



尾鷲がんばりよる新聞

2013 夏号

〈発行人〉
尾鷲観光物産協会

脂ののったトロピンチョウに赤身のキハダマグロ 尾鷲の町はマグロの町

尾鷲の三木浦に本社をおく長久丸は、遠洋マグロ漁船を五隻、近海カツオ一本釣りの漁船を一隻所有。世界の海をめぐる獲ってきたマグロやカツオを市場に卸したり、直売所で販売しています。

今回ヤーヤ便初登場の「トロピンチョウ鮪」は、太平洋の東沖、緯度の高い寒い海で獲れたので、脂のりがすごい。色も近海ものとは違った薄いピンク色で、トロツク舌にまとわりつく

濃厚な味わい。「キハダマグロ」は、太平洋で獲れたもの。こちらはあっさりとした赤身の旨みが味わえます。二種類並べて盛ると、目出度い紅白刺身盛りになります！

長久丸の上半年のビッグニュースといえば、ジャジャーン「第一長久丸、尾鷲初水揚げ！」。昨年の当紙でお伝えした新造船が、一年の航海を終え、四月末、尾鷲に帰ってきました。アルコルスラリーという最新の冷凍設備を搭載した世界初の遠洋マグロ漁船。この方法で冷凍保存されたマグロは、細胞

が壊れず、生に近いモチモチとした食感が保たれます。

「遠洋マグロはいつもは静岡に水揚げするんです。尾鷲へは今回が初めて。水揚げ設備がないから大変でしたけど、これからは「尾鷲のもちもちマグロ」として売り出していきたい。もちもちマグロは、現在は量が少ないですが、ゆくゆくはヤーヤ便にも入れて、みなさんに味わっていただきたいですね。」



▲地元の人や観光客がめずらしそに眺める中、満載の船倉から次々とクレーンでつり下げられてくるメバチマグロ。船内見学会や試食会も行われました。

▲店元の人が観光客がめずらしそに眺める中、満載の船倉から次々とクレーンでつり下げられてくるメバチマグロ。船内見学会や試食会も行われました。

(株)長久丸(冷蔵部)
〒519-3611
三重県尾鷲市朝日町2-1
TEL 0597-25-2100
http://www.chokyumaru.com



▲店舗奥の作業場で、少量ずつ手間ひまけてつくられている若木屋のお菓子。おじゃました日は、ちょうど冷やし餅用の白あんを練っていました。暑い日は大変！

若木屋の夏、といえば「冷やし餅」。マスカルポーネチーズが入ったクリーミーな白あんを、大内山牛乳で練り上げたやわらかいお餅でくるみ、冷たくして食べる冷やし餅は、「これは和菓子!?洋菓子!?!」

新しい!という印象や「たけど、なんと考案・発売してからもう十年が経つぞう。これもまたびっくり。最近では男性客も多いとのこと。「仕事でこっちに来られてる方が、家族にお土産って言って、冷やし餅や

発売から今年で十年、夏といえば若木屋の冷やし餅



▲尾鷲の養殖場のほか、全国で育てられたブリを一括して尾鷲から加工出荷。その数、年間100万尾。

この空と海で育ったブリやもん自信もって出荷しようよ

おわせお魚いちば おとと
〒519-3659
三重県尾鷲市古戸野町2-10
TEL 0597-23-2100
http://e-ototo.jp

尾鷲物産(株)
〒519-3612
三重県尾鷲市林町1-33
TEL 0597-22-2323
http://www.owasebussan.co.jp

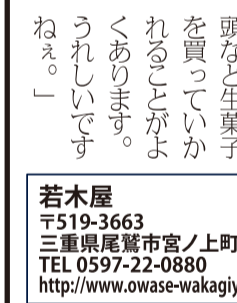
「尾鷲の人は、魚はアラの部分がおいしいことを知っている人たち。獲れた魚は捨てることなく、まるごと全部いただく文化というか。カツオの中骨だけ売ってたりもするでしょ。実際に骨まわりは旨みが濃く、皮の下には脂の層があってブリだからこそ、アラまで自信をもってだせるんですね。」

うまい。」と話すのは、おとと店長の須藤さん。尾鷲物産は、尾鷲湾に浮かぶ百を超えるいけすで三十万尾のブリを育てている。「しっかり管理して大事に育てたブリだからこ



昨年大好評だった、ブリはらすみりんが再登場。ブリはらすは、脂が一番のったトロの部分から身をとったあとの骨側の部分。最初はアラ煮用として販売していたが、もっと手軽に味わってほしいと、みりん干し干物に。

