷めてもおいしいので、伊勢神宮に奉納するお弁当などにも使われています。

2016年の伊勢志摩サミットでは、三重に訪れた際に海外の方にも相可高校の生徒たち

が運営する「まごの店」にも訪れていただき、「花御前」をぜひ味わってほしいと思います。まごの店では、地域の食材をふんだんに使った料理を提供していますが、「花御前」は特に人気のメニューです。食べていただければ、日本料理の神髄と魅力を体感してもらえると思います。

揚げたての天ぷら、化学調味料を一切使わない無添加の天つゆ、素材のおいしさを最大限に引き出した「花御前」には、豊かな三重の味、日本の和が詰まっているんです。そしてそんな料理を、高校生が作ってしまう、というのがまた三重のすごいところ。相可高校はいまや、全国料理コンクールの常勝校です

が、国際料理コンクールにも日本代表として出場し、つねに優秀な成績を残しています。彼らは三重県が世界に誇る人材といっても過言ではないでしょう。

私は三重県が好きです。ほのぼのとした空気に包まれた街の雰囲気、伊勢神宮の堂々とした佇まい、おいしい水、新鮮な食材。三重の魅力は多くありますが、いちばんは“人”。子は宝と言ってくれるこの町だからこそ、高校生レストランは生まれました。それは本当にありがたいことです。これからは未来に向け、「まごの店」が地元・三重県全体を応援していける、そういう存在になれたらうれしいです。

Excellent Foods

三重の特選食材

日本はもちろん、世界からも認められる食材の宝庫。海からも山からもたくさんの恵みがある三重の自慢の食材の一部をご紹介します。

Illustration: MACCHIARO
Text: Sachiyo Kamata

松阪牛

世界が絶賛する「肉の芸術品」

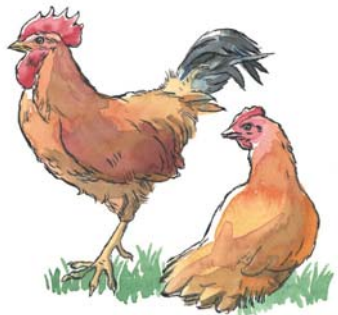
1935年に「全国肉用牛畜産博覧会」で最高の名誉を獲得し、日本一の肉牛として知られるようになった「松阪牛」。牛の健康状態を見極めて配合したえさや食欲増進のために与えるビール、焼酎でのマッサージなど、愛情たっぷりに育てられている。甘みのあるサシ（脂）が適度に入った美しい霜降り肉は、「肉の芸術品」として賞賛を浴びている。



熊野地鶏

世界遺産の地で育った
希少な地鶏

三重県原産のシャモ「八木戸」と銘柄鶏「伊勢赤どり」に「名古屋コーチン」を掛け合わせた「熊野地鶏」。熊野地域で栽培されている飼料用のお米や柑橘、世界遺産「熊野古道」の清らかな谷水などを与え、広々とした鶏舎でのびのびと育てられている。ほどよい歯ごたえ、濃厚な旨味を持つ赤身肉は、国内外の一流シェフからも高く評価されている。



伊賀牛

伊賀忍者も食した伝統的肉

鮮やかな肉色、芳醇な香りとコク、とろけるような柔らかさで、ブランド牛として名高い「伊賀牛」。その歴史は古く、鎌倉時代末期の書物に紹介されているほか、忍者がスタミナ食として伊賀牛の干肉を携帯していたとも伝えられている。畜産農家の庭先で牛を一頭買いする伝統的な取引が大切に受け継がれているのも特徴。



あわび

伊勢神宮へ献上される、海女獲りあわび

鳥羽・志摩地方の岩礁域は、あわびの好漁場。2000年以上前から海女漁が行われており、鳥羽市国崎（くさき）のあわびは伊勢神宮へ献上される縁起物としても知られている。獲れたてのあわびを味わうなら、ぜひ海女たちの休憩所「海女小屋」へ。炭火で豪快に炙った肉厚のあわびを頬張れば、旨味たっぷりの肉汁がじゅわっとあふれ出し、まさに至福。

