

2 変更事項の内容

変更後		変更前	
2. 地域産業資源の内容 (1) 農林水産物		2. 地域産業資源の内容 (1) 農林水産物	
名称	地域産業資源に係る地域	名称	地域産業資源に係る地域
あなご	鈴鹿市	あなご	鈴鹿市
	伊勢市、鳥羽市、明和町		伊勢市、鳥羽市
くろのり	津市、四日市市、伊勢市、松阪市、桑名市、鈴鹿市、鳥羽市、明和町	くろのり	鈴鹿市
あおさ(ひとえぐさ)	伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町	あおさ(ひとえぐさ)	鳥羽市、志摩市、南伊勢町
ぶどう	名張市、伊賀市	ぶどう	名張市
あらめ	鳥羽市、志摩市、南伊勢町	あらめ	志摩市、南伊勢町
三重的なばな	桑名市、木曾岬町		
トマト	桑名市、木曾岬町		
芸濃ずいき	津市		
あさり	津市、四日市市、伊勢市、松阪市、桑名市、鈴鹿市、明和町		
松阪赤菜	松阪市		
なまこ	伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町		
桧扇貝(ひおうぎがい)	鳥羽市、志摩市、南伊勢町		
海ぶどう	志摩市		
青柳(ばかがい)	明和町		
五ヶ所小梅	南伊勢町		
マイヤーレモン	御浜町、紀宝町		
鮎	三重県全域		
杉	三重県全域		
モロヘイヤ	三重県全域		
ハナショウブ	三重県全域		

変更後		変更前	
(2) 鋳工業品又は鋳工業の生産に係る技術		(2) 鋳工業品又は鋳工業の生産に係る技術	
名称	地域産業資源に係る地域	名称	地域産業資源に係る地域
干しいも(きんこ)	伊勢市、志摩市	干しいも(きんこ)	志摩市
貝細工	志摩市		
東紀州の郷土寿司	尾鷲市、熊野市、紀北町、御浜町、紀宝町		
塩辛	伊勢市、鳥羽市、尾鷲市、熊野市、志摩市、大紀町、南伊勢町、紀北町、御浜町、紀宝町		
米酢	紀宝町		
ジビエ加工品	三重県全域		
食用油	三重県全域		
漁網製品	三重県全域		
冷凍水産加工食品	三重県全域		
醤油	三重県全域		
米粉	三重県全域		

変更後		変更前	
(3) 観光資源		(3) 観光資源	
名称	地域産業資源に係る地域	名称	地域産業資源に係る地域
奥伊勢宮川 峡県立自然 公園	大台町、 <u>大紀町</u>	奥伊勢宮川 峡県立自然 公園	大台町
外宮参道	伊勢市	神宮参道	伊勢市
多気北畠氏 遺跡	津市		
三多気の桜	津市		
健康の郷美 杉(森林セラ ピー基地)	津市		
蒼滝	菰野町		
大石公園	菰野町		
僧兵まつり	菰野町		
大内山川	大紀町		
滝原宮	大紀町		
頭之宮四方 神社	大紀町		
大滝峡	大紀町		
阿曾温泉	大紀町		
笠木溪谷	大紀町		

(別紙) 参考資料

変更後		変更前	
地域産業資源の内容の根拠 (1) 農林水産物		地域産業資源の内容の根拠 (1) 農林水産物	
名称	活用可能性 周知性 特記事項	名称	活用可能性 周知性 特記事項
あなご	<p>伊勢市、鳥羽市、明和町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者 <u>113</u> 者 (食料品製造業者・・・H19 工業統計)</p> <p>(略)</p> <p>当地区での水揚げされたアナゴは、産地仲買人を通じて都市部へ流通し、活魚、鮮魚での取引後、料亭等向きに出荷されていますが、加工業者にも出荷されており、アナゴまき、干物などに加工され、商品化されている。</p> <p>アナゴの旬は夏アナゴといわれる7～8月とされていますが、脂肪分が少なくさっぱりとした食感で、天ぷら、寿司ネタ、白焼き、煮付けなどで食されている。</p> <p>アナゴはビタミンAが豊富で、疲れ目や夏ばてに効果があるヘルシー食材である。今後は、このような効用を広く宣伝し、気軽に食せる商品開発への取組が期待される。</p> <p>鳥羽市内でも、答志島周辺で一定の漁獲量があり、今後の活用が期待される。</p> <p>最近では、<u>明和町内の事業者においても、アナゴを活用した加工食品を開発し、新たな需要開拓を目指すなど、活用が広がってきている。</u></p>	あなご	<p>伊勢市、鳥羽市内の活用可能な事業者は、食料品製造業者 <u>98</u> 者</p> <p>(略)</p> <p>当地区での水揚げされたアナゴは、産地仲買人を通じて都市部へ流通し、活魚、鮮魚での取引後、料亭等向きに出荷されていますが、加工業者にも出荷されており、アナゴまき、干物などに加工され、商品化されている。</p> <p>アナゴの旬は夏アナゴといわれる7～8月とされていますが、脂肪分が少なくさっぱりとした食感で、天ぷら、寿司ネタ、白焼き、煮付けなどで食されている。</p> <p>アナゴはビタミンAが豊富で、疲れ目や夏ばてに効果があるヘルシー食材である。今後は、このような効用を広く宣伝し、気軽に食せる商品開発への取組が期待される。</p> <p>鳥羽市内でも、答志島周辺で一定の漁獲量があり、今後の活用が期待される。</p>
くろのり	<p>津市、四日市市、伊勢市、松阪市、桑名市、鈴鹿市、鳥羽市、明和町内の活用可能な事業者は食料品製造業者 <u>433</u> 者</p>	くろのり	<p>鈴鹿市内の水産加工業者約 <u>10</u> 者</p>

<p>あおさ (ひとえぐさ)</p>	<p>(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</p> <p>— (略)</p> <p>__鈴鹿地区では、昭和30年代から黒のり養殖が始まり、人工採苗の開発で飛躍的にその生産を躍進させ、現在も鈴鹿の漁業の主要品となっている。</p> <p>しかし 近年、環境変化等や燃料費の高騰、海苔の輸入枠の拡大など、海苔生産者への影響が危惧され、そのような状況を打開するために、今までにない海苔を生産しようと地域の海苔養殖関係者が立ち上がり「海苔の華」の生産を行った。</p> <p>通常の「板海苔」は、黒海苔を細かく刻み、すだれに流し込んで、1枚の板に乾燥させているが、この「海苔の華」は、摘み取った黒海苔を一切刻まず、水洗い・脱水・乾燥させ、そのまま丸ごと焼き上げており、素材の旨みをそのまま生かしているのと、ひじきのような形状をしているのが特徴で、新しい利用法や調理法を提案していけば消費拡大も期待できる。</p> <p>この「海苔の華」は、JRの三重の食材を使った季節限定弁当に使用され、平成18年度「三重ブランドチャレンジャー」優秀賞を受賞。地元商工会議所により鈴鹿ブランドに認定され、独自のホームページも作成するなど、地域の特産物として期待されている。</p> <p><u>また、津市、四日市市、伊勢市、松阪市、桑名市、鳥羽市、明和町内の事業者においても、クロノリを活用した商品開発に取り組んでおり、今後の活用が期待されている。</u></p> <p>伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町の活用可能な事業者は、食料品製造業者125者(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</p>
<p>あおさ (ひとえぐさ)</p>	<p>(略)</p> <p>鈴鹿地区では、昭和30年代から黒のり養殖が始まり、人工採苗の開発で飛躍的にその生産を躍進させ、現在も鈴鹿の漁業の主要品となっている。</p> <p>しかし近年、環境変化等や燃料費の高騰、海苔の輸入枠の拡大など、海苔生産者への影響が危惧され、そのような状況を打開するために、今までにない海苔を生産しようと地域の海苔養殖関係者が立ち上がり「海苔の華」の生産を行った。</p> <p>通常の「板海苔」は、黒海苔を細かく刻み、すだれに流し込んで、1枚の板に乾燥させているが、この重ブランドチャレンジャー」優秀賞を受賞。地元商工会議所により鈴鹿ブランドに認定され、独自のホームページも作成するなど、地域の特産物として期待されている。</p> <p>鳥羽市、志摩市、南伊勢町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者57者(食料品製造業者・・・H17 工業統計)</p>

	<p>(略)</p> <p>三重県で生産されるアオサはヒトエグサという種類の海藻で、冬季伊勢湾から熊野灘の内湾域や河口周辺で養殖されている。三重県の生産量は514t(平成16年)で全国の約60%を占めているが、大部分が佃煮の原料として出荷されている。</p> <p>しかし、近年では佃煮の原料としてではなく、食材としてのアオサ自体を商品として積極的にPR、販売する事業者も出てきている。様々な食品の原料として着目する動きもあり、地域特産品としてアオサを使った焼酎を開発したグループや、三重県食品産業振興会においてアオサ研究会を設立し、加工食品への活用を検討する動きもある。</p> <p>また、機能性に着目し三重大学との共同研究により機能性成分抽出に成功している事業者もある。</p> <p>鳥羽市内でも、アオサを原材料に使用した菓子類などを販売している事業者もある。</p> <p><u>最近では、伊勢市内の事業者も加工品開発に取り組むなど今後の活用が期待されている。</u></p> <p><u>名張市、伊賀市内の活用可能な事業者は、食品製造事業者38社(食料品製造業者・・・H19工業統計)</u></p> <p>(略)</p> <p>ぶどうは昭和30年頃から本格的に栽培が始まり、美旗や青連寺地区を中心に、栽培技術の向上と規模拡大、生産者の組織化が進められたことにより、現在の市内の栽培面積は42ha、収穫量215tで県内2位という状況になっている。</p> <p>青連寺湖を周辺とする観光農園</p>		<p>(略)</p> <p>三重県で生産されるアオサはヒトエグサという種類の海藻で、冬季伊勢湾から熊野灘の内湾域や河口周辺で養殖されている。三重県の生産量は514t(平成16年)で全国の約60%を占めているが、大部分が佃煮の原料として出荷されている。</p> <p>しかし、近年では佃煮の原料としてではなく、食材としてのアオサ自体を商品として積極的にPR、販売する事業者も出てきている。様々な食品の原料として着目する動きもあり、地域特産品としてアオサを使った焼酎を開発したグループや、三重県食品産業振興会においてアオサ研究会を設立し、加工食品への活用を検討する動きもある。</p> <p>また、機能性に着目し三重大学との共同研究により機能性成分抽出に成功している事業者もある。</p> <p>鳥羽市内でも、アオサを原材料に使用した菓子類などを販売している事業者もある。</p> <p><u>三重県菓子工業組合名張支部(組合員18戸)</u></p> <p>(略)</p> <p>ぶどうは昭和30年頃から本格的に栽培が始まり、美旗や青連寺地区を中心に、栽培技術の向上と規模拡大、生産者の組織化が進められたことにより、現在の市内の栽培面積は42ha、収穫量215tで県内2位という状況になっている。</p> <p>青連寺湖を周辺とする観光農園</p>
--	---	--	---

