



尾鷲がんばりよる新聞

尾鷲を元気にし〜とて、集まったんだな！

2016 春号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

尾鷲市長

「食」のまちづくり

「食のまちづくり」を推進する、お魚市長こと岩田市長にインタビュー。
今年でヤーヤ便は8年目を迎えました。

「ヤーヤ便は、食のまちづくりの推進エンジンとして大きな役割を果たしてくれています。全国的にもファンの方々がいらっしやう、とてもありがたいですね」
「尾鷲の食といえば、やはり魚が中心。最近では船上で活けにする新鮮

度のヒラソウダ（ソマ）の取扱いが始まりました。尾鷲にはまだまだ知られていないおいしい魚がありますよ」

「地域おこし協力隊を中心に若い人たちにによる集落支援の取り組みがはじまり、食や魚が取り上げられています。やはり尾鷲の地域資源といえば魚なんです。あとは人と人とのふれあい。これは実際に来てもらわないと分からないので、ぜひ遊びにきてください」



お魚市長こと岩田市長

長久丸

とろびんちようマゴロ炭火焼かつおタタキ

尾鷲の三木浦町に本社を置く長久丸さん。遠洋はえ縄まぐろ漁船6隻、近海かつお一本釣り漁船1隻を所有し、日本の海、世界の海からおいしいマゴロとカツオを尾鷲に届けてくれます。



▲長久丸のマゴロは毎年5月に尾鷲に水揚げされます。

「魚体が大きいとお腹の部分でも赤身が残ります。赤身もトロも両方楽しめる。赤から白へのグラデーションがとってもきれいでしょ」と担当の田崎さん。皮や骨、血合いを取り除いたブロックでお届けするので、食べやすい大きさに切るだけで食べられます。ぜひお刺身でどうぞ。



田崎さん

「炭火焼きかつおタタキ」は南方漁場で獲れたもの。身の赤色がすばらしく、さっぱりとした味わい。両方食べ比べてみて。



▲水揚げに合わせてイベントも開催。試食会(上)やマゴロ体重当てクイズ(左)、漁船や冷凍庫の見学会も。

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



食の魅力 + 人の魅力
これが尾鷲です

▲美味しいマイナー魚介類を尾鷲で獲れる魚も多数掲載。

大瀬勇商店

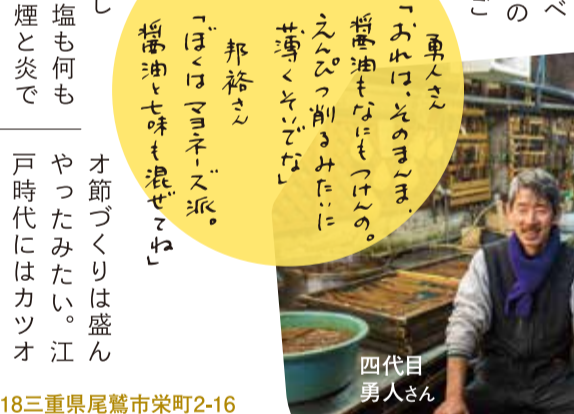
カツオ生節 頭肉みりん干し かつおくん(オプショ)

創業100年を超える老舗海産物店。加工場にある機械や道具はどれもが骨董品の域に達したものがばかり。長年の煙で黒く燻された柱や梁と相まって、まるでタイムスリップしたかのような味わいある空間です。



カツオの燻製「かつおくん」製造中

毎年尾鷲出身者からリクエストの多い「カツオ生節」が3年ぶりに再登場。やっぱり尾鷲めしにこれは外せません。薄く切ってシヨウガ醬油で。くき漬け(八頭の茎の塩漬)と一緒に食べれば最高。食欲のない夏場でもごはんがすすみます。



五代目 邦裕さん

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

尾鷲金盛丸

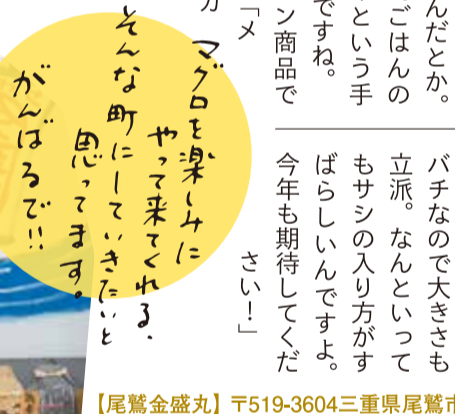
まぐろの角煮、まぐろの旨い漬(オプショ) メバチまぐろのカマ煮付け(オプショ)

元回船問屋で、現在はマゴロ鮮魚卸しと水産加工を営む尾鷲金盛丸さん。看板商品「まぐろの角煮」はヤーヤ便でも大好評。今回初登場のオプショ商品「まぐろの旨い漬」は、栄養士の奥さんと一緒に、パートさんたちの意見を取り入れながらつくりました。



