

(鳥羽市温泉振興会メールマガジン)

「海女の愛ちゃん鳥羽の温泉宿にダイブ！」

「海女の愛ちゃんが湯く！」 神無月の巻

こんにちは！海女の愛ちゃんです。

今回は安楽島町のリゾートエリアの一角にある「鳥羽ビューホテル 花真珠」さんです。

私は「リゾート」という言葉にはめっぽう弱く、ワクワクなミーハー心が止まりません(笑)。ビューホテルと言われるだけあって、鳥羽湾を一望できる景色には心を奪われます。

そしてもう一つビューホテルさんの旬の話題は、旅館スタッフによるTikTok 動画がなんと1,400 万回も再生されました。メディアで大きく取り上げられたため、TikTok 世代ではない私でも興味を持ちました。笑顔が素敵でキラキラな女将さんやスタッフの方達にも会えるのを楽しみに取材に行って来ました。



◆～海藻料理～

それでは早速ですが海藻料理レポートです。今回は伊勢志摩サミットの食材にも採用され三重ブランドでもある「アオサ」を使った料理をご紹介します。

その前にアオサを漢字でどう書くか、皆さんご存知ですか？私は今回、岩城料理長に教わって初めて知りました。「石蓴」と書くのですね。石につく青い藻（くさ）という意味からきているそうです。

三重県はアオサの生産量が全国1位で、どの家庭でもとっても馴染み深い海藻だと思いますが、味噌汁とか卵焼きに入れるしか私は思いつかないです。



料理長が腕を奮って作ってくださったのは、「石蓐^{アオサ}の鯛茶づけ 石蓐海苔佃煮」（写真：左下）、「石蓐^{マグロ}と伊勢 鮪^{ウニ}つくね焼き 生雲丹」（写真：右下）、「石蓐のチーズケーキ」（写真：中央上）になります。

ビューホテルさんをインターネットで検索すると、朝食の鯛茶漬が美味しいという口コミレビューが多くて、私も気になっていました。まさか食べられるなんて、テンションが上がってしまいました。鯛は新鮮なので、美味しいのはも



ちろんですが、料理長特製の胡麻タレが決め手です。胡麻の香りがしっかりするのに、くどくないです。アオサの香りも相性抜群です。まずは出し汁をかけずに頂き、鯛の甘みと胡麻とアオサの香りを楽しみ、次に出し汁を入れて半生になった鯛を楽しみ、そして追いアオサとアオサの佃煮を入れて、一気にかき込みました。

2品目は「石蓐と伊勢鮪つくね焼き 生雲丹」です。生ウニが上に乗っているんですよ～。一口でいきいたいところですが、お箸で割ってみると中にもぎっしりとアオサがありました。口の中に入れるとフワッとアオサの香りが広がります。伊勢鮪のつくねもしっとりとして口当たりがとてもいいです。そしてウニが更にまろやかにさせます。ウニは海藻を食べ魚はウニを食べ、それらを今同時に食べて美味しいと感動している私は、食物連鎖の頂点にいることを実感しました。尚且つ海女として、全身真っ黒で大きな体で海の中をウロウロしていたら、生物達に嫌がられますよね（笑）海に感謝し、海を大切にしよう！！と強く思いました。

話がそれましたが最後の1品は「石蓐のチーズケーキ」です。（写真→）シンデレ



ラのガラスの靴を思い浮かべる器で、目を惹きますね。こちらは三重県が企画したスペインの美食の街サン・セバスチャンでの料理人交流事業に松本副料理長が参加した際に、バスクチーズケーキ発祥の店のシェフから伝授されたチーズケーキに、今回は特別にアオサを入れて作って頂きました。

初め私はキッシュ（フランスの家庭料理）かなと思っていたのですが、食べてみて思ったのが、ほぼチーズ、これ好きだわ～でした。デザートというよりアオサも入っているし、クリーミーで濃厚なチーズ寄りです。ワインに合うだろうなと思っていたら、女将さんが「日本酒も合いますよ、特に三重の『作』が合います」とおっしゃっていました。なるほど、これは是非試してみたいくなりました。