	<p>として、どの園にも美味しいぶどうが豊かに実り、採りたてぶどうを味わっていただくことで、どの園でもお客様に喜ばれ心の通うぶどう狩りを基本ベースに、組合員の結束のもと近鉄沿線を中心に年間約5万6千人の入込客数となっている。</p> <p>「デラウエア」,「巨峰」のほか「安芸クイーン」の産地化を図り「伊賀乙女」の名称で出荷されている。</p> <p>青連寺地区では観光ぶどう園を主に開園しており、後継者も育っていることから、ぶどう狩りやぶどうの直売・宅配、ぶどうジャム等に止まらず、若い後継者の発想のもと、菓子組合とも連携し地元産を使ったその場で消費できるぶどうアイスやシャーベットを始めとし、ワインなどの土産開発等、販売促進への研究が進められている。</p> <p><u>また、伊賀市内においても、ブドウからワインを作るために、企業組合を設立する事業者もあり、今後の活用が期待されている。</u></p> <p>あらめ</p> <p><u>鳥羽市、志摩市、南伊勢町内の活用可能な事業者は、食料品加工業者51者（食料品製造業者・・・H19工業統計）</u></p> <p>（略）</p> <p>三重県の志摩半島産の昆布の一種の海藻「あらめ」は、昔から伊勢神宮にお供え物として献上されていたほか、京都の寺院の精進料理として茹でて圧縮されたきざみあらめが用いられていたなど、西日本の食文化には欠かせない食材である。</p> <p>食品成分でみるとミネラル・食物繊維・ヨードが豊富で、ノーカロリーのヘルシーフーズとして注目されている。</p> <p>最近では、あらめの特長を生か</p>	<p>として、どの園にも美味しいぶどうが豊かに実り、採りたてぶどうを味わっていただくことで、どの園でもお客様に喜ばれ心の通うぶどう狩りを基本ベースに、組合員の結束のもと近鉄沿線を中心に年間約5万6千人の入込客数となっている。</p> <p>「デラウエア」,「巨峰」のほか「安芸クイーン」の産地化を図り「伊賀乙女」の名称で出荷されている。</p> <p>青連寺地区では観光ぶどう園を主に開園しており、後継者も育っていることから、ぶどう狩りやぶどうの直売・宅配、ぶどうジャム等に止まらず、若い後継者の発想のもと、菓子組合とも連携し地元産を使ったその場で消費できるぶどうアイスやシャーベットを始めとし、ワインなどの土産開発等、販売促進への研究が進められている。</p> <p>あらめ</p> <p>志摩市、南伊勢町内の活用可能な事業者は、食料品加工業者40者（食料品製造業者・・・H17工業統計）</p> <p>（略）</p> <p>三重県の志摩半島産の昆布の一種の海藻「あらめ」は、昔から伊勢神宮にお供え物として献上されていたほか、京都の寺院の精進料理として茹でて圧縮されたきざみあらめが用いられていたなど、西日本の食文化には欠かせない食材である。</p> <p>食品成分でみるとミネラル・食物繊維・ヨードが豊富で、ノーカロリーのヘルシーフーズとして注目されている。</p> <p>最近では、あらめの特長を生かし</p>
--	---	--

<p>三重なばな</p>	<p>した商品開発を行う事業者がいるなど、今後の活用が期待されている。</p> <p>また、鳥羽市内の事業者によるアラム加工品が、三重のバイオレジャー事業に選定されたり、離島の旅館等でアラム料理が提供されるなど、活用される地域が拡大している。</p> <p>桑名市、木曾岬町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者48者 (食料品製造業者…平成19年工業統計)</p> <p>みえの伝統野菜指定(平成18年度) * 伝統野菜指定…</p> <p>美し国「みえの伝統野菜・果実」選定基準(生産量、歴史性、地域性、商品価値、品種・品質)に基づき選定し、HP等で公表している。</p> <p>長島町は江戸時代から菜の花の栽培が盛んで、当時は菜種油の主要な産地でした。その昔「江戸の灯りは伊勢で持つ」と言われた所以。</p> <p>その菜の花の新芽を摘んでおひたしにして食したところ大変おいしく、これを新商品として市場にサンプル出荷すると、大好評で注文殺到。</p> <p>それ以前は「ツミナ」として細々と販売していたが、これを機会に長島農協(JA)が中心となって規格やネーミングを検討し「なばな」が誕生した(昭和40年代)。</p> <p>桑名のなばなは「サッとゆがいて油炒め、はじけるうまさの三重なばな」をキャッチ・フレーズに、全国へ出荷されている。</p> <p>桑名三川商工会では、平成19年度から地域特産品開発のための特別委員会を立ち上げ、特産品の研究中であり、なばなを活用した</p>	<p>た商品開発を行う事業者がいるなど、今後の活用が期待されている。</p>
--------------	---	--

<p>トマト</p>	<p>試作品も製作済み。</p> <p><u>平成21年度には本格的に製造、販売に向けた組織、企業を立ち上げる予定で、今後の活用が期待されている。</u></p> <p><u>桑名市、木曾岬町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者48者</u> (食料品製造業者・・・H19 工業統計)</p> <p><u>H21. 3.21 日本農業新聞 J</u> Aくわな特産品</p> <p><u>H21. 3.20 中日新聞 イベント</u> トでの特産品</p> <p><u>H21. 3.15 中日新聞 地産地消イベント</u></p> <p><u>H21. 2.17 日本農業新聞 ハウス栽培</u></p> <p><u>H20.11.14 毎日新聞 毎日農業賞受賞</u></p> <p><u>H20.10.29 日本農業新聞 J</u> Aくわな木曾岬トマト部会</p> <p><u>H20.10. 8 日本農業新聞 トマト出荷スタート</u></p> <p><u>H20. 4.19 中部読売新聞、中日新聞 温室トマトの品評会</u></p> <p><u>H20. 4.13 中日新聞 青空市場新鮮野菜の即売</u></p> <p><u>H20. 4. 8 毎日新聞 青空市場新鮮野菜の即売</u></p> <p><u>H19.11.16 毎日新聞 毎日農業賞受賞</u></p> <p><u>H19.11.13 日本農業新聞 トマト産地振興</u></p> <p><u>H19.10. 5 毎日新聞 青空市場新鮮野菜の即売</u></p> <p><u>H19. 5.15 日本農業新聞 エコ栽培</u></p> <p><u>トマト(品種:桃太郎)の作付面積は16ha,出荷量は1,690トンで、長島町が県内で2番目。三重県内はシェア15.1%(平成15年度 東海農政局津統計・情報センター)</u></p> <p>桑名のハウス桃太郎は、長島町</p>
------------	---

<p>芸濃ずいき</p>	<p><u>が全国で一早く試作栽培に成功。糖度が高く、フルーツ感覚で味わえる。</u></p> <p><u>桑名三川商工会では平成19年度から地域特産品開発のための特別委員会を立ち上げ、研究中であり、トマトを活用した試作品も製作済み。平成21年度には本格的に組織、企業を立ち上げる予定で、今後の活用が期待されている。</u></p> <p><u>津市内の活用可能な事業者は、食料品製造業者83者（食料品製造業者・・・H19 工業統計）</u></p> <p><u>みえの伝統野菜指定（平成18年度）</u> * 伝統野菜指定・・・</p> <p><u>美し国「みえの伝統野菜・果実」選定基準（生産量、歴史性、地域性、商品価値、品種・品質）に基づき選定し、HP等で公表している。</u></p> <p><u>戦前に芸濃町富家の農家が、尾張地方の縁者を通じて導入したのが本格的な始まりとされている。昭和25年頃には市場への出荷も盛んに行われるようになり、最盛期には安濃町にも伝わって、10haを越える栽培面積となった。芸濃町は関西地方へ通じる伊勢別街道の仲間に位置し、京都との交流もあることから、京料理に用いられるずいきの栽培が盛んになったとみられる。現在も芸濃ずいきの95%が京都市場に出荷されているが、近年では地産地消の観点から生産者によるメニューの開発や、県内スーパーでの試食販売等のイベントが開かれている。</u></p> <p><u>今後、食料品製造業者による新たな活用が期待されている。</u></p>
<p>あさり</p>	<p><u>津市、四日市市、伊勢市、松阪市、桑名市、鈴鹿市、明和町内の</u></p>

<p>松阪赤菜</p>	<p>活用可能な事業者は、食料品製造業者 418 者 (食料品製造業者・・・平成 19 年工業統計)</p> <p><u>生物系知財(バイオトレジャー)発見事業で選定(平成 20 年度)</u> * <u>生物系知財(バイオトレジャー)発見事業の選定基準(コンセプト、独自性・主体性、信頼性、市場性、将来性)に基づき選定し、HP 等で公表している。</u></p> <p><u>伊勢湾沿岸の豊かな自然環境は、あさりの生育に極めて適している。ここで採れるあさは甘みに富んでいておいしいとされ、各地の市場で高い評価を得ている。</u> <u>県内でも有数のアサリの水揚げがある伊勢湾漁業組合では「鋤簾(じょれん)」という漁具を使う手堀り漁法でアサリを採取しているが、この場合、貝を傷つけることや砂噛みが少なく、生きがよい高品質なアサリとなっている。</u> <u>また、同組合では、資源管理のため、一隻あたりの一日の採取量に上限を設定したり、一斉休漁日、小さな貝の採取禁止などの取り決めを行っている。</u> <u>今後は、加工品としての商品化や、一流料亭とのコラボレーションなどによる商品開発等が期待されている。</u></p> <p><u>松阪市内の活用可能な事業者は、食料品製造業者 58 者 (食料品製造業者・・・H19 工業統計)</u></p> <p><u>みえの伝統野菜指定(平成 20 年度)</u> * <u>伝統野菜指定・・・</u> <u>美し国「みえの伝統野菜・果実」選定基準(生産量、歴史性、地域性、商品価値、品種・品質)に基づき選定し、HP 等で公表している。</u></p>
-------------	--

約450年前に蒲生貞秀が野生の日野菜を発見、漬物にしたのが、日野菜の始まりで、4代後の蒲生氏郷が伊勢・松阪に、氏郷の孫の蒲生忠知が伊予・松山に国替えをし、共に移住した領民たちが日野菜の種をそれぞれの土地で栽培した。それぞれ、松山で栽培されている「緋の蕪」(丸い形の赤かぶ)、松阪で栽培されている「松阪赤菜」といわれている。

