

# 2月 日本味めぐり

## ～ 三重県 ～



### \* お伊勢参りの名物料理 \*

県の中東部にある伊勢市には、伊勢神宮があります。昔から「お伊勢さん」と呼ばれ、大勢の人が全国からお参りにやってきました。このお伊勢参りの旅人のために、伊勢神宮の周辺や街道沿いには、様々な名物料理が生まれました。その一つが伊勢うどんです。

江戸時代の前から伊勢の農民は、うどんに「たまり」(味噌から出る汁)をつけて食べていました。その後、たまりにダシを加えて食べやすくする工夫が生まれ、これが伊勢うどんの始まりとされています。



### 郷土の食材

太平洋につき出した志摩半島と、その南側の熊野灘沿岸地域を中心に水産業が盛んで、熊野灘に面した尾鷲市は、かつお漁で知られている。

#### \* メニュー \*

煮込みうどん 牛乳豆腐田楽 ひじき煮  
抹茶パン



伊勢うどん

#### 有名な農作物



茶



鶏卵



米



複雑にいくんだリアス式の海岸が続く志摩半島沿岸では、質の良いアワビがたくさんとれる。岩場が多く、えさとなる海藻も豊富だから。旬の初夏になると、海女(海にもぐって貝類や海藻をとる女性)たちの姿が見られる。伊勢えびも、この地域の特産品。味が良く、「えびの大様」と言われている。

揖斐川、長良川、木曾川の河口に位置する桑名市では、昔からはまぐりがたくさんとれた。



松阪市と周辺地域は、高級牛肉として知られる松阪牛の産地。厳格な条件で選ばれた黒毛和種の雌牛は、大豆かすや大麦などをえさに日光浴やマッサージなどの手間をかけ、じっくり育てられる。

