



尾鷲がんばりよる新聞

2015 冬号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

百年前から作り続けられてきた 頭肉みりん干しはフワフワほろほろ

黒く燻された梁や壁、古い陶製の煙突、大切に扱われてきた包丁の数々。明治35年創業の老舗海産物店「大瀬勇商店」さんの工場はさながら産業遺産のよう。でもまだまだ現役。尾鷲特産の生節をはじめ、花かつお、カツオやブリの燻製、カラスミ、干物などが作られています。

今回お届けするのは、「頭肉みりん干し」。昨年まで鍋用として人気だった頭肉がみりん干しとなって再登場です。「百年くらい前からある商品なんさ。昔は1日

に何万尾もブリが獲れよって、最初はまかないのおかずやったんかな。脂はのつてるけれどもしつこくない。ふっくら干してるので、ほろほろと口の中でほじける感じ。血合いがないので、生臭身が少なく、冷めてもおいしいからお弁当にもええよ」と話すのは五代目の邦裕さん。ご自身のお弁当にも毎日のように入っていたそう。骨がない部位なので、小さなお子さんからお年を召したかたまで安心して食べられま

すね。一尾からわずか二個しか取れない貴重な頭肉。ぜひ味わって。



左/とりだしたブリの頭肉。ブリブリした白い身がとてきれい。中/大きなものはひとつひとつ手で開いていきます。右/醤油やみりんを合わせた特製みりんだれに漬込んだあとと天日干しに。唐辛子がかくし味。



五代目 大瀬邦裕さん

【大瀬勇商店】〒519-3618
三重県尾鷲市栄町 2-16
tel.0597-22-0563
http://www.oose-shoten.jp

子どもの頃、ぼくのお弁当にも毎日入ってたんだよ

寒い夜には脂ののった 尾鷲のブリで鍋煮いてい

創業百年を超える老舗魚店「はし佐」さん。お店を訪れると、四代目の智永さんがお出迎え。「冬の魚がほちほちでできたよ。これはイガミ（ブダイ）。鍋や煮付けにするとおいしいよ」



▲市場から魚が届くや否や、ひっきりなしに訪れるお客様。近隣の飲食店が仕入れに来ます。

ああ、もうイガミの季節なんです。鍋といえど、今回お届けの「漁師鍋用ブリの切り身」。尾鷲湾で育てられた良質のブリは築地にも出荷されています。

「尾鷲の子でも生きたタイを触ったことのある子は少ないのでは。魚に親しみをもってくれたらうれしいな」



四代目 橋本智永さん
【はし佐商店】
〒519-3605 三重県尾鷲市中井町 1-19
tel.0597-22-0304
http://www.hashisa.com

元祖さんま寿司の店より 酢メさんまと贅沢茶漬

元祖さんま寿司の店「三紀産業」さん。各家庭で作られていたこの地域一帯の郷土料理「さんま寿司」を40年前に商品化。瞬間に人気商品になりました。

今回お届けする「酢メさんま」は、酢飯を用意するだけでさんま寿司が作れてしまう逸品。もちろん

んそのまお刺身感覚でもいただけます。オプションの「贅沢茶漬」は、地元産のブリやタイを刻んだ白板昆布で1日かけしめたものの。凝縮されたうま味。農工商連携事業認定商品です。



【三紀産業】 〒519-3672
三重県尾鷲市矢浜岡崎町 261-1
tel.0597-22-4320
http://www.ko-sanki.co.jp

昔から変わらない味。酢メさんま。おいしいで！
上品な味わい。贅沢茶漬。女性にも人気です。

若手ホープ 福山さんと清水さん

尾鷲甘夏ピールが香る どら焼き「やきやき」



二代目 瀧田修さん

地元産の素材を使った和菓子人気の「若木屋」さん。今回お届けする「やきやき」にも尾鷲特産の甘夏みかんを使用。白あんに練り込んだ甘夏果皮の蜜漬けがさわやかに香ります。他にも、春夏秋冬の甘夏わらびもちやジュレ、チョコピールなど甘夏商品がたくさん。

「サツマイモにカボチャ、塩、牛乳。今後は柿も使っていきたい。県内産の栗もおもしろかった。これから地元産材を使ったお菓子がどんどん増えていく予定だよ」とや



▲「やきやき」には甘夏味のほか栗、バターの種類があります。どれもおいしいよ。

【若木屋】
〒519-3663 三重県尾鷲市宮ノ上町 4-21
tel.0597-22-0880
http://www.owase-wakagiya.com

毎月第1土曜日の8時半から12時半まで
尾鷲魚市場で開催される朝市！

尾鷲イタダキ市

開催期間 2015年12月5日(土)・12月19日(土)
開催時間 午前8時30分から12時30分まで
場所 尾鷲魚市場 駐車場 無料(尾鷲魚市場横)

会場ではおよそ30もの店舗が軒を並べ尾鷲の海で取れる新鮮な魚介類をはじめ、干物やお寿司、和菓子、弁当、など様々な特産品をお値打ちに販売するほか、食べ物・飲み物も充実しておりレジャーとしても楽しめます(休憩スペースが設けられ、買ったものをその場で食べることができます)。

「尾鷲でしか味わえない!」「尾鷲でしか買えない!」特産品がイタダキ市だけの特別価格で勢ぞろいします。その場で地方発送も可能ですので、遠方からのお客様もお気軽にお買い物をお楽しみいただけます。さらに11時からは各店に100円均一の商品が並ぶ「100円均一市」が開催されますのでこちらもご期待ください。

※1月の開催はございません。12月は第1、3土曜日、その他臨時開催の場合もございます。



外遊びぶろじえくと!
【事務局】tel.0597-00-0000
https://www.facebook.com/sotopro/

そんな歴史ある道を復活させようと立ち上がったのが「外遊びぶろじえくと」の皆さん。2年前から現地に何度も足を運び、橋やトリスを作り、道案内の目印などを設置。開通100周年の今年10月には登山ツアーも開催されました。子ども達の頃によく登ったという内山さんは「懐かしかった。年配の方でこの道で登山に目覚めたという尾鷲の人も多いのでは。マブシ嶺からの熊野灘を見下ろすパノラマビューは絶景。トロッコ軌道やインクラインの石組なども残り、見どころの多い道です。福田さんはまだまだ整備が必要な箇所もあり定期的な整備も必要。次の世代につないでいきたい」と話します。たくさんの方に歩いてもらいたい尾鷲道です。

▶左から内山さん、福田さん、偶然通りかかったメンバーの○○さん。「外遊びぶろじえくと」は、東紀州を中心とした自然体験やその他アクティビティを楽しむ会。



福田 晃久さん
内山 佳和さん

おわせのヒト

外遊びぶろじえくと!

▼何度か現地調査をし、作り上げていった地図。尾鷲から大台ヶ原までは片道20km、10時間以上かかる道のり。