

三重の地で生まれた逸品を食す 三重の地産地消

日本の中央部に位置する三重県には、地域ごとに個性豊かな自然や歴史があり、その風土の中から多くの逸品が生み出されています。各地域で生産された農林水産物やその加工品を消費することは、私たちが暮らす地域を見つめ直す機会にもなるでしょう。

今回は、三重の地で生産された優れた農林水産物や加工品をご紹介します。これらの逸品が生み出されるまでには、生産者のたゆまぬ努力がありました。

*各お店や施設の営業日時、営業時間、受け入れ体制などには違いがあり、状況に応じて休業する場合もあります。また、商品に関しても、販売方法などに違いがあり、今回ご紹介した内容を変更する場合もあります。事前に必ずご確認ください。

取材・文……中村真由美・中村元美・堀田裕世
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。

伝統製法と熟練の技で生み出す「麺の強さと滑らかさ」

大矢知手延麺「渡辺手延製麺所」【四日市市川北】

鈴鹿の山々が雪化粧する冬季、北勢地方には鈴鹿おろしと呼ばれる季節風が吹きます。乾燥した冷風と朝明川のミネラル豊富な伏流水は、素麺やひやむぎなどの麺作りに最適。大矢知地区一帯では、およそ200年前に手延べ麺の製造が始まったとされ、最盛期の昭和初期には、生産者が300軒を超えたといえます。

現在、同地区で伝統の製法を受け継いでいるのは10軒程度。その中の1軒、「渡辺手延製麺所」を午後を訪ねると、麺作りの真っ最中でした。「冬季は、毎日朝



製麺所内の様子



「かど干し」風景



丁寧に1束ずつ束ねていく

どが手作業で繊細な技を要します。この日は、ご厚意で「かど干し」作業を見学しましたが、簾のような状態の麺を、長い箸で手際よくさばく様子が熟練の技を感じました。

練の技を感じました。また、製麺所内には自然に近い風が吹いていました。この「低温乾燥」が旨味を逃さない逸品を生み出すのです。同製麺所では、地元企業



渡辺 茂さん



渡辺 美千代さん

や学校とも積極的に共同して新商品作りに取り組んでいます。たとえば、九鬼産業株式会社（九鬼）の「太白純正」ゴマ油を使用した「手延べそうめん」は、四日市市が地場産品の中から選抜した地域ブランド「泗水十貨店」に認定。また、県立四日市農芸高校生考案の「四日市ひやむぎ餃子」製作などにも協力しています。

やがて、本格的な夏が到来。本年は「大矢知手延麺」で猛暑を乗り切ってみてはいかがでしょうか。

お問い合わせ

「渡辺手延製麺所」(日曜日・祝日定休)
TEL 059-3366-3522

伝統の製法で丹念に焼いたせんべいは、硬くて滋味豊か

かたやき「伊賀菓庵山本」

【伊賀市上野魚町】



専用のコテで丹念に手焼き※

伊賀街道と大和街道が交差する上野の城下町を散策すると、風情ある和菓子店が多いことに気付きます。中には創業100年以上の老舗もあり、嘉永5（1852）年創業の「伊賀菓庵山本」もその中の1軒です。城下町にふさわし

い趣を醸し出す外観は、平成12（2000）年に「第4回だんじりの映える景観特別賞」を受賞しています。なお、だんじりとは、上野天神祭のだんじり行事のことで、豪華絢爛な楼車（だんじり）や鬼たちが町内を練り歩く様子は、秋の風

あり、150度から160度に熱した鉄板の上で、コテと拍子木と呼ばれる専用の道具を使用して、丁寧に焼き上げます。そのため1枚を焼き上げるのに1時間を要するといえます。

こうして、徹底的に水分を抜いて仕上げた同店の「かたやき」は、厚さが約1センチメートルと分厚いのが特徴。その密度の高さは、断面を見ると一目瞭然です。一片を口に含むと、香ばしさに続いて、じわじわとほんのりした甘さが広がりました。この滋味豊かな風味は、砂糖のみならず素材の持つ旨味です。材料の小麦粉は、三重県産の「あやひかり」を

使用。小麦本来の香りと、ソフトでもっちりした食感が特徴だと伺い、納得できました。

素材の味を100%引き出した同店の「かたやき」の比類なき美味しさは折り紙付きで、たとえば「はなやか関西セレクト」2016の特別賞を受賞。これは、外国人旅行者などにお勧めしたい関西の10府県の特産品の中から選定されたものです。

現在、店頭に並ぶ「かたやき」は、従来品に加えて、ピーナッツやアーモンド、クルミ、黒ゴマが生地全体に入ったものが揃います。また、忍者を連想させる手



「伊賀菓庵山本」外観



コテと拍子木



素材の味が凝縮された「かたやき」



手裏剣型の「かたやき」



本格ピッツアなどが味わえるコーナー

物詩となつています。「伊賀菓庵山本」といえば、伊賀名物「かたやき」の元祖として知られます。その名前の由来は、硬さから。栄養価が高く、量が少なくすすむことから、忍者が携帯食として常用していたともいわれます。



