尾鷲がんばんりょる新聞

尾鷲を元気にしぃ～とて、集まったんさな！

2013 秋号

<発行人>
尾鷲観光物産協会

大人気、まぐろの角煮の次は…　新商品好調！　まぐろのオイル漬け

創業80年超え、マグロ鮮魚卸しと水産加工を営む金盛丸。3年半前にUターンで尾鷲に戻った四代目の晃健さんが販売に力を入れて来た「まぐろの角煮」がジワジワと人気を得て、とうとう今年のお盆には売り切れ状態に！

「そうなんですよ、作りだめしてたんですけど売り切れてしまって。買いに来てくれたお客さんには本当に申し訳なかったです。」と晃健さん。

いやいや、すごい人気ですね。人気といえば、最近だされた新商品も好評だとか。

「まぐろのオイル漬けですね。おかげさまで。生のビンナガマグロを使用した、いわば極上のツナです。マグロの身をサイコロ状に切って塩をして、80度位に熱したオイルで1分間煮ます。新しいオイルと一緒に袋に詰めて完成です。」

シンプルな製法でマグロの旨みが際立ちそうですね。

「低温のオイルでサッと煮るので、生っぽさが残っていてやわらかく仕上がっています。シンプルですけど、開発に半年かかりました（笑）。」

オイルはオリーブオイル？

「いえ、グレープシードオイルです。あっさりしていてマグロの風味をじゃましない。コレステロールもゼロなんですよ。市販のツナ缶には大豆油が使われてるんですけど、うちのは大豆アレルギーの方も食べていただけます。」

食べ方は？

「マヨネーズと和えてツナマヨに。また、ゆで上がったパスタにオイルごと絡めると簡単ツナパスタができます。このオイルがまたおいしいんですよ。黒こしょうがピリリと効いて。」

来年のヤーヤ便にぜひデビューしてほしいですね。

「がんばりまーす！」

◀まぐろ角煮や干物など水産物加工のほか、まぐろ鮮魚卸し業も営む金盛丸さんでは、ほぼ毎日まぐろの解体ショーが行われています。鮮やかな手つきで解体するのは三代目の義明さん。

背骨についた身が中落ち（せせり）▼

▲まち歩きの案内所「まちの駅ネットワーク尾鷲」の会長も務める晃健さん。運がよければまち歩きの途中で解体ショーが見れるかも！ぜひ訪れてみて。▶

四代目の村瀬晃健さん

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

じつは三重県唯一!! エリンギ専門工場

創業10周年を迎えた東邦産業。じつは三重県唯一のエリンギ専門工場。名産尾鷲ひのきのおがくずを利用した菌床は、使用後はボイラーの燃料や地元農家さんに無料提供するなど、とてもエコなシステムで生産されています。

今回お届けする「ラグジュアリー」は、毎日2万本が生産される中で1割あるかないかの貴重なビッグサイズ。「輪切りにしてソテーするとホタテと間違える方もいるほど。」と加藤さん。歯ごたえ抜群、噛むと想像以上の旨みが肉汁のようにジュワ～。

工場長の中村さんは、生産から流通、食べ方、機能まできのこ全体に精通する三重県に唯一のきのこマイスター。「エリンギは脂肪吸収抑制、免疫力アップなど、体に良い機能をいっぱいもってるんです。」おいしいだけじゃない魅力いっぱいのエリンギ、いただきまーす。

