

# 三重で自然の恵みを感じよう

豊かで多様な自然を有する三重県内には、各地域特有の自然の恵みがあります。そして、これらの自然環境に配慮し、可能な限り維持しながら、さまざまな知恵と工夫で、発信・提供しようとする人々がいます。今回は、自然の恵みを実感・体験できる施設などを6か所ご紹介します。

取材・文：中村真由美・中村元美・堀回裕世・中川絵美子  
撮影：梅川紀彦・尾之内孝昭・中村元美  
ただし※印の写真は取材先から提供していただきました  
\*各施設で開催される体験や食事などについては、開催日時・料金・受け入れ人数・受け入れ方法などに違いがあり、状況に応じて中止・休止する場合があります。事前に必ずご確認ください。



職人たちが集う村で、自然素材を使っのワークショップ

## のぼの職人村

【亀山市能褒野町】

「のぼの職人村」は、さまざまなジャンルの職人たちが集まって、平成29（2017）年に誕生しました。現在、敷地内には「株造家工房」「家具工房 築匠」「天然酵母のパンとおやつ Kumu」「パン焼き小屋 土の香」が点在し、新たなスポットとして注目されています。また、職人工房やコミュニティスペースなどもあり、職人たちが資材倉庫や工作機械、作業車両などをシェアできるように工夫されています。

この職人村の中で、百年経っても住み続けたい家づくりを実践しているのが、「株造家工房」（亀井俊博代表）です。「三重県を含む国産木材を使い、職人たちが伝統的な技術で丁寧造っています」と話すのは、企画・広報担当の杉原冬華さんです。

杉原さんから、「ミニかまどづくり」

「子ども木工教室」「仏像彫刻」などのワークショップも定期的に開催していると伺い、6月25日（土）の午前中に訪ねると、「ミニかまどをつくろう！」の2週目が行われていました。作業台には、1週目（6月18日）に参加者たちが成形して乾燥させたミニかまどが置かれています。

「かまどに使ったのは土壁用の土で、白山（津市白山町）のものです。粘りがあって良質ですよ」と教えてくれるのは、



「のぼの職人村」※



「パン焼き小屋 土の香」店内風景※



ミニかまどづくりに没頭する参加者たち



稲垣 和宏さんと杉原 冬華さん

### お問い合わせ

「のぼの職人村」  
TEL 05995-968102

左官職人の稲垣 和宏さん。稲垣さんが、お手本としてミニかまどの乾いた表面にコテを使って漆喰を塗り重ねていくと、見る見るうちにスペースべした状態に。続いて参加者も挑戦。子どもも大人も夢中になって作業をしていて、とても楽しそうです。「キャンプに持っていくのが今から楽しみ」「これでマシユマロを焼いてみようかな」などと、弾んだ声が聞かれました。

※印の写真は取材先から提供していただきました

滋味豊かな藁灰こんにやくと、輝く笑顔

# ふるさとづくり

## 上高尾の会

【伊賀市高尾】



ジャガイモの植え付け作業をする皆さん※

上高尾地区は普段は静かな山里ですが、毎月(1・2・8月は除く)第2日曜日になると、レストラン「ハナレ」には60人前後が訪れ、とても賑やかになります。人々のお目当ては、地元で採れた旬の野菜をふんだんに使ったランチ。食材を丹精込めて育て、調理しているのは「ふるさとづくり上高尾の会」の皆さんです。アジサイが咲き競うころ「ハナレ」を訪ねると、同会会長の山口久則さんや事務局長の谷浦清孝さんはじめ、会員の皆さんが、おそろい



「ふるさとづくり上高尾の会」の皆さん

のエプロン姿で出迎えてくれました。和やかな雰囲気の中で話を伺うと、会が結成されたのは平成22(2010)年とのこと。そのきっかけは、このままでは先人たちが培ってきた生活の知恵や営みが消えてしまうと危機感を覚えたからといます。結成後は「上高尾を残したい」という想いで、コメ・コンニャク芋・ソバなどの栽培、ピザ窯制作に加えて、「ハナレ」でのランチ提供や「ここにこルーム」(地元住民のためのサロン活動)の企画・運営、宿泊施設「二瀬屋」の管理・運営などを次々と実現。そして、上高尾の豊かで美しい土・水を活かした特産品作りを模索する中で誕

