



熊野市の魅力

湧口清隆先生 ゼミナール 熊野市チーム
鈴木賀子
増島美咲
佐藤美月

熊野市とは？

三重県南部にある人口約2万人の市。
南東を海、北西を山に囲まれた自然
豊かな場所。

世界遺産に登録された熊野古道をは
じめ、海と山でそれぞれに絶景を眺
める場所が数多くある。



熊野市のおすすめ観光スポット



①丸山千枚田

日本最大級の規模を誇る棚田。
現在、1340枚の田んぼがある。
その景観は日本一と称されている。



②熊野古道（松本峠道）

（世界遺産）
古来より先人たちが歩んだ巡礼の路「熊野古道」は「熊野三山」と呼ばれる3つの大社へと繋がる参詣道のこと



③鬼ヶ城

（世界遺産）
隆起と風化の波の浸食によって生じた自然の芸術で、熊野灘に面して延々1 km続く、国の名勝・天然記念物

熊野市の特産物

①熊野地鶏

②新姫

③紀和の梅干し

④紀和みそ

三重県熊野市のゆるキャラ
にい姫ちゃん



①熊野地鶏



肉質は弾力性があり、赤みが強い。
旨味成分を多く含み鶏肉本来のコク
と風味がある



世界遺産「熊野古道」の豊かな
自然の中で育つ地鶏

★熊野地鶏のこだわりポイント★



1 安心・安全な熊野産の栄養

抗生物質を一切含まない飼料と新姫の果皮粉末を与えている。

新姫乾燥果皮粉末には生活習慣病のリスクを低下させる成分「**β-クリプトキサンチン**」が蓄積



2 ストレスのない飼育環境

飼育密度 1 平方メートル当たり8羽以下で、ブロイラー（国産鶏肉）の約4倍の期間をかけてストレスなく育てられている。

三重ブランドに認定

三重ブランド認定制度

三重県を代表する県産品を通じて、三重のイメージアップを図り、県産品全体の評価向上や観光等の振興を図ることが目的

コア・コンセプト 「自然を生かす技術」

5つの認定基準

- ① コンセプト
- ② 独自・主体性
- ③ 信頼性
- ④ 市場性
- ⑤ 将来性

5つの認定基準に適合すると
「三重ブランド」に認定



三重ブランド
認定品

<おいしさの特徴>

- ・プリプリとした弾力
- ・臭みがなくしっかりとした歯ごたえがある
- ・噛めば噛むほどジューシーな旨味がある

・ オススメの食べ方

⇒ シンプルに塩焼き ☒

・ オススメ商品

「熊野地鶏焼き鳥串5本入り」



②新姫

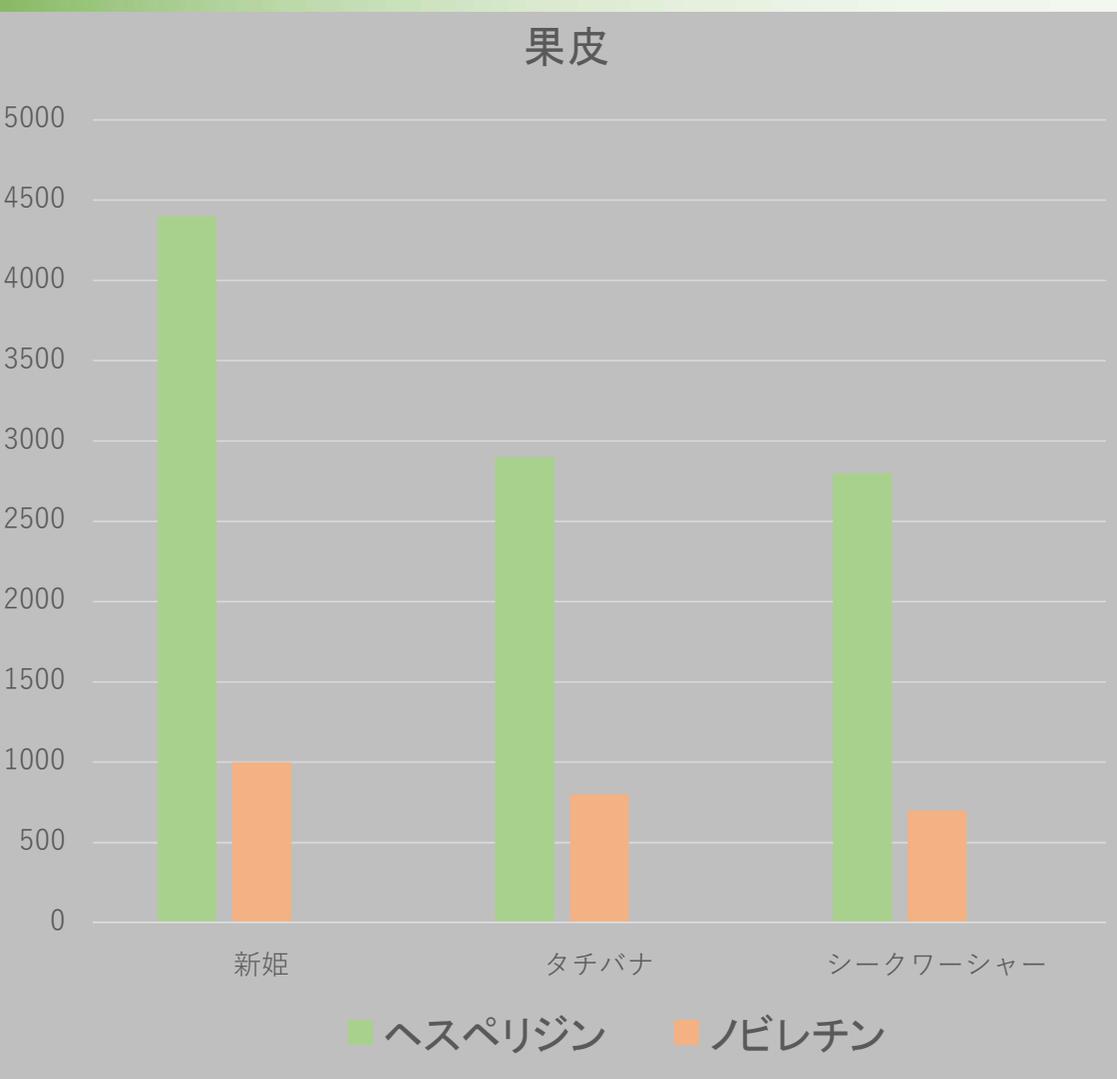
熊野でしか生産されていない希少性の高い「幻の柑橘」



<特徴>

- ・ 程よい酸味と爽やかな香り
- ・ すだちとシークワサーの仲間
- ・ 直径3センチ（手のひらサイズ）
- ・ 重さ25～30g

魅力的な健康機能成分がたっぷり



・健康機能成分

ビタミンP（ヘスペリジンやノビレチンなど）のポリフェノールを多く含む。

⇒ コレステロールの低下や高血圧抑制、頻尿予防、アレルギー予防

・成果の旬

