

平成26年11月9日 答志島(三重県鳥羽市)で 何かが起こる!

伊勢神宮の神饌「熨斗鮓」に起源を持つ、
由緒正しい鳥羽の
「干す/HOSU」文化。
平成25年に管島で開催された
「伊勢えび千匹干し」に続く、
HOSUプロジェクトが
今年もお目見え。
この秋、海の幸豊かな
「答志島」から目が離せない!



鳥羽の 食の魅力を発信 鳥羽マルシェ

平成26年
10月14日
オープン

こちらも
注目!

この秋、鳥羽駅前の一角に農水産物直売所と地産ビュッフェレストランを併設する「鳥羽マルシェ」が誕生する。鳥羽自慢の新鮮な魚介類が揃うのはじめ、地元の果物を使ったジャムや、タコ、ちりめんなどの釜茹でもおすすめ。オープンに先駆け、8月に開催されたプレイベントでは鳥羽の食材を詰めたマルシェ弁当が10分で完売と大人気。ここに来れば、いつでも鳥羽の味が丸ごと楽しめる。



鳥羽駅からすぐなので、お土産の調達にも便利。鳥羽の美味が揃う地産ビュッフェレストランも併設



鳥羽マルシェ
☎0599・21・1080/10:00~18:00
水曜・年末年始休/鳥羽市鳥羽1-2383-42/
近鉄鳥羽線・志摩線、JR 参宮線鳥羽駅から徒歩2分
<http://tobamarche.jp/>

【鯛千匹干し】

平成26年11月9日(日)/会場：鳥羽市答志島
近鉄・JR 鳥羽駅から徒歩7分の鳥羽マリンターミナルから
定期船で約25分、答志港下船

祝いの席には欠かせない鯛、長寿のシンボル伊勢えび、熨斗鮓として伊勢神宮にお供えされるアワビ。豊饒な海を有する鳥羽ではこれらを「日本の祝い魚」と呼び、それらを供する様々な宿泊プランやイベントを展開している。そんな鳥羽でもうひとつ忘れてはならないのが「干す/HOSU」。新鮮な海の恵み、潮風、太陽の光。この三要素が揃う鳥羽では、魚や海藻、野菜などを干す文化がごく自然に根付いている。港に所狭しと広げられるヒジキや

アラメ、洗濯ばさみでがっしりと挟まれた小魚などは日常よく見られる風景だ。これら「干す/HOSU」は伊勢神宮の神饌(神様の食事)に起源を持つ由緒正しいもので、歴史はなんと、神話の時代にまで遡るのだ。

「干す/HOSU」をクローズアップしたプロジェクト第1弾は平成25年10月に開催。菅島のしろんご浜で、解禁になつたばかりの伊勢えび千匹を開いて一斉に干したのだ。伊勢えびの旨味をぎゅっと凝縮した干物はまさに絶品。さらに、海女姿の女性100人が東京・六本木ヒルズで伊勢えびの干物やアワビごはん、鯛串など「日本の祝い魚」をはじめとした鳥羽の食をふるまい、大々的にアピールした。

第1弾の伊勢えびに続き、平成26年は祝い魚の代表格、「鯛千匹干し」が登場。今回の会場は鳥羽湾の離島の中で最も大きく、有力な豪族の古墳や、戦国時代の水軍の将・九鬼嘉隆の遺構が残る答志島で、壮大な鯛千匹干しの光景にお目に掛かれそう。

おや!? 伊勢えび、鯛とくれば、あと残るはアワビ。もしかしたら来年は鳥羽のどこかで祝い魚の締め「アワビ千個干し」が見られるかも。

HOSU
プロジェクト
2013は
伊勢えび
千匹干し



漁業が盛んな答志島では、新鮮な魚介類を味わうのも楽しみ。散策すれば昔懐かしい路地裏の風景にも出合える。鳥羽市無形民俗文化財指定の「寝屋子制度」も有名。

文 = 下村友恵