



# 尾鷲がんばりよる新聞

2013 冬号

〈発行人〉  
尾鷲観光物産協会

## 今年もあと少し。お正月といえは... 真鯛専門店 ついたち鯛の めでたい屋

ヤーヤ便ではおなじみの鯛の専門店、三和水産さん！  
秋便の鯛めしに続いて、冬便では鯛だしつゆをお届けします。漁師鍋にも使ってみて下さいね。  
今回は、お正月に向けて、「ついたち鯛」で大忙しの現場を訪ねました。

鯛をまるごと一匹焼いた「めでたい焼き」。三木浦の海で大事に育てられた活鯛のおなかに国産わかめをたっぷり詰めて、自慢の技法で焼き上げた鯛はふっくらホクホク。おいしい初めや祝いの席に人気だそう。え、お正月限定のものもあるんですか？  
「はい、ついたち鯛ですね。めでたい焼きよりも大きい40センチオーバーの特大大サイズなんです。」

「電子レンジや湯煎のお鍋に入りきらんもんで、温めるのが大変なんやけどね(笑)。自然解凍でもおいしく食べられますよ。」  
焼き方が自慢だとか。  
「うちはウロコをとらずに焼いてるんです。鯛の身ってちょっとパサパサするイメージがあると思うんやけど、ウロコをつけたままやと、蒸し焼き風になってしっとりふわふわ仕上がるんですよ。」  
なるほど！それがあのホクホク感だったんですね。  
「食べる時にウロコと皮が一緒にペロっとはがれるもので、捨てないでオーブアイでパリッと焼いてもおいしいですよ。身は場所によって

味わいが全然ちがいますしね。お腹は脂がのってジュシー、背は身がたっぷりであっさり、シッポの近くはギュッとしまったおいしき。食べた後のアラをお椀に入れてお湯を注ぐとええ出汁がでますよ。お腹に詰めてたワカメと塩少々入れれば完璧(笑)。何通りも楽しめます。あ、あと鯛の中の鯛も探して。胸びれの骨が鯛の形とんさ。」

三和水産(株) 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/~medetail/



めでたい時には  
三木浦の鯛を！

代表の  
小川康成さんと  
小川菜美さん

こちらは「めでたい焼き」。ついたち鯛はこれよりもっと大きなビッグサイズ！箱の中に敷くひのきの葉っぱも飾りに喜ばれます。

## 三紀産業 さんまのいぶし焼き

35年ほど前、それまでは各家庭でつくられていた郷土料理さんま寿司を商品化し広く売り出した先駆者的存在の三紀産業さん。  
今回は、自慢のさんま寿司に使用している「酢めさんま」をお届けします。お刺身のように食べても人気の商品ですが、裏面のレシジで、さんま寿司づくりもお楽しみいただけます。  
尾鷲のおいしい魚をもっと全国の方に食べてもらいたいと、新商品開発は今も昔も続きます。そこで登場したのが若手ホープの清水さんと福山さん。社長の仲本さんが長年温めてきたアイデアを若い感性でかたちにしていきます。

「試行錯誤中なのは、さんまの蒲焼きや海鮮丼のネタなど。ガスエビや沖キス、マグロでも何か作りたい。いやあ、頭悩ませますね(笑)。でもおもしろいです。参考商品を取り寄せたりして



三紀産業(株)  
〒519-3672  
三重県尾鷲市矢浜岡崎町261-1  
TEL 0597-22-4320  
http://www.ko-sanki.co.jp



▲人気の酢めさんま。お好みでからし醤油をつけてお刺身感覚で。さんま寿司もつくれますよ！ぜひ挑戦してみてください。

「試行錯誤中なのは、さんまの蒲焼きや海鮮丼のネタなど。ガスエビや沖キス、マグロでも何か作りたい。いやあ、頭悩ませますね(笑)。でもおもしろいです。参考商品を取り寄せたりして

て、味だけでなく、包装パッケージも考えます。開発中商品でイチオシなのが、昆布鯛のお茶漬け。上品ですっきりした味わいなんです。できあがりを楽しみにして下さいね！」



トースターでちょうど温めると外側がカリッとしてうまいぞ。

四代目 田岡優さん

## 生節燻しの技術が生んだ新商品 さんまのいぶし焼き

百年以上続く老舗のかつお生節屋さん、田岡商店。現在は三代目と四代目が奮闘中。生節の他にもかつおのへそ、肝煮、かつおの塩辛、マグロ角煮、シイラの卵煮などなど、どれも気になる商品ばかり。もちろん干物各種もそろっていますよ。  
そんな生節と干物の技術を駆使して編み出されたのが、「さんまのいぶし焼き」。

