

三重県の多様な魅力をお伝えするニュースレター

三重県の
魅力を
発掘・発信

三重県内で活躍する 魅力的な人物を“三重る化”！！

「伊勢えび」「松阪牛」「あわび」など全国的に有名な特産品が多くあり“うまいもん”的宝庫として知られる三重県ですが、三重県の魅力は食だけではありません。今回のニュースレターでは、県外からはなかなか知ることのできない、三重県内で活躍する魅力的な人々にフォーカスを当て、三重県の伝統や文化の魅力をご紹介いたします。

＜日本に現存する唯一の職人。伝統を守り抜く人達の魅力＞



現存する伊勢木綿唯一の織元

三重県の伝統工芸品に指定されている「伊勢木綿」。臼井織布は江戸時代から250年以上続く唯一の織元。最上質の綿を100年以上前の機械を使って“現代の伊勢木綿”に仕上げている。

臼井織布(株) 代表取締役 うすい なるお臼井 成生さん

「効率が悪かろうが、まがい物を作つてまでやりたあない。
伊勢商人っていうのは馬鹿正直なんです」



現存する尾鷲わっぱ唯一の職人

100年使えると言われるほど丈夫な三重県の伝統工芸品「尾鷲わっぱ」。明治二十年から受け継がれてきた伝統技法を守り、進化させる職人

ぬし熊 四代目 せこ こうし世古 効史さん

「尾鷲わっぱの製作工程は全部で45工程。
国産100%漆だからレンジにかけても大丈夫なんよ」

＜夫婦で移住し夢を実現！三重県の食材を使った店をオープン＞

ミシュランガイド ビブグルマンを獲得！
地元の食材を愛するレストランを営む夫婦

実は三重県が全国生産1位の
“かぶせ茶”を使ったカフェを営む夫婦



Wine & Kitchen vélo
おかちと ひでゆき
岡本英志さん
あき
亜希さん



かぶせ茶カフェ
しみず きよかず
清水聖一さん
かな
加奈さん

＜真珠の魅力を世界へ、真珠養殖を女性目線でPRする女子部！＞



立神真珠養殖漁業協同組合 女子部

「“真珠って素敵！”と思ってもらいたい！
生産者でしか語れない真珠の魅力を国内外に伝えるため
地元女性養殖業者で結成された女子部！」

<日本に現存する唯一の職人。伝統を守り抜く人達の魅力①>

国内需要の減少や後継者不足という問題を抱えている日本の伝統工芸産業。そんな逆風の中、三重県で生まれた晴らしい伝統を代々受け継ぎ、現在も活躍されている方々を紹介します。



現存する伊勢木綿唯一の織元

臼井織布(株) 代表取締役 白井 成生さん

うすい

なるお

50年ほど前まではたくさんの織物工場があった伊勢の国。日常着として着物が主流だった江戸時代から戦前までは多くの人々に愛されていた「伊勢木綿」ですが、戦後から化学繊維の発展や生活の洋風化などの変化から需要が激減。現在、「伊勢木綿」を生産しているのは、臼井さんが代表を務める「臼井織布株式会社」のみ。非常に貴重な物となっています。臼井さんが生み出す“現代の伊勢木綿”についてお話を伺いました。

■伊勢木綿の特徴や、臼井さんの生産される伊勢木綿のこだわりについて

伊勢木綿は、通気性や保温性に優れているだけでなく、柔らかい肌触りで着心地の良いことが魅力。単糸という撚りが少ない糸をたて糸・よこ糸に使って織り上げているからこそ、その風合いができるのですが、糸はどうしても切れやすい。100年以上前から使っている豊田自動織機で、ゆっくり丁寧に織り上げます。効率を考えると複数の糸を撚り合わせた撚糸を使うべきだが、それをしてしまったら面白みがない。うち(臼井織布)の考え方として、効率は悪いかもしれないが、今まで作ってきた日本の“木綿”を作るために、最高のことを続けられるうちは、取り組む值打ちがあるであろうと思い、伊勢木綿を作り続けています。まがい物を作つてまでやりたあない。伊勢商人っていうのは馬鹿正直なんです(笑)



■今現在の課題や挑戦していること

伊勢木綿の柄の作り方は、昔から受け継いできたノートに溜めています。その何百通りもある柄や色の組み合わせで、今の流行に合うように織っています。最近では、海外ブランドや、国内の有名ブランドとコラボレーションして商品を作る機会も増え、伊勢木綿を使った小物なども作っています。

