

真珠が生まれるまで  
核入れ



真珠の原型となる核と真珠層をつくる細胞を密着させ挿入する。



アコヤ貝の貝柱、  
食べられるって  
知ってる？

### 真珠の貝柱

真珠養殖の浜揚げ時期（12月～1月）に採れるアコヤ貝の貝柱は、非常に希少な高級珍味です。



凝縮された貝柱のうま味と甘みがあり、噛めば噛むほどお口の中に味わいが広がります。

# またす時

## 地元の食材を楽しむ

古くから朝廷や神宮に食料を献上していた歴史を持つ志摩市には、良質な海産物が豊富に揃います。

全国屈指の漁獲量を誇る伊勢えび、厳正な基準により認定されるあおりふぐ、

『究極の海のミルク』と呼ばれる志摩市産マガキ、海女さんの手で一つ一つ丁寧に採取されたあわび。

志摩の海で育ったこれらの絶品は三重ブランドにも認定されるなど

「御食つ国・志摩市」が世界に誇る至高の食材です。



志摩市  
ふるさと応援寄附  
ホームページ



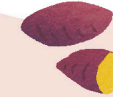
### 伊勢えび

その名の通り伊勢志摩地方を代表とするグルメの王様で、市の魚にもなっています。その美味しさは言うまでもなく、大変縁起の良い食べ物としても知られています。



### きんこ

志摩地方で古くから作られてきた干し芋「きんこ」。名前の由来は、干したナマコ（きんこ）に形が似ていたためと言われています。カロテンを多く含む海女さんや子どものおやつとしても重宝されてきました。



### なんばり南張メロン

志摩市浜島町南張で育てられる、希少なブランドメロン。みずみずしさと濃厚な甘みが口いっぱいに広がります。伊勢志摩サミットの食卓を彩った逸品で、糖度13度以上という厳しい規格をクリアしたもののだけが出荷されます。



### あわび

高級食材として知られ、二千年の昔から今にいたるまで、海女が一つひとつ丁寧に獲り続けてきた貴重な海の恵み。コリッとした歯ごたえの活き造りや、肉厚なステーキなど素材の贅沢さを堪能できます。



### てこね寿司

志摩の郷土料理として長く親しまれている「てこね寿司」。江戸時代頃、漁師が忙しい漁の合間に、獲れたてのカツオと酢飯を手でこねて作ったと言い伝えられています。



### あおりふぐ

「あおりふぐ」は、主に伊勢湾から熊野灘で漁獲され、志摩市安乗漁港を中心に水揚げされる体重700g以上の天然トラフグの地域ブランド名です。身が引き締まり、旨みが凝縮されているのが特徴です。



### 青さのり

三重県では「あおさ」と呼ばれ、標準和名はヒトエグサ。とても栄養価の高い海藻で特に食物繊維、各種ミネラルが含まれ「海の緑黄色野菜」とも呼ばれています。

