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！

2015 春号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

魚鉄商店　海におまかせ 刺身セット

今日はどんな魚が泳いでいるのかな、と毎回訪れるのが楽しみな魚鉄さん。

「今日は、ハマチ、カンパチ、タイ、トラフグ、スズキ、グレ、伊勢エビ、ホラ貝…（まだまだ続きます）」わぁ、いっぱいいますねぇ。

「毎年、年明けてから2月のヤーヤ祭り明けるまでは水揚げ量は落ちるんやけど、まぁこのくらいはあるよ。」と笑顔で話す三代目の訓充さん。

今回のお届けは、みなさんお待ちかね、サザエ刺身が入った海におまかせセット。

「サザエの旬は春から夏。だんだんええなってきたよ。アオリイカは春先から秋の終わりあたりまで。アオリは新し過ぎると固いし味も香りもせんのさ。やもんで下ろしてちょっと半日とかおいとく方がよいん。ヤーヤ便は皆さんのところに届く頃に、ちょうどええ頃合いになるんさ（笑）。シビは冬に紀州沖で獲れるのが脂のって新して一番ええな。」もう聞いているだけでよだれが・・・。

「魚の処理、締め方には気使っとるよ。血抜いて、神経抜いてから氷に浸ける。やもんでできるだけ〝活け〟（生きとるまま）で買って来て、自分とこで締めるんさ。魚の種類によっても処理の仕方は変わってくるし。」なるほど、そのために大きな生け簀が必要なんですね。

「お客さんに魚の下処理のサービスもしいよんやで。家庭で料理しやすいように、タチウオやったら、天ぷら用に三枚に下ろしたり、サバを煮付け用にとハラ取って水洗いしたり。生ゴミ減ると楽やり（笑）。魚食べたいけど、下ろすの大変とか、最近尾鷲に転勤してきて、魚下ろすの苦手やわ、という人にどんどん利用してほしいな。もっともっと家庭で魚食べてほしいって思うよ。」

まちのおもてなしステーション“尾鷲まちの駅”にも登録。「気軽にのぞいてってい～」▶

◀店内の大部分を占める大きな生け簀。まるで水族館。

みごとな手さばきで、刺身盛りを次々とつくっていく訓充さん。「普段のスタッフは５人。ヤーヤ便の時は１回の発送で1,000人分造らなあかんもんで、10人でやんりょるよ。毎回発送時間ギリギリさ（笑）。」▶

ヤーヤ便でも大好評のサザエのお刺身。コリコリです。▼

魚鉄商店のみなさん

【魚鉄商店】
〒519-3604
三重県尾鷲市港町 8-13
TEL 0597-22-0152

つぐみ工房　さんま甘露煮 しょうゆ味

「おとついまで四日間ヤーヤ祭りの炊き番しいよったんさ。おにぎり握ってな。向井の男衆は男前ばっかやで（笑）。」といつも豪快元気な次美さん。七年間続けた夢古道ランチバイキングの調理担当を昨年卒業し、この一年は野菜作りに精を出していたそう。

「山行って葉っぱ拾てきて堆肥から自分でつくるよ。野菜作りだけじゃないで。たくあんも漬けるし味噌も麹から仕込むよ。」なんとたくましい、憧れの女性です。

今回お届けの「さんま甘露煮」は、全行程三日かけてつくられています。

「水洗い、血出しをなんべんもして、昼から夜の8時までホタルの火みたいなのでトロトロ炊くん。袋へ詰めて真空パックして煮沸して、シールを貼ってできあがり。多い時で週三回炊くかな。つくり置きはせえへん。一回一回こだわって炊いとるよ。」

▲地元で採れたショウガと青唐辛子「虎の尾」を入れてトロ火で７時間。

大きな鍋でいっきに30kgのサンマを炊きます。▶

黒次美さん

【つぐみ工房】
〒519-3625
三重県尾鷲市向井 353
TEL 0597-22-4813

やきやまふぁーむ　干し椎茸 丸（オプション）

二〇〇九年、障害をもった人の就労継続支援を目的に設立されたやきやまふぁーむさん。当初二棟だった椎茸栽培ハウスは今では五棟に増え、トマトなどの野菜栽培やケチャップ加工まで行っています。

「うちの椎茸はプリプリを通り越してコリッとしていると評判。これだという品種を選び抜き、収穫のタイミングにこだわるからこその食感だと思います。菌床はもちろん国産。県内の森林組合から取り寄せ。熊野古道の伏流水をくみ上げ大事に大事に育てています。」と塩﨑さん。役目を終えた菌床は発酵させて畑の堆肥に。循環システムここにあり！

