

すばらしき“みえ”

FOR NICE COMMUNICATION

2024.6
240号

■特集／世界各国の料理を作る、三重の料理人

●いま、グループネット／三重県聴覚障害者協会 ●みえを歩こう／志摩市 磯部めぐり



世界各国の料理を作る、三重の料理人

大野 嬉々さん(KiKiI店内)

グローバル化が進む現代、国内に居ながらにして、世界中の本格的な料理を楽しめるようになってきました。三重県内にも、さまざまな国の調理知識や技術を探求・習得し、私たち顧客のために、おいしくて安全・安心な料理を提供する料理人たちがいます。

今回は、三重県内で活躍する多くの料理人の中から、6人を紹介します。

*各料理人たちが経営あるいは所属する料理店の開店日時・料金・予約方法や人数などには違いがあり、状況に応じて延期・休止する場合があります。事前に必ずご確認ください。

取材・文：中村 真由美・中村 元美・堀口 裕世
撮影……梅川 紀彦・尾之内 孝昭

ただし※印の写真は取材先から提供していただきました

食材への感謝の想いが込められた、アートのようない皿

KiKiI

オーナーシェフ 大野 嬉々さん【桑名市東方】

のこと。多国籍料理とも称されます。大野さんの場合、両親が経営して

春の花々が芽吹くころ、「KiKiI農園」を訪ねると、ダイコン・タマネギ・ロマネスコなどがスクスクと成長中でした。「すべて無農薬で育てています」と話すのは、大野 嬉々さん。同農園の野菜をはじめとして、厳選食材を使用したフュージョン料理を提供する「KiKiI」のオーナーシェフです。

フュージョン料理とは、さまざまな国の料理や食材・調理法を融合させた料理



多彩な野菜が育つ「KiKiI農園」



ピンセットを使用して繊細に盛り付け



「蛤と筍の料理」



色彩も形も立体アートのような肉料理※

いた料理店が、当初は中華料理店だったことに加えて、「辻調理師専門学校」および同校の「フランス校」で学んだことが結実したといえるでしょう。その実力も折り紙付きで、若き料理人の登竜門「DRAGON CHEF 2021」(現在名「CHEF-1グランプリ」)に出場して7位入賞を果たしたほか、数々の料理競技で好成績を残しています。

現在、育児中ということもあり、一日

一組(4名まで)限定でディナーのみを受け付けている大野さんが大切にしているのは、食材への感謝。10代で愛知県佐久島に家族で移住し、ほぼ自給自足の生活を過ごしたことで、命をいただくことへの感謝の想いが芽生えたといえます。この日、店内でいただいた「蛤と筍の料理」も、旬と地域産にもこだわる大野さんならではの一品。ハマグリはムースをタケノコで巻いた土台の上に、ジュレに包まれたハマグリがのっけていて、見た目はフレンチの趣。勧められるままにハマグリを一口でいただくと、滑らかでプリッとした食感とともに潮の香りが口中に広がりました。素材の味が活かされていて和食のようです。この味と美しい料理の数々を求めて、遠方から常連客が訪れるというのにも納得です。

お問い合わせ

「KiKiI」

(完全予約制 不定休有)

TEL 0594-225-8777

※印の写真は取材先から提供していただきました

インド・ネパール料理 サヤキッチンハウス

代表 ギミレ マダブ プラサドさん

〔いなべ市北勢町〕



ギミレ マダブ プラサドさん

いなべ市内を縦貫する国道360号沿いをドライブすると、鮮やかなオレンジ色の建物に気付きます。地域の人々はもちろんのこと、国道を行き交うドラ

と明るく声を掛けてくれたのは、ギミレ マダブ プラサドさん。同店を運営する「サヤキッチンインターナショナル株式会社」代表です。



「インド・ネパール料理 サヤキッチンハウス」外観

マダブさんは、ネパール出身。主たる産業は農業で、ヒマラヤ山脈を中心とした観光業も盛んな国です。幼いころから料理を作るのが好きだったというマダブさんが、ネパールとインド両国で12年間の料理修行を経て来日したのは、平成23(2011)年のこと。今では淀みなく日本語を話すマダブさんに日本人の印象を聞くと、「とても親切で、今までに悪い人に会ったことがありません」と和やかな笑顔で答えてくれました。料理を通して、日本とネパールの文化交流に役立ちたいとの想いから、いなべ市な



