



# 人と自然の力。 三重ブランド

Mie-Brand



## 三重ブランド 認定品カタログ

飽くなき挑戦  
三重県

## 三重ブランドとは

三重県の  
自然を生かした  
技があります。

事業者ごとに  
ブランド認定  
しています。

地域ブランドの  
モデルとして  
発信します。

### 認定制度の目的

三重県の豊かな自然・伝統など、地域の特性を生かした生産物のなかから特に優れた製品と生産者を三重ブランドとして認定し、情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、農林水産業等の生産者の意欲を高め、地域経済を活性化することを目的としています。

### 5つの認定基準



#### 人と自然の力。

海と大地と太陽と——  
三重の自然は優しい「力」です。  
その「力」を引き出すのは、  
秀れた人の技。  
出会いが信頼を生みました。

#### 1 コンセプト

1. 三重ブランドのコンセプト「自然を生かす技術」と整合している。
2. 三重県を連想させる取組や物語がある。

#### 2 独自性・主体性

1. ブランド作りに対する考え方が明確であり、類似の商品、産地と比べて優位性、独自性がある。
2. 消費者とのコミュニケーションなど伝達方法に工夫や特徴がある。

#### 3 信頼性

1. 生産、製造、流通、販売までの各過程において、品質維持・向上に関する取組や技術的な裏付けがある。
2. 法令順守、衛生面、技能向上など従業員教育や消費者の信頼性を確保する取組がある。

#### 4 市場性

1. 商品の売り上げ実績がある。
2. 販売体制が整っている。

#### 5 将来性

1. ブランド化に対する継続した意志があり、取組や計画がある。

### 認定のプロセス

事業者からの申請を受けて、外部有識者からなる「三重ブランド認定委員会」による審査（書類審査・現地調査・プレゼンテーション審査）を経て、知事が認定します。

#### 申請から認定までの流れ

事業者からの申請

#### 一次審査

三重ブランド認定基準への適合を申請書から判断。

#### 現地調査

二次審査に向けて、申請者の生産現場等を視察し、申請書の内容を確認。

#### 二次審査

申請者によるプレゼンテーションや、現地調査の結果を踏まえ、最終的な認定の可否を判断。

認定

### 事業者認定による 高い信頼性の確保

三重ブランドは、県産品とそれを生産する事業者をセットで認定することにより、責任の所在をはっきりさせ、信頼性を確保しています。

### 三重県 農林水産部 フードイノベーション課

〒514-8570 三重県津市広明町13  
TEL.059-224-2395 FAX.059-224-2521  
E-mail: foods@pref.mie.lg.jp



「三重ブランド」  
公式ホームページ  
<https://www.miebrand.jp/>



# 目次 Contents

遠く神話の時代より、豊かな幸をもたらす海と肥沃な大地を持つ三重県は、豊かな自然からの授かりものと伝統ある文化・歴史に恵まれ、多くの人々を惹きつける魅力ある地として発展してきました。そうした自然の恵みと、連続と続く人々の営みから生まれた三重ブランドには、三重県の豊かな自然、そして自然との共存を図りながら、その力を引き出す知恵、すなわち「自然を生かす技術（人と自然の力）」が脈づいています。

飽くなき挑戦

03	真珠	神秘を育む。
05	伊勢えび	海を尊ぶ。
06	あわび	潮を生かす。
08	的矢かき	湾に息づく。
09	ひじき	風味を極める。
10	あおりふぐ	恵みを繋ぐ。
11	岩がき	海と語らう。
12	桑名のはまぐり	原点に還る。
13	青さのり	湾奥に宿す。
14	答志島トロさわら	奇跡を釣る。
15	松阪牛	愛情を注ぐ。
17	伊賀牛	郷土が支える。
18	熊野地鶏	幽玄に育む。
19	伊勢茶	薫りに懸ける。
21	南紀みかん	英知が実る。
22	伊勢たくあん	歳月と寄り添う。
23	伊賀米	豊穣を導く。
24	伊賀焼	野趣を貫く。
25	四日市萬古焼	炎を統べる。
27	ひのき	森に尽くす。
28	綿織物	情熱を織る。

- 【認定事業者】 ● 片田真珠養殖漁業協同組合 ● 越賀真珠漁業協同組合 ● 神明真珠養殖漁業協同組合 ● 立神真珠養殖漁業協同組合 ● 船越真珠養殖漁業協同組合 ● 三重外海漁業協同組合 ● 三重真珠養殖漁業協同組合 ● 株式会社ミキモト ● 株式会社御木本真珠島

- 【認定事業者】 ● 三重外海漁業協同組合 ● 紀南漁業協同組合 ● 鳥羽磯部漁業協同組合 ● 鳥羽磯部漁業協同組合

- 【認定事業者】 ● 三重外海漁業協同組合 ● 鳥羽磯部漁業協同組合

- 【認定事業者】 ● 有限会社佐藤養殖場

- 【認定事業者】 ● 北村物産株式会社 ● ヤマナカフーズ株式会社

- 【認定事業者】 ● 三重外海漁業協同組合

- 【認定事業者】 ● 的矢湾あだこ岩がき協同組合

- 【認定事業者】 ● 赤須賀漁業協同組合

- 【認定事業者】 ● 三重県漁業協同組合連合会

- 【認定事業者】 ● 鳥羽磯部漁業協同組合

- 【認定事業者】 ● 松阪牛協議会 ● 有限会社和田金

- 【認定事業者】 ● 伊賀産肉牛生産振興協議会

- 【認定事業者】 ● 一般財団法人熊野市ふるさと振興公社

- 【認定事業者】 ● 株式会社川原製茶 ● 中島製茶株式会社 ● 有限会社深緑茶房 ● 三重茶農業協同組合 ● 茶来まつさか株式会社 ● 有限会社中森製茶 ● 有限会社秋村製茶

- 【認定事業者】 ● 伊勢農業協同組合

- 【認定事業者】 ● 伊勢岩尾食品株式会社

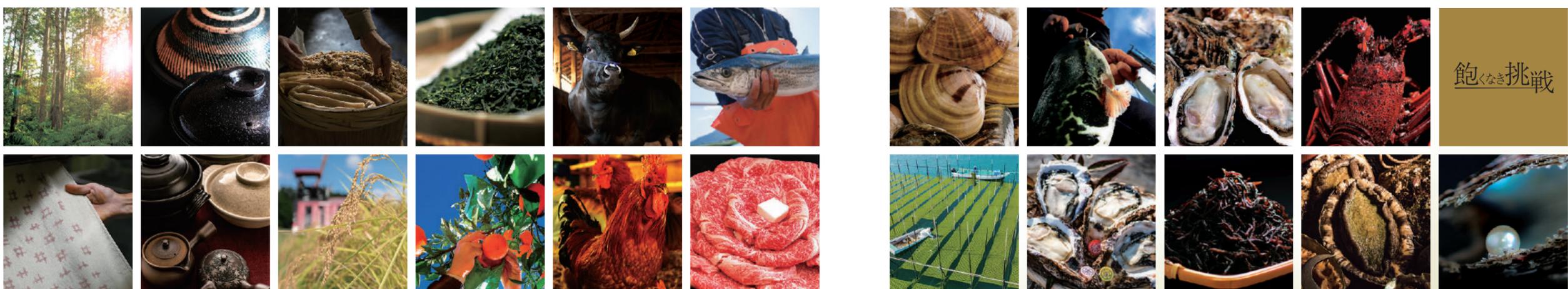
- 【認定事業者】 ● 伊賀ふるさと農業協同組合

- 【認定事業者】 ● 長谷製陶株式会社

- 【認定事業者】 ● 銀峯陶器株式会社 ● 酔月陶苑 ● 有限会社藤総製陶所 ● 株式会社華月

- 【認定事業者】 ● 速水林業

- 【認定事業者】 ● おぼろタオル株式会社



三重ブランド  
認定品

# 真珠

しっかりと気品のある柔らかな光沢、自らが育った海を映し出しているような虹色の輝き。その神秘的な美しさは、まさに伊勢志摩の海と、人々の英知が生み出した奇跡の結晶である。

## 世界で初めて 真珠の養殖に成功

御本幸吉氏による三年もの

歳月をかけた研究が実り、実験中の千個の貝の中から、世界初の養殖半円真珠が見つかったのは、明治二十六年（1893）年のこと。半円真珠の成功で、貝の外殻膜（貝殻を作る働きをする器官）から真珠質が分泌されることを確信した幸吉氏は、協力者とともに真円真珠を作る研究を続けた。

ある日、研究に参加していた元歯

科医の桑原乙吉氏の協力のもと、「別の貝の外殻膜をメスで切り取り、その中に核を入れて包み込み、手術用の糸で結んで貝に挿入する」という、ピンセットによる精密作業が考え出された。この方法が奇跡を生み、ついに明治三十八（1905）年、真円真珠の養殖に成功した。

## 四万二千日の奥義

### 志摩の海が育む 神秘の輝き

あこや貝を育てるには、水温が14度以上あり、プランクトンが豊富で潮の流れがよく、波が穏やかであることが望ましい。伊勢志摩の入り江はこれらの条件を見事に満たしており、あこや貝の生育に最適な。人工採苗された1ミリ程度の稚貝



を二年ほど育ててから、核入れが行われる。この核入れの技術が真珠の品質にもっとも大きな影響を及ぼす。特殊な器具で貝の口をほんの少し開け、生殖器の適切な位置に、貝の殻を丸く削って作った核と、別の貝から切り取った外殻膜の断片を移植する。どれだけ養殖技術が高くても、完全にあこや貝をコントロールすることは不可能だ。それが自然の奥深さであり、真珠が貴重である由縁のひとつでもある。

真珠の一番の魅力は、光の角度によってさまざまな表情を見せる気品のある光沢だ。それは肌に自然になじみ、身につける人の一部となって、その人自身を輝かせる。鉱石とはまた違う、生命のみが作りえる神秘的な美しさだ。この地の真珠の品質は世界的にも名高く、世界中のセレブを魅了し続けている。



