▲マダイ養殖が盛んな三木浦町。「黒潮が湾内に入ってくるので流れが早いん。水が淀まんもんできれいやし、鯛の運動量も増えて身がしまるんさ。」と小川さん。

ヤーヤ祭りの人気者、力強い振りやでぇ〜

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 秋号

＜ 発行人 ＞
尾鷲観光物産協会

毎年毎年、改良を重ねて どんどんおいしなっていきよるよって、楽しみにしとってね

今年のヤーヤ便カタログの表紙を飾った三和水産の小川さん夫妻。鯛を青空に掲げた姿がステキでしたね。訪れたこの日もにこやかにポーズ。ん？これはハートの形ですか…。なるほど、ヤーヤ便のお客さんへの愛を表してるんですね！

さてさて、また新商品が誕生したそうで。

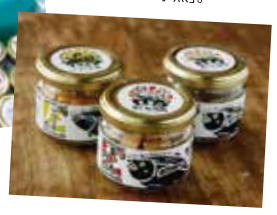
「そうなんです。ヤーヤ便にも参加している『おとと』さんとのコラボで『まぐろ角煮』『まぐろ味噌』『ぶりの子煮』の3つができあがりました。うちはいつも鯛を原料にしてるからほかの種類の魚を使うのは新鮮で。納得するまで試行錯誤して、楽しく勉強させてもらいました」

なるほど、ではひと口味見を…。この角煮、おいしいですね。「ふふふ。実はニンニクとケチャップがかくし味なん。酸味と甘味が少し加わって、子どもでも食べやすいと思うよ」これは新たな尾鷲の味になりそうな予感。

今夏のテーマは「鯛でBBQ！」だったそうで、鯛の一夜干しが大好評。30センチの大きな鯛の開きが七輪の上にのると壮観ですね。熟成と冷風乾燥で旨みが倍増だそう。

ますます目が離せない三和水産さんです。

小川さん夫妻



◀▼「おわせお魚市場おとと」で8月より販売開始のコラボ商品「まぐろ角煮」「まぐろ味噌」「ぶりの子煮」。

▼中部国際空港セントレアのファーストクラス&ビジネスクラス専用「サクララウンジ」にて「三重県産食材お茶漬け9種」に「真鯛みそ」が選ばれました。出汁をかけていただくそう。9月限定！

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

おいしくなれ〜と声をかけながら作るんさ

第一回目のヤーヤ便からお届けしている、ごしまさんの「かえりイワシ佃煮 なんびき」。

「おかげさんで毎年年末になると、お正月用にって電話くれる方もいて、ほんとにうれしいよ」と話してくれたのは奥さんのちよさん。「ヤーヤ便のご意見通信を読むのも楽しみ。お客さんの声を聞くと、ますます手は抜けんって思うんさ」

少しずつ手作業で作られている「なんびき」。「まず上乾のかえりイワシを鍋で乾煎りするんやけど、素手でかえすんさ。火が入るとイワシが少しやわらかくなる。でも火を入れ過ぎると固なってくもんで、その加減が手やないとわからんのさな。たれを入れてからは箸で混ぜる。指に箸ダコができとるよ（笑）」

高濱さん夫妻

▼卵からかえったばかりのイワシ「かえりイワシ」。まだウロコがついていないので食べ易く、シラスより大きいのでカルシウムが豊富。

【厨工房 ごしま】
〒519-3617 三重県尾鷲市野地町 12-31
tel.0597-23-0710

お勝手で、ネットに入れて いつもぶらさげとるよ

▲乾燥時間も入れると、1回の製造に1週間かかるそう。メンバーは65歳〜87歳の古江のお母ちゃんたち。力を合わせて作っています。

10年前、古江町にみえ尾鷲海洋深層水の分水・交流施設「アクアステーション」が完成したことをきっかけに結成されたボランティアグループ「アクアサポート古江」。海洋深層水を使ったさんま寿司やパン、お菓子づくりの体験教室を手伝っています。

海をきれいにと作り始めた石けんは、各家庭をはじめ、市内の給食、スーパー、飲食店から集めた廃油が原料。よく落ちる秘密はEM菌。

「台所に洗濯、なんにでも使えるし、手あれもせえへんよ」

会長 大川仁子さん　副会長 大川真子さん

【アクアサポート古江】
〒519-3922 三重県尾鷲市
古江町 806 アクアステーション内
tel.0597-27-8080

五十年間、朝三時から作っとるよ

戦国時代に名をはせた九鬼水軍発祥の地、九鬼町にあるお菓子はその名も「九鬼水軍虎の巻」。明治時代にあったお菓子を50年前に主（あるじ）の川上さん（78歳）が復元。以来、現在まで作り続けてきました。

