



## ここにしかない特産品と地域の思いを届ける！

～小さな港町が仕掛ける まちおこし通販「尾鷲まるごとヤーヤ便」！ まちおこしの成功事例として、県内外からも注目され新企画満載で、平成26年度の申込みがスタート！～

三重県尾鷲市はブリにカツオにマグロに真鯛、イセエビ、手長エビ、タカアシガニまで、熊野灘屈指の豊富な魚介類が水揚げされる、人口2万人弱の小さな港町。尾鷲市では、平成21年度より、市役所、商工会議所、観光物産協会と小さな生産者やお母さん達など30あまりの生産者が、全国でも、ほとんど例のない官民一体「**オール尾鷲**」で、豊富な魚介類はもちろん郷土料理や地元銘菓など、特産品およそ10品と地域情報を、年4回お届けする「**尾鷲まるごとヤーヤ便**」を始めました。そんなヤーヤ便は単なるモノ売りの通販ではなく、この取り組みを通じて、都市部消費者と地域生産者をつなぎ、尾鷲を知って・感じて・味わってもらいながら「**尾鷲のファン**」づくりを目指す「**まちおこし通販**」です。

過去5年ともに関係者の**予想を上回る好評**となり、毎年、5割近くの皆さんにリピートを頂き、昨年は、**1517件**の申し込みで、延べ**6200軒**あまりのご家庭に尾鷲の味と思いを、お届けしました。6年目を迎える、今回は「**海と山と共に歩んだ尾鷲の食と文化を伝えたい**」をテーマに、**世界遺産登録10周年記念イヤー**を迎える**熊野古道と海の幸**を満喫するツアーを毎便のオプションで企画し、毎年好評のご招待ツアー、さらに、今、尾鷲で注目の「**尾鷲生マグロ**」まるごと**1本プレゼント**企画など、新企画満載で募集をスタートします！



【カタログ表紙】



【ヤーヤ便特製ダンボール】



【尾鷲がんばりよる新聞】



【マグロの水揚げ風景】

### ◆生産者の顔が見える安全・安心な食と地域の思いを届けたい！

ヤーヤ便は、**田舎の母親から届く詰め合せ便**のように、よく言われます。毎回、メインの魚介類から郷土料理、お母さん達の手づくり品、ほっこりおまけなど、特製ダンボールから**次々と特産品が出てくる宝箱**のようで、ヤーヤ便が届くと、その話題で家族が盛り上がり、**元気をもらえる**とも言われています。また、特産品とともに届く、地域の**頑張っている生産者**とその商品への**こだわりや食べ方**、それらを育む、**地域風土や文化**、旬の**イベント情報**などを記載した「**尾鷲がんばりよる新聞**」も毎回好評です。

### ◆尾鷲の“マグロ”が熱い！！

尾鷲は江戸時代からのマグロの産地ですが、今、マグロの水揚げが増えています。ヤーヤ便にも参加している尾鷲物産では、**近海マグロ漁船「良栄丸」**を新造し、尾鷲魚市場に**鮮度抜群の船上活〆生マグロ**をどんどん水揚げしています。ほぼ毎日とっていいほど、**マグロの解体**が市内のあちこちで繰り広げられ、これらのマグロを使った**特産品の開発**や「**中落ちせせり**」**体験イベント**なども活発に行われ、とにかく「**マグロ**」が熱いんです！！

今回のヤーヤ便では、お申込者の中から抽選で1名様に、「良栄丸」で船上活〆された「**尾鷲生マグロ**」を、**まるごと1本プレゼント**します！！

## ■今年の特長

◎今年も、**生産者の顔や想いをたっぷり伝えるカタログ**を制作しました。表紙は、まぐろ漁師の皆さんがメインとなっており、尾鷲がんばりよる新聞や商品紹介でも、生産者の声を広く掲載しています。また、商品紹介面には、「**食べ方アレンジ**」を写真で紹介し、毎便にその**レシピを同封**します！

◎今年**商品の約5割を入れ替え**！毎年好評の届いてすぐに食べられる**刺身セット**に、漁師鍋には、しゃぶしゃぶで好評の「**ブリの頭肉**」、知る人ぞ知る郷土食「**あぶり**」、新商品として、「良栄丸」で水揚げされた生まぐろと特製タレをセットにした「**マグロ漬け丼の素**」、おつまみに最高の珍味「**ヤガラの干物**」等をお届けします。また、オプションでは、定番の**からすみ**に加え、世界で唯一のアルコールスラリーアイス製法で鮮度保持された**もちもちマグロ**、「良栄丸」生まぐろの「**目玉**」と「**カマ**」、尾鷲のソウル珍味「**かつおくん（かつおの燻製）**」など、地元ならではの味も新たに追加するなど、盛り沢山の内容となっています。

◎**お申込み者との交流企画もパワーアップ**！世界遺産登録10周年を迎えた**熊野古道伊勢路ウォーク**と**漁師町のものづくり体験**等への「**ご招待ツアー**」をバージョンアップするとともに、**尾鷲の世界遺産4峠と地魚料理を満喫**するオプションツアーを募集します。さらに、新たに「**特別おまけ**」として、お申込者の中から抽選で1名様に、今注目の「**尾鷲生マグロ**」をまるごと1本プレゼントします！

◎生産者の若手を中心に結成した **Team ya-ya 便**では、今年も**PR映像**を製作します！**HP**や **YouTube**、**Facebook** にて情報発信していくので楽しみに！

## ■トピックス

◎この取り組みは農林水産省・経済産業省より H22 年 4 月に全国の優秀な取り組みを選ぶ「**農商工連携ベストプラクティス30**」に選定されており、さらに、**鹿児島県徳之島の「徳之島まるごときゅっきゅっ便**」をはじめ、九州・広島・京都など、全国から尾鷲に視察に訪れる団体も増え、地域のまちおこしや地域間交流にも拡がりを見せています。

■主 催 尾鷲観光物産協会（参加事業者数：31） 共 催 尾鷲市・尾鷲商工会議所

■価 格 6700円×4回 26,800円（送料・税込）

※悩みましたが、消費税分として、1,000円を値上げさせていただきました。

■申込締切 **～7月5日（土）**

■申込方法 カタログ付属の申込書に記入の上、**尾鷲観光物産協会** までお願いします。  
また、カタログ等は、**尾鷲観光物産協会** までご連絡頂ければ送付するとともに、下記のホームページより、商品カタログなどの詳細がご覧頂けますので、ぜひ、**ご覧ください！**

【ヤーヤ便ホームページ】 <http://www.owase-kb.jp/ya-yabin.html>

■申込先 協同組合 尾鷲観光物産協会 〒519-3605 三重県尾鷲市中井町 12-1 4  
TEL 0597-23-8261 FAX 0597-23-8263

## ◆取材対応について（例）

- ・人気商品の**生産現場**をご案内します。
- ・**マグロの水揚げ現場**や、解体現場をご案内します。（水揚げは2～3週間に1回、日程は要調整）
- ・カタログ中にある「**食べ方アレンジ**」**レシピのご試食**を対応いたします。
- ・熊野古道・お魚満喫ツアーにある**熊野古道ウォーク**や漁師町ならではの**マグロ中落ちせせり、干物やサンマ寿司作り**を特別体験していただけます。
- ・**市長インタビュー**

■資料の問合せ 尾鷲市役所 水産商工食のまち課 野地・山本

〒519-3696 三重県尾鷲市中央町 10-43

携帯 tel：090-5612-9775

tel：0597-23-8215 fax：0597-23-8225 E-mail：shoukou01@city.owase.lg.jp