### ミキモト真珠島

幸吉翁が初めて真珠の養殖に成功した相島は、現在「ミキモト真珠島」として一般公開されています。博物館や海女の実演などの見所がいっぱいあり、日本国内はもとより、海外からも大勢のお客さまが訪れます。高品質のパールジュエリーやお土産などを揃えた「パールプラザ」では、一生ものの真珠にきっと出会えるはず。また、レストラン「阿波幸」では、あこや貝の貝柱を使用したオリジナルメニューをいただけます。

鳥羽市鳥羽1-7-1  
TEL.0599-25-2028  
<http://mikimoto-pearl-museum.co.jp/>



(C)ミキモト真珠島

### 立神真珠養殖漁業協同組合 オンラインショップ

真珠養殖業に携わる女性で構成される女子部では、「毎日身に着けたい」と思うデザインを考え、女性目線での可愛い真珠アクセサリーを製作して、オンラインで販売しています。

志摩市阿児町立神2046-14  
TEL.0599-45-2731  
<https://akoya.theshop.jp/>

## 真珠の魅力 に触れる。



### 三重県真珠養殖漁業協同組合 オンラインショップ

6つの組合が合併して誕生した三重県最大の真珠生産漁協で、3ミリから11ミリまでのサイズのアコヤ真珠を生産しています。伊勢志摩産のアコヤ真珠のみを使用した商品に三重ブランドタグを装着し、オンラインで販売しています。

志摩市志摩町和具1896-36  
TEL.0599-85-0865  
<https://mie-pearl.net/>



### 三重ブランド 「真珠」 認定事業者

片田真珠養殖漁業協同組合  
志摩市志摩町片田1002-1  
TEL.0599-85-2910

越賀真珠漁業協同組合  
志摩市志摩町越賀620  
TEL.0599-85-1211

神明真珠養殖漁業協同組合  
志摩市阿児町神明615-7  
TEL.0599-43-1010

立神真珠養殖漁業協同組合  
志摩市阿児町立神2046-14  
TEL.0599-45-2731

船越真珠養殖漁業協同組合  
志摩市大王町船越1828-19  
TEL.0599-72-2621

三重外湾漁業協同組合  
度会郡南伊勢町奈屋浦3  
TEL.0596-72-2244

三重県真珠養殖漁業協同組合  
志摩市志摩町和具1896-36  
TEL.0599-85-0865

株式会社ミキモト  
東京都中央区銀座4-5-5(本社)  
鳥羽市鳥羽1-4-65(鳥羽工場)  
TEL.03-3562-3112

株式会社御本真珠島  
鳥羽市鳥羽1-7-1  
TEL.0599-25-2028

三重ブランド  
認定品

# 伊勢えび

## 我、本物なり

江戸時代の儒学者、貝原益軒の記した「大和本章」には、「この海老、伊勢より多く来るゆえ、伊勢エビと号す」とある。名前の由来は諸説あるが、やはり三重にゆかりがあるからという説が有力だ。

たくさん山の川から山の養分が流れ込む伊勢志摩の海で、貝やウニなどの好物をたっぷり食べ、荒波に採まれて育った伊勢えびの身は、

見事に引き締まり、刺身でいただく、ぷりっとした食感と上品な甘みが口いっぱいに広がる。

## 将来を見つめ 厳しく自主規制

漁は「刺し網漁」と呼ばれる漁法が主流。夜行性の伊勢えびは、夕方から深夜にかけて活動する。そのため、暗くなる前に伊勢えび



が通る場所に網を仕掛け、翌日明けに網を揚げる。伊勢えびは目がいいのだが、赤い色は見えにくい。刺し網漁の網が

赤いのはそのためだ。船が港に戻ると、足や触覚がとれないよう、二匹二匹、傷付けないようていねいに網から外される。

重の伊勢えび漁獲高は長期にわたって安定しており、最高級の風格を誇っているのである。



# 我、本物なり



三重ブランド  
認定品

# あわび

その昔、天照大御神を伊勢へ導いた皇女・倭姫命は、鳥羽で食したあわびの美味しさに感動し、伊勢神宮への献上を願ったとか。そんな伝説が伝わるほど、三重のあわびは格別の旨さなのである。

## 超人的な海女の潜水技術

あわびは海女の手によって一匹一匹捕獲される。命綱と約十三キロのおもりを結んだ海女は、一気に深さ十メートルの海底に沈み、岩にへばりつく

ようにしてあわびを探す。船上では海女の夫が命綱を握り、海底の海女からの合図で、全身の力を込めて命綱を巻き上げる。すると、大きなあわびをつかんだ笑顔いづばいの海女が海面に姿を現す。

こんな真剣勝負が九十分ほどの間に三十回以上も繰り返されるのだ。夫婦の呼吸が合わなければ、命も落ししかねない。一人で潜る「徒人海女」の方が数は多いが、このように夫婦で漁を行う海女もおり、「船人海女」と呼ばれている。

栄養豊かな海が、一級品のあわびを育てる。伊勢志摩を中心とする三重の岩礁域では、二千年以上前からあわびの海女漁が行われ、志摩半島は日本の海女漁発祥の地といわれている。

川からもたらされる山の養分を

ためにも、酸素ボンベなどは使わず素潜りしか行わない。水流と水圧で身動きの取りにくい海底で、すばやく素手やノミでつかまえる技術は、神業に近いようにさえ思える。



含んだ伊勢湾の水と、温暖な黒潮が絶妙に混ざり、栄養豊かな海を作り出す。さらに、志摩半島の海は比較的水深が浅く、透明度もあり、太陽光が海底まで差し込む。そのため、あわびが食べる海藻類がよく育ち、最高の住みかとなるのだ。

三重のあわびが肉厚で、別格の旨みを誇るのにはこの豊かな海の力が大きい。今にもはちきれん

# 海女の手で



三重ブランド「あわび」認定事業者

三重外湾漁業協同組合  
度会郡南伊勢町奈屋浦3  
TEL.0596-72-2244  
http://miegaiwan.or.jp/

鳥羽磯部漁業協同組合  
鳥羽市鳥羽4-2360-16  
TEL.0599-25-2328  
https://jf-tiss.net/

三重ブランド「伊勢えび」認定事業者

三重外湾漁業協同組合  
度会郡南伊勢町奈屋浦3  
TEL.0596-72-2244  
http://miegaiwan.or.jp/

紀南漁業協同組合  
南牟婁郡紀宝町編殿239-13  
TEL.0735-32-3715

鳥羽磯部漁業協同組合  
鳥羽市鳥羽4-2360-16  
TEL.0599-25-2328  
https://jf-tiss.net/



# 美味の哲学書



「かきが菌を持つのは、海水に菌があるから。それなら海水から菌をなくしてしまえば…」  
いろいろ調べて、紫外線に殺菌



ここに、ブランドの研究者だった佐藤忠勇氏が、大正八（1919）年、真珠の研究のために訪れたことから物語は始まる。

ある日、忠勇氏は真珠養殖の筏に、黒いかきの稚貝がたくさん付いているのを発見した。その成長の早



さには目を見張るものがあり、忠勇氏は、この湾がかきの養殖に最適であることを確信した。  
そして、大正十四（1925）年、佐藤養殖場を設立。的矢湾の力を最大限に引き出す養殖方法を模索し、わずか二年で十分な大きさに成長させる「垂下式カキ養殖法」を確立した。短期間で大きく育った若いかきは、二

かかふくらとして艶がある。殻はついに詰まったふくよかな身に、レモンを絞って生でいただく、濃厚な磯の香りが口いっぱいに広がり、やがて甘みがゆっくりに染みだしてくる。その味は、まるで的矢の海そのものであるかのようにだ。  
美味しいだけでなく、安心できるかきを、

この浄化法の開発により、「生かきは大好きだが、腹を壊すのが怖い」という心配が大幅に軽減され、美味しいだけでなく、安心できる高級ブランドとして、瞬く間に全国に知られるようになった。

潤い豊かな的矢の海がもたらす深い磯の旨み

志摩半島の的矢湾は、山の養分をたっぷり含んだ川の水が流れ込む、潤い豊かな海だ。「海は山が育てる」と言われるように、山の養分が海中のプランクトンを育て、多くの幸をもたらしてくれる。

三重ブランド認定品

# 的矢かき



効果があることや、かきが約十八時間で体内の海水を全て吐き出すことを究明。そして、昭和二十八（1953）年、紫外線殺菌した海水で飼育して減菌するという、画期的な浄化方法を完成させた。

佐藤養殖場の「的矢かき」は、11月頃から3月頃まで、電話およびFAXにて注文を受け付けています。

有限会社佐藤養殖場  
志摩市磯部町の矢889  
TEL.0599-57-2611 FAX.0599-57-2494  
<http://seijyoumatoyakaki.com/>

三重ブランド「的矢かき」認定事業者

# 海女

# 小屋



鳥羽・志摩の美しいリアス海岸の海で、約2,000年前から営まれてきた「海女漁」。素潜りであわびや海藻などをとるこの伝統的な漁法は、平成29（2017）年3月に国重要無形民俗文化財に指定されました。

## 「海女小屋体験施設」で豪快に伊勢えびやあわびを味わう

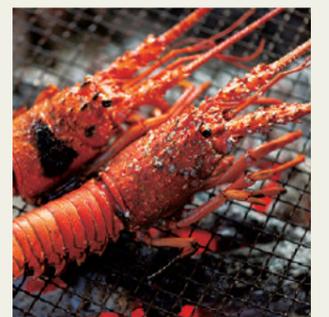
鳥羽市や志摩市には海女小屋体験施設があり、現役の海女さんとおしゃべりを楽しみながら、炭火で旬の魚介類を焼いて食べることができます。海女小屋は、海女たちが漁の終わりに体を休め、仲間と楽しく過ごすための小屋。海女小屋を再現した施設に入ると、白い磯着に身を包んだ現役の海女さんが優しい笑顔で迎えてくれます。