貞秀が発見した紅白の日野菜がそもそも突然変異種であり、それを明治時代に品種改良した結果、現在の細長い日野菜の色形になりました。

一方、松阪赤菜はこの間、本格的な品種改良はされておらず、赤菜のほうがより日野菜の原種に近い。

一時流通が途絶えていたが、松阪市内の主婦グループ「紅工房」が復活させ、栽培から加工、販売まで取り組んでいる。

おひたしやサラダ、炒め物、スープなど汎用的に使え、今後の需要増が期待できる経済的ポテンシャルの高い地野菜である。

なまこ

伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者125者
(食料品製造業者…平成19年工業統計)

生物系知財(バイオトレジャー)発見事業で選定(平成20年度)
*生物系知財(バイオトレジャー)発見事業の選定基準(コンセプト、独自性・主体性、信頼性、市場性、将来性)に基づき選定し、HP等で公表している。

乾燥なまこは、中国では高級食材として珍重され、日本産のものは、その中でも最高級のものとしてされている。特に乾燥後の角立ちが

<p> <u>桧扇貝</u> <u>(ひおうぎがい)</u> </p>	<p> <u>良く、6列に揃っているものは高値で取り引きされる。</u> <u>なまこ(黒なまこ、青なまこ)のわた(内臓)をとり、ポイルと陰干しによる乾燥を数回繰り返すと、元30～40cmあったものが、5～8cmになる。</u> <u>伊勢志摩地域では、古くから乾燥なまこを作っており、お年寄りには、「金子(きんこ)」と読んでいる。</u> <u>しばらく生産が途絶えていたが、地域内の事業者がその生産復興に取り組み始め、希少価値性に合わせて、栄養成分(コラーゲン)が豊富であることから、今後の活用が期待されている。</u> </p> <p> <u>鳥羽市、志摩市、南伊勢町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者 51者(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</u> </p> <p> <u>H21. 3.29 中部読売新聞 パーベキュー大会</u> <u>H21. 3.28 中部読売新聞 パーベキュー大会</u> <u>H21. 2.24 中部読売新聞 パーベキュー大会</u> <u>H20. 9.30 中日新聞 旅館の女将によるレシピ</u> <u>H20. 3.30 中部読売新聞 パーベキュー大会</u> <u>H20. 2.29 中日新聞 郷土料理</u> <u>H20. 2.26 中部読売新聞 パーベキュー大会</u> <u>H19.12.31 朝日新聞 商品開発</u> <u>H19. 7.14 中日新聞 志摩の特産品</u> <u>H19. 7. 7 中日新聞 志摩の特産品</u> <u>H18.12.31 朝日新聞 商品開発</u> <u>H18.10.19 中日新聞 志摩の代表的な貝</u> <u>H18. 9. 6 朝日新聞 志摩の特</u> </p>
--	---

<p>海ぶどう</p>	<p><u>産品</u> <u>H18.4.6 朝日新聞 ブランド</u> <u>化への取組</u> <u>H17.10.30 中部読売新聞 お</u> <u>歳暮販売</u></p> <p><u>楡扇貝(ヒオウギガイ)は、マ</u> <u>ルスダレガイ目 イタヤガイ科に</u> <u>分類</u> <u>される二枚貝の一種。</u> <u>主に真珠養殖の副産物として養</u> <u>殖されている。アコヤガイが板状</u> <u>の網でサンドイッチ状にはさんで</u> <u>養殖されるに対し、内部が何段か</u> <u>に仕切られた円筒形の網籠で養殖</u> <u>されている。真珠筏にて稚貝から</u> <u>直径 10cm 程度になるまで成長さ</u> <u>せ出荷される。</u> <u>伊勢志摩地域では、生鮮のまま</u> <u>贈答品用として活用されたり、最</u> <u>近では海女小屋でのバーベキュー</u> <u>食材としても多く活用している。</u> <u>伊勢志摩地域内の事業者で</u> <u>は、更なる高付加価値化商品の開</u> <u>発を検討する事業者もあるなど、</u> <u>今後の活用が期待されている。</u></p> <p><u>志摩市内の活用可能な事業者</u> <u>は、食料品製造業者 28 者</u> <u>(食料品製造業者…平成 19 年工</u> <u>業統計)</u></p> <p><u>生物系知財(バイオトレジャー)</u> <u>発見事業で選定(平成 19 年度)</u> <u>*生物系知財(バイオトレジャー)</u> <u>発見事業の選定基準(コンセプト、</u> <u>独自性・主体性、信頼性、市場性、</u> <u>将来性)に基づき選定し、HP 等</u> <u>で公表している。</u></p> <p><u>亜熱帯の海に生息する海ぶどう</u> <u>のタンク養殖では、本土最北と考</u> <u>えられる。</u> <u>海ぶどうは、沖縄が産地の代表</u> <u>だが、運送日数や台風シーズンに</u> <u>は輸送できないなどの課題がある</u> <u>ため、本土の英虞湾での養殖のメ</u> <u>リットは高く、高級食材として期</u></p>
-------------	---

<p>青柳(ば かがい)</p>	<p>待されている。</p> <p><u>現在、志摩市内外の飲食店等での活用も進み、今後も更なる高付加価値商品の開発等が期待されている。</u></p> <p><u>明和町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者15者(食料品製造業者・・・平成19年工業統計)</u></p> <p><u>生物系知財(バイオトレジャー)発見事業で選定(平成20年度)</u> * <u>生物系知財(バイオトレジャー)発見事業の選定基準(コンセプト、独自性・主体性、信頼性、市場性、将来性)に基づき選定し、HP等で公表している。</u></p> <p><u>一般的には、寿司ネタとして知られる青柳(バカガイ)だが、干物にしたものは「姫貝」と呼ばれ、珍味として珍重されている。</u></p> <p><u>明和町大淀(おいず)地域では、保存食にするという意味で作られていて、昔はおやつなどとしても食べられており、関西方面で3月3日の桃の節句に食べられる風習があったそうだが、現在では作る人もいなくなり、知る人ぞ知る逸品となっている。</u></p> <p><u>とろ火で煮るとお酒のおつまみによく合い、炊き込みご飯に入れると良く出汁が出て、美味しいご飯が出る。</u></p> <p><u>今後は、希少品、採取地加工品として、地域の事業者による取組が期待されている。</u></p>
<p>五ヶ所小 梅</p>	<p><u>南伊勢町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者、小売業者 10者</u></p> <p><u>みえの伝統果実指定(平成18年度)</u> * <u>伝統果実指定・・・</u> <u>美し国「みえの伝統野菜・果実」</u></p>

<p>マイヤー レモン</p>	<p><u>選定基準（生産量、歴史性、地域性、商品価値、品種・品質）に基づき選定し、HP等で公表している。</u></p> <p><u>旧南勢町に樹齢200年程度といわれる小梅があり、果形と色合いが真珠のようだとし、「真珠小梅」とも呼ばれ、一部の人によって栽培が行われてきた。</u></p> <p><u>JA伊勢で、みかんに次ぐ特産品として、この小梅の産地作りを推進してきた。</u></p> <p><u>本格的な栽培は、昭和53年に水田転換の地域特産品目として、普及したことが始まりである。</u></p> <p><u>今後、町内の食料品製造業者による新たな活用が期待されている。</u></p> <p><u>御浜町、紀宝町内の活用可能な事業者は、食料品製造業者、小売業者など10者</u></p> <p><u>生物系知財(バイオトレジャー)発見事業で選定(平成20年度)</u> <u>*生物系知財(バイオトレジャー)発見事業の選定基準(コンセプト、独自性・主体性、信頼性、市場性、将来性)に基づき選定し、HP等で公表している。</u></p> <p><u>マイヤーレモンは、オレンジかマンダリンとレモンの交配種といわれている。国内ではまだ生産されているところは少なく、この地域の生産量は日本有数である。</u></p> <p><u>ニュージーランド産の輸入が不足する季節に出荷できるため一定の需要がある。</u></p> <p><u>10～11月はグリーンレモンとして、12～1月は完熟レモンとして出荷しており、皮が薄く、果汁が多いので、料理や加工に適しており、今後の活用が期待されている。</u></p>
---------------------	--

<p>鮎</p>	<p>県内の活用可能な事業者は、食料品製造業者630者 (食料品製造業者・・・H19 工業統計)</p> <p>H21. 3.31 毎日新聞、中日新聞 バーベキューイベント</p> <p>H21. 3.16 朝日新聞 特産品 開発</p> <p>H21. 2. 4 中日新聞 なれずし 試食会</p> <p>H21. 8.11 中日新聞 鮎つか みイベント</p> <p>H20.12. 7 朝日新聞 事業者 の取組紹介</p> <p>H20.11.21 朝日新聞 寿司で P R</p> <p>H20.11.13 中部読売新聞 落 ちアユ釣り</p> <p>H20.10.11 東京読売新聞 事 業者の取組紹介</p> <p>H20. 7. 7 中日新聞 豊漁願い</p> <p>H20. 6. 3 中部読売新聞 事業 者の取組紹介</p> <p>県においては、県内の宮川、大 内山川、名張川などで、稚鮎の放 流(H18:32,970 kg)を行い、資 源増殖及び種苗の確保を支援する ことにより、内水面漁業を振興す るとともに、遊漁者の増加を図り 地域活性化に努めている。</p> <p>県内外から多くの釣り客が来 て、地域の宿泊業者等の活性化に も繋がっており、加工品として高 付加価値商品を開発し、首都圏の 百貨店と取引している事業者もあ るなど、今後の活用が期待されて いる。</p>
<p>杉</p>	<p>県内の活用可能な事業者は、木 材関係の事業協同組合37組合</p> <p>H21. 3. 7 中日新聞 事業者の 製材工場紹介</p> <p>H21. 3. 6 日刊工業新聞 事業 者の製材工場紹介</p> <p>H21. 3. 5 日刊木材新聞 事業</p>