ありのふぐ

フルコースで味わい尽くす、冬の味覚

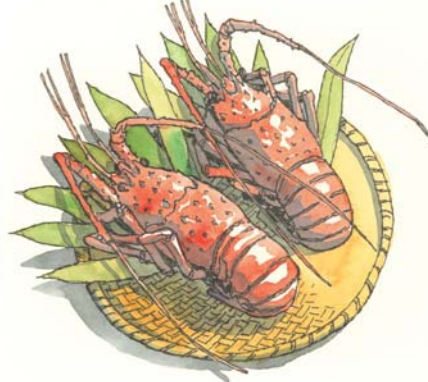
志摩半島の安乗（ありの）漁港を中心とした沿岸地域で漁獲される、体重700g以上の天然トラフグ「ありのふぐ」。その迫力ある姿形とは裏腹に、引き締まった身はほんのり桜色、繊細な甘みを持つ。秋から冬にかけて旬を迎えると、産地の旅館や料理店では、てっさ（刺身）、てっちり（鍋）など、ありのふぐのフルコースを堪能できる。



伊勢えび

大きさも甘みも抜群な「えびの王様」

伊勢湾の自然豊かな環境と栄養豊富な黒潮によって立派に育った「伊勢えび」。美しい身は、ふりふりの歯ごたえで、噛むほどに甘みが広がります。刺身はもちろん、焼いても、煮ても絶品。漁獲した伊勢えびは一尾一尾厳しく網から外すほか、産卵期を禁漁とする、小さなえびは海に返すなど、自然豊かな漁場を守るための努力がその品質を支えている。



真鯛

ハレの席での縁起物

魚の王様と称される真鯛は、古くから結婚式や子供の成長祝いなどハレの席には欠かせない縁起物として重宝されてきました。真鯛は一年中漁獲されますが、産卵期を迎える春は栄養を体に蓄えるため、最も脂がのり、特においしいとされています。三重では天然の真鯛は熊野灘を中心に水揚げされ、中でも伊勢湾口で、一本釣りされる真鯛は、速い潮流に揉まれ、引き締まった身質となっています。また、三重では養殖も盛んで、近年養殖技術が進歩して、天然魚に匹敵する身質や体色の真鯛を生産できるようになっています。



牡蠣

1年早く成長する、ふっくら若かき

伊勢湾から熊野灘にかけて養殖されている「牡蠣」は、栄養豊富な環境のおかげで他産地よりも1年早く成長するため、身はふっくらと柔らかく、クセがなく甘みたっぷり。出荷前に一つ一つ籠に入れて育てることで身入りをよくし、生食用は、安心して食べられるように紫外線殺菌した海水で浄化するなど、様々な工夫を施している。的矢かき、浦村かき、渡利かきが有名。

岩がき

身が大きく、クリーミーな「夏がき」

岩がきは、春から夏にかけて旬を迎えるため「夏がき」とも呼ばれ、秋冬が旬の「真がき」と比べて身が大きく、コク深いのが特徴。冷やした岩がきにレモンを絞る、つるんとすれば、磯の香りとクリーミーな味わいが口いっぱいに広がる。



あおさのり

豊かな磯の香り

栄養豊かな河川水と黒潮由来の温暖な海水が混ざり合う伊勢湾口から熊野灘で養殖が盛んに行われており、三重県は全国一のあおさのりの生産量を誇ります。また、あおさのりの養殖風景は、海面いっぱいに緑色が広がり、志摩地域の冬の風物詩となっています。波の穏やかな内湾で手間をかけて育てられるあおさのりは、深い緑色となり、心地よい歯ごたえと豊かな磯の香りを楽しむことができます。



まぐろ

神聖な海で育つ上質な身質

主に遠洋まぐろ漁業ではメバチマグロが、近海まぐろ漁業ではビンナガマグロが、そして国内の最北東に位置する養殖漁場では養殖クロマグロとさまざまなまぐろが三重では水揚げされています。これらの生産者は、それぞれに鮮度保持や品質管理の技術にこだわりを持って取り組んでいるため、身質の良いまぐろとなっています。



伊勢ひじき

長く、太く、風味豊かな天然ひじき

国内シェアの7割を占め、日本一の出荷量を誇る「伊勢ひじき」。伊勢湾の遠浅の岩場で荒波にもまれて育った伊勢ひじきは長く、太く、磯の風味豊か。採れたてのひじきを風に当てて干し、水で戻し、高温の蒸気で蒸してから乾燥させる伝統的な製法により、歯ごたえよく仕上げている。独特のもっちりとした食感は一度味わうとやみつきに。

米

豊かな自然が育む三重の米

三重県は「コシヒカリ」の産地で、三重県産コシヒカリは「三重コシ」して親しまれています。その中で、気候や土壌条件に恵まれている伊賀地域のコシヒカリは、「伊賀米」として国内で高い評価を受けています。また近年、プレミアムブランド米として生産販売を始めた「結びの神」は、県で育成された品種「三重23号」の中から厳選された逸品です。米粒がしっかりといて、炊き上がりがふっくらと美しく、噛みしめるほどに甘味が広がります。おむすび専門店や有名寿司店において特に好評ですが、リゾットなど様々な料理にあり米としてホテル・飲食店などで利用が広がっています。



