



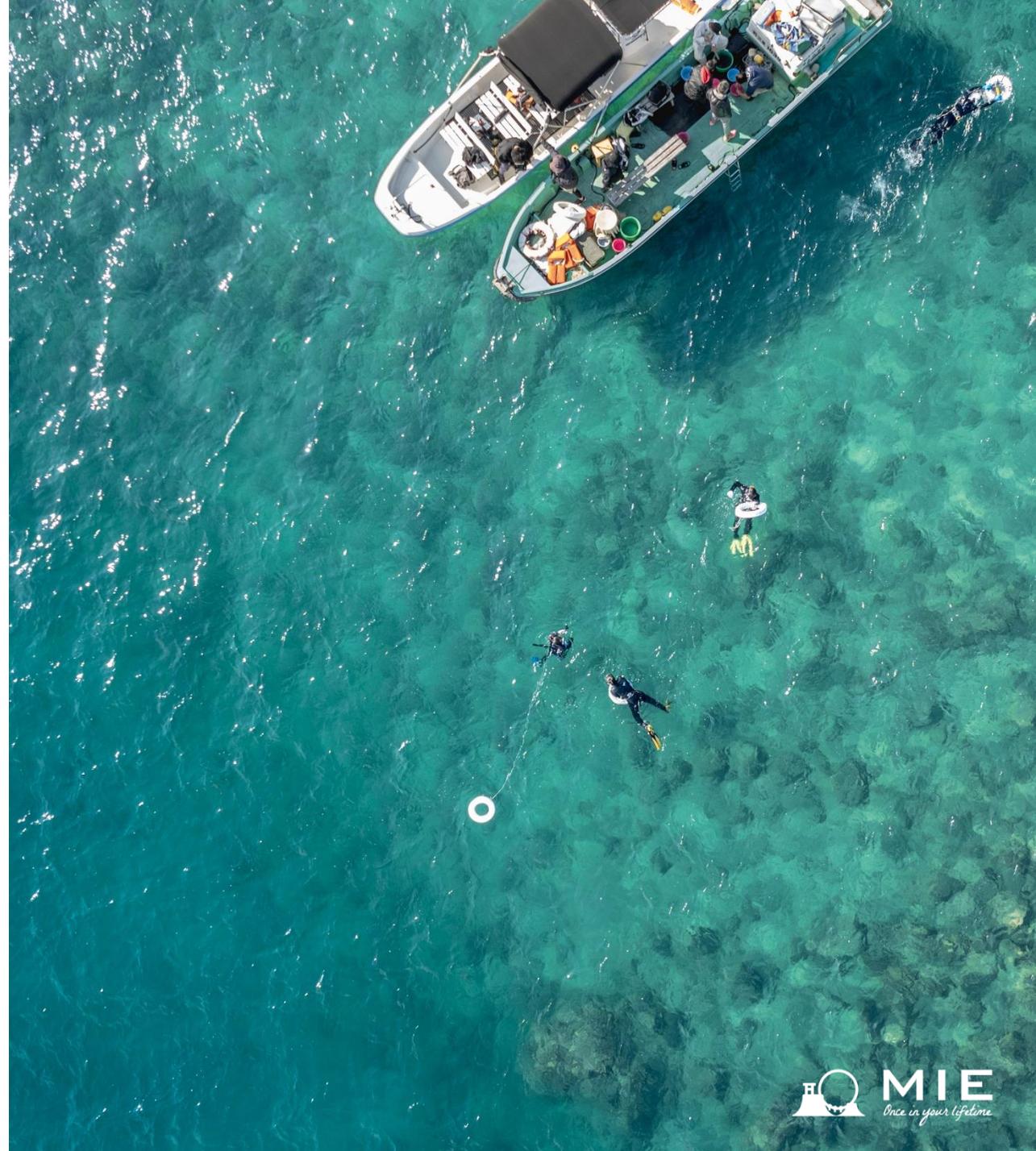
*Exclusive Activities Information
For Travel Agencies*

About

日本のほぼ中央の太平洋側に位置する三重県。

南北に長い形をしており、中京・関西圏からもほど近い距離にあります。北部と南部では気候や自然環境も異なり、県の東側には伊勢湾や熊野灘の海、西側には鈴鹿山脈や紀伊山地などの山が連なり、海・山・川の自然が豊かです。日本人の心のふるさととして親しまれる「伊勢神宮」や世界遺産「熊野古道」などの歴史名所があるほか、伊賀流忍者の発祥の地、世界に誇る名産「松阪牛」の産地であるなどの魅力にあふれています。

