

尾鷲がんばりよる新聞

2016 冬号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

「やっぱり旬のものが一番おいしいね」 若手紅一点、ちえさんが競り落とす

旧熊野街道に店を構える「はし佐商店」さんは、明治から続く老舗の魚屋さん。店先には魚市場から競り落としてきたばかりの旬の魚介がとこせましと並びます。

仕入れを一手に引き受けるのは四代目のちえさん。毎朝3時に起床し、ひと仕事終えてから魚市場へ向かいます。若手世代では紅一点のちえさんが、先輩おじさんたちに負けず次々と競り落としていく姿にほれ惚れ。

「競りに参加し始めてもう10年になるかな。始めは父に指導を受けながらね。その時期のものを仕入れるように気をつけるとよ。今は年中あがる魚も増えてきたけど、

やっぱり旬の魚がおいしい」とのこと。なるほど。今日はどんな魚が？

「アジ、イサギ、タチウオ。サワラは刺身に。焼きやったら西京漬もおいしいね。マトウダイもできたよ。鍋や煮付けに。底もん（沖合底引き網漁で穫れる魚介）はオニエビ、手長エビ。メヒカリは天ぷらや唐揚げ。ガシも唐揚げや煮付けがおいしいよ。だんだん冬の魚になってきたね」

冬の贈り物で人気の「水炊きセット」も来月から出荷開始。「冬はやっぱり鍋やね。私はカワハギの水炊きが好きかな。冬になって大きくなった肝も一緒に入れてね。メはやっぱり雑炊で」



あつたまっしー
漁師鍋で
手長エビ (アカザエビ)
四代目 ちえさん
アカカマス
ガン (カサゴ)

【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>



▲実は高級調味料カラシの生産が盛んな尾鷲。キンモクセイの花が咲く頃になると、各魚屋さんで仕込みがはじまります。はし佐商店さんの屋上でも、塩漬けした後のボラの卵が、天日を受けべっこう色に輝いていました。11月下旬より出荷です。



朝の尾鷲魚市場
▲赤いジャンパーがトレードマークのちえさん。若手の中では紅一点。先輩おじさんたちに負けず、びしびし競り落としていきます。

丸干しに すり身、フライ 沖ギスは なにしても うまいね

尾鷲港の目の前にある干物店「丸高」さんの工場兼直売所を訪ねると、「今年の沖ギスもええのが揚がってるよ。脂のりもええ」と出迎えてくれたのは創業者の高浜敏泰さん。沖ギス丸干しの包装真っ最中。

「沖ギスの丸干しは必ずフライパンで焼いてね。お腹に脂があるもんで、直火で焼くと煙で真っ黒になってくんさ」

「沖ギスのすり身は、三重県の学校給食会にも納めとるよ。もう10年以上になるかな。骨ごし挽いとるもんでカルシウム愛される沖ギスです。」

「沖ギスはフライにしてもうまいんやで。三重大学のメニューにもなるとるよ。学生にも好評みたい」小学生から大学生、いろんな世代に愛される沖ギスです。



▲町中に大漁旗がはためく、大漁旗展覧会中この日。丸高さんにも何枚もの色鮮やかな大漁旗が。丸高丸は以前お兄さんがタイやハマチの養殖で乗っていた船だそう。

【丸高】〒519-3602
三重県尾鷲市天満町48
tel.0597-22-2214
<http://www.marutaka-himono.jp>



▲尾鷲港に水揚げされた沖ギス(標準名はニギス)。工場は最新の衛生管理システム「HACCP」を導入。



二代目 祐祐さん
丸干しはフライパンで焼いてい
高浜 敏泰さん

四十四年間、 作り続けてきた 尾鷲の銘菓 尾鷲節

尾鷲駅のほど近くに
ある洋菓子店の「福助堂」さん。本店は尾鷲から南に約50キロの新宮市にある老舗和菓子店です。尾鷲店の主・新谷清彦さんのお父さんが昭和のはじめに開店され、当時はお母さんがリヤカーを引いて売っていたそうです。時代を感じますね。

