尾鷲を元気にしぃ～とて、集まったんさな！

尾鷲がんばんりょる新聞

2016 春号

＜ 発行人 ＞
尾鷲観光物産協会

ヤーヤ祭りの人気者、ねずみだた振りやでぐ～

冬の珍味は一度食べるとやみつきに マンボウこわた（腸）みりん干し

三代目 上野利朗さん

港近くの北川沿いにある、創業70年を越す老舗干物店「上野商店」さん。初代は鮮魚の仲買い専門で干物は二代目の知之さんの代になってからはじめたそう。今回お届けするのは、めずらしいマンボウのこわたみりん干し。

「内臓やよって鮮度はシビア。でも揚げてすぐ船の上でさばいてくるよってその点は間違いない。競り落とした腸は、まずは手できれいにぬめりをとる。その後、出刃包丁でしごいてゴミをとる。きれいに掃除すると、食べられるところは半分くらいになってくんやで。マンボウは下処理が大変な魚なんさ」と二代目の知之さん。食べやすい大きさに切り、ひとつひとつ丁寧に隠し包丁を入れる。このこまやかさが上野商店の仕事。

厚い部分はサクサク、薄いとコリコリ。独特の食感を楽しんで。

▲めずらしく、丸ごとの姿で水揚げされたマンボウ。いつもは沖の船の上で解体され、身と腸の姿になってから港にやってくる。

▼マンボウの腸を仕込む二代目の知之さん。

▲ひとつひとつに隠し包丁を入れる細やかさが上野商店。味がしみこみやすいように、腸は歯ごたえがあるので噛みやすいように。

◀オーブントースターで焼いてもらいました。おいしい！ ガーリックの風味とこの食感はやみつきになりますね。

▶丁寧に下処理されたマンボウの腸は、ほのかにピンク色でとてもきれい。

【上野商店】〒519-3606
三重県尾鷲市北浦町 3-4
tel.0597-22-2535
http://www.maru2ueno.com

おいしい解凍の仕方は人肌ぬるま湯に15分！

尾鷲の郷土料理・さんま寿司を筆頭にアナゴやサバの押し寿司などをデパートや京都の料亭に卸している「柏屋本店」さん。なんといっても最新鋭の冷凍庫で瞬間冷凍されたお寿司は冷凍とは思えない食感と香り。

「お米は福井県産の有機肥料栽培のコシヒカリを農家さんから直接仕入れた新米を使用。やっぱりお寿司は米のおいしさが大切ですからね。お酢は黒酢を使用。コクがでるんですよ。サンマは北海道産のほどよく脂がのったもの。伝統としては地元産の脂の抜けたものなんだけど、脂がのってるほうが今の人の口に合う。」おいしく食べるには解凍方法も重要。冷蔵庫でジワジワ解凍が一番してはいけない方法。必ずぬるま湯で。

柏屋次郎さん

▶ヤーヤ便に参加してから個人のお客さんからの注文も増えてきたそう。「うれしいですねぇ。今、ホームページからも注文できるようにしているところです。3月にはできるかな。たくさんの人に尾鷲の味を食べてもらいたいですね。」

【柏屋本店】〒519-3671
三重県尾鷲市矢浜 4-4-27
tel.0597-22-9131
http://kashiwaya-honten.com

今年で74歳、体調に合わせてゆっくりやっとるよ

駅前商店街にお店を構える「開進堂」さんは、大正時代創業の老舗和菓子店。もともとは港寄りの掘町にあったそう。夫婦二人で営む店内にはいちご大福や桜もち、栗まんじゅう、羊羹など、定番から季節の生菓子が並びます。

「平日は地元のお得意さん、土日はよそからも男性のお客さんも多いなぁ。学生さんは学校帰りにいちご大福をよう買うてくな。夜の受験勉強のおやつに和菓子はちょうどぇえんかな（笑）」と三代目のご主人・裕通さん。まちに愛される和菓子屋さんです。