南紀みかん

さまざまな味がたのしめる「南紀みかん」

この地域は熊野灘を流れる黒潮の影響で、年間を通じて温暖な気候であり、「一年中みかんがとれる産地」として知られている。古くから野生のみかんがあったこの地域で育つさまざまな柑橘類は、甘みと酸味のバランスが絶妙で美味。そのまま味わうのほもちろんジュースなどの加工品としても人気が高い。



伊勢茶

豊かな香り、まろやかな味わい

全国第3位の生産量を誇る「伊勢茶」。香り豊かで、甘みと渋みのバランスがよく、茶品評会での受賞歴も多数。一般的な煎茶だけでなく、一定期間日光を当てずに新芽を育てることで旨味を増す「かぶせ茶」や、じっくりと茶葉を蒸し、まろやかな味を引き出す「深蒸し煎茶」など、各地で特色のあるお茶づくりを行っている。



日本酒

美酒を生む三重

日本酒は米を発酵させて造った醸造酒です。現在、三重県には35軒の蔵元があり、「全国新酒鑑評会」をはじめとしたコンテストで好成績を収め、三重の酒の美味しさが注目を浴びています。三重の酒が美味しい理由は、三重の「豊かな食文化」、「気候風土」、「清浄な湧水」、「米」にあり、それらを基に各蔵元では高品質でさまざまな料理に合う多様な酒を醸造しています。



Food Culture

三重の食文化

伊勢うどんをはじめ、鳥羽のカツオ茶漬けや志摩の手こね寿司、東紀州のサンマ（サイラ）寿司、熊野地方のめはり寿司など、地域の伝統を今に伝える料理が各地に受け継がれています。

伊勢うどん

たまり醤油に鰹節やいりこ、昆布などの出汁を加えた、黒く濃厚なつゆ（タレ）を、太い麺に絡めて食べる伝統的なうどん。長時間かけて柔らかくゆで上げられた太い麺と刻みネギだけのシンプルな具が特徴です。



めはり寿司

高菜の浅漬の葉でごはんを包み、弁当用とした古くから伝わる伝統食。「目を見開くほど大きな口を開いて食べる」「目を見張る程うまい」ことから「めはり寿司」という名になったという説もあります。



サンマ寿司

開いて軽く塩漬けにしたサンマを型に入れた酢飯に載せてつくる押し寿司。背から開くものと腹から開くものなど、地域によって違いがあります。多くの地域で薬味に練りからしが使われます。



手こね寿司

カツオなどの赤身をしょう油に漬け込み、寿司飯と合わせて食べる郷土料理。漁師の仕事の合間の食事といわれていますが、実際は大漁などの「ハレの日」を祝う料理として親しまれてきました。

「ここから世界を驚かせたい」

錦見 泰郎 錦見 鑄造 代表取締役社長

Photo: Tsukuru Asada (Secession)
Text: Kosuke Kawakami (Deluxe Continental)

三重の“産”業

1960年、愛知県出身。父が創業した錦見鑄造の2代目として「魔法のフライパン」を開発。2002年に三重県桑名郡に会社を移転。その後、商品が大ヒット。現在まで国内外で15万個以上を販売。「長持ちするの魅力です。20年以上前のものを使っているホテルもあります」。

三重の人は、とにかく真面目です。若い人でも地に足がついていて、目の前の仕事に真剣に取り組む。しっかりとした技術が根付く土壌があると感じています。そしてのんびりとしていて大らかなのに、本物を見極める目があり物づくりに対して、理解がある。古くからこの三重でたくさんの匠の技術が生まれ

てきたのは、そういった県民性によるものだと思います。

現在、24ヶ月待ち、4万件弱のバックオーダーを抱える「魔法のフライパン」もこの三重から生まれたヒット商品です。錦見鑄造は、私の父が1960年に愛知県名古屋で創業した会社です。当時は、自動車会社などの下請けとして産業機械部品を作っていました。しかし90年代になると景気が悪くなり、さらには部品の海外生産が進むなど、厳しい時期がやってきます。当時、専務だった私は、誰も