清彦さんは洋菓子の道に進みます。東京製菓学校で学んだ後、数年の修行を経て20代半ばで独立。尾鷲に現在銘菓に育ちました。

開店の目玉として尾鷲にちなんだお菓子を考案されたのが、今回お届けのブツ菓子「尾鷲節」。しっとりふわふわな生地と濃厚なチーズバタークリームは清彦さんのオリジナルです。同時に発売されたウエハース菓子「竹林」ともに、尾鷲の銘菓に育ちました。



▲上/人気のロールケーキ「おわせロール」。ふわふわスポンジ生地に自信あり。下/常時30種類以上の生菓子が並び店内。昔ながらのモンブラン、チーズケーキ、エクレアなどのほか、季節ごとに旬のフルーツを使ったお菓子が目見え。

【福助堂】〒519-3617
三重県尾鷲市野地町12-45
tel.0597-22-3972



開店当時は道向かいにイオンの前身岡田屋さんがあったんですよ
女将 新谷三鈴さん

甘夏みかんからポン酢? 青切りと完熟をブレンド

小さな漁村、古江町。廃校になった小学校を利用した「モクモクしお学舎」さんの工房に入ると、長い廊下には収穫したばかりの青切り甘夏がずらり。奥の教室からはさわやかな酸味と香りが特長。春に穫れる完熟果汁も使うよ。甘みとコクがでるんさ。二種類の果汁のバランスが味の決め手。

「尾鷲甘夏ぼんずに使う甘夏を搾っとんさ。まだ青いうちに収穫する青切り甘夏はさわやかな酸味と香りが特長。春に穫れる完熟果汁も使うよ。甘みとコクがでるんさ。二種類の果汁のバランスが味の決め手。」と教頭の尾上さん。柚子とほまたひと味ちがう風味で刺身にもよく合っそう。尾鷲からお届けするイチオシのポン酢です。



鍋刺身、サラダ、パスタなどいろいろ使ってね
教頭 尾上さん

【モクモクしお学舎】
〒519-3922 三重県尾鷲市古江町192
tel.0597-27-3030
<http://www.shiogakusha.com>

紀州の奇祭 尾鷲ヤヤ祭り

ヤヤ便の名前の由来でもある「尾鷲ヤヤ祭り」。江戸時代から続く伝統の祭りで、毎年2月1日から5日まで開催されます。

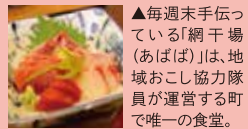
一連の神事はその年の3つの務務町が中心となり、執り行います。提灯の灯りが煌めく夜、白装束の男衆が荒々しく押し合う「練り」が最大の山場。

もうひとつの見どころは「垢離掻き（こうりかき）」という清めの儀式。真っ裸の男衆が2月の海に飛び込みます。最終日には、大行列や道中手踊り、弓射の儀、お獅子のお出まし等、多岐にわたり町全体が盛り上がります。

2/1(水)	2/2(木)-4(土)	2/5(日)
扉開きの神事 在回り	ヤヤの練り	大名行列 道中手踊り 弓射の奉納 お獅子の出御 当渡しの儀式

▲毎週末手伝っている「網干場(あばば)」は、地域おこし協力隊員が運営する町で唯一の食堂。

▲仲良し同級生3人組。網干場の手伝いもいつも一緒。川上修史さん(左)、仲野さん(中)、川上愛雄さん(右)。



▲毎週末手伝っている「網干場(あばば)」は、地域おこし協力隊員が運営する町で唯一の食堂。

▲仲良し同級生3人組。網干場の手伝いもいつも一緒。川上修史さん(左)、仲野さん(中)、川上愛雄さん(右)。



おわせのビト
九鬼町 同友会会長 仲野 常秋さん
町内会 副会長
トビウオやタチウオのフライ