生したのが「藁コンちゃん」(藁灰こんにやく)です。こんにやくを作るには、擦り下ろしたコンニャク芋に凝固剤を入れて固めたものを茹でるのが一般的です。凝固剤には、今では水酸化カルシウムなどを使用しますが、藁灰こんにやくの場合は、藁を焼いた灰を灰汁として使うため、とても手間がかかります。そのため、近年では作る人もいなくなっています。たが、復活させた藁灰こんにやくの刺身は、独



「藁コンちゃん」※

特の臭みもなく粘りが強いと評判を呼び、「ハナレ」でのランチメニューに欠かせない存在となっているのです。これまでの皆さんの行動力・団結力には目を見張るものがありますが、実は、都会の人々との交流が支えになったのだと伺いました。それは、大阪を中心とした京阪神地区に住む人々です。上高尾地区内を流れる清流・前深瀬川は、一級河川・木津川の源流の一つですが、この木津川は京都府内で宇治川や桂川と合流し、淀川となって大阪湾へと注ぎます。上高尾と大阪は、同じ淀川流域ということから交流が深まり、「上高尾サ

ポートの会」も誕生。この交流を通じて、上高尾のよさを再確認できたのだといえます。一昨年以来、交流活動は中止となっていますが、本年は状況に応じて、できることから再開する予定だと伺いました。やがて季節は爽やかな秋、第2日曜日(要予約)に「ハナレ」を訪ねれば、大地にはぐくまれた滋味豊かな料理と、「ふるさとづくり上高尾の会」の皆さんの輝くような笑顔に出会えるでしょう。

### お問い合わせ

「ふるさとづくり上高尾の会」

TEL 090-21184-7651



旧中学校分校の木造校舎を再利用した「ハナレ」



おいしい藁灰こんにやくを作るため、黙々と作業する皆さん※



「ハナレ」でのランチ風景※



品数の多さにも驚くランチは1000円(左一番奥が藁灰こんにやくの刺身)※



古民家を改装した「二瀬屋」

※印の写真は取材先から提供していただきました

安心美味なブルーベリーでまちを元気に

# いのさん農園



【津市白山町】

津市白山町佐田は、青山高原のふもと。美肌の湯と呼ばれる猪の倉温泉で知られます。この地にある「いのさん農園」には20種類以上のブルーベリーが植えられ、イチゴのビニールハウスもずらりと並んでいます。ここでは、ブルーベリー狩り(7〜8月頃)やイチゴ狩り(12

月〜5月頃)のほか、パーベキューやキャンプなどが楽しめます。パーベキューの食材は持ち込みですが、ジビエを買うことも可能。ログハウスの売店には、旬の生果実のほか、ジャムや酢など季節や数量限定のオリジナル商品が並んでいます。

ブルーベリーを一本ずつ丹念にチェック

中でも、摘みたてのイチゴを冷凍し、そのまま削った「いちごだけ氷」が人気。イチゴ自体の甘さと練乳の自然で濃厚な味わいは、こだけで食べられる格別なスイーツ。「これを食べるために、遠くから来てくださる方もあるんです」と話してくれたのは、この農園を率いる若き社長・岡田孝幸さん。



人気スイーツののぼり

この地で生まれ育った岡田さんは、鈴鹿高専から山形大学工学部へ進学し、東京都内の大手金属メーカーに就職。ずつと理工系で、農業とは関わりがなかったと言います。「そばや甲殻類などにアレル



社長の岡田 孝幸さん

ギーがあり、子どもの頃は体が弱くてアトピーもあって、食べ物には敏感でした。東京で暮らすうちに、水がまずいと感じて、だんだん体がかゆくなってきたんですよ」。このままでは体を壊してしまうと感じ、故郷に帰ることに。

「兄は父の跡を継いで温泉施設の経営をしていますので、僕は何か別のことをしようと思って故郷を見回したとき、切実な危機感を持ったんです。人も産業もどんどん減っていき、このままでは故郷のまちがなくなってしまうそうだとこの危機感です。地域の活性は簡単なことではないですね。いろいろな考え抜

