

あなただけの漁や料理、ビーチ、贅沢体験を海女と

Ama Butlerが志摩の食をプライベートビーチでおもてなし



全国の約半数の海女が活躍する『日本一海女に出逢えるまち』伊勢志摩エリアならではの体験プラン。志摩の海女であるAmaButler（ガイド）のアテンドの元、自分だけの食材調達に出かけ、実際に海女と一緒に貴重な漁体験（カゴ漁）に挑戦。漁を楽しんだ後は、プライベートビーチへ移動し、一流の料理人が手がけるオリジナルメニューと目の前で調理される志摩ならではの鮮度抜群の食材を堪能。プライベートビーチでは、

貸別荘を活用することで、プライベート空間をしっかりと確保。料理人を含めた専属スタッフによるサービスもプレミアム感満載で贅沢な時間を過ごすことができる。志摩が誇る「海女文化」を余すことなく、五感で堪能しよう！

主催：志摩市観光協会 ☎0599-46-1112

巨大な岩の上で、プライベートヨガ体験

おわせプライベート岩ヨガ体験



尾鷲のシンボル、天狗倉山（てんぐらやま）の麓の巨大岩「八畳岩」の上で、自然と一体となるプライベート岩ヨガプラン。こちらのプランには、尾鷲駅から霊場・岩屋堂、尾鷲神社までのウォーキング&ブチレッキングも含まれており、ヨガ以外のアクティビティも楽しむことができる。メインとなる岩ヨガではリラックスすることを目的とした簡単なポーズが中心となるので、ヨガ初心者の方も安心して参加できる。インストラクターの丁寧な指導の下、約30分の岩ヨガを体験した後は、『西国三十三所名所図会』にも登場する岩屋堂や尾鷲神社などの見学へ。光や風を体で感じながらヨガを楽しみ、パワースポットを巡れば、心身共にリフレッシュできること間違いなし。

主催：尾鷲観光物産協会 ☎0597-23-8261

重要文化財の対面所で貴重なランチ体験

専修寺・国宝特別拝観と重要文化財×食体験



高田本山専修寺は浄土真宗十派のひとつ、真宗高田派の本山寺院。東京ドーム2個分の境内に国宝2棟、重要文化財11棟が建ち並ぶ。御影堂・如来堂は三重県で唯一の国宝建造物に指定されており、御影堂は木造の国宝建造物としては全国5番目の大きさを誇る。このプログラムでは普段は入ることができない御影堂中陣や山門楼上の見学などを、僧侶の案内で特別拝観できる。その他、三重県史跡名勝の雲巖園、安楽庵（外観）などを巡る。昼食は、重要文化財の対面所にて、元東京大寿司の松田氏と高校生レストランで全国区の知名度をもつ県立相可（おうか）高校がコラボし、伊勢湾の新鮮な魚介を中心とした寿司、和食を提供。まさに特別つくしの一日になりそう。

主催：真宗高田派本山専修寺 ☎059-232-4171

星空の下、夜の海で、とっておきの非日常を体験！

シーカヤック夜光虫ナイトツアー



真っ暗な海で青白く光る夜光虫や、満天の星空が楽しめるシーカヤックを利用したナイトツアー。夜光虫とはプランクトンの一種で、外部から刺激を受けると弱い光を放ち、人家の明かりが届かない沖合では、パドルを動かす刺激で、海面に夜光虫の放つ光が浮かび上がる。また、晴れた日に空を見上げると、60度の星空が見渡せるという幻想的な世界を楽しむことができる。ナイトツアーで使用するカヤックは、シートオンタイプで二人乗り艇のうえ、ベテランガイドが指導&案内をしてくれるので初心者でも体験が可能。さらに小学生以下（4歳以上）の小さな子どもも保護者と同乗であれば参加できるとあって、世代を問わず楽しめるのもうれしいところ。

主催：みきさといーくみ ☎090-4196-5062

バイブズミーティング三重

The 31th

BIKER'S MAGAZINE

VIBES MEETING MIE

三重県 満喫 体験ツアー

せっかく三重に行くなら、三重の魅力を満喫しないと！ ということで、ただ観光地を見てまわるだけではなく、三重ならではの体験ができるスポットを紹介。貴重なものからユニークなものまで盛り沢山だ！



