



尾鷲がんばりよる新聞

2017 春号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

ここは竜宮城！水族館！ 大きな生け簀が全国へ



三代目 小山訓充さん

お店に一步入ると、目の前にドーンと現れる大きなお風呂のような生け簀。ブリやタイ、ヒラメやフグに、アワビやサザエなどの貝類、伊勢エビまでが悠々と泳ぎ、まるでここは竜宮城！

毎年、沢山の方が楽しみにしてくれているサザエの刺身が入った春便のお刺身セット、お待ちしております。

「今年もスタッフ総動員で、早朝から夜中までがんばって刺身つくるよ。高校生の娘二人も手伝うで。力仕事はようせんけど、細かいことは得意やね。ラップとか包装

とか、きれいにしてくれるよ。」と三代目の小山訓充さん。「マグロは近海産の生白身はカンパチ。ブリが揚がったらブリに入れ替えるかな。カンパチは活け締めしてからすぐに造るけど、ブリは半日置いてから造る。新しすぎると身が崩れることがあるんさ。難しいところ。3



▲この日は、ふるさと納税返礼品用のお刺身づくりで大忙し。



▲ヤーヤ便でも大人気のサザエの刺身。この日もずらりと並んでいました。



▲鮮魚の他にも、自家製のカラシやイカ塩辛、マグロやカツオの角煮も評判です。

▲生け簀のカゴの中には、活きたサザエがたくさん。

【魚鉄商店】
〒519-3604 三重県尾鷲市港町 8-13
tel.0597-22-0152

減塩、均等、中まで しみ込む、現代版 九鬼の味

ブリの大敷網漁が盛んな九鬼町。「浜千商店」さんは明治20年創業の老舗海産物店。先代が仕上げた味を現代に合うようアレンジした干物は、郵便局のふるさと小包便や阪急百貨店でも長年扱われているお墨付きの逸品。今回は「ブリ桜干し」と「イカの一夜干し」をお届けします。



三代目 浜千商店とスタッフのみなさん

秘伝のタレに漬け込む桜干し（みりん干し）は、化学調味料や甘味料などは一切不使用。魚の種類によって割合を変え、ブリは1日、サバなら2日と身の厚さにより漬ける時間も細かに調整。鮮度がよいほど漬かりにくいのだとか。

「薄味で中まで均等に味をしみ込ませるのがこだわり。塩干しにはかくし味に昆布を使用しています」と三代目の浜千次郎さん。現代版九鬼町の味、召し上げられ。



▲勤続40年、大ベテランの地元おばちゃん。慣れた手つきで、魚をすばやく開きます。

【浜千商店】〒519-3701
三重県尾鷲市九鬼町 242
tel.0597-29-2045
http://hamasen.jp

極上まぐろの角煮 JAL国際線 機内食採用

秋便でお届けした「尾鷲金盛丸」さんの「まぐろの角煮」。その上位シリーズ「極上まぐろの角煮」がJAL国際線の機内食に採用されたとのニュースが飛び込んできました。めでたい！



▼右が「極上まぐろの角煮」。左は「まぐろの角煮プレミアム」

「極上」には、ヤーヤ便でもおなじみ尾鷲の遠洋マグロ漁船「長久丸」さんがとってきたメバチマグロを使用。船にはアルコールスラリー

「薄味で中まで均等に味をしみ込ませるのがこだわり。塩干しにはかくし味に昆布を使用しています」と三代目の浜千次郎さん。現代版九鬼町の味、召し上げられ。



四代目 村瀬さんとスタッフのみなさん

▲角煮は「レギュラー」「プレミアム」「極上」の3種。フレークは「レギュラー」「ピリ辛」「山椒」の3種。みなさんはどのタイプが好みですか？

【尾鷲金盛丸】
〒519-3604 三重県尾鷲市港町 11-10
tel.0597-25-0004
http://aox.jp/owase-kinsei/
極上まぐろの角煮専用URL
http://gokujo-kakuni.com

自家製麦味噌で炊き上げる

畑や田んぼが広がる向井地区にある「つぐみ工房」さん。たくあんを仕込んだり、祭りの手伝いをしたり、いつも元気にフル回転。今回お届けする「サンマ甘露煮」は

「米麴の味噌と違って麦味噌は1週間目から食べられるんですよ。味噌汁やぬた、魚炊いたり、煮味噌や麦味噌や



▲グツグツ、辺り帯に広がる甘露煮のいい香り。

【つぐみ工房】
〒519-3625 三重県尾鷲市向井 353
tel.0597-22-4813

【尾鷲金盛丸】
〒519-3604 三重県尾鷲市港町 11-10
tel.0597-25-0004
http://aox.jp/owase-kinsei/
極上まぐろの角煮専用URL
http://gokujo-kakuni.com

編集後記

1年間おつきあいをいただき、ありがとうございました。

平成28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地域のお祭り、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8年目を迎え、今年は約1,800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ことができました。「ヤーヤ便いつもおいしく頂戴しております。」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29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。今後とも宜しくお願い致します。

ヤーヤ便スタッフ一同

来年度企画もただいま進行中。お楽しみに。



▲大敷の漁師仲間。昼食タイムは、漁協前の階段に座って、皆でお弁当を食べる。

一緒に切磋琢磨する仲間が存在は大きい。」と中井さん。「強い思いをもって、一歩踏み出したら、漁師になれ、漁師長にもなれた。大敷の社長や町の人が受け入れ環境をつくってくれた。すべてが、いい巡り会いでこまごまと思っています」

株式会社 早田大敷 〒519-3702 三重県尾鷲市早田町 6-3 tel.0597-29-2074

おわせのピット

（株）早田大敷 漁師長 中井恭祐さん



「大敷がなければ、早田の町はなかったと思う。人が集まることも、こんなにターナーが増えることも」と静かに、だが確信をもって答えるのは、昨年、28歳の若さで漁師長に抜擢された中井さん。大敷とは、大型の定置網漁のこと。その現場総責任者が漁師長だ。

中井さんは大阪出身。中学生の頃から漁師に憧れ、8年前に尾鷲市が開催した漁業体験教室に参加。その後、早田大敷の漁師になった。

「現在、大敷漁師20名のうち、ターナーは半分。過疎化で漁師がどんどんいなくなり、町の外の人に頼らないといけない状況。でも、ターナー者が続かないところも多い中、続けられる環境が早田にはある。町の人がやさしいんです。僕はターナー一人目だったんですけれど、二人目が入った時はうれしかったな。志を一緒に切磋琢磨する仲間が存在は大きい。」と中井さん。「強い思いをもって、一歩踏み出したら、漁師になれ、漁師長にもなれた。大敷の社長や町の人が受け入れ環境をつくってくれた。すべてが、いい巡り会いでこまごまと思っています」

▼大敷網漁。網にかかるのは大量のブリ。