いて、ここにある素晴らしいものは自然だ。だから自然を活かす仕事をしようと思いました。自然の中で健康的な農産物を育てることと故郷を元気にすることを両立したいと考え、ブルーベリー農園にたどり着いたんです」。しかし、経験のない人が農業に新規参入するのはたいへん難しかったと言います。まずは農業に着手し、観光農園を開いたのが平成23(2011)年。以来、この農園を通して、故郷の活性化を実現しようと奮闘の日々です。地元の仲間たちと「Landing in HAKUSAN」という一般社団法人を立ち上げています。

「既製品の肥料を使わず自分で配合するなど、こだわりはたくさんあります。でもそれは生産者側の問題で、消費者にとって大事なことは、その商品がどのくらい安全でおいしいかということでしょう。僕は出発点が消費者なので、消費者の視線で考えます。だから、こまかく検査をして、残留農薬0と胸を張って言えることにこだわっています」。緑滴る風景と安心して食べられる果物を堪能できる農園です。

## お問い合わせ

「株式会社いのさん農園」  
TEL 059-264-0550



「いのさん農園」の入口



採りたてのブルーベリーは格別の味わい※



旬には食べ頃のイチゴが並ぶ※



キャンプ場で楽しい夜を※



直売所「ヤマノウエ」内部

※印の写真は取材先から提供していただきました

古民家ゲストハウスで循環型の暮らしを体験  
**亀成園**  
かめなりえん  
 【松阪市飯高町】



「亀成園」。黒い日本家屋が客室になる離れ

香肌峡県立自然公園の南西部。蓮ダムから続く蓮川のほとりに建つ古民家「亀成園」は、成岡篤史さん、真清さん夫妻が営む、一日一組限定のゲストハウスです。夫妻と中学2年から小学1年までの4人の子もたちが暮らす母屋と客室になる離れがあり、それを取り囲むようにある畑や鶏小屋、裏山までがこのエリア。畑や道を隔てて川が流れ、昔話の絵本に出てくる農家のようなたずまいです。

離れには台所もあり、自炊が可能です。

食材は持ち込みですが、朝ご飯には、取れたての卵や地元特産の「とつき味噌」を使った味噌汁のもとなどの「朝食セット」が付き、新鮮な卵を使った卵かけご飯は絶品と評判です。鶏小屋をのぞくと、茶色と白の元気な鶏・ゴトウモミジと、真っ白でおしとやかな烏骨鶏たちが出迎えてくれました。

ここでは宿泊の他、鶏とのふれあいや野草摘み、パーマカルチャーと呼ばれる循環型の農業、鶏解体などを体験できます。「命をいただく鶏解体などは特別な体験になると思いますし、パーマカルチャーを知ってもらって、これからの農業や食糧問題を考えるきっかけになればうれしいです。何よりこの地域の自然全体を楽しんで欲しいですね。春には桜、秋には紅葉の美しい場所がありますし、星空のきれいさや川のせせらぎなど、一年を通して感動



成岡 真清さん

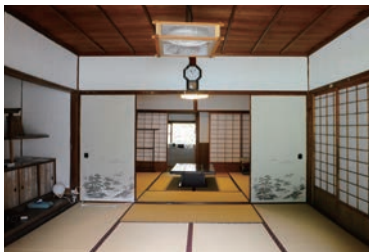
があります。山の緑も日々色が変わって、見飽きません」と真清さん。

京都大学のサイクリング部で出会った夫妻。日本中を自転車で走り抜けた経験がありますが、三重が気に入ってあちこち探し、この家と巡り合ったそうです。念願叶って平成25(2013)年 이곳を購入し、大阪と行き来する移行期間を挟んで平成28(2016)年に本格的に移住しました。「農業と農産師をしていて、食べ物ほとんどを自給自足できるようになりました。何があるても大丈夫」という気持ちになりますね」とっこり。「夫の仕事の都合で、中

国、フィリピン、大阪で生活しましたが、ここに移住してイライラすることが減りました。田舎暮らしはすることがたくさんあってとても忙しいのですが、気持ちはゆったりしています。

