



尾鷲を元気にいっしょとて、集まったんさな！

尾鷲がんばりよる新聞

2014 冬号

<発行人>

尾鷲観光物産協会

はし佐商店
漁師鍋用ブリ切身・カラスミ

師走の足音も聞こえだし、温暖な尾鷲でも朝晩冷え込むようになってきました。寒くなるに食べものがいっそうおいしくなりますね。お正月のごちそうも今から楽しみで、くいしんぼうにはたまらない季節です。

今日はどんな魚が揚がったのかな？ 明治から続く老舗鮮魚店のはし佐さんを訪ねると、並んでいます。カラスミ、アジにカマスにタチウオ。底引き網で獲れるカガミダイ、アラ、アカゴチ（ベニテグリ）。エビ類はイセエビ、テナガエビ（アカザエビ）、ガステビ（ヒゲナガエビ）、オニエビ（ミノエビ）。水槽にはタイやシマアジが泳いでいて、見ているだけで楽しい！ 四代目の橋本智永さんは、毎朝魚市場で札を入れている目利き。旬や脂のノリはもちろんです。その時の氷の効きまで瞬時に判断し、競り落とします。そんな智永さんが今回お

届けするのが「漁師鍋用のブリ切身」。尾鷲は天然ブリもよく獲れませんが、養殖にも適した海で、おいしいブリが育ちます。脂ノリがよく、いい出汁がでるブリは漁師鍋にぴったりです。



▲店先ではタイを捌いてました。

▲エビの王様イセエビ。その名の通り、全国で三重県が漁獲量1位です。

はし佐さんでは、毎年12月になると、新鮮な魚介類を詰め合わせた「水炊き鍋用セット」を販売。「マダイ、イセエビ、アカザエビ、カキ、ハマグリなどが入ります。エビが入るとるのが尾鷲らしいね。イセエビは今年は去年みたいに高いよ（笑）。量もまあまあ獲れとるし。鍋セットはお歳暮用として全国各地に送ってますよ。」と智永さん。今日もどこかで尾鷲の魚を味わってくださる人がいる。うれしですね。



【はし佐商店】
〒519-305
三重県尾鷲市中井町1-19
TEL 0597-22-0304
<http://www.hashisa.com>

▲カラスミ キンモクセイの花が香る10月頃から仕込みを始め、12月まであります。



寒くなってきたねえ
家族友達みんなと
尾鷲の魚を鍋にあたまるてい〜

マカゴチ (ベニテグリ)
カガミダイ

四代目 橋本智永さん

可成屋 和操
黒豆きなこミルクジャム

昭和9年創業の老舗料理店の娘さんで、お店を手伝っていた和子さん。長野で農家を営んでいる友人が、サイズが規格外だったり、傷があつて市場に出せない果物の扱いに困っていることを聞き、「じゃあ、ジャムにしてみれば」と作りだしたことがきっかけ。

旬の果物や野菜と砂糖のみを使用した和子さんの手づくりジャムは、今では全国各地の雑貨店やパン屋さんで扱われています。

「秋はイチジクや柿、ラフランスがおいしいですね。」と和子さん。人気のミルク系ジャムは、銅鍋で4時間つきつきり煮詰めるそう。大事にゆっくりできあがったジャムをどうぞ召し上がれ。

▲上/お店にずらりと並ぶ季節のジャムたち。下/ジャムを炊く銅製のお鍋。厚みがあり、持たせてもらったところとても重い！

今回お届けの黒豆きなこミルクジャムは、トーストが一番!! フランスパンは、塗ってから焼くと、フランスパンがパリパリです!! パンアイスにもおすすめです。

【可成屋 - 和操 -】
〒519-3605 三重県尾鷲市中井町13-8
TEL 0597-22-0244
<http://wasou.kanariya-owase.com>

丸高
沖ギスすり身 沖ギス丸干し 干物セット

夏の間、休漁していた底引き網漁が再開し、沖ギスの脂ののりだす秋。丸高さんの工場を訪ねると、沖ギスをすり身に加工している真っ最中。

「これは学校給食用。三重県の鈴鹿や松阪の小学校で使ってもらってます。骨ごし入ったのもんでカルシウムたっぷりやんな。」と出てきてくれたのはお父さんの高浜敏泰さん。

「沖ギスは鮮度が大事。水揚げしたその日のうちに加工しとるよ。特に丸干しは、ハラとらんとそのまま干すもんで、エサがハラに残つたらんのがええ。」とどうやって分かるんですか？