「ごま鯛茶漬け」と「バスクチーズケーキ」は、楽天市場とホテルの売店で買えます。気になった方はぜひチェックしてみてくださいね。

◆レシピ

【石蓴の鯛茶づけ 石蓴海苔佃煮】

鯛は3枚におろして上身にし、適当な大きさに切る。

茶漬け用の胡麻タレに、鯛を合わせる。

御飯の上に鯛を乗せ、鰹出し汁をかける。

トッピングに石蓴と山葵^{ワサビ}をお好みでのせる。

味変に海苔の佃煮で召し上がっていただく。

【石蓴と伊勢鮪つくね焼き 生雲丹】

伊勢鮪のミンチに赤みそ、玉子、山芋をすり鉢に入れあたる。

刻み葱、みじん生姜、戻した石蓴を混ぜ、形を整えて焼き上げる。

中まで火が入ったら魚タレで3回ほどつけ焼きする。

つくねの上に生雲丹をのせ石蓴海苔粉をかける。

【石蓴のチーズケーキ】

チーズケーキ生地を作り、水戻しした石蓴をよく絞り細かく切る。

石蓴を混ぜ、オーブンで焼き上げる。

焼きあがったら、1日冷蔵庫で寝かせる。

◆～温泉～

お待ちかねの温泉にダイブ！！

「露天風呂と展望大浴場どちらでもいいですよ」と女将さんに言われ、迷わず露天風呂を選んだ私です。だってリゾートエリアに来たからには、絶景を独り占めしたくなりますよね（笑）。露天風呂は地上10mの高台に突き出ていることから、「絶景の湯舞台」と名がついています。鳥羽湾が一望でき、ほんとうに素晴らしい眺めです。急に冷え込んできたので、温泉が恋しい季節になりました。ほっこりしました。

ビューホテルさんは、榊原温泉を引湯しています。泉質はアルカリ性単純温泉で、神経痛、リウマチ、腰痛、冷え性、疲労回復などに効果があり、お肌もツルツルになる美肌の湯です。その他にも女性にとっては憧れの「バラ風呂」も女性限定であります。絶景を眺めながらバラ風呂に浸かったら、もう他には何もいらなくらいの幸せを味わえるでしょうね。残念ながら取材の時間帯にはなかったのですが、今度プライベートで幸せの絶頂を体験しに行きたいと思います。



露天風呂「遊湯」

◆鳥羽ビューホテル花真珠 女将 迫間優子さん

鳥羽ビューホテルに関わる全ての方（お客様、従業員、業者、従業員家族等）がどうしても、『感幸』を感じてもらえるのかということの日々考えながら仕事をしているそうです。

好きな芸能人は、安室奈美恵さんです。

<https://www.tvh-hana.co.jp/>

TEL 0599-25-2111



◆レポーター大野愛子

東京都出身、海女、フォトグラファー

10月8日からサザエ漁が始まりました。今年は去年より多いようですが50～60キロ級（1回の水揚げ量）海女がたくさんいるので、3日も漁に行けばあつと言う間にサザエがいなくなっていました（笑）。秋以降の海は澄んできて、特に11月末頃からのナマコ漁が楽しみです。



＊今のところアオサの記事はありませんので、現在、気になる潮の流れについて、岩尾博士の「黒潮大蛇行の話」で学びましょう。

◆岩尾博士の海藻博物記

～黒潮大蛇行の話～

現在、黒潮大蛇行^{くろしおだいかう}の真っ最中である。黒潮の流路は大きく2パターンある。ひとつは通常の非大蛇行経路と呼ばれる四国、本州南岸に沿って北上する流路、もうひとつは大蛇行経路で、紀伊半島沖で南へ大きく離岸して沖側を通る流路である。

前回の大蛇行は2004年の夏から1年ほど発生した。今回は2017年夏の発生から2年半以上が経過しているが、まだ終わる兆候はない。この黒潮大蛇行はカツオ、イカなどの漁場位置や漁獲量に影響を与えていると言われていたが、海藻の養殖や分布にも大きな影響を与える。気になるのはその影響によって海藻の生長^{せいちよう}や収穫量を増加させたり、海藻の分布域が拡大したりすることかということだが、思わせぶりに書き始めたものの、その疑問にしっかりと答えることはできない。

黒潮大蛇行は鳥羽海域に高水温と異常潮位をもたらす。

黒潮が紀伊半島から離れるため水温は下がりそうだが、紀伊半島を大きく迂回した黒潮本流は伊豆半島あたりにぶつかり、東西に分かれて本流は東に進むのだが、このとき分かれた枝流は西に向かい、鳥羽海域を温める。そして、くわしい説明は割愛するが、この東から西に流れる潮流の右側（つまり渥美半島や志摩半島沿岸）では海面が高くなる。

鳥羽や志摩地域ではワカメや黒ノリ、アオサの養殖が盛んに行われており、これらにとってこの大蛇行は良い影響を与えているとは言えない。これらの海藻は、秋に種苗^{しゅびょう}を海に出し生長させる。この沖出しのタイミングで水温がしっかりと低下してほしいのだが、黒潮の影響で一昨年も昨年もその下がり方が鈍くなっている。

この沖出しは各人の経験や判断で行われるため、必ずしも種苗生産に失敗しているという訳ではないのだが、地球温暖化との相乗効果からか、この1、2年はこれまでに経験したことのない