真似できない独自の商品を作ることができれば、どんな逆風にも負けない会社になると考え、自社製品の開発を目指すことにしました。

こうして1995年、さまざまな研究のすえに作ったのは、厚さ2ミリのフライパンでした。さらに01年には1.5ミリまで薄くすることに成功しました。これは、F1に使われるパーツ並の高い技術の結晶といえます。私は、自信満々で全国のホテルやレストランを訪ねて、プロのシェフに試してもらいました。すると予想通り、食材に一気に火が通るといいうことで、高い評価を得ることができました。「魔法のフライパン」の最大の特長は、熱効率が良く、温度が下りにくいところにあります。食材本来の美味しさを最大限に引き出すことができるのです。ただ当初は、プロ用として見られたためか、あまり多くを売

その流れが変わったのは、2002年にこの三重県桑名郡に会社を移転してからです。それまでのプロの間での評判がマスコミなどに取り上げられるようになり、一気に一般の方にも売れるようになったのです。三重の「いい気」に触れて、会社の「運氣」も変わったのかもしれない。取材にきたアナウンサーが言った「魔法のようなフライパン」という言葉をそのまま商品名にしたところ、さらに販売数が伸び、生産が追いつかない状況になったのです。

欧米の企業から技術提携などの話も届きました。経済的な成功を目指すなら、それを受けたほうが良かったのかもしれませんが。でも私が目指しているのは、さらに「これまでにないすごい技術」を追求することです。この三重から、さらに世界を驚かすような商品を送り出したいと考えているのです。

三重が誇るのは、自然や歴史だけではなく。ここには、この地で生まれ育った技術、世界を驚かすような産業もたくさんあります。三重の土地、三重の人、三重の風土から、未来を作るテクノロジーが、生まれ続けています。たとえばこの「魔法のフライパン」のように。

世界を驚かせる三重のテクノロジー



三菱重工工業 (松阪市)
2015年11月11日に飛行試験機初号機による初飛行を行った国産初のジェット機MRJは、三菱航空機が開発する国産初の民間旅客機。三菱重工松阪工場では、垂直尾翼・水平尾翼の量産開始を予定している。



NTN (桑名市)
1918年に創業したベアリングメーカー。高い技術は世界的に評価を受ける。自動車、航空機や鉄道、風力発電(写真)など、世界中で活躍する機械の回転部を支え、摩擦を低減することで省エネルギーに貢献するエコ商品を提供。



東芝セミコンダクター&ストレージ (四日市市)
東芝が発明したフラッシュメモリの世界最大級、最先端の工場は、四日市にある。微細化では各世代で世界最小クラスのチップサイズを実現。48層の3次元フラッシュメモリも世界に先駆けて開発した。



オキツモ (名張市)
家電から自動車・ロケットに至るまで、幅広い範囲に対応出来る耐熱塗料・放熱塗料・潤滑塗料など、単なる防錆に留まらない機能性塗料を開発・製造。シリコン系耐熱塗料では世界シェアナンバーワン。



住友電装 (四日市市)
世界トップクラスの自動車用ワイヤーハーネスをはじめ、電気自動車・ハイブリッド車用部品、エレクトロニクス製品など、時代のニーズに合わせた製品を提供。優れた技術と品質で、豊かな社会づくりに貢献。



うれし野アグリ (松阪市)
工場の排熱や余剰蒸気を再利用したり、コンピュータで野菜の最適な栽培環境を管理するなど、最先端のシステムを採用。安定かつ高品質で、国内はもちろん海外でも通用する新しい農業のあり方を目指す。

三重を“買う”



いとしんあんべい
絲印煎餅

伊勢神宮の参拝客をもてなす茶店として江戸末期に創業した播田屋が、明治38年天皇陛下下の伊勢神宮参拝に際し、献上菓子として創作した直径4センチ弱の小さくて軽いおせんべい。優しい卵の香りと、ほんのり軽い甘さがあとをひきます。15包／¥780(播田屋)



伊勢うどん

伝統文化の再興を目的とした新商品のデザインを手掛けているイラストグラフのオリジナルブランド「丸川商店」の伊勢うどん。三重県産の小麦と天然水を贅沢に使って仕上げた昔ながら本場の味です。2食入り／¥648(イラストグラフ)



サトナカ

カフェ・モナリザで人気のクッキー。サクサクほろりの食感が特徴的で伊勢神宮の御神饌である塩・米・酒・昆布・黒糖を使用。10個の「サ」に「中」で「サトナカ」。ユーモアたっぷりのモノグラムデザインは、江戸末期〜明治に作られたものだそう!塩・米・酒各3枚合計9枚入り／¥645(モナリザ)



なが餅

天文19年(1550年)から460年、伊勢参りのみやげ物として売られているなが餅。牛の舌のような形にのびたあんこ入りの餅は、両面が軽く焼かれており表面はカリカリ、中はモチモチ。甘さ控えめなのがポイント。7個入り竹紙包み／¥648(笹井屋)



