

(鳥羽市温泉振興会メールマガジン)

「海女の愛ちゃん鳥羽の温泉宿にダイブ！」

「海女の愛ちゃんが湯く！」 皐月の巻

こんにちは！海女の愛ちゃんです。

今回の訪問先は、鳥羽の樋の山にある「扇野の宿 扇芳閣」さんです。樋の山の頂上には、漁業、海運関係者が信仰する金刀比羅宮鳥羽分社があります。そして山の中腹にある扇野の里は、山本周五郎の小説「扇野」の舞台ともなり、豊かな自然に恵まれた里山です。

ホテルの敷地内には「めだかの学校」があり、めだか池や藤棚、足湯そして音楽人形館もあります。「めだかの学校」の校長先生でもある谷口仙二社長は、めだかが住めるきれいな自然環境を残したい、大人と子どもの出会いやふれあいの場を作りたいという思いから 2000



年4月に開校されたそうです。そして、今も地元の人々の散策や、市内の小学校からも遠足に訪れています。

◆～海藻料理～

それでは海藻料理レポートです。

5月5日は皆さんご存じの「こどもの日」ですが、実は「わかめの日」でもあります。この時期に新ワカメが多く流通すると、子供の成長に欠かせないミネラル、カルシウム等を含むワカメをたくさん食べてもらおうと 1983 年に日本わかめ協会が制定しました。

そういえば、お隣の韓国ドラマを観ていると誕生日に「ワカメスープ」を飲むシーンをよく目にします。出産直後のお母さんが体力を回復して、母乳の出をよくするためにワカメを贈る習慣があるそうです。お母さんは自分が生まれた時に食べたワカメスープを、子供の誕生日に食べることによって、お母さんへの感謝の気持ちを忘れないようにする意味があるそうです。

(参考) 鳥羽市農水商工課に確認したところ、三重県内のワカメ養殖は鳥羽市生産がほぼ 100% だそうです。漁業者の方や、鳥羽磯部漁協、鳥羽市水産研究所のこれまでの取り組みと、海の環境もあるのでしょうね。



(夕食料理)

ということで、今回ご紹介するお料理は夕食に提供される「鯛とワカメのしゃぶしゃぶ」そして「鯛煮麺（にゅーめん）」です。聞いて想像するだけで、喉がゴクリとなりますね。鯛とワカメ、ありそうでなかった素敵なコラボレーションです。

鳥羽市自慢の「日本の祝い魚」×「海藻」間違いないですよ（笑）。



(夕食料理から、鯛とワカメしゃぶしゃぶ、鯛煮麺をチョイス)

炙った鯛の骨身と頭が、だし汁になります。贅沢ですね～。香ばしくて豊かな香りがしますが、主張しすぎずさっぱりとして優しい味です。漬けダレは2種類あるので色々と楽しめます。

シャキシャキしたワカメには牡蠣ポン酢、プリプリの鯛にはゴマだれの組み合わせが私は好みでした。

そして締め煮の煮麺です。鯛の炙りだしに加え、切り身、ワカメ、野菜などの風味が更にバージョンアップしただし汁で頂く煮麺は、とにかく美味しいです。お腹いっぱいでも食べたくなる味で、お酒を飲んだ後の締めにも胃腸に優しいこと間違いなしで最高でした！

戸田料理長さんのお話では、3月4月頃は、朝食でワカメしゃぶしゃぶを出されていたそうです。

◆レシピ

【鯛とワカメのしゃぶしゃぶ】

〈材料〉

白菜、水菜、えのき、大根、人参、ワカメ、鯛の身、胡麻ダレ、牡蠣ポン酢、そうめん（湯がいた物）

〈作り方〉

- ① 鯛を三枚におろす（頭は半分に割る）
- ② 鯛の頭と中骨を焼く
- ③ 鍋に水、焼いた骨、コンブを入れて弱火にかけてスープを取る
- ④ ワカメと野菜を食べやすい大きさに切る
- ⑤ 取ったスープで鯛の身、ワカメ、野菜をしゃぶしゃぶする
- ⑥ 締めに残ったスープにそうめんとお好みで柚子、葱、胡麻を入れて鯛煮麺を作る

◆～温泉～

お待ちかねの温泉にダイブ！！

扇芳閣さんは、「扇野温泉 初蕾の湯」として、小説「扇野」の主人公である「栄三郎」と「おつる」の名がついた野趣あふれる庭園露天風呂、そして、7階には展望大浴場があります。今回は鳥羽湾が一望できる広々とした展望大浴場にダイブしてきました！！立派な海女の彫刻がお出迎えしてくれて、なんだか嬉しくなりました。

宿のパフレットには、「出来れば朝、お食事前の時間帯にお風呂に浸ってください。天気の良い日は本当に贅沢な気持ちで、温泉を楽しんでいただけることでしょう。」と、納得です。

扇野温泉は、榊原温泉を引湯しています。泉質は弱アルカリ性単純泉で、効能はリュウマチ性疾患、運動性障害、神経痛、疲労回復など。無色透明な湯は「美肌の湯」と言われています。

扇野の里を散策し温泉に浸り、鳥羽湾の素晴らしい景色や新緑を眺めていると「扇野」の世界にどっぷり浸かった気分になりました。



(展望大浴場)

