



# 尾鷲がんばりよる新聞

2014 春号  
尾鷲観光物産協会

## 尾鷲のうまいもの情報

おさかな市長として名を馳せる、わが尾鷲市の岩田市長。実は、市長になる前からインターネットで「一日一魚」というお魚紹介ブログを毎日更新。市長になってからは「三日に一魚」になりましたが、最近ではフェイスブックに場を移し、よだれものおいしそうな魚料理の写真を毎日アップされています。



おさかな市長の岩田昭人です

発信！続々と情報が大切になってきた。



▲朝の尾鷲魚市場。今日はどんな魚が揚がったのかな。



▲「一日一食」その262/アカバナ。カンパチのさらに大きいもの。脂はあるがしつこくなく上品なうまさ。刺身とにぎり。



「一日一食」その279/ホウボウの握り。刺身でもうまいが握りがおすすめ。上品な甘さ、旨さが寿司飯によく合う。



「一日一食」その274/からすみ餅。焼いた餅の上に生からすみをのせて軽く炙る。からすみの塩味が餅に良く合う。



▲雑誌「家庭画報」に掲載された尾鷲のエビ特集



▲岩田市長の名刺入れは、地元の大工さんが作った尾鷲ひのきの特製。

## 良栄丸

昨年新しく建造された尾鷲物産の近海マグロ延縄漁船「良栄丸」。七月の初水揚げからもう十回以上、季節により、日本近海の旬の漁場に出向き、その都度尾鷲港に戻り水揚げしています。

良栄丸のマグロの秘密はなんとといっても船上で活けにし内臓の処理も行っていること。「鮮度保持のためやな。縄を揚げた時に、ま



上・下/次々と船から水揚げされるマグロ。港が活気づきます。右/水揚げされたマグロは、すぐにセリにかけられます。魚屋さんたちも真剣な表情！



だ活きているマグロを一本一本手で、エラと内臓を引き抜く。縄を揚げるまで死んでしまう魚体もあるもんで、時間との勝負さ。」と漁労長の東さん。海の上では朝五時に漁を開始し、遅い時は夜中の一時二時までかかることも。これを一回の漁で十五日間続けマグロを獲っているのだ。

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

## 三木浦の海から全国に

真鯛養殖が盛んな三木浦町。キラキラと輝く青い海の中では真鯛がスクスクと育っています。

「三木浦の海は、おだやかな入り江なんですけれど、外海も近いから黒潮の流れが速くて底の方では絶えず水が循環してるんですよ。大きな川もないから大雨が降っても濁らないし、魚を育てやすい海なんです。」と小川さん。三和水産さんでは、そんな健康においしく育っ



小川さん夫婦はじめ、三和水産のみなさん。

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://owase-medetaiya.com

## 和菓舗 若木屋

地元の食材を使ったお菓子を「羊羹を炊くのにミネラルたっぷり」の深層水を使っています。もちろん深層水からできた塩も使っていますよ。二回分くらいが初登場。



▲「腰に下げて歩いてほしいもんで」ぶらぶら塩ようかん「って名前なんさ〜」と濱田さん。お店裏の作業場へから手作りしています。

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

## 大瀬勇商店

明治三十五年から続く、老舗海産物商の「大瀬勇商店」。かつお生節や燻製をつくってきた作業場は、長年の煙で柱も梁も黒く燻され、まるでタイムスリップしたかのような雰囲気になっています。



左から四代目の勇人さん、三代目の勇喜さん、五代目の邦裕さん。三代そろってついでに。

今年、お正月の再登場となる「かつおくん」は、生節に次ぐ、大瀬勇商店人気の味。カツオを三枚におろし、スライスした後、たまり醤油ベースの秘伝のタレに漬け込み、二三日かけ煙で燻す。

「プリッぷで提案してからますます人気になってきて。プリッ尾からたつた二つしかとれんもんで貴重品になってきたよ。まかないでは味噌汁に入れるのも好きやな。やもんで海鮮鍋に最高やと思ってみて。」



▲上/できたての「かつおくん」を切ってくれる。いつ食べてもおいしいな〜。ビールがないのが残念。下/朝市場で仕入れてきたばかりの、地元産アワビとトコブシ。アワビは酒蒸しに、トコブシは甘辛く煮て瓶詰め。

大瀬勇商店 519-3618 三重県尾鷲市栄町2-16 TEL 0597-22-0563 http://www.oose-shoten.jp

【第三回】尾鷲、生活の遺産

昭和三十年代の漁村風景が残る  
にほんの里 須賀利町  
100選

昭和の終わりまで船でしか行けなかった尾鷲市の北の端ここに位置する須賀利町は、尾鷲市の飛び地。昭和五十七年にとなり町から延びる県道が開通するまでは、巡航船や渡船を使った海路が住民の足でした。そのため、今も昭和三十年代の漁村風景が残り、「にほんの里100選」に選ばれています。休日には写真やスケッチ愛好家が訪れ、昨年公開された若松孝二監督の映画「千年の愉楽」のロケも行われました。

神社、銭湯、商店  
小さな路地を散策  
尾鷲の市街地からは車で約三十分。海から山へびつしりと民家が張り付く須賀利の集落は、堤防沿いの大通りも車一台がやっと通れる狭さ。車を停め散策開始です！  
「また、須賀利の漁師はひと味もふた味も違った。明治から昭和のはじめ、リーダーもエンジンもない時代は、頭脳と体力を兼ね備えた人が漁師になった。須賀利の船についていけばよく釣れるといわれたとか（笑）」荒ぶる大海を相手に人がもてる力だけで向かっていった漁師さんの勇壮な姿が目に浮かびます。