今回は数あるコンテンツの中でも三重県の豊かな自然の恵みや人々の生活に触れ、「三重県ならではの」魅力を存分に感じることができる、特別な体験をご紹介します。





Access

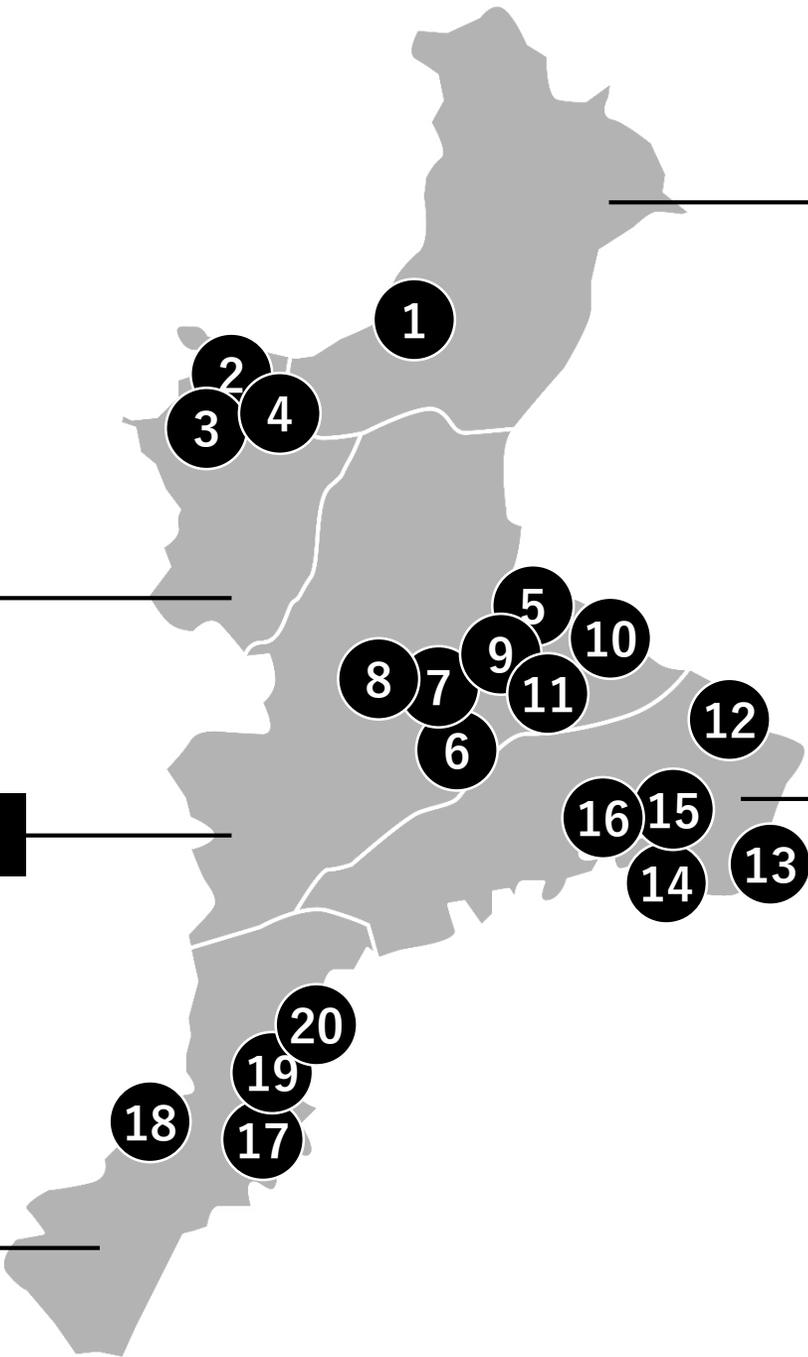
北勢

伊賀

中南勢

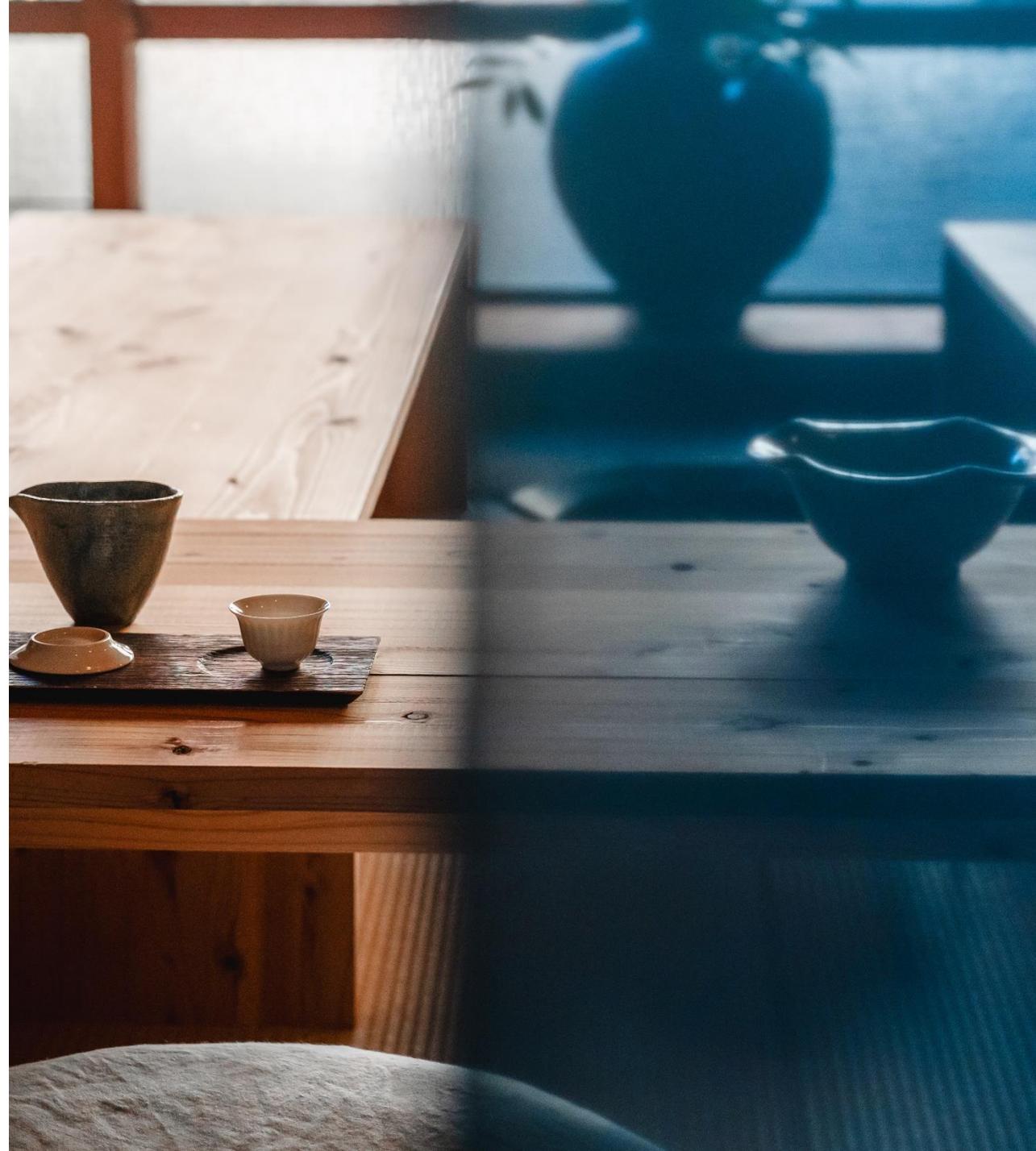
伊勢志摩

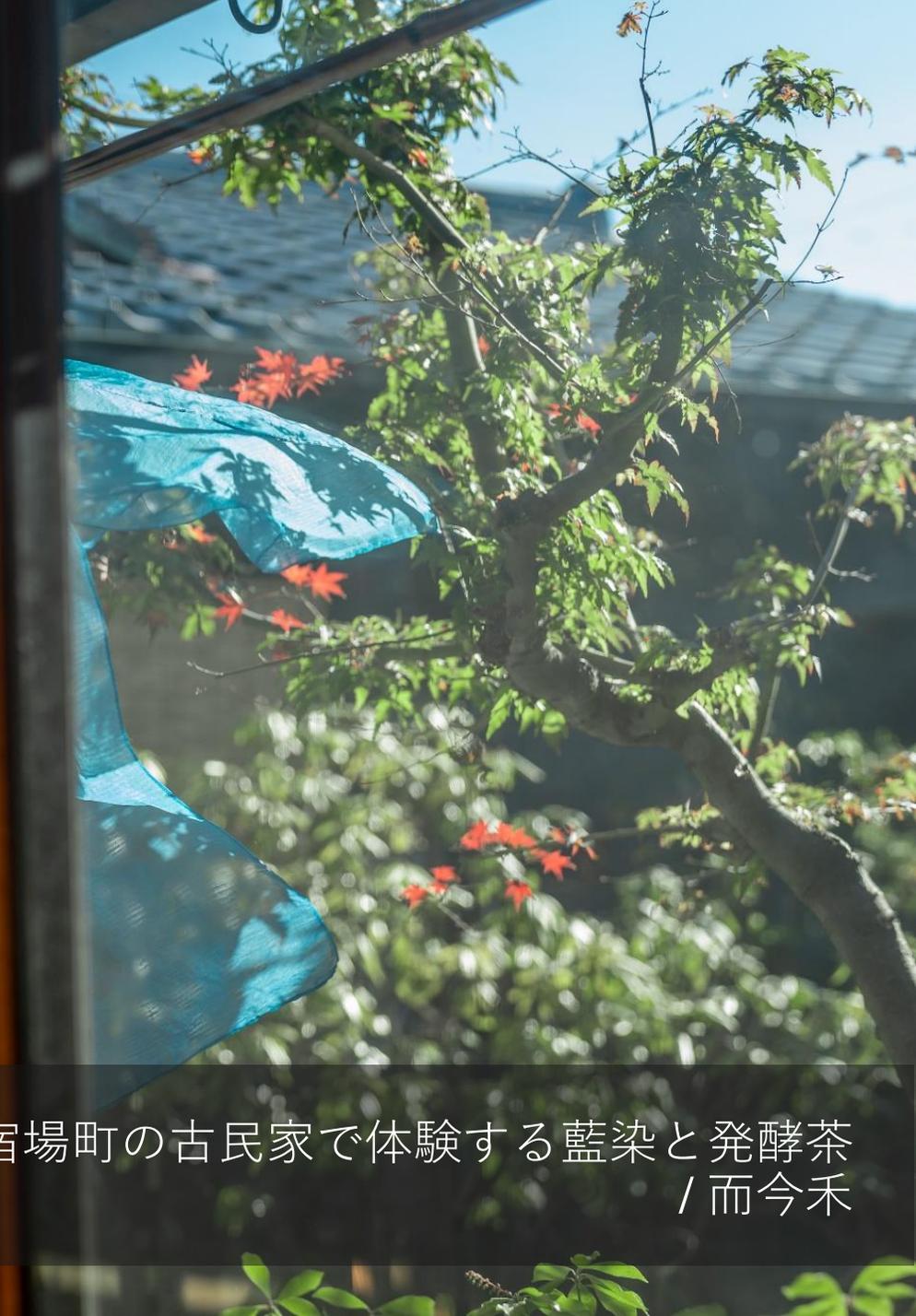
東紀州・熊野



北勢 & 伊賀

江戸時代の風情ある町並みが広がる、東海道五十三次の宿場町「関宿」をはじめ、歴史文化に多くふれられる地域です。伊賀市は伊賀流忍者の発祥の地であり、忍者屋敷のからくりや手裏剣打ちなどを実際に体験し忍者について学ぶことができます。土の風合いが特徴的で、耐熱・蓄熱性に優れる「伊賀焼」などの伝統工芸も長い歴史のある産業です。





① 1300年続く 東海道の宿場町の古民家で体験する 藍染と発酵茶 / 而今禾



おすすめポイント

- ・関宿の伝統的な木造家屋が残る町なみの美しさ・アンティークの民具や現代工芸をコーディネートした空間
- ・伝統的な技法で染める藍染でシルクストールを染める
- ・日本でも有数の紅茶産地であった亀山茶を職人が作る茶器で味わう

1300年以上の歴史がある美しい町なみが1.8kmにわたり残る東海道の宿場町、関宿に佇む古民家で、伝統的な藍染とお茶を体験するプログラムです。三重県は、松阪木綿、伊勢木綿といわれる藍染の着物の反物の産地であり、なぜ昔の人々の多くが藍染を利用してきたのか、自分だけの藍染めを作りながら学びます。

