



尾鷲がんばりよる新聞

2014 夏号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

清け丼にわたの食べたよ
あれつまにほあ〜
獲ってきたもんが
言っつんやぞ

まちがいなわい
まぢがいなわい
まぢがいなわい
まぢがいなわい

漁師も太鼓判

（まぢがいなわい）

操業を開始してからちょうど1年が経った尾鷲物産さんの近海マグロ延縄漁船「良栄丸」。昨年の7月から、だいたいひと月に1回尾鷲に入港し、新鮮な生マグロを水揚げしています。そこで、早朝の魚市場におじゃまし漁労長さんに突撃インタビュー。



船長の阪口さんと、漁労長の東さん

「今回の漁場はグアムの北東あたり、船で片道6日やな。暑いよ。水温も高いし、北の海とは全然違う。大海原の真ん中で聞こえるのは船にあたる波の音だけ。夜が明けてエサ投げ始めると海鳥が寄ってくる。マグロ以外にはカジキやカツオも揚がるよ。船に揚げる前にサメに食べられることも多いんさ。そんなんは船で自分らのおかずにしたるんさ。今回のマグロもうまいよ。この1年はあつという間やつたな。まだまだええ方向にもつていける寄つてみてい。」

ように、魚を冷やす水温とか内臓の処理の仕方とか改良を重ねとる。おいしいマグロを届けるためにな（笑）。う〜ん、なんとも頼もしい言葉。次回の入港も楽しみにです。その良栄丸のマグロを食べることができると「おと」とでは、マグロをはじめ地魚メニューが味わえる食堂が大盛況。尾鷲に来たら寄つてみてい。」

＜ゴールデンウィークも大盛況！おととの食堂で大人気の「まぐる清け丼」と「生まぐる丼」。生まぐる丼は、良栄丸が水揚げしてから数日間の限定メニューです。



▲良栄丸のマグロは船上活け。獲ってきた内臓を取り出すから鮮度がちがうんさ。



▲ずらりと並ぶマグロたち。今からセリがはじまります。

▶良栄丸が水揚げした日は「おとと」で解体ショーが見られるかも！



▲解体後、すぐにお店に並びます。

【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>

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

もちもちの
ベチママグロ
脂のりの
トロカツオ
オッぱり赤身の
キハダマグロ
内臓は
知るぞ知る
どれも
つまいんさなよ



田崎文範さん

近海カツオ一本釣り漁船1隻と遠洋マグロ漁船を5隻（そのうち1隻は、アルコルスラリ製法という最新鋭の冷凍設備を積んだ世界でたった1隻しかない船を所有する長久丸さん。今回オプションでお届けするメバチマグロは、そのアルコルスラリ製法で冷凍されたもので、生マグロに負けないもちもちとした食感が大好評なんです。ほかにトロカツオが復活！太平洋のと真ん中、緯度の高い寒い海で獲れた脂のりのカツオの中からさらに厳選。取材に来たTVレポーターも「これは本当にカツオなんです」と驚くほどの極上の脂を味わって。逆に、ヤーヤ便おなじみのキハダマグロは、赤身なら

「マグロは捨てるとこないんですよ。食べられないのはエラくらいです（笑）」



【榎長久丸(冷蔵部)】
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町 2-1
TEL 0597-25-2100

何回も炊いて それぞれの魚の風味を追求するんよ 塩の種類ひとつで味が変わるんやぞ

全国のデパートでお中元やお歳暮に人気の尾鷲さんの海鮮ごはん。今回は「たこめし」が初登場。タコはもちろん夏が旬の地ダコを使用。かめばかめほど旨みがジュワ〜！
「きれいに処理したタコをお米と一緒に生から炊き上げると、やもんで旨みと色素が出て、こんなにきれいなピンク色にご飯が染まるんさ。その色から別名さくら飯とも呼ばれるそう。加工場を見学していると、またまた「真はためし」なる新商品を発見！マハタって高級魚では！？」
「コーゲンが豊富でお鍋に人気の魚やね。うちでは地