英虞湾の海底で熟成させた熟成酒を引き上げ&クルージング

大人限定・海底熟成酒と英虞湾クルージング



「沈没船から引き揚げられたワインが非常に美味しくなっていた」という実話をヒントに考案された日本酒の海底熟成酒。実際に日本酒で検証したところ、苦味成分が減少しまるでやけど口当たりがなめらかになるといった一定の効果が見られたことで、日本酒の海底熟成酒は今や志摩エリアの名物のひとつになっている。今回のプランでは、真珠のふるさと・英虞湾（あごわん）の海底で熟成させた三重の地酒を自ら引き上げ、お持ち帰りができるユニークな体験を提供。道中では無人島でのお酒の話と焼き貝のつまみ食いや、英虞湾に沈む夕陽を見ながらのサンセットクルーズが楽しめる。海で生きる漁師さんの話や英虞湾を眺めながら味わう一杯はまさに格別。

主催：伊勢志摩ツーリズム ☎0599-52-0888

世界にひとつのオーダーメイドジュエリー

オンリーワンの真珠ジュエリー体験



あこや真珠の養殖場として全国的にも有名な英虞湾。志摩町の御座島蔵浦（ございかのうら）にある真珠養殖場の筏の上（その日の都合により地上での体験となることも）で、自ら選んだアコヤ貝から真珠を取り出し、世界に一つだけのオーダーメイドのジュエリー製作ができるプラン。まずは、アコヤ貝の母貝に真珠の核入れを行う作業から体験。珍しい母貝への核入れ体験を通して真珠作りの難しさを体感したら、ひと網

分（約32個/2名分）のアコヤ貝から真珠を取り出していき、その中から選りすぐりの真珠を使って、オリジナルアクセサリーの製作に挑戦。ネックレス、ペンダント、ストラップなど、世界に二つとない自分だけのパールジュエリーを手に入れよう！

主催：志摩市観光協会 ☎0599-46-1112

自転車で風土を感じるガストロノミーツアー

大阪牛×オーガニック・新美食サイクリング



世界一の美食の街として知られるスペイン・サンセバスチャン市と「美食を通じた友好の証」を交わしている多気町で、地元のこだわり食材を求めて各所をめぐるサイクリングツアー。オーガニック栽培に取り組み農家で、参加者が自ら野菜を収穫して丸かじりする姿も。町のカフェでは、大阪牛の生産者でもあるオーナーが、市場でわずか4%しか流通していないといわれる「特産大阪牛」(900日以上長期に渡り農家

の手で1頭1頭手塩にかけて肥育されたもの)のすき焼を振る舞ってくれる。それぞれの場所で地元の話が聞けるのも好奇心を刺激される。伝統を守り、生産を続ける姿に、食と地域文化の結びつきを感じずにはいられないだろう。

主催：地域資源バンクNIU ☎0598-49-4800

酢・味噌などVISON内の蔵をまわり、日本の発酵文化を学ぶ

VISON 蔵めぐりツアー



「癒・食・知」をテーマに掲げる食のリゾート・VISON。その中にある和ヴィゾンには、和食の味を支える調味料などの蔵や専門古が一堂に会している。今回のツアーでめぐる蔵は全部で7つ。味噌蔵や日本酒蔵で発酵の奥深さについて学び、酢蔵や味噌（みりん）蔵の見学では代々受け継がれてきた伝統的な製法に思わず感嘆の声が漏れる。そのほか、伊勢神宮にも奉納される醤油を販売する蔵や、一つずつ丹精を込めて手作り

りする漬物蔵など、それぞれ違った魅力を感じることができ。見学後は、実際に足を運んだ蔵の調味料や食材を使った、おにぎり、味噌汁、漬物を食べられるサービスも。見て、学んで、食べて、世界に誇る日本の食文化の一端に触れてみよう。