<p>モロヘイヤ</p>	<p> <u>者の製材工場紹介</u> <u>H21. 3. 3 中部経済新聞 事業者の製材工場紹介</u> <u>H21. 2.27 日刊木材新聞 事業者の取組状況紹介</u> <u>H21. 1.30 日刊木材新聞 事業者の取組状況紹介</u> <u>H21. 1.29 日刊木材新聞 事業者の取組状況紹介</u> <u>H21. 1.28 日刊木材新聞 事業者の取組状況紹介</u> <u>H21. 1. 6 朝日新聞 間伐材の活用事例</u> <u>H20.10.16 日刊木材新聞 協同組合のイベント紹介</u> </p> <p> <u>三重県の平成19年度素材生産量は293,000立米で、そのうち杉は、135,000立米で全国第18位。(第55次三重農林水産統計年報平成21年3月農林水産省)</u> <u>杉は、「県の木」として、神宮杉を昭和41年に指定しており、伊勢神宮や滝原宮(大紀町)には40メートル以上の巨木が生い茂っている。</u> <u>県南部の杉は、古くからスギノアカネトラカミキリによる通称トビクサレやアリクイと呼ばれる被害(食害痕)が発生し、その被害材の財価は著しく低下していた。しかし、最近はむしろ自然で木材らしい、また、科学的根拠に基づいた合理的等級区分を行い、「あかねブランド」として市場に出始めている。</u> <u>現在、松阪地区木材協同組合が中心となって、あかね材の販路拡大に向けて、積極的に取り組んでおり、今後の活用が期待されている。</u> </p> <p> <u>県内の活用可能な事業者は、食料品製造業者 630者</u> <u>(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</u> </p> <p> <u>H21. 3.28 中日新聞 高校生</u> </p>
--------------	--

によるモロヘイヤうどん
 H21. 3.27 中日新聞、伊勢新聞
高校生によるモロヘイヤうどん
 H21. 2.19 中日新聞 薬膳料理
理
 H21. 2.17 毎日新聞 薬膳料理
理
 H20.11.21 中日新聞 高校生
によるモロヘイヤうどん
 H20.11.11 中日新聞 高校生
によるモロヘイヤうどん
 H20.11. 8 中日新聞 高校生
によるモロヘイヤうどん
 H20.10.10 中日新聞 牛まんの生地に活用
 H20. 9.21 中日新聞 高校生
によるモロヘイヤうどん
 H20. 8.22 中日新聞 モロヘイヤうどん

三重県のモロヘイヤ栽培の収穫量は、182トンで全国第2位。
(平成18年度農林水産省生産局園芸課「地域特産野菜の生産状況」)松阪市、桑名市、木曽岬町で主に生産されている。

モロヘイヤは、原産地がエジプトで生育に温度が必要なため、J A多気郡やJ A松阪ではハウスでの栽培が行われているが、大半は露地栽培となっている。ハウス栽培では5月上旬から入荷しているが、本格的な出荷は露地栽培の出荷が始まる6月下旬以降になる。

モロヘイヤは栄養価が高く、多くの栄養素が野菜の中でトップ10に入る。いろいろな調理方法があるが、ゆですぎるとヌメリが強くなりビタミンCも減少するので注意が必要。

県立商業高校では、オリジナル商品「モロヘイヤうどん」を開発し、商店街の空き店舗で販売しており、高校の実践学習と商店街の活性化に一役買っている。

また、三重県工業研究所では、新規増粘剤の開発とその食品・医薬品等への応用研究に取り組んでおり、今後の活用

<p><u>ハナショ ウブ</u></p>	<p><u>が期待されている。</u></p> <p><u>三重県花植木振興会花部会会員 77者</u></p> <p><u>県の花指定（昭和44年9月）</u></p> <p><u>花軸は、直立して分岐しないの が特徴で、花は初夏に咲き、色は 白・紫・薄紅など。桑名市の九華 公園や明和町の斎王の森、伊勢神 宮の勾玉いけなどで見られる。</u></p> <p><u>県内では、ハナショウブを専 門に取り扱う事業者やハナショウ ブ抽出物を用いた生理活性素材の 開発に取り組む事業者など、今後 の活用が期待されている。</u></p>
---------------------------	--

(2) 鉱工業品及び鉱工業品の生産に係る技術

名称	活用可能性 周知性 特記事項
干しいも (きんこ)	<p>加工登録農家130戸(平成18年度)A鳥羽志摩管内) (美し国「みえの伝統野菜」関連資料より)</p> <p><u>伊勢市内の活用可能な事業者は、食品製造業者74者</u> (食料品製造業者・・・H19工業統計)</p> <p>(略)</p> <p>「きんこ」はサツマイモ(隼人いも)を煮て切ったものを天日干しにしたものであり、昔から志摩の郷土食として親しまれている。繊維質が豊富で無添加の自然食であり、保存食品でもあるので災害備蓄食料などにも最適である。現在は地元JAを窓口名古屋の百貨店などで販売され、年間約三千万円を売り上げる主力商品にまで成長している。</p> <p>「きんこ」は志摩の次のブランド戦略商品という位置づけはもちろんのこと、きんこの栽培・生産を通じ、遊休農地の活用や、団塊の世代の方などで田舎暮らしを志向する方々を志摩に呼び込み、老後の生きがいづくりの一環としていただくようなプロジェクトに取り組める可能性を秘めている。</p> <p>LOHAS(ライフスタイル・オブ・ヘルス・アンド・サスティナビリティ:健康で持続可能な生活スタイル)を「住んで良し訪れて良しの志摩市」のビジョンの一つと考えたとき、この郷土食「きんこ」はまさにLOHASにおける食のスタイルの一つであると言えることから、地元事業者がこの「きんこ」を活用して新たな事業展開がなされることが大いに期待される。</p>

(2) 鉱工業品及び鉱工業品の生産に係る技術

名称	活用可能性 周知性 特記事項
干しいも (きんこ)	<p>加工登録農家130戸(平成18年度)A鳥羽志摩管内) (美し国「みえの伝統野菜」関連資料より)</p> <p>(略)</p> <p>「きんこ」はサツマイモ(隼人いも)を煮て切ったものを天日干しにしたものであり、昔から志摩の郷土食として親しまれている。繊維質が豊富で無添加の自然食であり、保存食品でもあるので災害備蓄食料などにも最適である。現在は地元JAを窓口名古屋の百貨店などで販売され、年間約三千万円を売り上げる主力商品にまで成長している。</p> <p>「きんこ」は志摩の次のブランド戦略商品という位置づけはもちろんのこと、きんこの栽培・生産を通じ、遊休農地の活用や、団塊の世代の方などで田舎暮らしを志向する方々を志摩に呼び込み、老後の生きがいづくりの一環としていただくようなプロジェクトに取り組める可能性を秘めている。</p> <p>LOHAS(ライフスタイル・オブ・ヘルス・アンド・サスティナビリティ:健康で持続可能な生活スタイル)を「住んで良し訪れて良しの志摩市」のビジョンの一つと考えたとき、この郷土食「きんこ」はまさにLOHASにおける食のスタイルの一つであると言えることから、地元事業者がこの「きんこ」を活用して新たな事業展開がなされることが大いに期待される。</p>

<p>貝細工</p>	<p><u>また、伊勢市内の事業者においても、きんこを活用した商品開発に取り組むなど、今後の活用が期待されている。</u></p> <p><u>志摩市内の活用可能な事業者は、土産物販売事業者 20 者</u></p> <p><u>生物系知財(バイオトレジャー)発見事業で選定(平成19年度)</u> <u>*生物系知財(バイオトレジャー)発見事業の選定基準(コンセプト、独自性・主体性、信頼性、市場性、将来性)に基づき選定し、HP等で公表している。</u></p> <p><u>御木本幸吉によって世界で初めて真珠養殖が実現して以来、鳥羽、志摩地域は、真珠養殖の産地として海外でも有名になっている。生産量は全国第3位(平成16年度)で、養殖技術は全国真珠養殖品評会においてほぼ毎年受賞するなど、品質の高さが認められている。</u> <u>近年、真珠養殖で排出されるアコヤ貝の貝殻の螺鈿(らでん)模様を生かしたアクセサリーづくりに取り組む事業者が現れ、廃棄してきた不要な貝殻を使用することで、環境にも優しい事業として注目されている。</u> <u>アコヤ貝以外にも、白蝶貝、黒蝶貝などの貝殻を活用した、ネイルチップ、ペンダント、ブレスレットなどを開発し、今後の活用が期待されている。</u></p>
<p>東紀州の郷土寿司</p>	<p><u>尾鷲市、熊野市、紀北町、御浜町、紀宝町の活用可能な事業者は、食料品製造業者 70 者</u> <u>(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</u></p> <p><u>H21. 2.26 伊勢新聞 郷土寿司の紹介</u> <u>H20.12.27 中日新聞 特産品開発</u></p>

<p>塩辛</p>	<p> <u>H20.12. 5 中日新聞 特産品開発</u> <u>H20.10.20 大阪読売新聞 イベントでの寿司づくり</u> <u>H20. 8.22 中日新聞 郷土寿司の紹介</u> <u>H20. 8.27 中日新聞 特産品開発</u> <u>H20.10. 2 産経新聞 イベントでの寿司販売</u> <u>H20. 9.26 産経新聞 イベントでの寿司販売</u> <u>H20. 8.17 中部読売新聞 特産品開発</u> <u>H20. 8.13 中日新聞 特産品開発</u> </p> <p> <u>東紀州地域は、熊野灘から採れる新鮮な魚介類、銚子川等から採れる川魚、高菜等の野菜を使った郷土寿司が、各地域で昔ながらの製法で作られ、地域の祭りや祝い事の際に食されてきた。</u> </p> <p> <u>特に、さんま寿司、めはり寿司、なれ寿司、押し寿司、姿寿司は、全国的にも有名である。</u> </p> <p> <u>現在、地元商工会では、地域の事業者と連携して、地元の海の幸、山の幸を使った郷土寿司などの特産料理の開発に取り組むなど、今後の活用が期待されている。</u> </p> <p> <u>伊勢市、鳥羽市、尾鷲市、熊野市、志摩市、大紀町、南伊勢町、紀北町、御浜町、紀宝町の活用可能な事業者は、食品製造業者186者</u> <u>(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</u> </p> <p> <u>生物系知財(バイオトレジャー)発見事業で選定(平成19年度)</u> <u>*生物系知財(バイオトレジャー)発見事業の選定基準(コンセプト、独自性・主体性、信頼性、市場性、将来性)に基づき選定し、HP等で公表している。</u> </p>

