新しい尾鷲に出会う体験プログラム

まいまい尾鷲

2019
spring

[MY MY OWASE]

2019.2.16 ▸ 4.7

自分だけの尾鷲をみつけよう

まいまい尾鷲とは

2019年2月16日から4月7日の51日間に
尾鷲のまちを舞台にした体験プログラム「まいまい尾鷲」がはじまります。
昨年の夏に続き２回目の開催です。季節は早春。
寒さがやわらぎ、木々が芽吹きだすこの季節ならではの尾鷲の魅力を、
尾鷲を熟知したまちの人がさまざまな体験プログラムであなたをご案内します。
「まいまい」とは、尾鷲の人が言う「ぶらぶらとめぐる」の意味。
尾鷲のまちをまいまいして、あなただけの尾鷲旅を見つけてください。

たべる　あそぶ　つくる　まなぶ　みがく

まいまい尾鷲事務局

〒519-3605三重県尾鷲市中井町12−14（協同組合尾鷲観光物産協会内）
Tel.0597-23-8261（9時~17時）　Mail. info2@owasekankou.com
Facebook @mymyowase　Instagram @ mymyowase

https://mymy-owase.localinfo.jp

主催／まちの駅ネットワーク尾鷲　共催／尾鷲よいとこスタンプ会　後援／尾鷲市

CONTENTS

02　まいまい尾鷲とは
03　目次
04　尾鷲ってこんなとこ

まいまい尾鷲プログラム／セットコース

06　**01　天然伊勢海老の網外し体験＆BBQ**
08　**02　尾鷲弁でガイドする世界遺産熊野古道と絶景天狗倉山、神秘の岩屋堂、尾鷲神社で詩絵馬奉納**
10　**03　甘夏ジュース搾り体験と尾鷲の旨いもん大集合！**
12　**04　尾鷲の鯛で鯛みそを作って鯛を食べよう！**
13　**05　干物を作って町をぶらぶらして海鮮丼を食べよう**

まいまい尾鷲プログラム／単発コース

14　**06 ～ 16**

17　まいまい尾鷲に参加するには
18　MAP
20　尾鷲のイベント一覧

22　**おわせ棒食べ歩き**
24　**アルコマチ 2019**

＊尾鷲アルコマチ、おわせ棒食べ歩きのページは裏表紙からお読みください

山と海の狭間で

西に聳える大台山系、東には黒潮流れる熊野灘。尾鷲は三重県南部に位置し、急峻な山と豊饒なる海に挟まれる、全国有数の多雨地域。しかし雨の日が多いのではなく、大粒の雨が一度に激しく大量に降るのが特徴。それゆえ、尾鷲傘の骨は12本もある頑丈なつくりで、突然の雨に備えて、市内の小学校では置き傘を用意しているのだそう。一年の平均雨量は4000ミリ、平均気温は15度という条件が山を潤し、早くから林業のまちとして知られた。山が海に近いため海上交通も便利よく、江戸と直結。美しい光沢で強度の高い尾鷲ひのきの評判はぐんぐん広まっていった。

降り注いだ雨は、大地の養分を運び海へと流れ、暖流と寒流の交わる熊野灘には水産資源が豊富。リアス式の地形を生かした港は遠洋、近海漁業の基地として発達してきた。

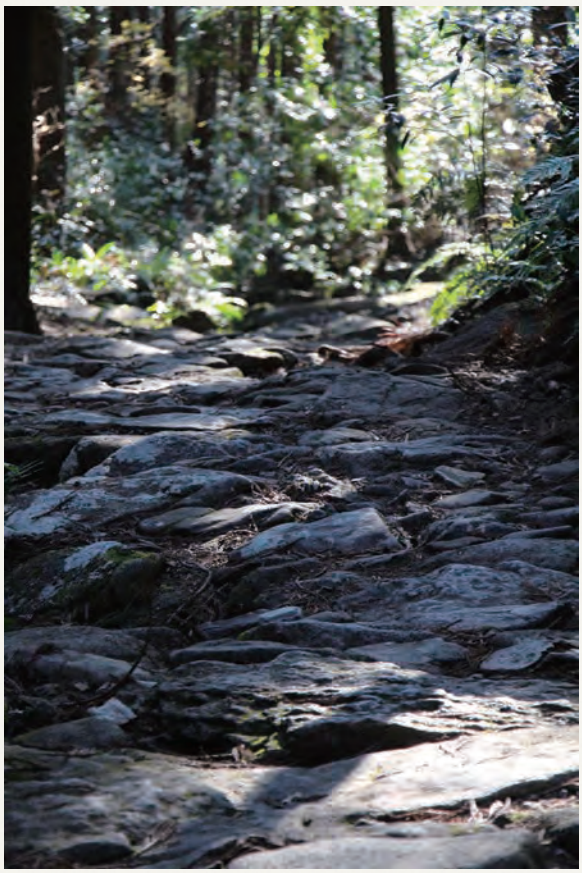
古くから林業、漁業が栄えてきた尾鷲は、自然の恵みに満ちている。

森に包まれ

馬越峠に八鬼山越え。市街地の北に南に、世界遺産の熊野古道伊勢路がある。
尾鷲ひのきの美林の中を端整で重厚な石畳が連なる馬越峠は、古道ウォーカーから一番人気。絶景を見下ろす天狗倉山へのハイキングコースもイチオシだ。
かつては山賊や狼が出没し、西国一の難所と言われた八鬼山越えは、登り、下りともに厳しい道のり。しかしいたるところで出会う石仏に励まされ、歩く喜びもひとしお。どちらも森の空気が澄んでいる朝は、すこぶる気持ちいい。

尾鷲ひのき

温暖な気候と豊富な雨が、油脂分が多く、香りの良い、良材の尾鷲ひのきを育てる。



魚に囲まれ

黒潮踊る港町尾鷲。古くから町を潤した漁業は、今でも三重県屈指の漁獲量を誇り、四季折々においしい魚が賑々しく、毎日食べても飽きることはない。
早起きをした朝一番には「セリ見学」へ。緊張感あるセリの風景に心はワクワク。
朝の光差す尾鷲漁港に、水揚げさればかりの魚介類がピチピチと跳ね、活気溢れる市場では木の札を手に仲買人が厳しい目で本日の魚を見定める。どっさり並んだ魚介類は次々にセリ落とされ、あわただしく運ばれていく。
海の幸のお持ち帰りは街中の魚屋さんで品定め、はたまた今ここで味わいたければ、目利きの店主がいる食事処へ出かけよう。

01 天然伊勢海老の網外し体験&BBQ

網にかかった伊勢海老を専用の道具を使って網から外します。熟練の技を体験。

黒潮流れる熊野灘、緑豊かな大台山系に挟まれた自然あふれる尾鷲市大曽根浦は昔から漁業で栄えたところです。
伊勢海老をはじめ、多くの魚や海藻にも良い生育場として知られています。それらを育む美しい海を皆様に知っていただきたく企画しました。

漁期も終盤となった伊勢海老漁。網から伊勢海老や魚を取って味わうイベントです。バーベキュー場・軍手・料理バサミは用意します。お気軽にご参加ください。

伊勢海老

伊勢海老や
干物の
海鮮BBQ

大敷汁付き

オプションツアー

渡船で巡る 尾鷲湾遊覧

尾鷲を海から眺めませんか？ 今年から取り壊しの始まる三田火力発電所も海から眺められます。

9:00大曽根浦港集合・出発 ➡ 9:50帰港
10:00より「伊勢海老の網外し体験＆BBQ」に合流

定　員｜10名
（最少催行人数5名）
参加費｜1,500円

伊勢海老が
いっぱい獲れるよう
がんばるで～

3/30（土） 10:00～13:00 （雨天中止）

▶ 行 程　10:00集合・伊勢海老網外し体験 ➡ 11:00BBQ ➡ 13:00解散

場　所｜**大曽根浦漁港 北岸壁**（尾鷲市大曽根浦）
定　員｜**20名**（最少催行人数10名）　応募〆切｜**7日前**
参加費｜**4,500円**
備　考｜BBQの飲み物はお茶をご用意します。ジュースやアルコール類などをご希望の方は各自ご用意ください。