また、伊勢木綿で織った着物は若い世代の人にも着てもらう機会が増えました。なので、着物の生地は、一度に同じ柄をたくさんを織るのではなく、少量ずつ織ってます。これも効率は悪いのですが、みんなが同じ柄にならないようにと思ってやっています。



<臼井織布株式会社>

代表者：臼井 成生

住 所：三重県津市一身田大古曾67

営業時間：11:00～17:00（定休日：土、日、祝日）

創 業：江戸時代中期（設立：昭和24年）

【報道関係者お問い合わせ先】

三重る化隊<三重県PR事務局>（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤 まの(080-3579-5352)、児玉 茉奈美 (070-3191-4995)

TEL : 03-6894-3200 / FAX : 03-5413-3050 / MAIL : mie_pr@ssu.co.jp

<日本に現存する唯一の職人。伝統を守り抜く人達の魅力②>



現存する尾鷲わっぱは唯一の職人

ぬし熊 四代目 世古 効史さん

江戸初期、尾鷲は林業や漁業が盛んになり、山林従業者や漁師らが急増。「尾鷲わっぱ」は、それらの厳しい自然と戦う人々に食器として愛用されていました。しかし、国内の林業が衰退する中、尾鷲の林業も例外ではなく、当時の山林従業者が激減するとともに、「尾鷲わっぱ」の需要も減り、徐々に作り手もいなくなってしまいました。現在では、「尾鷲わっぱ」の作り手は世古さんのみ。代々受け継いだ「尾鷲わっぱ」の伝統技法を唯一守り抜く職人 世古さんにお話を伺いました。

■尾鷲わっぱの特徴や、世古さんの生産される尾鷲わっぱのこだわりについて

尾鷲わっぱはその丈夫さから、100年も使用できるといわれています。ヒノキや漆の殺菌作用からお弁当やおひつなど食材を入れる食器に多く使われてきました。尾鷲わっぱの製作には、木材選びから始まり、木を削り、曲げ、桜の木の皮で縫い留め、最後に漆を塗り込み、**完成までの全45工程すべて手作業**で一人で仕上げています。尾鷲地方の急峻な地形と雨の多い厳しい環境で、ゆっくり長い年月をかけて育った尾鷲ヒノキは木目が細かくきれいです。今もその尾鷲産の厳選されたヒノキのみを使用し、木材選びもわっぱを曲げたときに自然な木目になるよう、美しく仕上げるためにこだわって削り出しています。また、**国産の100%天然素材の漆を使用**しています。そのため仕上がりの深い色合いが美しく、また**天然の漆は熱に強い**ので、レンジに入れても全く問題ありません。



■今現在の課題や挑戦していること

伝統を守りつつ、さらに尾鷲わっぱの魅力を多くの人に知ってもらうため、コーヒーカップや花器など、**現代の生活によりマッチする新しい漆器創作**に取り組んでいます。また、尾鷲わっぱの魅力や伝統に触れてもらうため地元の小学生に向け体験教室を行ったり、都内の三重県アンテナショップ「三重テラス」のイベントなどにも参加をしています。現在、ぬし熊の跡を継ぐ人がいないため、本当に尾鷲わっぱと向き合いたいと思う方がいらっしゃるのであれば、5代目として修業を受け入れたいと思っています。



<ぬし熊>

代表者：世古 効史

住 所：三重県尾鷲市大字向井493-15

営業時間：9:00～18:00（定休日：不定休）

創 業：明治二十年

【報道関係者お問い合わせ先】

三重る化隊<三重県PR事務局>（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤 まの(080-3579-5352)、児玉 茉奈美 (070-3191-4995)

TEL : 03-6894-3200 / FAX : 03-5413-3050 / MAIL : mie_pr@ssu.co.jp

<夫婦で移住し夢を実現！三重県の食材を使った店をオープン①>

一度は首都圏で暮らし、自身の夢を叶えるために三重県へ移住を決意した2組の夫婦の活躍を紹介します。

ミシュランガイド ビブグルマンを獲得！地元の食材とワインを楽しめる隠れ家レストラン

「Wine & Kitchen vélo」 岡本英志さん 亜希さん



岡本英志さんは首都圏のお店でシェフとしての経験を積んだのち、2012年に地元へUターン。2013年に「Wine & Kitchen vélo」オープンするタイミングで結婚することをきっかけに亜希さんも三重県へ移住。今年5月に発売された「ミシュランガイド三重2019」ではビブグルマンを獲得。

