



尾鷲がんばりよる新聞

2015 夏号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

沖合で1日に6本しか生産できない希少、尾鷲産もちもちマグロ

尾鷲港にある長久丸さんの大きな冷凍庫。マインス50度、寒いというより痛い極寒の中に並ぶマグロ、マグロ！



田崎さん

「今年のもちもちマグロはどやも切々も赤身が抜群です！」

これらはアルコルスラー製法という特殊な方法で凍らせた特別なメバチマグロ。通常よりも急速に温度を下げることでできるマインス30度に冷やしたアルコル液の中に、水揚げされたばかりのマグロを入れることにより、細胞をほとんど壊すことなく、新鮮な状態を保てるんです。しかもこの冷凍設備を積んだマグロ船は、世界にたった一隻、尾鷲の長久丸だけ！

「4年前に船を建造し、水揚げは今回で3回目。もちもちマグロがヤーヤ便のレギュラー商品になつてうれしい。全国の

人に食べてもらいたい。」と営業担当の田崎さん。「身の色と脂のノリで長久丸独自のランクづけをしています。まず、どの時期にどの漁場で獲れたものかを選別しながら水揚げ。その後、尾っぽを切って一体一体選別。さらに加工時に魚体のまんな中を薄くスライス

工場におじゃますると、ちようどヤーヤ使用のもちもちマグロを柵の状態にカットしているところでした。



「お腹の下の方を薄くスライスして品質の最終確認。これは色も脂のノリも申し分ない。思わずよだれがでてしまいました(笑)。」

【長久丸(冷蔵部)】
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町 2-1
tel.0597-25-2100
<http://chokuyamarureizo.com>

新商品開発の最終チエツクは船頭!?

近海マグロはえ縄漁やブリ養殖などの第一次産業から、水産加工、販売までを手がける尾鷲物産さん。最近では新たに干物工場を整備したり、台湾にブリを輸出するなど、ますます目が離せません。



あさみさん

ひと月に概ね1回、その季節に一番おいしい漁場から、マグロを尾鷲に水揚げする良栄丸。「まずいものを作ったら承知しないぞ(笑)」と船頭さん

は入港する度に売り場に足を運ぶそう。商品開発は船頭の最終チエツクが通らないと販売できない!というのは半分冗談にしても、通常は市場に水揚げするまでが仕事の漁師さんが売れ行きにまで気を配るのは、水産の川上から川下までを担う同じ会社内だからこそなのであります。

▶近海マグロはえ縄漁船良栄丸の水揚げ日には港が活気づきます。



【尾鷲物産】
〒519-3612 三重県尾鷲市林町 1-33
tel.0597-22-2323
<http://www.owasebussan.co.jp>
【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>

今年も過去にないくらい豊作やったよ

雨が多く、水はけのよい良い尾鷲は、甘夏みかんの栽培に適した土地。尾鷲湾を一望する山の斜面に

あたる平山さんの「甘夏正銘、ヨゼン、みかん」



平山さん

畑は、農薬や除草剤を使用しないため、下草には露草がびっしり。地面の乾燥を防ぐそう。自家製の液肥は、収穫しきれなかった甘夏の身をスライスし、EM菌で発酵させ

たもの。なんとこの畑の循環! ほかにも自然栽培の極意がいっぱい。それらはまた次回、お楽しみに。

【甘夏屋 平山農園】
〒519-3612 三重県尾鷲市林町 12-22
tel.090-1982-3532 <http://hirayamanoen.sub.jp>

熱い、けむりたいって言いよられん(笑)



浜中さん

市街地から車で30分、ブリの大敷網漁が盛んな梶賀町。谷を降りていくと、町全体にただよ

う香ばしい香り。正体は「あぶり」! 小さくて商品にならない小サバなどを煙であぶった郷土の保存食。昔ほどの家庭でもつくっていました。今でも一割の家で郷土の味を守っています。「今年も小サバが少なくなあ。ブリやワラサは今までにないくらい獲れて、それはよかつたんやけ



▲熱々のあぶりたてをその場でほおぼる。たまらない小サバは脂がのってふわわり。

【梶賀まちおこし会】
〒519-3923 三重県尾鷲市梶賀町 281
tel.0597-27-3355

尾鷲まちの駅 食べ歩きオリジナルフード「おわせ棒」

尾鷲には、誰でも気軽に立ち寄って休憩でき、まちのオススメ情報が分かる、まちのおもてなしステーション「尾鷲まちの駅」が何駅もあります。その「まちの駅」によって、「街中食べ歩きのお供に」と考案されたものが「おわせ棒」です。

「おわせ棒」(価格100円~300円)とは、尾鷲自慢の味を手を持って、手軽にまちなかを食べ歩きする工夫されたオリジナル商品で、4/25(土)~3/27(日)の土日限定で販売しています。今回の「おわせ棒」には、9駅のまちの駅が参加しています。

また、おわせ棒を販売している9駅すべてのスタンプを集めると、まちの駅で使えるクーポン券がもらえる「スタンプラリー企画」もありますので、尾鷲にお越しの際はぜひ、「おわせ棒」を片手に食べ歩きしてみてください。

詳しい内容は、尾鷲観光物産協会 ☎0597-23-8261まで!



▲上/木島さんが暮らす築88年の古民家。カリモクのソファがよく似合う。下/梶賀町と同じくブリ大敷網漁が盛んな九鬼町。リアス式の深い入り江は湖の瀬におだやか。

こちらで発信中。木島さんのブログ
空家家 Style Owase
<http://oti2015.blogspot.jp>

「シカヤサルに巨大ムカデが出現。雨は東京のゲリラ豪雨並み。と、最初はびっくりすることだらけでしたが笑、もちろん良いところも沢山。人はとても親切。車の渋滞はないし、何より通勤の景色がとてもいいんです。」
東京では「D-I-Y女子部」というグループに参加していた木島さん。「大家さんの思い入れがあり、都度手入れされてきた古い家は住み心地がいいですね。更に暮らしやすくなるようセルフリノベーションも始めたところ。『尾鷲でこんなステキな暮らしができる!』ということを発信していきたいですね。」

開設1年で10軒の交渉が成立しました
尾鷲市空家バンク制度
http://www.city.owase.lg.jp/contents_detail.php?frmlid=11732



この古民家に住んでいます