料理スタッフの皆さん

どから料理交流会の依頼があれば、積極的に参加しているとも話してくれました。

現在、同店の料理スタッフは、ほとんどネパール出身者(土・日曜日のみ日本人スタッフ一人も参加)。この日は10種類近くあるランチセットの中から「チョイスナンランチ」と「Bランチ」を作っていたいただきました。前者では、11種類のカレーの中から「ホウレンソウとチキンのカレー」を選択。辛さも好みに合わせて5段階から選ぶことができるため、真ん中の「ホット」になると、スパイスの辛さをホウレンソウの味がマイルドに包み



手際よくナンを形作っていく料理スタッフ



窯の中でこんがり焼けていくナンと「チキンティッカ」



「チョイスナンランチ」



「Bランチ」



異国情緒漂う店内

す。食べ進めるうちにスパイスの辛さも加わり、後を引く美味しさ。子どもたちにも人気だというのも頷けます。なお、料理に使う野菜類は可能な限り、いなべ市産にしているとのこと。地域農業にも貢献したいという想いが伝わりました。

今日もまた、同店を訪ねれば、お腹も心も満たされた多くの人々で賑わっていることでしょう。

お問い合わせ

インド・ネパール料理 サヤキッチンハウス
(第1・第3木曜日定休)
TEL 0594-721-7781

オーナーシェフ 浅倉 孝幸さん

【津市大門】



浅倉 孝幸さん、愛さん夫妻

津市の中心部・大門は、津観音に近く歴史の深い繁華街ですが、白い壁がシックな「Restaurant Asakura」は、落ち着いた静かなたたずまい。木製の扉のそばに掛けられた小さなプレートだけが、ここがレストランであることを示しています。

中に入ると、やはり白い壁と木のカウンターやテーブル。おしゃれで温かみのある店内で出迎えてくれたのは、オーナーシェフの浅倉孝幸さんと妻の愛さん。2人でこの店を経営しています。



白壁に店名のプレートを

昭和59（1984）年、大分県生まれの孝幸さんが三重を訪れたのは、鳥羽市の旅館のコンセプト変更などにかかわる仕事のためだったといいます。それに続いて、伊勢市に3つのイタリアンレストランを立ち上げる事業に関わりました。その頃、埼玉県出身で、伊勢市内のフレンチレストランに勤務していた愛さんと出会い、結婚。伊勢市の店の4号店として開いたこのイタリアンレストランを、自身の店「Restaurant Asakura」につ



店名のロゴもおしゃれに

オープンしたのは、平成30（2018）年でした。

「お店のコンセプト造りやサービスを中心に仕事をしてきましたので、料理は全く独学なんです」と孝幸さん。「初めは本当に大変で、試行錯誤の連続でした。数をこなすしかない」と心を決めて、がんばりました」と笑います。「もともとイタリアンは好きなのですが、それだけに



時には大胆な盛り付けも※

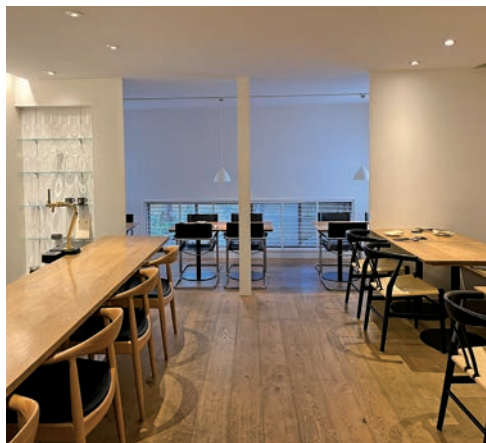


素材を活かして描くように※

とらわれずもう少し幅のある店にしたいと思い、イタリアンやトラットリアなどの名称ではなく、レストランとしました。季節ごとの食材との出会いにシェフ自身のアイデアを加えてさまざまな料理が提供され、今では、その味に惹かれて通う常連客も多くなりました。

