



尾鷲がんばりよる新聞

2012 春号

〈発行人〉
尾鷲観光物産協会



株式会社 橋本屋
〒519-3671
三重県尾鷲市矢浜四丁目4番27号
TEL 0120-70-1551
FAX 0597-22-5581
http://www.hashimoto-ya.co.jp/

元気な「おわせ人」を紹介！

尾鷲固有の地域伝統野菜 「虎の尾」を 誕生と継承する農業グループ 向井の里



地域固有の伝統野菜 「虎の尾」の栽培。

種蒔きは2月中旬。

2月中旬「虎の尾」の種蒔きしたよ
く、知らせを聞きお伺いしたの
が、向井の里代表の黒俊人さんのご
自宅裏のビニールハウス。いくら温
暖な気候の尾鷲でもさすがに寒い2
月。しかしビニールハウス内は、野菜
達が芽吹きやすい環境に、長年の農
業の勤がさえたたる、心地良い温度
と湿度。丁寧な説明をしてくださっ
た代表の黒さん。まずは、「虎の尾」の
種を蒔いた苗床を「ちよとこむいけ
どごめんね」の気持ちでこめて覗かせ
てもらいました。やわらかい栄養たっ
ぷりの土の色。そこにはピンセットで
丁寧に種まきされた「虎の尾」が。



「虎の尾」のお父さん
黒俊人さん

向井の里
〒519-3625
三重県尾鷲市向井 372-5
TEL 0597-22-3721
FAX 0597-22-7337



「虎の尾」の栽培の様子

種は、前年の夏に収穫した「虎の尾」
から大事にとっておき、その種を黒さ
んを中心とした3軒の農家で種をま
き、約1000本の苗になるように
育て、14軒のメンバーに配っていま
す。そうして栽培した「虎の尾」を細
かく刻んで袋詰めして、冷凍保存し
極少数の信用のおける取引店へ出荷
しています。このようにして、種から
限定した育て方で栽培することで、
尾鷲固有の地域伝統野菜「虎の尾」の
栽培が守られています。

刺し身唐辛子「虎の尾」

尾鷲では刺し身を食べる時、この
「虎の尾」で食えることが尾鷲流。特有
の辛さはクセになる味で「虎の尾」の
名付け親は尾鷲のおさかな市長さ
ん。唐辛子の先が虎のしっぽに似てい
るのとからその名がつきました。ど
ぞ、賞味あれ。

創作さんま寿司を 尾鷲の新しい名物に 株式会社 橋本屋

冷凍のお寿司の常識を
覆した「橋本屋」さん。

昨年の春、ヤーヤ便カタログに
登場していただいた橋本屋さ
ん。この一年で販売拠点も増やさ
れて、根強いファンを獲得され
ています。その大きな要素は冷凍と
思えない食感とやさしい味わい。



【尾布×寿司】酢に浸した尾布をさ
んまの上にのせ、一緒に食べると、
甘味と旨味が絶妙。女性に人気の
お寿司です。
橋本屋さんのお寿司は、からし
は使用していません。お子さんにも
食べていただける味わいになって
います。

四代目の若い力が 頼もしい！ 金盛丸

あれ！お店ができています

同じく昨年の春、ヤーヤ便カタ
ログに登場していただいた金盛
丸さん。その時は、自宅奥に老舗
らしい作業場で親子で大きなマ
グロをさばく姿に圧倒させられ
たのを思い出しました。一年後同
うと、通りを挟んで斜め向かいに
「お店」を発見。奥から四代目晃健
さんが迎えてくれました。



四代目
村瀬晃健さん



金盛丸
〒519-3604
三重県尾鷲市港町 10-15
TEL 0597-22-3651
TEL 0597-22-1976
http://aox.jp/owase-kinsei/

早速まぐろの角煮の商品特徴を
伺うと「原料にこだわり、まずは刺
し身でも食べられるメバチマグロ
に高知のしょうが、ハチミツなどな
ど、厳選した材料を使用し、つくり
あげる上で、煮崩れしないように注
意して煮詰めました」とのこと。
うれしい報告として、「全国推
奨観光土産品に認定されたこと
を、嬉しそうに話してくれました。お
店を構え、いろんな
ことにも挑戦してい
る、四代目の若い力
がとて頼もしく感
じました。

