

平成13年から三重県では「三重ブランド」認定企画を始めた。これは三重県とこの県の特産品のイメージアップを図り、全国に知ってもらおうというものである。観光と特産の目玉商品として県が推薦、保証し、全国に発信していくシステムといえる。そのため、平成19年にはこの三重ブランドを県条例で制定し、保障をランクアップした。

商品については、技術と産品にかける愛情もさることながら、自然環境や歴史や伝承等総て三重県にこだわった物語性も重視し、当然、その品質を追求したものとするための第三者認定委員会も設け、幾分にも厳格すぎるのではないかといわれるほどに審査して認定品を作った。以下は、平成25年3月までの認定品である。

食品でいえば、①優れた脂肪の入り方の肉のさしから品質にこだわって、他県では真似の出来ない黒毛和種の雌の処女牛を3年掛けて育ててつくる「松阪牛」である。②消費者と直結する精肉販売店が飼育農家と話し合っただけで幾分脂肪分を押さえて育てる黒毛和種の雌の処女牛を2年で育てる「伊賀牛」も認定を受けている。③熊野市の西の山間、熊野川流域の紀和町で伸びやかに育てた「熊野地鶏」もその一つである。

伊勢・志摩の海幸は複数で認定がなされた。④時期を限定して海女が素潜り漁で捕る大型「あわび(鮑)」、そして⑤「伊勢えび(海老)」、⑥的矢湾で垂下牡蠣養殖をしたのち紫外線利用での浄化を開発し、滅菌飼育に成功したのち特許を取得した「的矢かき(牡蠣)」【第1章P36参照】、⑦伊勢湾と太平洋の両海水が激しく交わる磯で育ち、最初に収穫したものだけが「(伊勢)ひじき」であり、独特の蒸し製法も評価され認定を受けている。⑧大型で上品質の河豚が遠州灘から伊勢湾を含む熊野灘で捕れる。三重県の安乗港に揚がる天然河豚を「ありのりふぐ」と命名し、これも認定している。⑨温暖な紀伊半島の特産の柑橘類、ここでマルチ栽培で育てられ非破壊糖酸度センサーで厳しく選別された「南紀みかん(蜜柑)」もブランドの一つである。⑩荒茶の生産量では日本3位の三重県である。鈴鹿山麓のかぶせ茶や大台山麓の深蒸し茶を共に「伊勢茶」と命名して一つのブランドとして認定を受けている。これらの商品と特定の生産者或いは加工業者が認定を受け、県も積極的に三重県の顔として国内外に広報するシステムがこの制度にはある。

(文責：大川吉崇)

1 伊勢まぐろ

マグロは、世界的に需要が急速に高まり、一方でワシントン条約等による規制強化で捕獲の制限が叫ばれ、稀少魚となりつつある。【まぐろの詳細は、「三重の味 千彩万彩」P42参照】このマグロが、三重県度会郡南伊勢町の神前浦で養殖されている。国内養殖マグロの北限と言われている地である。沖縄や南九州と比べると、冬季水温は7度以上低い海域である。それゆえの身の締まりを期待しているのである。さらに、熊野灘に流れ込む黒潮の流れと、山間から流れ出たミネラルの多い清らかで透明度の高い真水が混ざり合う地であるため、特色あるマグロの養殖地といえる。一方では、近海で新鮮なサバ類やイワシ類が獲れ、また、隣接地に県下最大の巻網船基地があり、獲れたての高鮮度の餌が確保可能である。養殖をしている株式会社ブルーフィン三重(南伊勢町河内)によれば、こうした鮮度の良い生餌を

投与し、また栄養管理と肉質の向上を図るため、モイストペレット(生餌+配合飼料)と呼ばれる造粒された餌を攪拌製造できる専用船を使って給餌を行っている。同社によれば、マグロを元気に成長させるモイストペレットには、原材料としての小魚の新鮮さが大切で、特徴あるマグロに育つ秘訣となる。