尾鷲の朝市「イタダキ市」限定、できたてバラ売り販売のみでしたが、この度満を持して商品化！見た目はサンマの開きをただ焼いたものようですが、ひと口かじると...口いっぱい広がる香ばしさと旨み、塩加減にノックアウト！  
「さんまをいったん干物にしてから燻してあるん



この「せいろ」の上にサンマをのせて、下から煙をあて燻します。かつお生節が生んだ燻しの技術！

南田岡商店  
〒519-3604  
三重県尾鷲市港町5-9  
TEL 0597-22-1098  
http://namabushi.com

和歌山県新宮をはじめ、4店舗をもつ福助堂グループ。尾鷲に開店したのは昭和47年。同じ年に誕生した二代目の嘉朗さんは、大阪の一流ホテルでの修行を経て、お父さんと一緒に毎日お菓子を焼いています。  
「イチゴショートにモンブラン、チーズケーキ。うちのはどれも昔ながらだよ。王道ばっか(笑)。やもんで、おじいちゃんおばあちゃんからお孫さんま



しっとりしとんのが、こだわりの。

で、家族みんなで食べてもらえるかな。」  
今回お届けの「尾鷲節」は、開店当時から人気のお菓子。チーズバタークリームをはさんだ、しっとりふんわりプッセで大人も子どもも大好きです。



福助堂  
〒519-3617  
三重県尾鷲市野地町12-45  
TEL 0597-22-3972

▲モンブランにチーズケーキ、イチゴタルトなど約20種類が並びます。

## 尾鷲イタダキ市

尾鷲名物の朝市「尾鷲イタダキ市」は、前浜であがる鮮魚・干物はもちろんのこと、市内の様々な特産品を一同に集め、幅広い年齢層の方にお楽しみいただいています。

昔、頭の上に桶を乗せ魚を売り歩いていた商人を、親しみを込めて『いただきさん』と呼んでいました。その伝統とおもてなしの心を受け継ぎ、『尾鷲イタダキ市』と名づけられた定期朝市を開始し、今年で13年目を迎えます。

毎月第1土曜日(1月はお休み)に、およそ35の店舗が出店して開催しておりますが、最も盛り上がるのが12月。マグロにサンマにブリやイセエビ、アオリイカ、底引網でとれる希少なガスエビや沖ギスなど、豊富な尾鷲のお魚がおいしいといわれるこの季節、多くのお客様がこの朝市を訪れます。12月のみ、特別に第3土曜日にも開催いたします。この機会に、ぜひ「尾鷲イタダキ市」にお越しください。

開催日時 毎月第1土曜日 8:30~12:30  
(12月は第1・3土曜に開催、1月は休み)

開催場所 尾鷲魚市場

問合せ先 尾鷲イタダキ市事務局(尾鷲商工会議所内) ☎0597-22-2611

「へへのもへ座」代表の嶋口さん。この度、矢浜地区の奇祭が由来となっている民話を絵本「山の神とオコゼ」に仕上げ自費出版しました。16枚ある絵はすべて嶋口さんの手描き！文章は児童文学者協会員の小倉肇さん協力のもと、すべて尾鷲弁で書かれた、まさに尾鷲の子どものための尾鷲の絵本。  
「小さい頃、おばあちゃんがよく尾鷲の昔話を聞かせてくれたんさ。『三太郎きつね』に『かたそで橋』。二十年くらい前から、尾鷲の民話をなんとかして子どもに残していきたいと思うようになって。ようやく第一弾が実現(笑)。たくさんの子どもの手に読んでもらいたいよ。二冊目もつくりたいな。」

尾鷲の民話絵本「山の神とオコゼ」。小倉肇さんの推薦文「ふるさとの風土が語り伝えてきた民話を、母親としてふるさとの時代を生きて子どもたちに、ふるさとの言葉で語りかけた新しい宝となる絵本です。」に胸が熱くなります。へへのもへ座のほか、夢古道おわせ、市内書店で販売中！

へへのもへ座  
尾鷲市林町8-11 TEL 0597-22-5795



「4年かかったよ。試作本は3冊、絵は100枚以上描いたかな。オコゼを醜く描くのがむづかかった。」と嶋口さん。

陽気な小劇やマジックでまちのイベントをにぎわせてくれるボランティアアーティストランティアサークル

おあせのへ  
へへのもへ座 嶋口晶子さん  
自宅で作るおあせのへ水&手作り駄菓子屋「へへのもへ座」

