

令和5年度第二回「食を通じた地域のプロモーション・交流事業」を 三重県松阪市・多気郡多気町・明和町・大台町で開催しました！

クリアでは、株式会社 ABC Cooking Studio（以下「ABC 社」という。）と連携し、韓国・中国・東南アジア各国の ABC 社料理教室に通う生徒等を招聘、日本国内でガストロノミーツアーを実施する事業を平成 30 年度より実施しています。

本事業は、SNS 等で発信力のある ABC 社料理教室に通う生徒等に、日本各地域の「食」をテーマとしたツアーに参加してもらい、フィードバックを得るとともに、SNS や各種メディアでの情報発信を通じ、地方自治体の海外販路開拓やインバウンド促進につなげることを目的としています。

本年度第二回目のツアーは、料理教室を展開する株式会社 ABC Cooking Studio の香港スタジオに通う生徒 3 名を三重県松阪市・多気郡多気町・明和町・大台町に招き、2023 年 9 月 25 日（月）～9 月 28 日（木）の日程で実施しました。

今回のツアーでは、日ごろから食を中心に Instagram で情報発信している方々を招聘し、中勢地域（松阪市・多気町・明和町・大台町）の食や文化等を発信してもらいました。

ツアーの様子をまとめた動画も公開しておりますので、URL よりぜひご覧ください！

【<https://www.youtube.com/watch?v=GaBMHxtMv60>】

ツアーの詳細については、以下のとおりです。

1 日目

<松阪駅（ツアー開始）>

今回は香港からのツアー参加ということもあり、中部国際空港から名古屋駅経由で松阪駅を目指します。名古屋駅から「快速みえ」に乗車し約 1 時間 15 分、本ツアー最初の目的地松阪駅に到着しました。松阪駅では松阪市役所の皆さんに温かくお出迎えいただきました。



（松阪駅に到着した参加者の皆さん）

<豪商のまち松阪 観光交流センター>

参加者が最初に向かったのは、かつて松阪の豪商が軒を連ねたエリアに佇む「豪商のまち松阪 観光交流センター」。入口にかかった松阪木綿の暖簾（のれん）が印象的です。

ここでは、松阪市の歴史や文化に関する映像資料を視聴しました。歴史作家として活躍する Kiri さんは、松阪市の歴史やその背景に特に興味を惹かれた様子で、施設内の展示資料やパネルにくぎ付けの様子。他の参加者も館内で松阪木綿の服を試着するなど、買い物を楽しんでいました。



(松阪市の歴史を学ぶ様子)



(松阪木綿の服を試着する参加者の皆さん)

<だるまや (松阪鶏焼き肉の昼食)>

本ツアー最初のお食事は、松阪牛に引けを取らない美味しさで有名な松阪鶏焼き肉。古くから松阪では採卵鶏を飼っていた農家がたくさんあったそうですが、卵を産まなくなった鶏を各農家で処分し、味噌ダレをつけて、七輪で焼いて食べるようになったのが鶏焼き肉の始まりとのこと。部位ごとにお肉を注文できる「だるまや」は、地元の方からも大人気。店内の至る所に有名人のサインが並ぶなど、知る人ぞ知る名店なんだとか。松阪鶏焼き肉の特徴は、何ととっても味噌ダレ。参加者たちも甘い自家製味噌ダレをたっぷりつけて鶏焼き肉を楽しんでいました。



(メニューを読む参加者の皆さん)



(グリルの上で焼き肉を楽しむ様子)

<松阪木綿着付け体験>

続いて皆さんが向かったのは松阪木綿の着付け体験。今でこそ、東京で松阪木綿を知る人は少なくなりましたが、江戸時代は松阪木綿が大流行していました。江戸の人口が 100 万人といわれた当時、年間 50 数万反を売り上げたとのことで、その人気ぶりを伺い知ることができます。天然藍の先染め糸を使って織り成す縞柄が特徴的で、染め方で微妙な濃淡を表現できる松阪木綿は、シンプルでありながらも気品が感じとれます。

まだ蒸し暑さが残る 9 月下旬ではありましたが、軽くて通気性が良いと、松阪木綿を着た参加者は喜んでいました。また、着物に合わせて草履を選んだほか、数ある可愛い和柄の手提げ袋の中から好みの柄を選ぶなど、松阪の「和」を満喫していました。