昔むかし、今日の奈良県の三輪山を中心にした大和政権では、祖神天照大神を安置するのに適した地を探すことを倭姫命に命じた。命は、東巡し、伊勢を越えて足を伸ばし、この地で休憩のため腰を下ろしたと伝えられる岩がある。天照大神伝承のある海辺は、気候の良さ、食材の豊かさ、景観の美しさと清らかさが揃った地である。この故に、神前浦で育った「まぐろ」に聖なる地の「伊勢」を冠につけたとの名である。

養殖種苗尾数は、毎年30,000尾である。これを1基

50mの高密度ポリエステル製の、品種名アクアシュアの新生簀で養殖している。ノルウエーサーモンの養殖にも利用されている生簀である。生後100gから200gの稚魚を入れ、2～3か月かけて2kgから3kgに、そして運動と餌の工夫他で商品化できる30kg以上に成長させる。

成魚になったマグロは、釣り上げて電気ショックで

即殺され、血抜き後神経や内臓等除去、速やかに冷却、そして5時間以内に芯温5度以下に調整し箱詰めされて出荷される。この「伊勢まぐろ」の誕生は、一つには三重県水産研究所と近畿大学等研究機関との連携と努力、二つには三重県漁連と株式会社ブルーフィン三重の連携の賜物である。

(文責：大川吉崇)

2 結びの神(三重23号)ほか三重県の水稲品種

▶P242

米の新品種の「三重23号(品種登録出願26496号)」が、平成25年に「結びの神」と名付けられた。地球温暖化と三重県の変化に即する稲の品種改良への努力が続けられ、誕生した品種である。三重県農業研究所の資料に、平成20年から23年の4年間の成熟期の平均値数には、「結びの神」は8月14日、「あきたこまち」は8月19日、「みえのえみ(三重4号)」は8月20日、そして「コシヒカリ」は8月22日となっている。

三重県だけではなく何れの県も、早稲の良質、良食味品種を求め続けている。三重県での「結びの神」は、平成12(2000)年から12年間の研究の結果、関東200号と関東196号を交配した品種である。早稲で、草丈が短く倒れにくく、栽培に優れ、収穫量が多く、美味しさを満たす稲を求めての苦労の結果誕生したものである。今日では、今後の温暖化の中で、夏季に高温でも玄米

の品質低下が少なくの条件が付加されるが、これも満たしている。この品種は、冷めてももちりした食感があるという期待の星である。

三重県では昭和35年頃、良質の米の要求が高まった。県奨励品種として、上質で収穫の多い「コシヒカリ」を追い求めた人の協力を得て昭和40年代中頃には豊作が続いた。実は奨励米をコシヒカリとする前年の昭和34年に伊勢湾台風が通過し、三重県にとって当時第二次世界大戦に次ぐ損失といわれる被害が出、稲も全滅した。ここに、真偽は判らないが、三重県での超早期田植えはこの伊勢湾台風が原因といわれるほどになり、一方、品種改良は先の条件下で求め続けた。昨今では、平成14年に「みえのえみ」、16年に「みえのゆめ」、22年に酒米「神の穂」、そして23年の「結びの神」が続いた。

(文責：大川吉崇)

3 黒にんにやく

▶P242

特徴

三重県内で製造される黒にんにくを練り込んだこんにやくで、黒にんにくとこんにやくの言葉をあわせて「黒にんにやく」と名付けられた。黒にんにくだけでなく黒こしょうも添加することにより、こんにやくのにおいを抑え、うま味がプラスされている。食べやすく、味のからみやすい厚みにスライスされているため、炒め物専用こんにやくとして食べられる。また、肉の代替品としても利用できる。

黒にんにやくの開発

平成20年および平成21年に三重県バイオベンチャー産官学連携共同研究補助事業の助成を受け、低カロリーこんにやくの開発・商品化にむけて研究を行った。開発には(株)上野屋(松阪市飯高町、昭和33年創業)、三重大