藍染体験の後は、三重の亀山市の山間部で手摘みして作るオリジナルの発酵茶（亀山茶）をオリジナルの茶器で味わい心鎮まる時を過ごしましょう。三重県は古くからお茶の産地であり、特に紅茶を生産輸出していた日本でも数少ない場所です。茶器やお茶の生産者が減少している中、当工房ではこれらの伝統技術を繋ぎ世界へ伝える活動をしています。



◀ 詳細はこちら

1300年続く東海道の宿場町の古民家で体験する藍染と発酵茶 / 而今禾



② 火と土から生まれた美 伊賀焼・長谷園
日本の食文化を支えて200年 "伊賀焼・土鍋"の窯元を辿る
/長谷製陶株式会社 (長谷園)



おすすめポイント

- ・1832年創業の歴史ある伊賀焼の窯元見学
- ・築200年以上の茅葺き屋敷にて8代目当主による特別講和
- ・土鍋炊飯の実演とお抹茶、お菓子をお楽しみいただけます
- ・伊賀焼のお皿のお土産付き

三重県の北部、穏やかな里山に煙突が登る風景が見られる伊賀焼の里、丸柱。

この地の陶土は耐火性が高く、古来より直火の土鍋・土瓶などが作られてきました。

伊賀焼窯元「長谷園」は1832年築窯して以来、伊賀焼の伝統と技術を継承し、国内外から高く評価される製品を生み出しています。本プログラムでは、8代目当主による特別な案内で登り窯見学と伊賀焼に関する秘話を聞くことができるだけでなく、長谷園の代表的作品である土鍋を使った炊飯実演もご用意。炊き立ての土鍋ご飯の美味しさをぜひ味わってみてください。



◀ 詳細はこちら

火と土から生まれた美 伊賀焼・長谷園
日本の食文化を支えて200年 "伊賀焼・土鍋"の窯元を辿る
/長谷製陶株式会社 (長谷園)



③ 忍びイズム ～伊賀忍者の精神の深みへ～
/一般社団法人伊賀上野観光協会



おすすめポイント

- ・「忍者屋敷」を夜間に貸し切り実施する完全プライベート体験
- ・非公開の忍術資料を特別に公開
- ・「伊賀忍者阿修羅」から史実に基づく忍者、忍術を学び、
唯一無二の修行体験ができる

