



# 尾鷲がんばりよる新聞

2011 夏号  
〈発行人〉  
尾鷲観光物産協会

## おわせ海洋深層水を使った塩づくり 「塩」の元気な生産者を紹介！

### 尾鷲海洋深層水と 尾鷲海洋深層水塩を 製造しています。



営業部長 濱田さん

ミネラルたっぷりの 深層水からできる「お塩」  
平成18年7月に、尾鷲海洋深層水をペットボトルのミネラルウォーターとして製造する工場が稼動。ああ暑い時期の竣工式でした。あ〜と話してくだ

海からの恵みを受け、その地域の さらったのは、営業部長の濱田さん。3月の震災以降は、毎晩フル稼働生産でした。海洋深層水のミネラルウォーターをつくる際に同時に生産しているのが「海洋深層水塩」です。逆浸透膜により取り出した海洋深層水をタンクで48倍に濃縮。シャワーベットの機にかけ「お塩」に。 「主に業務用に販売しています。特に地元業者の方に使ってもらうことが一番ありがたいです。」

おいしい塩と塩サイダーを発売しますよと話されてました。〇〇にかけてのシリーズのお塩は、5種類あるのですが、それぞれの特徴が上手にいかされています。たとえば、おにぎりのお塩は、食べるときに程よく浸透するようにしています。新発売のゆで卵のお塩は、細かい粒にして、パラッとかけてもらえらるように工夫しているようです。「塩サイダー」は、昔懐かしいサイダーに程よい塩味の仕上げが、なるように、只今製作中。いつもながら豊かな企業画をされている、お塩の生産者さんです。

## 商品のラインナップが増えました。モクモクしお学舎

それぞれの塩の特徴を活かした「塩」アイテム！  
しお学舎さんをお訪ねすると、尾上専務が廊下を歩いてきて、「今夏は、ゆで卵にかけて」と



専務取締役 尾上さん

おいしい塩と塩サイダーを発売しますよと話されてました。〇〇にかけてのシリーズのお塩は、5種類あるのですが、それぞれの特徴が上手にいかされています。たとえば、おにぎりのお塩は、食べるときに程よく浸透するようにしています。新発売のゆで卵のお塩は、細かい粒にして、パラッとかけてもらえらるように工夫しているようです。「塩サイダー」は、昔懐かしいサイダーに程よい塩味の仕上げが、なるように、只今製作中。いつもながら豊かな企業画をされている、お塩の生産者さんです。

(株)モクモクしお学舎  
〒519-3922  
三重県尾鷲市古江町192  
TEL 0597-27-3030  
http://www.shiogakusha.com/

## 野草と塩と火のハモニー jomon

清々しい風が流れる jomon(じよもん) 裏山は野草園。周りは木陰がいっぱい。そこに製塩温室と「レストラン jomon」があります。 ばが入り、野草と塩の働きが、かみ合う自家製の塩は、トッピングや調味料として楽しんでいただけます。また、併設のレストランでは、魚などの素材を生かしたお料理を食べることが出来ます。もちろんその時の名脇役は、葉っぱ「塩」。写真の魚料理ではアシタバとシナモンが心憎いハモニーです。



平山さん



(有) jomon デザイン  
〒519-3616  
三重県尾鷲市中村町4-51  
TEL 0597-23-0016  
http://www.effect.to/~jomon/



野草園の葉っぱ、木立の葉っぱ、本場に手づくり感いっぱい。製塩所ごとにかく jomonさんのモットーは、ゆっくりゆっくり、ありのままに基本。製塩も海洋深層水を使い、凝縮水にし、不純物を取り除き、ゆっくりと室温で熟成結晶化させていく。塩にもオオバコなどの葉っぱが入り、野草と塩の働きが、かみ合う自家製の塩は、トッピングや調味料として楽しんでいただけます。また、併設のレストランでは、魚などの素材を生かしたお料理を食べることが出来ます。もちろんその時の名脇役は、葉っぱ「塩」。写真の魚料理ではアシタバとシナモンが心憎いハモニーです。

## 土釜で炊き上げる 製塩システム。 曾根塩の介

塩づくりの場を求めて 尾鷲の地へ...。 大阪から一ヶ月に一度、自社の製パン工場を使う塩をつくり、みえる阪西さん。大阪から地の利の良い場所を塩をつくりたいと探していたところ、尾鷲の海洋深層水にたどり着きました。 工房に入るとまず目にとまるのが、3つの大きい土の釜。社長は、阪西さんが、熱く語ってくれました。この釜の外についている白い結晶。土釜で炊く事で、ミクロの気泡が良い過の役目をするのか、不純物の塩のくみみが釜の外へ出てくる。塩の介さんではこれを3回繰り返す。その出来上がった塩は、本場にさらさらで水に入れるとあつあつという間に溶解される。塩の介さんでは、この塩を使って手づくりパンをつくり、京都府亀岡の方で、宅配のベーカリーをしています。



社長の 阪西さん

(株)曾根塩の介  
〒519-3924  
三重県尾鷲市曾根町610-3  
TEL 06-6370-1686 (大阪事務所)  
http://www.soneen.exblog.jp/