## 伊勢えびやあわびをもっと堪能する。



海女さん自らが調理してくれる海の幸は絶品。潮風を感じながら、海女さんといっしょにかまどを囲み、海に生きる元気で明るい海女さんの語りに耳を傾けましょう。炭火で次から次へと新鮮な魚介類が焼かれ、お皿の上に並べられます。どれも素材そのものの旨みが凝縮されていて、海女小屋ならではの味わいを堪能できます。



海女小屋「はちまなかまど」  
鳥羽市相差町819  
TEL.0599-33-1023（はちまなかまど予約案内所）  
<http://amakoya.com/>

海女小屋「相差かまど」（相差海女文化資料館）  
鳥羽市相差町1238  
TEL.0599-33-7453  
<https://osatsu.org/>

海女小屋体験施設「さとうみ庵」  
志摩市志摩町越賀2279  
TEL.0599-85-1212  
<https://satoumian.com/>

三重ブランド  
認定品

# ひじき

## 伊勢志摩の海で 元気に育つひじき

三重県は、ひじきの生産量全国上位を誇り、その中でも志摩地方は、日本有数の天然ひじきの生息地である。まず、岩場で遠浅であること。そして、伊勢湾に流れ込む河川が運ぶ山の栄養分と黒潮が混じり合うことで、ひじき

の成長に最適な豊かな環境となつていくのだ。

国内に流通するひじきの中で、天然の国産品は二割を下回るほど。あとは韓国産と中国産が占め、その多くが養殖である。養殖ものは、黒く平べったい小さい葉のような形をしているものが多く、ちぎってみれば中に空洞が

あることに気づく。

しかし、志摩地方のひじきは一本が非常に長くて太く、中までギョツと実が詰まっている。煮物にしてもくたくたと実が崩れることもない。そのたくましさは、他県産のひじきとくらべても歴然としている。

色も真っ黒ではなく、生きてい

## ひじきの旨み、 栄養を逃さない 秘伝の技

伊勢志摩産ひじきの大きな特長は「蒸し」加工である。他県では、茹でるのが主流だが、この地では、茹でるのではなく蒸すことで、ひじきの栄養が水に溶けて流れ出すのを防ぎ、ひじき本来の風味を引き立てている。

この伝統の「蒸し」製法は、「茹で」にくらべ、熱の通り

を均一にするのが難しく、高度な技術が要求される。

目で見る、手でちぎる、噛みしめる…。五感を用いてひじきの声を「聞き」、戻し具合や蒸し時間を調整しながら、加工の段階で最高の味に仕上げていく。素材と話しながら経験を重なる職人の技がひじきの風味を最大限に引き立てている。



るひじきの色、茶褐色を保っている。煮物はもちろん、そのままポン酢で食すのもいい。もっちり、しこしとした食感とともに、濃くまろやかな香りが鼻腔をくすぐる。



## 秘伝の術



三重ブランド  
認定品

# ありのりふぐ

## 貴重な天然 とらふぐの一大産地

栄養豊かな伊勢湾で生まれ育ち、流れの速い黒潮で揉まれた天然のとらふぐ「ありのりふぐ」。

その美味しさは食べてみればすぐ分かる。夏のあいだ伊勢湾でエビやカニ、小魚を食べて丸々と育ったありのりふぐは、冬の寒さでギョツと身が引き締まり、コリコリした歯ごたえと、噛むほどにあふれ出す甘みと旨みが絶品だ。

市場に出回るふぐの多くは養殖もので、天然とらふぐは非常に貴重な高級品。ましてや、ふくら太つて格別の味わいを持つありのりふぐは、日本一との呼び声も高い。

漁師たちは、真夜中の午前二時



頃、寒風吹きすさぶ厳しい冬の海へと出港していく。日の出とともに、五キロメートル以上もおよぶ「はえ縄」という仕掛けを海に放つていく。

ふぐはエビなどの甲殻類を食べるため、歯が非常に鋭い。ふぐ同士が噛み合えて体を傷つけないよう、釣り上げると同時に、下あごの歯の先端だけを切り取って生簀に入れる。「安乗の漁師は、ふぐを長く生かす」、そんな声があがるほど、安乗の漁師の技には定評がある。

の漁師たちは、一致団結して、貴重な天然資源を守っていくと立ち上がった。

愛知や静岡の漁師たちとも協力し、「操業は十月から二月末まで」「底はえ縄のみ」「針数は六百本以内」「針と針の間隔が七メートル五〇センチ以上」「漁は日の出とともにはじめ、日に三回まで」「七百グラム以下の小さいふぐは海に帰す」という厳しい自主規制を設けた。



さらに、「つくり育てる漁業」として、稚魚の放流にも長年取り組んでいる。こうした努力が実を結び、安乗沖は全国有数のとらふぐの漁場となったのだ。

## ありのりふぐを味わう

水揚げされたありのりふぐのほとんどは、志摩市内の旅館や料理店などに出荷されています。そして、本物の「ありのりふぐ」を提供するお店には、「認定店」の看板が掲げられています。



ありのりふぐ協議会(三重外湾漁業協同組合 志摩支所 安乗事業所内)  
志摩市阿児町安乗355-22 TEL.0599-47-3311  
<https://anorifugu.info/>

# 愛 に 海は 応え



三重ブランド「ありのりふぐ」認定事業者

三重外湾漁業協同組合  
度会郡南伊勢町奈屋浦3 TEL.0596-72-2244

三重ブランド  
「ひじき」  
認定事業者

北村物産株式会社  
伊勢市東大淀町305  
TEL.0596-37-2133  
<http://hijiki.jp/>

寛政年間(およそ200年前)から、伊勢志摩産ひじきをはじめとする、各種海藻の加工販売に取り組んでいます。

ヤマナカフーズ株式会社  
伊勢市村松町3745  
TEL.0596-37-2511  
<http://yamanakafoods.co.jp/>

伝統製法の継承と品質管理の徹底により、家庭用ひじき商品で、全国トップクラスのシェアを有します。

三重ブランド  
認定品

# 岩がき

夏が旬の「岩がき」

冬の味覚として知られるかきだが、夏が旬の「岩がき」というかきがある。岩がきは冬のかきよりかなり大きく、食べ応えもたつぷり。濃厚かつクリーミーな味わいが特長だ。

冬の牡蠣は一般的に「マガキ」という種類のかきで、内海の波打ち際や沿岸に生息するが、天然の岩がきは外洋の海底に生息していることが多い。海水が潜って一つひとつ漁獲するので、市場にはなかなか出回ってこなかった。

平成十（一九九八）年、鳥羽市<sup>あだこ</sup>畔蛸町でマガキの養殖などを手掛けてきた漁師グループ五人が、岩がきの養殖の試作に挑んだ。



自然の恵みを最大限に生かした天然採苗

当時、隠岐の島や丹後半島では、人工採苗での岩がきの養殖に成功していたが、これには多大な設備投資が必要となる。

海の中で、ホタテの貝殻に幼生を不着させる天然採苗ができれば、人工採苗をする必要はない。漁師の知恵と勘を総動員し、天然採苗のノウハウを模索していった。

思いっく限りのあらゆる方法を試し、毎週研究発表して、地道にデータを集めていった。そして、平成十六（二〇〇四）年、天然採苗の技術を確立。それは五人が海とともに生きてきた意地とプライドが形になった瞬間だった。

本来、天然の岩がきが生息する水深二十〜三十メートルの海域には、餌となる植物

プランクトンが少ない。養殖の場合には、植物プランクトンの多い場所に吊るしておくことで、天然より何倍も早く成長させることができる。

カキの殻が薄いうちに、身だけが大きくなり、天然岩がきよりも上質な岩がきに育て



ることができるのだ。また、ここから出荷される岩がきは、紫外線殺菌海水による浄化に加え、真水浸透圧処理を施し、つひとつに産地を証明するタグをつけて出荷される。このタグは生産者ごとに色分けされ、誰が育てたものなのか分かるようになっていく。消費者が生食でも安心して



食べられるようにとの配慮だ。的矢湾の豊かな自然と海の私たちの強力タグが生み出す「あだこの岩がき」。最後まで妥協を許さない徹底した管理により、全国各地で高い評価を得ている。



## 想いを託して

三重ブランド  
認定品

# 桑名のはまぐり

自然の恵みを凝縮した至宝

三重の県境を流れる木曾三川の河口付近には、良質な砂が堆積した干潟と呼ばれる浅瀬が広がる。ここが、桑名のはまぐりの産地だ。木曾三川から注ぎ込まれる水が、山々からの自然の恵みを運んでく

るため、ここで育つはまぐりの身には、甘みや旨みがぎゅっと閉じ込められている。まさに、山・川・海、すべての恵みが凝縮された結晶なのである。

はまぐり漁に使われるのは、ウンテンと呼ばれる漁具。ウンテンにつながれた網に、海底の貝が取りこま



るといふ仕組みだ。少しずつポイントを変えながら、沈めては上げられるウンテン。漁師たちは、経験と勘を頼りにポイントを見つけ出す。

赤須賀漁業協同組合では、はまぐりに漁業規制を設けている。出漁は週に三日。漁獲量の上限を定めているほか、サイズを選別し、小さなはまぐりはとらない。このように、赤須賀の漁師たちは、「桑名のはまぐり」を守るため、自ら厳しい規制を課している。

はまぐり絶滅の危機に立ち向かう漁師たち

開発や地盤沈下によって干潟が失われていき、はまぐりの年間漁獲量は、

昭和四十六（一九七二）年の約三千トンから、平成七（一九九五）年には〇・八トンまで落ち込んでいった。漁師たちは、はまぐり絶滅の危機に立ち向かうため、漁協としては全国初の取組みとして、種苗生産と放流に取り組んだ。それと同時に、取り組んだのが、干潟の復活だった。懸命な訴えにより、平成六（一九九四）年、桑名市と長島町の計一ヶ所で干潟を復旧する工事が行われたのである。