主催：ヴィゾン多気 ☎0598-39-3190

日常から離れて宇賀溪でのんびり

宇賀溪滝めぐりとHyggeな休日



デンマークの言葉で「居心地の良い空間で身も心も満たされる」という意味をもつHygge（ヒュッゲ）が体験できるプラン。まずはスマートフォンや携帯電話を預けてから、宇賀溪谷の自然や地理に詳しいガイドの案内で、日本の原風景ともいえる豊かな自然を感じつつ散策。その後、滝に近いスポットで地元の旬の食材を使ったお弁当を味わいながら、リラックスしてランチのひとつを楽しめる。昼食後は、自然がテーマ

の書籍やインスタントカメラ、ファーバーカステルの色鉛筆のお絵かきセットなど、自然を楽しむアイテムが詰まった「ヒュッゲ体感ボックス」のツールを使って、思い思いにゆったりとした時間を堪能。忙しい日常生活のデトックスをしてみよう。

主催：(一社) グリーンクリエイティブなべ ☎0594-72-7705

大自然のロングトレイルを楽しもう！

マウンテンバイクビギナーズツアー



標高が700メートル以上ある青山高原からふもとの榊原温泉まで続く森の中のトレイルを、マウンテンバイクで下って行くツアー。搬送車で青山高原まで登ってから、まずは乗り方をレクチャー。マウンテンバイクならではの操作方法や楽しみ方も教えてくれるので、初心者でも安心だ。高原でのランチタイムをはずさみ、いよいよスタート。トレイルは細い道や急な下り坂もあるが、ガイドと一緒に乗るので心強い。加えてコース

はツアー専用となっているので、自分のペースで楽しめる。ゴールをめざして、澄んだ空気を吸い込みながら、大自然を満喫しよう。こちらのツアーは榊原館「湯の庄」の入浴券つきなので、思いっきり遊んだ身体をしっかりと癒やしておこう。

主催：WARAK（ワラック） ☎090-3957-8289

手ぶらで伊勢木綿の着物レンタル

閑宿手ぶら着物体験



三重県の伝統工芸品「伊勢木綿」をレンタルの着物で体験できるプラン。着物だけでなく足袋や草履もセットになっており、もちろん着付けサービスも受けられるので、手ぶらで来店OK。普段はなかなかできないオシャレな着物姿は、一生モノの思い出になりそう。そのまま東海道の宿場町・閑宿を散策。古い町並みに自分が風景の一部として溶け込んだかのような感覚を楽しめる。歩き疲れたら蔵風カフェ・茶蔵茶房

で休憩を。赤小豆のこし餡の甘みと求肥餅（ぎゅうひもち）の食感がうまく調和した閑宿の銘菓「閑の戸」と、温かい飲み物（別料金）をいただく気持ちもほっこり。昔も今も人々にぎわうこの町で、歴史と文化を感じながらゆっくり散策してみよう。

主催：きもも堂 ☎090-9915-9158

清流日本一に認定された宮川を遊びつくす！

宮川リバーボード



川専用につらばた一人乗りのリバーボードに乗って、清流として有名な宮川を下る体験アクティビティ。まずは川面でリバーボードに乗り、バランスをとりながら川の流れに乗るところからスタート。流れが緩やかなところは、川の流れに身を任せながらゆっくりと風景を眺めたり、仲間と水遊びをしながら楽しむ。一方、川の流れがぶつかり合い激しさを増す急流ポイントでは、川面スレスレの低い目線で迫力も満点。リバー

ボードのバランスを取りながら、ポイントを乗り越えるスリル感がたまらない。コースの途中には滝があり、マイナスイオンで癒やしのひとときを。貴重な体験の数々に子どもはもちろん、大人も童心に帰って楽しめる。

主催：アウトドアクラブNuts ☎090-5168-4219

釣った魚はその日のうちに！鮮度抜群の夕食付

プライベート釣り堀体験



熊野灘に浮かぶいすけすに船を着け、釣り堀で気軽に釣りを楽しめるアクティビティ。海釣りと同じ臨場感を味わいつつも、釣果も期待できる。参加者は港から船で海上の釣り堀へ、釣り竿などの道具は用意されており、手ぶらでの参加でもOKだ。貸し切りのため、自分のペースで釣りができるのも魅力。初心者でもまわりの目を気にすることなく楽しみ、本職の漁師から釣り方のアドバイスも受けられる。釣り堀には鯛や

