

# 尾鷲がんばりよる新聞

2015 秋号

＜発行人＞  
尾鷲観光物産協会

## 「何でも喜ばれるものをつくってな」

お刺身といえば魚鉄さん。月一回、尾鷲魚市場で開催している朝市「イタダキ市」にも出店しているとのこと、訪ねてみると…。山と積まれたお刺身のほか、おなじみのサザエ、干物、角煮が並び、次々とお客さんがやってきます。

「もうすぐカラスミづくりも始まるよ。」と三代目の訓充さん。土用の丑の日にはお店の前でウナギのかば焼きも。あたり一面に自家製ウナギだれの甘い香りがたぐいます。「生から開いて焼きよるよ。駅前くらいまで煙が行ってくれるとええん

やけどなあ(笑)。

「おわせ棒」企画では「サザエうま煮」を出品。やわらかく、中まで味がしみている絶妙な味付けで、臭みがなく、肝までおいしい逸品。「とろ火でじっくり炊いて、一日寝かして、もう一回火入れて、冷まして。最低でも二日かかるんさ。」

「お客さんから頼まれたら何でもやれるよう、腕をみがき、態勢を整えておく。手間のかかる仕事を、手を抜かんとやる。それがうちのポリシーかな。」

▼これはトコブシのうま煮。煮汁の透明さが食べる前からおいしさを語っています。訓充さんのお母さん秘伝の味。



▲朝市「イタダキ市」にて、魚を中心とした尾鷲の特産を求めるお客さんでにぎわっています。▶定番のサザエのお刺身。毎回完売するそう。



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

## まちを何とかしたい、その思いで帰ってきた

まぐろの角煮でおなじみの金盛丸さん。港町のお店をのぞくと、見慣れないパッケージが。

「長久丸さんのモチモチマグロのみで作った新商品の『極上』です。繊維が細かく上品な食感で人気ですよ。」と説明する晃健さんは、尾鷲のまちに

対する思いから6年前にUターン。祖母や母が守ってきた角煮を尾鷲の贈り物の定番品となるまで育て上げた。さらに自身のお店だけでなく、お



▶マグロを解体するのは、お父さん義明さんの担当。この道50年の手さばきはいつ見てもほれぼれ。▼解体した身は市内の各魚屋さんへ卸します。



「自分の仕事とまちのことを融合させて考えてます。ゆくゆくは飲食店も出したいな(笑)。尾鷲への貢献の仕方をいつも考えていますよ。」



四代目村瀬晃健さん

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

## エリンギで菌活。秋冬はすきやきやキムチ鍋に

今年で創業

13年目を迎えた東邦産業さんは三重県内で唯一のエリンギ専門工場。東海北陸地方を中心に長野や滋賀にも出荷しています。



常務 森川さん

この秋は、健康と美容によいエリンギで菌活！

【東邦産業】〒519-3673  
三重県尾鷲市矢浜大道 1010-1  
tel.0597-25-1717  
http://www.tohosangyo.jp

▼牛乳ビンのような形の栽培ビン。中には尾鷲ひのきのおがごなどから作った培地がまっています。1ビンから2、3本のエリンギが生えてきます。



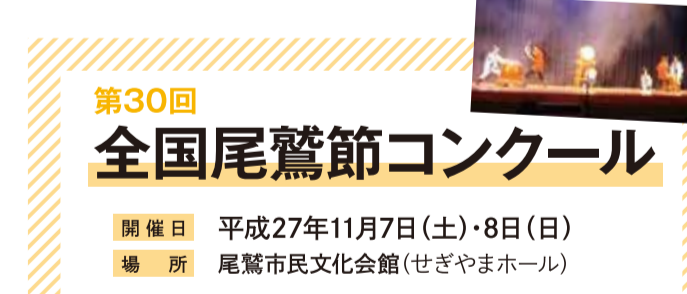
向井地区にあるつぐみ工房さんを訪ねると、サンマ甘露煮の仕込みの真っ最中。「注文が重なってき

「注文が重なってきな、おかげさんやよ」と元気印の次美さんは、話しながらも手は休めず。さすが働き者が集まる向井のお母さんです。「こないだ亀山市の物



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



### 第30回 全国尾鷲節コンクール

開催日 平成27年11月7日(土)・8日(日)  
場所 尾鷲市民文化会館(せぎやまホール)

今年で30回目を迎える全国尾鷲節コンクールを11月7日(土)・8日(日)に開催いたします。全国から尾鷲節の愛好家たちが集まり、中学生以上を対象とした「一般の部」と「壮年の部」。小学生以下を対象とした「少年少女の部」の3部門で、尾鷲節の唄い手日本一を競っていただきます。また、大会当日には、地元で活躍する「ロックジャム」と「尾鷲節保存会こども太鼓」による和太鼓の競演や「坂東流柳蛙会」によるステージも予定しています。更に今回は、記念大会となるため、第21回から第29回までの優勝者によるステージ、「優勝者フェスティバル」も開催されます。その他、会場となる尾鷲市民文化会館周辺では、屋台村が立ち並び、コンクールを盛り上げるイベントも盛りだくさん！この機会にぜひ、1度尾鷲に足をお運びください。

※尾鷲節とは…尾鷲で古くから唄い継がれている民謡。言い伝えによると、約400年前の「大坂夏の陣」の戦いで破れた真田一族が尾鷲に身をかくす際にその悲しい想いを歌ったのがはじまりと言われています。

### おわせのヒト

全国尾鷲節コンクール 実行委員会 塚原 右己さん

今年で30回を迎える「全国尾鷲節コンクール」。毎年全国から、民謡の唄い手さんが唄声を競いにやってきました。塚原さんは、発起人のひとり。実行委員長を10回ほど務めてきました。

「30年前は、全国で一村一品運動が盛んでね。尾鷲にしかないものは…と考え、尾鷲節しかない！」と、青年会議所(JC)が主体となって始めたんですが、「はたして民謡で人は来るのか？」と半信半疑のJCメンバーを説得するのに難儀しましたね(笑)。全国各地にある民謡の会を飛び入りで訪ね、出場をお願いをして周りました。中には押し売りに間違えられたことも(笑)。でも、すばらしいことだと歓迎されることもあり、励みになりましたね。」

「自治会が前夜に魚市場で民謡の夕べを開いたり、同時開催の物産展では各業者さんが、太鼓は尾鷲節保存会踊りは坂東流柳蛙会、婦人会によるおもてなし、会場内は中学生ボランティアと、まちぐるみで運営してきました。それらが、他のコンクールにはない、あたたかなおもてなしとなってきたのだと思います。」

「出場者は、最盛期の200名から現在は120名ほどに減りましたが、尾鷲の文化である尾鷲節を伝えるこの取り組みを、世代をバトンタッチし、今後も続けていきたいですね。」

今年の第30回記念大会ポスター。▼6回のおしり。

全国尾鷲節コンクール実行委員会 [事務局]tel.0597-23-8223

尾鷲節の手踊り人形