

ママゴはドライブ企画
三重県の逸品をめぐる旅

三重トヨペット × 三重ブランド



人と自然の力。
海と大地と太陽と——
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生み出しました。



長寿のシンボルとして祝いに用いられ、伊勢神宮にも奉納される縁起物。身厚でプリツとした歯ごたえに、濃厚な味噌の味。三重の地名を冠した伊勢えびは、世界に誇る特産品だ。その美味しさの秘密は、伊勢湾と熊野灘の立地にある。

南国から多くのプランクトンとともに海へやって来るのは、黒潮の急流。そこに神宮の森や、熊野古道の山々で蓄えられた養分が川を伝って流れ込む。だから伊勢湾や熊野灘は栄養満点。小さな貝やウニなど多くの命が育ち、それらを求めて魚が集う。伊勢えびは、それらの栄養を蓄え大きくなる。贈答品に使われる大きさまで育つには、卵が孵化してから約4年かかるという。

伊勢えび

三重県が世界に誇る逸品「伊勢えび」
古くから伊勢志摩地方の名産と知られ
海の幸の王様として君臨してきた
自然を尊ぶ人々の心が
この恵みをさらに気高きものへと輝かせる

伊勢えびの生態は、今も全ては解明されていない。だから養殖技術が確立するのはもう少し先になりそうだ。世界の海産物がいま、乱獲の危機に瀕している一方で、三重の伊勢えび漁は古くから資源保護の意識が高い。「この海の宝を未来の子ども達に残そう」とルールを設け、漁師たちが大切に守っている。伊勢えびが卵を産む季節（5月～9月）は禁漁期間。漁が解禁されてからも、子えびが網にかかるらないよう網の目を大きくするなど工夫している。

10月は伊勢えび漁が解禁となる季節（一部地域は9月中旬）。獲れたてが味わえるのは産地ならではの、刺身だけでなく豪快な直火焼きも最高の贅沢。ぜひ訪れてその幸福感を味わってみて。



◆三重ブランドとは？

三重県の豊かな自然・伝統の中で育まれた生産物の中から、特に優れた県産品とその生産者を県が認定。三重ブランドとして情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、生産者の意欲向上や、地域経済の活性化を目指しています。

三重ブランドホームページ
<http://www.miebrand.jp>



Vol.1
平成29年10月秋号
次号は熊野へ

みんなのえがおを TOYOPET
三重トヨペット

本社／津市上井財町4番1号 TEL059-227-7171 (代)
最新情報はWEBでチェック!! 三重トヨペット 検索

鳥羽水族館で生きている伊勢えびを見たよ！ 普段は岩にひっついて隠れているみたい。泳ぐ時は体をピョコピョコと折って、後ろ向きに進むことを発見したよ！

鳥羽水族館



伊勢えびの網焼き

海女さんが焼く、海鮮焼きのお昼ごはん。伊勢えびを触らせてもらって、ピチピチと元気に跳ねてビックリ！

おいし～！



焼きたての伊勢えび！他にも、サザエやイカなど盛りだくさん。お腹いっぱい、帰りは車内でぐっすり眠れそう♪

親子モデル：
野津洋介さん、麻友美さん
ほのかちゃん(8)、そうすけくん(5)

伊勢志摩スカイライン



スカイラインから見渡す
伊勢湾はサイコーだね!!

エスクァイアに乗って 今回のドライブは 伊勢えびを食べに行こう!

今回は伊勢えびを求めて志摩半島へ日帰りドライブ。お伊勢さんを通り抜け、伊勢志摩スカイラインを上り、山頂から見下ろすのは美しいリアス式海岸。その海の中へ思いを馳せながら水族館を満喫した頃には、お腹もペコペコに。潮風が吹くワインディング・ロードを走り抜ける、楽しい1日の始まり～!

ESQUIRE

伊勢えび
レッツゴー!!



「エスクァイア」おすすめポイント!!

低床フロアに、リビングのような広々空間を実現するスライドシートで、子ども達も楽しくドライブタイムを過ごせるはず。もう一つ、高級感たどようルクスもポイント。

ボディカラー／ホワイトパールクリスタルシャイン モデルスタエアロ装着車