▲角煮用のマゴロを切る、昇健さんのお父さん(上)と母さん(右)。家族経営で手作業でつくっています。

「こっちは長年、若い世代のお客がらつくりました。信作。ピンチヨウマゴロを練りゴマベースの特製タレに漬けて込んだごま油の素。ごま油が食欲をそそり、若い世代のお客



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

朝日饅頭本舗

くずきりそうめん

熊野古道の馬越峠から続く旧街道沿いに建つ老舗和菓子店。朝は6時から仕事が始まります。「7時には、蒸し立てほやほやの酒まんじゅうがでかあがる」と三代目の村田晋さん。町の人が

らは親しみをこめて「まんじゅうさん」と呼ばれています。「親父もそう呼ばれたらいいな」と呼ぶ人も代々続いとんかもな」と笑います。「あさなま」と呼ばれる、毎朝作る生菓子約10種類。春は桜餅やわらび餅。夏は近づくくとくずきりや水まんじゅうが登場。秋は栗を使ったお菓子。冬はいちご大福が大人気で予約分だけで売り切れる日も多いそう。



三代目 村田晋さん

【朝日饅頭本舗】〒519-3605 三重県尾鷲市中井町7-22
☎0597-22-0472

梶賀まちおこし会

あぶりブリ 梶賀のあぶり(オプショ)



梶賀まちおこし会のみなさん & 地域おこし協力隊の浅田さん

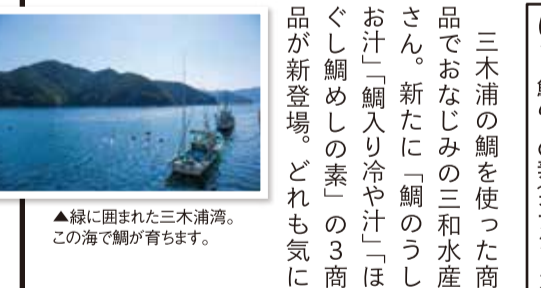
もともとは梶賀地区の各家庭で保存食として作られていた「あぶり」。今では尾鷲を代表する特産品になりました。梶賀のあぶりといえば、30センチ程の竹串に20匹以上の小サバを刺したものがメイン商品ですが、4月、6月の季節限定、しかも大敷網の漁次第というのが悩みのところ。そこでひらめいたのが、尾鷲が誇る養殖ブ

りを使った新商品「あぶりブリ」。塩水に1時間浸けたブリの切り身を桜や檜の木を燃やし、煙と炎で1時間半程あぶります。脂ののったブリには、燻製チーズのようなコクが生まれ、風味も抜群と太鼓判の仕上がりです。地域おこし協力隊の若者が加わり、空き家となっていた古民家の掃除などにも着手。何やらおもしろいことがはじまりそうですよ。

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

三和水産 めでたい屋

鯛だしつゆ、鯛めしの素 鯛のうしお汁(オプショ) 鯛入り冷やしオプショ ぼくし鯛めしの素(オプショ)



▲緑に囲まれた三木浦湾。この海で鯛が育ちます。

三木浦の鯛を使った商品でおなじみの三和水産さん。新たに「鯛のうしお汁」「鯛入り冷やし」「ぼくし鯛めしの素」の3商品が新登場。どれも気に入ります。



【三和水産 めでたい屋】〒519-3814 三重県尾鷲市三木浦町339
☎0597-28-2336 <http://owase-medetaiya.com>

神奈川県の三崎や静岡県の清水のようなマゴロの町、尾鷲を目指し、がんばりよるよ!

ぐるりと緑が囲う

階段状の町並みと紺碧の海

三木浦町

みきうらちよう

風光明媚な三木浦町は、遠洋延縄マグロ漁船を保有する長久丸の本拠地でもあり、遠洋漁業の基地として栄えました。網元は今、長久丸のみとなりましたが、活気あふれる漁師魂は浦人に受け継がれ、マダイの養殖や伊勢海老漁が盛んです。

青い海で悠々と育ったマダイ

波穏やかな真つ青の賀田湾内に浮かぶのは、マダイが育つ筏の数々。出荷場では、市場の休みを除いてほぼ毎朝、大きく育ったマダイの水揚げ風景が見られます。尾鷲市はマダイやブリなど養殖業が盛んです。中でも三木浦は先進地。栄養分の多いきれいな海で、より天然に近い状態で育まれています。一昔前には30を超える業者が商いをし、養殖マダイの拠点となったほど。今は10業者ほどとなりましたが、組合の職員と一緒に、日々の出荷作業に当たります。

50年前だと今の3倍の値段で売れていたというマダイ。稚魚やエサなどの費用がほぼ変わらない中、成長率を高めるとともに、より質の良い魚を育て、消費者に安心・安全なマダイを提供できるように努めています。そんな三木浦のマダイを全国へ広めているのが、ヤーヤ便にも出品している「めでたい屋」さんなのです。



