

(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！」 文月の巻

こんにちは！海女の愛ちゃんです。

今回の訪問先は、相差町にある「リゾートヒルズ豊浜 蒼空の風」さんです。相差町は1月に引き続き2回目の訪問です。早いもので季節も冬から夏へと変わり、この町のまた違う魅力を感じました。鳥羽10景の一つでもあり、500mもの白砂が続く千鳥ヶ浜海水浴場のすぐ側の高台にホテルはあります。ホテルまでの坂道を上がって行く時には太陽が輝く蒼い空を見上げ、ホテルに着くと今度は太陽の光を受けきらきらとした蒼い海を見渡せます。

ロビースペースにはハンモックがあります。潮風に当たりながらのハンモックはまさに夢見心地♪お子様からご年配の方までご利用いただけます。

夏が似合うホテルの藤井料理長は優れた技能を有し、評価・実績のある者に贈られる「三重の名工」を受賞されています。私はちょっと緊張していたのですが「ここは三大ヒルズのうちのひとつだよ！ビバリーヒルズ、六本木ヒルズ、そしてリゾートヒルズ。」と藤井料理長に大真面目に言われ、私も大声で笑ってしまい、一気に緊張が解けました。話術も名工級です。

◆～海藻料理～

それでは海藻料理レポートです。

新鮮な刺身が自慢の「大漁舟」を中心とした相差ならではの食材とホテルのエッセンスをプラスした料理が並びます。藤井料理長と野村常務の当メルマガに対する情熱を感じました。ホテル名物の鯛の香草蒸し、もずく酢、アラメ巻き、トコロテンなど海藻がたくさん使われている「海女笛会席」です。

今回ご紹介するのは2品です。まずは「海の野菜 5種の海藻カルパッチョ」です。

空と海の蒼色をイメージしたお皿の上で、野菜や海藻が華やかに踊っているような印象です。コリコリ、シャキシャキ、プチプチ、ツルツルと食感も様々に楽しめて舌の上でも踊っています。ワカメ、赤おごのり、青おごのり、赤とさか、白きくらげがどれがどれなのか、考えながら食べるのも楽しみの一つでした。

続いてもう1品は、「アカモク酢」です。近年、存在もメジャー級になった日本が誇るスーパーフードであるアカモクです。ミネラル、食物繊維が豊富でネバネバ成分のフコイダンも多く含んでいるんです。アカモクとお酢の組み合わせは、さっぱりとして磯の香りとシャキシャキの食感を残しつつも飲みやすく、夏バテ防止にも良く、すごく元気になりました。



「海女笛会席」



「海の野菜 5
種の海藻カルパ
ッチョとアカモ
ク酢」

◆レシピ

【アカモク酢】

- ①アカモク 30 g
- ②鰹と昆布の出し汁 50 c c
- ③ポン酢 40 c c

【アカモク入りアサリの釜飯】

- ①アサリのムキ身 10粒
- ②アカモク大スプーン 1杯
- ③人参拍子切 少々
- ④昆布 少々
- ⑤水 140 c c
- ⑥酒 10 c c
- ⑦塩 3 g
- ⑧味の素 2 g
- ⑨米 150 c c すり切 1パイ

◆～温泉～

お待ちかねの温泉にダイブ!!リゾートヒルズ豊浜さんは、社宮司温泉を引湯しています。榊原温泉と安濃川を隔てた場所に位置する清少納言ゆかりの「七栗の湯」で有名な「七栗」に源泉を持っています。泉質は、pH9.3ものトロトロの炭酸水素塩冷鉱泉で、古い角質を落とし、お肌がツルツルになると言われています。また、神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、慢性消化器病、痔疾、冷え性、病後回復期、疲労回復等に効果があるそうです。

1階離れには海に一番近い女性専用の温泉露天風呂「磯笛の湯」があります。千鳥ヶ浜の波音、そして夜には漁火が見えることもあるそうです。夜に入ってみたい!



