

(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！」 師走の巻

こんにちは！海女の愛ちゃんです。

今回の訪問先は鳥羽駅からほど近い鳥羽湾を眺め潮風を感じる「鳥羽国際ホテル 潮路亭」さんです。鳥羽国際ホテルと言いますと、皇族方や海外のVIP御用達のホテルであることや、チーズケーキ、アフタヌーンティーなど洋風のイメージがありますが、潮路亭は和の旅館になり、伊勢志摩をはじめ三重の文化や、伊勢神宮のお参り後もその雰囲気随所に感じられ、どっぷりと伊勢志摩の魅力に浸かることが叶います。

このメルマガもひとまず今月で最終回となります。寂しい気持ちや緊張、そしてわくわくする気持ちで訪問してきました。ファイナルです！！どうぞご覧ください。

### ◆～海藻料理～

それでは早速ですが海藻料理レポートです。潮路亭にあります「ダイニング白石」と「鉄板焼 清石」の名は伊勢神宮の御正殿周辺に敷き詰められている「御白石」と「清石」に由来しているそうです。また岡本料理長は伊勢神宮に2000年も前から熨斗アワビを奉納する国崎町出身です。このほか、国崎からはアラメやヒジキ、ワカメなどの海藻も神饌としてお供えされています。これってかなり凄い事ですよ。岡本料理長のお母様も、もちろん海女さんです。

そんな先祖代々アワビや海藻を奉納してきた「国崎プライド」を持ち合わせた料理長の渾身の逸品は、「甘鯛と海の七草真丈」です(写真→)。ワカメ、メカブ、アラ



メ、ヒジキ、黒ノリ、アオサ、アカモクがなんとそのまま入っています。時期によっては生ワカメも使用するそうです。一度にこんなに沢山の海藻を使った料理を見るのは滅多にないことですので、これは何だろう？と考えながら食べるのもおもしろいかもしれません。と言いつつ、美味しすぎてパクパクと二口で頂いちゃいました（笑）。さらに甘鯛、真珠の貝柱のいいお出汁も効いていて、まるでお椀の中で伊勢志摩の海が再現されているようです。

続いて二品目は、「磯香る 鮑の茶碗蒸し」です。

(写真→) 口の中に入れるとその名の通り本当にフワッと磯の香りがします。フルッフルの茶碗蒸し、嬉しい！そして鮑がとにかく柔らかくてびっくりです！！鮑ってやっぱり美味しいなあと改めて思いました。アラメが入っているので、食う食われる関係の食物連鎖の一品ですね。このアラメ



があるからこそ、鮑が美味しく育つのです。アラメは10月以降は葉がぬけ落ち、枝だけになりますが、12月になると新芽が育ってきます。そして春以降は岩肌をぎっしり覆うほど葉が成長します。そうすると私達海女はアワビを探しにくいので困りますが、獲られずに生き延びたアワビは子孫を残してくれます。アラメはとても大切な存在ですね。となると片利共生の一品ですかね。

三品目は「真鯛の伊勢茶炊き込みと海藻のあんかけ」です。(写真→) 伊勢茶がとても気になりますね。ほうじ茶の感じはしないのですが、さっぱりとしていて伊勢真鯛の旨みだけを引き立てているようです。炊き込みご飯だけでも美味しいのですが、ここに海藻のあんをたっぷりかけて頂くと、ズズッと進みますね〜。どちらも主張し



ぎず海藻の香りからの鯛の旨み！！きちんと両方口の中に広がります。海藻のあんかけはメカブとアカモクのネバネバの最強コンビですが、あんかけが相まって、ちょうどいいとろみ具合で

はんと絡まります。また彩りも鮮やかで、春が恋しくなりますね。そしてどの料理も三重県の食材を使用し神饌を彷彿とさせますね。アマテラスさんがこの地に鎮座したのも納得ができるような気がします。

伊勢神宮の情景や自然の恵みの大切さを随所を感じる海藻料理でした。この空間と海藻料理でとても清らかな気持ちになりました。

#### ◆～温泉～

お待ちかねの温泉にダイブ！！今回は最初で最後のナイトダイブです。取材そっちのけで本気で浸かってきましたよー（笑）「常若の湯」は療養泉とパールオーロラ風呂があります。療養泉は、「奥志摩温泉 合歓の郷 潮騒の湯」を引湯しています。泉質はナトリウム 塩化物温泉で保温効果が高く、外傷治療、疲労回復、冷え性、関節症、筋肉痛に効果があると言われています。

そして楽しみにしていたパールオーロラ風呂です。ミキモト コスメティックスが開発した真珠由来成分を配合したお風呂です。キラキラ輝いていて、めちゃくちゃ綺麗です。石風呂、岩風呂がピンク色になるのですが、冬の期間は岩風呂がゴールドになります。今回は両方見られてラッキーでした。