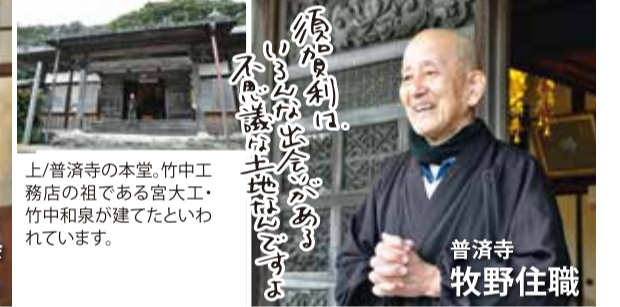
和風意匠の建物は…元お風呂屋さんだそう。店先に野菜が並んでいます。あれは八百屋さんかな。と思つたら隣にはサザエが。「うちはなんでも屋なんさ。」と顔をだしてくれたのは明治三十五年創業「種屋」の四代目ご主人。「酒も米もたばこも、文房具、雑貨もあるよ。須賀利は文字通り陸の孤島やったもんで（笑）、なんでもそろえなあかなんだんさ。」まちなくはならないお店ですね。



種屋さん

江戸時代、多くの船がきた  
風待ち湊  
「世古」の先には何本も階段が延びています。登りきった先にあったのは一六二四年に建立された「普濟寺」。振り返ると、深い入り江と民家の瓦屋根が広がります。

「江戸時代は、風待ち湊」といって廻船の避難港やったんですよ。」とお話してくれたのは、普濟寺の住職牧野さん。昔は主要な港だったんですね。



上/普濟寺の本堂。竹中工務店の祖である宮大工・竹中和泉が建てたといわれています。

普濟寺 牧野住職

「また、須賀利の漁師はひと味もふた味も違った。明治から昭和のはじめ、リーダーもエンジンもない時代は、頭脳と体力を兼ね備えた人が漁師になった。須賀利の船についていけばよく釣れるといわれたとか（笑）」荒ぶる大海を相手に人がもてる力だけで向かっていった漁師さんの勇壮な姿が目に浮かびます。



旅や映画で須賀利のことを知った。須賀利おんばんの会 世古明美さん

「須賀利の味は甘い。魚で体を使うもんでな。魚の共同作業の時にふるまっていたおにぎりは黒砂糖を混ぜとるん。今生きてたら百二十歳になるおばあちゃんか子どもの頃からあったって言ってたから大正の頃にはあったんやないかな。」



須賀利おんばんの会 世古明美さん



上/高台から見渡した須賀利の集落。約300人が暮らしています。冬の午後の日差しは暖かく、浜辺の漁師さんもすでに仕事を終え、まちはしばしの静寂に包まれています。右/家々の間を縫うように走る狭い路地「世古」。各家先には、大八車や手押し車が並んでいます。



左/映画「千年の愉楽」(原作:中上健次、監督:若松孝二)のポスター。



右/浜辺で採ってきたテングサを軒先で干しています。右下/いろどり美しい押し寿司は主に祝いの席で。左/黒砂糖のおにぎり。

と、大漁上がりいうて、大きなお皿・皿鉢に押し寿司やまぐろのべっこう寿司を盛ってお祝いしたん。大きなぼたもちも付けたね。魚ごはん(炊き込み御飯)は普段でもようつくる。太刀魚やサバを入れることが多いかな。干物はみんな自分でつくろ。今時はカタクチイワシの丸干し。お昼ご飯はいつも干物さ(笑)」。本場に静かで、時がゆるやかに流れる「風待ち湊」須賀利。一度、訪れてみてはいかがですか。

平成26年度 ヤーヤ便お申込者のみなさんとの交流企画

その1 招待企画 ~世界遺産登録10周年記念~  
熊野古道・お魚満喫ツアー

今回で5回目となる、人気の尾鷲へのご招待ツアー！  
ヤーヤ便お申込者の中から抽選で4組8名様を、世界遺産登録10周年を迎える熊野古道伊勢路、中でも人気の高い「馬越峠」散策と、尾鷲の魚を食べつくす1泊2日のツアーにご招待！  
健康ウォーキングのインストラクター「尾鷲セラピスト」と行く「熊野古道 馬越峠」は、一面にシダを敷き詰めたひのき林の中に、苔むした石畳が約2kmにわたって続く、熊野古道の中で最も美しいコースと言われ、毎年多くのハイカーがこの馬越峠を散策しています。  
また、「マグロの中落ちせり体験」「サンマ寿司作り体験」「干物作り体験」をしていただき、みえ尾鷲海洋深層水のお風呂「夢古道おわせ」で汗を洗い流し、作った干物と中落ちに新鮮魚介もあわせて、海鮮BBQ&海鮮丼など、尾鷲自慢の「食」をまるごと満喫していただきます！



お申込みの中から抽選で8名様

開催日 平成26年 10月25日(土)~26日(日)

宿泊費、食事代、体験費用、記念品、海洋深層水風呂施設無料入浴券をプレゼント！  
※抽選は8月に実施し、抽選結果は当選者のみ後日お知らせします。  
※尾鷲への交通費は含みません。



その2 特別企画  
尾鷲生まぐるプレゼント！



まるごと1本まるごとプレゼント  
マグロプレゼントをお申込みの中から抽選で1名様

冬の一番おいしい時期にお届け！

プレゼント時期 平成27年 1月中旬~2月

※船の入港状況と当選者の方の都合を調整し宅急便でお届けいたします。

20kgクラスのピンチョウマグロ 1本

マグロ料理のレシピ集も一緒にお届けします。

- 基本的にはさばいた状態でお届け。ご希望により丸ごと1本なりでのお届けも可。
- お届けする部位は「身・カマ・目玉・中落ち」ですが、ご希望により「頭まるごと」お渡し可。