忍者の発祥地として広く知られる三重県伊賀市。かつて伊賀忍者が修行していた場所に建つ「伊賀流忍者博物館」を貸し切り、なぜ忍者は生まれ、発展したのか、その文化、実像を辿る特別なナイトプログラムです。

国内外で活躍する伊賀忍者阿修羅指導の下、単なるエンターテインメントや武術的なショーではなく、伊賀の地で忍術と真の忍者の精神「正心」と「技術」に触れる、唯一無二の体験です。



◀ 詳細はこちら

忍びイズム ～伊賀忍者の精神の深みへ～
/一般社団法人伊賀上野観光協会



④ かつての山城で本格忍者体験
/共衛（うぶすな）



かつて伊賀には山城が多く築かれ、山岳地帯での戦において山を素早く移動できる忍者は重宝されました。本プログラムは、かつての忍者のように山城を使って忍術を学ぶ、本格的な忍者体験です。初回は「入門編」として、道場（屋内）で伊賀発祥の忍術をベースとした呼吸法や印、歩き方の基礎を学びます。昼食後、実際に忍者が活動した記録の残る山城を散策しながら、山城ならではの森での刀の振り方、鍵縄の使い方、隠れ方等々に挑戦。本プログラムは、日本忍者協議会の忍道プログラムを用いており、体系的なカリキュラムに基づいた継続的なステップアップもできる国内でも珍しいワークショップです。



おすすめポイント

- ・日本忍者協議会公認の伝統的忍術を学ぶことができる。
- ・実際の山城の中で体験するため、本来の忍者の修行を追体験できる
- ・本プログラム修了時には「入門講座受講証明書」を授与・昼食は地産地消の健康的な食材を堪能できる



◀ 詳細はこちら

かつての山城で本格忍者体験
/共衛（うぶすな）

中南勢

豪壮な石垣の残る「松坂城跡」や国史跡「斎宮跡」などの歴史情緒あるスポットに加え、日本有数の清流「宮川」や日本三大峡谷のひとつである「大杉谷」、櫛田川沿いの渓谷「香肌峡(かはだきょう)」など、山や川の豊かな自然に恵まれています。清らかな河川のある環境からお茶の栽培もさかんで、とろける霜降り肉で“肉の芸術品”とも称されるブランド「松阪牛」の産地です。





⑤ もてなしの源流「茶事」を通して日本の心に触れる
/一般社団法人 松阪市観光協会



おすすめポイント

- ・築300年以上の歴史的家屋で「茶の湯」の世界を体験
- ・茶道具や、美術品、庭園、茶懐石などを五感で楽しんでもらい、心を尽くしたおもてなしに触れることができる。
- ・三重県産の食材にこだわった懐石料理

古来より、客人を心を込めてもてなす「おもてなし」の精神を日本人は大事にしてきました。

この精神性の源流は茶道にあると言われています。

茶事とは、食事やお茶のお点前を含めたフルコースの正式な茶会となります。三重県・松阪は豪商の街として栄え、中でも竹川邸（射和文庫）は豪商・竹川家と高名な茶人・玄々斎との交流が持たれたゆかりの地。四季折々の日本庭園に、茶会のテーマを伝える掛け軸、お香の薫り、伝来由緒のある茶道具の数々…。

五感を研ぎ澄ましながら、日本古来の究極のおもてなしをご体験ください。



◀ 詳細はこちら

もてなしの源流「茶事」を通して日本の心に触れる
/一般社団法人 松阪市観光協会



⑥ 奥伊勢秘境パックラフトツアーと民宿オーナーと作る石窯ピザ体験
/一般社団法人大紀町観光協会



手つかずの自然がそのまま残る三重の秘境の地「大紀町」で雄大な自然と民宿でのランチを満喫するプランです。

アラスカ発祥といわれるパックラフトを聞いたことがありますか？

インストラクターが丁寧に教えてくれるので初めての方でも安心、安全!「清流日本一」に選ばれた美しい宮川の支流で、自然を身近に感じながらゆったりした時間を楽しみましょう♪ランチには、地元で民宿を営むオーナーと一緒に石窯で地元食材をふんだんに使ったオリジナルのピザ作り。

騒がしい日常から離れて奥伊勢で心も体もリフレッシュしましょう。



おすすめポイント

- ・日本有数の秘境の地で川下り
- ・絶景の中で地元特産のコーヒー&ハーブティータイム・写真&動画は当日中に無料でプレゼント!
- ・体験料金の一部は川の保全活動寄付。持続可能な河川環境を守ることに繋がります
- ・世界水準のプロ用救助備品あり。安心安全なウォーターアクティビティを提供
- ・ランチは民宿オーナーと一緒に地産地消のオリジナルピザ作り



◀ 詳細はこちら

奥伊勢秘境パックラフトツアーと民宿オーナーと作る石窯ピザ体験
/一般社団法人大紀町観光協会

⑦ 樹齢100年の森でプレミアムな伐採体験と木の箸&箸置きづくり
/マルゴ株式会社



おすすめポイント

- ・樹齢100年を超える伊勢の森で直接触れて体験することで、楽しみながら森林について知識を得られる
- ・森で選んだ伊勢の木を自分の手で伐採できる
- ・この地域でとれた木材を使ったオリジナルの箸&箸置きを持って帰ることができる

飯高町は美しい森に囲まれ、日本屈指の杉や桧の生産地として知られています。

このプログラムでは、日本最高レベルの造林の技術を持つ「沖中造林」が同行し、樹齢100年の木々を持つ飯高の森を歩きます。沖中造林の指導を受けながら木を選定し、自らの手で伐採する貴重な体験です。伐採前には、祝詞を捧げて木に感謝する日本独特の文化を体験できます。伐採後は森の中でコーヒブレイクを楽しんだ後、地元の木材を使用して箸と箸置きを作ります。五感を使って森に触れ、森が果たす役割を感じることで、持続可能な社会を築く上での理解が深まり、現代の生き方に対する新たな視点が生まれるプレミアムな時間を提供します。



◀ 詳細はこちら

樹齢100年の森でプレミアムな伐採体験と木の箸&箸置きづくり
/マルゴ株式会社



⑧ ウッドデザイン賞受賞の100年杉カヌー乗船体験 & 森ジビエランチ
/マルゴ株式会社



おすすめポイント

- ・清流櫛田川をカヌーで下りながら、櫛田川を使って丸太を運んでいた当時の方々が見ていた景色を体感
 - ・ウッドデザイン賞受賞の手彫りのカヌーの乗船体験
 - ・ジビエ等の地元食材を使った料理を自然の中でお楽しみいただきます
- 食器には地元材の木製食器を使用し、食材のみならず、器も含めた料理全体として山の恵を体験いただけます