「沖ギスのすり身団子。団子にしてあるもんで、そのまま味噌汁や鍋に入れて。出汁でもんで、出汁いらずやよ。ほかにはあぶりシリーズを考え中。楽しみにしててい〜」

▲お店の目の前は海。船溜まりには小さな漁船がたくさん停泊していました。

二代目 高浜有祐さん

沖ギスの丸干しは、直火やと脂が落ちて、火煙がでるもんで、フライパンやホットプレートで、火煙くのがええよ。焼いたら、黄金色の脂が出て、外側がカリッと揚がらう感じが、中はフワッと、火煙も出て、匂いも出て。

【丸高】
〒519-3602
三重県尾鷲市天満浦48
TEL 0597-22-2214
<http://www.marutaka-himono.jp>

モクモクしお学舎
尾鷲のやさしいほんす。生とうがらし虎の尾

尾鷲湾に面する高台には、甘夏畑が広がっています。しお学舎さんに連絡をとると、畑の一面でなごら作業をしているとのこと。訪ねると、作業小屋の方向からさわやかな香りがただよってきます。

「青切り甘夏を収穫して果汁を搾ってるんですけど、登場したのは教頭の尾上さん。通常は春に収穫する甘夏。まだ甘みののっていないスッキリとした酸味が特長の青切り甘夏は、この時期しか採れないそう。

「ぼんず、生とうがらし、塩だれ、サイダー、炭酸水...いろんな商品に甘夏果汁を使っていますよ。」

搾る量も年々増えてきました。今年の目標は6トン！

包丁で二つに切つてから、ひとつひとつ搾汁機に入れて搾る手作業。大変だけれどがんばりますよ！」

とるよ。搾る量も年々増えてきました。今年の目標は6トン！

包丁で二つに切つてから、ひとつひとつ搾汁機に入れて搾る手作業。大変だけれどがんばりますよ！」

▲甘夏畑からは尾鷲湾が一望。
▲収穫したばかりのまだ青い甘夏を搾ります。もちろん無農薬!

尾鷲のやさしいほんすは、酸味にの青切り甘夏が使ったらんもんで、とろろアム...!!

酸っぱいすごいのは、湯豆腐や蒸し野菜によく合いますよ。

地元のおじちゃんも、刺身はぶらけて食べるとよ!!

【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>

教頭 尾上和寿さん

江戸時代から続く伝統の祭 尾鷲ヤーヤ祭り

ヤーヤ便の名前の由来でもある「尾鷲ヤーヤ祭り」。毎年2月1日から5日まで開催される。市民が誇る江戸時代から続く伝統の祭りです。一連の神事はその年の3つの禊祓町が中心となり執り行います。提灯の灯りがきらめく夜、白装束の男衆が荒々しく押し合う「練り」が最大の山場。もうひとつの見どころは「垢離掻き(こうりかき)」という清めの儀式。真っ裸の男衆が2月の海に飛び込みます。最終日には、大名行列や手踊り、弓鏢の儀、お獅子のお出ましなど多岐にわたり町全体が盛り上がりがあります。

●2/1(日) 扉開きの神事 在回り

●2/2(月)-4(水) ヤーヤの練り

●2/5(木) 大名行列 道中手踊り 弓射の奉納 お獅子の出御 当渡しの儀式

▲お獅子のお出まし

▲手踊り

▲お獅子のお出まし

おやせの人 ゆげたけし

三木浦ゲストハウス 弓削猛さん

千葉出身の弓削さんは、ヨットデザイン。10年前より三木浦地区に移り住み、3年前からは町内会の役員も務めている。

「ちょうど市の事業の元氣プロジェクトが始まった頃で、何か三木浦にできることはないかなと。町を歩くと空き家がいっぱい。素敵な古民家も多いんですよ。特にこの旧奥地邸は眺めもよく造りも立派でそのままにしておくのはもったいない。」と持ち主に活用を相談。町の人たちと実行委員会を立ち上げ、今年9月に1日1組限定の簡易宿泊施設としてオープンさせた。

「三木浦は自然も食も豊かなところ。ゲストハウスの他にも、朝市「三木浦こいやあ」や漁業体験、三木浦のポータルサイトの制作も進めています。観光客と町の人と一緒に楽しく暮らしていきたいですね。」

元汽船会社の社長さんの家。築60年余の古民家で、台所にはおくとんが残る。釜で炊いたごはんがおいしい!

農業漁業体験民宿 三木浦ゲストハウス
尾鷲市三木浦町509-14
☎080-9119-3765
<http://www.mikiura.com>

梁には、弓削さんがデザインした尾鷲市の原付ご当地ナンバープレートが。

▲弓削猛さんと息子の竜くん