※天候により不漁の場合もございます。
※前日正午12時までに開催の有無を決定いたします。（中止の場合は電話にてご連絡）

お申込み先　☎ 090-4858-8695（とと クラブ / 足立）

案内人
伊勢海老刺し網漁師
西 善伸

02

尾鷲弁でガイドする

世界遺産の熊野古道と絶景天狗倉山、神秘の岩尾鷲神社で詩絵馬奉納

天狗倉山からの眺め

熊野古道の石畳

尾鷲弁の基礎を解説後、熊野古道馬越道を尾鷲弁でガイドしながら馬越峠、そこから絶景の天狗倉山へ。大岩に安置された石仏群の岩屋堂を巡り、ゴールの尾鷲神社まで。

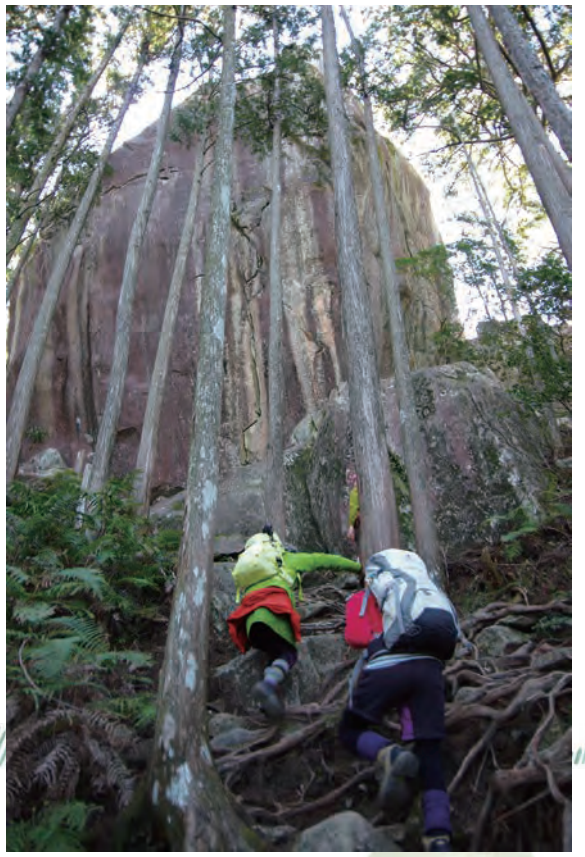
歩いている途中で詠んだ歌を尾鷲神社で絵馬に書き込み、奉納します。神社では本殿で御祈祷もしていただきます。

尾鷲神社の主祭神、武速須佐之男命の神話に歌をお詠みになったことが書かれています。この歌こそが日本で初めて作られた三十一文字の和歌と言われています。

尾鷲神社では御朱印も受けることができます。スタートからゴールまで尾鷲弁バリバリの一日をお楽しみください。

屋堂

岩屋堂



天狗倉山
山頂の大岩

尾鷲神社

詩絵馬

尾鷲弁の
解説書も
プレゼント

尾鷲の神秘と絶景を
一緒に歩こらい〜

3/3(日)・3/17(日)・4/7(日)

9:00〜15:00

▶ **行 程**　9:00尾鷲駅集合 ➡ 9:10車移動 ➡ 9:20馬越峠駐車場・トイレ（準備体操・大岩見学）➡ 9:50馬越峠スタート ➡ 10:30馬越峠 ➡ 11:10天狗倉山（昼食休憩）➡ 13:00岩屋堂 ➡ 13:40尾鷲神社（祈祷・絵馬奉納）➡ 15:00尾鷲駅解散

場　　所 ｜ **JR尾鷲駅集合**（尾鷲市中村町7-60）

定　　員 ｜ **6名**（最少催行人数３名）　　応募〆切 ｜ **３日前の17:00**

参 加 費 ｜ **5,000円**（御朱印は別途料金）

※当日キャンセルの場合は参加料を全額いただきます。他の参加者に迷惑がかかりますのでキャンセルの場合は必ず前日までまでにご連絡ください。

備　　考 ｜ ５kmほどの古道（山）歩きができる方対象。

お申込み先　☎ 080-3648-5499（福田）

案内人

奥熊野体感ガイド
（熊野ガイド協会所属 登山ガイド）
福田 晃久

03 甘夏ジュース搾り体験と尾鷲の旨いもん大集合！

甘夏畑

天満浦で獲れる新鮮な甘夏で作る100%フレッシュジュース作り体験。
参加者の皆さんには1本お持ち帰りのお土産付き。
夜は築95年の古民家で尾鷲の刺身や郷土料理を満喫してください。

甘夏ジュース搾り体験

おわせ海洋深層水のお風呂
夢古道の湯

体験メニュー

1. 甘夏ジュース搾り体験
2. おわせ海洋深層水風呂
3. 郷土料理とお魚三昧の夕食

写真はイメージです

お魚三昧

お刺身

郷土料理いろいろ

さんま寿司

鯛のあらだき

アジの南蛮漬け

天気が良ければ外で焼きます

干物

おいしい料理つくって待っとるで～

案内人
天満浦百人会
松井まつみ

3/16(土)・3/23(土)　13:30～19:30

▶ 行 程　13:20集合 ➡ 13:30甘夏ジュース搾り体験 ➡ 15:30入浴(夢古道の湯/おわせの海洋深層水風呂) ➡ 17:00夕食(郷土料理＆お魚三昧) ➡ 19:30解散

場　所 | **天満荘**(尾鷲市天満浦161)
定　員 | **20名**(最少催行人数７名)　応募〆切 | **７日前**
参加費 | **11,500円**
備　考 | **尾鷲の人気お土産付き！**

お申込み先　✉ kinsei@aox.jp　☎ 090-9946-4116 (尾鷲金盛丸/村瀬)

04 尾鷲の鯛で鯛みそを作って鯛を食べよう！

めでたい焼

鯛みそ作り

鯛めし

地元の真鯛のお話と旨みが詰まった鯛頭を焼いて「鯛みそ」を作ります。持ち帰り用に１瓶詰めたあとは、つくりたてをランチで。ランチは鯛を姿焼きにした「めでたい焼」や「鯛めし」など鯛づくし。自然に囲まれた三木浦の散策もぜひどうぞ。

尾鷲の真鯛を食べに来てい～

3/30（土） 10:30～14:00

▶ 行 程　10:30集合 ➡ 10:45鯛みそ作り ➡ 12:00昼食（鯛づくし）➡ 13:30三木浦散策 ➡ 14:00解散

場　　所 ｜ **めでたい屋の三和水産**（尾鷲市三木浦町339）
定　　員 ｜ **10名**（最少催行人数５名）　応募〆切 ｜ **3/25（月）**
参 加 費 ｜ **3,000円**
備　　考 ｜ エプロンと三角巾（帽子等）をご持参ください