豊かな森が広がる飯高に流れる清流・櫛田川。

この川はかつて山で切り出した木材を筏流しで平野部まで運んでいました。この歴史を伝えるため生まれたのが、樹齢100年の杉を切り出し、手彫りで制作された「100年杉カヌー」。木目が美しく、ウッドデザイン賞も受賞したこのカヌーに乗って、かつて木材輸送の中心だった櫛田川の歴史を追体験します。川の源流と周辺の森をカヌーで散策しながら、このエリアの自然、文化に触れ、飯高の森林と人の営みの調和を体験してください。カヌー体験後は地元の食材を使用したジビエ料理をお楽しみください。

(100年杉のカヌーは一艘のみです。2人以上の方は通常のカヌー乗船となります)



◀ 詳細はこちら

ウッドデザイン賞受賞の100年杉カヌー乗船体験 & 森ジビエランチ
/マルゴ株式会社



⑨

The SUKIYAKI Gastronomy Satoyama Cycling-tour
～三重の里山でサイクリングツアーと幻の特産松阪牛を味わう～
/株式会社地域資源バンクN I U
(cazacleサイクリングステーション)



おすすめポイント

- ・日本のSATOYAMAの歴史と風景をサイクリングでたどるツアー
- ・今も地域が伝承する江戸時代の庶民の物語を古民家で楽しむ紙芝居エンターテインメント
- ・最高級の特産松阪牛でスキヤキ

※松阪牛の中でも4%しか存在しない幻の「特産松阪牛」

日本の原風景をサイクリングで走り抜ける。そんな場所にぴったりなのが、水路や古民家等、美しい里山の風景が広がる丹生(にゅう)。

ここはかつて、痩せた土地を人々の手で水路を引き、豊かな農村地帯というストーリーがあり、今もこの土地の人々の誇りとして語り継がれています。本プログラムでは、このエリアの歴史に触れながら、四季折々の里山のサイクリングを楽しめます。サイクリングの後は、世界的に有名な松阪牛のなかでも、たった4%しか存在しない幻の「特産松阪牛」のすきやきに舌鼓。

里山の美しい風景と最高級和牛をまるごと味わえる、贅沢なサイクリングツアーです。

※オプションでオーガニック農園での収穫体験もございます。



◀ 詳細はこちら

The SUKIYAKI Gastronomy Satoyama Cycling-tour
～三重の里山でサイクリングツアーと幻の特産松阪牛を味わう～
/株式会社地域資源バンクN I U
(cazacleサイクリングステーション)



⑩ 日本酒の奥深さをサイクリングで感じるテロワール体験
/ 一般社団法人明和観光商社



おすすめポイント

- ・日本酒をテーマにしたテロワール体感サイクリング
- ・日本酒「神都の祈り」を通して、神道や伊勢神宮を深く知ることができる
- ・日本酒スイーツや、ランチではツアー参加者限定の酒米「神の穂」ごはんが味わえる
- ・酒蔵では見学だけでなく、仕込み水を飲む体験や、利き酒体験などができる

毎年、海外の日本酒品評会で高い評価を得ている日本酒「神都の祈り 斎王」。

本プログラムでは、明和町の豊富な「水」をテーマに、明和町の水脈や、お酒の名前の由来となった大昔のお姫様「斎王」ゆかりのスポット、そして「神都の祈り 斎王」の蔵元である酒蔵をサイクリングで巡ります。自転車で町の風土を感じながら、どのようにしてこの地で美味しい作物や日本酒ができるのかを体感します。道中、地元で愛されるとりみそ焼き&酒米ごはんのランチや、疲れた体を癒す日本酒スイーツも味わえます。電動アシスト自転車に乗って明和町の広い空と田園風景の中を走る旅をお楽しみください。



◀ 詳細はこちら

日本酒の奥深さをサイクリングで感じるテロワール体験
/一般社団法人明和観光商社



⑪ 創業200年の老舗酒造見学と
ミシュラン1つ星「鄙茅」で日本酒ペアリング体験
/株式会社うおすけ



三重の里山でしか味わえない幻の日本酒と日本食のマリアージュを体験しませんか。

伊勢神宮から車で約30分、昔ながらの原風景の中に創業200年以上となる「元坂酒造」と三重が誇る名店「鄙茅(ひなかや)」は佇んでいます。幻の酒米と呼ばれる「伊勢錦」を復活させた元坂酒造では、風土に根付いた酒造りのこだわりや特長について7代目から直接お話をいただき、酒蔵や酒米が作られる環境の見学・試飲をすることができます。蔵見学の後は、美しい里山の風景と日本家屋の雰囲気が楽しめる鄙茅に移動。地元食材をふんだんに使用した四季折々の繊細なお料理と地酒の特別ペアリングディナーを堪能してください。



おすすめポイント

- ・一貫性のある酒造りにこだわる日本有数の酒蔵見学と試飲
- ・美しい里山の風景を楽しみながら、予約必至の名店『鄙茅』にて、希少な酒米『伊勢錦』で作られた地酒と日本食のペアリング特別ディナー



◀ 詳細はこちら

創業200年の老舗酒造見学と
ミシュラン1つ星「鄙茅」で日本酒ペアリング体験
/株式会社うおすけ

伊勢志摩

志摩市の「英虞湾(あごわん)」は、日本を代表するリアス海岸のひとつです。複雑に入り組んだ海岸線と、海に浮かぶ大小60の島々が美しい景色を作り出し、真珠養殖の地としても知られています。新鮮な海の幸に恵まれていることから古来より「美し国(うましくに)」と呼ばれているほか、昔ながらの素潜りで漁をする「海女」の文化が現在もさかんです。





⑫ 伊勢志摩初のアーバンワイナリーで
伊勢肉窯焼きステーキとペアリングを堪能
/伊勢志摩ワイナリー株式会社



古より伊勢は「Umashi Kuni」(Beautiful Country)と呼ばれてきました。

そんな美しい自然に育まれた、素晴らしい食材に合うワインを作りたいという思いから、2022年11月、伊勢美し国醸造所は開業しました。

本プログラムでは醸造スタッフに解説を受けながらワイナリーを見学。醸造所が眺められるバーで日本固有品種ワイン2種のアペリティフを楽しみます。その後、6年連続ミシュラン獲得の名店の系列店”伊勢福多亭”で極上の名産伊勢肉・窯焼きステーキコースとワインペアリングをご堪能ください。地元の食材や自社醸造のワインだけでなく、建物から器、カトラリー、アートに至るまで、伊勢の職人たちの作品を使用。五感で「美し国伊勢」を感じていただけます。



