

\ 海女の愛ちゃんが湯く! /

サステナブルツーリズム編

御宿 The Earth の巻

こんにちは。海女の愛ちゃんです。

もうすぐ 11 月です。今年は9月下旬まで厳しい残暑が続きましたが、中秋の名月あたりから急に涼しくなり一気に秋が到来しました。9月中旬にアワビ漁が終わって 10 月のサザエ漁までの間は海ロス状態でした（笑）今年の夏の海を振り返ると、例年より2℃くらい海水温が高く浅瀬の海藻が減っているのが目立ちました。アワビの漁獲量も個人的には、昨年より3割以上も少なかったです。鳥羽の海も段々と変化してきています。

さて、海的环境に配慮した取り組みを行うホテルや宿を紹介するサステナブルツーリズム編の現地取材は今回がラストです。トリを飾るのは石鏡町にある「御宿 The Earth」です。コンセプトは「自然との共生を形に」、そして「嵐を観る宿」。どのように自然と共存した取り組みを行っているのか向井隆広支配人にお話を伺ってきました。



畑を持つのが夢

食品ロス削減に取り組む中で生ごみ処理機を導入して 100%たい肥化しています。できたたい肥は伊賀米の生産農家へ提供し、そのたい肥を使ってできたお米をお客様に召し上がっていただいています。

また、グループ会社の「サン浦島 悠季の里」に資源ごみステーションを設置し、サン浦島とThe Earthのリサイクルごみはそこでプラスチック、紙ごみ、ビン、缶に分別しリサイクル化を図っています。今後は敷地内で畑を作るのが従業員みんなの夢で、生ごみ処理機で作ったたい肥を使い新鮮で安全な食材をお客様に提供したいと考えています。

■ トレッキングマップを制作し、お客様と一緒に漂着ごみ清掃

コロナ禍に敷地内をめぐるトレッキングマップを制作しました。そのマップには「荒磯の散歩道」や「天空の散歩道」などの注目スポットが紹介されており、お客様はこのトレッキングマップを見て、鳥羽の自然を感じながら散策を楽しまれているそうです。



マップに掲載されている浜には、たくさんの漂着ごみが流れ着きます。この現状をお客様に伝えて一緒に考えて取り組んでいただこうと、浜への入り口付近にごみ箱を設置し、お客様へのメッセージが添えられています。

このメッセージを目にしたお客様がごみを拾ってくださるようになり、従業員からお客様へ感謝の気持ちを伝えることでお客様との交流も生まれているそうです。

■ アワビの稚貝の放流

宿泊されるお客様のリピート率は45%で、その多くは鳥羽で獲れたアワビを食べることを楽しみに宿泊されます。お客様に美味しい鳥羽のアワビを召し上がっていただくために海との共生の取り組みとして、開業当初からアワビの稚貝の放流をされています。放流する際には石鏡漁港で地元の海女さんたちと稚貝を船へ積み、漁場で潜ってもらい放流しています。アワビは放流してから4、5年経つとやっと獲れるサイズになるので、そのアワビを宿で使わせていただいて、そこからの収益金を次回の稚貝の購入費用に充てているそうです。

当温泉振興会の吉川勝也会長が数年前にこんなふうにご話しておられたのを覚えています。「海女さん、種苗を作る研究所、支援をする漁協や行政、そして観光事業者、それぞれに役割があると感じている。私たちは海の資源の付加価値を最大限に高めてお客様に購入していただくために、これからも水産資源を守る活動を継続して行っていきたい」と。正にこのことの実践なんですね。





写真提供：The Earth

フランス人国際交流員 カズ・ポーリンの感想

The Earth は鳥羽市の中でも特別なホテルだと感じました。鳥羽市には海岸が見える旅館やホテルはたくさんありますが、ここからの眺めは素晴らしいです。ダイニング「嵐」からは、海上で働く漁師さんの様子を眺めることができます。漁師さんの仕事の邪魔にならない程度の距離が保たれていることも、漁師さんへの尊敬と配慮を感じました。宿泊されるお客様には、お食事を通して海女文化やこの地域で獲れる水産物について説明しているそうです。お客様にとっては贅沢で嬉しいことだと思います。

