2012 年春の良い日。　旬の特産品といっしょに、毎回「尾鷲がんばんりょる新聞」で尾鷲地域の情報もお届けします！

尾鷲を元気にしぃ～よて、集まったんさな！

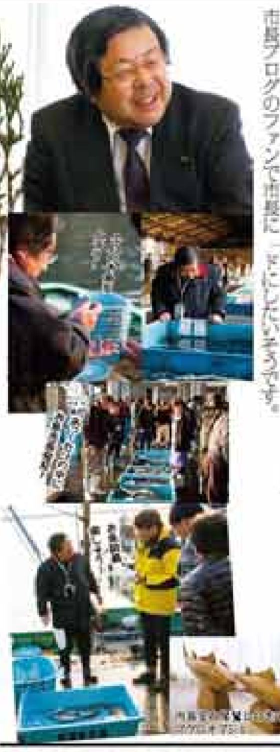
尾鷲がんばんりょる新聞

2012　春号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

まちが元気・人が元気「尾鷲」 おさかな市長 座右の銘「共創」

尾鷲市長 岩田昭人さん



魚種の多い尾鷲だから紹介できる「三日に一魚」

おさかな市長の岩田さん。公務に差し障りがない限り、毎朝7時に訪れる「魚市場」。そして、「三日に一魚」ブログにのせる魚の写真を撮る。一年で同じ魚は登場しないというから驚き。それは、尾鷲は黒潮の海が育む魚の豊富さと、漁法が様々あるからだそうです。今日はハリセンボンの写真をパチリ。なんとおさかな市長の隣には、東京から来た若者3人。なんでもおさかな市長ブログのファンで市長に会いに尾鷲魚市場に。なにやらお魚マニアの会話がはじまりました。このハリセンボンのハリがしっぽの方にないとかあるとか…。最近はフェイスブックの方にもお魚を紹介されているようです。

尾鷲ひのきが「アオリイカ」のお家

最近の取組みとしては「アオリイカのブランド化」。築地でもアオリイカは三重県産が多いとかで、アオリイカのブランド化にチャレンジ中。「尾鷲ひのきの間伐材に重りを付けて枝ごと海に入れ、アオリイカの産卵場にしています。言ってみれば、尾鷲ひのきがアオリイカのお家。卵を産んでから約一年かかって出荷サイズになるので、それを船上活けメにして、築地で人気のアオリイカのブランドにしたいそうです。

セラピストが案内する癒しの尾鷲

「昨年から取り組んでいるのが、セラピストが案内する、尾鷲・熊野古道。ただ単に古道歩きをするだけでなく、海岸に大の字になって寝て、風の音や海の香りなどを体感したり、古道の大木に耳を澄ませてみたりと、癒しの要素を盛り込んだツアーを企画しています。昨年参加いただいた方からは、『次もぜひ』というお声をもらって勇気をいただいています。」

今回の「ヤーヤ便」 旨そうな刺身や尾鷲の自慢の産品いっぱいやな～

「私が毎朝市場に行くもう一つの目的は、うまい魚が食べたいからなんです」と市長は無類の魚好き。市場のせりで購入されていくのを見ていたら「あの魚食べたかったら、今夜あの店に行ったらええなあ～」。市長室には、ヒノキで出来ているマグロが鎮座しています。

柱や鴨居、作業台までも全てが燻された男の職場 大瀬勇 商店

四代目

重い木の扉を開けると

黒い土間が広がる作業場。柱時計の横に4代目のおじいさんの柔和な写真が飾られています。大瀬商店は、明治35年創業の老舗魚節加工のお店。主に鰹の生節を手づくりしている。作業場の奥には鰹を直火で燻す釜。その色は飴色に燻されている。せいろ板をみるとかすかに「鰹介」の文字。初代鰹介さんが使用していた150年前のせいろ板。燻すと柱のかまどのある室周りがそうであったように、虫もつかず長持ちするとか。「昔は、鰹もたくさん捕れたから、一日中燻しとったなぁ～」。

伝承の技が生み出す多彩な商品

大瀬商店は、尾鷲の前浜の素材にこだわりながら、かつおの生節・燻製・角煮・ふりかけ、からすみ、ブリの燻製、チンチロイカの燻煮などなど、伝統を守りながらも新たな商品づくりに積極的に取り組んでいます。今回のヤーヤ便では、12月便に、これまた珍しいブリの頭肉をブリしゃぶ用にお届けします。試食会でも絶賛の目玉素材ですので、お楽しみに！