	<p><u>伊勢湾、熊野灘等は、豊富な魚介類が恵まれている。</u></p> <p><u>こうした豊富な魚介類を活用した塩辛（サバ、カツオ、イカ等）などは、古くからお伊勢参りにくる参拝客などをもてなす食材、土産物品として、伊勢志摩地域での主要な特産物であった。</u></p> <p><u>その地域ならではのサバを原材料にした塩辛は、三重県バイオトレジャー事業に選定され、今後は、伝統的な発酵技術を活用した商品開発、需要拡大等が期待されている。</u></p>
米酢	<p><u>紀宝町の活用可能な事業者は、寿司屋、飲食店、食品製造業者など10者</u></p> <p><u>三重県地域特産品認証商品 平成18年11月認証</u></p> <p><u>* 三重県地域特産品認証商品認証要綱の選定基準（原材料、品質及び表示等）に基づき品目を指定し、HP等で公表している。</u></p> <p><u>三重県内で生産された米を原料として、食品添加物を使用せずに、酸度4.2%以上であること等が認証基準となっている。</u></p> <p><u>紀宝町内の米酢生産業者では、半年間熟成させる昔ながらの杉樽仕込みの「天然醸造酢」を製造しており、その商品価値が高く評価され、大都市圏の百貨店等で販売されている。</u></p> <p><u>今後は、地元飲食店等による地域の郷土寿司の原材料としての活用や、米酢生産業者による新たな商品開発等が進められており、今後の活用が期待されている。</u></p>
ジビエ加工品	<p><u>県内の活用可能な事業者は、食料品製造業者 630者</u></p> <p><u>（食料品製造業者・・・H19 工業統計）</u></p>

H21. 3.28 中日新聞 シカ肉を使ったもみじ鍋
H21. 3.25 中日新聞 シカ等を活用した特産品開発
H21. 3.19 朝日新聞 厄介者を名物に
H21. 3.16 中日新聞 シカ肉を活用した商品開発
H21. 2.28 中日新聞 ジビエ調理の試食会
H21. 2.19 日本農業新聞 シカ肉を活用した商品開発
H21. 2.18 中日新聞 獣害対策一石二鳥
H20.12.26 中日新聞 シカ等を活用した商品開発
H20.10.19 中日新聞 シカ肉を活用した商品開発
H20. 8.29 中日新聞 シカ肉を活用した商品開発

近年、野生鳥獣による農作物被害が全国各地で深刻な問題となっている。

特に中山間地域を中心に、ほとんどの作目で、サル・イノシシ・シカ等による鳥獣害が日常的に存在し、営農面の被害にとどまらず高齢者の生き甲斐といった精神面の被害、さらには耕作放棄との増加といった環境面の被害にもつながっている。

そこで、逆転の発想としてこれらの野生動物を観光資源と捉え、料理（ジビエ料理）にして呼び物にしようとする動きが活発になってきている。

特に、シカ肉は高タンパクで鉄分が多い上に、低脂肪であることから、食用、ドッグフード用等のジビエ加工品として、地域特産品の開発に取り組む事業者が現れるなど、今後の活用が期待されている。

<p>食用油</p>	<p>県内の活用可能な事業者は、食料品製造業者 630者 (食料品製造業者・・・H19 工業統計)</p> <p><u>H21. 3.30 日刊工業新聞 事業者紹介</u> <u>H21. 3.16 日本食糧新聞 事業者紹介</u> <u>H21. 3.13 毎日新聞 事業者紹介</u> <u>H21. 3.11 中日新聞 事業者紹介</u> <u>H21. 2.27 中日新聞 事業者の商品</u> <u>H21. 1.22 日本食糧新聞 事業者紹介</u> <u>H20.11.29 中日新聞 事業者紹介</u> <u>H20.10.21 中部読売新聞、中日新聞、日刊工業新聞 事業者の産学官連携</u></p> <p><u>県内の食用油の歴史では、四日市地域において、江戸時代には既に菜種が盛んに栽培され、その菜種油は“伊勢水”の名で知られ主要産地に数えられていた。</u> <u>菜種油の生産地であったことに加え、特に四日市港から関東地方に菜種油が積み出されたことから港周辺には油問屋も多く存在していた。</u> <u>油問屋は、菜種油を購入するだけでなく、菜種を買い集めて自分の作業所で搾油もし、明治25年には福岡・大阪につぐ全国第3位の菜種油生産県となった。</u> <u>明治初期における製油方法は、手工業的な「手絞り」によって行われていましたが、明治19年に最初の機械製油を行い、機械生産による製油会社へと発展し重要な産業となった。</u> <u>しかし、菜種油生産は原料の不足などにより衰退の道をたどり始め、当地域の食用油生産も菜種以外への転換をしていった。</u> <u>現在も、昔の名残で四日市港の</u></p>
------------	---

<p>漁網製品</p>	<p><u>周辺に食用油生産の主な企業があり、輸入原料を用い180年を超える永い植物油の歴史を秘めながら、胡麻油・菜種白絞油などを生産している。</u></p> <p><u>一部の事業者では、ごま油の原材料を自社生産して、拘った商品開発を行ったり、産学官連携に取り組むなど、今後の活用が期待されている。</u></p> <p><u>県内の活用可能な事業者は、漁網製造業者18者</u> <u>(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</u></p> <p><u>H21. 3.28 中部読売新聞 地場産業の状況紹介</u></p> <p><u>H21. 2.27 中日新聞 海の博物館での見学研修</u></p> <p><u>H20.10.21 中日新聞 事業者紹介</u></p> <p><u>H20. 9.23 中日新聞 事業者紹介</u></p> <p><u>H19.11.28 朝日新聞 事業者の活用紹介</u></p> <p><u>H19. 6.15 中部読売新聞 事業者紹介</u></p> <p><u>H19. 6. 4 朝日新聞 事業者の活用紹介</u></p> <p><u>H19. 3.24 毎日新聞 事業者の活用紹介</u></p> <p><u>H18.11.14 中部読売新聞 事業者紹介</u></p> <p><u>H18.10. 9 朝日新聞 事業者の活用紹介</u></p> <p><u>H18. 7. 5 中部読売新聞 事業者紹介</u></p> <p><u>H17. 4.26 中部読売新聞 事業者紹介(シェア国内一)</u></p> <p><u>H17. 2.18 中日新聞 販売事業者紹介</u></p> <p><u>H16.10.21 中日新聞 事業者の活用紹介</u></p> <p><u>H16. 7.18 中日新聞 事業者の新技术開発紹介</u></p> <p><u>伊勢湾の漁業を背景として、当</u></p>
-------------	---

<p>冷凍水産 加工食品</p>	<p>地域の漁網製造は江戸末期から富田・富洲原地域を中心として発達してきた。</p> <p>明治期に入り、漁網生産は問屋制家内工業の形をとり、漁網問屋は四日市港に陸揚げされた麻（あさ）で周辺の家内工業者に「手すき網」を賃加工させていたが、生産性は低く、漁期になると、たちまち売り切れてしまったといわれている。</p> <p>その後、原料を麻から綿糸（めんし）に切り換えることにより、機械編網（へんもう）の研究開発が行われ、明治30年代には工場制工業形態へと変わっていった。</p> <p>また、大正初期には編網機が動力化され、製網工業は大量生産の時代になり、昭和12年には四日市港からの輸出総額のうち、漁網は22%を占め、陶磁器に次いでいた。</p> <p>現在も本市の北部、富田・富洲原の両地区は、我が国の水産業を支える漁網生産の拠点で、漁業を取り巻くきびしい状況の中、その事業者数は愛知県に次いで全国第2位、生産額は第4位であり、優秀な技術により品質のよいものを作り続けている。</p> <p>県内の活用可能な事業者は、冷凍水産食品製造業者 25者（食料品製造業者・・・H19 工業統計）</p> <p>H21. 3. 6 日刊工業新聞 事業者の取組紹介</p> <p>H21. 2. 25 中部経済新聞 事業者の取組紹介</p> <p>H20. 12. 11 中日新聞 事業者紹介</p> <p>H20. 12. 10 伊勢新聞 むらおこし特産品コンテスト</p> <p>H20. 12. 9 毎日新聞 事業者紹介</p> <p>H20. 11. 6 朝日新聞 事業者紹介</p> <p>H20. 11. 1 中日新聞 事業者</p>
----------------------	--

<p>醤油</p>	<p>紹介 <u>H20.10. 2 中日新聞 事業者紹介</u> <u>H20. 9.23 中日新聞 事業者商品紹介</u> <u>H20. 6.14 中日新聞 事業者紹介</u></p> <p><u>伊勢湾、熊野灘等で豊富な魚介類が捕れ、三重県の冷凍水産食品製造業者は25者(全国第9位)。(平成18年度工業統計)</u> <u>特に、尾鷲の養殖マダイを活用した冷凍水産加工食品では、その取組が評価され、地域資源活用促進法等の事業計画の認定を受けている事業者も幾つか存在する。</u> <u>他にも、規格外の魚類を活用した魚肉つみれなどを開発する事業もあり、今後とも、多くの事業者による更なる商品開発等が期待される。</u></p> <p><u>主な品目・・・サバ・タイの燻製、あのみりふぐ刺身・鍋セット、サンマ・タイの干物、焼き鯛、イワシつみれなど</u></p> <p><u>県内の活用可能な事業者は、食品製造業者630者(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</u></p> <p><u>H21. 3.27 日本食糧新聞 事業者の商品紹介</u> <u>H21. 3.23 日本食糧新聞 事業者の新商品紹介</u> <u>H21. 3.11 中日新聞 商工会議所の新商品紹介</u> <u>H21. 2.20 日本食糧新聞 オリジナル料理コンテスト</u> <u>H21. 2.22 中部読売新聞 事業者紹介</u> <u>H20.12.29 中日新聞 事業者の取組紹介</u> <u>H20.12. 5 中部読売新聞 地元高校と連携した商品開発</u> <u>H20.11.30 中日新聞 地元高</u></p>
-----------	---

<p>米粉</p>	<p>校と連携した商品開発 <u>H20.11.6 毎日新聞 事業者紹介</u> <u>H20.10.20 大阪日日新聞 事業者紹介</u></p> <p><u>醤油製造業者は12者で中位だが、生産額は全国第8位となっている。(平成18年度工業統計)</u> <u>特に、伊勢地方では、江戸時代から親しまれているたまり醤油は、伊勢うどんに合うたれとして、今でも活用されている。通常の濃口醤油に比べ、うまみ成分が多く、とろみがあって濃厚な味わい。</u> <u>また、近年では、県産大豆やみえ尾鷲海洋深層水など原材料に拘った商品や、県立高校食物調理科と連携した商品を開発する事業者もあり、今後は、和食ブームに乗った、国内外への販路拡大等が期待されている。</u></p> <p><u>県内の活用可能な事業者は、食料品製造業者630者</u> <u>(食料品製造業者・・・H19 工業統計)</u></p> <p><u>H21.3.29 中日新聞 親子でお菓子づくり</u> <u>H21.3.25 朝日新聞 県産米粉で給食パン</u> <u>H21.3.12 中日新聞 農家レストランが米粉で商品開発</u> <u>H21.2.7 中日新聞 イベントでの米粉もち紹介</u> <u>H21.2.4 日本農業新聞 児童が米粉で菓子や料理づくり</u> <u>H21.2.1 中日新聞 イベントでの米粉もち紹介</u> <u>H21.1.24 中日新聞 米粉でみたらし団子</u> <u>H20.12.10 中日新聞 アレルギーでも安心の特製ケーキ</u> <u>H20.11.15 中日新聞 イベントでの特産品紹介</u> <u>H20.10.17 中日新聞 米粉セット小学校へ寄付</u></p>
-----------	---

