



【第一回】日本の漁村を元気にしたい

リアス式海岸の  
湾奥にある漁師町

早田町

はいだ ちよう

大型定置網（株早田大敷）やイセエビ漁で栄えてきた早田町は、人口約150人、高齢化率が60%をこえる、世間一般には限界集落。でも早田は至って元気！漁港には若いパワフルな漁師さん、畑の世話や弁当づくりに奮闘するお母ちゃんたち。ふるさとの存続に向けて立ち上がった「ビジョン早田実行委員会」が、活性化に取り組んでいます。

笑顔食堂が奮闘する  
早田の味

熊野灘が寒ブリの季節を迎えた早田で、町中にサインが響きます。「大漁旗たてて船が入ってきいよるよ」と教えてくれたのは「笑顔食堂」の東一さん。食事のできる場所がないからと、一昨年の敬老会から月に一度、弁当と総菜を販売しています。苦労するのは食材の調達。「早田の生きとる魚を出したいし、みんな期待しいこみよるよって、ぎりぎりまで市場へ通てます。」と一さん。今や町外からも注文があり100近く。詰め終えた弁当の達成感も束の間に、一さんは次のメニューを考えています。

早田に向き合う  
地域を創る

笑顔食堂の一員、石田元気さんは、昨夏から早田に暮らす「地域おこし協力隊」です。今、弁当は予約制で販売していますが、そういった物産が買える場所を早田につくろうと計画。「大敷で捕れる新鮮なものも売りたいし、加工品までまわしていければ。」と、まず会社の設立を準備中。東京での情報発信「尾鷲の魚会」では素材の良さに手応えを感じました。また早田住民が集う「げんきのま」を開催しています。地域のこと、気になるけど自分はどうすればいいの？ そんなことを話しあう「げんきのま」町に仲間がいて、解決できることがあります。

住民が期待する  
漁師の活躍

元気さんは宮城県出身。大震災により、町が一瞬で消えてしまう現実を目の当たりにしました。残せるうちに残そう、地域に関わろう、その思いで尾鷲にやってきました。「毎日漁があつて、普通に生活するのが楽しい。」と日常に溶け込み、早田に向き合う元気さんの姿があります。

小さな問題も  
溜め込まずに解決

地域作り部会の「ひまわりの会」では、耕作放棄地で野菜を収穫し、クキ漬けや味噌もつくっています。「わからんことや意見が食い違つと、頼れるのは年配の人」と東周子さん。畑のことだけでなく、ゴミの収集方法や石段の手すりなど、町の小さな悩みも話合います。周子さんが活動を続けるコツは、心に溜めておかないこと。20歳から80代までの女性がいる会の中では、みんなが対等だと感じています。

町の未来を  
具体的に描く

町の沈滞ムードに風穴を開けてきた早田浦共同組合の組合長・岩本芳和さん。町の課題が見えたのは大学生の聞き取り調査。漁協組合員の高齢化からくる組織の危機を見据えて、漁業の研修を始めた。岩本さんの方針と対策は具体的です。花を植えるコミュニティ活動、仕事場づくり、ホームページで早田を発信、サポーター制度の発足など地域に対してぶれない岩本さんの動き。「住民100%の理解は難しくても、町の人が気づいて自ら動いてくれています。」と、かけがえのないふるさとを存続にむけて、現状をしっかりと見つけています。



笑顔食堂のお弁当づくり



厳しい意見にも耳を傾け、「評判悪かったら減るやろけどありがたいことに増えてます」と一さん。



「どうにもならないと諦めたらそれまで」と、静かな決意を感じさせる元気さん。早田に新しい動きをつくる。



「外に出ている子どもや孫に、活気あるふるさとを見せたい」と活動に熱心な萬寿治さん。



早田の基幹産業として栄えてきた大敷網。今では町外の漁師が3分の2を占める。



「姿が見えん、いつもの時間に洗濯物が干してない。ちょっとおせっかいい思うことが田舎の良さ」と周子（かねこ）さん。



組合長に就任した時は48歳。県内一番の若さにプレッシャーを感じつつも、着実に活動成果を積み上げてきた岩本さん。



2月28日に開かれた、熊野灘の天然ブリを振る舞う「早田寒ブリまつり」は、県内外から800人が訪れる盛況ぶり。



産・官・学が連携する「ビジョン早田実行委員会」は、5つの部会（漁業者部会・ホームページ部会・地域作り部会・防災部会・笑顔食堂）から構成され、「自分たちができることを可能な範囲で自分たちで」の考えのもと、住民主導で行われている。2014年秋に「全国過疎地域自立促進連盟会長賞」を受賞。

平成27年度 ヤーヤ便お申込者のみなさんとの交流企画

その1 特別企画

尾鷲生まぐろプレゼント

1本まるごと!