山本 篤季さん

「今でも伝統の製法にこだわって、1枚1枚丹念に手作業で焼いていますよ」と話すのは、同店5代目の山本 篤季さんです。一般的な「かたやき」の作り方は、まず、材料の小麦粉に砂糖を加えて少量の水で溶かしたものを練って硬い棒状にします。それを輪切りにした後、海苔と胡麻を中央に振りかけ、鉄板の上で両面を焼いて完成です。各店舗によって材料や製法に違いがありますが、同店のこだわりは、初代が考案した伝統の「長時間熟成法」を守ること。手ごねで生地を仕込み、3日間かけて、じっくりと熟成させます。焼く工程にもこだわりが

裏剣型やまきびし型のももあり、山本さんの遊び心が伺えます。なお、山本さんは、海外での修行体験を活かして、シェフとしても活動中。店の奥には、本場ナポリで人気の次世代ナポリピッツァ「コンテンポラーネア」などが味わえる一画もあります。

伊賀名物「かたやき」は、同店以外でも扱っています。店ごとに形状や味の違いがあり、食べ比べるのも楽しみ方の一つでしょう。

お問い合わせ

「伊賀菓庵山本」（月・火曜日定休）
TEL 0595-21-0915

清流が育んだアマゴの美味を山中で

アマゴ「坂本小屋」

【津市美杉町】



客席での炭火焼。香ばしく焼きあがる

津市美杉町川上に源を持つ雲出川。この川の最上流が坂本川です。県道695号を南へ向かい、川が合流する近くの分岐を右へ。川に沿って緑の中を進んでいくと小さな赤い橋が架かっています。その向こう側、木立の中に隠れるように「坂本小屋」があります。

魚を育て、料理に腕をふるうのは、店主の坂元邦生さん。この道36年の2代目です。父の忠一さんがアマゴの養殖研究に没頭する姿を見て育ちました。「父は釣りが大好きで、乱獲されてアマゴが減っていくの



清らかな水中をすばやく泳ぐアマゴたち

を悲しんでいました。そして、この川の美しいアマゴを残したいと研究を始めたのです。アマゴは、水温が低く水がきれいな溪流でしか生きられない繊細な魚ですので、養殖は至難の技といわれていました。独学で、試行錯誤の連続でした。努力が実ってアマゴの養殖技術が確立し、今では近隣に何か所もの養殖場ができ、釣りやつかみどり体験に歓声が上がっています。

「うちは、ここで食べていただく分だけを育て、外には出していません」という坂元さん。秋に5万粒ほどの卵



坂元 邦生さん

を採り、2〜3万尾のアマゴを育てるそうです。「ここで出すのは出しするのは1万尾くらいでしょうか。アマゴは2年で成魚になり、産卵します。成熟すると味が落ちますので、電照で成熟を抑えたアマゴを出しています」。ここでは、滴るような緑の中、串に刺したアマゴの炭火焼や唐揚げ、甘露煮、炊き込みご飯など、アマゴ尽くしの料理を堪能できます。ふつくと香りのよいアマゴは、絶品。「この川の種類にこだわり、流水で、たん



生きているアマゴは赤い斑点が鮮やか



「坂本小屋」の入り口



離れ座敷は川の上にいるかのよう



入り口に近い店内は緑の中に

ばく質の多いエサで育てているんですよ。生け簀で勢いよく泳ぐアマゴを見ると、黒っぽい背中の中の縞模様の上に浮かぶ深紅の斑点が、鮮やかに輝くよう。「きれいな魚でしょう。アマゴは雨の降る日によく釣れることから「雨子」「雨魚」と呼ばれたということですが、漢字で「鮭」とも書くように、完全な魚なんです。身も臭みがなくて美味しいですよ」と父譲りのアマゴ愛があふれます。

育てるのは店の対岸付近とのこと。「酸素不足と水温上昇に、本当に弱い魚なのです。水温18度までが適温です。水温が少しずつ上がっていく場合は多

少の高温には順応していきますが、それでも22度を超えると弱ったり浮いたりします。この頃は毎年、夏の高温や強い台風などの異常気象に悩まされています。秋まで暑いですからね。台風が来る前は、餌を少なくして酸素の消費量を抑えるなどの工夫をしています。清らかな溪流と努力と愛情とで育まれたアマゴ。食するには坂本川まで足を運んでください。ただし、1日15名まで限定とのこと。

お問い合わせ

「坂本小屋」(火曜日定休)