大瀬勇商店
〒519-3618
三重県尾鷲市栄町 2-16
TEL 0597-22-0563
http://www.oose-shoten.jp

いつも新しい取組みが魅力 夢古道おわせ

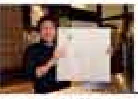
前店長 伊東さん

週替わりのランチバイキング

平成19年4月のオープンから5年になる「夢古道おわせ」。（最新施設はその1年後）なんと言ってもランチバイキングのシステムがすごい。尾鷲の3つのグループで週替わりで担当。営業時間は昼間の3時間だけ。日常業務もやりながらですが、3週間に一度のランチバイキングも、地元の味を伝えたいというおもいがあるので、おばちゃん達はとてもはつらつと元気そのもの。最近は「今まで尾鷲の人だけが食べてて ごめん」という門外不出だった食材を月替わりで提供。グループそれぞれで工夫を凝らすメニューとなっています。これが人気となり、今では年間3万6千人の人が訪れています。

尾鷲の山に貢献したい!!

ヒノキの間伐材をつかった「ひのき入浴木」は、昨年メッセージを書いて湯船に浮かべるキャンペーンが、全国の温浴施設に広がり、母の日や敬老の日に、湯船いっぱいにひのきのメッセージの花が咲きました。また、最近売り出したのが「尾鷲ヒノキの敷詰床タイル」。これは、正方形のヒノキタイルなので、敷きたい部分だけ敷きたいところに置けるのと、好きなサイズに裁断できるのも魅力。「尾鷲の若者の就職先は殆どが都市部。アパートでのひとり暮らしに、これを敷いて『ふるさと尾鷲を忘れんなよ！』のメッセージも込めたいです」と伊東さん。いつも、楽しい企画いっぱいの、夢古道おわせです。



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

地元の人との繋がりが一番！ つくる人の応援団！ リニューアルし生まれ変わった おとと

昨年3月3日にリニューアルした「おとと」

それまでは、観光客主体の海産物のお土産店の色が強かった「おとと」。「地元の製品をもっとお客さんに知ってもらいたい。そうすれば、地元生産者が元気になれる！」と考え、昨年の3月3日にリニューアルオープンしました。まず、尾鷲自慢の新鮮な魚を食べてもらうために、冷蔵ケースをかなり増設。尾鷲物産の自社定置網から新鮮な魚が毎朝届けられ、10時半から始まる「朝とれお魚市」は、平日でも約100人の人でにぎわいます。その殆どが地元買い物客。土曜・日曜ともなれば、観光客と地元のお客さんとで店内いっぱいの人出となります。一年経った今では、地元生産者・加工業者の方が口々に「今日は、おととさんに、300個納品。ありがたいことやわぁ～」と大きな励みとなっています。また、地元のお客さんは「ここへ来たら地元のものなんでもあるし、魚が新鮮でおいしい」。これぞ「地産地消」。最近は三重県だけでなく、いい品物を生産しているところと、「互産互消」と称し、同じ思いを持つ、北海道の会社や伊豆の製品をおいて、地元のお客さんにも楽しんでもらっています。今後は、奥の飲食コーナの充実なども視野にいれています。

ヤーヤ便の3月便に！

尾鷲物産株式会社（おとと）
〒519-3605
三重県尾鷲市古戸野町 2-10
TEL 0597-23-2100
http://e-ototo.jp/

2足のわらじが楽しくて 向井フレンズ

サンマの甘露煮づくりと夢古道おわせのランチバイキングづくり

いつも笑いの絶えない向井フレンズ。代表の東さんと同級生で始めた企業組合。サンマの甘露煮を加工販売しています。サンマの下処理をしながら「新しいから、肌がえらいんさ～」。新鮮なサンマだからウロコを取るのが大変だそうで、サンマのウロコまでも取り除く丁寧さ。鍋に海洋深層水と山茶を煮だし、調味料を入れて7時間煮込むそうです。骨まで食べられるのは、ここに秘密がありました。そして、夢古道おわせでのランチバイキングづくりは、3週間に一度のペースで、1週間担当します。地元のおばちゃんの手づくりならではのメニューは、大評判。「来週は夢古道やなぁ～」と、壁にかかっていたカレンダーには、ランチバイキングの週がきれいに色分けされていました。

ヤーヤ便の12月便に！

向井フレンズ
〒519-3625
三重県尾鷲市向井 353
TEL 0597-22-4813

めでたい屋からうれしいお知らせ

2012年東紀州ご当地グルメ大会で「鯛めしのパリパリ揚げ」が見事グランプリ受賞!!

写真はいつもの笑顔より一層笑顔のめでたい屋の女将さん。今年2月に開催された、ご当地グルメ大会で、栄えある第一回のグランプリに輝きました。グランプリ商品の「鯛めしのパリパリ揚げ」はヤーヤ便の3月オプション商品です。全て手づくりです。

三和水産株式会社（めでたい屋）
〒519-3814
三重県尾鷲市三木浦町 339
TEL 0597-28-2336
http://www1.ocn.ne.jp/~medetai/