岩戸の塩

ニガリをほとんど除去していない天然海塩。人が本来必要としている海の栄養分を含んだ、体にやさしい塩です。現代人に不足しがちなミネラルを補ってくれるこの塩。水やお茶、お米を炊くときにひとつまみ加えても◎。125g／¥820(岩戸塩)



おもてなしかぜ茶

刈り採る新芽に14日間間い覆いをかぶせて育てることで、渋味が抑えられ、甘みとうま味が豊富で、まろやか味に仕上げられたかぜ茶。淡いお茶が苦手な方、子どもにも飲みやすいと好評のお茶です。100g／¥1080(マルシゲ清水製茶)



新姫ぼん酢

新姫とは、熊野市新鹿町で偶然発見された小さくて可愛らしい柑橘のこと。酸味が強く、クセになる苦みと、爽やかな香りが特徴の新姫を使ったぼん酢は、サラダや鍋、様々な料理に使えます。300ml／¥822(熊野市ふるさと振興公社)



松阪肉ローストビーフ

行列のできる店としても有名で、「生産者の顔が見える精肉店」を信条に掲げる松阪牛専門店・朝日屋の松阪肉ローストビーフ。ほどよく脂がのった霜降り肉で、口の中でとろけるような味わいが絶妙です。100g／¥1555(朝日屋)



あおさori

伊勢志摩の海で太陽の光をたくさん受けて育てられたあおさori。袋を開けたとたんにお磯の香りが漂います。味噌汁はもちろん、雑炊や卵焼き、パスタなどの洋食とも相性抜群です。20g／¥500(松本屋徳兵衛)



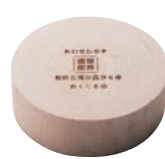
特別純米 伊勢錦 るみ子の酒

純米酒にこだわり、伊賀の地で日本酒造りを続ける森喜酒造場は、三重を代表する酒蔵。美味しい酒の条件は、米、水、そして人。女性杜氏、森喜るみ子氏がとことん技術と想いを詰め込んだ特別純米酒は、三重の酒造りのレベルの高さを感じる1本です。720ml／¥1980(森喜酒造場)



ひとしずく

四日市にある萬古焼の窯元が製造している子ども用の茶器セット。お茶を淹れるという日本文化に触れられるだけでなく、「おもてなし」のやさしい心を育んでくれるアイテムです。しずく碗2個セット／¥4320(藤総製陶所)



尾鷲ヒノキ入浴木

世界遺産熊野古道の森から切り出された尾鷲ヒノキの間伐材を湯船に浮かべて香りを楽しむ「入浴木」。リラックス効果や、肌の若返り、消毒効果などがあるそう。小／¥420(夢古道おわせ)

三重を旅する楽しさは、観光地めぐりや食事だけではなく、「おもてなし」の心にあふれる三重には、誰にでも喜んでもらえるお土産物がたくさん。「三重テラス」クリエイティブ・ディレクターの生駒芳子さんに、三重で買うべき珠玉のお土産物をセレクトしてもらいました。

「私だけが知っている三重の魅力」

生駒芳子 東京・日本橋「三重テラス」クリエイティブ・ディレクター

Photo:Atsuko Toyama(Crossover)
Text:Yoshiko Ikoma

私が三重と出会ったのは、3年半前のこと。ファッション・アートを追いかけてパリ、ミラノ、ニューヨークにたびたび出かけていた私が、伊賀上野出身の祖母の縁もあって、式年遷宮に先立って東京・日本橋に誕生した三重県のアナテナショップ「三重テラス」のクリエイティブ・ディレクターに任命されました。以来、およそ40回近く、三重に足を運ぶことになり、遠く感じていた三重を、いまでは限りなく身近に感じ、魅了され続けています。

振り返れば、三重は、たいへんな「おもてなし」の歴史をもっています。江戸時代には、全人口の5、6人に一人が、伊勢神宮を訪れていました。旅費を積み立て、くじで代表者を選び伊勢神宮に送り出す「伊勢講」というシステムや、自分が行けない場合は愛犬にひしゃくを背負わせて伊勢神宮に送り出すという逸話まで、憧れの「お伊勢さん」信仰の熱さは、半端ではなかったと想像できます。当然のことですが、伊勢参りの江戸時代の交通手段は、徒歩。ちなみに江戸から伊勢神宮まで人々は2週間から3週間かけて歩いたと言われています。全国各地からはるばる歩いてやってきた人々を、伊勢の人々は、ごく自然に「おもてなし」してきたのです。