(着付けをしてもらった参加者)



(着付けを終えた皆さん)

<豪商の旧宅「旧長谷川治郎兵衛家」>

着物を着て向かった先は、江戸時代、木綿問屋として栄えた長谷川治郎兵衛の邸宅。昔ながらの雰囲気が残るこの邸宅で、抹茶と和菓子をいただきました。参加者の皆さんは「苦い抹茶に、甘い最中が合う！」と舌鼓を打っていました。お茶をいただいた後は、館長に庭園を案内いただき、日本の「趣」についても説明いただきました。

当日の様子は、複数のメディアにも取材いただき、テレビや新聞でも取り上げられました。



(お抹茶をいただく皆さん)



(館長自慢の日本庭園を散歩する皆さん)

(参考) 旧長谷川治郎兵衛家

魚町一丁目の「丹波屋」を屋号とする松阪屈指の豪商、長谷川治郎兵衛家の本宅です。長谷川家は、数多い江戸店持ち伊勢商人の中でも、いち早く江戸に進出して成功をおさめました。1675年、3代治郎兵衛政幸を創業の祖とし、後には江戸の大伝馬町一丁目に5軒の出店を構える木綿商となります。広重作の「東都大伝馬街繁栄之図」には、長谷川家の江戸店が描かれており、その繁栄ぶりがうかがえます。

(引用: <https://www.city.matsusaka.mie.jp/site/kanko/kyuhasegawajirobeeke.html>)

<松阪城跡、御城番屋敷の見学>

その後も歴史ある街並みと城跡を散策しました。御城番屋敷は、香港でも人気の『るろうに剣心 最終章 The Beginning』のロケ地になった場所として有名。参加者の皆さんは興奮気味に写真を撮影していました。当日は天気にも恵まれたこともあり、街並に映える緑と松阪木綿の青が美しいコントラストをなしていました。



(松坂城跡を散策する皆さん)



(御城番屋敷の前にて)

<松阪もめん手織体験>

松阪もめん手織センターでは、参加者の皆さんに好きな模様を選んでもらい、コースターを織ってもらいました。一見難しそうに見えるものの、実際は同じ動作を繰り返すだけで簡単に模様が浮き上がってくるため、コツをつかんだ参加者の皆さんは続々とコースターを織り上げていきます。出来上がったコースターが松阪木綿の着物の柄とマッチしており、参加者同士で写真を撮るなど非常に満足した様子。「お土産として持ち帰れるのが嬉しい！」との感想をいただきました。



(手織り体験をする参加者)



(完成したコースターと皆さん)

<うつくしや 松阪牛すきやき作り体験（夕食）>

夕食の時間には、地元でも人気のお肉屋さんへ行き、夕食でいただく松阪牛を購入しました。ショーケースに並んだ美味しそうなお肉を前に、「美味しそう〜！」と参加者の皆さんは興奮気味の様子。また、店内では松阪牛を使ったコロッケを揚げており、参加者の皆さんの食欲をさらにそそっていました。

すき焼き作り体験では、松阪流の食べ方を教えていただきました。お肉を焼く際に、お砂糖とお醤油を垂らすことで甘めのタレがお肉に絡み、絶妙の味わいになるとのこと。皆さん口々に「美味しい〜！」と満面の笑みを浮かべていました。お肉を堪能した後は、肉汁が残った鍋の上で野菜を調理することで、肉の旨味を最後まで楽しむことができると教えていただき、参加者の皆さんはお皿に盛られた食材をぺろりと平らげていました。



(店主の方からお肉の説明を受ける様子)



(松阪牛すき焼きを堪能する皆さん)

2 日 目

<茶重商店 ほうじ茶作り体験>

2 日目は、ほうじ茶作り体験から始まりました。皆さんが訪れたのは、文久 3 年(1863 年)創業の茶重商店。店主の方から、ほうじ茶の歴史と SDGs との関係性についてご説明いただいた後、実際に煎茶を炙って「ほうじ茶」作りを体験しました。

香港ではほうじ茶がブームとのことで、どのような味になるのか皆さん興味津々の様子。他にはない芳醇な薫りと甘みを感じるほうじ茶に皆さん感動している様子でした。



(ほうじ茶作り体験の説明を受ける様子)