「尾鷲おさかな健康ツアー」を開催しました。

ヤーヤ便お申込者の皆さんから12月及び2月に4組8名様を「尾鷲おさかな健康ツアー（1泊2日）」にご招待しました。港の朝市「イタダキ市」、巡航船で行く「にほんの里100選：須賀利」、おさかな市長による市場案内から熊野古道ウォーク、2月にはヤーヤ祭の見学まで、尾鷲を満喫頂く2日間となりました。



「世界遺産熊野古道」「馬越峠」「健康ウォーク」「おさかな市長による市場案内」「熊野古道ウォーク」の様子です。

「日本の里100選：須賀利」ツアーの目玉。おさかな市長（左）と巡航船で上陸して、おさかな市長による市場案内。おさかな市長と市役所の職員が、おさかな市長の健康ツアーの案内役を務めました。

「尾鷲ヤーヤ祭」の賑わいを見学。今年も「ヤーヤ祭」の賑わいを見学。おさかな市長と市役所の職員が、おさかな市長の健康ツアーの案内役を務めました。

また、4月中旬には市内曾根町の城山公園でつじ祭りが開催され、県内でも珍しい千本余りの「ムラサキオウツツジ」が満開となります。毎年、特産品のふるまいや販売等もおこなわれ人気となっています。

＊開花状況は毎年、若干変わりますので、お越しの際は観光物産協会までお問い合わせ下さい。

おばちゃん達の 頑張りに頭が下がります。 向井ときわ会

自分たちでつくった大根でなきゃ「ときわ漬け」はつくれない！
加工所を訪れると、平均年齢70歳のおばちゃん達が迎えてくれました。おばちゃん達の日常をきくと、これまたすごい！午前中は畑に出て大根を収穫し、夕方6時に泥を落とした大根を携えて加工所に集合します。作業を終えて帰宅出来るのはほとんど9時、10時で出荷が多いときは、11時になってしまふこともしばしば。そんなすごい生産グループが「向井ときわ会」です。尾鷲の特産品をつくらうと昭和58年に加工所の認可を受け、向井地区の農業者24名で結成。会の名前のときわは、最初生産していたきゅうりの品種名にちなんでいます。その後、生大根を市場に出荷しても一本5〜10円という安値の為、農家の指導も仰ぎ自家製大根を使った「ときわ漬け」を開発しました。ちょっとピリ辛で、無添加無着色の安心漬け物と



向井ときわ会
〒519-3625
三重県尾鷲市向井 487-1
TEL 0597-22-3675 FAX 0597-22-3675

これぞ尾鷲!の体験コーナー「春の花の名所」

今回は尾鷲の春の花の名所を紹介いたします。桜の花見と言え、尾鷲では「玄工山」と「馬越公園」がにぎわっています。元東邦石油裏の「玄工山」は3月下旬頃からライトアップされます。「馬越公園」は、熊野古道「馬越峠」の尾鷲側降り口にあり、三百本の桜が古道客の皆さんを楽しませます。

また、4月中旬には市内曾根町の城山公園でつじ祭りが開催され、県内でも珍しい千本余りの「ムラサキオウツツジ」が満開となります。毎年、特産品のふるまいや販売等もおこなわれ人気となっています。

＊開花状況は毎年、若干変わりますので、お越しの際は観光物産協会までお問い合わせ下さい。



▲城山公園のムラサキオウツツジと真田湾を望む風景

おわせ人 市の花に込める情熱 三木浦町内会 会長 上村紀美男さん

市の花ヤブツバキを使って...
きつかけは、釣りが趣味で度々訪れていた伊豆大島の滞在中に泊まったホテルで、椿油をつかったアイデア料理です。尾鷲の市の花がヤブツバキであることもあり、このホテルでの料理がずーっと頭に残っていました。8年前に退職し公民館長になった際に、尾鷲三木浦に自生しているヤブツバキをみて「これを使って椿油ができないものか」と当時の助役に相談し、公民館活動として開始。しかし自然自生しているヤブツバキは、背が高く実を収穫するのは困難というところもあり、休畑地を利用してヤブツバキの苗を700本植えるところからはじめました。しかし100本は塩害で枯れてしまい、残った600本を育てました。次に大変だったのが、油にする行程。搾り方次第で濁った油になってしまい、試行錯誤を繰り返してやっと透明でおいしい油ができました。公民館の活動としてアイデア料理などにも挑戦しています。



市の花ヤブツバキを使って...