学医学部附属病院栄養指導管理室と三重大学教育学部家政教育講座調理学研究室が携わった。「黒にんにやく」の開発は肥満やメタボリックシンドローム、糖尿病の人たちへの低カロリー食品の提供または腎疾患や肝疾患の病態解消を目的に新食感のこんにやくの開発を行っていたことから始まった。三重県発祥の黒にんにくを使用することに決定すると、低カロリー食品ということだけでなく、肉の代替品としても使用できることに着目し、黒にんにくの添加割合やスライスこんにやくの厚みの検討を行い、「黒にんにやく」が出来上がった。販売されている商品は肉の代替品として炒め物への利用を推奨した商品となっている【P242写真1】。

黒にんにやくの利用方法

調理しやすさと食べやすさを考慮して開発されたため、どんな料理にも利用可能である。歯ごたえがよく、

こんにゃくとしての利用はもちろんであるが、スライス肉の代替品としても利用できる。もっとも定番の食べ方は炒めて焼き肉のたれとからめる「黒にんにゃく一焼き肉風」【P242 写真2】である。牛肉だけでなく、豚肉代用品として酢豚などにも利用できる。また、こんにゃくの食感を楽しめる料理としてサラダやチヂミ【P242 写真3】などもお勧めである。さらにはこんにゃ

くの一般的な使い方としての炊き込みご飯に加えることでも一味違った風味を楽しめる。料理のレシピについての詳細は(株)上野屋のHP*をご覧ください。

(文責：平島 円)

*(株)上野屋HP <http://www.konnyaku.co.jp/recipe/index.html>

三重の新しい食 ③

新感覚の米粉料理

➡P242

日本の主食である「米」の消費量は減少の一途をたどっている。このことは日本の食糧自給率の点からも、国民の栄養バランスの点からも、大きな問題である。

お米の食べ方は、従来から主食として粒食が殆どであるが、いろいろな加工品も作られている。粒のままの加工品には、発芽玄米、レトルト米飯、レトルト即席粥、ポン菓子、玄米茶、ひなあられ、きりたんぼなどなど。もち米からは、各種の餅、おかき、あられなど。うるち米を粉にひいて作る上新粉は主に和菓子に使われるし、もち米の粉から作られる白玉粉、餅粉、道明寺粉なども和菓子材料である。発酵させて酒、みりん、食酢、味噌、醤油、麴などが作られるし、成分抽出してこめ油が作られる。

お米を粉にして和菓子以外の食べ方を広げる方法として、パンや菓子、麺類、料理にと用途が広がってきている。パンはグルテンを添加したり、洋菓子用にはさらに微細な米粉が必要となるが、普通の米粉で間に合う料理を、小林かよ様(元三重県職員)に教えていただいた。新しいおいしさ発見。(特に天ぶらの衣はおすすめだ)

(文責：成田美代)

1 豚こまと野菜のつまみ揚げ

【材料】5人分

豚こま切れ肉	300g
つけ汁	
ごま油	大さじ1
醤油	大さじ2
酒、砂糖	各大さじ1
オイスターソース	大さじ½
にんにく	少々
ゴーヤ	1本
塩、砂糖	少々
かぼちゃ	300g
ピーマン	5個
衣	
卵	1個
水	150ml
米粉	⅔カップ
小麦粉	⅔カップ
揚げ油	適量

作り方

- ①豚こま切れ肉につけ汁を加え、よくもみ込んでおく。
- ②ゴーヤは縦半分になり、スプーンで種・ワタを取り除き3～4mm幅に切る。それに塩・砂糖を絡め、10分ほど置く。
- ③かぼちゃも種、わたを取り細かい拍子木切りにする。
- ④ピーマンは2cm位の正方形に切る。
- ⑤ボウルに卵を溶きほぐし、水・米粉・小麦粉を加え、混ぜ合わせる。それを2等分する。
- ⑥⑤で分けた一方には、水気を絞ったゴーヤと半量の豚こま切れ肉を、もう一方には、かぼちゃ、ピーマン、残りの豚こま切れ肉を加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑦160～170度の油に、⑥をつまみ入れ、時々返しながらか5～6分揚げる。