その一方で、「定番の料理にはさらに力を入れています」ともいいます。「たとえばカルパッチョであったり、パスタならボロネーゼやペロンチーノなどの料理は根強い人気がありますが、お客さまは料理名を聞けば、かつて食べた経験からどんな味が想像されますよね。だから、その想像を超える味をめざさな」といけないと思うんです。想像を超えるという難しい試みに日々挑みます。また、料理とともにお酒にも力を入れていくとのこと。ことにワインは、イタリア、フランス、日本産など多彩な品揃えが目を惹きます。

一皿ごとの盛り付けはもちろん、店内のインテリアや店の前に駐められた孝幸



白い壁に木の家具を合わせて

幸さんの愛車の古いルノー・キャトルなど、各所にセンスの良さが感じられる浅倉さん夫妻。スタイリッシュではあってもやり過ぎた感はなく、さりげなく渋めにまとめられた心地よい空間となっています。

「料理もお酒も空間も、何よりも気楽に、ゆったりと楽しんでいただきたいと思っています」。

お問い合わせ

「Restaurant Asakura」
（月曜日定休＋不定休有）
TEL 059-2226-4811

「銀座アスター」で磨かれた中国料理の腕を

凛香^{りんか} Chinese Dining

オーナーシェフ 橋本 和義さん 「多気郡明和町」



橋本 和義さん

明和町斎宮。田園風景と家並みが交差する中に、大きな「凛香 Chinese Dining」の看板が出迎えてくれます。この店のオーナーシェフ、橋本和義さんは、中国料理48年のキャリアを持つ、

人としての第一歩を踏み出したのです。「田舎から出てきた何も知らない若者でした。中国食文化の伝道者である『銀座アスター』の社長、副社長にかわいがってもらい、料理だけではなく人としても

プロ中のプロです。

昭和32(1

957)年に

北海道で生

まれ、高校を

卒業と同時に

に上京した

橋本さん。

上京と同時に

に「銀座アス

ター食品株

式会社」に勤

務しました。

いくつもの

店舗を持つ

中国料理の

老舗で、料理

育ててもらいました。尊敬できる上司に出会えて幸運だったと思います」と往時を懐かしみます。

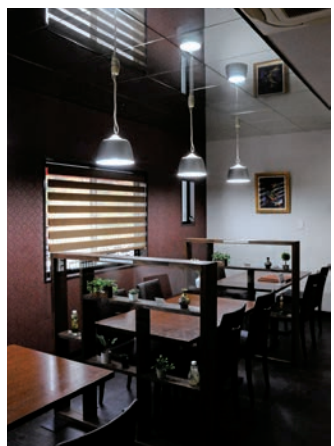
1980年代を迎えると、ヌーベルシノワと呼ばれる潮流が世界的に広がり、中国料理に大きな変革をもたらしました。フランス料理に負けないおしゃれな盛り付けや、コース料理として一皿ずつ出す提供スタイル、油の使用量を減らして素材の味を活かす料理法など、中国料理が洗練され磨かれていったのです。その中で、勤務先は最先端の美味を求められる高級店。「毎日が勉強に継ぐ勉強でしたが、面白かったですね。中国料理の素材や調理法を活かしながら、日本人の好みに合う新しい中国料理をめざしました。中国料理は素材の幅が広く、調味料も多様な発酵食品を使うなど奥深いのが魅力で、調理法も地域によって大きく違うでしょう。見たこともない食材や調理法に次々出合っ、学ぶことがいくらでもありました」。