案内人
めでたい屋の三和水産
小川康成・栄美

お申込み先　☎ 0597-28-2336　✉ order@owase-medetaiya.com（めでたい屋の三和水産）

05 干物を作って町をぶらぶらして海鮮丼を食べよう

干物作り体験

案内人 上野商店 **上野利朗**

尾鷲港で水揚げされた新鮮な魚を、「開き」にします。捌き方のコツさえ覚えればおいしい干物のできあがり。できあがった干物はお持ち帰りいただけます。

尾鷲まちぶら＆おわせ棒食べ歩き

尾鷲の歴史とおわせ棒の食べ歩きをご案内。名（迷）ガイドの案内で、あなたの頭もお腹も大満足。

案内人 おわせふるさとガイドの会 **浜口禎也**

老舗呉服店店主によるきもの話

きものの保管や手入れ、TPOについてなど、きもの博士が伝授します。

案内人
きものササキ
佐々木康次

食べてってい〜

案内人
魚処豆狸
中野雅弘

海鮮丼ランチ

尾鷲のお魚ランチを召し上がれ。丼を覆う贅沢な魚種は、その日の水揚げまかせ。一手間掛けた旬の地魚を味わえます。

2/22(金)・3/8(金)・3/22(金)・3/29(金)　9:30〜14:00

▶ **行 程**　9:30集合・干物づくり体験（上野商店）➡ 10:30尾鷲まちぶら＆おわせ棒試食 ➡ 12:00きもの話（きものササキ）➡ 13:00海鮮丼ランチ（魚処豆狸）➡ 14:00干物を受取り解散

場　所｜**上野商店 集合**（尾鷲市北浦町3-4）
定　員｜**6名**（最少催行人数２名）　応募〆切｜**3日前**
参加費｜**6,500円**
備　考｜**「季節の干物セット」のお土産つき！**

干物のお土産付き
写真はイメージです

お申込み先　☎ 0597-23-8261　✉ info2@owasekankou.com（尾鷲観光物産協会）

06 祈りとヨガで石巡り ～岩屋堂 to 常聲寺～

西国三十三ヶ所の石仏が並ぶ岩屋堂は古くから人々が通った祈りの場。岩屋堂周辺の自然の中でヨガを体験し、八畳岩での昼食後、石仏の建立者が住職を務めたとされる常聲寺へと巡ります。（一部車移動あり。交通手段はご相談ください。）

常聲寺にて境内の石仏にお参りし、鐘撞き体験、おやつの後、解散となります

3/2（土）・**3/31**（日） 10:00～15:00 荒天中止

場　所｜**岩屋堂登り口 集合**（馬越公園入口から農道を東へ600メートル）
定　員｜**なし**（最少催行人数３名）　応募〆切｜**３日前**
参加費｜**3,600円**（お弁当、ヨガ体験、おやつ、保険代含む）
備　考｜**御朱印は別途300円、事前にお申し込みください**

【案内人】
天狗倉山まるごとプロジェクト

お申込み先 ☎ 0597-23-8261 ✉ info2@owasekankou.com
（天狗倉山まるごとプロジェクト）

07 潮騒の寺で 読経と坐禅体験（昼食付き）

趣のある江戸時代の建物が佇む、天鷲山長楽院は、比叡山別院として天狗倉山の東麓に位置しています。耳を澄ますと波の音も聞こえるお寺で、読経と坐禅の体験ができます。体験後は寺の本堂で昼食を取ります。

祈り、静寂、風の音・・・いつもとは少し違う空間で心を豊かに～合掌～

3/9（土）・**3/19**（火）・**3/24**（日） 10:00～13:00

場　所｜**天鷲山長楽院**（尾鷲市南浦）
定　員｜**８名**（最少催行人数２名）　応募〆切｜**各3日前**
参加費｜**2,500円**（昼食代含む）
備　考｜**御朱印は別途300円、事前にお申し込みください**

【案内人】
天鷲山長楽院
加藤照道

お申込み先 ☎ 0597-23-8261 ✉ info2@owasekankou.com
（尾鷲観光物産協会）

08 星空がきれいな尾鷲で 「まちなか天文体験」

尾鷲市役所前の小高い中村山の頂きに見える不思議な建物が「尾鷲市立天文科学館」。本格的な81cm望遠鏡で、昼間は太陽、夜は天体観望が楽しめます。土日の9:30～16:30は化石レプリカ作り（50円）や鉱石探しの体験（200円）も。

宇宙の魅力には飽きることがありません

太陽観望 9:30～17:00（金･土･日）　**夜間観望** 19:00～21:30（金･土）

場　所｜**尾鷲市立天文科学館**（尾鷲市中村町10-41）
定　員｜**なし**（最少催行人数１名）　応募〆切｜**なし**
参加費｜**入場料200円**（中高生150円、小学生50円）
備　考｜**曇りや雨天の場合は中止**（天候については当日お問い合わせください）

【案内人】
天体観測指導員
湯浅祥司

お申込み先 ☎ 0597-23-0525（月～木･祝休）

09 着物デビューしませんか？ 着物着付け教室

タンスの中に眠っている着物を自分で着てみませんか。初めて着る方も、大歓迎。NDC近代和装教育連盟・和装修士デザイナーが、基本的な知識からちょっとしたコツをお教えします。着物姿でまちに出て、いつもと違う時間を過ごしてください。

人形作りを40年 東京木目込人形師範会 司教

期間中の土曜 10:00～12:00

場　所｜**ホビーショップくみ**（尾鷲市野地町12-27）
定　員｜**４名**（最少催行人数１名）　応募〆切｜**３日前**
参加費｜**800円**
備　考｜**着物、小物一式を用意してください。**

【案内人】
ホビーショップくみ
浜口久美子

お申込み先 ☎ 0597-22-8553（不定休）

10 尾鷲ひのきで、あなたの毎日に木のやさしさを

今、本物の木に触れるのは贅沢なひととき。このチャンスにお気に入りのヒノキグッズを作りませんか。①はし作り。②香り花作りは湿気取りにもなります。③ものさし作り。春休みの工作体験にいかがですか？

尾鷲ひのきで自然の恵みをおすそわけ

【案内人】
田原屋
池田比早子

3/25(月) 10:00〜12:00
場　所｜**ぷらっつナカセン**(尾鷲市中井町2-13)
定　員｜**なし**(最少催行人数１名) 応募〆切｜**前日17時**
参加費｜**①②1,500円、③500円** ＊小学2年生までのお子様は大人同伴。
備　考｜**①③はバーニングペン、②はハサミを使います。**

お申込み先 ☎&Fax 0597-22-0470

11 神話にふれよう！マガタマ祈祷体験

東紀州で「神楽の里」と呼ばれる尾鷲。地域を代表する尾鷲神社の主祭神はスサノオノ命。命と縁が深いマガタマをつくる体験ができます。願いを込めてマガタマを削って、磨いて仕上げて、世界に一つだけのお守りを身に付けましょう。

元・山村留学指導員 野外活動も得意

【案内人】
尾鷲神社
加藤守朗

毎日 11:00〜14:00内 (不定休あり、要確認)
場　所｜**尾鷲神社**(尾鷲市北浦町12-5)
定　員｜**10名**(最少催行人数１名)
参加費｜**3,000円**　応募〆切｜**前日正午**
備　考｜**所要時間２時間**

お申込み先 ☎ 0597-22-1486 9:00〜16:00

12 江戸時代からの技を受け継ぐ木目込み人形づくり

「木目込み人形」とは、人形のしわや着物の模様に沿って筋彫りを入れ、両ベラと反り鋏を使い、衣装を着ているように仕立てた人形のこと。手づくりならではの温かみのある仕上がりで表情豊か。楽しい時間を一緒に過ごしませんか。

人形作りを40年 東京木目込人形師範会 司教

【案内人】
ホビーショップくみ
浜口久美子

期間中の火曜・水曜 13:00〜15:00
場　所｜**ホビーショップくみ**(尾鷲市野地町12-27)
定　員｜**５名**(最少催行人数１名)　応募〆切｜**３日前**
参加費｜**800円**(別途材料費が必要。作品により780円〜1300円)
備　考｜**持ち物(ハサミ、目打ち、エプロン)**

