

(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！」 霜月の巻

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「龍宮料理の宿 伝洋」さんです。

「ご無沙汰しています。パリ以来ですね」と若旦那が威勢のいい声で出迎えてくれました。実は若旦那にも2019年の鳥羽市観光協会主要事業であるフランスで海女文化の魅力を発信する事業に参加していただいで一緒にさせていただきました。パリでの珍道中をお話ししたいところですが、また別の機会にします。

皆さんは「龍宮」と聞くとワクワクしませんか？タイやヒラメが舞っている龍宮城を想像しますよね。私も石鏡の海で一度だけ龍宮城のような場所を見たことがあります。普段は行かない凄く深いところでした。投石が積み重なったところに太陽の光が差し込み、色々な魚の群れがキラキラと、そんな情景を目に浮かべながら泳いでいて、投石と投石の間には伊勢エビがいっぱいいました。

開業30周年を迎えたお宿を訪問しました。親子3代の漁師と海女ならではの目利きとこだわりで「うまいもの」に情熱を注いでこられたとのこと。厳選された地元の新鮮な魚介類をぜひ食べたいですね～。

◆～海藻料理～

それでは早速ですが海藻料理レポートです。

今ではアラメを刈る地域が少なくなっていますが、相差町では毎年行われています。真夏の炎天下での作業やアラメで服や手が茶色く染まってしまう話をよく聞きますが、本当に大変な作業だと思います。ちなみに私はアラメを刈る漁は未経験なので、機会があれば漁を体験してみたいです。相差町にはアラメ加工業者が4軒あります。アラメを炊く光景を見たことがありますがあの独特な香りもいいんですよ。今回の一品目はそのアラメを使ったメニューの「アラメ



煮」(写真左上の小鉢)です。昆布かヒジキに見えますが刻んだアラメを使っています。調理しやすくおすすめです。久しぶりのアラメなので喜んで「アラメ煮」を食べたら、あら？なんか違う！おしゃれな味がすると思ったら、オリーブオイルの香りがアクセントになっています。

「これ、好き～～」すごくいいです。

そして気になる二品目は「伊勢エビ恵方巻」です。贅沢ですよ。お米は自家製のコシヒカリが使われていて、甘い酢飯にまず嬉しくなりました。3代で大切に継承してきた家族の温かさや優しさが伝わる味わいです。伊勢エビは今が旬ですから、身が本当にプリプリしています。エビのみそまでちゃんと入って



いて、漁師宿ならではの逸品だと思いました。今回、温泉振興会も連携して取り組んでいる事業(注1)に関連して特別に作って頂きましたが、今後メニューに入れて欲しいですね。

材料は、伊勢エビ1尾で恵方巻を2本。アオサ、アラメ、ホウレンソウ、甘酢醤油少々、味噌、玉子焼き。そして黒ノリは答志島産です。

三品目はヒジキが入った「釜めし」(写真右上)です。釜の蓋を開けたらウニの香りがフワッと広がって、私の脳みそがすでに美味しいと言っています(笑)。ヒジキも相産産で柔らかいのに、しっかり存在感があります。三つ葉も伊勢志摩産を使うなど、細部までこだわっていて「うまいもの」にかけるお宿の情熱を感じました。

(注1)「海藻」で切り開く鳥羽の新たな滞在魅力創出プロジェクト

～エシカル層をターゲットとした新しい学びの旅と歳時記を絡めた海藻料理の開発～

この事業の中で、鳥羽市への旅行者を増やせるよう、じゃらんと連携し「鳥羽のうみさち感謝祭」キャンペーンを計画し、1月、2月限定の【新春鳥羽の旅♪「海の七草」と「恵方巻」プラン】が造成されました。

◆～温泉～

お待ちかねの温泉にダイブ！！

伝洋さんは、美肌効果に優れた名湯・社宮司温泉を引湯しています。

アルカリ性温泉で、無色、無臭で身体の芯まで温まります。リュウマチ、関節病、皮膚病、冷え性、婦人病に効果があると言われています。

露天風呂の「乙姫の湯」に手足を広げ、目を瞑^{つむ}ったまま眩しい秋の木漏れ日を感じながらじっくり浸かります。

(女性用大浴場 美肌の湯)



普段は目を瞑るとサザエの残像が浮かぶのですよ。これ海女さんあるあるです(笑)。だけど今だけはやめて！サザエよ出てくるな～と念じていたら、いつの間にかゆったりとした心地よさに包まれていました。海を見て新鮮で美味しい海藻や魚介を食べて、温泉に浸かる事で明日への活力が湧いて来ました。今日は海と伝洋さんからエネルギーをいただきました。



(女性用露天風呂 乙姫の湯)

レシピ (材料)

【アラメ煮】

アラメ、オリーブオイル。

【伊勢エビ恵方巻】

伊勢エビ1尾で恵方巻を2本。

アオサ、アラメ、ホウレンソウ、甘酢醤油、味噌、玉子焼き、黒ノリ。

【釜めし】

ヒジキ、ウニ、三つ葉、自家製米。



◆龍宮料理の宿 伝洋 世古素大さん

日頃はお客様を家族全員でおもてなしがモットー。小さな宿ですが鳥羽市や相差地区の観光の底上げをしていきたいとの思いで仕事に取り組んでいるそうです。

尊敬する人は脚本家・小説家の隆慶一郎さんです。

鳥羽市温泉振興会の若手メンバー「ゆーわく倶楽部」の部長として温泉振興会を支えています。

笑顔も抜群。ナイスアピールです！

<http://www.denyoun.gr.jp/>

TEL 0599-33-6166

◆レポーター大野愛子

東京都出身、海女、フォトグラファー

もうすぐ師走を迎えますが、まだまだサザエを取っています。水温が17℃くらいになると、一気にナマコが出てきて活発になります。寒いのは嫌ですが、ナマコちゃんに会うためには早く下がって欲しいです。