おすすめポイント

- ・「伊勢美し国醸造所」醸造スタッフに解説を受けながらのワイナリー見学
- ・ソムリエの解説を受けながら醸造所が眺められるバー”斎庭・YUNIWA”で日本固有品種2種のテイスティング
- ・お店は丸ごと貸し切り(4名様~6名様限定)※小さなお子様も入店可能です
- ・地元の食材で創作される料理と自社ワインペアリングを体験
- ・建物、器、カトラリー、アート等地元の職人たちの作品を楽しめる
- ・お土産として、お1人様1本のワインをお持ち帰り



◀ 詳細はこちら

伊勢志摩初のアーバンワイナリーで
伊勢肉窯焼きステーキとペアリングを堪能
/伊勢志摩ワイナリー株式会社



⑬ “Umami”の源流 鰹節（かつおの天ぱく）
鰹節いぶし小屋体験ツアー
/かつおの天ぱく



おすすめポイント

- ・グループだけの貸切体験
- ・本物の鰹節を作る燻小屋を見学、鰹節工場の代表から鰹節の歴史や製法の特別案内
- ・かつおぶし削り体験と炊き立てのおかかご飯をご試食
- ・御神酒の説明、三重の銘酒の試飲

日本食の「うまみ (Umami)」の源流のひとつである、かつお節。鰹漁業が盛んであった伊勢志摩の南端、波切(なきり)地域は、1300年の歴史の中で独自の燻し技法を取り入れ、鰹節の産地として発展してきました。

本プログラムは国の登録有形文化財にも指定されている「燻小屋」を訪れ、代々受け継がれた技法を間近で見学できるだけなく、実際にかつお節を削る体験や削りたての鰹節をご飯と試食するなど、まさに日本食の源流を体感できる体験です。また、波切節はその品質の高さと美味しさから伊勢神宮へ献上されるなど歴史的にも欠かせないものであり、同じく神前に献上された三重の日本酒 (Sake) との関わりについても学ぶことができます。



◀ 詳細はこちら

“Umami”の源流 鰹節 (かつおの天ぱく)
鰹節いぶし小屋体験ツアー
/かつおの天ぱく

⑭ Ama Butlerが志摩の「食」をプライベートビーチでおもてなし!!
/一般社団法人 志摩市観光協会



おすすめポイント

- ・志摩の現役海女さんと一緒に漁体験ができます
- ・お客様専属のAma Butlerがおもてなしをいたします
- ・プライベートビーチのある特別な空間で一流シェフによる志摩の味覚を味わえます

<注釈>

- *シェフ例: 志摩市内に店を構えるミシュラン一つ星レストランで総料理長を務めたシェフ
- *ご予約日程によっては、和食・洋食などの地元の有名シェフや一流出張シェフになる場合もございます
- *雨天の場合は、屋内の会場にてご案内となります

「海女(あま)」一素潜りで海に入り、あわびやウニなどの海鮮類を獲る漁をする女性です。三重県志摩市は2000年以上続く海女漁が重要無形民俗文化財に指定されており、今もなお200名以上の海女さんが現役で活躍している国内でも希少な地域です。海女さんの平均年齢はなんと65歳! 本プログラムはそんなエネルギッシュな現役海女さんと一緒に志摩を満喫するプランです。まずは伝統的な漁法である「かご漁体験」をするため、海女さんと一緒に船で海に出かけましょう。そして、漁で捕れた新鮮な食材を使った特別ディナーをプライベートビーチで堪能してください。海女さんが、あなただけのbutlerとなって忘れられない1日をご案内します。



◀ 詳細はこちら

Ama Butlerが志摩の「食」をプライベートビーチでおもてなし!!
/一般社団法人 志摩市観光協会



⑮ オンリーワンの真珠ジュエリー体験
～真珠取り出し・核入れ・アクセサリ作り～
/一般社団法人 志摩市観光協会



おすすめポイント

- ・真珠づくりの神髄である「母貝への核入れ体験」ができます
- ・2名で1網(32個)の真珠取り出し体験を行い、気に入った真珠を使ってアクセサリーを製作できます
- ・志摩の海を楽しめる三輪バイク(TUKTUK)での送迎付です

真珠養殖の発祥の地である三重県志摩市。豊かな海と技術が受け継がれる志摩で作られる真珠の品質の高さは世界有数です。

本プログラムでは、今もなお稼働している真珠養殖の現場に訪問し、伝統的な養殖手法を間近で見学、職人と直接お話することができます。また、「真珠の取り出し体験」や通常は体験することができない「母貝への核入れ作業」を通して、「真珠づくり」の真の難しさを体感してみてください。