TEL 059-274-0703

伊勢志摩の豊かな恵みと職人の手でつくる伝統のひじき

伊勢ひじき「北村物産株式会社」

【伊勢市東大淀町】



水洗いの工程。職人の経験と勘が美味しい「伊勢ひじき」をつくる※



ひじきの収穫のようす※



北村 裕司さん

三重は古くからひじきの産地として知られ「伊勢ひじき」として全国に出荷されてきました。その歴史は古く、平城宮の木簡には全国から海藻類が収められた記載があり、ひじきも含まれていました。正保元（1644）年の諸国名物

を並べた「毛吹草」に伊勢国の名産品として「鹿尾菜」が紹介されています。

「伊勢ひじき」の特徴は、太く、長く、風味がよいこと。またそのひじきを蒸し、つくる伝統的な加工法（蒸し製法）にあります。「伊勢湾は木曾・三川や三重の

しょうほう

しょう。また「このあたりはかつての鳥羽藩の飛び地。鳥羽湾で採れたものを同じ藩で加工・出荷していたのでは」とも考察されています。

加工場ではまずひじきについた塩を水洗いし、蒸し煮、乾燥という工程を経て「伊勢ひじき」ができます。中でも最も大事なものは水洗いの工程。ひじきは繊細で産地や年によって状態が違います。またその日の水温、気温、天候も考慮しながら職人が手洗いし、その時の手の感覚で蒸す時間も決めていきます。蒸す工程は、もともとは大量生産するために「ゆでるよりも蒸す方がよ

い」という昔の人の知恵から生まれた技術でした。しかし結果的に水溶性成分が流出せず旨味が残るなど美味しいひじきの要因につながっています。

脇役のイメージが強いひじきですが、歯ごたえと風味がよい「伊勢ひじき」を味わうには酢の物などもオススメです。北村さんは「ひじきは普段の食事で食べる、栄養豊富な海藻です。これからはひじきを食べる文化を発信し、健康づくりを担っていききたい」と語ります。

お問い合わせ

「北村物産株式会社」(土・日曜日・祝日定休)
TEL 0596-13712133



加工前のひじき



蒸し上げる工程※



均一にならし乾燥させる



品質の最終チェック



三重ブランドにも認定

鮮度と旨みを引き立てた手軽な漁村のヒット商品

焼き串ひもの「山藤」

【南伊勢町田曽浦】



串刺しにより身が縮まずに焼き上がる

答品にもふさわしいと評判です。

干物作りに手間暇を惜しまず、素材の味を活かして添加物は不使用。鮮度はもちろんのこと、塩にもこだわります。「立て塩に使うのは伊豆大島の海水から伝統的な製法で作られる『海の精』という海塩です。塩辛さだけでなく旨味があって、魚との相性もいいんです」と、「山藤」の代表取締役・山本久美さん。

季節によって、サバ、カマス、アジ、カツオ、ブリ、ウルメイワシ、サゴシ、シイラとバラエティ豊富で、水揚げ盛んな田曽浦の海そのものです。

「山藤」が「焼き串ひもの」の製造に乗り出したのは平成24（2012）年のこと。先代の山本藤正さんが三重県主催

さを味わえる商品が誕生しました。

パッケージのデザインは、高知を拠点に活動する梅原真（まこと）さんで、一次産業とデザインを掛け合わせ、さまざまな場所で地域創生・再生に取り組む先駆者です。先代と「三重県ブランドアカデミー」で出会い、「山藤」の商品デザインを引き受けるようになりました。

久美さんは、夫の藤正さん亡き後の令和元年から社長を務めています。現在は長男の藤心（ふしん）さんが魚の買い付けや製造を中心となつて進め、久美さんは商品のブランディングやプロモーションを担当し、南伊勢町の海の資源や漁業を未来へ



素早い手さばきの藤心さん



最新鋭の機械を導入



袋から出すだけで食べられる



贈答に喜ばれるパッケージ



創業時からのかつお節も製造

とつなげる活動に力を入れています。

創業当時の「山藤」は、遠洋漁業が盛んだった田曽浦でかつお節を製造。その後、干物屋に事業転換し、藤正さんの代でネット通販をいち早く導入します。およそ50年、時代の変化に対応しながら、新しい挑戦を続けています。

加工場には、若い世代の姿が見受けられます。3人の子を持つ久美さんが、子育て世代の気持ちを理解し、働きやすい職場づくりを心がけ、地域での雇用を創出しています。

自宅で食べるときのコツを伺いました。湯煎・レンジで温めれば焼きたてに近い

の勉強会「三重県ブランドアカデミー」に参加し、地元食材を活かした新しい商品に取り組んだことがきっかけでした。名物を作りたいという考えに加え、日本人の魚食離れを食い止めたいという想いもあったようです。