歳月を重ねるに従って段々と会社内

での地位も上がり、やがて橋本さんは40人以上の調理長を束ねる料理統括になりました。「管理職になっからは、料理に関わる仕事ではあります



白い壁がかわいい外観



店内はシックな雰囲気

すが、初めは、どんな料理を出す店なのかをお客さまに分かっていただくまで時間がかかりました。今は中国料理についての情報も多くなり、みなさん分かってくださるようになりました」。開店して今年で11年目。苦勞の甲斐あって今や地元の有名店となりました。

「中国には、医食同源という考え方など、幅広い食文化があります。料理とともに、さまざまな食文化もお伝えできるとうれしいですね」と橋本シェフ。今後、訪れる度に発見が期待できそうです。

お問い合わせ

「凛香 Chinese Dining」(火曜日定休)
TEL 0596-15311501



遊び心を加えた盛り付け※



多彩なコース料理※



華やかなパーティー料理も※



酒類も幅広く準備されている

※印の写真は取材先から提供していただきました

季さら別邸 刻 とき 〈TOKI〉

料理長 西島 賢吾さん 〔鳥羽市安楽島町〕



料理長 西島 賢吾さん

伊勢海老料理の「ミキユイ」はフランス語で「半分火が通った」の意味

新紀元。「刻」
ならではの新
たな発想で郷
土が育んだ新
鮮な素材を、
調理していま
す。

料理長を務
める西島賢吾
さんは大阪出
身。三重の素
材に心奪われ、
丁寧に一皿一
皿と向き合っ
てつくる料理
は、フレンチを
ベースに和食
の要素も取り
入れた創作メ
ニュー。火入れ
などの技法は
フランス料理
を通して、ま
た盛り付けや
彩りの価値観
はハワイ料理
から学びまし
た。これまでの
経験を活かし、
華などのアレ
ンジもお手の
もので、既成

概念に縛られず、どうすれば美味しく食
べてもらえるかを考え、バリエーシ
ン豊富な調理法にチャレンジしていま
す。
伊勢海老やアワビ、松阪牛などの三
重ブランドはもちろん、地鶏やあ
のりふぐなど、地産地消をベ
ースに素材を取り入れたコース料理は、県外の多くの宿泊
者に喜ばれています。「季節が
変わればまた鳥羽に
来たい」と思わせる、記憶に
残る料理に魅了され、リピーターが増
えているようです。

鳥羽湾が見渡せる緑豊かな高台に建
つ「季さら別邸 刻 〈TOKI〉」。客
室は離れの10室のみで、食事も個室が
用意され、ゆったりとプライベート空間
で過ごせる宿です。食のコンセプトは「一

入れた創作メニュー。火入れなどの技
法はフランス料理を通して、また盛り
付けや彩りの価値観はハワイ料理から
学びました。これまでの経験を活かし、
華などのアレンジもお手のもので、既成

「この地は旬真つ盛りの海の幸から地
元の人が丹念に育て上げた山の幸まで、
なんでも揃います。野菜もできる限り
地物を使っていますが、大阪にいた時
には扱わなかったものが多く、三重の特
産・マイヤーレモンもこちらに来て初
めて知りました。これからのより良い地
元のものを提供していきます」と西
島さんは食材への期待を込めて話しま
す。
オリジナルのコース料理は、海・山の
幸が四季の移ろいを知らせてくれます。
前菜は「サヨリとグリーンアスパラガ
ス

3種のパール添え」。志摩産のサヨリ
を使い、アスパラも三重県産で、バル
サミコや粒マスタードをあしらひ、真
珠を思わせる清楚な美しさ。メインは
「伊勢海老のミキユイと栄螺のブルゴー
ニュ風」。名残りとはしりものを一皿
に載せ、絶妙な火加減で調理しま
す。

西島さんは「辻学園調理・製菓専門
学校」を卒業後、大阪のホテルに9年
勤め、その後は北新地で腕を磨き、ま
た和歌山県のゴルフ場にも勤務。「人
混みなどの喧騒を避けて、違った環境
で料理がしたくなりまし」と、その想
いが強まった頃、鳥羽へ料理長として
迎えられました。

