



尾鷲がんばりよる新聞

2011 秋号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

元気な「おわせ人」を紹介！

尾鷲三木浦の鯛専門店 めでたい屋



お料理が得意な
奥さん、みんなが
呼び合っています。

めでたい屋の
新商品の誕生秘話…
いつも取材におうかがい
すると、明るく出迎えてく
ださる「めでたい屋」さん。旦那
さんと夏の状況など、話をし
ているうちに、「鯛みそラー
油の食べ方例のお料理がは



こぼれてきました。今回は
10月便のめでたい屋さん
商品の中から「鯛みそ
ラー油」についてお話をし
ました。鯛の焼き身をた
くさん入れる鯛みそ極
みに、地元独特のとうが
ら「虎の尾」を入れ、そこ
にラー油の辛さを加えて
さわやかな辛さとコクがあ
る辛さがクセになるのが
「鯛みそラー油」です。

「食べ方はあったかい
ご飯はもちろん、焼きナス
や、きゅうりなどの生野菜
につけてもおいしいです。
変わった食べ方では、マ
フィンや食パンに鯛みそ
しょうね。

(株)三和水産 めでたい屋
〒519-3814
三重県尾鷲市三木浦町 339
TEL 0597-28-2336
http://www.1ocn.ne.jp/~medetai/



魚鉄商店
〒519-3604
三重県尾鷲市港町 8-31
TEL 0597-22-0152
FAX 0597-23-2080

「地域農業」と「障がい者雇用」の両立を目指して やきやまふあーむ



やきやまふあーむ
塩崎さん

やきやまふあーむ
〒519-3811
三重県尾鷲市
三木里町 249-1
TEL 0597-28-8007

**障がい者の方の
働きやすい職場提供。**
やきやまふあーむさん
に着くと、大きなハウスが
3棟あり、内2棟は地下水
をくみ上げ屋根にミスト
をかけて温度調節をして
いました。この施設を作っ
たきっかけは、「障がい者
雇用の場として考え、比
較的簡単に作業できるも
のとして、しいたけ栽培
を始めた」と、責任者の塩崎
さんです。最初にオガ

さんが話してくれま
した。そして案内して
くれた奥の3号ハウ
スは、ウレタン製の吹き
付けられた空調完備の
「しいたけが好む秋の
環境」のハウスでした。
90日間静かにじっくり育
てます。この期間がとも
重要で、少しの振動や環境
の変化でしいたけは発生
してしまふデリケートな
モノなのです。発生し始め
ると袋の上部を
切って30日間育
てます。そうし
てやっと出荷で
きる状態となる
のです。

地元のお母さんグループの「ランチバイキング」 たのしい企画満載の「夢古道の湯」 夢古道おわせ

ランチバイキングの お母さんチーム紹介



☆天満浦百人会☆



☆向井フレンズ☆



☆おわせっこ☆



夢古道おわせ
最初はお母さんグループが
来なかった。だから
企画を考えました。

ランチバイキングの
システムだけは決めて。
店長の伊東さんに、創業から
のお話を伺いました。取材させ
ていただいた場所は、カフェやラ
ンチをいただける趣のある古
民家。平成19年に売店や飲食ス
ペースがオープン。ランチバイキ
ングがはじまります。翌20年に

は温浴施設「夢古道の湯」が
オープン。今でこそ順風満帆
にみえますが、オープン当初
はこんな国道から奥まったと
ころにお客さんは来てくれま
せんでした。でも、ランチバ
イキングのシステムだけは、
当初決めたことを今でも貫い
ています。そのシステムは、地
元の味を継承している、地元
のお母さんグループ3組で一週
間ごとのローテーションで運
営していく。そしてお母さん達
が無理しないでできる開店時
間11時～午後2時までの、4
時間営業。このゆるい運営方法
がお母さん達には心地よく続
けられる秘訣。