▲水深が深く、山の養分が流れ込む湾内は水がきれい。マダイは天然に近い状態で育まれる。

三木浦、朝市に集う

入り組んだ賀田湾に沿って点在する海辺の集落は、輪内地区と呼ばれています。三木浦町はその一番北。山に囲まれた海では、潮流が安定していて、湾内は格好のダイビングスポットとなっています。外海も透明度の高いポイントがあり、週末ともなると県内外からダイバーが集まっています。

そんなダイビングで訪れる人に三木浦を楽しんでもらおうとはじめたのが、「三木浦こいやあ」です。今では月に一度の名物市になりました。「まるっと三年経ったよ。もともとはダイバーをもてなす市だったけど、地元の人買い物をする場所もなくなりました。売った物も加工品などの土産物から生鮮物も扱うようになって。今では弁当や惣菜も並ぶよ」と町内会長の上村紀美男さん。屋根付きの魚市場が借りられるようになり、「こいやあ」



▲焼きたてのお好み焼き。浜値価格のマダイやサザエなど、魚介も人気。

ツバキ油でまちおこし

は第3土曜の午前中に定着しました。女性が中心となって、おでんやかき氷、イカ焼きやお好み焼きなど、季節ごとのメニューを考え、設営と片付けの時間には頼もしい男性陣が集まっています。「こいやあ」はこの町のため。たちまち井戸端会議に花が咲きます。

上村さんは定年退職後にふるさと三木浦に戻って、11年。まちの活動に熱心で、何事も続けることが大切だと言います。尾鷲市の花・ヤブツバキに目を付けたのも上村さんです。この花を生かしてツバキ油を商品化しました。三木浦にある灯台までの道には、ヤブツバキの群生地があり、実を乾燥させて種を取り出し、ツバキ油を搾取しています。黄金色に輝く油は、独特の甘い香り。臭みはなく、日常のさまざまな場面で使われています。そしてただ種を採るだけでなく、三木浦の敷地にツバキの苗も植えていて、数年後の成長した風景も楽しみです。



▲ツバキの花が咲くのは冬から春。暑い夏に実を集める。

山の中にも地域の宝が

釣り客やダイバーの多い三木浦町に民宿は3軒ありますが、1年前の秋、古民家を改装したゲストハウスがオープンしました。宿のオーナーは、千葉から移住した弓削猛さん。ここでは電で炊いたご飯や獲れ立ての海鮮バーベキュー、そしてのんびりとした時間と海の眺めが最高のもてなし。身近に自然を楽しんでもらおうと、弓削さんはゲストハウスから歩いて行ける山の中を整備しました。この「太地」と呼ばれる場所にはかつての人々の営みが残され、猪垣や炭焼き窯跡もあります。ほかにも三木浦の山々には「元盛松」や「頼母」など廃村が点在し、散策道で訪れることができます。

三木浦に今あるものを活用し、まちおこしに取り組む人々。眠る資源を発掘し、地域が活発になり、人々を惹きつける魅力を築き上げています。



▲昭和レトロな古民家では、眼下に広がる海景色を貸し切りで楽しめる。



▲人口約500人で高齢化率は54.8%。恒例の催しにみなで協力。右下が上村会長。



平成28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

尾鷲ヤーヤ祭り満喫ツアー

今回で8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、「尾鷲ヤーヤ祭り」が満喫できる1泊2日のツアーにご招待。初日は、ヤーヤ祭り最大の迫力を誇る「練り」の3日目最終日。最も盛り上がるクライマックスで、練衆と呼ばれる、男たちの壮大な陣取り合戦を見学します。2日目は、大名行列の「薙刀振り」や、伝統芸能「神楽」による舞を楽しんでいただきます！その他にも尾鷲で出来る体験メニューや新鮮な海の幸を使ったお食事、みえ尾鷲海洋深層水の入浴等を堪能していただきます。また、生産者との交流など、盛りだくさんの内容で尾鷲をご案内します。



天下の奇祭
ヤーヤ祭りを
体感しよう

味わう

お申込みの中から抽選で
8 4組
名様
ご招待!

レシピ企画

尾鷲人

生産者

申込者

に聞いた 私ならこう食べる

地元尾鷲人、生産者、そしてこれまでに申し込んでいただいた方々から聞いた「おすすめレシピ」を本カタログ商品面で紹介しています。みなさんぜひ試してみてくださいね。そして「いやいや、私ならこう食べる」というレシピがありましたら、教えてください。



冬便でお届けの「酢ずさんま」とオプションの「さんま寿司押し型」を使って、さんま寿司をつくっています。

いっしょに食べて、試してみてください。

開催日 平成29年 2月4日(土)～5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まれません。