

J **apanese text**

2017年 春/夏号 日本語編

日本を
旅する

魅惑のデスティネーション 伊勢志摩

——「ザ・ひらまつ ホテルズ & リゾート 賢島」で出会う、
極上の滞在体験と“御食つ国”の美味

撮影=大見謝星斗、エバレット・ケネディ・ブラウン、
大泉省吾 (p.073 料理・ポートレート、p.075 下)
取材・文=編集部、鈴木糸子、安藤菜穂子

p.070

2016年7月にオープンした「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 賢島」は、一流フレンチならではの美食とホスピタリティを、全8室というプライベートなリゾート空間で満喫できる“滞在するレストラン”。ここを拠点に、日本の面影を追って全国を巡るフォトジャーナリストのエバレット・ケネディ・ブラウンさんが、伊勢志摩の魅力を発見する旅に出掛けました。エバレットさんのファインダーを通して切り取った、旅先の情景とともにお届けします。

左ページ：夕刻、温泉付きの客室のテラスで英虞湾から渡ってくる潮風を感じるエバレットさん。刻々と変化する湾の風景に、心洗われるひととき。

下：自然をすぐそばに感じる館内のしつらいにも、「感性が開き、研ぎ澄まされていくようですね。別世界に来たようです」と早速写真に収めた。

p.072

伊勢志摩の恵みを巡る食材探訪

「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 賢島」の厨房を預かる今村将人料理長とともに地元の生産者たちを訪ねたり、日本食文化の原点ともいえる伝統食と出会ったり。エバレットさんの旅は美味しい驚きに溢れていました。

左上：10月から4月にかけて、伊勢海老漁が最盛期を迎える伊勢志摩。漁獲量日本一を誇る和具漁港は、早朝から活気に満ちている。漁場から回収されてきた網から次々と海老が取り外され、競り場へと運ばれていく。朝日に照らされ、網で真っ赤に染まって見える港の様子は壮観だ。英虞湾の豊富なプランクトンを食べて育つこの地域の伊勢海老は、大き

なサイズとしっかりと引き締まった身が特徴。網から外されたばかりの活きの良い伊勢海老を前に、思わず笑顔のエバレットさんと今村料理長。

右上：今村料理長が最も信頼をよせ、仕入れのため足繁く通っているという地元の鮮魚店「丸義商店」では、和具漁港で水揚げされる伊勢海老はもちろん、この地ならではの新鮮な魚介類、海草などの乾物が揃う。ディナーメニューにも登場する希少な黒アワビや、女将さんに薦められたタコを吟味する料理長。通常フレンチでは使わないような食材に出会うと、どうアレンジしようかと創作意欲が湧くそう。「日本国内でも訪れる地域によって、魚の種類が全く違うのが面白い」とエバレットさんも興味津々だ。

上左：風光明媚な岬の先端に佇む小さな燻し小屋で、昔ながらの手仕事を守り続ける「かつおの天ぱく」。備長炭の原料・ウバメガシの薪を用い、一日1時間半ずつ燻すことを繰り返す、カビ付けと天日干しを経て、和食に欠かせない調味料の祖・かつお節が出来上がる。今日も続く伊勢神宮への奉納を原点とした、丁寧なものづくりを目の当たりにしたエバレットさんはジャーナリストの本領発揮。燻し小屋の見学では代表の天白幸明さんによるガイドののち、かつお節をたっぷり盛った土鍋ご飯をご夫妻でふるまってくれる。削りたての香ばしさと甘みが口いっぱい広がり、「シンプルなのに、この上ないご馳走」とエバレットさんもこの表情。

上：川口さんご一家が4代にわたり栽培している“南張メロン”は、徹底したガラス温室管理で1年を通して出荷される特産品。2016年にオープンした農園の直営カフェ「メロンハウス川口」では、カットメロンや100%の生ジュースなどフレッシュなメニューに目移りしてしまう。包丁を入れた途端に広がる芳醇な香り、糖度15度～18度にまで高めた味わいに感嘆の声が上がる。採れたてを試食した今村料理長、また新たなメニューのアイデアが浮かんだようだ。「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 賢島」では朝食やデザートに登