マハタなどが泳いでいることもあり、思わぬ高級魚が釣れることも。魚を釣り上げた時の達成感や興奮は、日常生活で体験できない思い出になる。釣った魚は夕食で、地元の生産者によるこだわりの食材とともに新鮮な魚を味わいたい。

主催：三重紀伊町海・山こだわり市 ☎090-4861-6737

ヒノキの森に囲まれた、美しい石畳でたどる“祈りの道”
熊野古道伊勢路・馬越峠エコツアー



尾鷲ヒノキの美しい森林に囲まれ、
 苔むした石畳の道がのびる世界遺産
 「熊野古道・馬越(まごせ)峠」。伊
 勢神宮に参拝した後に、もう一つの
 聖地である熊野三山を目指して歩
 いた「祈りの道」として古くから知
 られている。今回は、2022年に環
 境省の第17回エコツーリズム大賞
 を受賞したツアーに参加。ガイドは、
 長年熊野古道に関わる地域の方々。
 守り伝えるための保全活動や歴史の
 エピソードに耳を傾けながら、ハイ

キングスタート。道端のお地藏様や展望スポット、不動滝、神社をめぐりつつ、自然の生きものも観察しながら歩くことができる。予約をすれば2種から選べる弁当も用意。豊かな自然に包まれ、古人に思いを馳せながらハイキングを楽しもう。

主催：くまの体験企画 ☎090-7865-0771

ドローンからの空撮で、絶景のSUP体験
ドローン映像プレゼント♪ 宮川絶景SUP



日本有数の清流・宮川で、美しい自然を感じながらウォーターアクティビティにチャレンジ。専門ガイドによるレクチャーを受けながら、ボードの上に立ち、パドルを漕いで楽しむSUP(スタンド・アップ・パドル)が体験できる。しかもこのツアーでは、絶景の中でSUPを楽しむシーンを上空からドローンで撮影し、その映像をプレゼントしてもらえらる。個人体験では手にすることのできない貴重な記録を残せるのも魅力だ。濡

れても良い服であれば参加でき、初心者でもコツをつかめばすぐに楽しめる。2〜9歳の子どもでも、保護者と同乗すれば体験可能。また、ペットと参加できるプランも。豊かな自然に抱かれたゆったりとした時間の中、心地よく身体を動かしてみよう。

主催：Verde大台ツーリズム ☎080-4840-7315

バイクマフラーの製造加工技術で七色カップ作り
レインボーチタン焼き付け体験



モータースポーツの聖地・鈴鹿ならではのバイク用パーツ工場でのものづくり体験。レーシングマフラーと同じチタン素材や精密な加工技術で作られたチタンカップを、バーナーの火で炙る色付けに挑戦。温度によって七色に変化する性質を利用し、自分だけの虹色チタンカップに仕上げよう。気軽に挑戦できるキーホルダー焼きのメニューもあり、職人の丁寧なレクチャーとサポートで、子どもや初心者でも安心。体験の合間

には、実際にバイクのパーツを造る職人の手仕事を間近で見たり、バイクやレースの説明に記念撮影など、「鈴鹿のものづくり」からモータースポーツを体感できる。不定期開催のため、詳細については公式HPをチェックしよう。

主催：クラフトアルマジロ株式会社 ☎059-370-6607

リトリートコーディネーターと“食養生”を学ぶ
白瀧森養生・かまど焚きごはんと鳥羽の食



伊勢神宮から広がる山に鎮座する白瀧大明神のある白瀧の森でのプログラム。世間の喧嘩から離れた静かな森の古民家では、コーディネーターによる東洋医学の食養生や咀嚼法などについて学ぶことができる。その後、かまどに薪をくべ、火を起し、丁寧に白飯を炊いて食事をいただく。ごはんとお供には、炭火で焼いた鳥羽の四季折々の海の幸、地元の食材を使った味噌、漬け物などが並ぶ。ツツツ光るお米など食材本来

