

尾鷲がんばりよる新聞

2014 春号

〈発行人〉
尾鷲観光物産協会

天日干しにこだわる丁寧な干物づくり 伝統を守り 二代目上野商店 伝える男



三代目 上野利朗さん
ヤーヤ祭りの神楽では、
包丁を横笛に持ちかえて。

尾鷲魚市場の近くにある、創業70年の老舗干物店「上野商店」さん。お店を訪れると、三代目の上野利朗さんが案内してくれました。作業場の外には、冬の透明な空気の中、サンマやサワラ、スルメなどの干物が、キラキラとした日差しを受けています。あ、これは今回お届けの「沖キスみりん干し」ですか？



キラキラ輝く天日干しの干物。冬の日差し、乾いた空気。干物づくりに最適な季節です。



一枚一枚、丁寧に開いていきます。とてもきれいな仕上がりに魚たちも満足そう。

「はい。もうそろそろ乾いた頃かな。沖キスは尾鷲の呼び方で、標準名はニギスというんです。沖合底引き網漁で獲れる魚で、漁のない7、8月以外は通年で獲れるんです。弱りやすい魚なので、冬は気温が低い分だけ鮮度がいいですね。地元以外あまり出回らないめずらしい魚なんです。」丸々と書いておいてくださいますね。

「あはは、そうなんです、だから時間がかかって（笑）。まず魚のサイズに分けて、鮮度や脂のノリ、その日の気温によって塩やみりんタレに漬ける時間などを工夫し味を調整していくんです。忙しい時は、夕ご飯と太鼓や笛の練習の後に、真夜中の12時くらいまで作業することもありますね。」

▼上野利朗さんの facebook ページより。左/サンマ開きのピラミッドが出現！作業の丁寧さを如実に物語っています。下/七輪の炭火で焼くサンマ丸干しとお餅、これを尾鷲のお正月ですね。



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

三枚おろしから包装まですべて手作業 上品な旨みと もちもち食感 鯛おこわ

百貨店にも直営店をもつ「鷺洋」さん。ヤーヤ便2度目の登場の「鯛おこわ」は、お中元やお歳暮に大人気。ひと口食べると、上りのった鯛のほぐし身がふわっと広がり、もちもちとしたおこわは、鯛の旨みをしつかり感じられながらも上品な仕上がりに。



▲流れるような手作業。素晴らしいチームワーク。
▲押し寿司の型に入れて成型。

「地元・熊野灘の荒波で育った2.5キロ超えの大きな鯛を使ってるもんでね、脂ののこるし、出汁もよくでるんよ。」とにこやかに話す長原さん。なるほど、だからこそのおいしさなんです。秘伝のつゆもポイントなんです。調合は企業秘密です（笑）。



加工場を訪れて驚いたのはすべて手作業だったこと。「鯛を三枚におろす、塩をする、皮目を焼く、切る、米と出汁と一緒に炊く、鯛の身をほぐす、型におこわと鯛の身を入れて成型、パッケージ。」

鷺洋
〒519-3671
三重県尾鷲市矢浜4-2-2
TEL 0597-22-6348
http://www.syuyo.com

麦味噌も番茶も 地元向井産 サンマ甘露煮

おわせ麦古道のランチバインクグメニューで人気に火がつき商品化された「次ちゃんのサンマ甘露煮」。地元土産店でも大好評です。醤油味に続き味噌味がこの度ヤーヤ便に初登場。

「サンマの獲れる時期になるとな、母親がよう作ってくれよったんさ。郷土料理やな。」と黒さん。

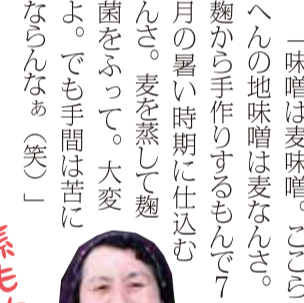
「まず番茶で煮るんやけど、向井地区の番茶を使っとなさ。近所のおばあちゃんらがお作ってくれるん。畑の睡にお茶の木を植えてってな。こころはお茶摘みしてから田植えするもんで、ゴールデンウィークら何もう休めんの（笑）。」