また、コロナ禍には、お客様にこの地域の自然に触れていただくためにトレッキングマップを制作されたそうです。高級ホテルに宿泊されるお客様がハイキングに興味を持つというイメージがなかったので、私自身そのアプローチは興味深かったです。The Earth の広大な自然を大切にしているという想いがとても重要なことだと思いました。

鳥羽市観光商工課 北橋亜由那の感想

ダイニング「嵐」は、ダイナミックな太平洋を一望できるまさに嵐を観る宿の名にふさわしい場所でした。このダイニングでお客様はアワビをいただきながら、満月の前後の数日間だけ見ることができる「ムーンリバー（月の道）」や、嵐の日に大きな波が打ち寄せる様子など、ありのままの自然を楽しむことができます。私もいつか宿泊して海や空を眺めて「地球」を感じてみたいと思いました。

私が素敵だと思ったのは、吉川会長や向井さんをはじめ従業員全員が鳥羽の自然を大切に想い、地元の漁師や海女さんを尊敬していることです。その想いは、取材の間の向井さんの言葉や施設の展示物からも伝わってきました。

従業員の皆さんの定期的に行う海岸清掃活動やアワビの稚貝放流は、まさに持続可能な観光地づくりを目指す地産地消の取り組みだと感じました。地域の人々と信頼関係を築き、協働で取り組まれていることを知り、とても素晴らしいと感じました。



とても笑顔が素敵な向井支配人！

海女の愛ちゃんの感想

The Earth は私たち海女や漁師さんと相思相愛の関係にあります（笑）

The Earth では石鏡で獲れた海産物を宿で提供しています。その中でも、黒アワビが目玉商品らしいです。リピート率 45%という数字も驚きですが、その目的も黒アワビを食べるためだとのこと。つまりは石鏡の海女さんが獲った黒アワビが評価されていると言っても過言ではないですよ。これは海女冥利につきます。とても嬉しいことです。そして何よりこの石鏡の黒アワビを、いつまでもお客様に提供できるように、また海女さんの大事な生活の糧として末永く守れるように、毎年アワビの稚貝放流のサポートをして頂いています。本当に感謝しかありません。

それからお客様に海岸に行ったらごみを一つ拾ってきてもらう呼びかけや、女性の従業員さん達が大きなごみ袋を一生懸命に運んでいる姿に、ありがたい気持ちでいっぱいになりました。今度は従業員さん達と一緒に清掃活動をやってみたいです。



写真提供：The Earth



目玉の黒アワビなど石鏡産の食材を理調するキッチンではIH調理機の使用によりCO₂の発生削減に努めている

The Earth は広大な敷地を保有していますが、未開発地の 95%が原生林であり、次世代に残していきたい事を今回の取材で知りました。自然と共に生きている私達だからこそ感じていることは、今ある自然を守りながら活かすことが大切ですね。

御宿 The Earth

三重県鳥羽市石鏡町中ノ山 473-1
☎ 0599-21-8111



メンバー紹介

レポーター/写真
大野愛子



東京都出身海女、フォトグラファー。10月10日は大波の中、サザエの口開けでした。海の中では球入れ競走のようにサザエを拾い、時には宙返り！海面では海水を飲むのは大運動会でした（笑）

レポーター
カゾ・ポーリン



鳥羽市観光商工課所属。石鏡町で船に乗っていたとき、水面で魚の背びれが動いているのを見ました。サメかな！鳥羽の自然は本当に素晴らしいです。

フランス語で
発信中！
Fantastique
Toba



レポーター
北橋亜由那



鳥羽市観光商工課所属。三重ブランド「答志島トロさわら」が旬を迎えました。厳しい品質管理を行う漁師さんの想いに感謝しながらいただきたいですね。

イラスト/デザイン
大西絵里奈



松阪市在住イラストレーター。趣味の油絵で鳥羽水族館のペンギンをモチーフにしたのをきっかけに、海の生物を描くことにはまっています。鳥羽の海に行けば素敵なモデルにたくさん出会えそう！