お申込み先 ☎ 0597-22-8553 (不定休)

13 貼り付けて楽しむハーバリウムアロマサシェ

プリザーブドフラワーやハーブ、写真、切手など、好きなものを閉じ込め、精油で香り付けしたハーバリウムアロマサシェ。思い思いのコラージュをほのかな香りと一緒にガラスや木の板に貼り付けて飾りましょう。

自分だけの素敵な香りアイテム

【案内人】
Le Lien
倉本あけみ

期間中 ご予約ください
場　所｜**ホリスティックアロマケアルーム Le Lien**(ルリアン)
(尾鷲市中村町2-2)
定　員｜**４名**(最少催行人数２名)　応募〆切｜**３日前**
参加費｜**2,000円**

お申込み先 ☎ 080-4417-7269

14 暮らしに花を！ あなたの家に飾ってください

優しい色合いのフラワーアレンジメントを楽しみませんか。慌ただしい日々ので、癒されるひとときです。この時期は、切り花がきれいに長持ちする季節。思いがけないアイデアで、身近にある花の魅力を再発見してみましょう。

華頂流生花総師範
NFDアレンジフラワー1級資格

2/25(月)・**3/15**(金) 10:00〜11:30

場　所｜**のーじへいこらい**(尾鷲市野地町2-8)
定　員｜**5名**(最少催行人数3名)　応募〆切｜**10日前**
参加費｜**2,000円**
備　考｜ハサミを持参

【案内人】
グリーンベル
林 志穂

お申込み先 ☎&fax 0597-22-3975（グリーンベル）

15 朝ヨガ&ビーチクリーン in 三木里ビーチ

土曜の朝をヨガとビーチクリーンでスタートしませんか。澄んだ空気の中で深呼吸。どなたでも参加できます。あなたの朝活を応援します。収集物は主催者側で引き取り、分別後に適切な処理をさせていただきます。

外国人の参加も歓迎
英語で対応します

期間中の土曜 7:00〜8:00

場　所｜**三木里海水浴場** 名柄ビーチ東端の芝生（尾鷲市名柄町）
定　員｜**10名**(最少催行人数1名)
参加費｜**200円**　応募〆切｜**前日17時**
備　考｜銀マットもしくは敷物+ヨガマット、飲み物、気温に応じた動きやすい服装、ごみ袋

【案内人】
みきさといーぐみ
平山 泉

お申込み先 ☎ 0597-28-3008　✉ mikisato.e.gumi@gmail.com

16 氣功で元氣 自分でできる健康教室

ちょっと体のことを意識して動かすだけで、バランスがよくなり、しっかり立てるように。誰でもできる簡単な運動で、体の負担が軽減し、本来の楽で元氣な状態へ戻ります。教室は楽しい笑顔にあふれ、和氣あいあいとやっています。

氣功整体師が家でもできるやり方を伝授

夜の部 期間中の木曜 19:00〜20:00
昼の部 期間中の金曜 14:00〜15:00（3/29除く）

場　所｜**お弁当の店汐はま**(尾鷲市三木里町)
定　員｜**10名**(最少催行人数1名)　応募〆切｜**前日**
参加費｜**1,500円**　備考｜**動きやすい服装でご参加ください**

【案内人】
あーすむーん
平山裕久

お申込み先 ☎ 050-6870-1974

さぁ、
自分だけの尾鷲を
体験しにいこう

まいまい尾鷲に参加するには

1. 参加したいプログラムを見つけたら、各プログラムに記載のお申込み先へお電話ください。

※受付は先着順に行います。※プログラムにより申込み期間が異なります。

2. 当日まで楽しみにお待ちください。

※やむを得ずプログラムに参加できなくなった場合は、お早めにお申込み先へご連絡ください。（キャンセル料が発生する場合があります。）

《開催日直前のキャンセル料について》
予約締切日以降のキャンセルは、各プログラム規定のキャンセル料が掛かります。

3. 当日は遅刻のないよう各集合場所へお集りください。参加費は当日、現金でお支払いください。

プログラムカレンダー

2019/ 2/16（土）～4/7（日）

月	火	水	木	金	土	日
					2/16 08 09 15	17 08
18	19 12	20 12	21 16	22 05 08 16	23 08 09 15	24 08
25 14	26 12	27 12	28 16	3/1 08 16	2 06 08 09 15	3 02 08
4	5 12	6 12	7 16	8 05 08 16	9 07 08 09 15	10 08

月	火	水	木	金	土	日
11	12 12	13 12	14 16	15 08 14 16	16 03 08 09 15	17 02 08
18	19 07 12	20 12	21 16	22 05 08 16	23 03 08 09 15	24 07 08
25 10	26 12	27 12	28 16	29 05 08	30 01 04 08 09 15	31 06 08
4/1	2 12	3 12	4 16	5 08 16	6 08 09 15	7 02 08

11 13 …毎日

【まいまい尾鷲 参加規約】

① 事前予約
まいまい尾鷲への参加には、事前の予約が必要です。応募締切日前に定員に達したプログラムについては、応募を締め切らせていただきます。

② 自己責任
参加者は、自己責任でまいまい尾鷲にご参加ください。まいまい尾鷲事務局は、各プログラムにおける怪我や病気、事故などについて一切責任を負いません。

③ プログラム主催者の指示など
プログラム主催者及びまいまい尾鷲事務局の指示・注意事項を守っていただけない場合は、プログラムの途中であっても参加をご遠慮いただくことがあります。

④ 法令の遵守
国の定める法律を遵守してください。

⑤ 料金及び参加制限
プログラムによっては、子ども料金の設定があります。

⑥ プログラムの中止及びコースの変更
天候の悪化によりプログラムの開催を中止、又は内容を変更する場合があります。
※プログラムを中止するときは、主催者より参加者にご連絡します。