10月中旬～11月末頃

この時期に搾汁した果汁を使用し、年間を通じて加工品を製造

★新姫果汁を活用したオススメ製品★



・新姫ドリンク

果汁10%、甘さ控えめ、酸味と苦みがある爽やかドリンク



・新姫サイダー

新姫の爽やかな香りとスツキリとした風味が爽快な炭酸とベストマッチ♪



・新姫キャンディー

新姫の酸味とほろ苦さを柔らかい甘みで包み込んださわやかなキャンディー

③紀和の梅干し

<特徴>

保存料無添加で昔ながらの懐かしい梅干しが味わえる。

梅の酸味や紫蘇の風味が感じられる。

また塩分が18%配合されている為物持ちが良い。

昔ながらの保存食として使われている。



製法

あく抜き



①熊野地域でとれた青梅を一晩水に漬け、あくを抜く

漬け込み



②水切りした梅を塩漬けにする。（3週間～4週間程度）

天日干し



③漬け込み終わった梅をセイロに広げ、3～4日間天日干し。
（この時しっかり日に当てることで水分をとばし、皮や果肉をふっくらさせ、柔らかくする効果がある。）

紫蘇漬け



④天日干しした梅を紫蘇と梅酢に漬けこんでいく

⑤漬かった梅が鮮やかなルビー色になり完成

★紀和の梅はそのままで食べるのも良いが、
お米と一緒に食べるとちょうど良い塩梅になり、食べやすい！

④紀和みそ

体の調子を整える効果に期待できることから注目を集めている発酵食品

「生きている紀和みそ」

<特徴>

日々の食事から麹菌を手軽に摂取できる

整腸作用も期待できる



製法

生産期間は9月下旬～4月までと暑さを避け、年間生産量は約13トンに及ぶ

<材料>

国産大豆、東紀州産の米、塩

生産当初から製法を変えず、国産の材料を原料にし添加物・保存料などは一切使用していない。いたってシンプルである。米の水洗いから熟成まで、ほぼ手作業で行われている。10カ月熟成させることで、まろやかな旨味が出る。

またわずかな温度の違いで品質劣化をもたらすこともあり、すべての工程において手が込んでいる。

米麴が出来るまでの作業



米麴と大豆の混ぜ合わせ



熟成



ふるさと特産物加工所



人の思いと自然の調和が作り出す

熊野市ふるさと振興公社は、美しい棚田「丸山千枚田」の保存活動とともに設立されたました。

自然に恵まれた熊野市に住む人たちが愛情を込めて「ふるさとの味」をお届けしています。

参考資料

- ・ 一般社団法人 熊野市ふるさと振興公社

<http://kumano-furusato.com/shop/gift.html>

- ・ 三重県観光連盟公式サイト 観光三重

<https://www.kankomie.or.jp/>

- ・ 三重県

<https://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0024500259.htm>

ご視聴ありがとうございました