元で養殖されたマハタを使つとるよ。関西では高級魚なんやけど、関東ではまだまだ。鯛とはまた違ったこのおいしさを広げていきたいね〜」



海鮮ごはん担当の岡雅弘さん

“尾鷲まちの駅” 食べ歩きオリジナルフード 「おわせ棒」

まちの駅の取り組みは、高速道路の開通を機に、来訪者をまちなかに誘客し、地域経済の活性化を図る目的で始まりました。昨年9月に尾鷲熊野道路が、今年3月末に紀勢自動車道(紀伊長島〜海山間)が開通し、熊野古道世界古道登録10周年ということもあり、県内外からの来訪者が増加しています。

そこで熊野古道などで尾鷲を訪れた人たちが地元の人たちも含め、尾鷲のまちなかを楽しみながら歩いてもらうきっかけとして、11駅のまちの駅による「おわせ棒食べ歩き」を実施しております。

『おわせ棒』(価格:100円〜300円)とは尾鷲のうまいものや自慢の味を気軽に手に持って、まちなかを食べ歩きできるようにと工夫されたオリジナル商品です。

4/26(土)〜9/28(日)の期間の土日限定で販売していますので、尾鷲にお越しの際はぜひご賞味下さい。

詳しい内容は・・・
尾鷲観光物産協会のHP
<http://www.owase-kb.jp>
をご覧ください。



「はらも」は 大トロ中の大トロ 一番脂がのこると とこいさ〜



【金盛丸】
〒519-3604
三重県尾鷲市港町 11-10
TEL 0597-25-0004
<http://aox.jp/owase-kinsei/>



四代目の村瀬見健さんと息子のてんき君

創業80年、元廻船問屋で現在はマグロ鮮魚卸しと水産加工を営む金盛丸さん。一番人気の「まぐるの角煮」にプレミアムバージョンがあるのをご存知でしたか？50kgの大きなメバチマグロからわずか3kgしか取れない、トロの中でも一番脂ののこっている「はらも」の部分だけで作っているから、ほろっとやわらかくジューシー。プレミアムを食べたらもうレギュラーには戻れない人も続出とか。直売店でも品切れのことが多い、今話題のホットな角煮なんです。今のどきどき、いかがですか？

「はらも」は、大トロ中の大トロ。一番脂がのこるととこいさ〜。創業80年、元廻船問屋で現在はマグロ鮮魚卸しと水産加工を営む金盛丸さん。一番人気の「まぐるの角煮」にプレミアムバージョンがあるのをご存知でしたか？50kgの大きなメバチマグロからわずか3kgしか取れない、トロの中でも一番脂ののこっている「はらも」の部分だけで作っているから、ほろっとやわらかくジューシー。プレミアムを食べたらもうレギュラーには戻れない人も続出とか。直売店でも品切れのことが多い、今話題のホットな角煮なんです。今のどきどき、いかがですか？



▲上/白い砂浜と松林、まるで浦島太郎の舞台のようなのんびりとした海水浴場。ウミガメがやってくることもあるそう!!
下/深い入り江は波も静か。子どもたちでも安心して体験できますよ。

シーカヤック体験(三木里地区グリーンツーリズム推進協議会) ☎090-1234-3008
みきさとい〜くみ ☎0597-28-3008

「自身で英語体験教室やアースデザインなどのイベント企画を三木里町で行っている平山さんがこの夏おすすめするのは、ずばり「三木里海水浴場」。

「透明度は県内でもトップクラス。しかもお盆以外は人が少ないので超穴場！。シーカヤック体験は夏休み期間はいつでも予約できます。8月3日にはビーチフラッグや出店が楽しめる『海遊祭』もありますよ。三木里は熊野古道もあるし、川遊びや浜でキャンプもできる。日帰りなんてもったいないね。何日も滞在して三木里を満喫してね。」

おわせの人

三木里町 平山 泉さん

シーカヤックのインストラクター、中学校の英語講師、尾鷲セラピストのガイドであり、はたまた

「いつもバワフルな平山泉さん。5歳と2歳の子どもを育てるお母さんでもあります。」