コツ・ポイント

- 米粉は吸油率が低いので、油っぽさがなくとってもヘルシー。
- 薄衣なので素材感がやすい。
- 時間が経っても、衣がべたつかずにカラッとしているため、お弁当にも最適!
- 衣にグルテンがないので、混ぜすぎの心配なし。作り置きが出来る。
- 米粉は底にたまりやすいので、衣をつける前にしっかり混ぜる。

② ヘルシーポカポカ米粉シチュー

【材料】5人分

鶏もも肉	1枚
又はホタテ	200g
又はシーフードミックス	200g
玉ねぎ	1個
にんじん	100g
じゃがいも(又は里いも)	200g
かぶ	200g
白菜	200g
ブロッコリー(小)	1個
固形スープの素	2個
└水	2カップ
米粉	大さじ4
└牛乳	2カップ
塩、こしょう	適量

【作り方】

- ①鶏肉は一口大に切り、塩小さじ1をふり揉んでおく。
- ②材料を下記の通り小切りにする。
 - かぶ、玉ねぎはくし形に切る。
 - にんじん、じゃがいもは、皮をむいて食べやすい大きさに切る。
 - 白菜は食べやすい大きさに切る。
 - ブロッコリーは、小房に分けさっと湯がいておく。
- ③米粉を牛乳で溶いておく。
- ④鍋で水を沸騰させ、にんじん、じゃがいもを煮る。途中でかぶ、スープの素を入れ全体が柔らかくなったら白菜と③をよく混ぜて加え、とろみがついて白菜がしんなりしたら、塩、こしょうで味を整える。
- ⑤最後にブロッコリーを加える。

【コツ・ポイント】

- 別にホワイトソースを作る手間もなく、鍋ひとつで作れる。
- 米粉はダマになることもなく、真っ白に仕上がる。
- コツは、米粉を水や牛乳で溶いて、10分くらい置いておくのがベスト。
- 最初からスープで煮るので、炒める油も必要なく、シチューの素(油がたっぷり含まれている)がなくても、おいしくサッパリといただけとってもヘルシー。
- コクが欲しいときは、仕上げにバターを少し加えてもよい。
- 急ぐ時は、材料を小さく切ると早く仕上がる。

③ 米粉クレープと米粉カスタードクリーム

●米粉クレープ

【材料】約10~15枚分

卵	2個
バター	大さじ½
米粉	70g
片栗粉	大さじ1
塩	少々
砂糖	大さじ1
牛乳	200ml
バニラエッセンス	数滴
水	50~80ml
サラダ油	少々

【作り方】

- ①ボールにバター、卵を入れ泡だて器でよく混ぜ、砂糖と塩を入れて混ぜ、続いて粉類を振り入れてなめらかになるまでよく混ぜる。
- ②①に牛乳と水を少しずつ加えて混ぜ、滑らかになったらバニラエッセンスを入れて軽く混ぜて生地を整える。
- ③生地は30分以上寝かせる。(一晚、冷蔵庫で寝かせるとなおよい)
- ④ホットプレートやフライパンを中火で熱し、油を薄くひいて玉じゃくしで生地を落とし、薄く焼く(のびが悪い場合は、玉じゃくしの背で好みの大きさに丸く薄く伸ばす)。表面が乾いた状態になったら、裏返して焼き上げる。

●カスタードクリーム

【材料】

米粉	35g
水	40ml
牛乳	500ml
卵	大2個分
砂糖	120～140g
バニラエッセンス	適量

作り方

- ①米粉と水を合わせ、なじませる。
- ②卵をよくほぐし、砂糖を加えさらによく攪拌する。
- ③②に①と、風呂の温度くらいに温めた牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。
- ④鍋に移して火にかけ、よく攪拌しながら中火でとろりとなるまで熟して、ぶつぶつしてきたら弱火にして、よくかき混ぜながらしっかりと火を通す。
- ⑤出来上がったら、パットなどに広げて冷ます。