場する南張メロンだが、人気のため仕入れは順番待ちだそう。

エバレット・ケネディ・ブラウン

米国・ワシントン D.C. 出身、1988 年から日本在住。EPA 通信社日本支局長を務め、現在は湿板光画家として活動。松岡正剛との共著『日本力』など著書多数。

p.073

“滞在するレストラン”で堪能する旬の幸

「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 賢島」のエントランスを入った先に、目に飛び込んでくるのはテラスの向こうに広がる英虞湾の絶景。リアス式海岸と 60 余りの島々から成る穏やかな内海に、牡蠣養殖の筏やアオサ海苔の養殖網が点在し、雄大ながら長閑な静けさの中には古来、豊富な海の幸を朝廷や伊勢神宮に献上した「御食つ国」として知られた場所ならではの空気が今も満ちている。

この日の朝、漁港などの仕入れ先に案内して下さった今村将人料理長は、東京、パリなどでの経験を経て、賢島に就任して 1 年目。地元の生産者との距離が近いこの環境で、食材のルーツに対する想いは強くなり、料理への意識も変わったという。「確固とした料理のイメージがあってそのために食材を注文するのではなく、その季節に最良のものをどういう料理に仕立てようかと発想する面白さを感じています」。地のもはもちろんフランス直送の素材をはじめ、その時季の一番の美味しさを追求しながら、アプローチはあくまで柔軟だ。例えば三重県の特産・松阪牛には、脂肪分を多く含む肉を軽やかに味わえるよう、実山椒の爽快な香りをまどわせるなど、自由な発想で和のエッセンスを添えたりも。「現代的な感覚のフレンチと、土地の滋味が溢れる食材との融合が素晴らしい。ワインとのペアリングも抜群ですね」と、ディナーコースを堪能したエバレットさん。「今日は食材を仕入れる現場へご一緒したり、伊勢神宮とともにあるこの地域ならではの歴史を刻んできた、うまみ文化の原点を垣間見るこ

ともできて、食文化を通じてその場所の風土を深く理解できると実感しました」というエバレットさんのことばに、女将の今村美穂さんも頷く。「まだまだ発見すべき魅力が日本各地にはありますよね。お客様に土地の空気と美味を体感して頂くことで、地域の新たな価値を発信できることは嬉しいですし、『ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 賢島』としての使命でもあると感じています」。

上：この日のディナーコースの主役は、朝仕入れたばかりの伊勢海老。絶妙な火入れにより身の甘さを存分に引き出した炭火焼に。まろやかなブルブランソースに、香味野菜がアクセントを添える。

左上：英虞湾の眺望もご馳走のオーシャンビューの部屋のほか、一流フレンチに相応しい風格漂うこちらの部屋など、夕食・朝食とも個室でいただける特別感が嬉しい。ワインをサーブしてくれるのは、ソムリエでもあるホテル支配人の西谷良介さん。今村料理長(左)とのチームワークで、ゲストに最高の味わいのひとときを。

p.074

自然ともてなしの心に抱かれて、唯一無二の滞在体験を

翌朝、水盤に囲まれた静謐な趣の貸切露天風呂を満喫したエバレットさん。聞こえるのは水音と鳥の声、かすかな葉ずれだけ。「森林浴も同時に楽しめて、自然と一体となる感覚ですね」と、木立から漏れる陽光を浴びながら深呼吸。ここにひかれている奥志摩浜島温泉は、さりとした泉質の、海辺特有のナトリウム塩化物泉。「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 賢島」ではこの絶好の環境を活かし、海水と潮風の治癒力を利用したタラソセラピーのスパプログラムも充実しており、温泉浴とともに土地の恵みとエネルギーにゆったりと身を委ねることができる。

