

人と自然の力。
海と太陽と—
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ました。

これぞ 秘伝の術

三重県の伊勢志摩地域は日本でも有数の天然ひじきの生息地である。岩場が遠浅で、清流宮川に代表される多くの川が山の栄養素を運んでくれている。さらに、黒潮とも混じり合うことで、志摩の海はひじきの成長に最適な環境となっているのだ。

伊勢志摩産ひじきは一本一本が非常に長く、中までギュッと実が詰まっている。煮物にしても実がくたくたと煮崩れることもない。そのたまたましさは他県産のひじきと比べても歴然としている。

収穫されたひじきは、産地で天日干しされた後、加工場に送られ水戻し、蒸し、乾燥など複数のプロセスを経て店頭に並ぶ。この中で、伊勢志摩産ひじきの大きな特徴になっているのが「蒸し」加工である。蒸することでひじきの栄養素を逃さず、本来の風味を引き立てる。これこそ、伊勢の地で受け継がれてきた伝統の製法で、伊勢志摩産ひじきの美味しさに大きく貢献している。

ひじきの製造事業者として三重ブランドに認定されているのが「北村物産株式会社」と「ヤマナカフーズ株式会社」だ。北村物産の代表取締役社長・北村裕司さんは「ひじきと会話する事が大切」と話す。目で見る、手でちぎる、噛み締めるなど、五感を用いてひじきの声を聞き、その声に応えていくと言う。ひじきに対するプレのない信念と深い愛情が伝わってくる。昔から日本の食卓を彩ってきた美味しい恵みに、あらためて感謝したい。

◆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
<https://www.miebrand.jp>

ひじき

美しいリアス式海岸の志摩地方は
海藻が生育するのに最適な環境
太平洋の荒波に揉まれ、元気に育ったひじきを
伊勢の伝統製法で、さらに引き立てる



ママごはんドライブ企画
三重県の逸品をめぐる旅

三重トヨペット × 三重ブランド



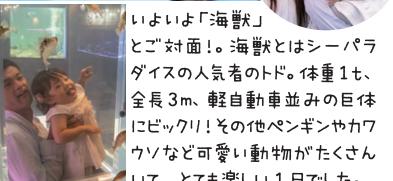
三重
ブランド
認定品



伊勢シーパラダイス

伊勢かまぼこ 若松屋

北村物産ひじき工場見学



いよいよ「海獣」とご対面! 海獣とはシーパラダイスの人気者のトド。体重1t、全長3m、軽自動車並みの巨体にビックリ! その他ペンギンやカワウソなど可愛い動物がたくさんいて、とても楽しい1日でした。



★今回のドライブの詳細は www.miedrive.jp で配信中!

みんなのえがおを TOYOPET
三重トヨペット

本社／津市上弁財町4番1号 TEL059-227-7171(代)
最新情報はWEBでチェック!



Vol. 8 「ひじき」
(令和元年7月 夏号)

※次号のテーマは
『熊野地鶏』の予定です
おたのしみに~!



ポルテに乗って
シーサイドのんびりドライブ

もうすぐ夏休み! ありある元気の子どもと一緒に、海に山に出かけたくなりますね。今回の三重ブランド「ひじき」の産地は志摩地方の海。美しい海岸線を走りながら、地元のおいしいグルメを求めてのんびりドライブ。可愛らしいルックスのポルテが連れて行ってくれた先には、大きな海獣が…! はてさて、2歳のユイナちゃんの運命はいか

Porte

グレード:X ボディカラー:クリームベージュ



今何センチ?
子どもの成長を見守るクルマ

左センターピラーには子どもの身長が測れるメモリ付き。ポルテは優しい眼差しで子どもを見守る家族の一員。

親子モデル: 西前友貴さん、実季さん
結菜ちゃん(2)