稚貝を放流し、放流後も根気よく経過観察を続けることで、赤須賀の漁場は徐々にかつての生態系を取

### 桑名のはまぐりを知る

赤須賀の漁業の歴史を紹介する展示室があります。2階にある食堂「はまかぜ」では、赤須賀でとれたはまぐりがお得に味わえます。



り戻し、「桑名のはまぐり」の漁獲量も回復していった。絶滅の危機を脱した今、組合の青壮年部が、種苗生産の技術を引き継ぎ、地元の子どもたちといっしょに稚貝の放流を続けている。このような、赤須賀の漁師の努力により、海の恵みは守られ、未来へとつながっていくのだ。

三重ブランド「桑名のはまぐり」認定事業者

赤須賀漁業協同組合  
桑名市大字赤須賀86-21 TEL.0594-22-0515 <http://akasuka-g.jp/>

三重ブランド「岩がき」認定事業者

的矢湾あだこ岩がき協同組合  
鳥羽市畔蛸町164-1  
TEL.0599-33-7888  
<http://www.za.ztv.ne.jp/iwagaki-ofadako/>

岩がきは、的矢湾あだこ岩がき協同組合の直売所で買うことができます。電話でも注文が可能です。

三重ブランド  
認定品

# 青さのり

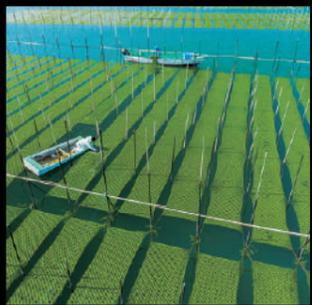
海藻の宝庫で育まれる

「青さのり」

青さのりとは、正式には「ヒトエグサ」と呼ばれる海藻のこと。平安時代の文献にもみられるように、三重県では古くから自生し、食べられてきた。昭和に入り、佃煮の原料として本格的に生産されるようになった。

昨今では、鮮やかな色合いと豊かな風味、柔らかな食感が認められ、みそ汁から本格フレンチまで、さまざまな用途に用いられている。日本で消費される青さのりの実に六割以上が三重県産だ。伊勢湾岸、そして矢野から東紀州の熊野灘まで続くリアス海岸。これらの複雑に入り組む湾奥の穏やかな

な浅瀬は、河川から流れ込むミネラル豊富な養分が混ざり、青さのり養殖に絶好の環境なのだ。



は、海藻の宝庫である。産地を超えた共販体制が、日本一の生産量を支える。青さのりの生産工程は、網の点検などを行う六月から始まる。八月に網を張るための杭を打ち、八月下旬から種付け、十月頃に網を海面に張り出す。収穫は二月下旬頃にピークを迎え、四月下旬まで続く。



で、高品質な青さのりの生産に努めている。三重県全域で生産された青さのりは、共通の基準で産地ごとに検査や等級づけを行い、松阪にある「三重県漁連のり流通センター」に集約される。この二元集荷・共販体制により、生産者は品質の向上と生産に集中できるようになった。これらの取組みがお客さまからの信頼にもつながり、日本一の生産量を支えているのだ。

# 湾奥に宿す

一歩はめずらしい。青さのりに限らず、ひじきやアラス、テングサなど、三重県の漁場

は、外産地と比較しても、これほど広範囲にわたり漁場が形成されているケースはめずらしい。青さのりに限らず、ひじきやアラス、テングサなど、三重県の漁場



間を通して海と向き合い、天候や潮位を見ながら、網の高さをきめ細かく調整し

## 青さのりを購入する

「青さのり」は県内外のスーパー等で購入可能です。また、三重漁連が運営する直販店「海苔テラス」(松阪市中央町)では、「青さのり」をはじめ、さまざまな海苔や海藻類が販売されています。「乾燥青さのり」や「青さのり佃煮」など、お土産や贈答品にもおすすめの加工品も豊富にそろっています。



海苔テラス (のり流通センター内)  
松阪市中央町465-1  
TEL.0598-31-1400  
<http://miegyoren.or.jp/gourmet/seafoodmap/terrace/>

三重ブランド「青さのり」認定事業者

三重県漁業協同組合連合会  
津市広明町323-1 TEL.059-228-1205 <http://miegyoren.or.jp/>

三重ブランド  
認定品

# 答志島トロさわら

島の漁師たちの誇りが紡いだ、伊勢湾の奇跡

島の漁師たちは、それを「伊勢湾の奇跡」と呼んだ。上質な脂が乗った「さわら」のことだ。鳥羽市にある離島「答志島・菅島」は、木曾三川などから山の養分がたつぷ



の良いさわらが、秋から冬にかけて水揚げされる。

りと流れ込む伊勢湾と、太平洋の黒潮とが出会う好漁場に位置している。そのため答志島では、脂の乗ったイワシなどの小魚をたくさん捕食して、大きく育った脂乗り

鳥羽磯部漁業協同組合と島の漁師たちは、この「伊勢湾の奇跡」を全国に発信するべく、平成二十七年(2015)年、鳥羽市の行政や観光協会などと連携し、「答志島トロさわら」ブランド化の取り組みをはじめた。

奇跡を必然に、厳しい基準を設け、ブランド化に成功

まず取り組んだのが、品質の「見える化」。鳥羽磯部漁業協同組合の担当者

は、「三重県水産研究所の協力を得ながら脂の乗り具合や、さわらの生態などを調査しました。そうすると答志島のさわらは、全国的にもトップクラスの脂肪

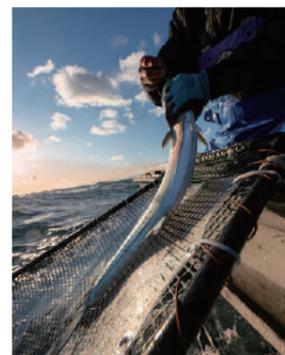
含量であることや、丸々と大きく育ったさわらが、必ずしも脂肪含量が高くておいしいというわけではないことなどがわかったんです」

鳥羽磯部漁業協同組合は、さまざまな検討を重ね、脂肪含有率がパーセント

以上で体重は二キロ以上四〇キロ以下など、ブランドの基準を設定。現在、水揚げされたさわらは、すべてフィッシュナイザーと呼ばれる小型機器で脂肪含量が計測されており、厳しいブランド基準をクリアした個体だけが、「答志島トロさわら」として出荷されている。



▲フィッシュナイザー



▲漁師たちが開発したさわら専用たも網「サワラーズ」。釣った魚を船上に引き上げる際、以前は「ギヤフ」(魚に引っ掛けるためのかぎ針)と呼ばれる漁具が使われていた。しかし、さわらの目や胴体に傷がついてしまうことがあるため、すべり台のようなたも網ですくいあげる方法に。せっかく一本釣りで釣り上げたさわらが網で擦れて傷つかないよう、ビニールシートを施すなどの工夫がされている。

られると、すぐに活締めになされて水で冷やされる。そして、市場での入札・出荷まで、徹底した鮮度管理により、細心の注意が払われている。一本釣りでいねいな漁を行う漁師、徹底した鮮度保持に務める市場、全個体の脂肪含量を計測し、厳しく出荷管理する漁協。それぞれの信念と誇りが積み重なり、「伊勢湾の奇跡」を、三重が誇るブランド魚へと昇華させたのである。

# 海の奇跡と島人たちの矜持

## トロさわらは刺し身や炙りで

答志島トロさわらは、答志島をはじめ、鳥羽や伊勢志摩の旅館・飲食店のほか、日本全国の料理店などにも出荷されています。さわらの調理法といえば、塩焼きや西京焼きなどが一般的ですが、脂の乗った新鮮なトロさわらは、お刺身や炙りでも絶品です。



答志島トロさわら公式サイト  
<https://torosawara.com/>  
TEL:0599-25-1251  
(鳥羽磯部漁業協同組合 直販事業課)

三重ブランド「答志島トロさわら」認定事業者

鳥羽磯部漁業協同組合  
鳥羽市鳥羽4-2360-16 TEL.0599-25-2328 <https://jf-tiss.net/>

三重ブランド  
認定品

# 松阪牛

世界に名だたる肉の芸術品「松阪牛」。艶のある黒褐色の毛並みに覆われたその姿は、凛とした女王の品格に満ち溢れている。

## 松阪牛の美味しさの秘密

鮮やかな紅色をした肉には、きめ細かいサシ(霜降り)が見事に刻まれ、二級品の織物のようだ。「箸で切れるほど」と言われるが、それどころか、唇でも容易に切れる

ほど柔らかい。

松阪牛の脂の融点は、手のひらに乗せただけで溶けだすほど低い。口に含むと甘い脂が溶けだし、濃厚でまろやかな味わいが広がる。松阪牛の味の決め手は、上品かつ濃厚なこのサシの旨み。それこそが、松阪牛の真骨頂であり、このサシをいかに入れていくかが、肥育農家の腕の見せどころとなる。

## きめ細かい霜降りを生み出す肥育技術

本来牛は牧草などの草が主食だ。しかし、草だけを食べていたのではサシが入りにくい。栄養豊かな穀類を与えることで、サシが入っていくのである。さらにどんな

穀類を与えるかでその味が大きく変わる。

仔牛のころに、稲わらや牧草を大量に食べさせ、できる限り胃袋を大きくして消化機能を発達させる。そして、ある程度成長すると、大麦やトウモロコシなどの穀類を多く与えていく。



# 女王の口口格

ただし、穀類を与え過ぎると、脂が付きすぎてしまう。さらに、過度な食べ過ぎが続くと餌を食べなくなってしまう。そうならないよう、それぞれの牛に合わせて飼料をきめ細かく調整していくのだ。