その気持ちの現れのひとつが、「伊勢うどん」です。伊勢うどんは、アルデンテの真逆、もちもちふわふわ、太めの柔らかなうどんですが、この柔らかさと口当たりのよ

い甘辛なつゆの味わいこそ、疲れた旅人を思いやって舌でもお腹でも優しく吸収できるようにと工夫された食べ物とされています。

もうひとつの計らいは、お餅の数々です。伊勢神宮へとつながる参宮街道は「餅街道」とも呼ばれ、多くの菓子店が並びます。赤福餅、へんば餅、関の戸、なが餅、まつかさ餅などさまざまな工夫された餅菓子が、伊勢茶とともに供される——これもまた、旅人をいたわり、温かく迎える「おもてなし」だったのです。

三重は、古代から平安時代まで皇室・朝廷に食糧を貢ぐ「御食国(みけつくに)」とされてきたグルメのふるさとです。松阪牛、伊賀牛、熊野地鶏から、伊勢えび、あわび、牡蠣、柑橘類、海藻、お茶、日本酒などなど、まさに海の幸、山の幸の宝庫。さらには伊勢神宮に捧げられる天然塩「熊戸の塩」、萬古焼やヒノキを使った木工品など、おすすめ三重土産には、豊かな自然の食材や、自然から編み出されてきた伝統工芸から生まれた最新アイテムがざくざく発見できます。

自然と共生する暮らし、伝統と革新、式年遷宮に象徴されるサステナビリティの精神。これらのスピリットを擁する日本人の“心のふるさと”三重で、2016年5月に伊勢志摩サミットが開催されます。世界各国の要人に、三重の最大のおみやげである自然の恵み、調和や平和のスピリットを自国へと持ち帰っていただき、世界中に三重の魅力が広がっていくはずだと思っています。



「VOGUE」「ELLE」「marie claire」など、さまざまなファッション雑誌の編集者・編集長として活躍後、ラグジュアリーファッションからエコライフ、社会貢献まで幅広い視野でトピックを追い、発信するファッションジャーナリストに、工芸ルネッサンスWAO総合プロデューサー、経済産業省クールジャパン官民有識者会議委員など、多方面で活躍中。