◆ワーケーション情報

子育て世代向けに託児サービスをセットしたワーケーションプランを今年の3月25日からスタート。「温泉でファミリーワーケーションプラン」は、子どもを預けて仕事に集中するための1時間の託児サービスや、宿泊部屋の隣に仕事部屋を用意。また、3密を避けるために部屋食、専用露天風呂付客室も。料金については事前にモニターを募集し、その意見を反映させるとのこと。

「子育て世帯にも生産的にテレワークに取り組んでいただき、外出自粛のストレスを解消いただく」など、1日1組限定のワーケーション宿泊プランをご準備されたそうです。

(受付はすでに終了しています。)

そして5組の募集枠に対して300名を超える応募があり、実際に参加されたモニター宿泊者からは、「子連れでもワーケーションができて良かった」という意見が届き、非常に手応えを感じたそうです。

これまでのバリアフリーといい、ワーケーションの取り組みも先進的で素晴らしいですね。

◆「扇野の宿 扇芳閣」 5代目経営者 谷口優太さん

「旅館を切り盛りする母を少しでも早く楽にしてあげたい」という思いから「大学卒業から5年で旅館を継ぐ」という区切りを決めて社会に飛び出し、アメリカ、シンガポール、オランダで修業。5年後の春に、27歳で旅館を継承されました。そして、「世界中の子育て家族から愛される旅館になる」を会社のビジョンとして掲げておられます。尊敬する人は士魂商才の出光佐三さんです。



URL <https://www.senpokaku.com/>

TEL 0599-25-3151 (代)

◆レポーター 大野愛子

東京都出身 海女、フォトグラファー

今はアワビ漁の最盛期ですが、5月23日は石鏡の風習で、よもぎ団子を作る日です。よもぎ団子の色はすごく綺麗で、あんこも美味しかったです。この日は磯待ち日になります。

◆岩尾博士の海藻博物記

～ワカメの話～

三重県で生産されるワカメの大部分は鳥羽で採れたものだ。天然に生えているものを海女さんが潜って、あるいは船の上から覗きメガネと長い鎌を使って刈り取る天然ワカメと、ロープに生やしたものを刈り取る養殖ワカメ。いずれも収穫時期は12月ごろから4月末くらいまで。

このワカメの生物学的特徴についても説明したいところだが、陸上の植物とはあまりにもかけ離れた生き方をしており、こっそりと説明をすることでワカメのことが嫌いになってもらっても非常に困るので、またの機会に。

今回は養殖ワカメを生産するワカメ屋さんがこの時期何をしているかを少し紹介したいと思う。

ついこの間までは収穫したワカメを乾燥させて乾燥ワカメや乾燥メカブを作ったり、湯がいて塩もみし、脱水した塩蔵ワカメを作ったりと大忙しだったが、まだ気が抜けない。5月は何といっても「タネ付け」がある。このタネはいわゆる種子ではなく、遊走子と呼ばれる胞子のようなマイクロサイズの泳ぐ粒であるとだけ言わせていただこう。



ワカメの根元にできるタネを出す部分が、あのおいしいメカブである。ワカメ屋さんは、この時期になると自分が「これだ！」と思うワカメ数十本からメカブを切り取る。このメカブを日陰で1時間弱干してしっとりさせる。あらかじめきれいな海水を汲んでおいた水槽にこれらを投入すると瞬く間に海水は茶色に染まる。これがタネ、つまり遊走子である。

(陰干し中のメカブ)

タネ糸を巻き付けた塩ビパイプ製の枠を必要な数だけ漬ける。1枠にタコ糸のような糸が100m程度巻き付けてある。20分～30分漬けたら十分タネが付くので、水槽から枠を取り上げ、海水を汲んでおいた別の水槽に移し、間隔を空けて整列させる。これでタネ付けは完了する。

この時点で糸を顕微鏡で観ると、ほとんど透明の小さな小さな粒が繊維に付いているのを確認できる。

数日もすると薄い黄色に変化し、2週間ほどでひとまわりほど大きくなった（と言っても10ミクロンほど）餡色の粒になる。この色は光合成色素の色である。タネも光合成をして自分の力で生きているのだ。明るすぎても暗すぎても生長が阻害されるし、秋の養殖開始まで生長させすぎてもいけないので、この後もワカメ屋さんは気を揉むことになるのだ。

(広報とば 平成30年5月1日号)

◆岩尾豊紀

大阪府出身 鳥羽市水産研究所研究員（海藻博士）

この時期は、ワカメの種苗を育てています。4月末にメカブから放出させた胞子を種糸につけたものを、水槽で飼っています。これからはヒジキ養殖試験のための準備や、アワビの中間育成の準備をします。

◆編集後記

鳥羽=海のイメージしかなかったので、里山の風景が見られて感動しました。四季を通して、それぞれの自然を楽しみながら散策できるのが扇芳閣さんの魅力ですね。小説「扇野」を早速、アマゾンでポチりました（笑）。海女漁がお休みの時にでも読みたいと思います。

そして、卯月の巻でレポートしました温泉マーク作りについては、6月に発表されるそうです。次回は「サン浦島 悠季の里」さんです。お楽しみに～。