◀企画管理チームの加藤さんと伊藤さん。「ホームページにエリンギレシピを掲載してま～す。見てみてね。」

東邦産業㈱
〒519-3673
三重県尾鷲市矢浜大道1010-1
TEL 0597-25-1717
http://www.tohosangyo.jp

菌付けから約45日で生育集荷。根元がきれいに面取りされたエリンギ。あとは出荷を待つばかり。▼

▲ひとつひとつ丁寧に、根元をナイフで切り取る。工場内にはなんともいえないエリンギの香りが満ちている。

やわらかい水、かたい水　お好きなのはどっち？

世界遺産熊野古道伊勢路の峠のひとつ「八鬼山」の伏流水を使用した「古道水」は、硬度が10度と極めて低くまろやかな口当たり。

尾鷲沖水深415mから汲み上げた「海洋深層水」は、カルシウムやマグネシウムなどのミネラルを多く含む硬水。

「焼酎の水割りには硬水が合いますね。コーヒーは軟水の方が抽出率は良いですが硬水を使うと渋みがとれてマイルドになります。

日本茶には軟水がよいですね。すごくおいしくなるとお茶組合さんも絶賛されてました。」

▲HACCPやISO22000など、食品衛生管理認証を取得しているミネラルウォターの製造ライン。なんと、ペットボトルの製造から行っています！

営業部長の濵田浩さん

尾鷲名水㈱
〒519-3812
三重県尾鷲市名柄町字松場11
TEL 0597-28-8350
http://www.owasemeisui.com

大人気のオプション商品!! 九鬼水軍発祥の地の　虎の巻

尾鷲っ子が大好きな地元のお菓子、通称とらまき。ふんわりカステラ生地で、甘さ控えめあっさり餡を巻いた和菓子。「虎の巻」の名は、巻物のような形と生地のしま模様から。

明治期に九鬼の町にあった「虎の巻」を50年前に店主の川上さんが復元。

「カステラ生地のやわらかさに苦心した。中の餡と生地が同じやわらかさにするのがこだわりなんさ。」と川上さん。

地元出身者を中心に全国にファンがいる「虎の巻」。九鬼に縁のある歌手の鳥羽一郎さんも「虎の巻」の大ファンで、新聞や雑誌でおすすめ和菓子として紹介されています。

地元では餡の代わりにカスタードクリームを巻いた「クリームトラちゃん」も人気。尾鷲に来た時にはぜひ食べてみてくださいね。

▲まるで海に浮かんでいるような九鬼の町。錦花堂本舗のお店の前もすぐ海です。

錦花堂本舗。表には虎が描かれた「九鬼水軍虎の巻」の看板。歴史を感じます。▶

錦花堂本舗
〒519-3701
三重県尾鷲市九鬼町1171-4
TEL 0597-29-2007

店主の川上義正さん

ディープな尾鷲にどっぷりはまる、43軒食べ飲み歩き　尾鷲旬のコツまみバル

尾鷲旬のコツまみバルとは？

昨年開催した「尾鷲旬のコツまみフェア」がスペインの食文化を取り入れ、バルイベントとして今年パワーアップリニューアル！各店自慢の1杯と1皿をめぐり、はしご酒を楽しむイベントです。

開催日 2013年11月2日（土）12:00～24:00

場　所 尾鷲市街地　**参加店舗** 和食店から洋食店、韓国料理店、寿司店、スナックまで全43店舗

チケット 5枚綴り/冊 前売券3,000円、当日券3,500円
※前売券は、尾鷲商工会議所、尾鷲観光物産協会、参加各店舗で10/31まで販売。当日券は、尾鷲駅前児童公園特設販売所にて当日11時より販売。

お問合せ 尾鷲旬のコツまみバル実行委員会　尾鷲商工会議所 ☎0597-22-2611

世界遺産熊野古道を歩く　おわせ海・山ツーデーウォーク

今年で10回目を迎えるこの大会は、世界遺産「熊野古道」から望む、「海」と「山」が織りなす絶景のコースを、地元の人のおもてなしでふれあいながら、心と体が癒されるウォーキングイベントです。毎年、小さなお子さんから80代の方まで、幅広く参加頂いております。高速道路が近くまで開通し、都市部からのアクセスも大変便利になっていますので、この機会にぜひお越しください。

開催日 2013年 11月16日（土）・17日（日）　雨天決行

コース A～Eコース、特別記念コース

参加費 一般1,500円、高校生以下500円

申込締切 10/31（木）

お問合せ おわせ海・山ツーデーウォーク実行委員会
（月～金）☎0597-23-8223（尾鷲市商工観光推進課）
（土日祝）☎0597-23-8261（尾鷲観光物産協会）

まだまだ募集中！

ヤーヤ便お申込者のみなさんとの交流企画　尾鷲の漁師体験ツアー

第1回 平成25年11月10日（日）

第2回 平成26年 1月12日（日）

2週間前までに、尾鷲観光物産協会 ☎0597-23-8261までお申し込みください。

各日先着8名様

おわせの人　尾鷲セラピストの会　橋本 博さん

尾鷲セラピストとは、尾鷲市内を通る熊野古道を健康的に楽しく安全にガイドするインストラクターのこと。

「熊野古道の歴史や動植物などのお話しに、健康ウォーキングを取り入れながら歩きます。坂道はもちろん、石畳や木の根っこの上を歩くだけで足の筋肉が鍛えられ健康になるんですよ。ただ歩くよりセラピストと一緒の方が癒し効果が高い、と実験で科学的にも証明されてるんです。」と笑顔で話す橋本さんは、なんと気象予報士や樹木医の資格も持つ自然環境分野のスペシャリスト。

「尾鷲は四季を通じて温暖で、冬でも古道歩きができます。尾鷲ひのきの森の森林浴効果は素晴らしいし、雨の古道歩きもおすすめですよ。」

◀普段は三重県立熊野古道センターでコーディネーターとしてお勤めの橋本さん。

古道歩きの途中で、手すりを利用してストレッチ。ん～、気持ちいい～。▶

尾鷲セラピストの会
事務局/尾鷲観光物産協会 TEL 0597-23-8261