そして最後に、取り出した真珠で世界に一つだけのオリジナル真珠ジュエリーを製作しましょう。



◀ 詳細はこちら

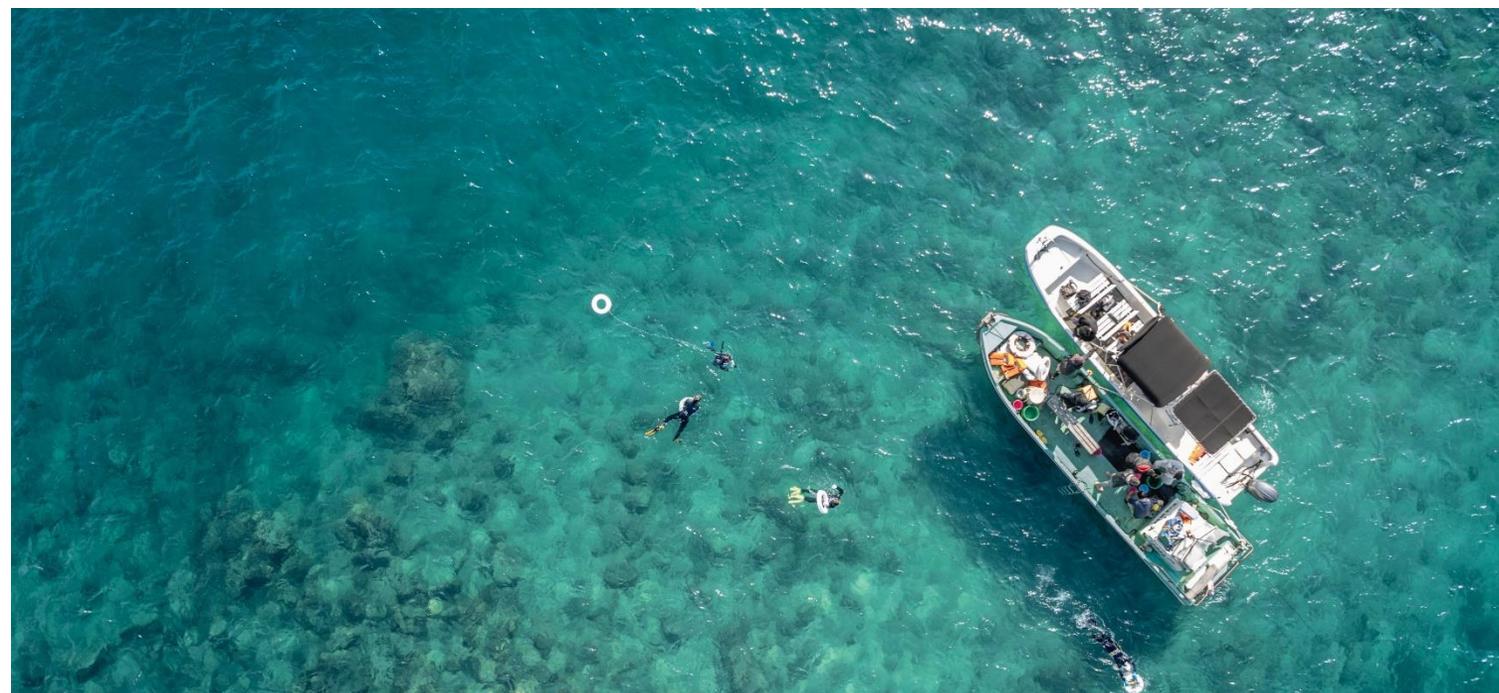
オンリーワンの真珠ジュエリー体験
～真珠取り出し・核入れ・アクセサリー作り～
/一般社団法人 志摩市観光協会

①6 海女さんと一緒に海女漁体験：“ガンガゼ”を獲って味わおう！
/伊勢志摩ツーリズム



2,000年以上の歴史をもつ伝統的な漁法である海女漁。伊勢志摩は日本で最も多くの海女さんがいる地域として、古来より海女文化が栄えてきました。そんな伊勢志摩で現役で活躍する海女さんと海に潜り、海女漁を体感してみませんか。

海女が海と共存してきた歴史や本物の海女の生活を学ぶと同時に、この地域ならではの環境問題のひとつである「ガンガゼ」(=ウニの一種)を海女さんと一緒に捕獲することにより、豊かな海を守ることに貢献できるプログラムです。漁体験のあとは、珍味である「ガンガゼ」で海鮮丼を作って味わってみましょう。



おすすめポイント

- ・海を熟知した本物の海女さんと伊勢志摩国立公園の英虞湾で一緒にダイビング体験ができる
- ・ウニの味に似ている「ガンガゼ」を海女さんと捕獲することで伊勢志摩の海を守ることに貢献できる



◀ 詳細はこちら

海女さんと一緒に海女漁体験：“ガンガゼ”を獲って味わおう！
/伊勢志摩ツーリズム

東紀州 & 熊野

ユネスコ世界遺産に登録されている「熊野古道」は、熊野と伊勢や和歌山などを結び、かつては伊勢神宮への参詣道でもあった歴史ある街道。歴史に想いを馳せ、自然を感じながら歩くことができます。他にも、熊野灘の荒波が作り出した奇岩「鬼ヶ城」や「獅子岩」、「楯ヶ崎」、日本の棚田百選にも選ばれている「丸山千枚田」など、壮大な大自然の絶景が数多くあります。





①7 シーカヤック夜光虫ナイトツアー
/みきさといーぐみ



「海の熊野古道」をご存じでしょうか？

熊野古道の一部には海岸沿いを歩く巡礼路もあり、巡礼者のなかには船に乗って移動した記録も残っています。太平洋に面した美しい三木里海岸もまた「海の熊野古道」ゆかりの場所の一つです。夏から秋にかけては、海中で静かに光る夜光虫を見ることができます。本プログラムは、この夜光虫をシーカヤック乗って観察するナイトツアー。どなたでも気軽にご参加いただける初心者向けシーカヤック講習付きで、サンセットを眺めながら地元のお惣菜屋さんの軽食と地元産のお茶も楽しめます。空気が澄んでいるこのエリアでは、天気がよい夜は天の川も見られます。夜光虫とともに、海上から望む星空もご堪能ください。



おすすめポイント

- ・講習付なので初心者でも安心して体験できる
- ・夜の海へ繰り出すドキドキのアドベンチャー感
- ・夜の海をシーカヤックを漕ぎながら夜光虫と満点の星空も楽しめる
- ・サンセットを眺めながら楽しむ、地元のお惣菜とお茶



◀ 詳細はこちら

シーカヤック夜光虫ナイトツアー
/みきさといーぐみ



⑱ 三重県唯一の刀鍛冶工房見学 & 小刀製作体験
/熊野市観光公社



三重の山奥深く、まるで秘境のような場所に三重唯一の刀鍛冶工房があります。

本プログラムでは、この山奥で1人、刀を鍛え続ける刀鍛冶・角谷健一郎氏を訪ねます。

古民家で日本刀の歴史に触れ、時代によって異なる形状や、特徴ある刃文についても実物を手に取ってご覧き、その後、角谷氏の鍛刀作業の見学。そして日本刀と同じ鉄を使った小刀を炭で熱し、水で急冷することで刃文を作る「焼き入れ」という作業を体験します。完全なプライベートで行なわれるこの体験は、刀匠に弟子入りしたかのような気分を味わえる、貴重な体験となっています。



おすすめポイント

- ・現役の刀匠から日本刀の歴史や製法について直接話を聞くことができ、質疑応答の時間などもたっぷり設けます
- ・山奥の秘境に佇む古民家で行う体験は雰囲気満点です
- ・製造体験した小刀は、体験から約5日後に発送が可能です
(国内のみの受け取りとなります)