「Wine & Kitchen vélo」では、地元の食材を使ってつくる季節のお料理が楽しめ、いつ来ても落ち着いて美味しいお料理を味わえるお店づくりが魅力の一つ。また、店内のデザインやロゴ・装飾などはデザイナーでもある亜希さんが手がけており、居心地の良い雰囲気の中、お料理とこだわりのワインを楽しめる隠れ家レストラン。

<移住をされたお二人に、移住についての不安や三重県の魅力を伺いました>

英志さん：地元なので移住に対しての不安はありませんでした。

三重県は食材が豊富で質の良いものが安価に手に入れやすいですし、プライベートでいうと子どもと一緒に行ける大きな公園などが多く、首都圏では当たり前の人込みも少ないので暮らしやすいです。

亜希さん：行ったこともない三重県への移住は、最初は期待よりも不安しかない状況でした。

やったことのない飲食の仕事ができるか、親戚も友達もいない土地で新しい人間関係を作ることができるのが、文化の違う土地でうまくやっていけるのかとても悩みました。

結果的にはすごくいい友人や仲間に恵まれています。温泉やスキーなど30分くらいで行けますし、山も海も近く、自然に触れ合えるリフレッシュの選択肢が増えました。

三重県はとても人がやさしく、食材も美味しいのでとても暮らしやすいです。悩んでいても頭の中で答えは出ないので、気になったのなら是非一歩踏み出してほしいです。

* 「Wine & Kitchen vélo」おすすめメニュー*

「Wine & kitchen vélo」の定番メニューは三重県の豚肉を使ったシャリュキュトリー（加工肉、ソーセージやハム、塩豚など）。冬は旬の牡蠣や、三重県産の鹿肉などを使った期間限定のメニューがおすすめ。毎年恒例の冬季限定デザート「栗のフォンダン」は毎年楽しみにしているファンがいるほど人気です。



■ Wine & Kitchen vélo

住 所：三重県四日市市諏訪栄町16-3長田ビル2F

Tel&Fax : 059-356-1545

サイト : <http://frenchvelo.com/>

時間 : 水木金土(18:00-26:00/L.O.25:00)

日月(open 18:00-24:00/L.O.23:00)

定休日 第二月曜日、毎週火曜日

【報道関係者お問い合わせ先】

三重る化隊<三重県PR事務局>（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤 まの(080-3579-5352)、児玉 茉奈美 (070-3191-4995)

TEL : 03-6894-3200 / FAX : 03-5413-3050 / MAIL : mie_pr@ssu.co.jp

<夫婦で移住し夢を実現！三重県の食材を使った店をオープン②>

三重県はお茶の産地！全国生産1位の“かぶせ茶”を使ったカフェを営む夫婦

「かぶせ茶カフェ」清水聖一さん しみず きよかず 加奈さん かな



専業茶農家「マルシゲ清水製茶」の長女として育った清水加奈さんは、県外での生活に興味をもち、大学進学を機に上京。大学で学んだ知識をもとに東京で日本茶専門小売店に就職。その際に東京での三重県のお茶の認知度の低さに驚き、地元に帰って何かしなければならないという気持ちが芽生え、当時お付き合いされていたご主人の聖一さんとともに茶農家を継ぐために三重県へ移住。

「かぶせ茶カフェ」は、三重県のお茶を一人でも多くの方に知ってもらいたいという気持ちで2010年にオープン。今年で10周年を迎え、お茶を楽しめる季節に合ったスイーツなどのメニューを提供している古民家カフェです。

<全国生産1位の“かぶせ茶”的魅力とかぶせ茶カフェについてを伺いました>

・ “かぶせ茶”的特徴や魅力は？

かぶせ茶は、刈り取る新芽に14日間覆いをかぶせて光合成を抑えることによって、渋みが少くなり、まろやかな味わいの飲みやすいお茶です。また、お湯の温度で味わいを変えることができ、低めで玉露のような深みのある甘み、高めで煎茶のようなさっぱりとした渋みを楽しめる、いいとこどりのお茶です。