▼ハウス一つに約500個の菌床が。

裏のひだの膜が切れるか切れないかのうちに収穫。これがプリコリ食感の秘密のひとつ。▶

塩﨑さん　牧平さん

【やきやまふぁーむ】
〒519-3811
三重県尾鷲市三木里町 249-1
TEL 0597-28-8007
http://www.yakiyamafarm.com

若木屋　ぶらぶら塩ようかん

店舗を改装し、昨年十一月にリニューアルオープン。また一段とステキなお店になっています。

「尾鷲に帰ってきて十四年、自分が思い描く理想のお店にまた一歩近づきました。改装後の目玉商品は〝焼きたてみたらし〟。注文もらってから焼くので熱々ふっくらですよ。一本からどうぞ。お茶コーナーもあるので、お菓子ひとつから気軽に買って食べてって。」と店主の濵田さん。

今回お届けの「ぶらぶら塩ようかん」は東京や大阪からも注文があるそう。

「お土産や贈答だけじゃなく、自宅用にも買ってってくれます。お茶の時間に友達同士おしゃべりしながら、ちょっとずつ切って食べるのがちょうどええみたい（笑）。お茶は緑茶より地元の釜煎り番茶がよく合います。羊羹の塩っけが合うみたいであとひくおいしさ。ぜひ番茶とセットで味わってみて。」

尾鷲ヒノキをふんだんに使用した店舗。小豆の絵柄ののれんが目印。▶

◀生菓子コーナーが見やすく、選びやすくなりました。この秋冬は新商品のモンブラン大福が大人気でした。

二代目 濵田 修さん

【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

編集後記　ありがとうございました。来年度企画もただいま進行中！

一年間おつきあいいただき、ありがとうございました！

平成26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、今年で6年目を迎え、今年は約2，200のご家庭に、年4回、お届けすることができました。

また、昨年度より「ふるさと納税制度」により、納税して頂いた方に返礼品を送る取り組みを行っておりますが、今年は予想をはるかに上回る反響をいただき、全国各地の皆さんに尾鷲の味を知っていただくことができました。「尾鷲を応援するよ！」との心あたたまるお言葉もたくさんいただき、心からお礼申し上げます。

尾鷲では昨年、はしご酒イベント「尾鷲旬のコツまみバル」などのイベントを実施し、多くの皆さんに尾鷲自慢の「食」を体感していただき、ご好評いただいております。今後もいろんな取り組みを行っていきますので、ぜひ尾鷲に遊びに来てください！

現在、平成27年度の商品やセット内容を企画しております。今後も多くの皆さんに、尾鷲の味や元気をお届けできるよう、がんばってまいります。

今後とも宜しくお願い致します。

ヤーヤ便スタッフ一同

おもてなしの人

地域おこし協力隊（九鬼町）豊田 宙也さん

ブリ大敷漁が盛んな漁師町・九鬼町に昨年九月、地域おこし協力隊として東京からやってきた豊田さん。

「三十年前は三千人が暮らし、飲食店が数軒、銭湯や映画館もあった。今はどれもなく、町の人は気軽に集まれる場所を望んでいます。」そこで、かつて喫茶・スナックとして営業していた店舗を改装し、地域の交流拠点として復活させることに。

「食を通じて人が集まれる場所にしたいですね。一人暮らしのお年寄りの方が声掛け合って遊びにやって来る。町の外からも人がやってきて、新しい何かが始まるような場所にしたい。」と豊田さん。四月の開店に向け、準備が着々と進められています。

「町の男性陣が内装を、メニューづくりを女性陣が手伝ってくれています。看板メニューは九鬼港の豊かな海産物をつかった美味しい料理。ぜひ遊びに来てくださいね。」

▲現在、約500人が暮らす九鬼町。「まず地形から驚きました。」と豊田さん。「山と海がつながっている、鹿が海の近くまで降りて来る。強い雨が降ると道路と海の境目がなくなるんです。」

▲▶１月に行われた試食会。懐かしのうどんやカレーを味わいに約70人の地元の方でにぎわいました。

4月オープン予定！
地域交流食堂 つどい（仮）
尾鷲市九鬼町204
☎080-2632-8163
https://www.facebook.com/kukicho

豊田さんお気に入りの窓からの眺め。「まるで海に浮かんでるみたいでしょ。」▼