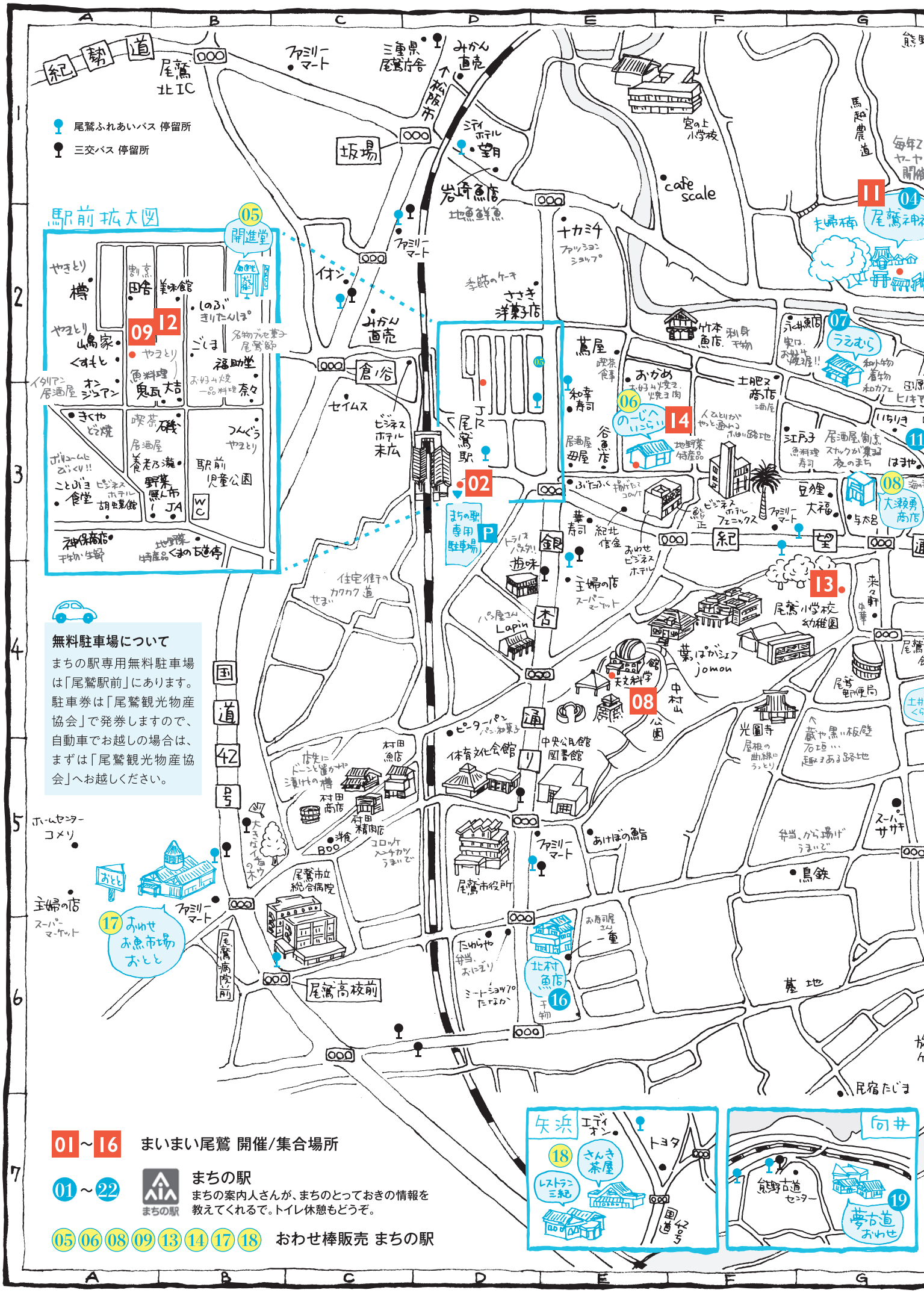
⑦ 服装、持ち物
各プログラムに適した服装でお越しください。
※万一に備えて、健康保険証のコピーをご用意ください。

⑧ 飲食
食材アレルギーがある方は、予約時及び当日スタッフにお申し出ください。

⑨ キャンセル
やむを得ずキャンセルする場合は、必ず前日までに各プログラムに記載された連絡先へご連絡ください。（各プログラムの規定によりキャンセル料が発生する場合がございます。詳しくは各プログラムまでお問い合わせください。）

⑩ 写真撮影について
各プログラム体験中の写真をまいまい尾鷲スタッフが撮影させていただき、今後のイベント告知などに使用させていただく場合があります。あらかじめご了承ください。

⑪ その他
次に該当する場合には、まいまい尾鷲事務局の判断により、まいまい尾鷲への参加をお断りすることがあります。
・他の参加者又は会場近隣住民などに対する迷惑行為があった場合。
・まいまい尾鷲への参加が不適切であると認められた場合。



無料駐車場について

まちの駅専用無料駐車場は「尾鷲駅前」にあります。駐車券は「尾鷲観光物産協会」で発券しますので、自動車でお越しの場合は、まずは「尾鷲観光物産協会」へお越しください。

01～16 まいまい尾鷲 開催/集合場所

01～22 まちの駅
まちの案内人さんが、まちのとっておきの情報を教えてくれるで。トイレ休憩もどうぞ。

05 06 08 09 13 14 17 18 おわせ棒販売 まちの駅

共通MAP

まいまい尾鷲 2019
尾鷲アルコマチ
おわせ棒の食べ歩き

天狗倉山へ
岩屋堂
山の喫茶 山帰来
ヤマモモのジュース
古道の宿 アルベルゲ
民宿 支栄
民宿 山口
03
01 天満荘
カフェ・ギャラリー 体験
西野商店 02
丸高 干物
民宿 風帆
八幡神社
毎年9月に祭があるで
上野商店 03
干物
05
金剛寺
ホテル ビオラ
天満の良い日は、海に向かってずらりと干物天日干し
天満の舟溜まり
台風になると小さな漁船でギューギューになるで
朝7時頃からセリが始まるで
尾鷲魚市場
尾鷲港
宇宙船型公衆トイレ
まちの駅専用駐車場が満車の場合はこちらのトイレ前をご利用いただけます。
釣り人がおるよ。
北川
朝日饅頭 09
松の湯跡
清美軒
金盛丸 14
洋食 ロリエ
馬越屋 10
マグロ角煮
神保干物商店
10
中京銀行
尾鷲観光物産協会
新生湯
はし佐 12
13 塩津魚店
魚鉄 刺身
可成屋セルフ
かし熊
百五銀行
第三銀行
岩崎商店
中山商店 干物生鮮
シンポー つり具
念仏寺
くらがり屋 豆の量り売り 干物
香ゑず
巡視船すずか
赤堤防
釣り人がおるよ。
15
長久丸 マグロが買えるよ
堀畑商店
道の真ん中に井戸!
格子の民家が並ぶ
民宿 柴山
尾鷲物産
白堤防
正面に通称ムーミン島が見えるで
常聲寺
へのへのもへじ かき氷 スイカ棒
02
西野商店 林町店 干物
主婦の店 スーパーマーケット
北村商店 干物屋さん
尾鷲市民文化会館
クロネコヤマト
中川

尾鷲市全域

紀勢道
須賀利町
尾鷲北IC 06 07
01
尾鷲湾
市街地
矢浜
向井
尾鷲南IC
熊野尾鷲道
三木里町
九鬼町
16 15
三木浦町
早田町
古江町
賀田町
曽根町
梶賀町
賀田湾

三木浦

国道311号
三和水産 20
三木小
04
三木浦漁港

古江

国道311号
21 アクアステーション
海洋深層水がくめるで

梶賀

梶賀漁港
梶賀コミュニティセンター はらそ
梶賀網元1家 22
国道311号

全国尾鷲節コンクール

11月
第2日曜

2019/11/10
（予定）

尾鷲市民文化会館
（せぎやまホール）
尾鷲市瀬木山町7-1

歌声自慢の参加者が、日頃の練習の成果を発揮し、伝統民謡「尾鷲節」を披露する大会。全国から尾鷲節の愛好家たちが集まり、日本一を決定します。地元で活躍するロックジャムと尾鷲節保存会こども太鼓による和太鼓の競演、坂東流柳蛙会によるステージもあります。

おわせ魚まつり（予定）

開催日
未定

尾鷲魚市場
尾鷲市港町3-6

新鮮な魚介類が水揚げされる尾鷲の魅力を感じる、魚食普及のイベントです。試食コーナーでは刺身や大敷汁などが用意され、迫力のあるマグロの解体ショーやセリ市も。また、お子様向けの魚のタッチプールもあり、県内外からのたくさんの来場者でにぎわいます。

尾鷲イタダキ市

毎月
第1土曜

12月のみ第1･3土曜
1月は休み

尾鷲魚市場
尾鷲市港町3-6

水揚げされたばかりの魚介や各店舗自慢の干物に加工品、農産物、惣菜、甘味まで、魅力あふれる尾鷲の特産品が盛りだくさんの朝市。食べ歩きができる商品もあり、おいしい匂いに包まれます。地方発送に便利な宅配コーナーもあり、荷物を気にせず買い物ができます。

おわせ海･山ツーデーウォーク

11月
第3土･日曜

2019/11/16-17
（予定）

三重県立
熊野古道センター
尾鷲市大字向井字村島
12-4

世界遺産・熊野古道をはじめ、尾鷲市の歴史と自然の恵みが満喫できるウォーキング大会。距離や標高差のある健脚コースから眺めのよいファミリー向けまで、さまざまなルートから選ぶことができ、コース途中の地元の人のもてなしも魅力です。日本ウォーキング協会公認。