11月20日（土）、海女サミットが2年ぶりに開催され、パネリストとして参加して来ました。

11月26日（金）、NHK まるっとみえ「オータマのもっかい会いたい！」に出演します。



◆岩尾博士の海藻博物記

～スサビノリの話～

この時期、鳥羽の海では黒のり（スサビノリ）の育苗が行われている。スサビノリは本来、干潟や浅瀬の岩礁上に生えるため、干出時に紫外線や乾燥にさらされる必要がある。しかし、鳥羽海域での黒のり養殖は常時海水に浸った状態で行われるため、人工的に干出させなければならない。

漁師さんが10月末ごろから3週間程度、可能な限り毎日養殖場へ通い、適度な乾燥に至るまで網を手作業で上げる。必要ならポンプで海水を打ち、付着した植物プランクトンなどを落とす。（海面に広がる育苗中のノリ網）天候によって網の乾燥具合が異なるため、上げ終わった網をすぐに下ろす場合もあれば、休憩しながら海面でタイミングを待つこともある。10日くらい経つと白い網がうっすらと茜色に色づいてくる。これを顕微鏡で観察すると、少し育ったノリとまだ小さいノリ芽（二次芽）が並んでいるのが分かる。ノリの先端からこぼれた胞子が育ったものを二次芽と呼ぶが、この二次芽が多いものは、良質なノリを長い間生産することができる良い網とされている。

きめ細かな育苗技術に加え、自分たちで行う陸上採苗の技術が洗練されていること、さらに、海の環境が相まって良い網を生み出すことが許されるのである。



（きれいなノリ芽がみられる網）

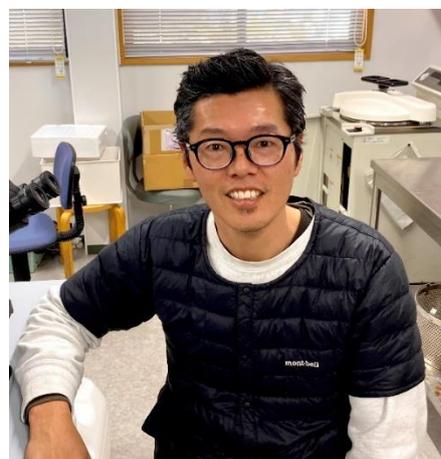
（広報とば 令和元年11月1日号より）

◆岩尾豊紀

大阪府出身 鳥羽市水産研究所研究員（海藻博士）

ワカメ種苗（幼胞子体）の管理と販売。ヒジキ畠増殖試験の計画を立てて準備。

そして年明けあたりから始める実験のための器具の工作をしています。



●事務局からのお知らせが3つあります。

◆お知らせ1

鳥羽調理士会さんのご支援を賜り、海藻料理の研究・開発として、鳥羽シーサイドホテルの都地統括料理長さんと鳥羽ビューホテル花真珠の岩城料理長さんに海藻料理のレシピ開発と料理の動画撮影に協力いただきました。料理のテーマは「日本の祝い魚と海藻」です。

プロの料理人さんの仕事は違いますね。動画は元地域おこし協力隊の佐藤創さんが撮影・編集し完成しました。佐藤さんはホテルの厨房で必死に料理長の動きを追ったそうです。綺麗な仕上がりに驚きました。動画は下記の URL に UP していますのでご覧ください。

更に、この動画を1分程度にまとめたものを、じゃらん作成の海藻特集の Web ページ（12月上旬鳥羽市観光協会 HP に UP）に活用される予定です。

【鳥羽シーサイドホテル】

<https://youtu.be/O6nOaK4mStU>



【鳥羽ビューホテル花真珠】

<https://youtu.be/cs9146lPvuk>



◆お知らせ 2

海藻温泉マーク×指文字アート

市内在住の指文字書家の遠藤美和さんに鳥羽温泉郷の文字をデザインしていただき、海藻温泉マークと指文字が組み合わされた「鳥羽ならではの」独自のロゴマークが誕生しました。じっくりと落ち着きましたね。皆様にご活用いただければ幸いです。



◆お知らせ 3

レディオキューブ FM 三重ラジオ番組で、12月から2月末までの3か月間、毎週金曜日の18:55～約5分間「鳥羽湯ったり海藻物語」が始まります（全13回）。内容は海藻を様々な角度から feat して紹介していく番組で、鳥羽温泉郷の紹介や海藻プロジェクトの取り組みを三重県内にPRします。第1回目は吉川会長が登場されます。

◆編集後記

もう11回目になるんですね。今回もメルマガを読んでいただきありがとうございました。新卒で働いた会社で、節分前夜からひたすら何百本と恵方巻を巻いた記憶が忘れられません。○十年も前ですが（笑）未だに巻けますよー。

次回は鳥羽国際ホテル潮路亭さんです。お楽しみに～。