の美味しさを味わい、かまどで燃える炎を眺めながら、お腹だけでなく五感も心も満たされる穏やかな時間で、身体と気の巡りを整える。体験では、参加者の身体の不調や悩みに合わせてプログラムを組んでもらえるため、気軽に相談してみよう。

主催：伊勢志摩キレイゲンキ塾 ☎0599-32-5108

現役の鯉節製造の現場を訪問!
鯉いぶし小屋体験



太平洋を望む「波切の燻小屋(いぶしごや)」で、伝統ある鯉節の製造工程を学び、和食の原風景を体感するプログラム。もくもくと煙が漂う燻小屋では、江戸中期から続く「手火山(てびやま)製法」での鯉節の製造が行われている。魚質を見極め火加減を調整しながらじっくりと燻すのが特徴で、現在では全国で10軒ほどしかない貴重な製法。試食タイムでは手火山製法で作られた鯉節を、土鍋で炊いた炊きたてご飯にの

せた「おかかごはん」が、ミシュランシェフも驚いたというその味わいを堪能したい。また、店主による「御食つ国(みけつくに)の歴史」の学びもあり。特設の販売コーナーに並ぶ鯉節をおみやげに購入して、自宅で「おかかごはん」の味を再現すれば、旅の思い出話に花が咲くかも。

主催：かつおの天ばく鯉いぶし小屋 ☎0599-72-4633

ダイナミックな自然を堪能!
キリ半日キャニオニング



川での新しいアクティビティとして注目されるキャニオニングが楽しめる体験プログラム。群馬県みなかみ町を拠点に、奥多摩・湯沢・野沢温泉・台湾で活動する「キャニオンス」の西日本初の拠点がプログラムを提供。川の上流部にある峡谷の地形を利用し、岩場をウォータースライダーのように滑り降りたり、飛び込みや遊泳を楽しんだり。また、ロープとハーネスを使いながら沢下りにも挑戦。これらはガイドから丁寧に

に指導を受けられるので、初心者でもトライできる。さらに上級者も満足できるコースも用意。キャニオニングで着用する基本装備はレンタル可能。一般的な川遊びとひと味違った、本格的なアクティビティに没頭してみよう。

主催：キャニオンス紀宝 ☎050-4560-3800

伝統的な漁師町(魚まち)をのんびり海上散歩
紀伊長島・魚まちモーターボートクルージング



漁師が乗り込む漁船と同じ大きさのモーターボートに乗船して、約20分のクルージング。海の上からは、紀伊長島地区の漁師町「魚まち」の町並みが、迷路のように見える細い路地、軒先に見える天日干しの魚や漁具、港にならぶ船の数などなどレトロな風景をじっくり観察しよう。さらに進むと複雑に入り組んだリアス海岸から紀伊長島の島々がゆったり眺められる。紺碧の波間では、運が良ければイルカと遭遇することもある

そう。船酔い心配な方は、魚まちを徒歩で散歩するのもオススメ。町の観光協会が作成したマップと、町の各所に掲げられたマンボウの陶板を目印にしなが、地魚を売る店やみやげ物店などをのんびりめぐってみよう。

主催：紀伊長島レクリエーション ☎0597-47-5371

絶景体験・世界遺産の川を下る
熊野川パックラフトツアー



吉野熊野国立公園の南側に流れる熊野川で、パックラフトを使ってゆったりと川遊び。自由自在にアウトドアを楽しむために開発されたパックラフトは、空気を抜いて折りたたみためばパックバックに入れて持ち運びできるくらい軽量。それでいて、大きな荷物を載せられる抜群の安定性も併せ持っている優れたもの。今回は穏やかな川をパドリングしながら下るので、安心して体験に参加できる。川下りの途中に現れる大きな岩島に

登れば、川の上からはまた違った絶景が目の前に広がり、まさに圧巻。パックラフトの上で寝転んだり、雄大な自然を眺めたり、川を泳ぐ魚を探したり、約3時間の半日コースを自分のペースで過ごすことができるツアーだ。