「味噌は麦味噌。こころへんの味噌は麦なんさ。麴から手作りするもんで7月の暑い時期に仕込むんさ。麦を蒸して麴菌をふって。大麦よ。でも手間は苦にならないな（笑）。」

「味噌は麦味噌。こころへんの味噌は麦なんさ。麴から手作りするもんで7月の暑い時期に仕込むんさ。麦を蒸して麴菌をふって。大麦よ。でも手間は苦にならないな（笑）。」

「味噌は麦味噌。こころへんの味噌は麦なんさ。麴から手作りするもんで7月の暑い時期に仕込むんさ。麦を蒸して麴菌をふって。大麦よ。でも手間は苦にならないな（笑）。」

孫も大好き
向井フレンズ
代表の黒次美さん。



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

向井フレンズ
代表の黒次美さん。

向井フレンズ
代表の黒次美さん。

向井フレンズ
代表の黒次美さん。

木造校舎で少量ずつ手作り どまらねない 塩けんぴ

廃校になった小学校を活用した、しお学舎の加工場。木造校舎の中に入ると、なんとおもしろい甘い香り立ちこめています。

「大豆を蒸して味噌を仕込んでるんですよ。」と出迎えてくれたのは教頭の尾上さん。味噌から手作りするんです。

「一番人気は『塩けんぴ』。薄くてパリパリ、後味さっぱりでやめられないとまらない（笑）。新商品は尾鷲の地唐辛子・虎の尾に米酢と甘夏果汁を加えた『かける生とうがらし』がパスタやうどん、焼き魚にも合うと好評ですよ。」

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

編集後記

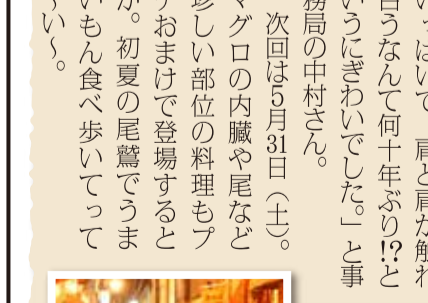
一年間おつきあいいただき、ありがとうございます！
平成25年度のヤーヤ便、今回で最終のお届けとなります。「尾鷲」ならではの特産品に、地域でがんばっている人や地域のお祭り、イベント等も紹介し、尾鷲をまるごと味わい、感じてもらいたい！こんな想いで始まった「尾鷲まるごとヤーヤ便」も皆さんのおかげで今年度は約1,500のご家庭に、年4回、無事お届けすることが出来ました。

今年も、多くの皆さんから貴重なご意見をいただきました。商品へのご意見は生産者に伝え、商品の改善に活かし、皆さんに喜んでもらえるような商品の開発に努めてまいります。

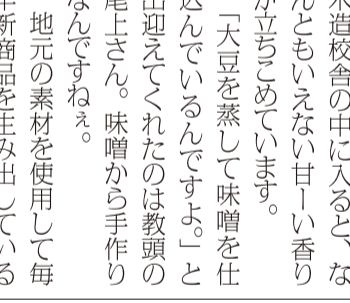
ヤーヤ便スタッフ一同



「塩けんぴ」の加工場。少量ずつ手作業で作られています。



短冊状に薄切りしたサツマイモを低温でじっくり素揚げにします。



「やさしいお塩」と粉糖をふり軽く混ぜてできあがり。サツマイモの甘味がひきたっておいしい。



「朝から晩まででんてこ舞いやったよ。店の冷蔵庫がからっぽになった。」と笑うのは実行委員長を務めた「魚処豆狸」の中野さん。

「遠くは群馬県や兵庫県からも。通りは千鳥足の人でいっぱい、肩と肩が触れ合うなんて何十年ぶり!?というにぎわいでした。」と事務局の中村さん。

次回5/31(土)来てい〜

尾鷲旬のコツまみバル実行委員会 facebook ページやってます
【事務局】尾鷲商工会議所 尾鷲市朝日町14-45 ☎0597-22-2611



実行委員長を務める「豆狸(まめだ)」の中野さん(左)と事務局の中村さん(右)。