また、松阪牛は約三年という長い年月をかけてゆっくりと成長させていく。短期間で太らせて出荷する地域もあるが、あせらず少しずつ成長させた方が、より優れた肉質となるのだ。



牛と人との類希なる信頼関係  
どれだけ肥育方法にこだわっても、信頼関係がないと牛は元気に育たない。肥育農家の牛への愛情

は、もはや人間と牛という関係を越えているようにさえ思える。「毎日いっぱい撫でてやる。そうすると牛は安心して、人間を信頼するようになるんです」と肥育農家は笑顔で語る。約三年間、我が娘のように手塩にかけ、惜しみなく愛情を注いで育てられた松阪牛の味わいは、まさに至福の極みである。

## 松阪牛個体識別管理システム

手塩にかけて育て上げた松阪牛を間違いなく消費者の方々にお届けするために、平成14(2002)年8月よりスタートした「松阪牛個体識別管理システム」。このシステムは、国がすべての牛を対象に管理する個体識別番号を利用し、さらに血統・生産者情報・

肥育情報などの36項目を独自に拡張したものです。出荷の際には、「松阪牛証明書」「松阪牛シール」が発行され、消費者の方々は、インターネットを通じてさまざまな情報を確認することができます。



## 松阪肉元祖和田金

「よい肉で貴け」という家訓を守り、140余年の歴史を持つ「和田金」。初代の松田金兵衛氏が、東京深川の料理店「和田平」へ勤めた後、明治2(1869)年に店主からのれん分けを受け、東京京橋に仕出し料理店「和田金」を開店したのが始まりです。明治11(1878)年に松阪に牛肉店を出店。それから間もなく、ぶつ切りが常識だった牛肉を平切りにした「寿き焼」のスタイルを確立しました。また、昭和39(1964)年には自社牧場である和田金牧場を開設。肥育販売一貫システムを整え、現在も兵庫県産黒毛和種(雌の仔牛のみ)を肥育しています。松阪市内にある店舗では、自社牧場の松阪牛を寿き焼やあみ焼、ステーキなどで味わえます。また、精肉や志ぐれ煮・そぼろ煮などの店頭販売もしています。

# 松阪牛を

## もつと知る。



## 本場松阪で松阪牛を堪能しよう

松阪の街を歩けば、すき焼きやしゃぶしゃぶ、ステーキ、焼肉など、さまざまな肉料理の全国的に名高い老舗が立ち並んでいます。これらの店舗には、「一度は本場の松阪牛を」と、国内外から観光客が訪れます。どの店もこだわりを持って味を競い合っていますので、ぜひ下調べして、ここぞと思うお店で本物の味を堪能してください。



三重ブランド「松阪牛」認定事業者

松阪牛協議会 (松阪市役所農水振興課内)  
松阪市殿町1340-1  
TEL.0598-53-4119  
<https://www.city.matsusaka.mie.jp/site/matsusakaushi/>

有限会社和田金  
松阪市中町1878  
TEL.0598-21-1188  
<http://e-wadakin.co.jp/>

三重ブランド  
認定品

# 伊賀牛

## 伊賀に根ざす牛の歴史

伊賀地方の牛との関わりは古く、農耕用の役牛としての歴史は、鎌倉時代にまでさかのぼる。

伊賀地域は、年平均気温が約十四度と県内でも低く、盆地特有の寒暖差のある気候が暑さに弱い牛の肥育に向いており、肉質の良い牛肉ができると言われている。長い歴史のある伊賀牛だが、その約八十パーセントが伊賀地方で消費されている。地元の販売店は、農家のもとを定期的に訪れ、七百キロ以上もある生きた牛をま

るごと頭買い取る。

これは、生体取引と呼ばれる、全国でも非常にめずらしい流通方式だ。



伊賀の消費者の求める牛肉の水準は高く、こうして顔を合わせて、消費者の要求にこたえる方策を真剣に話し合い、仔牛選びや肥育方法に反映させていく。

伊賀牛のきめ細かなサンは、まるで初霜のようだと讃えられる。ひとたび口にすれば、甘みをたたえた脂が舌の上にとろりと広がり、後を引くことなく消えていく。そして広がる肉の旨みと芳醇な香り。古くから牛と付き合ひ、口に



してきた伊賀の人々が鍛え上げた、純粹無垢な本物の味である。

## 寝る牛は育つ

寝ている牛、いわゆる「寝牛」は、伊賀の人々にとって、馴染み深い存在。伊賀牛を扱うお店には、昔から寝牛の看板が掲げられている。

伊賀牛の牧場を訪れると、ほとんどの牛が大きな体を横たえ、気持ちよさそうに寝ている。寝ている牛こそ、自然な姿。人を気にせず寝ているのは、牛がリラックスしていることの証なのだ。牛は寝ている間に食べ物を反芻し、消化する。したがって、しっかりと寝させること

が、牛を大きく育てることにつながるのだ。例年、大晦日の直前になると、伊賀地方の精肉店の前には長い行列ができる。正月に帰省する家族や来客を、最上級の肉でもてなそうと、人々は伊賀牛を買い求めるのだ。伊賀牛の美味しさを説明するのに、よいいな形容は必要ないのかもしれない。長きにわたって伊賀牛を愛し続けてきた人々の存在こそが、決してふれることのない、本物の味を保証してくれているのだから。

## 伊賀牛に舌鼓を打つ

ほとんどが地元で消費される伊賀牛は、他では味わえない地域限定の逸品。伊賀や名張の街を歩き、地元の名店を訪れてみてはいかがでしょう。



調理写真はイメージです。時期によって提供料理は異なります。



# 不動の横綱

三重ブランド  
認定品

# 熊野地鶏

## 最高の肉質を求めて十年

「日本」美味しい最高級地鶏をつくらう。そんな目標のもと、三重県畜産研究所が新しい地鶏の開発に着手したのは、昭和六十三(1988)年のことだった。

まず目をつけたのは、天然記念物にも指定される軍鶏(しよも)の一品種で、県産の「八木戸」である。そもそも軍鶏用に改良された鶏だが、その肉の旨さも古くから知られていた。この「八木戸」の肉質を生かしながら、さらに脂をのせようと、県の銘柄鶏「伊勢赤どり」を掛け合わせ、優れた肉質の個体を選抜。そして最後の極めつけに、日本三大地鶏のひとつ「名古屋コーチン」を掛け合わせる。



こうして十年の期間を要して

生まれたのが熊野地鶏である。

## 少しでもストレスを和らげたい

熊野地鶏を新たな特産品にしようとして飼育に立ち上がったのが、「紀和町ふるさと公社(現 熊野市ふるさと振興公社)である。

軍鶏の血を引く熊野地鶏は、神経質で気性が荒い。ストレスがかかる仲間同士で突き合おう。少しでも鶏のストレスを和らげようと、アイデアを出しては、さまざまな改善策を実行していった。

飼育密度は、JASの地鶏肉の規格よりもさらに厳しく、一平方メートルあたり八

羽以下に徹底。壁面には止まり木も設置し、鶏たちがいきいきと過ごせる環境を整備した。飲み水として与えるのは、熊野古道に近い山あいの美味しい谷水。エサとして丸山千枚田のお米や熊野特産の香酸柑橘「新姫」の果皮粉末も与える。

こうして手厚い世話と熊野の自然の中で



約百日間かけて育てられた熊野地鶏は、つややかな羽毛に覆われ、神秘的ともいえる美しいたたずまいを見せる。姿の美しさはさることながら、もっちりとした肉厚で凝縮された旨みがあり、肉質の面でも数々の名店や「流料理人から高く評価されている。

## 熊野地鶏の美味しさを堪能

熊野市紀和町の「入鹿温泉ホテル湍流荘」では、熊野地鶏を使った料理を取り揃えています。

入鹿温泉 ホテル湍流荘  
熊野市紀和町小川口158  
TEL.0597-97-1180  
<http://seiryusou.com/>



# 神々が宿る地より

三重ブランド「熊野地鶏」認定事業者

一般財団法人 熊野市ふるさと振興公社  
熊野市紀和町板屋78 TEL.0597-97-0640 <http://kumano-furusato.com/>

三重ブランド「伊賀牛」認定事業者

伊賀産肉牛生産振興協議会  
津市一身田平野字護摩田6 TEL.059-233-5335



三重ブランド  
認定品

# 南紀みかん

から四月中旬が旬だ。

三重県最南端の南紀(熊野市・御浜町・紀宝町)は、熊野灘に面し、冬でもめったに雪が降ることのない温暖な気候に恵まれ、みかんの一大産地として知られている。

三重ブランドとして認定されている「南紀みかん」は二種類ある。他産地より早く九月頃から出荷が始まる「極早生温州みかん」と、十月頃からの「早生温州みかん」。

そしてもう一方は、「春のみかん」と呼ばれる「カラ」。こちらは、ちょうど桜が咲く三月下旬

当地では、地表を「マルチシート」と呼ばれる白いシートで覆って雨を遮断し、水をギリギリまで抑える「マルチシート栽培」という特殊な栽培方法を行っている。水分を遮断されたみかんの樹は、細胞内の成分を濃くする。さらに、少しでも水を得ようと根を



しつかり張り、強い木になるという。長いシートを敷いたり外したりする作業は重労働だが、生産者は「日本一のみかんを作りたい」という強い想いで、情熱を持ってマルチ栽培に取り組んでいる。