「宿泊施設では朝食のあとは中休憩があつて、午後夕食の準備。短時間で集中できる体制も自分
合っていました」と西島さん。



左から山田 和輝さん、西島さん、阿部 新さん

調理スタッフは若くて少人数ですが、西
島さんはそれぞれの意見や提案を積極
的に聞き、相手に寄り添った指導で、厨
房は和気あいあいとした雰囲気です。

「刻」は令和元年にオープン。令和と

いう新しい時代にふさわしい旅を提案
しようと、「懐古ロマンの宿季さら」の
別邸として開業しました。母体となる
のは昭和55（1980）年創業の「味覚
の宿幸洋荘」で、老舗の経験を活かしな
がらも、現代のスタイルに対応。公道から
は逸れた場所にあるため、聞こえるのは
鳥の声や潮騒。落ち着いた和モダンな
プライベート空間が広がるなか、訪れる
人は日ごろの疲れをリセットし、至福の
「刻」を大切な人と過ごしています。

お問い合わせ

「季さら別邸 刻 〈TOKI〉」
TEL 0599-21-2900



サヨリの彩り美しい前菜



伊勢海老とサザエの旨みを一皿に



海を見下ろす高台に建つ



和モダンでシックなロビー

本場スペインで学んだ新バスク料理で魅了

Village&Hotel 志摩地中海村

Rias by Kokotxa

料理長 太田 裕さん

【志摩市浜島町】



伊勢志摩の食材で腕を振るう太田さん

入り組んだリアス海岸・英虞湾を一望する岬にある「志摩地中海村」は、異国情緒あふれるリゾート宿泊施設。地中海に面する南欧の町並みが再現され、料理

日帰り利用でも本場スペインの美味を堪能できます。

入村ゲートから海へ向かってゆるやかな石畳道を下っていくと、赤い建物

も異国気分が味わえると評判です。

レストランの「リアス・バイ・ココチャ」は令和元年に、世界中の美食家から注目されているスペイン

バスク地方のサン・セバスチャンにある「Restaurante Kokotxa(レスタウランテ・ココチャ)」と業務提携。宿泊者はもちろん、

「リアス・バイ・ココチャ」があります。

料理長の太田裕さんは、「ココチャ」のオーナー



料理長 太田 裕さん※

シェフであるダニエル・ロペスさんから、サン・セバスチャンで直接料理の指導を受けました。伝統的なバスク料理をベースにし、独創的で前衛的なテクニクから生み出される、見た目にも美しい「新バスク料理」は、太田さん自身がつくりたい料理観と重なっていたようです。「独創性のある料理ながら、その土地の文化や背景も表現しています。またココチャの若いスタッフはレンタルキッチンなどで料理をする機会を積極的につくっていたり、そういう環境にも刺激を受けました」。

太田さんは津市出身。国立鈴鹿高専卒業後、一般企業に従事していましたが、22歳で一念発起し、料理の道へと邁進。

「前からみんなが集うときには、食事をくくって振る舞うのが好きだったんです」。

イタリア・ミラノの「Ristrante Zakuro」、津市の「La Palmed'or」、松阪市の「緑のレストランLe Vert」で修行して腕を磨き、33歳の若さで「志摩地中海村レストラン」料理長に就任。「料理人スタートとしては遅い方で、節目節目で人の縁に恵まれてきました」と謙遜しますが、新しくつくり変えていくアレンジは、基本技術や知識を身につけているからこそ、これまでの経験を糧に、伊勢志摩ならではの料理を日々探求しています。

「伊勢海老のソカラ 黒ニンニクソース



「リアス・バイ・ココチャ」



アーチ型の窓が美しい店内



独創的で斬新な新バスク料理



「伊勢海老のソカラ 黒ニンニクソース」

います。昨今、海産物は温暖化などの影響を受け、仕入れが困難になってきている魚種もあります。これまで未利用だった魚も、今後は使っていきたいと考えています」。

「新バスク料理」をベースに、伊勢志摩の豊富な食材を融合させて腕を振るう太田さん。訪れる人は、食材や手法を駆使した斬新な料理に心をときめかせながら、口福を味わっています。