◀ 詳細はこちら

三重県唯一の刀鍛冶工房見学 & 小刀製作体験
/熊野市観光公社



①9 絶景・天狗倉山と岩屋堂トレッキング
古の山岳信仰・修験道の足跡を辿る
/尾鷲観光物産協会



熊野地域は、いにしえから自然崇拜、巨岩信仰が盛んでした。多くの巡礼者たちが歩いた祈りの道「世界遺産・熊野古道」が通り、また、大自然が創り出した森林や巨石、滝などを修行の場とする修験者が修行を重ねた場所が数多く残っています。尾鷲地域は巨石、滝等の修業の場が点在し、市内にはゆかりのお寺も現存することから、尾鷲市一帯が修業の場であったと考えられています。本コースでは、修験者の足跡を辿りながら熊野古道の石畳を歩き、大石、馬越不動滝、天狗倉山、岩屋堂など、巨岩と共にある修験者ゆかりの地を訪れ、祈りの道、祈りの場を体感します。海を眼下に望む天狗倉山（標高522m）からの絶景もお楽しみください。



おすすめポイント

- ・大自然を修業の場とした修験道ゆかりの祈りの場を巡ります
- ・巨岩に守られ、室町時代、江戸時代の石仏が並ぶ修験者の祈りの場であり、令和の今も地元の人々によって守り伝えられている岩屋堂を訪ねます
- ・巡礼者が歩いた祈りの道、熊野古道馬越峠を歩いて古を偲びます
- ・海を眼下に望む天狗倉山（標高522m）からの絶景をお楽しみいただけます



◀詳細はこちら

絶景・天狗倉山と岩屋堂トレッキング
古の山岳信仰・修験道の足跡を辿る
/尾鷲観光物産協会



②〇 数百年前の旅姿で世界遺産熊野古道・馬越峠ウォーキング
/(一社)紀北町観光協会



かつて日本では、日本全国から何百キロもの道のりを歩いて伊勢神宮や熊野三山を参拝する聖地巡礼の大ブームが起きました。世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の一部である「馬越峠」もまた、数多くの旅人がいくつもの険しい峠を越え、熊野三山を詣でるために通った“祈りの道”の一つ。森の奥へと伸びる美しい石畳は、何百年もの間、地元の人々の手によって大事に保全され、今もなお、当時の姿を留めています。本プログラムでは、浮世絵や文献等を参考に再現された旅装束に身を包み、かつての旅人たちのように馬越峠を歩きます。体験代の一部は、この先もこの美しい景色を残すため、石畳の保全活動費用に使われます。



おすすめポイント

- ・1日1組限定のプライベートツアー
- ・浮世絵から飛び出してきたかのような旅姿に変身し、昔のままの姿で存在する馬越峠の石畳の絶景スポットで写真撮影ができる
- ・ガイドの説明を聞き、旅人の想いにふれながら歩くことで江戸時代にタイムスリップしたかのような気分になる
- ・体験料金の一部を熊野古道の整備・保全団体に寄付
- ・花餅とオリジナル風呂敷のプレゼント



◀ 詳細はこちら

数百年前の旅姿で世界遺産熊野古道・馬越峠ウォーキング
/(一社)紀北町観光協会

Accommodations



素粋居 (そすいきよ)

12のヴィラがあり、土、石、漆喰、木、漆、和紙、ガラス、鉄の8つの要素を取り入れた美術館のようなホテル。

- ・各ヴィラに露天風呂あり
- ・郷土料理が楽しめる3つのレストラン
- ・スパ、マッサージ

<https://sosuikyo.com>



NIPPONIA伊賀上野 城下町

築約150年の登録有形文化財など点在する歴史的建造物の当初の意匠を残しつつも、快適性を備えた上質な滞在空間に修復した、13室の分散型ホテル。

- ・地産地消の食材を五感で愉しむ美食体験
- ・伊賀が誇る美食・歴史・文化との出会い
- ・2024年3月より、新棟3室が追加オープン

<https://www.vmg-igaueno.com/>



VISON (ヴィソン)

雄大な自然に囲まれた美しい村「VISON」で、食と癒しを楽しむ贅沢な滞在を

- ・テラスツインルームは客室と同等の広さのテラス付き
- ・ヴィラは露天風呂付き
- ・夕食、朝食がVISON内レストランから選べます

<https://sosuikyo.com>



志摩観光ホテル The Bay Suites

志摩半島南部に位置する高級リゾート。G7伊勢志摩サミットの会場にもなった。

- ・全室100m²以上のスイートルーム
- ・フレンチ & 和食ダイニング
- ・スパ & サウナ
- ・パノラマビューを楽しめるラウンジ

<https://global.miyakohotels.ne.jp/baysuites/>



Accommodations



AMANEMU

英虞湾に浮かぶ旅館風の温泉リゾート。
英虞湾や庭園の景色をお楽しみください。

- ・プライベートバスルーム付き
スイート
- ・2ベッドルームヴィラ
- ・スパ、ウェルネスプログラム

<https://www.aman.com/resorts/amanemu>



里創人 熊野倶楽部

熊野の隠れ家リゾートで癒しの時間を。

- ・全室スイートルーム
- ・熊野杉がふんだんに使われた寛ぎの客室
- ・絶景の露天風呂
- ・オールインクルーシブステイ

<https://kumanoclub.jp/>



フレンチレストラン ラ・メール

フランス料理にインスピレーションを受け、かつ日本の伝統的なテイストを加えた海の幸をお楽しみください。樋口シェフはG7サミットでも腕をふるった定評のあるシェフです。

定休日：なし
17:30~22:30 (Lo 20:30)
ディナーコース 18,800~36,000 円

<https://global.miyakohotels.ne.jp/baysuites/dining/french-restaurant-la-mer/>



天ぷら とばり

伊勢の新鮮な食材を使った美味しい天ぷらを堪能してください。

定休日：火曜日、臨時休業あり
11:30~13:00 (Lo)
17:30~20:30 (Lo)

天ぷらコースランチ 5,500 円
天ぷらコースディナー 13,200~33,000 円

<https://tempratobari.com/>



懐石 かみむら

伊勢市内で唯一のミシュラン2つ星を獲得。数寄屋造りの落ち着いた雰囲気、本格的な懐石料理を楽しんでいただけます。

定休日：水曜日
11:30~15:00 (Lo 13:30)
17:30~22:00 (Lo 19:00)

ランチコース 6,600円~
ディナーコース 8,800~19,800 円

<http://www.ise-kamimura.jp/>



フランス料理 ボンヴィヴァン

伊勢神宮の外宮の近くに位置する、歴史ある料理ガイドブックGault & Millau (ゴ・エ・ミヨ) に5年連続選出されているフランス料理店。

定休日：毎週月・火曜日と日曜日のディナー
(祭日は次の日)
12:00~15:00 (Lo 13:00)
17:30~21:00 (Lo 19:00)

ランチ & ディナーコース 11,000~33,000 円

<https://bonvivant1983.com/>