全国ではじめて  
カラの栽培方法を確立

カラは、温州みかんとキングマンダリンを掛け合わせた品種で、アメリカで作られ、1970年代に三重県の南勢町(現南伊勢町)に伝わったと言われている。

きわめて濃厚な甘さとはどよい酸味。見た目は温州みかんと似ていても、味はオレンジに近い。手で皮を剥け、なかの薄皮ごと食べられて種がない。

く、かのような病という病気がかりや、すいなど、栽培が非常に難しいため、栽培が広まらなかったという。南紀の農家は試行錯誤を続け、かような病を劇的に予防し、寒さ対策としても効果的な「袋掛け」を考案した。柑橘類を袋掛けするのはめずらしく、他産地でもほとんどない。温州みかんもカラも、栽培方法にかなり違いがあるが、どちらも気候風土を最大限に生かしている。南紀みかんの甘さには、生産者の英知と愛情がたっぷり詰まっているのだ。



## かくも 甘 樹の 底力 きは、



三重ブランド  
認定品

# 伊勢たくあん

歯ごたえそのままに  
甘み・旨みを引き出す  
「大根のはさがけ」

伊勢たくあんは、江戸時代末期、現在の伊勢市御園町で作られ始めたと言われている。

加工する大根もたくあんに特化したものへと品種改良され、昭和初期にたくあんに最適な大根として「御園大根」が作られた。一般

的な大根に比べ、白くて長い御園大根は、食物繊維が多く、たくあんにしたときの歯切れが良い。

干すと繊維質はそのままに甘みが増す性質があるため、木でくみ上げられたはしがけの棚にはさがけして、二週間ほど天日干しにされる。このはさがけ工程の出来を大きく左右するのが、土地の気候だ。伊勢たくあんの産地である

伊勢平野は、鈴鹿山脈と伊勢湾にはさまれ、「伊勢おろし」と呼ばれる強い季節風が吹く。

この乾燥した空っ風と降り注ぐ太陽が、自然の乾燥機となっているのだ。「伊勢たくあん」の奥深い



甘みや旨みは、伊勢平野の自然の恵みの賜物なのである。

昔ながらの古漬け

はさがけにして乾かされた大根は、中に人がすっぽりと入る大きな容器に敷き詰められ、米ぬか・塩・柿の皮・なすの葉・唐辛子とともに漬け込まれる。それ以外のものは何も使わず、容器の上に重石を載せたら、二、三年ほどの年月をかけてゆっくりと発酵・熟成させる。こうして、ようやく「伊勢たくあん」ができる。

このように、古漬けで、じっくり時間をかけるから甘みをいっぱい含んだ歯切れのいいたくあんができる。代々受け継がれてきた製法と、作り手の長年の経験が伊勢平野の自然と掛け合わせられ、黄金色に輝く漬物の真打ちへと昇華する。



## 真打ち は、ここに

### 伊勢たくあんを購入する

おかげ横丁にある伊勢岩尾食品株式会社の直営店「つけもの傳兵衛」にて購入できます。また、インターネット通販による注文も受け付けています。



つけもの傳兵衛  
伊勢市宇治中之切町52 TEL.0596-23-8801  
<https://okageyokocho.co.jp/tenpo/denbei/>



三重ブランド「伊勢たくあん」認定事業者

伊勢岩尾食品株式会社  
伊勢市東大淀町西大野3733-1 TEL.0596-37-3455 <http://isetsukemono.co.jp/>

三重ブランド「南紀みかん」認定事業者

伊勢農業協同組合  
度会郡度会町大野木1858(本店)  
南牟婁郡御浜町下市木2281-2(三重南紀営農柑橘グループ)  
TEL.05979-2-4545

三重ブランド  
認定品

# 伊賀米

豊かな自然を生かす  
土づくり

古くから良質な米の産地として知られる伊賀地域。ここで育まれる伊賀米は、噛むほどに甘みが増し、味・香り・粘り・艶の四拍子が揃った美味しい米として、全国から高い評価を得ている。

「米づくりは土づくり」という先人の言葉があるとおり、米の生産では土壌の状態が重要だ。約四万年前、伊賀地域は琵琶湖の底であった。そして、琵琶湖の北進に取り残される形で形成されたのが伊賀盆地。その地層は古琵琶湖層と呼ばれる栄養分豊富な粘土

質で、米作りに適しているのだ。この自然の恩恵を最大限に生かし、さらなる食味の向上に向けて、伊賀米の生産を行う全てのほ場では土壌分析と、それに基づく土壌改良を実施。地力の確保に努めている。



さらに、伊賀地域は淀川源流域。ミネラルを豊富に含む伊賀の天然水は飲料水にも用いられるほどきれいな水だ。この清らかな水を吸収し、伊賀米は旨味を存分に含んで育っていく。そして、四方を山に囲まれた盆地特有の寒暖差は、稲が昼間に生み出したデンプンを、夜の気温の低さによって確実に初に蓄積されることを促すため、甘味を増すことに作用する。

伊賀米定義、そして飽くなき食味の追求

栽培環境の良さもあって、伊賀地域で生産される米は、歴史的にも良質米として

珍重されてきた。銘柄米の産地間競争が激しくなる中で、伊賀米の更なる食味の向上をめざし、平成八（一九九六）年に県や市、そして農協が連携して「伊賀米振興協議会」が設立された。伊賀米振興協議会は、生産する米の品質管理の基準として「伊賀米定義」を定め、これを満たした米のみを「伊賀米」として区分出荷している。たとえ伊賀地域で栽培された米でも、「伊賀米定義」を満たす米以外は「伊賀米」を名乗ることが許されない。土壌改良の実施も伊賀米定義のひとつで、その他、品質低下や病害虫予防を目的とした種子の全量更新、栽培管理記録の完備、農協による農産物検査の受検といった独自のルールを定め、高品質かつ安全で美味しい米を消費者に届ける取組を推進している。この伊賀米定義の確実な実施の



に届ける取組を推進している。この伊賀米定義の確実な実施の

## 伊賀米を購入する

三重ブランド認定品である「伊賀米コシヒカリ」は、JAいがふるさとが運営する農産物直売所「とれたて市 ひぞっこ」をはじめ、県内外で販売されています。「ひぞっこ」では、玄米はもちろん、自分好みの精米度合を指定した、つきたて（精米したて）の白米を購入できます。

とれたて市「ひぞっこ」(JAいがふるさと 農産物直売所)  
伊賀市平野西町1-1 TEL.0595-21-0831  
<https://www.jaiga.or.jp/hizokko/>



ため、集落単位で三百人以上の伊賀米栽培推進員を配置しているほか、生産者向けに「伊賀米品質衛生管理手順書」を作成することで、産地全体での栽培技術の高位平準化を図っている。自然の恵みを生かし、それを高める地域「丸」の取組により、伊賀米は「冷めてもおいしい」と評されるブランド米としての地位を築いている。

三重ブランド「伊賀米」認定事業者

伊賀ふるさと農業協同組合  
伊賀市平野西町1-1 TEL.0595-24-5111 <https://www.jaiga.or.jp/>

三重ブランド  
認定品

# 伊賀焼

伊賀焼の最大の特長はその土質

伊賀焼のはじまりは、約千三百年前、奈良時代にまでさかのぼる。室町時代に入り茶道が広まると、無駄のない質実剛健なたずまいが茶人の琴線に触れ、「茶陶」としてその名を立てた。

伊賀焼の最大の特長は、その土質にある。伊賀焼で使われる粘土は、伊賀市島ヶ原地区で採取されるが、約四百年前は琵琶湖の底だった。そのため、土の中には、植物や微生物などの化石化した



炭化物がたくさん含まれている。この土を焼くと、その炭化物が燃え尽きて、小さな空洞「気孔」となるのだ。こうした「多孔質の粘土」で作られた伊賀焼には、空気がたくさん含まれているため、火に強く、冷めにくく、そして水をよく吸収するという、優れた性質を持つているのである。

独創的なアイデアと伝統美の奇跡の融合

三重ブランドに認定されている窯元「長谷製陶」では、伊賀焼の特長を生かした土鍋の生産に力を入れている。伝統的な伊賀焼の素材さや豪快さと、現在の

暮らしに役立つアイデアを融合させ、使い込むほど味の出る、数々の商品を世に送り出している。

「かまどさん」は、かまどで炊いたごはんの味が家庭で簡単に再現できる、画期的な「炊飯土鍋」。

一般的な土鍋より約三倍近くも肉厚に仕上げること、火を切った後も、予熱がかまどの残り火の役目を果たしてくれる。炊きあがったごはんは、つやつやで、ぶっくりふくよか。噛みしめるとお米の甘さが染み出してくる。

「かまどさん」以外の土鍋類も、どれも独創性のあるものばかり。「いぶしぎん」は、なんと家



庭の卓上で手軽に本格的な燻製が作れる燻製器だ。

ほかにも、遠赤外線効果で炭火焼のように芯まで火を通し、旨みを閉じ込め、ふっくら仕上げる「ふっくらさん」、世界でも類のない「卓上で蒸しながら」を実現した「ヘルシー蒸し鍋」も評判だ。

伊賀焼千三百年の伝統を活かしながら、長谷製陶は、唯一無二の「用の美」を極め続けている。

無双の

独創



三重ブランド「伊賀焼」認定事業者  
長谷製陶株式会社  
伊賀市丸柱569  
TEL.0595-44-1511  
<http://igamono.co.jp/>

伊賀本店  
伊賀市丸柱569  
TEL.0595-44-1511  
歴史ある日本家屋「母や」を中心に、工房・登り窯など、陶器製造の施設を備えています。

東京店  
東京都渋谷区恵比寿1-22-27  
TEL 03-3440-7071  
定期的に土鍋料理教室も開催しています。

三重ブランド  
認定品

# 四日市萬古焼

萬古焼のはじまりは、今から二百八十年以上昔の元文年間。桑名の豪商 沼波弄山が、現在の朝日町に窯を開いたことに遡る。このとき、作品に押された刻印が「萬古」または「萬古不易」の文字。この文字には、「作品が変わらず永遠に残っていくように」との願いが込められている。永い歴史を経て、今でも暮らしを彩る多様な品が生み出され、萬古焼は日本中で支持され続けている。