お問い合わせ

「Village&Hotel 志摩地中海村」
TEL 0599-52-1336 (予約専用)

一般社団法人 三重県聴覚障害者協会

「一般社団法人 三重県聴覚障害者協会」の歩みは、昭和22（1947）年に結成された「三重県聾聵倶楽部」に始まります。その後、法人として認可され、改称して現在に至ります。聴覚障害者の円滑な社会参加のために活動続ける同協会は、来年11月に開催予定の「第25回夏季デフリンピック競技大会 東京2025」成功に向け、全面的なサポートを行っています。



三重県聴覚障害者協会のキャラクター「でさるカモン」※

お問い合わせ

「一般社団法人 三重県聴覚障害者協会」事務局
津市桜橋2丁目131
TEL 059-229-8540
FAX 059-223-4330

今回、「一般社団法人 三重県聴覚障害者協会」（2023年度の正会員300名）について教えてくれたのは、会長の深川 誠子さんと体育部長の中西 政次さんです。手話通訳者も交えての時間は、とても有意義で楽しいものでした。

——まず、これまでの活動内容や成果について教えてください。

深川：結成以来、協会では聴覚障害者に豊かな知識と正確な情報を提供して、円滑な社会参加を進めることを目的に活動しています。平成3（1991）年に法人として認可され、同26（2014）年に現在の一般社団法人に移行しました。

が、その間も聴覚障害者が悩みを相談でき、集える場所がほしいと要望し続けました。その結果、同24（2012）年に「三重県聴覚障害者支援センター」を設置できたのは、大きな成果だと思っています。その後には、4年後には、東海地方で初めて「三重県手話言語条例」が制定されました。誰もが「手話」に親しみ、広く使用され

「三重県手話言語条例」成立を喜ぶ皆さん ※



る共生社会の実現に向けて踏み出すことができたのです。「手話」が言語だと認識され、聴覚障害者への理解が少しずつ進んでいることも実感しています。でも一方では、災害が起きた時などには孤立してしまふ、福祉施設に手話がわかる職員がほとんどいないなど、課題が多いのも現実です。

——課題や困難が多い中、令和4年に全国的な女性集会を成功させ、改めて感じることがあったそうですね。

深川：そうですね。「第52回全国ろうあ女性集会 in MIE」を開催したのですが、決断するには時間がかかりました。前年に開催予定だった「三重とこわか大会」（第21回全国障害者スポーツ大会）が

中止になったという背景があったからです。それでも開催が決まると、関係者全員が短期間で熱心に取り組んでくれて感激しました。改めて、仲間は素敵だーと思いました。

——来年秋に開催予定の「第25回夏季デフリンピック競技大会 東京2025」について教えてください。

中西：デフリンピックとは、デフ+オリンピックのこと、デフ（Deaf）とは、英語で「耳が聞こえない人」という意味です。大正13（1924）年にパリで開催されて以来、国内での開催は初めてのことです。開催期間は、来年11月15日（土）から26日（水）まで。競技は陸上やバドミントン、バスケットボールなど21種目で、70〜80か国地域から約3000人の選

手が参加予定です。

——とても歴史ある大会ですね。

深川：そうですね、パラリンピックに比べて知名度が低いのが現状です。そのため、協会でもさまざまな啓発・支援活動を行っています。たとえば、「三重県聴覚障害者福祉大会」「みみフェスティバル」「手話フェスティバル」などで、短編ドキュメンタリー映画「みんなのデフリンピック」の上演や、応援ビデオメッセージの投影などを行っています。



国際ろう者スポーツ委員会 ICSDの公式ロゴマーク※
ICSDロゴに関する一切の知的財産権は、国際ろう者スポーツ委員会（ICSD）が保有し、日本では全日本ろうあ連盟が管理しています。