県内では、伊賀米等の米粉を活用した商品開発が多く実施されており、(財)三重県農林水産支援センターでは、米粉加工品セミナーを開催し、今後の可能性と展望等が検討されている。

小麦アレルギーの消費者向けの米麺、ケーキ等を開発して、新たな需要拡大を目指す事業者も多く、今後の活用が期待されている。

(3) 観光資源

名称	活用可能性 周知性 特記事項
奥伊勢宮 川峡自然 公園	<p>活用可能性 大台町内でグリーンツーリズム を实践する多くの企業等が活動フ ィールドとして活用している。 (株)宮川観光振興公社(宿泊・体験・ 温泉) 大杉谷自然学校(環境教育体験) 大台町観光協会(交流促進体験) 大杉谷山荘(宿泊・登山) ロッジ大杉谷(宿泊・釣体験) 宮川上流漁業協同組合(川の利活 用) 栗谷地区活性化を図る会(民泊・農 家レストラン・体験) ふるさとプラザもみじ館(飲食・観 光情報) 道の駅奥伊勢おおだい(株)(飲食・観 光情報・イベント) 大杉谷林間キャンプ村(簡易宿泊・ 体験) <u>大紀町内の活用事業者</u> <u>阿曾温泉(宿泊施設)</u></p> <p>(略)</p> <p>特記事項 平成3年ごろから豊かな自然を 生かした、商品開発や拠点施設を 整備し都市との交流事業を推進し てきた。平成11年度に道の駅奥伊 勢おおだいがオープンしたこと により観光交流拠点施設の面的な整 備は一応完了した。これらの施設 を順次整備したことにより、取り 組み当初から比較すると観光客は 6倍以上となっている。今後、更に 自然公園の豊かな自然を生かした 色々な取り組みを实践していくこ とで、観光客の増加を図って行き たいと考えている。 このような取り組みの中で、新 たな産業が民意で自然に生まれ てくることを期待している。 また、隣町大紀町においても、</p>

(3) 観光資源

名称	活用可能性 周知性 特記事項
奥伊勢宮 川峡自然 公園	<p>活用可能性 町内でグリーンツーリズムを実 践する多くの企業等が活動フ ィールドとして活用している。 (株)宮川観光振興公社(宿泊・体験・ 温泉) 大杉谷自然学校(環境教育体験) 大台町観光協会(交流促進体験) 大杉谷山荘(宿泊・登山) ロッジ大杉谷(宿泊・釣体験) 宮川上流漁業協同組合(川の利活 用) 栗谷地区活性化を図る会(民泊・農 家レストラン・体験) ふるさとプラザもみじ館(飲食・観 光情報) 道の駅奥伊勢おおだい(株)(飲食・観 光情報・イベント) 大杉谷林間キャンプ村(簡易宿泊・ 体験)</p> <p>(略)</p> <p>特記事項 平成3年ごろから豊かな自然を 生かした、商品開発や拠点施設を 整備し都市との交流事業を推進し てきた。平成11年度に道の駅奥伊 勢おおだいがオープンしたこと により観光交流拠点施設の面的な整 備は一応完了した。これらの施設 を順次整備したことにより、取り 組み当初から比較すると観光客は 6倍以上となっている。今後、更に 自然公園の豊かな自然を生かした 色々な取り組みを实践していくこ とで、観光客の増加を図って行き たいと考えている。 このような取り組みの中で、新 たな産業が民意で自然に生まれ てくることを期待している。</p>

<p><u>外宮参道</u></p>	<p><u>宿泊施設、体験施設等の他の観光資源と連携した新たな観光集客事業が期待されている。</u></p> <p>伊勢市内の参道に隣接する事業者は、旅館4軒、食堂等4軒、土産物店等9軒、ブティック等21店舗 計38者</p> <p>当地区は、JR伊勢市駅広場から外宮へつながる<u>外宮参道</u>の商店街であり、店舗、店舗併用住宅、戸建住宅が混在する地区である。</p> <p>「三重県観光振興プラン」の別冊「地域別観光振興のあり方」で、活用が期待できる地域資源として「伊勢神宮外宮周辺」と掲載されている。</p> <p><u>H20.11.2 中日新聞、中部読売新聞 常夜灯建立</u></p> <p><u>H20.11.16 中日新聞 イベント(楽市楽座)</u></p> <p><u>H20.11.19 中日新聞 新名物の開発</u></p> <p><u>H20.12.31 中日新聞 初詣</u></p> <p><u>H21.1.25 毎日新聞、朝日新聞 式年遷宮関連</u></p> <p><u>H21.2.8 朝日新聞 イベント(石灯笼まつり)</u></p> <p><u>H21.2.12 中日新聞 参道清掃活動</u></p> <p><u>H21.4.21 朝日新聞 イベント(寄せ植え作品)</u></p> <p>神宮参道は昭和57～58年に電線類の地中化とともに植樹帯を配置したコミュニティ道路として整備されたが、平成16年に地域住民が主体のまちづくり団体「神宮参道懇話会」が参画してとりまとめた「まちなみまちづくり提言」に基づき、神宮参道の修景整備が着手された。</p> <p>イベントなどにも活用しやすいように全幅員約10mをフラットにし、神宮参道にふさわしい石張り舗装、雰囲気のある照明灯などの修景整備が実現し</p>	<p><u>神宮参道</u></p> <p>伊勢市内の参道に隣接する事業者は、旅館4軒、食堂等4軒、土産物店等9軒、ブティック等21店舗 計38者</p> <p>当地区は、JR伊勢市駅広場から外宮へつながる<u>神宮参道</u>の商店街であり、店舗、店舗併用住宅、戸建住宅が混在する地区である。</p> <p>「三重県観光振興プラン」の別冊「地域別観光振興のあり方」で、活用が期待できる地域資源として「伊勢神宮外宮周辺」と掲載されている。</p> <p><u>H19.6.21 中部読売新聞 イベント(キャンドルナイト)</u></p> <p><u>H19.6.15 毎日新聞、中日新聞 //</u></p> <p><u>H19.4.19 朝日新聞 観光案内マップ作成</u></p> <p><u>H19.4.15 毎日新聞、中日新聞 イベント(楽市楽座)</u></p> <p><u>H19.4.14 中部読売新聞、中日新聞 観光案内マップ作成</u></p> <p><u>H19.11.12 中日新聞、中部読売新聞 イベント(楽市楽座)</u></p> <p>神宮参道は昭和57～58年に電線類の地中化とともに植樹帯を配置したコミュニティ道路として整備されたが、平成16年に地域住民が主体のまちづくり団体「神宮参道懇話会」が参画してとりまとめた「まちなみまちづくり提言」に基づき、神宮参道の修景整備が着手された。</p> <p>イベントなどにも活用しやすいように全幅員約10mをフラットにし、神宮参道にふさわしい石張り舗装、雰囲気のある照明灯などの修景整備が実現した。</p> <p>神宮参道懇話会を中心とし</p>
--------------------	--	--

<p>多気北畠氏遺跡</p>	<p>た。</p> <p>神宮参道懇話会を中心として、「灯りイベント」、「ゆかたで千人参り」、「外宮ちびっ子博士グランプリ」、「樂市」などの多彩なイベントが開催され、まちの賑わいなど中心市街地活性化に向けた動きが徐々に向けた動きが徐々に生まれつつある。</p> <p><u>この度、伊勢市では、伊勢市駅前から外宮周辺の参道整備等を行うにあたり、外宮参道に名称を変更した。</u></p> <p><u>津市内の活用可能な事業者は、榊原温泉旅館組合会員 8 者、榊原温泉振興協会会員 40 者</u></p> <p><u>H21. 1. 11 伊勢新聞 遺跡調査現地説明会</u></p> <p><u>H21. 1. 10 毎日新聞 遺跡調査</u></p> <p><u>H21. 1. 9 朝日新聞 遺跡調査</u></p> <p><u>H21. 1. 8 中部読売新聞 遺跡調査</u></p> <p><u>H21. 1. 7 毎日新聞、中日新聞 遺跡調査</u></p> <p><u>H20.10.29 中日新聞 ハイキングコース</u></p> <p><u>H20. 3. 14 中日新聞 刀装具等出土</u></p> <p><u>H20. 1. 12 毎日新聞 刀装具等出土</u></p> <p><u>H20. 1. 8 毎日新聞、中部読売新聞、中日新聞 遺跡発掘調査</u></p> <p><u>H20. 1. 7 中日新聞 建物遺跡発掘</u></p> <p><u>H20. 5. 24 中部読売新聞 冊子出版と発掘調査</u></p> <p><u>H19. 5. 20 中部読売新聞 史跡追加指定</u></p> <p><u>全国屈指の中世都市である多気北畠氏館跡は南北朝時代から室町・戦国時代にかけて伊勢国司として栄華を誇った北畠氏の居城で本</u></p>	<p>て、「灯りイベント」、「ゆかたで千人参り」、「外宮ちびっ子博士グランプリ」、「樂市」などの多彩なイベントが開催され、まちの賑わいなど中心市街地活性化に向けた動きが徐々に向けた動きが徐々に生まれつつある。</p>
----------------	---	--

<p>三多気の 桜</p>	<p>市の南西部に位置し自然豊かな景観の中に広がっている。 北畠氏館跡は平成18年7月に国史跡の追加指定。 現在、周辺の歴史資源である伊勢本街道を含めた観光地として機能を充実させるとともに、市内にある北畠氏に関連する遺跡や城跡等はもとより、北畠氏の経済基盤を支えた港湾都市・安濃津遺跡群等とも関連づけた活用をするための観光基盤の整備が進められている。 今後は、市内の榊原温泉事業者などによる、他の観光資源と連携した観光集客事業が期待されている。</p> <p>津市内の活用可能な事業者は、榊原温泉旅館組合会員8者、榊原温泉振興協会会員40者</p> <p>H21. 3.25 伊勢新聞 市内の名所紹介 H21. 2.21 毎日新聞 イベントでの名所紹介 H21. 2. 2 毎日新聞 市内の名所紹介 H21. 1.18 中部読売新聞 市内の名所紹介 H20. 7.26 中日新聞 市内の名所紹介 H20. 7.16 朝日新聞 市内の名所紹介 H20. 5.18 中日新聞 市内の名所紹介 H20. 4.16 毎日新聞 市内の名所紹介 H20. 3.25 中日新聞 市内の名所紹介 H19. 9.28 朝日新聞 市内の名所紹介 H19. 6.13 中日新聞 市内の名所紹介 H19. 5.20 中日新聞 市内の名所紹介 H19. 4.18 朝日新聞 市内の名所紹介</p>
-------------------	---