水面の動きに合わせてキラキラの形が変わり、まるで万華鏡のよう。石風呂と岩風呂、何度も交互に浸っちゃいました。不思議でしようがないのでずっと見ていられます。キラキラが幾度も繰り返し私に迫ってくるのです。スポットライトに当たった肌を見たらキラキラと輝いていて、



まさに真珠肌になりました。極楽と言うよりは高みへ導いてくれる、そんな極上の「常若の湯」でした。翌朝も真珠肌で幸せな気持ちでいっぱいでした。

(2枚の写真は宿からの提供です。パールオーロラ風呂は温泉ではございません。)

◆レシピ

今回の料理は、潮路亭のダイニング白石の令和4年1月メニューから3品(①~③)をご提供いただきました。

・本日の前菜

・甘鯛と海の七草真丈①

⇒上質な魚のすり身に海藻(※)を混ぜ合わせます。

使用海藻(※)

・アラメ、ヒジキ、アオサ、ワカメ、メカブ、アカモク、黒ばら海苔

・伊勢海老と鮮魚のお造り

・磯香る 鮑の茶碗蒸し②

⇒鮑を柔らかく炊き、茶わん蒸しの出汁に、アラメ・アカモク・ミョウガを混ぜて蒸しあげます。

・伊勢どり 蓑揚げ

・伊勢海老と鱈の胡麻柚庵焼き

・黒毛和牛の網焼き

・酢の物

・御食事

・真鯛の伊勢茶炊き込みと海藻のあんかけ③

⇒土鍋で真鯛を入れた伊勢茶ご飯を炊く。

別添えて、アオサ、メカブ、黒ばら海苔で海藻のあんを作る。

・甘味

【・料金 17,600円(税込) ・販売期間 令和4年(2022年)1月4日~3月31日】



◆鳥羽国際ホテル潮路亭 料理長 岡本和輝さん

伊勢志摩には豊かな食材があることから地産地消を心掛け、オリジナリティを活かしながら料理に取り組んでおられます。これからもお客様目線を大切にしたいとの思いも。

尊敬する人は、日本料理の師匠で黄綬褒章受章、現代の名工である川口正信さん、そして昨年他界した父親。師匠からは料理に対する姿勢や後進の育成を、父親からは海の厳しさや優しさを学ぶ。いつも二人の親父に追いつきたいと仕事に励んでいるとのこと。

◆SDGs の取り組み

潮路亭を運営する伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社では、2019年からSDGs（持続可能な開発目標）に取り組み、2020年からはSDGsをテーマにした社内コンテストを開催しています。新入社員の部と一般の部に分かれ、優秀なアイデアに賞が贈られます。同コンテストは、従業員が業務に潜む「SDGs」の種に気づき、改善する精神と力を養おうと実施されています。

また、料理人が答志島まで出向き、素材を確かめて競り落とした魚介を提供しています。岡本料理長は、いつも未利用魚の活用を意識し、例えば「青ペラ」は、東京の豊洲に行けば高値になるのに、地元ではあまり買わないことから、あえて値が付かない魚を仕入れることも多いそうです。

◆レポーター大野愛子

東京都出身、海女、フォトグラファー

12月に入り水温もグッと下がり、ナマコ漁の最盛期をむかえています。

今年はいよいよ例年通りの水温15℃前後に下がっています。寒いですが残り数日頑張っ、今年も無事故で終わりたいです。28日は石鏡の海女さんは青峰さん、伊雑宮、伊勢神宮にお礼参りに行きます。



## ◆岩尾博士の海藻博物記

～環境について～

今回は環境について。写真は6月に実施された鳥羽東、長岡中学校合同実習の様子だ。アマモ場の勉強の一環で熟した株から花穂（かすい）を採り、種を取るための準備をすると同時に、アマモ場に暮らす生き物を採取し観察しようという内容だった。場所は浦村町の小白浜海岸。市内でも比較的規模の大きなアマモ、コアマモ群落がある海岸であり、空撮写真の波打ち際付近の黒い影はアマモ群落が帯状に広く分布している場所である。これでもずいぶんアマモが減ったのだと思う。砂浜海岸やそこから続く砂泥底の環境が変化しているのだろう。



さて、アマモが減ったということとその生態に注目し、増やそうとするのは自然な流れだが、本来もっと広く沿岸環境にも目を向けなくては行けない。アマモが生えている砂泥底が保たれているか、干潟に暮らすほかの動植物の種類や数、それを食べに来ている鳥類などはどうか、シオクグやコウボウシバやヨシのような海浜植物やその陸側にある植生はどうか、周辺の地形、河川や海底湧水など陸水の流れ込みは保たれているかなど、総合的に考えると何か見えてくるものがあるはずだ。



これらすべてに詳しい人がたとえいたとして一人では何もできない。地域やその関係者が少しでも興味を持ったり、詳しい知人などを集めたりしてその地域にフィットした沿岸環境を創生していくことが求められている。それは時に、暮らしや産業の規模や技術の変化を求める。だから多様なメンバーで取り組まなければいけないのである。