## 「おとと」地元で根ざしたお店に!!

「おとと」尾鷲物産の方たち  
☆てんぷらは、7月便にもお入れしています。 生産者とお客さんをつなぐお店に、地元のお客さんに愛される店。 尾鷲の地物、鮮魚・野菜、たまご・牛乳と、尾鷲ならではの地物を、山置屋ことでお客さんは新鮮なものが手に入り、地域の経済的効果や後継者の育成にも役立ち、また生産者さんには「おとと」に製品をおけるようにがんばっています。一つの尾鷲の中心街にある「おとと」は、尾鷲物産直営の特産品販売施設として、これまで観光客の方を対象としたお店づくりをしてきました。おととが地元にも愛されるお店として、今年3月にリニューアルオープンしました。

(株)尾鷲物産  
〒519-3612  
三重県尾鷲市林町1-33  
TEL 0597-22-2323  
http://www.owasebussan.co.jp

## これぞ尾鷲!という体験イベントなどをご紹介します!

盆には、帰って来ない!!  
いっしょに尾鷲に、来てみて!!  
おわせ港まつり  
8月6日(土) 8月7日(日)  
☆雨天順延  
尾鷲の夏の最大イベントとして「おわせ港まつり」は、例年多くの市民の皆様や帰省客の方々に、花火大会などのアトラクションを楽しんでいただいております。今年も8月6日(土)に開催いたします。 さて、「おわせ港まつり」は近年の厳しい経済事情のもと、年々運営が難しくなっていますが、皆様のご支援により、「市民参加型イベント」としてこれまで以上に盛り上げていきたいと思っております。 また、この度「ヤヤ便」お申し込みの際に、花火協賛金を受付させていただきます。心より御礼申し上げます。お陰をもちまして、「ヤヤ便」応援隊花火も、打ち上げさせていただきますので、当日はぜひお越しいただき、お楽しみいただきたいと思います。

☆カッター競技  
☆魚つかみ大会  
☆尾鷲節太鼓響宴

海上花火大会 / 20:10~21:30  
於 / 尾鷲港 (第一堤防より打ち上げ)

＜イベント内容＞  
カッター競技 / 9:00~13:00  
ちびっ子魚つかみ大会 / 10:30~ (先着200名、9時より受付)  
尾鷲節踊りなど / 19:05~19:45  
太鼓響宴 / 19:50~20:10

＜同時開催＞  
尾鷲イタダキ市 / 9:00~13:00  
於 / 尾鷲魚市場

(お問い合わせ) おわせ港まつり事務局  
TEL 0597-23-8223

## 家具工房はたなか

おあせの人  
市無形文化財指定 烟中昇さん(79)

7月便に烟中さんの「ひのきのハガキ」お入れしています。

「この道60年の 烟中さん。」  
尾鷲にこの人あり、そう感じさせてくれる人物「烟中昇さん」御歳79歳。16歳から家具職人の親方のもと弟子入りし、家具職人としての腕を磨き、日本一の住宅事情が

変わって、日本家屋の建具はアルミサッシに変わりました。その後、煙中さんは「家具は不特定多数の人が気に入らなければ、遠くは北海道から、はたなかの家具がほしい」と根強いお客さんが全国におみえです。

紀伊半島で取れる木の中でも、木目が美しい「トチノ木」(トチノ木)等、あたたかい家具に仕上げられています。

家具工房はたなか  
尾鷲市小川町4-24  
TEL 0597-22-2544  
http://www.18.ocn.ne.jp/~kaguhata/

## 熊野古道の魅力を満喫!貸し切りエコツアー

### 絶景の天狗倉山と熊野古道馬越峠

世界遺産の馬越峠は、美しい石畳とヒノキ林を歩く大人気の熊野古道です。地元で愛されている天狗倉山の山頂大石からは、尾鷲市街や熊野灘、大台ヶ原が一望できます。絶景と共に日々のストレスを吹き飛ばしましょう。

- 集合時間 早朝〜午後12時の随時
- 定員 2名様〜7名様 \*初心者向け
- 所要時間 約5時間30分(歩行時間約4時間30分)
- 集合場所 道の駅海山(国道42号線沿い)又はJR尾鷲駅
- 対象年齢 小学4年生以上の方
- 料金 [3名様以上]お一人様6,000円(税込) [2名様]お一人様7,000円(税込)

ご予約・お問い合わせは くまの体験企画まで  
TEL/090-7856-0771 FAX/0597-22-0471 HP/http://kumanokodo.info/

小さいお子様から大人まで楽しめる!尾鷲ひのきアート体験

- 実施期間 通年
- 場所 田原屋など
- 定員 2名様〜120名様まで
- 所要時間 約2時間前後
- 対象年齢 小学生以上
- 料金 お一人様2,000円(税込)

花コサージュ体験

- 実施期間 通年
- 場所 田原屋など
- 定員 2名様〜120名様まで
- 所要時間 約2時間前後
- 対象年齢 小学生以上
- 料金 お一人様2,000円(税込) (箸袋付き)

マイ箸づくり体験

ご予約・お問い合わせは「NPO法人海虹路(えごろ)」まで  
電話・FAX 0597-22-0470 E-mail tawaraya7@ztv.ne.jp