<p>健康の郷 美杉 (森林セラピー基地)</p>	<p>H19. 4.14 毎日新聞 市内の名所紹介</p>
	<p>H19. 3.21 中日新聞 市内の名所紹介</p>
	<p>津市の西の玄関口美杉地区にある三多気の桜は、「日本の桜名所百選」、「全国ふれあいの並木道三十選」にも選ばれている国指定の文化財(名勝)で、観光客誘致においては市内有数の観光資源である。</p>
	<p>国道 368 号から真福院の山門に至る 1.5 km 余りの参道は、馬子唄にも歌われた山桜の名所で、毎年 4 月には、中部地方はもとより、関西方面からも多くの観光客で賑わっている。</p>
	<p>近年は、京都方面からも旅行商品の行程として取り入れる事業者もあり、他の観光資源と連携した観光集客事業など、今後の展開に期待が寄せられている。</p>
	<p>津市内の活用可能な事業者は、 榊原温泉旅館組合会員 8 者、榊原温泉振興協会会員 40 者</p>
	<p>H21. 2.26 中日新聞 癒し効果を検証</p>
	<p>H21. 2. 4 中日新聞 森林活用策の提案</p>
	<p>H20.12.29 毎日新聞 東海地方初の認定</p>
	<p>H20.12.26 中日新聞 東海地方初の認定</p>
<p>H20.12.16 中日新聞 懇話会開催</p>	
<p>H20.12. 3 中日新聞 パンフレット作成</p>	
<p>H20.11.26 中部読売新聞 田舎暮らし提案</p>	
<p>H20. 8.11 中日新聞 林野庁の認定</p>	
<p>H20. 5.30 中日新聞 宿泊体験</p>	
<p>H20. 5.26 中日新聞 新たな観光資源</p>	
<p>H20. 5.13 中日新聞 東海地方</p>	

<p>蒼滝</p>	<p><u>初の認定</u> <u>H20. 4. 17 中部読売新聞 林野</u> <u>庁の認定</u> <u>H20. 4. 10 毎日新聞 林野庁の</u> <u>認定</u> <u>H20. 4. 8 朝日新聞、中日新聞</u> <u>林野庁の認定</u></p> <p><u>「森林セラピー基地」は、林野</u> <u>庁の外郭団体の国土緑化推進機構</u> <u>などで構成する森林セラピー実行</u> <u>委員会が、医学的にリラックス効</u> <u>果が認められる区域として認定し</u> <u>ている。</u></p> <p><u>医学的に癒やし効果があるとし</u> <u>て、津市美杉町の山林などが「森</u> <u>林セラピー基地」に認定された。</u></p> <p><u>今回認定されたのは、津市美杉</u> <u>町の山林など3680ヘクタ</u> <u>ル。「健康の郷『美杉』～都市近郊</u> <u>の癒（いや）し空間～」と題され</u> <u>た森林セラピー基地は、君ヶ野ダ</u> <u>ム湖畔コースや霧山コース=写</u> <u>真、津市提供=など八つのコース</u> <u>がある。</u></p> <p><u>県内では初の認定で、多くの遊</u> <u>歩道や健康増進を目的としたメニ</u> <u>ューを持つ施設などがあることが</u> <u>条件で、今後、津市では健康づく</u> <u>りツアーやコースガイドの作成な</u> <u>どを進めて、さらに基地としての</u> <u>機能充実を図っていく予定。</u></p> <p><u>また、市内の榊原温泉事業者等</u> <u>による、他の観光資源と連携した、</u> <u>観光集客事業等が期待されてい</u> <u>る。</u></p> <p><u>菰野町内の活用可能な事業者</u> <u>は、菰野町観光協会の会員25者</u></p> <p><u>H20. 11. 11 朝日新聞 登山道</u> <u>復旧</u> <u>H20. 9. 11 中日新聞 癒しの自</u> <u>然PR</u> <u>H20. 9. 8 中日新聞 お薦め八</u> <u>イキングコース</u> <u>H20. 8. 17 中部読売新聞 おで</u> <u>かけコース</u></p>
-----------	---

大石公園	<u>H20. 7.30 朝日新聞 寅さんが旅したコース</u>
	<u>H20. 6.30 中日新聞 お薦めハイキングコース</u>
	<u>H20. 5.18 中部読売新聞 絶景ハイキングコース</u>
	<u>H20. 4.11 毎日新聞 ロケーション地</u>
	<u>H19. 9.30 朝日新聞 山麓ウォーク</u>
	<u>H19. 9. 8 朝日新聞 観光客誘致へ</u>
	<u>H19. 9. 3 中日新聞 お薦めハイキングコース</u>
	<u>H19. 6.12 中日新聞 お薦めハイキングコース</u>
	<u>H19. 5.18 中日新聞 お薦めハイキングコース</u>
	<u>H19. 4.30 毎日新聞 山菜味覚さんぽ</u>
	<u>H19. 4.27 毎日新聞 山菜味覚さんぽ</u>
	<u>伊勢湾にそそぐ三滝川源流のひとつで、落差50m、幅10mの滝である。</u>
<u>現在、東海自然歩道のコース上にあり、駐車場が比較的近いことから人気のスポットとなっている。</u>	
<u>今後は、蒼滝を通過するハイキングイベントを実施するなど、湯の山の壮大な自然景観をより多くの方々にPRしていくことが求められている。</u>	
<u>また、湯の山温泉では、女将の会等が新たな商品、サービスを展開するなど、他の観光資源と連携した観光集客事業が期待されている。</u>	
<u>菰野町内の活用可能な事業者は、菰野町観光協会の会員25者</u>	
<u>H20. 9.11 中日新聞 癒しの自然PR</u>	
<u>H19.10. 2 中日新聞 オータムイベント</u>	

<p><u>僧兵まつり</u></p>	<p>H19. 7.21 朝日新聞 夏のカーニバル</p> <p>H19. 7. 9 中日新聞 森林浴コンサート</p> <p>H19. 4.30 毎日新聞 山菜味覚さんぽ</p> <p>H19. 4.27 毎日新聞 山菜味覚さんぽ</p> <p>H18. 8.29 中日新聞 御在所岳の禁で写真撮影会</p> <p>H18. 7.22 朝日新聞 夏の催し多彩</p> <p>H18. 4.30 毎日新聞 山菜味覚さんぽ</p> <p>H18. 4.27 毎日新聞 散歩と山菜試食会</p> <p>H18. 4.24 毎日新聞 桜の見ごろ</p> <p>H18. 4.20 毎日新聞 間伐材をベンチ等に再生</p> <p>H17.11.26 毎日新聞 語り継ぎたい風景</p> <p>H17. 7.14 朝日新聞 カーニバル開催</p> <p>H16. 7.13 朝日新聞 夏のカーニバル</p> <p><u>三滝川上流の温泉街の川床に大きな石がある。この大石の重さは推定800トンといわれ、川の中に転がっている石としては三重県下で最大の大きさを誇るといわれている。これが「湯の山の大石」で付近一帯が大石公園である。</u></p> <p><u>湯の山温泉は恋結びの街として知られており、大石にちなんだ「大石恋石」を販売しており、縁結びの祈禱を受けた石で恋が成就するといわれている。</u></p> <p><u>また、大石公園では、しばしばイベントが行われ、多くの方々の憩いの場となっており、今後、湯の山温泉旅館等による観光集客事業などが期待されている。</u></p> <p><u>菰野町内の活用可能な事業者は、菰野町観光協会の会員25者</u></p>
---------------------	--

<p>大内山川</p>	<p>H21. 2.26 中部読売新聞 イメージキャラクター</p> <p>H21. 2.22 毎日新聞 イメージキャラクター</p> <p>H20.12.25 中日新聞 観光シーズン</p> <p>H20.10. 8 中日新聞 火炎みこし等まつり紹介</p> <p>H20.10. 6 朝日新聞、毎日新聞、中部読売新聞、中日新聞 雨空焦がす炎まつり紹介</p> <p>H20.10. 3 中部読売新聞 湯の町で火炎みこし等まつり紹介</p> <p>H20.10. 1 毎日新聞 温泉街でのまつり紹介</p> <p>僧兵まつりは、10月中旬に開催され、僧兵姿の地元の若衆が燃えさかる松明約50本余りを立てた重さ600キロもの「火炎みこし」を担いで温泉街を練り歩くほか、「僧兵太鼓」や女性による「かえでみこし」、「子供みこし」等も行われる盛大且つ勇壮なお祭りである。この祭りは地域の伝統まつりとして根付いており、毎年数千人の集客があるまつりである。</p> <p>今後、湯の山温泉旅館等による、創意工夫したまつりと周辺の観光資源等を組み合わせた、観光集客事業が期待されている。</p> <p>大紀町内の活用可能な事業者は、大紀町観光協会の会員17者</p> <p>「三重県観光振興プラン」(平成16年11月)の別冊「地域別観光振興のあり方」で、活用が期待できる地域資源として記載</p> <p>宮川本流と同様、源流部はV字溪谷が連なり、犬戻り峡などがある。概ね帯状に広がる河岸段丘で、国道42号やJR紀勢本線と並走、交差を繰り返しながら流れ、流域には大滝峡キャンプ場や溪谷美が楽しめる。また、護岸には東屋や</p>
-------------	--

<p>滝原宮</p>	<p><u>トイレなどが設置されている箇所もあり、釣り人にとって利便性が良く、毎年、県内外を問わず大勢が鮎、アマゴを求めて大内山川に訪れる。</u></p> <p><u>特に鮎釣りはメーカー主催のトーナメントが開催され、全国から人が集まる。</u></p> <p><u>今後は、町内の観光事業者による他の観光資源と連携した観光集客事業が期待されている。</u></p> <p><u>大紀町内の活用可能な事業者は、大紀町観光協会の会員17者</u></p> <p><u>H21. 1.31 朝日新聞 消防出初め式</u></p> <p><u>H20.12.30 朝日新聞 初詣</u></p> <p><u>H20.12. 1 中日新聞 ジョギング大会</u></p> <p><u>H20.10.21 中日新聞 イベント開催</u></p> <p><u>H20.10.19 中日新聞 ふるさとまつり</u></p> <p><u>H20. 9.20 朝日新聞 ウォーキングガイド紹介</u></p> <p><u>H20. 7.26 朝日新聞 自然と歴史が交わる地域</u></p> <p><u>H20. 7.23 中日新聞 奉納花火大会</u></p> <p><u>H20. 7. 7 中日新聞 夏季大祭紹介</u></p> <p><u>H20. 7. 6 中日新聞 夏季大祭紹介</u></p> <p><u>伊勢神宮の別宮であり、知名度、集客力はある。隣接する道の駅「木つつ木館」では地場産品の販売をはじめ、建物内にある喫茶で「松阪牛が味わえる食事」を提供。また、地域団体が野菜の朝市も定期的に実施している。</u></p> <p><u>恒例の祭りにより、伊勢神宮に準じて祭典が行われ、年間6万人が参拝される。伊勢から熊野街道を歩き、必ず通過する地点であり、参拝者が増えている。</u></p> <p><u>平成19年には旧神領の地元の住</u></p>
------------	---