尾鷲トピックス

四季折々、尾鷲へ出掛けよう

ヤーヤ祭り

2月
1日～5日

尾鷲神社など
尾鷲市北浦町12-5

300年以上前から続く、豊漁と豊作を祈願する祭り。1日午前零時の扉開きから始まり、2～4日は白装束の男衆による激しい練り。「チョウサじゃ」の掛け声が町中に響き、押し合いが繰り広げられます。5日には大名行列や道中踊り、弓引きもあり、活気に満ちあふれます。

おわせ港まつり

8月
第1土曜

2019/8/3
（予定）

尾鷲港
尾鷲市港町3-6

海上花火大会を中心に尾鷲節踊りやフラダンス、太鼓演奏など尾鷲港を舞台に開催される夏の一大イベント。昭和25年から続いています。午前中には尾鷲イタダキ市やカッター競技大会、小学生以下が参加できる魚つかみ大会も催され、一日中楽しめるイベントです。

三木里海水浴場

7月 第1日曜
～8月末

2019/7/7~8/31
（予定）

三木里海水浴場
尾鷲市三木里町298-9

波穏やかで遠浅の砂浜が1キロあまり続く海水浴場。真っ白い浜に透き通る水質、背後には紀伊の吉宗公が植えさせたという緑の松林が連なっています。シャワー、トイレなどの設備が整い、遠方からも海水浴客やキャンパーが多く訪れ、シーカヤック体験もできます。

売切れ
ゴメン

06

のーじへいこらい

こんにゃく棒
1本 100円

尾鷲の三木里地区の手づくりこんにゃくを薄味に炊き、特製甘味噌をかけました。

map E-3
尾鷲市野地町2-8
☎0597-22-0160
9:00-15:00 土日営業

のーじへいこらい

すりみ棒
1本 100円

尾鷲産沖キスのすり身に野菜を練り込み団子に揚げました。

14

尾鷲金盛丸

マグロつくね棒
1本 200円

新鮮な生メバチマグロを使用し、やわらかなつくねに仕上げました。まぐろ角煮のタレをベースにした生姜風味のソースをかけて召し上がれ。

map I-3
尾鷲市港町11-10 ☎0597-25-0004
9:00-17:00 水日祝休
※平日はお問合せください

13

魚鉄商店

売切れ
ゴメン

サザエのうま煮
1皿/2~3個 300円

丁寧に下処理された尾鷲産のサザエは、くさみのない磯の香りが自慢。

map I-3
尾鷲市港町8-13
☎0597-22-0152
9:00-17:00 火休
※平日も取扱いあり

17

おわせお魚いちば おとと
「おわせ魚食堂」

マグロフランク
1本 250円

自社まぐろはえ縄漁船「良栄丸」が水揚げしたビンチョウマグロを豚肉に混ぜ込み、フランクに仕上げました。あっさりとした風味で魚嫌いのお子さんも食べやすい一品です。

map B-5
尾鷲市古戸野町2-10
☎0597-23-2100
11:00-14:00 年中無休

18

さんき茶屋

沖ギスフライ棒
1本 200円

尾鷲で白身フライといったらこれ！尾鷲港水揚げ、脂ののった大きめ沖ギス（深海魚！）を半身におろし、ふんわりサクサクッと揚げました。

map 矢浜
尾鷲市矢浜岡崎町261-1
☎0597-22-6111
8:00-20:30 年中無休
※平日も取扱い有り

尾鷲まちの駅8店舗にて開催!!

おわせ棒食べ歩き

2019 4/6(土) ▶ 2020 3/29(日)

期間中の土曜日と日曜日に開催! ※一部店舗で日曜休みあり　※一部店舗で平日開催あり

「尾鷲まちの駅」の各駅が尾鷲のうまいもんや自慢の味を食べ歩きの容易な「おわせ棒」に仕立てたんさ。おわせ棒を片手に尾鷲のまち歩きを楽しんでい。

まちの駅ネットワーク尾鷲（事務局 尾鷲観光物産協会）
三重県尾鷲市中井町 12-14 ☎0597-23-8261

おわせの町を歩いてごら

お出せ棒を片手に

まるでカキフライ!?

のーじへいこらい

エリンギ棒
1本 100円

ひと口サイズの尾鷲産エリンギをフライにしました。独特の食感とカキフライの様なうま味が抜群。

パイのバターとあんこが よう合うんさ

09

売切れゴメン

朝日饅頭本舗

もちもちスティックパイ
1本 150円

棒状の大福をパイ生地で包んで焼き上げました。こしあんです。

map H-2
尾鷲市中井町7-22
☎0597-22-0472
9:00-18:00 日休

おわせのソウル珍味

ちょうどええ甘さやよ

05

開進堂

みたらし棒
1袋 100円

団子もタレも全部手づくり。開店当時から人気のみたらし団子をおわせ棒バージョンでどうぞ。

map B-2
尾鷲市野地町12-41 ☎0597-22-0759
9:00-19:00 火休 ※平日も取扱い有り

はまるぐら

08

大瀬勇商店

かつおくん
1袋 200円

カツオをたまり醤油ベースの自家製たれに漬け込み、桜の木などで2～3日かけて燻した、これぞ尾鷲の珍味！

map G-3
尾鷲市栄町2-16 ☎0597-22-0563
10:00-18:00 不定休 ※平日も取扱い有り

■ おわせ棒／各店舗の開催曜日

	土	日	月	火	水	木	金
05 開進堂				定休			
06 のーじへいこらい							
08 大瀬勇商店							
09 朝日饅頭本舗		定休					
13 魚鉄商店				定休			
14 尾鷲金盛丸		定休	お問い合わせ下さい。		定休	お問い合わせ下さい。	
17 おとと							
18 さんき茶屋							

20 おめで鯛駅

めでたい屋 三和水産

三木浦の海はすこぶる青く、ぐるり緑に囲まれたリアス式の湾内でマダイが育まれている。海のそばに加工場があるめでたい屋・三和水産は、このマダイを扱い50年。看板商品の「めでたい焼」は、マダイを活け締めし、国産わかめを腹に詰め独自の技法で仕上げたものだ。

駅長
小川栄美さん
おいしいマダイの育つ海を見て、三木浦の自然を楽しんでってな。

尾鷲市三木浦町339
☎0597-28-2336
9:00-16:00
日休、土祝不定休　P1台
map 三木浦

21 海洋深層水の駅

みえ尾鷲海洋深層水 アクアステーション

青い賀田湾と熊野古道の山に挟まれた「アクアステーション」は、中京・関西圏で唯一の海洋深層水を供給。飲料水や食品など広範囲に利用され、水産分野では魚介類の陸上養殖、活魚運搬車、干物の加工にとあちこちで売れっ子。いつまでも枯渇しない海洋深層水は、優れた資源だ。

駅長
植村俊弘さん
水深415メートルから、ときどき珍客＝深海魚もやってきますよ。

尾鷲市古江町806
☎0597-27-8080
分水時間/9:00-17:00
月休（祝日の場合は火休）・12/29-1/3休　P20台
map 古江

22 薫るあぶりの駅

梶賀 網元ノ家

尾鷲最南端の漁師町に、かつての網元（定置網の経営者）の家がくつろぎのスペースとして甦った。この町に100年以上前から伝わる伝統の魚の燻し焼き「梶賀のあぶり」。町内には魚を燻し焼く煙が立ちのぼっている。そんな風景を見学しながら、網元ノ家でほっと一息コーヒータイム。お土産用の真空パックされた「梶賀のあぶり」も購入できる。