前回のお届けレポート

今年2月、名古屋市西森さん宅にお届けしました

7:00 水揚げされたばかりのマグロが並ぶ尾鷲魚市場で競りがスタート! この日仕入れたピンチョウマグロは、なんと23kgもの!

9:00 おわせお魚市場「おとと」に移動し、解体。

11:00 さあ、出発! ヤーヤ便スタッフが直接お届けにあがりますよ~

13:00 今回当選された名古屋市西森さん宅に到着! 早速、西森さん自らお刺身に切り分けます。

14:00 「おいしい、おいしい」と満面の笑みで味見タイム。この日の夜は家族でマグロパーティー、ご近所さんにもおすそ分けされたそうです。

マグロプレゼントをお申込みの中から抽選で1名様!!

かぶと焼き  
カマ焼き

頭やカマの部位は、焼いてお届けすることもできますよ~

冬の一番おいしい時期にお届けするで!

プレゼント時期 平成28年1月中旬~2月

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「かぶと焼き」もお届けします。

※船の入港状況と当選者の方の都合を調整し宅急便等でお届けいたします。

平成27年度 ヤーヤ便お申込者のみなさんとの交流企画

その2 ご招待企画 **漁師町を巡って、尾鷲の魚を食べ尽くせツアー**

今回で7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、熊野古道伊勢路の中でもっとも美しい石畳のある馬越峠の散策と新鮮な魚を使った尾鷲自慢の「食」を満喫できる1泊2日のツアーにご招待！

今回のツアーでは尾鷲の郷土料理である「サンマ寿司作り体験」や旬の魚を使った「干物作り体験」といった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」で汗を洗い流した後、作った干物で海鮮BBQや海鮮丼等、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**組4名様ご招待

開催日 平成27年 **10月24日(土)25日(日)**

宿泊費、食事代、体験費用、記念品、海洋深層水温浴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。

昨年「ヤーヤ便」申込者の方にインタビューさせていただきました

★いずれも「ヤーヤ便交流企画ツアー」に参加いただいております。

**お魚を食べに行きたい、あこがれの地 熊野古道もゆっくり巡りたいですね**

**尾鷲はお魚がおいしいイメージ**

ヤーヤ便を届けてもらう前から、「尾鷲」はお魚がおいしいイメージでした。お魚を食べに行きたいなあ、というあこがれの地(笑)。鈴鹿市の白子にイカナゴを買いに行ったり、鳥羽市の浦村に焼きカキを食べにいったり。三重県はお魚を食べに行くイメージですね。

**開けたらすぐに食べられるお刺身**

あらかじめ切って入っているお刺身が入っていると、「やった！、すぐに

食べられる！」と喜んでいました。柵の状態からでも、自分で切るとなると大変。ポロポロになっちゃって、おいしさが半減しちゃう(笑)。プロの方のように切れないでもんね。

**手作りサンマ寿司体験がおいしくて**

干物もおいしいですね。サンマの丸干しは朝ご飯にいただきました。沖ギスみりん干しもおいしかったです。ヤガラもどんな魚だろうとドキドキして食べたくて、白身でさっぱりしておいしい魚が多くて、楽しくおいしくいただきました。鍋も鯛の頭からいいお出汁がでておいしかったです。

た。沖ギスもつみれ団子にして入れました。



愛知県小牧市 後藤さん  
この日、残念ながら不在だったご主人は長崎出身。朝からお刺身OKなほどお魚好きだそう。

ザエを食べたり、エビやサザエ、干物の海鮮パークをいれたりして、とても楽しかったです。手作り体験のさんま寿司もとてもおいしくて帰って、お正月に自宅でお祝いしました(笑)。熊野古道は、天気が優れず途中でしか歩けなかったのですが、また今度ゆっくり訪れたいですね。