南伊勢町の魚の美味しさをそのままに、手軽に食べられるものとして、行きたいのが骨なしの串刺し。切り身にして骨を取り除き、干して串に刺し、それを一つひとつ焼いて仕上げます。袋から出せば加熱調理も不要、小骨もなく子どもからお年寄りまで安心。手をつまめるカジュアルさで魚本来のおいしい

味わいに。また串をはずして炊き込みごはんやピザ、チヂミの具として利用するのも便利です。

「一番はやっぱり魚の鮮度です。刺身で食べられる魚を干物にしているんですからね」と味に自信をみせる久美さん。早朝に水揚げした新鮮な魚が時間を置かずに加工場へ運ばれ、朝のうちにさばいて乾燥までをその日のうちに。食べやすさに加えた美味しさの秘訣は、地の利を活かした製法にあります。

お問い合わせ

「有限会社山藤」（日曜日・祝日定休）
TEL 0599-16913489



漁港が目の前にある加工場



山本 藤心さん



山本 久美さん

緑豊かな大自然での飼育と丁寧な処理が評判

熊野地鶏

「熊野市ふるさと振興公社」【熊野市紀和町】



※熊野地鶏が育つ環境のゆったりとした飼育環境

発に着手したのは、昭和63（1988）年のこと。10年におよぶ試行錯誤の末、三重県の天然記念物にも指定される軍鶏の「八木戸」と「伊勢赤どり」で生まれたオスに、日本三大地鶏の一つ「名古屋コーチン」のメスを掛け合わせて生まれた「熊野地鶏」は、それぞれの鶏の良いところどり。いくなれば地鶏のサラブレッドです。

3品種を掛け合わせた三元交雑が「熊野地鶏」の原則。肉質は赤みが強く弾力に富み、地鶏本来のコクと風味があることが特徴の鶏です。

三重県畜産研究所が新しい地鶏の開

事業に参入し、市役所など関係機関と一体となって熊野地鶏をPR。認知度向上に努め、料理講習会なども行い、地域で提供する店舗を増やして誘客ツールに活用し、地域経済の活性化にも取り組

みました。平成23年度に「三重ブランド」の認定を受けています。

緑豊かな山間に熊野地鶏の鶏舎があります。ストレスをかけないよう、静かな環境で平飼いし、さらにその密度を下げて工夫しています。「通常、地鶏は1平米あたり10羽ほどの鶏舎で育てますが、ここでは独自に基準を設けて8羽以下に徹底し、ゆったりとした飼育環境で鶏の運動量を増やしています」と熊野市ふるさと振興公社・企画営業グループの和田真太郎さん。この土地を最大限に活かして飼育が行われています。

また、よりよい地鶏生育のため餌にもこだわります。抗生物質を含まない配合飼料を与えていますが、そこに丸山千枚



※鶏舎にある緑の山

田をはじめとする熊野地域で採れた米を加え、また熊野の香酸柑橘「新姫」の粉末を混ぜています。これで毛ツヤがよく、健康な鶏になるのだとか。そんな地元恵みを活用して肉質の改善に取り組み、資源循環型農業の推進にも寄与しています。

2年前からは孵化事業もはじまり、飼育から加工・販売までを一手に引き受ける公社では、受注量に応じて地鶏を加工場へ入荷し、処理・加工・包装し、冷蔵または冷凍で保管しています。部位をこまめにさばいて、丁寧に仕分けするという手作業だからこそなせる技に、出荷先も高い評価をしています。

熊野地鶏の特徴をもっとも美味しく味わえるのが、シンプルな塩焼きです。香ばしく焼けた皮と一緒に身を頬張れば、繊維一つひとつがしっかりと旨味を主張。また煮込むほどに鶏の持つ甘みがにじみ出る鍋料理は、肉の味を邪魔する臭みがほとんどなく、鶏嫌いの人でも食べられるという声もあるほどです。

熊野市の入鹿温泉ホテル瀬流荘や鬼ヶ城センター、市内の道の駅などで熊野地鶏のメニューを味わえるほか、和田さんたちは県外にも営業をかけ、居酒屋やフレンチレストランなど、出荷は関西・関東方面に広がっています。「品質はほか

の地鶏ブランドに負けていない」との言葉をいただき、改めて自信を持ちました。味さえ良ければ地域を選ばない。さまざまな意見を聞くことでマッチする市場も定まりました」と和田さん。今は県内のラーメン店で、鶏ガラ出汁をウリにしたスープと、鶏チャーシューが人気のようです。

料理のジャンルにこだわらず、熊野地鶏は広がりを見せています。

お問い合わせ

「一般財団法人熊野市ふるさと振興公社」
（土・日曜日・祝日定休）
TEL 0597-9710640



※「新姫」柑橘酸香の粉末



※強い赤みで肉厚とモチモチ



※旨味の極上焼き炭火



品地鶏並ぶ道の駅



「里の九郎兵衛・熊野」駅道