極上の温泉体験は、別棟の客室ごとに設けられた石造りの半露天風呂でも。インテリアの一部として空間に溶け込みつつ、思い立ったらいつでも温泉へ、というなんとも贅沢な非日常感を演出する。旅先に仕事を持ち出すことも少なくないという多忙なエバレットさん、「例えば書きものをしていて少しリフレッシュしたくなったら、すぐお湯に浸かれる。テラ

スへ続く扉を開け放して風を通して最高に心地よいし、このプライバシーと開放感のバランス、なかなかないのでは？」と大満足だ。

一流フレンチの伝統と地元の風土が彩る料理はヨーロッパのオーベルジュさながらの流儀で。こだわりぬかれた客室デザインが印象付ける温泉体験、そして細やかなもてなしの心には、旅館文化に体现されるジャパン・クオリティを込めて。「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 賢島」ならではの至福の滞在は、「雄大な自然、そこに育まれる豊富な旬の幸、人の温かさ……今回の旅の印象は“豊か”というひとことに尽きます」とエバレットさんの心に響いたようだ。「もっと写真で表現したい風景や題材もたくさんあったので、必ずまた訪れたいです」。

左：貸切露天風呂は朝は30分、夜は50分の枠で予約可能。
 下：別棟の客室は、デスク、ベッド、半露天風呂がすべて英虞湾へ向けて一直線に配置され、海辺の自然を取り込む設計に。部屋ごとに異なる家具や調度品にも、館内随所に見られるこだわりが。
 左中：伊勢志摩をもっと知りたいというエバレットさんに、女将が見どころを案内してくださった。さて、今日はこれからどこへ行こうか……。

ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 賢島 ⑦

三重県志摩市阿児町鶴方 3618-52

Tel. 0599-65-7001

www.hiramatsuhotels.com/kashikojima

基本料金は1室2名利用で1泊夕食付き2名10万3980円～。

別棟の温泉付き客室は1室2名利用で1泊13万5300円～。

いずれも税・サービス料込み。

KIJE アンバサダーが発信する日本の魅力に注目

今回はエバレット・ケネディ・ブラウンさんの旅を通じて、知られざる伊勢志摩の姿を発見しました。今後も、日本の風土・文化をより深く知る入り口ともなる魅力溢れるデスクティネーションの数々を、アンバサダーの皆さんが体験・案内します。

ここにご紹介しきれなかった今回のエバレットさんの旅の記録や、取材の舞台裏をFacebook、Instagramでお楽しみください：

www.facebook.com/everett.kennedy.brown

www.facebook.com/edit.tokyo.japan.jp

www.instagram.com/kije_magazine

時を越えて、魅せる伊勢志摩

2016年、G7サミットの舞台として話題になった伊勢志摩。その豊かな自然環境がもたらすものは、昔も今も私たちを魅了してやまない。古来栄えた海洋文化は、朝廷社会へ食料を献上する伝統を生み、今なお伊勢神宮への奉納品のひとつとして大切にされる鮑などは、海女たちが素潜りの漁法を受け継ぎ収獲を担う。19世紀末には真珠養殖という一大産業も発展し、また近年は雄大な自然を存分に体感できるサイクリングや、カヤックなどのレクリエーションも充実。自然と文化、歴史と美味とが織りなす、伊勢志摩ならではの体験を探しに行こう。

協力＝伊勢志摩観光コンベンション機構 www.iseshima-kanko.jp
 地図＝上泉 隆

Page 72 の食材探訪で訪れたのはこちら：

丸義商店 ⑥

志摩市阿児町鶴方 1678-2

Tel. 0599-43-2860

8:00～18:00

水曜定休

メロンハウス川口 ⑧

志摩市浜島町南張 499-13

Tel. 0599-53-1006

10:00～16:30 (L.O. 16:00)