**なんととってもお刺身が食べたくて どれを食べても全然ちがいますね**

**ラジオから流れてきたんです**

ヤーヤ便は前回初めて取り寄せました。自宅で仕事をしている時に、いつもラジオをかけているんですが、ある番組のリスナープレゼントにヤーヤ便があったんです。お刺身が食べたくなって食べた

くて、応募したんだけど外れてしまった(笑)。なのでインターネットで調べて申し込みました。

**サザエのお刺身がコリコリで**

やっぱりお刺身はどれも食べても全然ちがいますね！こっちはなかなかいいお魚が手に入らない

ですからね。サザエのお刺身もコリコリで、焼いたものしか食べたことなかったから感激。「虎の尾」もちゃんとお刺身の薬味にして食べましたよ。塩ようかんもほどよくさっぱりでおいしかったです。春便は二日前くらいに届いたのかしら。もうほとんど全部食べちゃったわよ(笑)。

**思ったより近いですね**

ご招待企画の「熊野古道・お魚満喫ツアー」には、まさか当たると思ってもなくてびっくり。妹夫婦と一緒に参加しました。尾鷲まで自家用車で

行って。思ったより近かったですね。尾鷲の方は、40年くらい前にハイキングに行ったことがあるくらい。伊勢まではよく電車で行くんですけどね。金盛丸さんでいただいた「まぐろの頭肉から揚げ」、おいしかったです。パーベキューも久しぶりで楽しかった。しかもお魚パーベキューなんて自分では、なかなかないですよ。体験で作った「さんま寿司」もおいしかったです。おもしろかったです。あんな風に作るなんて思ってもなかったわ。先日、新聞にヤーヤ祭りのことが載ってましたよ。この時期にやっているとだんなあって。やっぱり親しみがわきますね。いい思い出になりました。



愛知県津島市 秋山さん  
リンゴやミカンの木のオーナー制度も利用しているという秋山さん。庭には柚子の木が。

【ヤーヤ便のご利用案内】

年4回お届けする頒布会 ●一括支払いの金額  
**26,800円(6,700円×4回)** (送料・税込み)  
お届け月/ 7~8月・9~10月・11~12月・(2016年2~3月)  
※お届け月は、都合により前後することが、ございます。

■お申込方法

お電話 / **0597-23-8261**  
午前8時30分~午後5時 年中無休(年末年始休み)

FAX / **0597-23-8263**  
同封のお申込用紙に、必要事項を記入しFAXしてください(24時間受付)

メールで / **ya-yabin@owasekankou.com**  
ホームページ内の申込書をダウンロードして、必要事項をのりなく記入してください。

郵便で / FAX同様同封のお申込用紙に、必要事項を記入し用紙を封筒の作り方の説明にそって封筒にし、投函してください(切手不要)

※6月下旬~7月上旬の締め切り間は、例年、お申し込みが集中します。また、大変恐縮ですが、生産量の問題により、やむを得ず申込を早めに締め切らせて頂く場合もありますことをご了承ください。お早めにお申込みをいただきましたら幸いです。

■お支払い方法

●一括でのお支払い

※代金は同封の郵便振替用紙にてお振込ください。

**7月4日(土)までに、**  
年間分を一括お振込で、お願いします。

※振込手数料はヤーヤ便が負担いたします。  
ご入金確認後の商品発送となります。

●分割でのお支払い 代金引換のみ  
**(6,700円×4回)** (送料・税込み)

(注)ただしお申込は、一括(4回分)となります。

※代金引換手数料、1万円未満324円、  
1万円~3万円432円につきましては、  
お客様負担にてお願いします。

■お届けについて

宅急便(クール便など)でお届け

●ご入金確認後発送準備いたします。  
(代金引換を除く)

●ヤーヤ便は生鮮食品が主になりますので、事前にお届け日時のご連絡を、郵便やメール、お電話等にてさせていただきます。

●商品の性質上、北海道・青森・沖縄・南九州(宮崎・鹿児島)・離島などへのお届けは難しい面があり、別途ご相談をお願いします。

※お届け先指定ができます。(例:夏の便は娘さん、秋の便は息子さん、冬の便は知人に、春の便は自宅に等も可能です。)ギフトなど各便でお届け先が異なる場合は、申込用紙のお届け月に○印を付け、そのお届け先を記入ください。