

食（詳細版）

伊勢志摩の自慢は、新鮮なシーフードと郷土料理です。この地の海産物は、古くから天皇家に献上するのに相応しいほどすばらしいものでした。しかし、今日では、誰もが伊勢志摩の名産を楽しむことができます。

日本語では伊勢エビと呼ばれる Japanese spiny lobster は伊勢志摩の名産です。伊勢エビの曲った腰とヒゲが長寿のシンボルであることから、お祝い事には大事な食べ物です。特に旬は秋と冬になります。

海女として知られる女性ダイバーたちが獲る美味なアワビは、2～3千年間も前から有名でした。2000年前、神社「伊勢神宮」の創設者である倭姫命が伊勢志摩の国崎のアワビを神々への食べ物としてふさわしいと宣言したと言われています。アワビは様々な方法で味わうことができます。生アワビの刺身は歯応えのよい食感があります。海女小屋や食事処で食べることができる焼アワビは、より柔らかで繊細な味わいです。蒸しアワビは、豊かなうま味があり、日本酒との相性は最高です。アワビの主な旬は夏になります。

色々な種類の牡蠣もあります。的矢カキは、冬のごちそうです。名前からわかるように、的矢カキは的矢湾で養殖されています。一方、岩牡蠣は大きなカキで、春や夏に食べられます。

さらに、春には、季節の特別な食材として、鯛、ワカメ、ヒジキなどがあります。夏は、サザエ、鰯、穴子が豊富な季節です。秋は、鯛、サワラが旬になります。冬には、ナマコやフグのほか、海苔などの海藻類がとれます。

てこね寿司は、伝統的に志摩の漁師たちが昼ご飯に食べていたものです。取れたての魚を切り身にし、醤油の中に漬け込み、手を使って飯と混ぜたものでした。最近では、伊勢志摩の郷土料理となっており、家庭でのお祝い事の際には客にふるまわれます。

伊勢うどんは、長い間、伊勢神宮にお参りをする巡礼の人たちが食べてきたものです。柔らかく太い麺のうどんが、少し甘味のある黒い色の汁といっしょに供されます。このうどんの麺は茹でるのに 1 時間をかけて、柔らかくします。疲れた旅人たちに食べやすく、消化しやすくするためにこのようにゆでると考えられています。

このほか、伊勢神宮へお参りする人たちのために、伝統的なお菓子も発展してきました。これらは現在、旅行者たちも楽しむことができます。

もっと現代的な伊勢志摩のグルメにはシーフードバーガーがあります。鳥羽の「とバーガー」は、伊勢エビやカキなど地元産であることが認定された食材でつくられています。さまざまな種類が鳥羽市内のレストランで食べられます。志摩の鰹バーガーは、パンにカリカリにバターで焼いたカツオのパテとキャベツの千切りをのせているのが特徴です。

大王崎はまた、カツオ節の生産でも知られています。現在でも、伝統的方法で製造する会社があります。魚は炉の上でゆっくりとスモークされます。多くの時間と忍耐を要するプロセスです。だし汁を作るのに使ったり、日本酒に合うおつまみとして食べたりします。

伊勢神宮の神にささげられる食事である神饌は、和食の原点と考えられています。神饌も和食も、米や魚、海藻類、季節の果物や野菜などの多彩な食べ物を含んでいるからです。伊勢志摩では、訪問者は、このように長年高く評価されてきた食文化を堪能することができます。