(ほうじ茶を試飲する皆さん)

<茶重商店 茶畑見学>

松阪市中心部から車を走らせること約 40 分。一面に広がる茶畑に到着しました。茶重商店の案内で訪れたこの茶畑は、ちょうど収穫の時期だったため、至る所で収穫作業が行われており、茶葉の香りがあたり一帯に広がっていました。参加者の皆さんはこの非日常的な景色に感激した様子でした。



(茶畑を散策する皆さん)

<まめや 豆腐作り体験>

その後、文化庁の食文化ミュージアムにも認定された「まめや」にて、地元につながる伝統製法で豆腐作りを体験しました。多気町でとれた大豆を使った豆乳に凝固剤として「にがり」を入れることで豆腐ができるのですが、タイミングが合わないと固まらないこともあるそうで、皆さん不安そうな様子でしたが、事前に練習した成果もあり、綺麗な寄せ豆腐を作ることができました。また、「作りたてのお豆腐は濃厚で、口の中でとろけるようにうま味が広がり美味しかった」との感想が寄せられました。



(豆腐作り体験の様子)



(作りたての豆腐を味見する皆さん)

<まめや (豆を使った田舎料理のバイキング) >

大豆畑の中心に立つ「まめや」では、作りたてのお豆腐と地元野菜をふんだんに使ったバイキングをいただきました。まめやでは、昔からの食文化を次世代に繋いでいきたいという思いから、「旬の食材」「地元産」「手作り」にこだわった田舎料理を提供しています。豆料理は健康志向の香港人の間でも人気が高く、「ヘルシーだからいっぱい食べられる！」と皆さん喜んで食べていました。特に、おからドーナツが気に入った様子で、皆さんおかわりするほどでした。



(食事を楽しむ参加者)



(バイキングを楽しむ皆さん)

<カヌー体験>

昼食をいただいた後は、カヌーを体験しました。参加者の皆さんはカヌーが初体験だったのですが、すこし練習すると、すぐにカヌーを動かすことができるようになりました。コツを掴んだ皆さんは、すいすいと漕ぎ進め、あっという間に姿が見えなくなっていました。

この日、カヌーを体験したのは櫛田川。天気に恵まれたこともあり、水は濁りもなく、非常に澄んでいたため、「カヌーに乗りながら魚が見えた！」との感想が聞かれました。



(櫛田川へ向かう皆さん)



(カヌーで出発する様子)

<道の駅 飯高駅>

カヌー体験を楽しんだ参加者の皆さんが次に向かったのは、日本でも珍しい天然温泉のある道の駅。全11種の湯舟のほか、美しい景色が自慢とのこと。

温泉で汗を流した後は、道の駅に併設されているお土産コーナーを散策しました。「でんがら」「だらやき」「とっときもち」「とっときみそ」といった地元特産品や、新鮮な農産物のほか、飯高駅オリジナルのお土産など、現地でしか手に入らない商品がたくさん並んでおり、参加者の皆さんも目移りしている様子でした。



(温泉へ向かう皆さん)



(道の駅のお土産コーナー)

<みのりや 和菓子作り>

次に向かったのは、伊勢街道沿いに佇む改築された古民家カフェ「みのりや」。地元和菓子職人の指導のもと、絵馬の形をした薯蕷饅頭（じょうよまんじゅう）作りに挑戦しました。

また、オーナーのご厚意で、隣接する竹神社を訪問しました。竹神社には、馬が背追った稲束の色によって豊兎（ほうきょう）を占う絵馬「斎宮の世だめし」が神宝として保管されているそうで、オーナーの説明を皆さん熱心に聞き入っていました。



(和菓子作り体験の様子)



(完成した和菓子)

<みのりや ガストロノミーディナー>

1000年前、斎王が食していたとされる料理を現代風にアレンジしたディナーは、味だけでなく見た目にも拘っており、大変写真映えするディナーでした。シェフによる料理の説明や松阪牛を用いたパフォーマンスもあり、皆さん楽しい時間を過ごしている様子でした。

ただ食事をいただくだけではなく、その食事と地域の歴史・文化の繋がりを学ぶことが、ガストロノミーにおける重要なポイントであり、高付加価値化されたコンテンツとなることを実感することができました。