駅長
中川美佳子さん
築80年の日本家屋で、我が家のようにゆっくり過ごしてください。

尾鷲市梶賀町312
☎090-7823-1789
不定休・不定時　P1台
map 梶賀

17 おわせお魚いちば おとと

おととの駅

おわせ棒

大漁旗たなびく「おとと」では、まず入って右奥の鮮魚コーナーに向かうべし。並ぶのはピチピチ活きのよい、その日に揚がった魚たち。尾鷲湾に自社定置網と養殖場、それにマグロ船「良栄丸」を持つため、とびきりの鮮度と価格。ほか地場産の野菜や柑橘、特産品をセレクトしている。

駅長 須藤さんと鮮魚スタッフ
おとと食堂には、刺身や惣菜がお手頃価格でずらり並んでますよ。

尾鷲市古戸野町2-10
☎0597-23-2100
10:00-18:00
年中無休　P40台
map B-5

18 さんま寿司の駅

さんき茶屋 レストラン三紀

おわせ棒

入口の看板に掲げる「元祖さんま寿司のさんき」。行野浦生まれの仲本捷男社長が「漁師町で馴染みのおいしい家庭の味を多くの人に食べてもらいたい」と、さんま寿司の商品化に一念発起。試行錯誤の結果、今では地方発送もするさんま寿司は、古道歩きにもぴったりの尾鷲の味だ。

駅長の岩崎忠さんと娘婿の福山翔さん
酢と米も追求したさんま寿司は全5種類。いろんな味を試してえな。

尾鷲市矢浜岡崎町261-1
☎0597-22-6111/4320
茶屋8:00-20:30
レストラン11:00-20:00
年中無休　P50台
map 矢浜

19 夢古道おわせ

深層水のお風呂の駅

尾鷲市三木埼沖から汲みあげた海洋深層水の珍しいお風呂。海洋療法的な効果が期待できるのと、保湿性・保温性に優れている。尾鷲ひのきの間伐材を使った「100のありがとう風呂」はグッドデザイン賞を受賞。

露天風呂からは、天狗倉山と尾鷲湾の景色。心癒されます。

尾鷲市大字向井12-4　☎0597-22-1124
ゆ/10:00-21:00　物産館/9:00-16:30
ランチバイキング/11:00-14:00
年中無休（但しメンテナンスによる休館あり）　P100台
map 向井

14 まぐろの駅

おわせ棒

尾鷲金盛丸

魚類の中で王道にしてはずせないマグロは、みんな大好き。尾鷲港、そして和歌山県那智勝浦町から、競り落としたばかりのマグロが生の状態で金盛丸に届く。この究極の鮮度がウリのマグロで数々の商品を自社でつくる、尾鷲大好きな４代目の村瀬晃健さんが、まちを元気づける。

駅長
村瀬晃健さん
マグロの解体はだいたい午後２時～３時にやってます。

尾鷲市港町11-10
☎0597-25-0004
9:00-17:00
水・日・祝休　Pなし
map I-3

11 おわせ観光の駅

尾鷲観光物産協会

馬越峠の麓、中井町にある公式！尾鷲の観光総合案内所。旅のことで困ったら、何でも気軽に問い合わせてみよう。熊野古道をはじめ、食事や土産、スイーツ、旬のネタ、魚屋や干物店など、いろんな情報が手に入る。周辺の路地を歩けば、気さくな土地の人との出会いだって楽しめる。

スタッフのみなさん
尾鷲の思い出づくりに役立つ情報を蓄えて、お待ちしております。

尾鷲市中井町12-14
☎0597-23-8261
8:30-17:15
年末年始休　P3台
map H-3

15 土井子供くらし館

土井子供くらし館

100年前にタイムスリップ。約3000点のコレクションが時代を映し出す「土井子供くらし館」には、明治、大正、昭和初期の子どもが親しんだ貴重なおもちゃや、人形、文房具類が展示され、懐かしいものがいっぱい。土井家は現当主で15代目を数える、寛永年間から続く林業家だ。

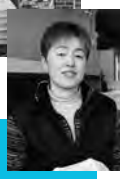
材木を運んだあとの船に、土産をたくさん積んで尾鷲に戻ったよ。

尾鷲市朝日町14-6
☎0597-22-0002/0006/0007
予約制　入館料/大人500円、中高生400円、小学生以下無料
map H-4

12 新鮮魚貝の駅

はし佐商店

自前の松島定置が底力。市場の競りも終わる午前9時、店頭はにぎやかに、スーパーでは見かけない旬の魚介がオンパレード。特に鮮やかな朱色のエビ類が豊富で、それにメヒカリ、アカムツ、マトウダイといった底引き網のある尾鷲ならではの品揃え。活きのよさを目で確かめてみて。



駅長
橋本智永さん
ウロコ取って、3枚おろしもするよって、尾鷲の魚食べてみて。

尾鷲市中井町1-19
☎0597-22-0304
9:00-16:00　P3台
土休（月一回火休）
map H-3

16 ひものの駅

北村魚店

尾鷲に揚がる魚介を家族４人で干物づくり。干物店の前は刺身屋さんだったというから、魚とのつきあいは随分と長い北村家。新鮮な魚を生開きし、薄塩に仕上げて天日でじっくり乾燥。みりん干しは白醤油でつくった秘伝のタレに漬け込まれ、少々甘めで魚のうま味を引き立てている。

駅長
北村守正さん
天日干しやと、中はやっぱりジューシーでふっくら焼き上がるねえ。

尾鷲市南陽町9-38
☎0597-22-0150
9:00-18:00　土休　P5台
map E-6

13 刺身の駅

おわせ棒

魚鉄商店

創業70年。朝獲れ魚介が大きな生け簀で自由気ままに泳いでいるのだから、鮮度はお墨付き。「刺身は全部、さっきまで泳いどった魚」と女将がにっこり。黒板にびっしり書かれた注文が、魚にウルサイ尾鷲の人から信頼を得ている証拠だ。3代目・小山訓充さんの包丁捌きにも注目。

駅長
小山訓充さん
ここは小さな水族館。ふらっと立ち寄って、自由に見学してって。

尾鷲市港町8-13
☎0597-22-0152
9:00-17:00
火休　P10台
map I-3

08 大瀬勇商店
海の幸の駅

おわせ棒

中井町通りから脇道へ。漆黒の扉がいい雰囲気を醸す大瀬勇商店の加工場では、漁港に水揚げされた新鮮なカツオで自慢の生節が作られている。添加物は使わず、一つひとつ丁寧に仕上げる生節づくりは、初夏が最盛期。4代目の大瀬勇人さんと甥の邦裕さんが、100年以上続く製法を守る。

駅長 大瀬勇人さん
生節はかつお節の前段階。やわらかく、サラダや酒のつまみにええよ。

尾鷲市栄町2-16
☎0597-22-0563
10:00-18:00　不定休　Pなし
map G-3

05 開進堂
和菓子の家

おわせ棒

小豆とともに約１世紀。駅前商店街の開進堂は、大正時代創業で、もとは港寄りの堀町に暖簾を掲げていた老舗だ。北裏裕通さん・和子さんの夫婦二人三脚で丁寧に手を抜かず、和菓子のおいしさを伝えている。通りから買える対面方式とあって、高校生も甘党男性も気軽に訪れている。店内のテーブル席で和菓子を食べて寛げる。