三重県MAP



①いなべ市

人口約4万6千人。三重県の最北端に位置する市。自動車産業が盛ん。米の産地であるとともに、お茶の産地としても有名。

②東員町

人口約2万5千人。「七世 松本幸四郎」生誕の地として、こども歌舞伎が有名。町の中心にある14.5haの中部公園がファミリー層に人気。

③桑名市

人口約14万2千人。江戸時代から交通の要衝として、機械・金属系を中心に栄える。近年は大型レジャー施設で有名。

④木曽岬町

人口約6千人。木曽川の最下流にあり広大な伊勢湾を望む。川と海の恵みを受け農業漁業が盛ん。春には桜のトンネルが名所。

⑤朝日町

人口約1万人。県内一面積が小さい町。平成22年の国勢調査では、人口増加率35.3%と全国1位の記録を達成。

⑥川越町

人口約1万4千人。中部電力の川越火力発電所があり工業が発達している一方で、かまぼこやちくわなどの水産加工工業も盛ん。

⑭松阪市

人口約16万7千人。世界ブランド「松阪牛」の生産で知られている。映画監督・小津安二郎が青春時代を過ごした地としても知られる。

⑮明和町

人口約2万3千人。伊勢街道沿いにあり、天皇の名代として伊勢神宮に奉仕した斎王の住んだ斎宮があった地として知られている。

⑯多気町

人口約1万5千人。県中央に位置する内陸の町。相可高等学校調理クラブの生徒が運営する、高校生レストラン「まこの店」がある。

⑰大台町

人口約9千人。一部がユネスコエコパークで、国の天然記念物・大杉谷からはのどかな茶畑など多彩な自然の景観が楽しめる。

⑱玉城町

人口約1万5千人。かつて熊野詣や伊勢神宮参拝者により、宿場町として賑わった町。桜に包まれる田丸城跡は観光スポットとして人気。

⑲度会町

人口約8千人。「古事記」や「日本書紀」に地名が記されている歴史深い町。倭姫伝説などが残るスポットが多数存在している。

⑳大紀町

人口約9千人。隣町の紀北町との境には、世界遺産熊野古道のツラト峠、荷坂峠を有する。漁業や酪農が盛ん。

㉑伊勢市

人口約13万人。日本人の総氏神である天照大御神がご祭神の内容をはじめとする「神宮」が鎮座する。江戸時代より多くの参拝者が訪れる。

㉒南伊勢町

人口約1万4千人。伊勢志摩国立公園の南玄関に位置し、県下一の漁獲量を誇り、恋人の聖地「ハートの入り江」など魅力が豊富。

㉓鳥羽市

人口約2万人。リアス式海岸が美しい国際観光文化都市。海女が日本一多く、世界初の真珠養殖に成功した豊稈の海が観光客を魅了。

㉔志摩市

人口約5万3千人。伊勢志摩サミット開催の地。大小の島々と真珠筏が織りなす優美で繊細な英虞湾の景観は、日本でも屈指の美しさ。

㉕紀北町

人口約1万7千人。世界遺産「熊野古道」や奇跡の川と称される「銚子川」などを有する自然豊かな町。魅力的な海産物が豊富。

㉖尾鷲市

人口約1万9千人。熊野古道を含む尾鷲ヒノキの山と熊野灘の一体感を感じながら、多様な地魚料理を満喫できる。尾鷲海洋深層水も有名。

㉗熊野市

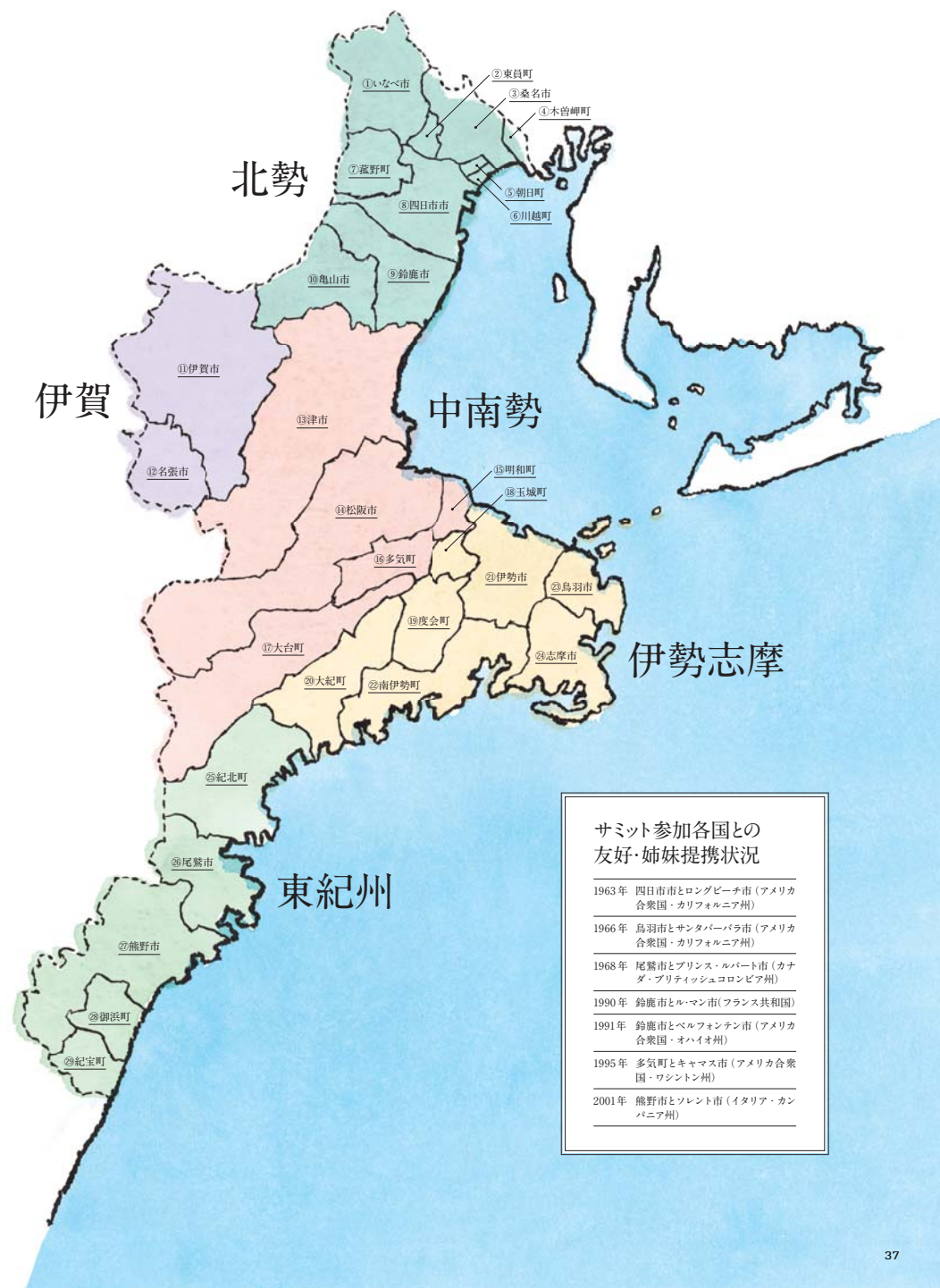
人口約1万8千人。熊野古道や日本最古の神社「花の窟」、丸山千枚田などを有する歴史と自然のまち。海の幸、山の幸が豊富。