画像①6月10日鳥羽東・長岡中学校：アマモ場での実習の様子

画像②小白浜アマモ場空撮：浦村町小白浜アマモ場周辺の景観

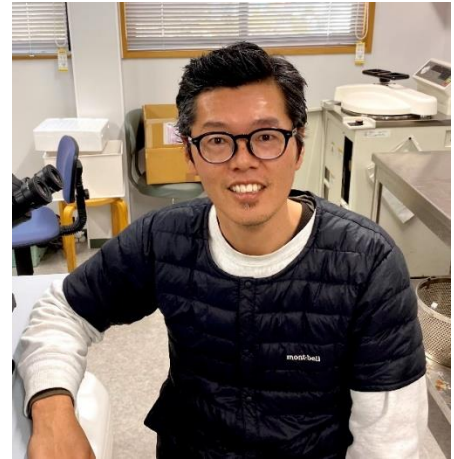
（広報とば 令和3年9月1日号より）

#### ◆岩尾豊紀

大阪府出身 鳥羽市水産研究所研究員（海藻博士）  
今はワカメ種苗販売が終わりひと段落です。ヒジキ幼体の培養、ミルやマクサ(てんぐさ)の養殖試験をしていますが、カヤモノリ(毛のり)も成功させるように計画しています。

##### ・最終回のコメント

普段食べている海藻だけでなく、砂浜にゴミのように打ち上がっている海藻や、船着場の足元にある海藻などにも季節の移ろいを感じるようになってもらえば嬉しいです。



#### ●事務局からのお知らせが3つあります。

#### ◆お知らせ1

観光庁の磨き上げ事業に採択された今回のプロジェクト事業について、令和3年12月11日（日）、12日（月）の二日間に渡り専門家視察がありました。

##### 〈視察の皆様〉

十代田朗先生（東京工業大学環境社会理工学院准教授・磨き上げ事業専門家）

安島博幸先生（立教大学名誉教授）

梅川智也先生（國學院大學 研究開発推進機構教授）

安部美伶氏（観光庁 参事官（外客受入担当）付 専門官）

黒主康貴氏（域内連携促進事業事務局：株式会社 JTB 霞が関事業部）

##### 〈主な行程〉

12日 海の博物館見学 泊：リゾートヒルズ豊浜 蒼空の風（海女笛会席・海藻料理含む）

13日 鳥羽市水産研究所見学 菅島海苔加工場見学 意見交換会

##### 〈専門家からの主なアドバイス〉

- ・市民への啓発活動を活発化させるべき。・海藻は個性が有るので説明が必要。
- ・海藻をデザイン化するとより身近に感じてもらえる。・域内連携的には良いスタンス。
- ・料理を出すのは良いコンテンツ。伊勢神宮や地域の産業と結びついている。
- ・海藻料理を出す意味を伝えること。・海藻を地域の軸にすると良い。
- ・海藻を伊勢海老、鮑、鯛の脇役として活かすと良い。
- ・料理の開発は失敗する、発掘が大切。鳥羽ならではの食べ方をさらに磨き上げると良い。
- ・単年度で終わらせないことが大切。・この時期に、この種の、情報出しが大事。
- ・語れる人を増やす。もっとプロモーションに取り組んでほしい。

#### ◆お知らせ 2

「海藻と日本人」鳥羽の海藻の勉強会 開催のご案内。

令和 4 年 1 月 26 日（水）13：00～鳥羽市立海の博物館館長の平賀大蔵氏を講師に迎え「海藻と日本人」鳥羽の海藻の勉強会を開催します。

場所は鳥羽商工会議所 2 階中会議室です。既に FAX でご案内しておりますので、この機会をお見逃しなく皆様の参加をお待ちしています。

#### ◆お知らせ 3

今年 1 月からスタートした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！」については、今回の「師走の巻」で現在の形を終えます。

新春からは「海女の愛ちゃんが湯く！」「真珠の海七草編」として、冬から夏にかけて毎年新しく芽生える鳥羽の海藻について、「鳥羽の海で生きる人」と絡めながら現場に足を運びレポートする予定です。鳥羽温泉郷の食の源を更にダイブします。

～SDG s 14 海の豊かさを守ろう～

～海との関わりを大切にする鳥羽温泉郷～

#### ◆編集後記

1 年間、メルマガを読んで頂きありがとうございました。文章を書くことは苦手でしたが、皆様のサポートのおかげで何とか続けてこられました。また、感想が糧になり本当にありがとうございました。

取材でたくさんの方と知り合い、繋がりができたことも嬉しく思います。どの旅館、ホテルさんも料理のレベルが高いですし、これだけの海藻を使用している地域は他にはないと思いますので、温泉も一緒にこれからも PR していきたいと思います。

それではまた～。真珠の海七草編でお会いしましょう！