



尾鷲がんばりよる新聞

2013 春号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

いろいろな漁法に、いろいろな魚 海と山と先人の知恵の恵み おわせの魚

三月下旬に訪れた尾鷲の魚市場。まだまだ空気は冷たいけど、もう太陽があんなに顔をだしています。朝、六時半、次々と漁船が入港し、尾鷲や近隣の町から魚屋さんが集まってきて港はにぎやかに。ヤーヤ便でおなじみの顔もちらほら見受けられますよ。

「今まだ水温が低いもんで、少ないけどな、もうちょっと暖かになったら魚も動きだすよって、増えてくるよ。プリが終わったらカツオの季節やなあ。」と話するのは、鮮魚店のはしさん。毎日、仕入れた魚を築地に送っています。



▲朝日を浴び活気づく尾鷲魚市場。これぞ尾鷲の朝の風景。清々しい夏の朝も、キンと空気が張りつめた冬の朝も、どっちもええもんで。



上/朝6時半、尾鷲やとなり町の魚屋さんが集まってきます。ヤーヤ便でおなじみの顔が、ここにも、あそこにも。下/7時頃からセリが始まる。いつもはにぎやかな魚屋さんたちも、この時ばかりはみんな真剣な表情です。

尾鷲の魚市場の特長は、水揚げされる魚種の多さ(二百種以上)。定置網をはじめ、ブリ大敷、カツオケンケン漁一本釣りなど、様々な漁法の船が水揚げにやってきました。特に、沖合底引き網漁の船が水揚する港は、県内では唯一尾鷲だけ。ヤーヤ便でも人気の高い沖キスをはじめ、エビやカニ、イカ、タコ、メヒカリやハダカイワシなど、今大注目の深海魚がずらりと並び

います。三十一年からい前までは、カツオ漁が主流だったんやけど、黒潮の流れが変わったせいか、少なくなってきて。今は定置網が主流やなあ。」と大瀬勇商店さん。

さまざまな漁法の船が水揚するから、尾鷲の魚市場は魚種が豊富

世界最大のカニ ▼タカアシガニ

▲アンコウも獲れるんやで

▲ミドリサアンコウ干物にするど絶品

▲尾鷲産の満付けマアジ味に定評あり

サザエの刺身が大好評！ 発送直前にしめる 刺身の魚鉄



▲華麗な手さばき。三代目の訓充さん。

毎回、サザエの刺身が大好評の魚鉄さん。「焼いたり茹でたりはあるやろけど、刺身はめずらしいんかもしれんなあ。サザエは、活きたらうちじゃないと殻からはずせんのださ。牡蠣ナイフのもうちょっと大きいのを殻の中に突っ込んで、グイっととる。貝類はどれも死んどったら食べれんしな。」

「ヤーヤ便の発送の日は、前日の夕方五時に店が終わって準備を始める。まずサザエから。深夜の二時までかかるなあ。ちょっと休憩してから、赤身や白身の刺身の準備。終わったらもう昼や。店は朝から開けてるよって寝てないんさ(笑)。できるだけ新鮮な刺身を食べてほしいでな。人手が足りんもんで、中学生の息子にもラップかけとか手伝わせて、家族総出でがんばってるよ(笑)」。

毎月尾鷲魚市場で開催される「イタダキ市」でも人気の魚鉄さんのお刺身。尾鷲に来たら、店にも寄ってみて〜。

▲二代目のお父さんとお母さん。「祝いや法事、親戚で集まる時に注文くれるお客さんも多い。集まるたびにうちの刺身を楽しみしてくれるんさ。」

魚鉄商店
〒519-3604
三重県尾鷲市港町8-13
TEL 0597-22-0152

尾鷲ヤーヤ便、初参加！ 創業七十年の老舗干物店 上野商店



▲冬には、紀州名物「さんまのすだれ干し」が登場。近所のおばちゃん「2本くらい〜」と、干場からそのままヒョいとさげていく。「今からこれ焼いて、父ちゃんと食べるわい(笑)」

今回、ヤーヤ便初登場の上野商店さんは、七十年続く老舗干物店。スーパーや土産店などには卸さず、実店舗とインターネット販売の小売りだけで勝負している。こだわりの干物店です。今回は、沖キスのみりん干しと、オアションでまんぼうのこわたをお届け。

「沖キスのみりん干しは、店の一番人気ですね。頭と腹(内臓)をとって、濃口醤油と砂糖、みりん、塩で作った自家製のみりんたれに漬けてから干すんですよ。味は濃すぎず、薄すぎず、まろやかに仕上がってますよ。」と三代目の利朗さん。

「まんぼうも尾鷲で水揚げされたもの。定置網で獲れるんですよ。こわたは腸やね。シコシコとした食感が独特です。塩干しが多いんやけど、うちは、薄口醤油ベースのみりん干し。隠し味にニンニクを効かせてあって、酒の肴に最高。好きな人はもうこればかりご期待！」

三代目の利朗です。
こだわりの干物、味わってほしい。

上野商店
〒519-3606
三重県尾鷲市北浦町3-4
TEL 0597-22-2535
http://www.maru2ueno.com

今がんばらな、いつがんばらん 悔いのないように、ってな(笑) 梶賀のあぶり



できたてのホクホク熱々あぶり食べにきてい〜

昨年、グループの名前が婦人会から梶賀まちおこし会に変更し、町ぐるみで活動してきたみなさん。一年経ってどうですか？

「まずまず、町がまとまってきた感じやねえ。あぶりだけじゃなく、桜の木を植えたり、ちようちん飾って花見盛り上げたり。最近、大敷網漁に若い子が何人か入ってきたんさ。今、育成がまぶしいです。」

「去年は、関西の情報番組に取り上げられてもったり、となり町のイベントに呼んでもらったり。津や伊賀のイベントにも、町の人十四、五人でやりこんでたよ。目の前でお客さんが、おいしいおいしい、って食べてくれるのが、一番うれしいなあ。」

今年、東京であぶりの販売を目指すとか。梶賀のあぶり、がんばってるよ。

梶賀まちおこし会
〒519-3923
三重県尾鷲市梶賀町281
TEL 0597-27-3355

特産品を使った塩製品で 人も町も元気にしたい！ モクモクしお学舎



今年もやりきったぞ遊びにきてい〜

みえ尾鷲海洋深層水から塩をつくらっている、モクモクしお学舎さん。じつじつと金炊きされ、海のミネラルがまるごと含まれた塩は、旨みがあり、とてもマイルド。そんなおいしい塩と、尾鷲の特産物を組み合わせた製品で尾鷲のまちを元気にしよう、新製品が続々とつくられています。

「甘夏、さつまいも、青唐辛子、梅などを使って、パリパリ食感が新しい「塩けんぴ」、定番人気の「甘夏うま塩サイダー」、またオアションで、この春新発売の尾鷲産唐辛子虎の尾を使用した「尾鷲唐辛味噌」をお届け。尾鷲の新しい味、楽しんでい〜。」

尾鷲の中心部から車で20分。モクモクしお学舎さんの工場は、廃校となった木造校舎を活用。校庭には桜の花が咲き、その先にはキラキラ輝く古江の湾が広がっています。

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