<p>頭之宮四方神社</p>	<p>民が揃いの法被姿でご用財を宮に曳き入れる盛大な行事を実施。その他にも7月の夏の御祭、10月の秋の御祭など地域主導のまつりが盛大に開催される。</p> <p>伊勢神宮が鎮座される前、倭姫命がここに神殿を建てその後伊勢へと遷られたと言われている謂れがある。鳥居から神域に入ると本殿まで200mほどの神宮杉が立ち並ぶ参道が続き、周辺の町並みは熊野へとつながる街道筋である。</p> <p>今後は、町内の観光事業者による、他の観光資源と連携した観光集客事業が期待されている。</p> <p>大紀町内の活用可能な事業者は、大紀町観光協会の会員17者</p> <p>H21. 2. 2 中日新聞 受験生の合格祈願</p> <p>H21. 1.30 毎日新聞 旅ナビのドライブコース</p> <p>H20.12.12 中日新聞 合格祈願の絵馬続々</p> <p>H20.11. 6 中日新聞 園児ら七五三参り</p> <p>H20. 7. 2 中日新聞 無業息災願う</p> <p>H20. 2. 4 中日新聞 商売繁盛祈願</p> <p>H20. 1.22 中日新聞 受験生合格祈願</p> <p>H20. 1.18 中日新聞 受験生合格祈願</p> <p>H20. 1. 5 朝日新聞 初詣</p> <p>H19.11.20 中日新聞 受験生合格祈願</p> <p>H19.11. 7 中日新聞 園児ら七五三参り</p> <p>H19. 2. 5 中日新聞 活力願い水取神事</p> <p>H19. 1.24 中日新聞 受験生の絵馬づらり</p> <p>H19. 1.17 中日新聞 受験生合格祈願</p> <p>H18. 2. 6 中日新聞水取神事</p>
----------------	---

<p>大滝峡</p>	<p>日本で珍しい頭に関する神社として年間 20 万人が訪れている</p> <p>奥伊勢県立公園に位置する当神社は唐子川の溪流がめぐり、南方は伊勢の宮川に注ぐ大内山川を配し、村落に面した付近は山が迫り四季風光を彩り、神域内の樹木は老樹な杉、檜を主にその間雑木が混在して、天然の風致に富んでいます。昭和 40 年 4 月 25 日 伊勢新聞主催による「新三重観光十選」にも入選。神社で入選した処は当神社だけであり、日本で唯一「頭之宮」と付く神社である。古くより「あたまの宮さん」として親しまれ、「頭之守護神・知恵之大神」として、特に首から上部(頭・目・耳・鼻・口・喉・首)に関する諸祈願に靈験あらたかなお宮として、全国に亘り多くの信仰を戴いている。</p> <p>今後は、町内の観光事業者等による、他の観光資源と連携した、観光集客事業が期待されている。</p> <p>大紀町内の活用可能な事業者は、大紀町観光協会の会員 17 者</p> <p>H21. 3.26 中日新聞 桜見ごろ 夜間ライトアップ</p> <p>H20. 7. 7 中日新聞 岩穴目掛けてアユ釣り</p> <p>H20. 5. 1 中日新聞 親子でキャンプ</p> <p>H20. 4.29 中日新聞 キャンプ場で植樹イベント</p> <p>H20. 4.12 中日新聞 キャンプ場で植樹イベント</p> <p>H20. 4.10 中日新聞 キャンプ場で植樹イベント</p> <p>H20. 4. 3 中日新聞 桜満開</p> <p>H19.12.11 中日新聞 クリスマス飾りづくり</p> <p>H19. 6.19 中日新聞 まつりイベント</p> <p>H19. 4. 1 中日新聞 地元民の歌披露イベント</p> <p>H18. 8.30 中日新聞 親子でデ</p>
------------	---

阿曾温泉	<p><u>イキャンプ</u> <u>H18. 8.29 中日新聞 デイキャン</u> <u>プで思いでづくり</u> <u>H18. 4. 1 中日新聞 国際交流</u> <u>イベント</u> <u>H17. 7. 5 中日新聞 まつりイ</u> <u>ベント</u> <u>H17. 4. 8 中日新聞 桜みごろ</u></p> <p><u>大内山川の源流が淵や滝とな</u> <u>り、巨岩・奇岩の間を縫う、壮大</u> <u>な渓谷とエメラルドグリーンに輝</u> <u>く素晴らしい景観が眺められる。</u> <u>春は桜、秋は紅葉が遊歩道を彩り、</u> <u>ハイキングコースとして最適であ</u> <u>る。</u></p> <p><u>鮎の産地としても有名で、水の</u> <u>支配神を祀る水戸神社があり、</u> <u>日本で最古かつ唯一の伝統をもつ</u> <u>「鮎占い」が行われ全国から人が</u> <u>訪れる。</u></p> <p><u>また、キャンプ場も併設され、</u> <u>夏場には年間約 2,000 人が利用さ</u> <u>れ、場内には、ホタルやカブト虫</u> <u>が生息する環境づくりを推奨して</u> <u>おり、環境に優しい昔ながらのキ</u> <u>ャンプ場に県外から足を運ぶキャン</u> <u>パーが増加している。</u></p> <p><u>今後は、町内の観光事業者等に</u> <u>よる、他の観光資源と連携した、</u> <u>観光集客事業が期待されている。</u></p>
	<p><u>大紀町内の活用可能な事業者</u> <u>は、大紀町観光協会の会員 17 者</u></p> <p><u>H20.10. 4 中日新聞 秋の感謝</u> <u>祭</u> <u>H20.10. 3 中日新聞 秋の感謝</u> <u>祭</u> <u>H20. 5.19 中日新聞 四季の店</u> <u>旬彩のオープン</u> <u>H20. 2.24 中日新聞 四季の店</u> <u>旬彩のオープン</u> <u>H20. 2.20 中日新聞 四季の店</u> <u>旬彩のオープン</u> <u>H19.12. 5 朝日新聞 登山後の</u> <u>温泉</u> <u>H19. 8.22 中日新聞 郵政福祉</u></p>

<p>笠木溪谷</p>	<p>が寄贈</p> <p><u>H19. 6. 8 岐阜新聞 ツアー紹介</u></p> <p><u>H19. 3. 8 中日新聞 女性研修成果で新製品</u></p> <p><u>H19. 3. 4 中日新聞 主婦による郷土料理</u></p> <p><u>H18.10. 7 毎日新聞 市町直営温泉</u></p> <p><u>H18. 7.20 中日新聞 入湯客予想以上</u></p> <p><u>H18. 5.25 中部読売新聞 旧校舎改築</u></p> <p><u>H18. 1. 5 中日新聞 旧校舎改築</u></p> <p><u>H17.12.22 中日新聞 旧校舎改築</u></p> <p><u>小学校の廃校を利用した温泉施設。利用者が多いことから、建物の空き教室を利用し、地元婦人グループによる食堂を開店。また、隣接する建物を利用し、地域野菜の販売所を開設し、観光交流拠点となっている。</u></p> <p><u>平成 17 年にオープン以来、炭酸ラジウム泉で泉質がよく、中日新聞、伊勢新聞の地元紙を中心に掲載。また、地元ケーブルテレビをはじめ、NHK、名古屋 TV 等紹介されている。1 日平均 100 名以上の利用者がある。</u></p> <p><u>当地は江戸時代より良質な天然温泉が自然湧出する場所として知られ、ナトリウム・カルシウムー炭酸水素塩・塩化物温泉。また、浴用適応症はきりきず、やけど、慢性皮膚病、神経痛、関節痛、うちみ等に良いとされている。</u></p> <p><u>今後は、町内の観光事業者等による、他の観光資源と連携した、観光集客事業が期待されている。</u></p> <p><u>大紀町内の活用可能な事業者は、大紀町観光協会の会員 17 者</u></p> <p><u>H21. 3.28 中日新聞 しだれ桜見ごろ</u></p>
-------------	---

H21. 3.19 朝日新聞 厄介者を名物料理
H21. 2.18 中日新聞 食害対策一石二鳥
H21. 2.12 中日新聞 歴史と自然を巡るウォーキング
H21. 1.28 中日新聞 地域のイベント紹介
H20. 5.31 中日新聞 地域のイベント紹介
H20. 3.19 中日新聞 特産品の限定販売
H20. 3.13 中日新聞 特産品の限定販売
H19.11.27 中日新聞 紅葉の中で陶芸教室
H19.11.15 中日新聞 紅葉の中で陶芸教室
H19. 4.24 中日新聞 芸能人笑顔入りポスター
H18.12.19 中日新聞 年賀状とろくろ体験
H18.12. 7 中日新聞 パッチワーク教室
H18. 5.27 中日新聞 陶芸小屋等体験ツアー
H18. 5. 2 中日新聞 陶芸小屋等体験ツアー

笠木不動滝(落差 40mの雄滝と35m雌滝)と笠木山の登山コースで人気のスポット

原始の不動滝として年間 16,000人が訪れている

渓谷には観光施設として食事等が出来る「もみじ茶屋」もあり、鹿肉(ジビエ)カレーが楽しめる

崎地区奥の笠木川上流部にかかる滝で雄滝・雌滝の二本ある。雄滝は落差 40m余り、水量は豊かで豪壮。滝の横に滝口へ登る道があり、滝口には小さな不動尊が祀られている。この不動尊の前に”おはち”と呼ばれる淵があり、昔、雨乞い行事が行われていた。雌滝は落差 35mで雄滝から 10 分ほど歩いた別の沢にある。辺りには亜熱帯性のシダやランがよく茂っており、格好のハイキングコースと

	<p>なっている。</p> <p>— 今後は、町内の観光事業者等 による、他の観光資源と連携した、 観光集客事業が期待されている。</p>
--	---