中西：県内には、日本代表選抜をめざして頑張っている、テニスやバレーボール、



「第17回 三重県ろうあ者福祉大会」（現「三重県聴覚障害者福祉大会」）の集合写真※

バドミントン選手たちがいます。私たちは県内アスリートのサポート活動も継続して行っています。

——それはぜひ応援したいですね。私たちにもできることはありますか？

深川：中西：協会では、デフリンピックやデフスポーツを応援する「デフスポーツサポーター」を募集中です。ご応募お待ちしております。

——ありがとうございます。

インタビュー…中村 真由美



中西 政次さん



深川 誠子さん



協会入口に掲げられた横断幕

いざわのみや
伊雑宮と神秘のスポット「おうむ岩」へ

「おうむ岩」は、「語り場」での話し声が、約50メートル離れた「聞き場」に反響して聞こえるという不思議な岩で、頂上の展望台は絶好のビュースポット。田園地帯や家々、海までが一望でき、観光客のほか地元の人とも訪れる憩いの場となっています。

そんな風景に癒され、まちの歴史に触れる磯部の名所コースを、観光ボランティアグループ「志摩の国・案内人」で活動する瀧さん夫婦に案内していただきました。

取材・文：中村元美

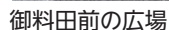
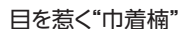
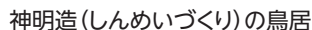
志摩市磯部町の上之郷

駅から国道167号を渡って、「中長
官家の長屋門」を右手に風情ある通りを
歩いていくと、緑の杜が見えてきました。
伊勢神宮内宮の別宮・伊雑宮です。

並び、静寂さに包まれてご正宮前へ。伊
雑宮の創立は約二千年前と伝わって
います。天照^{あまてらす}大神^{おみ}の御魂^{みたま}を祀る神宮の
遙宮^{とよみや}として古くから信仰を集め、地元で
は「いぞうぐう」や磯部^{いそべ}の大神宮と親
しまれ、海の幸、山の幸の豊饒^{ほうじょう}が祈られ
てきました。

お参りをすませ、参道左、勾玉池へと
進み、根本部分が大きく膨らんだクスを
見学。「この大楠は「巾着楠」と呼ばれて
います。石があつたその上に成長し、次

伊雑宮を出て、駐車場を歩いていくと黒木の鳥居が立っています。6月24日の御田植式で知られる御料田ごりょうでんです。千葉の香取神宮・大阪の住吉大社と合わせ、日本三大御田植祭の一つとされ、「磯部の御神田おみた」として国の重要無形民俗文化財にも指定されています。「太鼓打ちや



「志摩の国・案内人」の瀧 勇さんと瀧 泰子さん。ご夫婦は画家で、志摩の海に惹かれて移住しました。

■ **行程図** 所要時間／約2時間 ※所要時間は、おおよその目安です。

START

近鉄「上之郷」駅 → 170m → 伊雑宮・御料田 → 100m → 「神武参剣道場」 → すぐ → 「中六」 → 150m → 「風呂屋の谷」 → すぐ → 倭姫命舊蹟地 → 250m

GOAL

近鉄「志摩磯部」駅 ← 900m ← 佐美長神社 ← 150m ← 磯部神社 ← 2.6Km ← 「おうむ岩」 ← 700m ← 池深寺 ← 900m ← 「磯部ふれあい公園」 ← 600m ← 「上之郷の石神」



一枚岩の「おうむ岩」



展望台からの眺め



磯部神社



佐美長神社

「おうむ岩」は幅127メートル、高さ31メートルの一枚岩。50メートルほどくだった「語り場」で音をたてると、反響して「聞き場」の岩壁から聞こえるため、「おうむ返し」にちなんで名付いたよう

巨岩スポットからの絶景

ポットです。ここで西へ折れ、小高い丘を越えると恵利原の集落に出ます。伊勢道路（伊勢磯部線）手前の細い道へ入り、立派な石垣が並ぶひなびた農村風景の中を進みます。池深寺で右折すると、和合山中腹にそびえたつ「おうむ岩」へ、ゆるやかな登り坂が続いています。