そこに代わらず受け継がれているのは、土と炎を巧みに操る技と常に使い手のことを想う気持ち。萬古焼は、こうした陶工たちの技と心の結晶なのである。

## 匠たちの情熱が生んだ耐熱土鍋

古くから多くの窯元を有する四日市で、土鍋づくりが盛んになりはじめたのは昭和三十年代のこと。

そのころ、窯元や三重県窯業試験場(現 工業研究所窯業研究室)が研究を重ねた結果、原料にベタライトという鉱石を加えると、土鍋の耐熱性と耐久性が飛躍的に向上することが発見された。それまでは、火加減に気を使わなければ割れてしま

うという弱点があったが、ベタライトの入った土鍋ならハードな使用にも耐えることができた。

匠たちの情

熱が生んだ耐熱土鍋は、世に出るやいなや爆発的に売れ、市場における圧倒的なシェアを占めていった。土鍋メーカーとして

トップシェアを守り続ける銀峯陶器が、その当時から作り続けているロングセラー商品が「黒貫入」である。「貫入」とは、表面の「ひび割れ」のこと。貫入に墨を入れて模様とする技法をはじめて量産品に取り入れた。その後もその時代のライフスタイルに合わせた製品開発をすすめて、「花三島」は土鍋のスタンダードと呼ばれるほどのヒット製品となった。土づくりからすべて自社で一貫生産。土鍋メーカーとしては初の「ISO9001」認証も取得した。日々惜しみない努力を重ねる企業姿勢こそが、ロングセラー商品を支え続けている。

# 匠の妙技



土鍋の炊飯性能の向上に日々努力しているのが華月陶園(現華月)だ。華月はベタライト粒度の最適化により、品質の安定した耐熱土鍋「大黒鍋」を開発した。大黒鍋の名は、比叡山延暦寺から頂戴したものだ。高い蓄熱性により、ふつくらとしたご飯が炊けるこの土鍋は、プロの料理人などの間で注目されるようになった。



その後も、使い勝手の良さを追求していく。二重蓋にし、形状を調整することで吹きこぼれない構造に改良した。電子レンジやIH調理器でも使えるように改良するなど、開発の手をゆるめぬ。そこにあるのは、萬古焼に携わる者としての誇りと、「家庭の食卓を幸せにしたい」という純粋な思いであった。

## 萬古の新たな世界を切り開く

鈍い金属光沢を放つ、紫褐色のつややかな地肌が特長の「紫泥急須」。その特長は、鉄分を含んだ



粘土を用い、釉薬をかけずに還元状態で焼き締められることにある。独特の地肌は使い込むほどに味わいが増すばかりか、お茶の成分を吸着してまろやかにしてくれる。「伝統を大切にしながらも時代に合った新しい萬古焼の姿を表現できないだろうか」

## 酔月陶苑三代

目当主の清水酔月氏は、石材加工に用いられていたサンドプラスチックという技法を用い、素材の表面を削る方法で、それまでにない表現を引き出すことに成功した。



あまりにも斬新なその手法は、すぐには受け入れられなかった。それでも酔月氏はあきらめず、技とデザインにさらなる磨きをかけ、開発からおよそ十年を経た昭和六十三年(1988)年、ついに日本伝統工芸展で入選を果たす。萬古焼の芸術性が、世に認められた瞬間であった。その後も、個展や皇室の献上などの功績を積み重ねてきた酔



## すべては至高の二杯のために

お茶をおいしく淹れること。こだわりぬき、斬新な発想で開発された急須が藤総製陶所の「至高急須」だ。本体は茶葉が十分対流できるようにゆつたりとした袋型の形状に。お茶の風味を損なわないよう、

本体は茶葉が十分対流できるようにゆつたりとした袋型の形状に。お茶の風味を損なわないよう、

本体と二体となっている陶器製の茶こしや、最後の一滴まで出し切れるよう、本体の最上部に据え付けられた注ぎ口など、細部にまで工夫が凝らされている。高い技術力を支えているのは、百年以上培われてきた焼き物づくりの技だ。茶こしは、水切れを考慮して微妙に湾曲させてあるばかりか、百個以上の小さな穴が開けてある。この穴を開けるタイミングを見誤るとひびが入ってしまう繊細な作業。土を知りつくした職人の経験と技が生かされている。



銀峯陶器株式会社  
四日市市三ツ谷町13-25  
TEL.059-331-2345  
https://ginpo.co.jp/

有限会社藤総製陶所  
四日市市八田1-7-22  
TEL.059-331-4492  
https://fujisou-s.jp/

国産土鍋市場でトップシェアを誇ります。土鍋のあるライフスタイルの提案を行うサロンも開催しています。

常識にとらわれず機能性を追求し、現代人のライフスタイルにも合わせた製品づくりで、若い世代へのお茶の普及にも貢献しています。

酔月陶苑  
四日市市南いかるが町19-4  
TEL.059-332-8218  
http://bankoyaki.jp/

伝統のろくろ引きで、高品質かつ独自の装飾技法で芸術性を付加した紫泥急須を生産。陶芸教室や一日陶芸体験なども受け入れています。

株式会社華月  
四日市市羽津山町20-9  
TEL.059-331-6037  
http://donabe.info/

使いやすさに加え、手入れのしやすさにも配慮した大黒ごはん鍋は、その蓄熱性でふつくとご飯を炊き上げるのでプロの料理人にも愛用されています。

三重ブランド  
「四日市萬古焼」  
認定事業者

三重ブランド  
認定品

# ひのき

美しい光沢をもつ  
尾鷲ひのき

速水林業の森がある紀北町（旧海山町）は、寛永以来三百年の歴史を持つ「尾鷲ひのき」の産地である。この地では、江戸時代から林業が盛んで、船で大量に江戸に運ばれ、優れた木材として人気を得ていた。

「尾鷲ひのき」は、傾斜が急で

痩せた地で育つため、成長に時間がかかる。その分、年輪の幅が細かくなり、強度の高い木材となるのだ。そして、油分が多く、赤みを帯びて美しい光沢を持つのも大きな特長だ。

数が多い「密植」造林が特長だった。密植により太陽光が遮られると、地表から草が姿を消してしまう。痩せた土地は、強いひのき材に有利だといえるものの、痩せすぎでは育たない。土砂崩れを起す危険性も高い。

「このままでは尾鷲ひのきは衰退してしまう」。昭和二十五（1950）年、速水林業の前代

表、速水勉氏が、森林管理の新しい方法を模索しようと立ち上がった。まず、枝打ち作業を徹底し、適切な間伐も行った。これにより、明るい日光が差し込み、シダなどの下草が地表を覆うようになった。驚くべきことに、速水林業の森では、下草だけでなく、たくさんの広葉樹も生えていて、神秘的なまでの美しさを見せる。枝打ち・間伐を適切に行い、差し込む光の量をコントロールすることで、幅が均等な美しい年輪を作っていく。緻密に計算して管理していくことで、はじめて高品質な木材が得られるのである。

二（2000）年、世界に認められた。「環境・社会・経済の全てから適切に管理された森林」であることを国際的機関が認証する「FSC認証」を、日本で初めて取得したのだ。

愛情を受けて育った尾鷲ひのきは、木材へと形を変えても呼吸し、生き続ける。その木目にぞっと手を当ててみれば、太陽の光と命の温もりが、きと伝わってくるはずだ。

# 木霊 さやけき 森にて



多彩な動植物が生きる豊かな生態系を育むことにもつながる。「最も美しい

## ひのきの家具工房

速水林業のひのきを使った家具・建具・雑貨を製造しているウッドメイクキタムラ。工房見学もOKです。

ウッドメイク・キタムラ  
北牟婁郡紀北町馬瀬1080-1 TEL.0597-36-1963  
<http://e-hinokikagu.com/>



三重ブランド  
認定品

# 綿織物

タオル界の革命  
「おぼろ染め」誕生の地

かつて、三重県は国内有数のタオル産地として、愛媛県今治市や大阪府泉佐野市と並び、三大タオル産地と称されていた。残念ながら今や数少なくなってしまった三重県内のタオルメーカーの中で、今なお独自技術を受け継ぎ

ながら生産を続けるのが、明治四十一年（1908）年創業の老舗「おぼろタオル株式会社」だ。

おぼろタオルの歴史は新製品開発の歴史でもある。社名にもなっている「おぼろ」とは、おぼろ染め技法のこと。経糸（たていと）を着色することなく、緯糸（よこいと）のみを染色することで、パイル生地

の下におぼろげに見える、霞がかかったような風情のある模様を付けるものだ。この模様はタオルを濡らすと、転じて鮮明に浮かび上がる。日本画家であった創業者のイノベーター精神が生み出した伝統の銘品だ。

心地を追求し続け、いつでもどこでも使いやすいタオルをめざしているのです」

力強く信念を語るのは、五代目社長の加藤勘次氏。分業体制が一般的だという今日のタオル業界



使い心地の良さへの  
飽くなき探求

おぼろタオルが誇る技術はおぼろ染め技法だけではない。大正末期に、当時の芸者さんが化粧に医療用ガーゼを用いていたことから着想し、肌触りと吸水性、そして速乾性を兼ね備えた画期的な製品として開発された二重袋織りガーゼタオルは、日常生活の万能品として、誕生から九十年以上経った今も愛され続けている。

「朝起きてから夜寝るまで、タオルは私たちの生活のあらゆる面で使われています。だからこそ私たちは、究極の使い

## 贈答品にもおすすめのおぼろタオルを購入する

令和2年、おぼろタオルの工場内併設ショップがリニューアルオープン。昔ながらの定番「おぼろガーゼタオル」をはじめ、三重グッドデザインにも選定されている「専願タオル」「伊勢古式着物文様タオル」など、おぼろタオルの個性豊かな商品が購入できます。お土産や贈答品にもおすすめです。