(日本酒とディナーを楽しむ皆さん)



(ここでも食べます、松阪牛！)

(参考) 斎王（さいおう）

斎王（さいおう）とは、天皇に代わって伊勢神宮に仕えた未婚の皇族女性のこと。斎王の制度が確立したのは7世紀の後半（飛鳥時代）で、13世紀のはじめ（南北朝時代）までの約660年にわたり60人以上の皇族女性が斎王を務めたといわれています。

(<https://www.town.meiwa.mie.jp/main/soshiki/saikuuato/bunkazaik/saiku/saio/1455610639874.html>)

3 日 目

< 史跡齋宮跡サイクリング >

3 日目は、齋宮跡（かつて齋王の居住した宮殿と、役所・齋宮寮などが設置されたエリア）を巡るサイクリングから始まりました。



(齋宮跡の景色を楽しむ皆さん)



(サイクリングを楽しむ参加者)

(参考) 齋宮跡

「幻の宮」とされてきた齋宮跡は、昭和 45 年の団地造成の計画をきっかけに事前発掘調査が行われ、一般の住居跡から出土しない緑釉陶器、蹄脚硯などの多く土器が出土し、齋宮跡が明和町の齋宮にあったことが裏づけられました。その後、昭和 48 年から 3 ヶ年にわたり史跡の範囲確認調査が行われ、東西約 2.0 キロメートル、南北約 0.7 キロメートルの 137.1 ヘクタールにおよぶ広大な面積を占めていることが明らかになりました。このことから、わが国の歴史・文化を解明する上で重要な文化遺産として、昭和 54 年 3 月 27 日に国指定をされました。

この齋宮は天照大神の御杖代として、代々の天皇ごとに伊勢に派遣されていた「齋王」の御所であるとともに、その事務を取り扱った官人の役所でありました。

(<https://www.town.meiwa.mie.jp/main/soshiki/saikuuato/bunkazaik/saiku/1452222947033.html>)

< 齋宮歴史博物館 >

齋宮跡を 20 分ほど自転車で走り、到着したのは齋宮歴史博物館。ここでは、伊勢神宮に仕えた皇女齋王と、その居所齋宮の歴史が紹介されています。映像展示室では、都から伊勢への旅路「齋王群行」を描いた映像を視聴し、当時の旅路の様子のほか、齋王や齋宮にまつわる明和町の歴史を知る貴重な機会となりました。特に、歴史作家の Kiri さんは、スタッフの説明を熱心に聞き入っており、専門的な質問をする姿が印象的でした。

今回の明和町での行程は、前日のガストロノミーディナーを含め、地域の歴史・文化を直に体験することができ、非常に魅力的なコンテンツとなっていました。



(学芸員から説明を受ける様子)



(当時の街並を撮影する皆さん)

<グリーンスローモビリティ乗車体験>

次は、明和町で導入されたばかりのグリーンスローモビリティに乗車しました。グリーンスローモビリティとは、時速 20km 未満で公道を走ることができる電動車を活用したモビリティサービスのことで、交通や環境問題など、地域が抱える様々な課題解決に期待が寄せられています。窓が無く開放感のあるグリーンスローモビリティは時速 20km 未満で走行するため、途中に見える齋宮跡の景色をゆっくりと楽しむことができます。



(グリーンスローモビリティに乗車した皆さん)



(2台で出発する様子)

<いつきのみや歴史博物館>

いつきのみや歴史博物館では、小袿を着たり、葱花輦（そうかれん）に乗るなどして、平安時代を体験することができました。煌びやかな着物を身にまとった参加者の皆さん、各々写真撮影を楽しまれていました。また、明和町のマスコットキャラクター「めい姫」もサブライズ登場し、参加者の皆さんはツーショットを撮って楽しまれていました。



(平安時代の小袿を試着する皆さん)



(葱花輦に乗る参加者)

<昼食（斎王べんとう）>

斎王の歴史や当時の文化を学んだあとは、王朝時代の食生活を現代風にアレンジし復元した斎王べんとうをいただきました。見た目はもちろんのこと、当時と同じ調味料を使うことで、味付けも見事に再現されており、参加者の皆さんからも「美味しい！」との声が聞かれました。地元の食材をふんだんに使用し、地産地消に貢献している点も大変魅力的でした。