子どもたちも、山や川を駆け回って元気に田舎暮らしを楽しんでいるそう。「小さい間に生物多様性を体験できるのがいいと思っています。屋根に上ったりするのですが、危ないからとやめさせず、『よその家の屋根に上るのはダメよ』と言っています」。

他者の考えを否定しないようにしているという真清さん。最近購入した裏



離れの内部



季節の野菜を収穫※



ゴトウモミジは元気な鶏



おとなしい烏骨鶏



新鮮な卵



春にはヒヨコも※

お問い合わせ

「亀成園」

TEL 050-71107-7847

※印の写真は取材先から提供していただきました

農業・畜産のまちならではの豊富な体験メニュー

# ふるさと味工房 アグリ

【玉城町原】



玉城豚は枝肉で仕入れ、アグリで整形・加工される

伊勢自動車道・玉城ICから車で約10分。「アスピア玉城」は、緑に囲まれた静かな環境の中にある町営の観光公園です。地元の新鮮な農畜産物を販売する「ふるさと味工房 アグリ」、玉城弘法温泉のある「ふれあいの館」を中心に、敷地内には自然観察や森林浴を楽しめる広場や遊歩道が整備されています。春は散策しながらお花見が、夏はひまわり、秋はコスモスなど四季折々の花々も楽しめます。地元の人や観光客でいつも賑わっています。



ひまわり畑(夏季)



「ふるさと味工房 アグリ」



朝採れの野菜が並ぶ



「別館 米工房」では地元米を販売



人気の収穫体験※



ソーセージ作り体験※

まな料理で味わえます。少し離れた「別館 米工房」では玉城町産の米や餅、地元食材を使った惣菜などを販売。まさに玉城町の「食の魅力」が凝縮された施設なのです。

「都市と農村、生産者と消費者の架け橋になれるよう、さまざまな取組みを企画しています」と広報担当の名張司さん。産直販売の他、体験メニューが充実しているのもファンが多い理由の一つです。家族連れには季節ごとの収穫体験が好評で、春はタケノコ、夏はトウモロコシ、秋は柿…と自然の恵みをたっぷり楽しめます。また「里山の農業体験」は種まきから収穫まで年間通した農業体験ができ、リピーターが多い人気企画

です。今年度はミディートマトとシャインマスカットの栽培農家のもとで、時季ごとに3回程程度の農作業体験を行っています。「できた農産物を売る、収穫するだけでなく、背景にある農業への理解や興味を深めてもらいたい」という思いで始めたそうですが、参加者と農家と一緒に汗を流しながらふれ合うなかで、交流やつながりが生まれ、農家自身のモチベーションアップにもつながっているようです。

またソーセージ作り・パン作りは3日前までに申し込めはいつでも体験できます。ここでしかできない体験なら、玉城豚で作るソーセージ作りがオススメです。玉城豚は、玉城町の養豚農家が共同で飼料配

今回訪れたのは地元農家と玉城町養豚組合が共同で立ち上げた「有会社 玉城アクトファーム」が運営する「ふるさと味工房 アグリ」です。施設に入ると、新鮮な旬の地野菜や果物がずらりと並びます。また玉城町のブランド豚肉・玉城豚の直売コーナーもあり、ここで枝肉から整形された精肉や館内で手造りしたハムやソーセージも種類が豊富です。施設奥にある「バーベキューハウス」では玉城豚を定食や丼など、さまざま

合工場を持ち、生育に合わせて与える、徹底した管理のもとで健康に育てられたブランド豚。ジューシーで柔らかく、甘味のある脂質が特徴です。体験では、施設内で整形した玉城豚を使用し「ヴァイスヴルスト」(レモンとパセリを使った、あっさりとしたホワイトウイナー)を作ります。作り方はまず調味料を挽肉に練り込み、羊腸に詰めます。詰め終わったら好みの長さからねじり、ボイルして完成です。体験時間は約2時間。1人あたり7〜8本のソーセージができます。できたソーセージは、豚肉本来のやさしい甘味が噛むほどにジュワツと口の中に広がります。保存料・着色料・増量剤を使っていないので安心・安全なのも嬉しいところです。