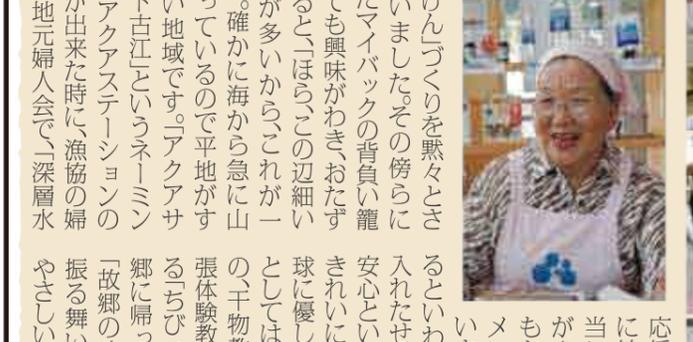
温浴施設「夢古道の湯」
ここにもすてきな企画！
この特徴は、海洋深層水ならではの
効能が実感できることです。そしてお
風呂にも、仕掛人・伊東店長の企画が。尾
鷲ヒノキの間伐材を使い、それを輪切り
にしたところにメセージを書いて湯船
に浮かべるといふアイデ
ア。100のありがとう
というテーマで、今では全
国の温浴施設からもうち
でもやりたいと、利用が
広がっています。ヒノキか
らのいい香りとともに、あ
りがたうメッセージが、
湯船いっぱいにはびらっ
ています。

(株)熊野古道おわせ
〒519-3625
三重県尾鷲市字向井 12-4
TEL 0597-22-1124
http://yumekodo.jp



尾鷲の人だけこんな
おいしいもの食べてました！
郷土料理だけでは、お客さんにあきら
れてしまうので、この春から企画したの
が「尾鷲の人だけこんなおいしいもの食
べてました」。これは、尾鷲の人しか食
べないモノ、魚を月替わりメニューで
出すというもの。お客さんの反応は上々
で「こんなのはじめて食べたことのお声」。

おあせの人 アクアサポート古江 会長 大川仁子さん



深層水応援団！
今回の「おわせの人」はアク
アサポート古江の大川仁子さ
ん。古江にある海洋深層水の
取水・分水交流施設の「アクア
ステーション」が、坂道が多いから、これが一
番！。確かに海から急に山
をうかがい
なっているの平地がす
まいた。施
設の奥にあ
る多目的ス
ペースで、大
施設が出来た時に、漁協の婦
人部・地元婦人会で、「深層水



応援団」として6年前
に結成しました。結成
当初21名のメンバ
ーがあり、今では18名の
メンバーで頑張っ
ています。浄化作用があ
るといわれているEM菌を
入れたせっけんは、流しても
安心というだけではない「海を
きれいにしよう」という真に地
球に優しい石けんです。活動
としては、多目的スペースで
の、干物教室、小学校への出
張体験教室。五月に行なわれ
る「ちびっこ大集合」では故
郷に帰ってこよう子供たちに
「故郷の味さかなご飯」を
振る舞います。郷土を守る
やさしいお母さんでした。

アクアサポート古江
尾鷲市古江町 806
TEL 0597-27-8080

これぞ尾鷲！という体験イベントなどをご紹介します！

世界遺産、熊野古道を歩く おわせ海・山 ツーデーウォーク



「海の景色を眺めながら、山を歩く
ことで、尾鷲のもつ自然の豊かさや、地
元の人とも触れ合ってもらうことが、
このツーデーウォークの役割でもあ
ります。」山を知っている人と一緒に歩
く事を楽しみにたくさんの方にご参加
いただいています。

地元からも愛される地元の民謡 倉♪尾鷲節コンクール♪



尾鷲では、地元
に密着し、親しま
れている民謡「尾
鷲節」のコンク
ールを今年も開
催します。予選・決
勝を勝ち抜いて
きた、美声に酔
いさせてください。

開催日
11月12日(土)・13日(日)
場所 尾鷲市民文化会館
料金 入場無料
お問い合わせ
尾鷲市商工観光推進課 観光交流係
TEL 0597-23-8223