(興を模した弁当箱)



(斎王べんとうを楽しむ皆さん)

<大台町宮川特産品加工施設見学>

明和町から大台町へ移動して向かった先は、特産品の加工施設。大台町の特産品であるフキを「きゃらぶき」（日本伝統の保存食）へと加工する工程を見学しました。当日は、工場長のご厚意により、実際に大きな鍋をかき混ぜる体験をさせていただきました。エンマ棒（業務用しゃもじ）のあまりの重さに苦労していた参加者でしたが、工場長にサポートいただきながら調理することができました。

また、施設見学後は、この施設で実際に加工されている、特産品の柚子を使ったアイスクーキーバーやサイダーをいただきました。



(「きゃらぶき」をかき混ぜる参加者)



(奥伊勢ゆずのアイスクーキーバーを堪能する参加者)

<宮川 SUP 体験>

参加者の皆さんが次に向かったのは宮川での SUP 体験。こちらも初体験とのことで、ボードの上に立つのが怖いと言っていた参加者ですが、講師の指導のもと最終的にはボードの上でポーズをとることができました。川岸に戻ってきた参加者の皆さんからは「楽しかった！またやりたい！」との声が聞かれました。ツアー当日は、天気にも恵まれ、水が澄んでいたこともあり、ボードの上から鯉が見えたと喜んでいました。



(SUPの説明を受ける様子)



(いよいよ出発する皆さん)

<奥伊勢フォレストピア／利き茶体験>

その後は、大台町で収穫されたお茶を5種類試飲するという利き茶体験をし、それぞれの茶葉の深みやコクを楽しみました。冒頭では茶葉の収穫から商品として梱包されるまでの一連の作業の紹介動画を視聴しました。実際に試飲してみると、中には参加者の皆さんにとって苦いと感じるお茶もあったそうですが、特に香りが香ばしいほうじ茶は大人気でした。



(茶葉の種類の説明を受ける様子)



(お気に入りの香りの茶葉と皆さん)

<奥伊勢フォレストピア フレンチディナー>

夕食は、自然に囲まれた非日常的な環境の中で、地元の食材を使ったフレンチディナーをいただきました。木造建築の建物はコテージのような独特な雰囲気を出し、参加者から「すごく写真映えます！」とのコメントをいただきました。お料理も地産地消にこだわった贅沢なフルコース料理で、参加者の皆さんは大変満足した様子でした。



(日本酒を楽しむ皆さん)



(地元の野菜を使ったフレンチディナー)

4 日 目

<VISON 訪問>

ツアー最終日は日本最大級の商業リゾート施設 VISON を訪問しました。敷地面積 119ha（東京ドーム 24 個分）を誇るこの巨大商業施設には、マルシェヴィゾン、和ヴィゾン、ホテルヴィゾン、木育エリア、農園エリアを含む10エリアに約70店舗がひしめき合っています。

<オーガニック野菜収穫>

最初に訪れたのは農園エリアにある無農薬農園です。スタッフの方から、環境に配慮した土づくりや、無農薬野菜の栽培方法等、サステナブルな視点からその魅力についてお話いただきました。野菜収穫体験では、赤唐辛子やナス、バターナッツかぼちゃなど、立派に育った野菜を参加者自らの手で収穫しました。



(野菜を収穫する様子)



(採れたてのピーマンと一緒に)

<ピクルス作り体験>

野菜を収穫した後は、農園レストラン「NOUNIYELL（ノウニエール）」で野菜を調理しました。ピクルス用に瓶詰する際、写真映えするよう彩りも考慮して丁寧に野菜を詰めていた姿が印象的でした。ピクルス作りに使用する調味液も和ヴィゾン内に蔵を構えるお酢、味醂、昆布で作る VISON オリジナルのもので、酸っぱすぎず、まろやかな味わいが特徴。漬け込みのため、その場で味見することは叶いませんでしたが、「早く食べたい！」と参加者の皆さんは声を弾ませていました。



(野菜を瓶に詰める様子)



(完成したピクルス)