・ 「かぶせ茶カフェ」で楽しめるメニューについて

通常メニューとして、クイズ形式でお茶の飲み比べができるメニュー、お好みのお茶と三重県の名物“あられ茶漬け”、お茶を使ったスイーツを楽しめるセットなどを提供しています。スイーツは和・洋それぞれ作っており、季節に合ったメニューとして、夏にはかぶせ茶を凍らせて削った「かぶせ茶氷」が人気で、これから寒い時期には「かぶせ茶ぜんざい」がおすすめです。ぜんざいにはかぶせ茶をたっぷり練りこんだ白玉が入っており、お茶の香りや甘みを楽しめるメニューです。また、今年初めて「マルシゲ清水製茶」のお茶で抹茶を作りました。お客様自身で点てていただくお抹茶メニューを新メニューとして考えています。



お好きなお茶とお菓子と
あられ茶漬け／500円～



冬季限定メニュー「かぶせ茶ぜんざい」の中には、かぶせ茶をたっぷりと練りこんだ白玉が



落ち着いた雰囲気でお茶を楽しめる店内

■かぶせ茶カフェ

住 所：三重県四日市市水沢町998

Tel : 059-329-2611

サイト : <http://www.marushige-cha.jp/about/cafe.html>

時間 : 木金土(10:00~17:00)

定休日 月火水日

【報道関係者お問い合わせ先】

三重る化隊<三重県PR事務局>（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤 まの(080-3579-5352)、児玉 茉奈美 (070-3191-4995)

TEL : 03-6894-3200 / FAX : 03-5413-3050 / MAIL : mie_pr@ssu.co.jp

<真珠の魅力を県外へ、真珠養殖を女性目線でPRする女子部！>

三重県の真珠の魅力を、女性ならではの視点で国内外問わず発信をするパワフルな女子部

立神真珠養殖漁業協同組合 女子部



「立神真珠養殖漁業協同組合女子部」は漁業協同組合の女性職員や真珠養殖に携わる女性たちによって平成24年に結成され、主な活動内容は真珠のPR活動や真珠アクセサリーの製作・販売など。

真珠養殖漁協の組合の中に女性の視点を生かした組織を作り、漁業者自らが商品の製造、販売、PRまでを行う。この活動は全国でも珍しく、平成29年度に三重県青年・女性漁業者交流大会において知事賞を受賞、全国青年・女性漁業者交流大会において水産庁長官賞を受賞している。

<女子部の活動や立神の真珠養殖について伺いました>

・立神真珠養殖漁業協同組合女子部の具体的な活動とは？

平成24年結成後、現在12名の部員で活動をしています。女子部結成のきっかけは1人の女性職員が「冠婚葬祭のイメージが強い真珠のイメージを変えたい。普段使いにも使ってもらえるようなかわいい真珠アクセサリーを作りたい」という思いからでした。1人の熱意から始まった活動は周りを巻き込み、気の合う養殖業者仲間に声をかけ女子部が結成となりました。活動としては、真珠養殖を知ってもらうきっかけづくりのために「真珠の取出し体験」や「真珠アクセサリー作り」「真珠のドアプレートづくり」など体験型の活動を行っています。また、JICAの外国人研修生を受け入れるなど国際交流も積極的に行ってています。また、女子部オリジナルアクセサリーの製作販売も行っており、気軽に真珠アクセサリーを楽しんでもらえるように工夫したデザインの商品を販売しています。



・立神地区の真珠養殖について

志摩市の立神地区は真珠のふるさと伊勢志摩リアス海岸で有名な英虞湾の最奥部にあり、その地形から真珠貝の生息に適し、真珠養殖の盛んな地区です。真円真珠の養殖を始めて約100年、三重県地区別では、最も生産量の多さを誇っています。



真珠養殖の繁忙期は核入れ期の4月～8月初旬と、採集期の12月初旬～末まで。特に真珠の元となる「核」を入れる作業はとても緻密で、家ごとや個人によって道具だったり方法が異なります。道具も使いやすいように、既製のものをカスタムして使っています。昔は核入れの技能は門外不出といわれていたことも。



【報道関係者お問い合わせ先】

三重る化隊<三重県PR事務局>（株式会社サンーサイドアップ内）

担当：安藤 まの(080-3579-5352)、児玉 茉奈美 (070-3191-4995)

TEL : 03-6894-3200 / FAX : 03-5413-3050 / MAIL : mie_pr@ssu.co.jp