おぼろタオル工場併設ショップ「FAN'S SHOP OBORO」  
津市上浜町3-155  
TEL.059-225-8292  
<https://oboro-towel.co.jp/consumer/towel-workshop/>



技術を開発することで、伝統工芸でもある伊勢型紙の精密な図柄を写した「伊勢古式着物文様タオル」を発表している。

伝統をしっかりと継承しながら、進化を止めないことが、おぼろタオルが唯一無二の存在であり続ける理由なのだ。

# 情熱を 織る

「朝起きてから夜寝るまで、タオルは私たちの生活のあらゆる面で使われています。だからこそ私たちは、究極の使い

心地を追求し続け、いつでもどこでも使いやすいタオルをめざしているのです」

技術を開発することで、伝統工芸でもある伊勢型紙の精密な図柄を写した「伊勢古式着物文様タオル」を発表している。

伝統をしっかりと継承しながら、進化を止めないことが、おぼろタオルが唯一無二の存在であり続ける理由なのだ。



三重ブランド「綿織物」認定事業者

おぼろタオル株式会社  
津市上浜町3-155 TEL.059-225-8292 <https://oboro-towel.co.jp/>

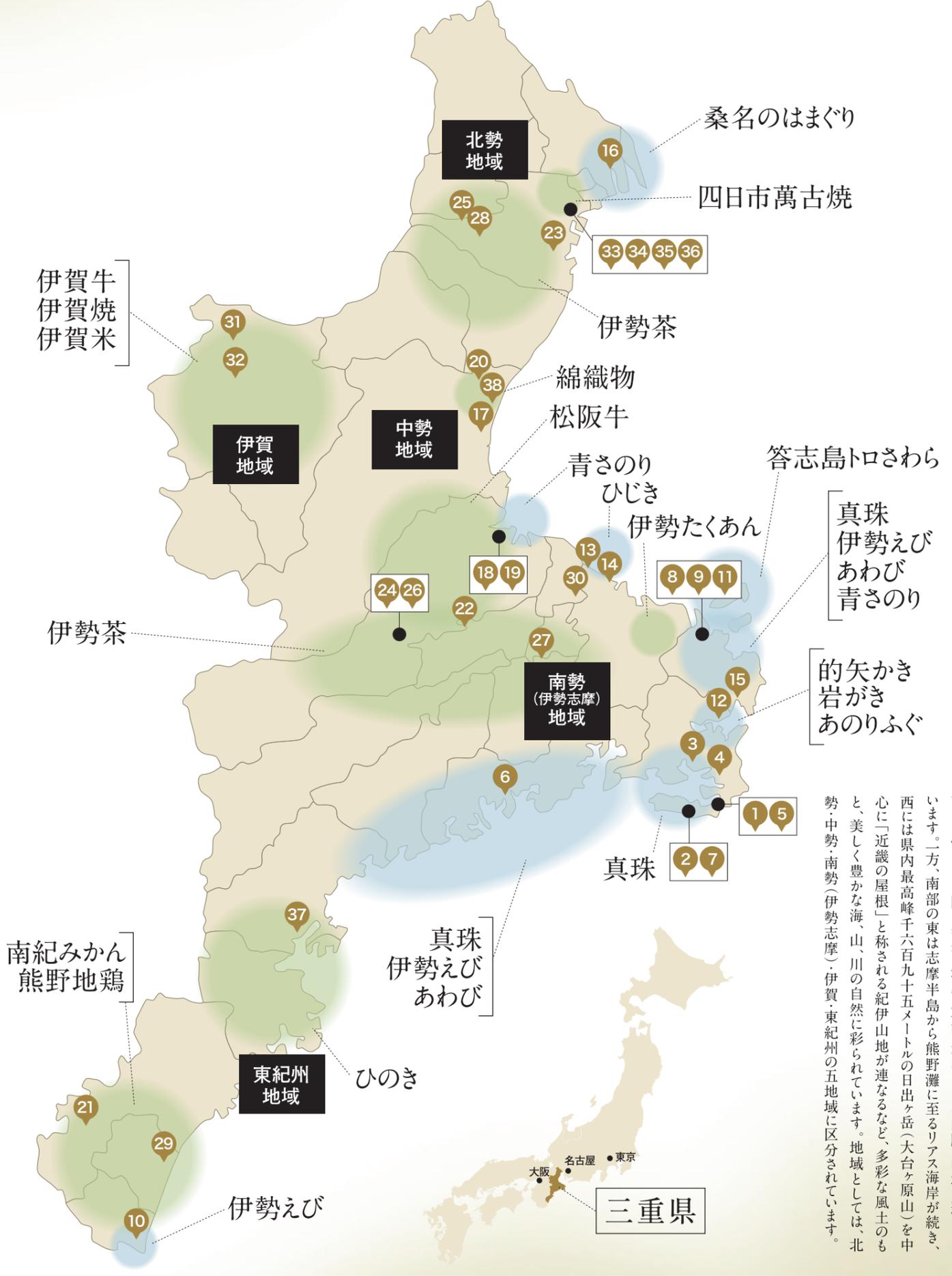
三重ブランド「ひのき」認定事業者

速水林業  
北牟婁郡紀北町引本浦345 TEL.0597-32-0001

# 認定事業者一覧 map

## 三重県の概要

日本のほぼ中央の太平洋側に位置する三重県は、紀伊半島東部に沿って南北約百七十キロメートル、東西約八十キロメートルと南北に細長い県です。県土のほぼ中央を流れる櫛田川に沿った中央構造線を境に、自然環境も北部と南部で異なります。北部では東に内湾の伊勢湾が広がり、北西には雪がよく降る養老、鈴鹿、笠置、布引などの山脈・山地が連なっています。一方、南部の東は志摩半島から熊野灘に至るリアス海岸が続きます。西には県内最高峰千六百九十五メートルの日出ヶ岳（大台ヶ原山）を中心に「近畿の屋根」と称される紀伊山地が連なるなど、多彩な風土のもと、美しく豊かな海、山、川の自然に彩られています。地域としては、北勢・中勢・南勢（伊勢志摩）・伊賀・東紀州の五地域に区分されています。



1	片田真珠養殖漁業協同組合	志摩市志摩町片田1002-1	真珠 P03
2	越賀真珠漁業協同組合	志摩市志摩町越賀620	真珠 P03
3	神明真珠養殖漁業協同組合	志摩市阿児町神明615-7	真珠 P03
4	立神真珠養殖漁業協同組合	志摩市阿児町立神2046-14	真珠 P03
5	船越真珠養殖漁業協同組合	志摩市大王町船越1828-19	真珠 P03
6	三重外湾漁業協同組合	度会郡南伊勢町奈屋浦3	真珠・伊勢えび・あわび・ありのりふぐ P03・05・06・10
7	三重県真珠養殖漁業協同組合	志摩市志摩町和具1896-36	真珠 P03
8	株式会社ミキモト	東京都中央区銀座4-5-5(本社) 鳥羽市鳥羽1-4-65(鳥羽工場)	真珠 P03
9	株式会社御木本真珠島	鳥羽市鳥羽1-7-1	真珠 P03
10	紀南漁業協同組合	南牟婁郡紀宝町鶴殿239-13	伊勢えび P05
11	鳥羽磯部漁業協同組合	鳥羽市鳥羽4-2360-16	伊勢えび・あわび・答志島トロさわら P05・06・14
12	有限会社佐藤養殖場	志摩市磯部町の矢889	的矢かき P08
13	北村物産株式会社	伊勢市東大淀町305	ひじき P09
14	ヤマナカフーズ株式会社	伊勢市村松町3745	ひじき P09
15	的矢湾あだこ岩がき協同組合	鳥羽市畔蛸町164-1	岩がき P11
16	赤須賀漁業協同組合	桑名市大字赤須賀86-21	桑名のはまぐり P12
17	三重県漁業協同組合連合会	津市広明町323-1	青さのり P13
18	松阪牛協議会	松阪市殿町1340-1(松阪市役所農水振興課内)	松阪牛 P15
19	有限会社和田金	松阪市中町1878	松阪牛 P15
20	伊賀産肉牛生産振興協議会	津市一身田平野字護摩田6	伊賀牛 P17
21	一般財団法人 熊野市ふるさと振興公社	熊野市紀和町板屋78	熊野地鶏 P18
22	株式会社川原製茶	多気郡多気町丹生1786	伊勢茶 P19
23	中島製茶株式会社	四日市市追分2-1-11	伊勢茶 P19
24	有限会社深緑茶房	松阪市飯南町粥見4209-2	伊勢茶 P19
25	三重茶農業協同組合	四日市市水沢町2441-3	伊勢茶 P19
26	茶来まつさか株式会社	松阪市飯南町粥見3860-2	伊勢茶 P19
27	有限会社中森製茶	度会郡度会町大久保36-3	伊勢茶 P19
28	有限会社萩村製茶	四日市市水沢町3285	伊勢茶 P19
29	伊勢農業協同組合	度会郡度会町大野木1858(本店) 南牟婁郡御浜町下市木2281-2(三重南紀営農柑橘グループ)	南紀みかん P21
30	伊勢岩尾食品株式会社	伊勢市東大淀町西大野3733-1	伊勢たくあん P22
31	伊賀ふるさと農業協同組合	伊賀市平野西町1-1	伊賀米 P23
32	長谷製陶株式会社	伊賀市丸柱569	伊賀焼 P24
33	銀峯陶器株式会社	四日市市三ツ谷町13-25	四日市萬古焼 P25
34	酔月陶苑	四日市市南いかるが町19-4	四日市萬古焼 P25
35	有限会社藤総製陶所	四日市市八田1-7-22	四日市萬古焼 P25
36	株式会社華月	四日市市羽津山町20-9	四日市萬古焼 P25
37	速水林業	北牟婁郡紀北町引本浦345	ひのき P27
38	おほろタオル株式会社	津市上浜町3-155	綿織物 P28

※認定品生産エリアのポイントは、おおよその目安です。