



尾鷲がんばりよる新聞

2014 夏号

〈発行人〉
尾鷲観光物産協会

清け井にわたの食べたよ
あれつまいなほあ
獲ってきたもんが
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

「今年のはじめ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っていける寄ってみてい。」



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っていける寄ってみてい。」

「今年のはじめ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っていける寄ってみてい。」

「今年のはじめ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っていける寄ってみてい。」



▲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です。



▲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>

尾鷲観光物産協会

もちもちの
ベパチマグロ
脂ののりの
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
つまいんさなほ



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。今回オプショソでお届けするメパチマグロは、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。

「マグロは捨てることないんですよ。食べられないのはエラくらいです(笑)。」

「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わるんやぞ」

「美味し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。

「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。」

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。」

「『真はためし』に伊勢海老おこわ「鮑おこわ」。高級海鮮おこわがそい踏み。

【(株)尾鷲】〒519-3671 三重県尾鷲市朝日町 2-1
TEL 0597-25-2100

「はらも」は
大トロの中の大トロ
一番脂ののり
とこいさあ

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「まぐろの角煮」にプレミアムバージョンがあるのをご存知でしたか? 50kgの大きなメパ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りがついている「はらも」の部分だけで作っているから、ほろり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。今のどとと、いかがですか?」

「『真はためし』に伊勢海老おこわ「鮑おこわ」。高級海鮮おこわがそい踏み。」

【(株)尾鷲】〒519-3671 三重県尾鷲市矢浜 4-2-2
TEL 0597-22-6348 <http://www.syuyo.com>

「『真はためし』に伊勢海老おこわ「鮑おこわ」。高級海鮮おこわがそい踏み。」

「『真はためし』に伊勢海老おこわ「鮑おこわ」。高級海鮮おこわがそい踏み。」

「『真はためし』に伊勢海老おこわ「鮑おこわ」。高級海鮮おこわがそい踏み。」

「『真はためし』に伊勢海老おこわ「鮑おこわ」。高級海鮮おこわがそい踏み。」

「おわせ棒」

「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。



食べていって



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



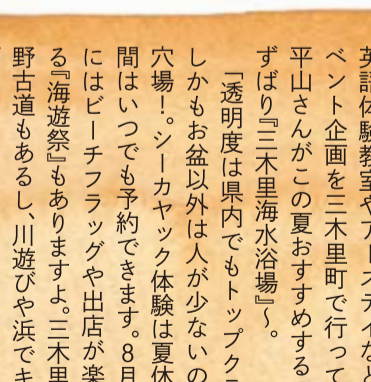
四代目の村瀬 見健さんと息子のてんき君



▲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



英語体験教室「みきさといくみ」では子どもたちを対象に、自然を題材に体を使った英語教室を実施。晴れた日には海岸で行うそう。▶



三木里町 平山 泉さん
シィ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

◀いつもパ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。