㉘御浜町

人口約9千人。柑橘栽培が盛んで「年中みかんのとれるまち」として知られている温暖な地域。樹齢約1500年「引作の大楠」が有名。

㉙紀宝町

人口約1万1千人。温暖な気候で海・山・川の豊かな自然に恵まれている県最南端の町。ウミガメ公園や熊野古道の一部である熊野川が有名。



サミット参加各国との 友好・姉妹提携状況

1963年	四日市市とロングビーチ市（アメリカ合衆国・カリフォルニア州）
1966年	鳥羽市とサンタバーバラ市（アメリカ合衆国・カリフォルニア州）
1968年	尾鷲市とプリンス・ルパート市（カナダ・ブリティッシュコロンビア州）
1990年	鈴鹿市とル・マン市（フランス共和国）
1991年	鈴鹿市とベルフォンテン市（アメリカ合衆国・オハイオ州）
1995年	多気町とキャマス市（アメリカ合衆国・ワシントン州）
2001年	熊野市とソレント市（イタリア・カンパニア州）

地元中学生が自慢する 「私たちが大好きな三重県」

伊勢志摩サミットが開催される三重県を誰よりも愛しているのは、
地元で暮らす子どもたちです。伊勢市と四日市市の中学3年生に
「三重県の誇り」「世界に見てほしい三重県」を教えてもらいました。

御在所岳の頂上からの景色。赤福。朝焼けの夫婦岩。あわび。美しい海。熊野古道。
松阪牛。蓮台寺柿。赤目四十八滝。「おおきんな」(方言・ありがとう)。おかげ横丁。
鈴鹿サーキット。伊勢えび。豚捨のコロッケ。とんてき。松尾芭蕉。「明日、あさって、ささって」
(方言・ささっては明々後日の意味)。桜の季節の宮川。「ぬきたい」(方言・温かい)。
萬古焼。自然が豊かなこと。レスリングの吉田沙保里選手。熊野の花火。志摩
マリンランドのマンボウ。朝の伊勢神宮。へんば餅。鳥羽展望台からの景色。ナガシ
マスパーランド。おにぎりせんべい。日本の真ん中にあること。伊勢うどん。志摩スペイ
ン村。魚がなんでも美味しい! ぱんじゅう。伊勢型紙。人がやさしい。忍者の里。毎
月1日だけに発売される朔日餅。水沢茶。サミットが開催されること。ミュー
ジシャンの西野カナ。朝日が見える時間の一色大橋。伊勢市では一年
中しめ縄をつけています。なばなの里。なが餅。どんな人でも馴染みやすい。一色能。熊
野のみかん。宮妻峡の紅葉。天気が良ければ、朝の大湊の海岸から見える富士山。
四日市コンビナートの夜景。星空。朝熊山からの景色。津ぎょうざ。

(伊勢市立港中学校、四日市市立港中学校のみなさんに協力いただきました)

STAFF

編集長 北本 英光
編集スタッフ 三井 三奈子/赤坂 匡介/鎌田 幸世/加藤 藍/川上 康介 (Deluxe Continetal)
アートディレクター 小島 正継 (graft)
デザイナー 吉村 聡子 (graft)
フォトグラファー 宮澤 正明/浅田 創/多田 悟/外山 温子
イラストレーター MACCHIRO
プロデュース 芦田 秀/岡田 健一
マネジメント 磯部 泰正 (Precious Blue)
マーケティング 松田 浩貴/森田 浩嗣/加藤 善道
制作 (株)電通名鉄コミュニケーションズ
発行 伊勢志摩サミット三重県民会議



あずきは日本の
「おいしい文化」です。

あずきをAZUKIに

井村屋グループはあずきを活かした商品を基軸に
多様な事業のグローバル化に挑戦していきます。

おいしい!の笑顔をつくる
井村屋グループ株式会社

〒514-8530 三重県津市高茶屋七丁目1番1号 www.imuraya-group.com



BOX あずきパー



パウチゆであずき

THE
SPIRIT
OF WA

和