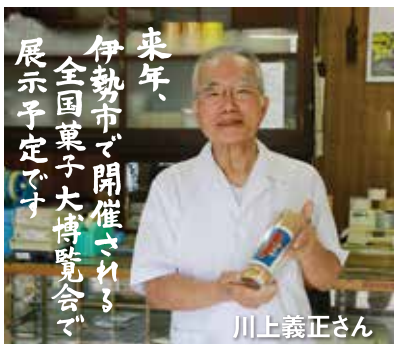
おいしさの秘密はやわらかなカステラ生地とうずら豆餡。煮豆や甘納豆に使用される豆で、小豆とはまた違ったコクと滑らかさが特長。

「ねばりもあるし、カステラ生地との調和がええんさな。砂糖控えめで、あっさりしとるよ」と川上さん。カスタードを巻いた「クリームとらちゃん」は本店限定。尾鷲に来たらぜひ寄ってってい。

▲ 海に浮かぶ町、九鬼町。リアス式海岸の深い湾の奥にあるので、海はいつもおだやか。
漁業が盛んで、歌手の鳥羽一郎さんも若い頃に九鬼の船に乗っていたとか。遠洋マグロ漁船は今でも冷凍して積んでいくそう。漁師さんも大好きなお菓子です。

【錦花堂本舗】〒519-3701
三重県尾鷲市九鬼町 1171-4
tel.0597-29-2007

▼やわらかなカステラ生地で餡を巻く。生地の縞模様から「虎の巻」と名付けられたそう。素朴なたたずまいが郷愁をさそいます。



川上義正さん

世界遺産、熊野古道を歩く おわせ海・山　ツーデーウォーク

今年で13回目を迎えるこの大会は、世界遺産「熊野古道」から望む、「海」と「山」が織りなす絶景のコースを地元の人のおもてなしでふれあいながら、心と体を癒すウォーキングイベントです。毎年、小さなお子さんから80代の方まで、幅広く参加頂いております。高速道路が尾鷲まで開通し、都市部からのアクセスも大変便利になっていますので、この機会にぜひお越しください。

開催日	2016年11月19日（土）・20日（日）
コース	A〜Fコース（※Fコースのみ先着100名）
参加費	一般1,500円、高校生以下500円
申込締切	10/31(月)
お問合せ	おわせ海・山ツーデーウォーク実行委員会

月〜金／ 0597-23-8223(尾鷲市水産商工食のまち課)
土日祝／ 0597-23-8261(協同組合尾鷲観光物産協会)

おわせのヒト

子育て支援サークル　がりら　代表　石川 郷子 さん

尾鷲市が開いた「子育てまちづくり座談会」で意気投合した石川郷子さん、平山泉さん、平山美喜子さんの3人。「ママ達の居場所づくりができればいいな」「子育てのサポートがあれば」との想いから、今春、子育て支援サークル『がりら』を結成。子どものたちを対象としたアロマ教室や英会話体験を開催したほか、はだし運動会、植物講座のサポートなど、勢力的に活動しているボランティアグループです。

産後ケアリストの資格を持つ石川さんは言います。「ママやパパが子どもと一緒に気軽に来れて、子育ての情報共有ができる場所。これが今一番尾鷲にほしいものですね。尾鷲には自然がいっぱいあって、コンパクトに海と山がそろっている。ちょっと泳ぎに行こか→ビーチや川がある。ちょっと山歩きに行こか→熊野古道がある。そこにさらに子育てサポートが充実したら、もっと子育てするのによい町になる。それが『がりら』の願いです」

▲子どもたちを対象に行われた「母の日のプレゼント〜香りつきのジェルを作ろう〜」講座。アロマセラピストのメンバーが講師。精油の香りに子供たちも興味津々。

▲左から平山泉さん、石川郷子さん、平山美喜子さん。

▼三木里ビーチで行われた「はだし運動会」。大人が本気になって遊ぶ姿に子どもたちもニコニコ。

代表の石川さん。グループ名の由来は・・・
「尾鷲でやんちゃな子どものことを『くそがり』って呼ぶんです。そこから名付けたんですよ」▶

問合せ先
GARILLA!
子育て支援サークル がりら
tel.080-4532-3105（石川）

次回は、12月にお届けします。お楽しみに。