コツ・ポイント

- 米粉を使ったら、もちり感と、しっとり感がバツグンのおいしいクレープ誕生。
- カスタードクリームはこのまま使ってもおいしいが、生クリームのホイップを混ぜるとさらにフレッシュなクリームになる。果物もトッピングするとよい。
- クレープに色々な具を包むことができる。

【例】◆カスタードやチョコレートなどのクリーム

- ◆小豆やさつまいも、かぼちゃのあんこ
- ◆生クリームのホイップに季節の果物
- ◆黒蜜、蜂蜜、イチゴやリンゴなどのジャム、マーマレード
- ◆チーズ、ウインナー、ツナ、生野菜

参考文献

- 1) みえ食文化研究会：三重の食文化—古きを訪ねて さらなる飛躍を—、平成23年度、P.33～38

三重の新しい食 4 豆腐及び加工食品の新しい食べ方

大豆製品には、豆腐、焼き豆腐、揚げ(厚揚げ、すし揚げなど)、がんもどき(ひろうす)、おから、きな粉、高野豆腐などと非常に多彩であり、いずれも我が国の食生活を支え続けてきた伝統的な食材である。また植物たんぱく質に富む栄養的にも貴重な食材である。

しかしこれらの中でも豆腐およびその加工品は、従来の伝統的な郷土料理の中では主に煮物に利用されることが多く、調理法が限られていたのは否めない。

一方で従来の調理法から視点を変えて、洋風にも適用して、子どもから高齢者まで親しめる新しい料理が工夫されてきている。そこで、喜田川永子様(榊横山食品 あげのキッチン長)に、新しい食べ方を教えていただいた。なお、このレシピは一部改変したものである。

なお、最近では商品も下処理済(油抜き不要)で扱いやすい品、食べやすく使いやすい様に多様なサイズや形と量など、いろいろな工夫がなされて、消費者のニーズに対応するようになってきたことで、もっと活用したい食材である。(文責：成田美代)

■ 野菜たっぷりポトフ

【材料】2人分

一口がんも	2個
大根	100g
じゃがいも	70g
人参	50g
キャベツ	70g
ウィンナー	2本
ベーコン	2枚
ブイヨン	1個
塩	少々
胡椒	少々

【作り方】

- ①大根、人参、じゃがいもは皮をむいて食べやすい大きさに切る。キャベツはざく切りにする。
- ②鍋に水400mlとブイヨン1個を入れ、じゃがいも、大根、人参、ウィンナー、ベーコンを入れて煮る。
- ③大根、じゃがいもに半分ほど火が通ったらがんも、キャベツを入れ、塩、胡椒で味を調える。

■ 2 油揚げエスニックサラダ

→P242

【材料】2人分

油揚げ	2枚
大根	適量
ハム	適量
水菜	適量
スウィートチリソース	適量

【作り方】

- ①油揚げは厚みを半分に切り開く。
- ②大根は細い拍子木に切り、ハム、水菜は大根に合わせてせん切りにする。
- ③油揚げに大根、ハム、水菜をのせて巻く。巻き終わりを下にしてしばらくそのままにして形を整える。
- ④食べやすい大きさに切り、器に盛りつけスウィートチリソースをかける。

■ 3 ベーコン巻き

→P242

【材料】2人分

油揚げ	2枚
スライスチーズ	4枚
ベーコン	4枚
黒胡椒	適量
爪楊枝	

【作り方】

- ①油揚げは厚みを半分に切り開く。
- ②半分にした油揚げの皮のほうを下にして置き、チーズをのせる。
- ③まき寿司のように、手前からくるくると巻く。
- ④巻いた上からベーコンを斜めに巻き付け、油揚げに沿わずよう爪楊枝でとめる。
- ⑤フライパンで転がしながら焼く。仕上げに黒胡椒を振る。

4 マヨネーズ炒め

【材料】2人分

絹厚揚げ……………2枚
マヨネーズ……………大さじ3
醤油……………好みで適量
アスパラガス、ミニトマトなど

作り方

- ①絹厚揚げを食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにマヨネーズを入れ、火にかける。
- ③マヨネーズの脂がジュワジュワ出てきたら絹厚揚げを入れて皮を焼くようにしながら炒める。
- ④アスパラガスは絹厚揚げと一緒に炒めるか茹でる。
- ⑤絹厚揚げの上にアスパラガスとミニトマトをのせる。仕上げに醤油をたらず。