水曜定休

かつおの天ばく ⑩

志摩市大王町波切 2545-15

Tel. 0599-72-4633

「鰹燻し小屋」の見学は完全予約制。

11:00～の約1時間、1人1000円。

www.katuobushi.com

和具漁港 ⑩

志摩市志摩町和具

伊勢神宮

その歴史は2000年あまり昔にさかのぼる、古くから「お伊勢さん」と親しまれる日本人の心のふるさと。内宮・外宮の両正宮を中心に125社から成り、その宮域は約5,500ヘクタールに及ぶ。外宮①から天照大御神を祀る内宮②へとお参りするのがならわし。

www.isejingu.or.jp

ミキモト真珠島 ③

御木本幸吉が世界で初めて真珠の養殖に成功した島。真珠のすべてがわかるテーマパークでは、養殖の仕組みを紹介し、貴重な美術工芸品を展示。ミキモトの真珠製品も購入できる。

鳥羽市鳥羽 1-7-1 Tel. 0599-25-2028

鳥羽水族館 ④

開館60年を超える水族館では、飼育種類日本一の約1,200種もの海や川の生きものに会える。ジュゴンを飼育しているのもここが日本で唯一。

鳥羽市鳥羽 3-3-6 Tel. 0599-25-2555

横山展望台 ⑤

標高203mにある展望台からは、日本有数のリアス海岸と英虞湾に浮かぶ島々を一望できる。ミシュランのグリーンガイドジャポンで一つ星を獲得した絶景スポット。

志摩市阿児町鶴方 875-20

海女小屋体験施設 さとうみ庵 ⑥

海女さんの話を聞きながら、囲炉裏で豪快に焼いた新鮮な魚介類を堪能。普段はなかなか触れることのない、三重県の無形民俗文化財である海女漁の文化を知ることができる。

志摩市志摩町越賀 2279 info@kanko-shima.com 完全予約制

写真提供=さとうみ庵

Bicycle Journey Ise Shima

伊勢志摩国立公園の自然と地域の文化や歴史体験を巡る、ロードバイクブランドBianchi協同のサイクリング観光ツアー。自転車、ヘルメットなどの装備はもちろん、ガイドやメンテナンス車両が同行するので安心。気軽に半日コースを、またはルートを組み合わせて宿泊ツアーを組み立てても。

bicycle-journey.com

写真提供=志摩スポーツコミッション

“しまかぜ” から始まる伊勢志摩への旅

賢島への優雅な旅は、近畿日本鉄道の観光特急“しまかぜ”のシートに身を預けることから始まる。プレミアムシートは2席+1席の3列配置で、前後間隔も私鉄最大。本革使用のシートは電動リクライニングで好みの角度に調節でき、腰部に備えられたエアクッションはマッサージのような心地よさ。ほかに、家族や友人とのグループ旅行に最適な、靴を脱ぎ掘りごたつ風の座椅子でくつろげる和風個室や、L字形のソファが置かれた洋風個室、通路側に仕切りがあり、6人が向かい合って座れるサロン席もある。合間に開放的なカフェ車両で窓の景色を楽しみながらケーキや軽食をいただければ、乗車時間はあっという間だ。

“しまかぜ”ほか近鉄の特急列車は近鉄名古屋、京都、大阪難波でそれぞれ発着している。特急券は、インターネット、近鉄主要駅、主な旅行会社での予約・購入が可能。

近鉄旅客案内テレフォンセンター

名古屋 052-561-1604 大阪 06-6771-3105

www.kintetsu.co.jp/foreign/english/shimakaze

伊勢志摩へのアクセス

- ・伊勢市駅まで
名古屋から 近鉄特急もしくはJR快速“みえ”で約1時間20分
京都から 近鉄特急で約2時間25分
大阪難波から 近鉄特急で約1時間50分
- ・伊勢市駅から鳥羽駅まで
近鉄特急で約20分
JR快速“みえ”で約15分
- ・鳥羽駅から鶴方駅まで 近鉄特急で約25分
・鶴方駅から終点賢島駅まで約5分