駅長　北裏和子さん
父さんともめたりもするけど、常に和菓子の奥深さを追求しいよるよ。

尾鷲市野地町12-41　☎0597-22-0759
9:00-19:00　火休　P2台
map B-2　map E-2

09
和菓子職人の駅
朝日饅頭本舗

おわせ棒

馬越峠から続く旧街道に店を構え、３代目の村田普さんは、京都に修行に出た19のときからコツコツと和菓子を吟味し続ける。「和菓子はあんが命」と静かに語る根っからの職人で、地元では「まんじゅうさん」と慕われ、「おーとっちょー」や「石だたみ」など独自の商品にも熱心だ。

駅長
村田晋さん
尾鷲人は新しいもん好き。いちご大福は京都で流行る前に売ってたよ。

尾鷲市中井町7-22
☎0597-22-0472
9:00-18:00　日休　P2台
map H-2

06
ふるさとの味の駅
のーじへいこらい

おわせ棒

尾鷲の町をにぎやかにしたいと、商店街の空き店舗を改装した「のーじへいこらい」。お寿司にパンや魚の加工品が並び、旬の野菜は早い者勝ち。しかしここでのお目当ては何といっても惣菜の数々。尾鷲のおふくろの味が評判だ。月に一度、おしるこなどのふるまいも用意している。

代表の内山幸子さんとメンバーのみなさん
惣菜は小分けにパック。年配の一人暮らしにやさしい値段で並べとるよ。

尾鷲市野地町2-8
☎0597-22-0160
9:00-15:00（土日のみ）
P（紀北信金P利用可）
map E-3

10
古道客の無料休憩所
馬越屋

熊野古道馬越峠を越えた街道沿いで、土・日曜にオープンする馬越屋は、旅人への情報提供や地元特産物などお土産物を販売。地元のおかあちゃんたちの人なつこい尾鷲弁で始終にぎやか。新鮮野菜、さんま寿司や漬物、おにぎりなどがあり、古道客には無料のコーヒーサービスも。

駅長
内山倫子さん
八鬼山越えの登り口まで旧熊野街道の雰囲気も歩いて楽しんでって。

尾鷲市中井町3-8
☎0597-22-0126
9:00-16:00（土日のみ）Pなし
map H-3

07
和の癒し空間
和のセレクトショップ うえむら

屋根についた町家風の灯りが目印。「うえむら」は、各地から気に入った和雑貨を取り寄せ、陶器は波佐見焼、美濃焼、小物は奈良の遊中川、衣類は石見銀山の群言堂など、うれしいセレクトが並ぶ。店奥の「きいなかふぇ」ではやわらかな光の中、はんなりとした気分に浸れる。

駅長
湯浅由季子さん
暮らしの小物にこだわると、生活のリズムまで楽しくなりますよ。

尾鷲市栄町8-8
☎0597-22-0836
10:00-18:30
火・第一水休　P3台
map G-2

まちの駅は、まちを歩いている人のための施設です

1 まちのなかでほっと一息つける
ちょっと休める場所や、だれでも気兼ねなく使えるトイレがある。

2 まちの情報を発進
まちのことなら何でも知っている「駅長さん」や「まちの案内人さん」が、とっておき情報を教えてくれる。

3 人が集まる まちの集会所
「まちに住む人」＋「まちに働く人」＋「まちに遊びに来た人」。まちの駅では人と人とがつながり、訪れた人と地域住民の出会いと交流をサポート。

4 まちの駅のマークを探そう
まちの駅マークの３つの山の形は「人」を表し、真ん中にはインフォメーションセンターを表す「ｉ」。人が集まり、出会いが生まれ、交流できる場所にはまちや地域を教えてくれる人がいることを表している。

まちの駅

まちの駅ネットワーク尾鷲（事務局 尾鷲観光物産協会）
三重県尾鷲市中井町 12-14 ☎0597-23-8261

尾鷲（おわせ）まちの駅「アルコマチ」

歩いてこそ尾鷲は愉快。
歩いてこそ尾鷲の魅力にはまる。
「アルコマチ」は「尾鷲まちの駅と路地散歩」。
神社や案内所、お店に立ち寄りながら、
ぷらぷら散歩して尾鷲を楽しもうというもの。
昭和が漂う商店街には、
魚屋さんにお菓子屋さん、
みやげもの屋に休憩所。
潮風心地よい港もスグ近くだ。
朝の尾鷲は気持ちいい。
海に向かえば朝日が輝き、
山に向かえば世界遺産の熊野古道。
夜になれば地物でもてなす店がにぎやか。
「ここは、人がええ」とはまちの人。
人情と心意気にあふれる漁師気質で、
温暖な気候のせいか、
どこかのんびりと開放的。
ハナを効かせて尾鷲のまちを気ままに歩こう。
とっておきの発見がきっとあるはず。

01 光る海のみえる駅

天満荘

天満浦のみなさん
「天満浦周遊コースは約４キロ。海あり、山ありの一日を楽しんで。」

緑したたる庭をたたえ、悠々と居を構える築95年の天満荘。カフェコーナーでは天満浦で採れた甘夏のジュースや深いコクのあるコーヒー、シフォンやタルトのケーキ、ぜんざいが用意されている。おなかを満たしたあとは閑静な和室で、海の眺めにリラックスして過ごそう。

尾鷲市天満浦161
☎0597-22-7880
10:00-16:00（金-月）
火・水・木休　P10台
map N-1

02 天日ぼしの駅

西野商店

駅長 西野孝男さん
晴天と風が頼りの天日は苦労するよ。うまい魚を食べてってな。

お店に並ぶ干物は全て天日干し。お天道様の光をサンサン浴びて、サラサラの風に吹かれたものに限っている。魚をおろした後は“立て塩法”。一晩ゆっくりじっくり塩水に漬けて、均一に浸透させた、塩分控えめの味。30年、漁師を経験した西野孝男さんの、おいしい自信作だ。

尾鷲市天満浦44-3
（林町にも店舗あり）
☎0597-22-3219
9:00-16:30　土休　Pなし
map L-2

03 上野商店

天日干し ひものの駅

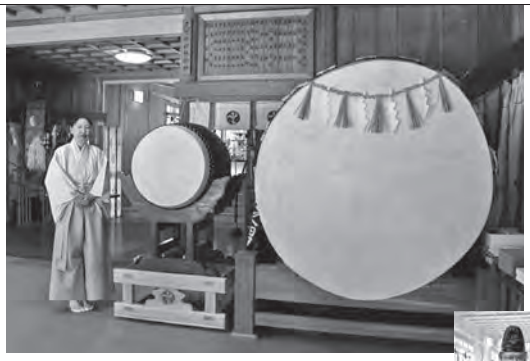
駅長 上野利朗さん
塩を効かせるのは種類によって分刻み。その都度焼いて調整するんさ。

自然まかせの天日干しで、太陽・風・気温が、干物の仕上がりを左右する３つの要素。プラス、３代目上野利朗さんが慎重になるのは、鮮度、味付け、干し時間。素材をしっかり見極め、絶妙の塩加減で持ち味を引き出し、ベストな乾燥時間を計算し、分刻みのきめ細やかさで理系の干物づくりを実践する。

尾鷲市北浦町3-4　☎0597-22-2535
8:00-18:00　不定休　P3台
map I-2

04 神楽・神話のふる里

尾鷲神社



宮司 加藤守朗さん
毎年２月１日～５日の「ヤーヤ祭り」は、にぎやかな天下の奇祭。

見上げる高さの夫婦楠、直径130センチの大太鼓、それに宮司さんと、この地方きっての尾鷲神社は、どこにも負けない大物尽くし。大宝年間（701～703）の創建とされ、伊勢神宮と熊野三山の真ん中にあって、昔から旅の安全を祈り、たくさんのお参りがあったとされるお社だ。

尾鷲市北浦町12-5
☎0597-22-1486
P5台
map G-1

尾鷲 アルコマチ

owase arcomachi 2019

2019.4.1 ▸ 2020.3.31

まちの駅