5 味噌チーズ焼き

【材料】2人分

油揚げ……………2枚
スライスチーズ……………2枚
調理味噌……………適量
ねぎ……………適量
からし……………適量
ラー油……………適量

作り方

- ①油揚げの上にスライスチーズをのせ、味噌を塗る。
- ②小口切りにしたねぎを散らし、オーブントースターで焼く。
- ③好みで味噌にからしを混ぜたり、ラー油を加えてもよい。

6 串田楽

【材料】2人分

一口がんも……………4個
玉こんにゃく……………4個
うずら卵……………4個
調理味噌……………適量
ゆず……………適量
爪楊枝

作り方

- ①一口がんもは電子レンジで温める。
- ②玉こんにゃくは湯がく。
- ③うずら卵はゆでて皮をむく。
- ④一口がんも、玉こんにゃく、うずら卵をバランスよく爪楊枝にさし、味噌を塗り、ゆずの皮をすりおろして散らす。

7 じゃがいものパリパリサラダ

→P242

【材料】2人分

油揚げ……………20g
じゃがいも……………120g
人参……………20g
酢……………大さじ½
みりん……………大さじ½
薄口醤油……………大さじ½
オリーブ油……………小さじ1
貝割れ菜……………¼パック

作り方

- ①貝割れ菜は食べやすい大きさに切る。
- ②じゃがいも、人参はせん切りにしてさっと茹でる。
- ③短冊に切った油揚げはフライパンで焦がさないようにパリパリに炒める。
- ④酢、みりん、薄口醤油、オリーブ油を合わせ、ドレッシングを作る。
- ⑤油揚げ、じゃがいも、人参、貝割れ菜を合わせ、ドレッシングをかける。

8 カレースナック

【材料】2人分

油揚げ	60g
カレーパウダー	適宜
チョコレートシロップ	
キャラメルシロップ	

【作り方】

- ①フライパンに短冊に切った油揚げを入れ、焦がさないようにパリパリに炒める。
- ②カレーパウダーを振り、チョコレートシロップ、キャラメルシロップをかける。

参考文献

1) みえ食文化研究会：三重の食文化—まもり伝えよう 三重の味・伝統の味—、平成22年度、P.16~18

三重の新しい食 5

トマトの新しい食べ方

P242

1 茄子とトマトの旨煮

【材料】4人分

なす	2個
トマト	1個
ししとう	8個
A	
醤油	小さじ2
砂糖	小さじ1
味噌	小さじ1
にんにく	1片
油	大さじ2

【作り方】

- ①Aの調味料を合わせておく。
- ②なすはへたを取って乱切りにし、水にさらす。トマトはくし形に切り、ししとうは縦に包丁目を入れる。
- ③フライパンに油を入れ薄切りにしたにんにくを炒め、なす、ししとうの順に炒める。
- ④①の調味料を入れトマトを入れて煮含める。

(文責：花井真弓)

2 丸ごとトマトゼリー

【材料】6人分

トマト(50g程度のもの)	6個
またはミニトマト	300g
水	400ml
はちみつ	大さじ2
グラニュー糖	50g
レモン汁	大さじ1½
ゼラチンパウダー	10g
水	50ml
ミントやバジル	少々(あれば)

【作り方】

- ①ゼラチンパウダーは水にふり入れ、ふやかしておく。
- ②トマトは湯むきをする。トマトのてっぺんに切れ目を入れ、沸騰した湯につけ、皮がめくれてきたら水に取り、皮をむく。
- ③鍋に②のトマト、水・はちみつ・グラニュー糖・レモン汁を入れて弱火にかけ、落とし蓋をして10分程度煮る。
- ④火を止め、トマトを取り出し、容器に入れる。
- ④のシロップに①のゼラチン液を加えて混ぜ、④に流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。ミントやバジルを添えてでき上がり。

