三重県

「美し国」（うましくに）三重

三重県は日本のほぼ中央に位置し，伊勢神宮や熊野古道伊勢路，リアス式海岸など，豊かな自然，歴史文化に恵まれています。また，伊勢海老，鮑，牡蠣，ふぐなど魚介類の宝庫であり，全国的に有名な松阪牛の産地でもあります。このように海山の幸に恵まれ，三重は古くから「美し国」と言われてきました。

今年５月には伊勢志摩サミットが開催され，世界中からも大いに注目を浴びました。

伊賀流忍者 百地三太夫の隠れ里 「伊賀牛炭火焼き三太夫」

私の住んでいる名張市は紀伊半島の内陸部，三重県伊賀地方に属し，北と東に忍者の里で有名な伊賀市，南と西は奈良県という県境の街です。今回紹介するのはそんな奈良県との県境にある伊賀牛炭火焼きのお店「三太夫」です。

「三太夫」は，伊賀流忍術の祖，百地三太夫（ももちさんだゆう）が名張を隠れ里として生まれ育ったことに因み，当時を偲ばせる非常に趣のある佇まいのお店です。国道165号線沿いを流れる川にかかる細い橋を渡ると，夕刻の闇に浮かび上がる松明の灯，辺りを囲む川のせせらぎの音，そして伊賀牛と炭火の芳しい香りが漂い，なんともいえない幻想的な雰囲気を醸し出しています。

肉の横綱　伊賀牛

松阪牛よりも希少価値の高い伊賀牛

伊賀牛というと三重県以外ではあまり知られていないのではないでしょうか。

三重県を代表する牛肉と言うと高級霜降り和牛の松阪牛が有名ですが，松阪牛や神戸牛に引けを取らない味と評価され，「肉の横綱」と呼ばれるのが伊賀牛です。伊賀牛とは伊賀地域で12ヵ月以上育てられた黒毛和種の雌の処女牛だけを指します。松坂牛よりも生産数が少なく，流通が限りなく少ないため，他地域に出回ることが稀。ゆえに希少価値が高い肉ということです。

伊賀牛の特徴としては，意図的に霜降り肉を目指す飼育方法よりも自然かつ健康面を重視して，牛を飼育する傾向が強く，その影響から牛肉本来の旨みと味を損なわない点にあるようです。

「三太夫」では伊賀牛の厚切り肉や季節の野菜を目前の囲炉裏で炭火焼きにし，甘めのたれをつけて食べます。伊賀牛の美味しさはもちろん，自然に囲まれた古い情緒あふれる家屋の中でいただく食事は，日頃の慌ただしい日常を忘れさせてくれることでしょう。

付近には滝百選の一つ，赤目四十八滝をはじめ，香落渓室生青山国定公園や女人高野の室生寺，美旗の古墳，延寿院など見どころも多く，また少し足を伸ばせば東大和路城下町の面影残る伊賀上野や上野城などが楽しめます。ぜひ一度訪れてみてはいかがでしょうか。

（小林　繁・72回記）

風格ある苔むした門

古民家のような佇まい