「わたしらも大好きさあ〜。」



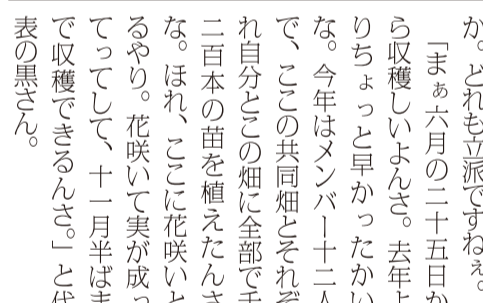
今年、カブレオレ味も入ったよ!

若木屋
〒519-3663
三重県尾鷲市宮ノ上町4-21
TEL 0597-22-0880
http://www.owase-wakagiya.com

「今年、カブレオレ味も入ったよ!」

「今年、カブレオレ味も入ったよ!」

今年、カブレオレ味も入ったよ!



初夏の「虎の尾」畑にやってきました。二月植えた種から大きく育った苗。葉っぱもモサモサと茂っています。あ、葉っぱのかけに、虎の尾もたくさん成ってま

すよ。すごい、二十センチ以上あるんじゃないですか。どれも立派ですねえ。

「まあ六月の二十五日から収穫しいよんさ。去年よりちょっと早かったかいな。今年はメンバー十二人で、この共同畑とそれぞれ自分とこの畑に全部で千二百本の苗を植えたんさな。ほれ、ここに花咲いてるや。花咲いて実が成ってってして、十一月半ばまで収穫できるんさ。」と代表の黒さん。



「ほれ、ちょっとかじってみい」と採ってくれる。ガブッ。あれ、あんまり辛くない、でも香りがスパイスで鮮烈。あー種まわりはやっぱり辛い!」

「暑なってる」とだんだん辛みがのってくるんさ。焼いて味噌つけたら、酒のあても最高や。」

鈴なりの虎の尾。その姿は生命力にあふれています。▼



今が旬、真つ盛り尾鷲の伝統刺身唐辛子虎の尾

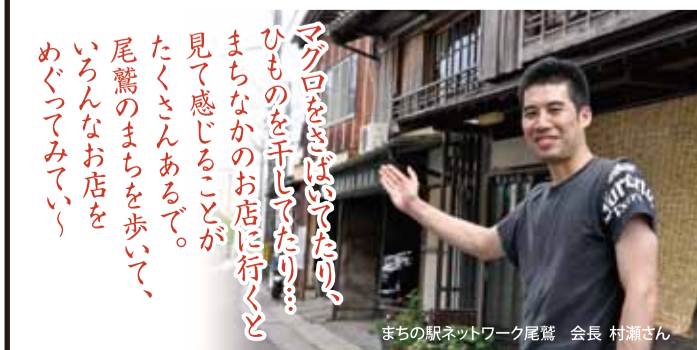
「刺身だけやのうて、どんな料理にも合うで〜。暑い夏にぴったりの風味さ〜。」

尾鷲にまちの駅が7月27日(土)オープン!

尾鷲といえば、非常に交通の便が悪く、遠いイメージがありました。今年ようやく高速道路が開通します! これにより、自動車でも名古屋から2時間あまりで来られるようになります。

尾鷲では、この機会にまちを楽しんでもらう取り組みができないかと、23の事業所(観光施設・魚屋・干物屋・和菓子屋・神社など)をまちの駅に認定し、これらのまちの駅を中心に、尾鷲の漁師町を歩きながら、見て・食べて・買って・楽しんで「尾鷲アルコマチ」の取組みをスタートします! この機会に、ぜひ尾鷲に、お越し下さい。

※「尾鷲アルコマチ」の特製パンフレットもご用意しておりますので、ご希望により郵送させていただきます。



▲あきなさん・なみなさん・ゆきえさん(夢古道)、あさみさん(おとと)、としこさん(尾鷲観光物産協会)、あゆみさん(尾鷲市役所)の6名。とにかくにぎやかです!

もうすぐ、マップが完成するでえ〜来て見て歩いてい〜



「わがら」と「和柄」、「かんびんたん」をかけたチームのマーク。▶

おあせの〜



「どれを載せようか、いっぱいあり過ぎて迷うわ〜」