(文責：花井真弓)

あ と が き

平成18年春、岡田文化財団の支援を受け、会員の熱意の結集『三重の味 千彩万彩』が発刊された。年を経て今回「続」の出版の運びとなった。私は、以前のものとの合本出版ではどうかと思った。三重県の食材及び郷土料理事典として使える便利さからである。だが、新企画に対する補助金であるとの考え方から、会長や会員は続編としてとの意向であった。

岡田文化財団には、会員一同感謝の気持ちで一杯である。昨年、諸般の事情で、この企画を1年延期する決定をした。それは、補助金を諦める決定でもあった。しかし、前号の出版物を評価していただき、1年間延期を認めてくださったのである。会員皆の喜びの顔が忘れられない。

前号の“あとがき”にも記したが、平成10年、三重県生活部文化課の一人の若者が「みえ食文化懇談会」を作りたいと相談にみえた。そのことがこの研究会の誕生につながった。3ヶ年継続の県事業とし、4年目に独立することを前提で引き受けた。私のところに依頼にみえた若者と3年目に新しく担当となった若者（今は共に県の中核逸材）にも感謝している。二人は県庁内の部署移動後も“みえ食文化研究会”のメンバーとして残り、多忙のなかでも総会や研究会に顔を出し続けてくれている。会員にとって嬉しいことである。多くの人の誠意が実り、この「続」編が出来たともいえる。

平成18年版を出版した後、三重県から郷土料理本の作成依頼があった。会はその企画を引き受け、3ヶ月という短期間の中で写真と献立及び説明文等を全てそろえて提供した。図書は上製本の立派な仕上がりで、県内の保健所で無料配布された。提供した写真や文章が、県の出版物として一人歩きを始めたが、県ゆえ著作権等の細かな契約を結ばなかったことはこちら側のミスである。

三重県は、律令以来の四つの国の風土の違いと、日本の中心部に位置するため、野のものも海のものも南北限が入り混じっている。さらに、歴史の流れの中で東西文化の混淆地帯でもある。物産も料理も東西の分岐点ゆえまだまだ多くのものが記載できなかった。少し早いですが、第3弾の「続々」編とこれまでのものも全て含めた合版の『三重の味事典～千彩万彩～』の誕生にむけ、夢を膨らませている。

平成27年5月

運営委員長 大川吉崇

執筆者一覧

会員以外の執筆者はつぎの方々に、執筆項目を後ろに示します。

〈敬称略〉

飯田津希美 (津市立三重短期大学)	第2章 白みとり豆
	第7章 青龍寺報恩講と白みとり豆の煮物、白みとり豆の煮物、みとり汁

岩田 昭人 (尾鷲市長)	第1章 熊野灘魚よもやまばなし
-----------------	-----------------

大塚 文平 (古代米研究会)	第2章 米の魅力を探る
-------------------	-------------

北 美紀 (三重大学学生)	第8章 正月堂の修正会
------------------	-------------

平島 円 (三重大学)	第11章 黒にんにやく
----------------	-------------

水谷 令子 (元鈴鹿国際大学)	第2章 白みとり豆
	第7章 青龍寺報恩講と白みとり豆の煮物、白みとり豆の煮物、みとり汁

原稿をお寄せいただきましたこと、ここに記して心から感謝を申し上げます。

会員執筆者名一覧

磯部 由香	乾 尚美	岩本 岳	上山 久子
扇田 節子	大市 智子	大川 吉崇	大野登美子
岡野 節子	奥野 元子	小坂 節子	小林恵美子
駒田 聡子	坂番 雅美	新聞 脩子	高見喜美子
谷口 水穂	辻上 浩司	中山ひさ子	成田 美代
西 園子	西村つや子	橋爪 貴子	花井 真弓
広瀬 元久	福田 美保	古谷 純子	増井 紀子
真弓多喜代	村上三千子	森田 令子	藪本 治子
山本 千代	横山志津子		