ような海況になっており、生産者の頭を悩ませている。また、うまく生長させた後も、場所によっては藻食魚類の活性が低下せず、若い芽を食べつくされたという話も聞いている。



黒潮の流路



黒潮大蛇行による海水温への影響

伊勢湾奥や^{まよや}的矢湾などにおいて^{しちゅうしき}支柱式養殖法で生産される黒ノリやアオサでは異常潮位の影響は深刻である。支柱式養殖法は潮位変化により、一時的に海藻が干上がることを期待して網を設置する。生長段階や時期に応じて干出時間を変えるため、養殖網を張る水深を巧みに変化させている。しかし、この異常潮位による不規則な高潮位により、網の設置水深の決定が難しくなっており、潮に浸かりすぎたり、干上がりすぎたりすることにより、生長不良がみられる網もあるようだ。

養殖海藻ではないが、ヒジキの分布や生長にも大きな影響を与える可能性がある。ヒジキは夏に受精卵を放出し適正な場所である潮間帯上部（親ヒジキがすでに生えているような浅い岩場）に付着する。この受精卵の定着には潮の干満も大きく影響していると思われるが、異常潮位により本来の水深より浅いところに付着してしまい、異常潮位が回復した年に浅場で生長したそれらは干上がりすぎて枯れてしまうというようなことも考えられる。

鳥羽市民が愛してやまないケノリ（カヤモノリ）も同じような水深に暮らす海藻である。水産有用種であるヒジキやケノリだけでなく、ほかの潮間帯上部の海藻やもっと深いところで藻場を作っているアラメやホンダワラ類にも大きな影響を与えているはずである。

悲観的なシナリオを述べてきたが、読者を不安な気持ちにさせようというのではない。自然に生きる動植物は大きく変動する自然環境の中をなんとか生き残るようになっており、大蛇行が収束した後もこれまで通りの状態で暮らし続けるということも十分考えられるし、大部分はそうであろう。営々とわれわれに恵みを与え続けている黒潮でさえ、あっさりとその流路を変え、周辺環境を変えてしまうのだということを知ってほしかったのである。そしてその変化の連鎖反応は予測も難しい。

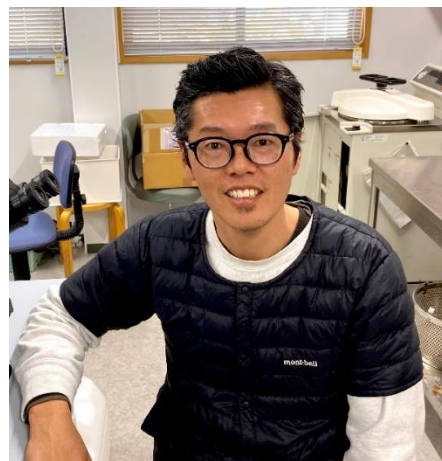
この自然環境を管理しコントロールすることは不可能と言ってもいいだろう。しかし、その大きな変化に暮らしや経済活動を合致させるべく地域を超えて知恵を合わせ、持続可能な社会を計画することはどうだろうか。「可能だ」と能天気の手を上げることはできそうにないが、地球環境に変化を加えはじめて1万年余り、繁栄を続けてきた人類であれば、新たな道を作りたいものだ。

（広報とば 令和2年2月1日号より）

◆岩尾豊紀

大阪府出身 鳥羽市水産研究所研究員（海藻博士）

10月にはワカメ種苗の屋内での管理（調光、水換え）と、海面での培養とその管理（掃除等）をしています。研究は特にアカモク、ヒジキの冷蔵保存受精卵を用いた種苗培養を開始し、後はカヤモノリ（毛のり）やハバノリ養殖試験も始めるところです。



◆お知らせ

岩尾博士が鳥羽の子供達に海に興味をもってもらいたい想いで、鳥羽の海に生育する海藻カードを作りました。30種類の海藻がカードになり、レア度を星の数で表しています。緑藻類、褐藻類、紅藻類、海草の4色に色分けされていて他にも、レア度が高いキラキラのスペシャルカードもあります。「博士のつぶやき」が岩尾博士らしくて面白いのですが、防水仕様の持ち歩ける図鑑として学習にも磯遊びにも使えます。小中学生が見つけた海藻を見せ合う光景が見られたらいいでしょうね。私もカードを頂いたので、磯歩きや水中にも持って行こうかなと考えています。



◆編集後記

ビューホテルさんのTikTok動画を観てみたら、動画数が多いので感心しました。ダンスがすごく上手な女性スタッフがいましたね。「#普段は真面目に仕事をしています」に納得です（笑）。本当に真面目に素敵な接客をされていました。次回は、「龍宮料理の宿 伝洋」さんです。お楽しみに～！