普段の生活では見えにくい、生産の現場。ここでは体験を通して楽しみながら知ることで、大切に食べる意識や人と人とのつながりが育まれています。

## お問い合わせ

「ふるさと味工房 アグリ」  
TEL 05996-1581-8686

\*ソーセージ作り・パン作りはコロナ禍で休止している事があります。

※印の写真は取材先から提供していただきました

アコヤ貝の中に輝きを見つけた瞬間は感動

# 真珠工房 真珠の里 〔山本水産有限公司〕 〔志摩市志摩町〕



筏に吊るしたアコヤ貝を引き上げる山本 長久社長

波穏やかな英虞湾は、黒潮の恵みを受けて海の栄養が流れ込む、真珠養殖の盛んな海です。真珠王、御木本幸吉をはじめとする人々の努力と技術、そして豊かな自然によってアコヤ真珠が育まれ、その輝きは多くの人々を魅了しています。

真珠養殖業を営み70年近くになる「山本水産有限公司」が、その魅力を伝えたいと、平成21（2009）年に「真珠工房 真珠の里」をオープンさせました。透明度の高いリアス海岸の内に工房があり、真珠の核入れから取り出します。養殖の工程を体験できます（現在は密になる

ため核入れ体験は中止）。

アコヤ貝によって育つアコヤ真珠は、奥深い複雑な輝きと丸い形が特徴です。母貝となるアコヤ貝に、真珠の素となる核と貝を覆う薄い膜の外殻膜の一部を入れると、核に真珠層が巻き始め、およそ1年を掛けて真珠となります。豊かできれいな海と確かな技術、そして歳月が真珠を誕生させるのです。「核入れは外科手術のようなものです。アコヤ貝という生き物相手ですので、初めての方は両手でうまく道具を使うことができませぬ」と、核入れのお手本を示す山本水産社長の山本長久さん。真珠は色や形、そして大きさもいろいろで、どんな真珠に育っているかは開けてみないとわかりませぬ。中には核を吐き出してしまい真珠が入っていない貝もありますが、核入れのコツを覚え、神秘的な感動を味わい、繰り返し訪れる人もいます。

「筏に吊るされた網の中からアコヤ貝を選び、貝を開いてメスを入れると、中

から輝く真珠が姿を現します。真珠がどう成長するか、この時までわからないのも魅力です」と工房責任者の山本珠未さん。取り出した真珠は磨き上げ、そのまま持ち帰れるほか、ピアスやペンダント、リングやストラップなどのアクセサリーに加工することもでき、自分だけのオリジナルアイテムが完成します。「商品を買うより体験はお得なんです」と長久社長。工房は養殖場の一角にあり、運が良ければ職人技の挿核作業を見学できます。

英虞湾で珠未さんの祖父が真珠養殖を始めたのは戦前の事。当時は海産物



工房内に専門の器具が並ぶ



貝の中から真珠を取り出す※



アクセサリーに加工※



静かな英虞湾で魚釣り※



羽根を描いた写真スポット

の販売や干物作り、アワビの貝殻でポタシを作る仕事などもしていたようです。本格的に養殖に取り組んだのが昭和27（1952）年ですが、真珠養殖の全盛期の昭和30年代には志摩町越智地区だけでも100軒ほどの業者があったそうです。しかし昭和40年代になると生産過剰による不況や赤潮の発生、冬の低水温などにより被害が出たり、淡水真珠や南洋真珠に押され、アコヤ真珠の販売が不振になったりと、幾度となくピンチがあり、今ではその10分の1程度にまで減ってしまいました。そんな時に珠未さんは日本の真珠養殖の歴史を守り、たくさ

んの人にアコヤ真珠のよさを伝えたいと、体験メニューを思い立ったそうです。真珠以外にも、魚釣りやシーカヤック、貝殻クラフトなどの体験もあります。海上バーベキューでは地元産の伊勢海老や牡蠣、アワビにサザエ、養殖するヒオウギ貝をはじめ、夏場は新鮮な無農薬野菜も楽しめます。新しく写真スポットも完成しました。壁に描かれた羽根の絵は、縁取りにアコヤ貝の貝殻が輝き、ここでも真珠の美しさを実感できます。

### お問い合わせ

「真珠工房 真珠の里(山本水産有限公司)」  
TEL 0599-851-0515

※印の写真は取材先から提供していただきました