

～日本の伝統と食でおもてなし～

“祝”伊勢志摩サミット開催in六本木(案)



海女

海の幸

熨斗袋 (祝儀袋)

三重県鳥羽市

伊勢志摩ならではの食と伝統で伊勢志摩サミットをお祝い

伊勢神宮にお供えする神饌の中でも、代表格といえる「熨斗鮑」。海女の手によって獲られる鮑は、2000年もの歴史の中で鳥羽市国崎町の人々によって献上されています。「熨斗鮑」は、古来中国では不老長寿の薬効があるとされており、寿命を延ばすおめでたいものの象徴とされています。日本でお祝いの席に用いられる「熨斗袋(祝儀袋)」も「熨斗鮑」が名前の由来となっています。鮑を中心とした“伊勢志摩の食”と“日本の伝統”で、伊勢志摩サミットの開催をお祝いします。

☆伊勢志摩の“食”でサミットをお祝い<1>

伝統的な素潜り漁により海女が獲る鮑やサザエは、伊勢志摩を代表する食材であり、伊勢神宮のお膝元である伊勢志摩の海で獲れた「鮑」「伊勢海老」「鯛」を鳥羽では“日本の祝い魚”と名付けました。まさに、伊勢志摩サミットのお祝いの席で、伊勢志摩が誇る最高の食材をご賞味ください。



☆伊勢志摩の“食”でサミットをお祝い<2>

ミネラルや食物繊維が豊富で、健康・美容にも効果抜群の海藻類は、春に成長し、伊勢志摩の海に新たな息吹をもたらします。鳥羽の海は、海藻が育つのに絶好の環境。この鳥羽の海で採れる海藻をおめでたい「七草」になぞらえ、鳥羽では“真珠の海七草”と名付けました。伊勢志摩サミットに彩を添える鳥羽の海藻を楽しんでください。



☆熨斗袋(祝儀袋)でサミットをお祝い

熨斗袋の右上についている「熨斗」は、お祝いごとの進物などに使う飾りのことで、元来、長寿の象徴である「熨斗鮑」が使われていました。現在では、その熨斗もプリントが主流となっていますが、日本の慶長事には熨斗袋を使う文化が根付いています。本イベントでは、伊勢志摩サミット開催のお祝いとして、本物の熨斗鮑を使った熨斗袋を、来場客の先着100名様にプレゼントします。



☆鳥羽の海女がサミットをお祝い

鳥羽には約500人の海女があり、日本一海女の多いまち。その鳥羽の中でも、海女が一番多く操業している相模町には、祖母・母・娘と三世代にわたって現役海女として活躍する、全国的にも珍しい母娘がいます。この日は、鳥羽から海女が伊勢志摩サミットのお祝いにつけかけます。