主催：くまの川遊び部 ☎090-1077-1725

伝統的な海女着を纏い、海女さんと一緒に海に潜ります

リアル海女漁体験



日本で一番多くの海女が暮らすといわれ、いかにしえの時代より海女文化が深く根付く相模町での体験シリーズ。本格的な海女着を身にまとい、現役の海女さんと一緒に潜れば、地上では見られない海の青が眼前に広がる。海女さんの熟練の素潜り漁や、「磯笛」とよばれる特有の呼吸方法を間近で見られるのも貴重な経験。また、事前にお参りする神明神社は「石神さん」の愛称で親しまれ、女性の願いをひとつかなえてくれるとの言い伝えがあり、地元海女さんをはじめ全国の女性が訪れる人気のパワースポットになっている。海女漁体験の後は、海女小屋で暖をとりつつ、炭火で焼いた新鮮な魚介に舌鼓を打ちながら、海女さんのおしゃべりに花を咲かせよう。

主催：相模海女文化運営協議会 ☎0599-33-7453

れるとの言い伝えがあり、地元海女さんをはじめ全国の女性が訪れる人気のパワースポットになっている。海女漁体験の後は、海女小屋で暖をとりつつ、炭火で焼いた新鮮な魚介に舌鼓を打ちながら、海女さんのおしゃべりに花を咲かせよう。

世界遺産・熊野で感じる“本物のリラクゼーション”

熊野リラクゼーション体験と熊野会席



世界遺産を有し、自然に囲まれた熊野で心身共にリラックスできるこちらのアクティビティ。ヘルスツーリズムの第一人者でありウェルネスツーリズム研究所代表の木下藤寿氏監修のプランに従って、まずは現在の健康状態をしっかりチェックし、近年医学的にも注目される筋トレ・脳トレにチャレンジ。楽しみながら心地よく疲れられる頃合いに、ヘルシーランチをお待ちかね。発酵食や野菜のジュレをはじめ、低温調理した岩清水豚や塩をいっさい使用していないスープなど、健康を気遣った料理が並び、熊野自慢の海山の幸を存分に堪能した後は、温泉でのんびりとした時間を過ごし、疲れを癒そう。ここで

の学びは、体験後も自宅でも実践できるというメリットも。

主催：熊野の宿海ひかり ☎0597-89-7000

野菜収穫や調味料作り。「作る」を楽しめるBBQ

ZEROからはじめる! 民キャン体験



のどかな景色が広がる里山でひと味変わった体験ができるキャンプ。まずは旬の無農薬野菜を収穫し、その野菜を使ったオリジナルの調味料作り挑戦。採れたての野菜を使った調味料には旬の旨みがぎゅー。調味料と一緒に楽しむのは天然塩や伊勢まいだ、松阪牛など大紀町ならではの逸品だ。食材を木の板に載せて焼くプランクBBQでいただく。そしてもう一つの目玉が、釜で作るご飯。ただご飯を炊くだけではなく、薪割りから火起こしまで

ですべて自力行。釜口に薪をくべて、火を調整する昔ながらのご飯づくり体験は、手間ひまがかかる分、出来上がったときの喜びもひとしお。都心では味わうことができない、特別な体験に出かけよう。

主催：大紀町地域活性化協議会 ☎0598-74-2277

獲れたて、熱々の伊勢海老汁をご賞味!

伊勢海老漁出航風景見学と伊勢海老汁



伊勢海老漁が解禁される11月から始まり、2日間に分けて行われるプラン。1日目は、伊勢海老漁の出航風景を望む約30分のクルージングへ。伊勢海老の好漁場を獲得するため、船が勢いよく出港する様子は、壮大な自然美やノスタルジックな港町と相まって、ダイナミックな風景を描き出し、見るものを魅了する。2日目は、朝から綱にかかった伊勢海老を1尾ずつ丁寧に取り外す網取り風景を見学。その後はお待ちかね

の伊勢海老汁。獲れたてを調理した味噌汁は、濃厚なだしと伊勢海老の香りがいっぱい広がる贅沢な一杯。弾力がある身も入っているので、満足すること間違いなし。冬の紀伊長島で、伊勢海老を丸ごと楽しめる体験をぜひ。