三代目 北浦裕道さん、和子さん

◀陸上やテニスが得意なご主人。実はスポーツ用品店も営み、店内には今もラケットなどが並びます。週2回、地元のテニスサークル通い腕をならしているそう。

【開進堂】〒519-3617
三重県尾鷲市野地町 12-41
tel.0597-22-0759

自分でつくった野菜はやっぱおいしいなぁ

向井地区で農業による町おこしを行っている「農事生産塾 向井の里」さん。ヤーヤ便では毎年「漁師の刺身とうがらし・虎の尾」をお届けしています。この冬一番の冷え込みの朝、畑ではバケツに氷がはり、大台ケ原方面の山々にはうっすらと白い雪が積もっているのが見えました。

「今、植えとんのは、高菜とみぶな やな。漬物にしたらおいしいで。」と代表の黒さん。野菜づくりの他にも小学生のサツマイモ作りや向井地区の盆踊り、かかしコンテストなどにも協力。

「小学生が畑にくるとにぎやかやな。盆踊りには帰省した子どもや孫が参加してこれもまたにぎやかになるよ。向井地区を元気にしたいんさ」

村嶋さん　黒さん

◀収穫された虎の尾は、地元の特産品とのコラボ商品に使用されるほか、地元スーパーに並んだり、大阪のラーメン屋さんや、セントレアのイタリア料理店などにも出荷されているそう。

【向井の里】
〒519-3625
三重県尾鷲市向井 372-5
tel.0597-22-3721

おわせのヒト!?

尾鷲のご当地キャラクター 尾鷲よいとこ〝ヤーヤにゃん〟

尾鷲に待望のご当地キャラが誕生！名前は「ヤーヤにゃん」。尾鷲節の衣装を着て、尾鷲の魚「ブリ」を描いた鉢巻きをしたネコのキャラクター。社会福祉協議会が福祉やまちのイベントに活用しようと、公募・製作しました。

「全国から200点を超えるデザインが集まり、投票や名付けには小中学生はじめ市民のみなさんなど、たくさんの方々に協力いただき、ヤーヤにゃんは誕生しました。過疎化が進む尾鷲ですが、『元気な高齢者が町を支え、子どもからお年寄りまでがお互いに支え合う』町を目指し、ヤーヤにゃんで福祉をもっと身近に感じてもらえたらいいなと思っています」と担当の吉澤さん。今後は高齢者イベントや障害者行事、観光やまちづくりの催しに登場する予定です。みんな、よろしくにゃぁ！

▲2月に行われた尾鷲ヤーヤ祭りにてデビューしたにゃぁ

【問合せ先】
尾鷲社会福祉協議会
tel.0597-22-3246

▶左から担当の川端さん、ヤーヤにゃん、吉澤さん

▼全国から集まった221点の応募作品の中から選ばれたにゃぁ

編集後記

来年度企画もただいま進行中！

1年間おつきあいいただき、ありがとうございました。

平成27年度のヤーヤ便、今回で最終のお届けとなります。「尾鷲ならではの特産品に、地域でがんばっている人やイベント等も紹介し、尾鷲をまるごと味わい、感じてもらいたい！」こんな想いで始まった「尾鷲まるごとヤーヤ便」も今年で7年目を迎え、今年は約2400件のご家庭に年4回、お届けすることができました。

また、「ふるさと納税制度」でも、納税していただいた方に返礼品としてお送りさせていただきましたが、今年も全国各地の皆さんに尾鷲の味を知っていただく機会となりました。

「去年に引き続き、尾鷲市を応援しています」との心温まるお言葉もたくさんいただき、心からお礼申し上げます。

現在、平成28年度の商品やセット内容を企画しております。今後も多くの皆さんに尾鷲の味や、元気をお届けできるよう、がんばってまいります。

今後ともよろしくお願いいたします。

ヤーヤ便スタッフ一同