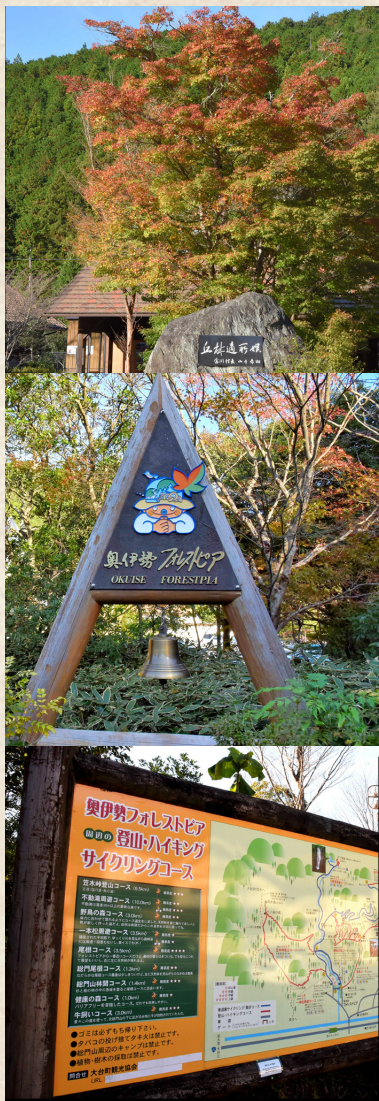




わすれ路の奥伊勢

奥伊勢フォレストピア

大台町



手つかずの自然が残る町、だが…

豊かな自然に恵まれた素晴らしい町、大台。

手つかずの自然…といえば聞こえはいいが、手を加える人がいないというのまた事実。

観光客にとっては最高の場所でも、住んでいる人にとってはそうばかりとは限らない。町としては、生き残るための打開策が必要だった。

観光事業の切り口としてオープン

そのひとつとして平成9年、第三セクター方式によって「奥伊勢フォレストピア」がオープン。

高原の別荘みたいな雰囲気で、このあたりでは見たことのないほど異国感にあふれた建物だ。

ホテル「宮川山荘」をはじめ、コテージ、BBQハウス、レンタルサイクル、体験施設「森の国工房」、美肌効果があるという奥伊勢宮川温泉など、この豊かな自然を楽しむためのツールはひとつとおり揃っている。

三重の美味しい超有名ブランド！

以前は、せっかく観光に来てでも泊まる場所もない、という状態だったが、ここができたことから、過疎へ一直線だった村に、観光という道が開けた。



絶品ジビエ料理
本格フレンチレストランの

そして、もうひとつ力を入れたことがある。その鍵はここ、ホテルのメインダイニングであり本格フレンチを提供する「レストランアンジュ」にある。

なぜあえてフレンチなのか支配人の野瀬さんに聞いてみると、これは改革を推進してきた町長の意向なのだそう。どこにでもある料理ではダメだ！と考えた結果、三重に多い鹿やイノシシを“ジビエ料理”として提供できるフレンチになったとか。



「鹿肉のカルパッチョ」や「鹿ロースのオープン焼き」「鹿肉のロティ赤ワインソース」など、美味しいジビエ料理の開発と普及に尽力した結果、ここで獲れる新鮮な鹿肉は「宮川鹿」というブランドになった。

平成24年には、ヤマモリとの共同開発によって鹿肉からとった醤油風の調味料「鹿醬」を開発し商品化（商品名「お肉料理がおいしくなるフルーツソース」）するなど、いまや奥伊勢フォレストピアは三重におけるジビエ料理の旗手となっている。

美味なる魅力を舌は決して忘れない

大台の魅力は、清流宮川と緑豊かな自然とばかり思っていたが、ここにも魅力が隠れていた。舌が大台の思い出を呼び起こす…そんな「わすれ路の奥伊勢」を、ぜひここでしか味わえない最高のジビエ料理で体感してほしい。



写真で紡ぐたび



売店には大台茶（伊勢茶）や茶スイーツも並ぶ。大台茶は全国茶品評会煎茶の部「産地賞」を受賞している。



陶芸のできる工房もあり、体験可。1～2時間程度でオリジナル作品を作ることができる。（2000円）



露天風呂や薬草風呂が魅力の「奥伊勢宮川温泉」。美肌効果にすぐれた優しいお湯だ。



山登りや紅葉ウォーキング、ホテル鑑賞ツアーなど各種体験イベントを開催している。アウトドア初心者でも参加しやすいのがうれしい。

♥ コンシェルジュ
からのおすすめの
ポイント！



大台町は豊かな自然に恵まれたまち。毎年夏には涼を求めて、秋には美しい紅葉を求めて多くの方がいらっしゃいます。奥伊勢フォレストピアは、各種アウトドアイベントのほか、婚活など多くの方の交流、出会いの場としてもお楽しみいただいています。観光客や地元の方に愛される場所として、これからもイベントを企画していきますので、ぜひお越しください！



コンシェルジュ
支配人 野瀬誠さん

スポット概要



- スポット 奥伊勢フォレストピア
- 住所 多気郡大台町大字菌993
- 公共交通機関でのアクセス JR三瀬谷駅より町営バス20分
- 車でのアクセス 紀勢自動車道「大宮大台IC」から11km約17分
- 駐車場 120台
- 営業時間・料金 公式サイトをご確認ください。
<http://okuiseforestpia.com/>



このStoryを
スマートフォンでも
ご覧いただくことができます。