

|     |     | 品目名  | 説明文                                                                                                                                                 | 写真                                                                                   |
|-----|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 三重県 | 鳥羽市 | アワビ  | 鳥羽の海域は、アワビの住みかとなる岩礁域が多くあり、また、エサとなるアラメやカジメも豊富にあるため、肉厚で良質なアワビが獲れます。鳥羽では、妊婦がアワビを食べることで目のきれいな子供が生まれるという言い伝えがあり、妊娠したと聞くと、親戚などが雌雄つがいのアワビをお祝いとして贈る習慣があります。 |    |
| 三重県 | 鳥羽市 | クロノリ | 鳥羽周辺は、栄養豊富な川の水が注ぎ込む伊勢湾と太平洋の海水とが混ざり合う海域に位置するため、良質のクロノリが育ちます。                                                                                         |   |
| 三重県 | 鳥羽市 | サワラ  | 伊勢湾の海水と外洋からの海水が混ざり合う栄養豊富な鳥羽周辺の海域で獲れたサワラは、豊富なプランクトンを食べ栄養をしっかりと蓄えて脂がのっているのが特徴。足が速い魚ではあるが、地元では、新鮮なものは、刺身やタタキで食べています。                                   |  |
| 三重県 | 鳥羽市 | 牡蠣   | 豊かな鳥羽の海で育った牡蠣は味が濃く、身がふっくらしているのが特徴。冬場に旬を迎える真牡蠣は浦村町、桃取町、安楽島町などで生産されており、生牡蠣や焼き牡蠣、牡蠣ご飯、カキフライなど様々な食べ方で楽しむことができます。時期になると市内各地にある食べ放題のお店が賑わいます。             |                                                                                      |

|     |     | 品目名      | 説明文                                                                                                                                     | 写真                                                                                   |
|-----|-----|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 三重県 | 鳥羽市 | シラス      | 鳥羽では、春と秋に水揚げが行われるシラス。鳥羽離島周辺の伊勢湾口部は、河川からのミネラルと黒潮の流れが混ざり合うことで小魚の餌となるプランクトンが豊富です。この恵まれた環境で育ったシラスは身がしっかりしており、噛みしめると染み出てくる素朴な味わいを楽しむことができます。 |    |
| 三重県 | 鳥羽市 | ワカメ      | 鳥羽の新鮮なワカメは、豊かな香りとシャキシャキの歯触りが特徴。答志島で行われている塩ワカメづくりは、かおり風景100選にも選ばれている春の風物詩です。刈り取られたワカメは、生ワカメ、塩蔵ワカメ、干しワカメ、糸ワカメ、味付けワカメなどにされ出荷されています。        |   |
| 三重県 | 鳥羽市 | アカモク     | 近年、注目されているアカモク。強い粘りとシャキシャキとした食感が特徴。栄養が豊富で、生活習慣病予防に効果があるとされているフコイダンや、体脂肪を減らす助けをされると言われているフコキサンチンなどを多く含んでおり、積極的に利用しようと鳥羽市でも注目が集まっている海藻です。 |                                                                                      |
| 三重県 | 鳥羽市 | 答志島トロさわら | 平成30年10月4日に誕生した鳥羽のブランド魚。鳥羽で水揚げされるサワラの中でも、厳しい基準をクリアしたサワラのみが認定される答志島トロさわらは、脂の乗りが保障されており、刺身やタタキなどで食べると脂のうまみを感じさせつつもクセのない味わいを楽しむことができます。    |  |

|     |     | 品目名   | 説明文                                                                                                                                                                                                                                          | 写真                                                                                   |
|-----|-----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 三重県 | 鳥羽市 | とばーがー | <p>鳥羽の地元食材にこだわったご当地バーガー。市内の飲食店・宿泊施設などで購入することができます。</p> <p>「とばーがー」としての認定を受けるためには、以下の3つの条件を満たさなければなりません。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 パテ（具材）部分に地元食材を1品以上使用すること。</li> <li>2 注文を受けてから作ること。</li> <li>3 鳥羽市内で販売されていること。</li> </ol> |    |
| 三重県 | 鳥羽市 | アラメ巻  | <p>アラメは、水深1～3メートルの浅瀬に生えるアワビやウニのえさとなる海藻です。イワシやサンマなどの旬の魚をアラメで巻き、醤油や砂糖、みりんで甘く煮て食べる鳥羽を代表する郷土料理の一つです。</p> <p>鳥羽市農水産物直売所「鳥羽マルシェ」でも販売しています。</p>                                                                                                     |   |
| 三重県 | 鳥羽市 | サメのたれ | <p>モザメ（ドチザメ）やホシザメなどのサメの身を三枚におろし、身の部分を厚さ1センチほどに削いだものを、立て塩に浸けて天日で干したものです。</p> <p>酒の肴として地域の人に愛されているとともに、古くから伊勢神宮への神饌として献上されている逸品です。</p>                                                                                                         |  |