

伊勢志摩のご当地グルメ

伊勢志摩地域の食文化の中心は海鮮です。伊勢志摩の海で獲れた魚介類は、朝廷に献上されるとともに伊勢神宮に神饌として奉献されていたため、この地域はかつて「御食国」（神への供物の土地）と呼ばれていました。伊勢神宮における神饌の奉献は現在も続く伝統です。旬の食材を味わってみるのは、その土地の食の伝統について知る良い方法です。

アワビはこの地域を代表する特産品です。伊勢志摩ではクロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビの3種類のアワビが獲れ、地元では炭火焼きで食べるのが好まれています。冬が旬の伊勢海老は大抵丸ごと焼いて、あるいは茹でて食べられます。

伊勢志摩沖では獲れる多種の魚は、寿司や刺身をはじめ、さまざまな料理として食卓に乗せられます。ここで獲れる魚には伊勢まぐろ、サワラ、スズキなどがあります。また、カツオもこの地域に欠かせない食材で、ご飯を敷いた上に乗せて「手こね寿司」と呼ばれる寿司料理にしたり、乾燥させて出汁に使ったりします。