「おうむ岩」の語り場

です。遊歩道も整備され、岩壁に穴が開いた場所には「倭姫磯織場」の案内板もあります。

頂上にある展望台は、遠く伊勢ノ浦まで一望できる絶景スポット。一息つけるよう東屋も整備されています。下山し、恵利原の集落を進み、右手に森が見えてきたら、磯部神社の参道へ。「いくつかの神社を合祀し、明治41（1908）年に創建されました。正月には鳥居

問 志摩市観光協会

TEL 0599-46-1112

から初日の出が見えるんですよ」と勇さん。森の境界に沿って進んでいくと、佐美長神社です。「真名鶴伝承にちなんだ神社です。伊勢宮創建に関わる白真名鶴の霊を祀り、別名「穂落社」とも呼ばれています」と泰子さん。右奥の小さな4つの社は佐美長御前神社です。

ゴールの近鉄「志摩磯部」駅までは徒歩10分。神社の清々しい杜を歩き、二千年来の歴史に触れ、集落の風情を楽しみ、絶景にも癒される磯部の名所めぐりです。

集落に伝わる歴史や言い伝え

御料田を後にして、北へと進みます。伊勢宮の鳥居前、右手に見える「神武参剣道場」は旅館「吉角」の跡地に昭和36（1961）年、剣道場として建てられました。正面玄関は入母屋造の千鳥破風を設け、その上の「参剣」を表した鬼瓦が堂々たる佇まい。この建物は隣接する「中六」と同様、国の登録有形文化財です。「中六」は鰻料理店で、屋号は伊勢宮の御師・中六太夫から名付いたもの。木造二階建てで、江戸時代には旅館だったそうです。御師邸跡や世古長官の屋敷跡



「神武参剣道場」



「中六」



倭姫命舊蹟地



「上之郷の石神」



「磯部ふれあい公園」

を抜け、細い道を案内に沿って進むと、清水の湧く「風呂屋の谷」に出ます。昔は伊勢宮参拝前にここで禊をしたようです。

来た道を戻り、第11代垂仁天皇の皇女・倭姫命の舊蹟地（旧跡地）と語り継がれる広場に立ち寄ります。屋根に覆われた「天井石」と「鏡桶」にしめ縄がかけられています。クスは大正12（1923）年に枯れたようですが、その根本から、室



「風呂屋の谷」

民家の並ぶ路地を抜け、二手に分かれる道を右の山手に進んでいくと、鳥居脇に幟が揺れています。ここは産土神である「上之郷の石神」で、敷地内に多数の石が群を成し、巻かれたしめ縄が信仰の深さを物語っています。しばらく道なりに進むと「磯部ふれあい公園」の多目的広場が見えてきました。体育館やテニスコート、遊具を揃えた市民の憩いス

守りたい、いのち 三重県指定希少野生動植物種

絶滅のおそれのある動植物種のうち、特に保護する必要がある種で、
三重県指定希少野生動植物種として指定している野生動植物を紹介します。



ヘゴ
シダ植物ヘゴ科

◆ 分布 ◆
東紀州

伊豆諸島や小笠原、紀伊半島・四国・九州の南部、琉球列島に分布する木生シダ。低地の湿度の高い林の林床に生育する。分布の北限に近い紀伊半島ではもともと個体数は多くないうえに、森林伐採や園芸用採集などにより減少している。

資料・写真提供：三重県 農林水産部 みどり共生推進課 野生生物班

■ お問い合わせ

三重県 農林水産部 みどり共生推進課 野生生物班

TEL:059-224-2578 メールアドレス:midori@pref.mie.lg.jp

*三重県指定希少野生動植物種を県ホームページに準じて紹介しています。

*県ホームページで他の野生動植物種をご覧になれます。

表紙写真 「季さら別邸 刻(とき) ～TOKI～ 料理長 西島 賢吾さん」(鳥羽市安楽島町)

百五銀行のホームページで、「すばらしき"みえ"」のバックナンバーをご覧ください。
<https://www.hyakugo.co.jp/mie/>