<天ぷら天孝 伊勢の国（昼食）>

本ツアー最後の食事は、VISON内にある「天ぷら天孝 伊勢の国」。各界の著名人から多くの支持を集める東京神楽坂「御座敷天婦羅天孝」の暖簾分け店で、地元の海産物や新鮮な野菜をふんだんに使った天ぷらをいただきました。食事を待つ間も、カウンター越しに板前さんとの会話を楽しんだり、調理風景を眺めたりと、皆さん大満足の様子でした。



(天ぷらを揚げている様子)



(揚げたての天ぷらをいただく皆さん)

<VISON 散策>

お腹も心も満たされた参加者の皆さんは、VISON内の他のエリアも散策しました。なかでも、参加者の皆さんが感動していたのは、三重大学とロート製薬株式会社が共同開発した薬草湯の温泉です。本草エリアの薬草湯では、施設内や周辺地域で採れた薬草を使用し、季節ごとに様々な湯を提供しているとのことで、「肌がすべすべになった」と大好評でした。

また、マルシェヴィゾンには、農産物や加工品を含め、三重県内及び周辺地域の地域産品がずらりと並んでおり、お土産を選びに頭を悩ませる参加者の様子が印象的でした。



(買い物をする参加者)



(地元の新鮮な果物を手に微笑む参加者)

<松阪駅（ツアー終了）>

非常に内容の濃い4日間も終わりを迎え、参加者の皆さんとお別れの時間となりました。この度のツアー内容につきましては、皆さんのSNS（Instagram）を通じて、香港の方を中心に、全世界へ中勢地域（松阪市・多気郡多気町・明和町・大台町）の魅力を発信していただきました。

本ツアーを通じて、旅において、いかに「食」が重要な要素であることを再認識することができました。また、ただ単にツアーを提供するのではなく、ひとつひとつの観光コンテンツをその背景やストーリーとともに提供することにより、より訴求効果が高まるということを改めて実感することができました。

本ツアーで得た写真や動画などの PR 素材、アンケートにて指摘いただいた発信ポイントや改善点を活用し、インバウンド誘致へ向けた戦略がさらに進展することを期待し、活動報告といたします。



(松阪駅で見送りを受ける様子)

(参考) 主なツアー行程

時間	場所 (内容)
1 日目	
11:00	松阪駅 (ツアー開始)
11:30- 12:10	豪商のまち松阪観光交流センター／松阪市紹介映像の視聴
12:25- 13:25	だるまや／松阪鶏焼き肉の昼食
13:40- 14:20	うつくしや／松阪木綿着付け体験
14:25- 15:15	豪商の旧宅「旧長谷川治郎兵衛家」／見学&抹茶とお菓子休憩
15:20- 15:50	松坂城跡と御城番屋敷／見学
15:55- 16:55	松阪もめん手織りセンター／松阪もめん手織り体験
17:00- 19:00	うつくしや／松阪牛すき焼き作り体験の夕食
19:10	フレックスホテル／宿泊
2 日目	
9:05- 10:20	茶重商店／ほうじ茶作り体験
11:00- 11:20	茶畑見学
11:35- 13:10	まめや／豆腐作り体験&バイキングランチ
13:25- 15:00	香肌峡カヌーゲレンデ／カヌー体験
15:10- 15:50	道の駅 飯高駅／入浴&買い物
16:30- 17:30	みのりや／和菓子作り体験
17:30- 19:30	みのりや／ガストロノミーディナー
20:00	フレックスホテル／宿泊

3 日目	
9:00- 9:50	史跡齋宮跡サイクリング
9:50- 10:50	齋宮歴史博物館
11:00- 11:20	グリーンスローモビリティ乗車体験
11:20- 11:50	いつきのみや歴史体験館／平安体験
12:00- 13:00	齋王べんとうの昼食
13:45- 14:45	大台町宮川特産品加工施設／見学
15:00- 17:00	宮川／初心者向け SUP 体験
17:15- 18:15	利き茶体験
18:15- 19:15	奥伊勢フォレストピア／フレンチディナー
19:20	奥伊勢フォレストピア／宿泊
4 日目	
9:30- 11:00	NUNIYELL／オーガニック野菜収穫&ピクルス作り体験
11:30- 12:30	天ぷら 天孝 伊勢の国／昼食
12:30- 16:00	VISON／温泉、買い物、散策
16:30	松阪駅（ツアー終了）