主催：紀伊長島レクリエーション ☎0597-47-5371

熊野の神話と郷土料理に触れる

旨い! 熊野の郷土料理と世界遺産「花の窟」



アツアツごはんを高菜の葉で包んで握る郷土料理「めほり寿司」の手作り体験と、サイクリングが楽しめる。めほり寿司は、ごはんの量や葉の包み方といったコツをスタッフがレクチャー。自分で作って食べれば、味もボリュームも大満足だ。その後は、電動アシスト自転車に乗って、サイクリングへ! 海岸沿いを走れば、浜風が心地よく身体を吹き抜けて気分爽快。しばらくペダルを漕げば、イザナミノミコが祀られ、日本最古の神社といわれる

「花の窟」へ到着だ。日本書紀に記されていることや、お綱掛け神事について地域ガイドがわかりやすく説明してくれる。お参りを済ませたら、熊野古道おもてなし館へ。旅の思い出におみやげをチョイスしよう。

主催：熊野市観光公社 ☎0597-89-2229

超歴史体験! 世界遺産で“江戸時代の旅人”体験

江戸時代へGO! 熊野古道新体験～馬越峠



江戸時代の衣装をつけて、世界遺産である熊野古道の馬越(まごせ)峠を歩く歴史ガイドツアー。集合場所の道の駅でお好みの衣装を選び、手荷物を預けたら巡礼体験ツアーがスタート。江戸時代の衣装を着たガイドさんが語るこの地の歴史の話に耳を傾けながら、在りし日の旅に思いを馳せてみよう。コースでは峠越えの古道を通るが、歩きやすいので初心者でも安心。尾鷲ヒノキヤシダが茂る美林、熊野古道の中でも特に美しい石畳、多数残る史跡などを楽しまう。記念撮影した写真は、まるでタイムトリップしたような雰囲気。ツアー終わりに、道の駅内のカフェで、人気の自家製おすずきジャムを使ったドリンクでひと休みするのもおすすめ。

主催：(一社) 紀伊御観光協会 ☎0597-46-3555

薪割りやジビエBBQで学ぶ100年先の森のデザイン

100年先の森を想う。美杉ジビエとBBQ体験



森林セラピー基地に認定され、染谷将太主演の映画『WOOD JOB!〜神去なあな日常〜』の舞台になった津市美杉(みすぎ)町で体験する。自然と学びと食が詰まったプラン。山のガイドから美杉の森の中で林業について学び、間伐材での薪割りや火おこしの後は、美杉の鹿肉や三重県産の鶏肉、川魚などを、水に浸した美杉の杉板に乗せて焼くプランクBBQ体験。ふくらみジュシーで、薫した杉のよい香りと凝縮された

旨みが口の中に広がる。ビール酵母の自然りん「火の谷石窯パン」やディップソースなどとともに堪能すれば、ワイルドな食事体験を満喫できる。他に、季節に応じてノルディックウォーキングや、パン・バームクーヘンなどの料理体験教室なども開催。

主催：美杉リゾートInaka Tourism ☎059-272-1155

文化の街、伊勢で日本の文化の体験を

三重県を味わえる和菓子教室



戦前に創業した伊勢の老舗和菓子屋「紅谷」で、生菓子を手作り体験できるプログラム。教室で和菓子の歴史や豆知識を学んだ後、職人技を間近で見学。その後、参加者が、あらかじめ用意された練り切り粉を使って、2品の生菓子を制作する。一般的な和菓子店と並ぶ花や紅葉、小動物など季節の移り変わりが感じられる生菓子と同じ材料なので、職人になった気分ですずきに仕上げたい。作った和菓子は、県内産のヒノキヤ

杉を使った容器に収めておみやげとして持ち帰ることも可能。また教室の1階にある店舗では、名物の伊勢音頭せんべいや最中、伊勢の勾玉をかたどった伊勢おかげなどが購入できる。伊勢市駅からも徒歩圏内、立ち寄りスポットとしても要チェック。

主催：有限会社紅谷 ☎0596-28-3448