大浴場「真珠の湯」(女性)

大浴場の露天風呂には、大きなアコヤ貝に真珠が付いたお風呂も。鳥羽らしいですね。それから、蒼い海と鮮やかな緑色の田園を見渡せます。相差町は半農半漁の町なんです。すごいですよね、お米も自分達で作る！！自給率はかなり高いのではないのでしょうか。サステイナブルで理想的な暮らしが今もあるんですね。陽射しが暑くなければ、ずっと見ていたいほっこりとした夏の風景でした。



女湯「あこや」露天風呂

◆「リゾートヒルズ豊浜 蒼空の風」常務 野村潤さん



レポートの日は、三重県の新型コロナウイルスの感染対策に取り組む飲食店の認証「みえ安心おもてなし施設認証制度」について、この制度を観光に関わる事業者にも広げることになり、リゾートヒルズ豊浜で認証に向けた現地調査が行われました。野村常務さんの素早い動き等からNHKの取材が入っていて、対応に追われていました。

一方では、今、1歳3か月の息子の子育てが大変楽しい。可愛すぎてたまらな〜いとニコニコ顔。

尊敬する人は、生涯に約500の会社に関わりを持った渋谷栄一さんです。

URL <https://www.toyohama.co.jp>

TEL 0599-33-6000

◆レポーター大野愛子

東京都出身海女、フォトグラファー
オリンピックの観戦チケットが当たっていましたが、残念ながら観戦の夢が叶いませんでした。

そして早いもので今年も折り返しました。7月10日、青峯山正福寺に護摩供養に行き、7月14日、石鏡神社で大漁祈願と無病息災をお願いして来ました。残り半年も安全操業に努めます。



◆岩尾博士の海藻博物記

～アカモクの話～

ここ数年注目されている海藻がある。それはアカモクだ。東北地方では日常的に食卓に上る海藻で「ぎばさ」「ぎんばそう」などと呼ばれている。鳥羽では、磯の至るところに生えており、春には長さ数メートルにもなる一年生の海藻である。オスとメスがあるが、海藻は種子植物の花のように虫やヒトを寄せ付けて受粉（受精）せず、自力で受精する。雄花と雌花の代わりに雄性生殖器床と雌性生殖器床（長ったらしい呼び名だ）というものを持ち、それぞれ精子と卵を作る。

ヒトの腸内環境に働きかけ、脂肪の吸収や血糖値の急な上昇を抑えるといわれているフコイダンという物質はこの生殖器床に多く含まれている。あのネバネバしたフコイダンは、何もヒトの健康的な生活を支えるために作られている訳ではない。アカモク自身や生殖器床を細菌や物理的的刺激から守ったり受精を助けたりしているのかもしれないが、よく分かっていない。また、ヒトの体脂肪を減らす助けをするといわれているフコキサンチンもアカモクに多く含まれているカロテノイド系色素だが、光合成の要である光を吸収して利用するために、表面の至るところで日々働いているのである。

ともかく、一度食べてみてほしい海藻である。

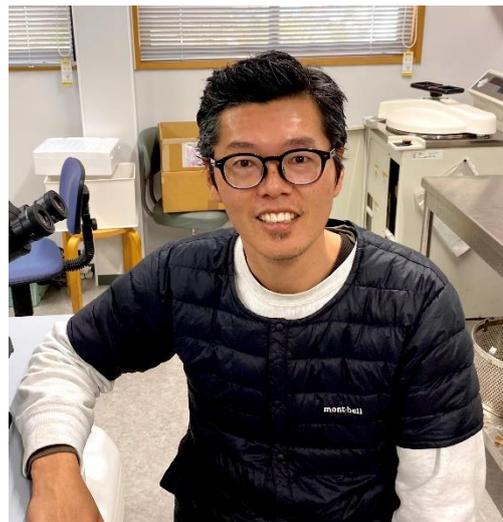
【アカモクのメスの枝。繊細な葉とふっくらと成熟した雌性生殖器床。】

（広報とば 平成30年7月1日号より）



◆岩尾豊紀

今はヒジキの受精卵集めに励んでいます。三重県内でも年々ヒジキの量や品質が低下している産地が増えてきており、鳥羽もそうならないとは限りません。そこでヒジキ場保全のために役立つ技術はないかと色々試しているところです。



◆編集後記

毎回試食を楽しみにしているのですが、今回は取材前にお腹が空いてしまい食事を摂ってしまいました。それでも完食できるだろうと思っていましたが、豪華な料理を前にして惨敗してしまいました。

残念無念でした（笑）

次回は「心に宿る はなしんすい 芭新萃」さんです。お楽しみに～。