



尾鷲がんばりよる新聞

2016 夏号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

頭と内臓をとった「カオなし」干物

煙が少なくて焼きやすいよ

7月3日は全国で最も高い気温38.6℃を記録した尾鷲。海や緑に囲まれていて、

ので都市部より涼しいのですが、時々フェーン現象が起き、グンと暑くなることがあるんです。いやー、ほんとに暑かった。こんな日は魚屋さん大変なのは。

「いつも以上に魚の鮮度に気を遣うねえ。さばいてる途中からどんどんぬるくなっていくから手早さが大事。冬とは全然扱い方が違うよ」と三代目の利朗さん。氷で冷しながら作業されるそう。

今回お届けの「沖ギスみりん干し」はお父さんの代からの看板商品。仕上がりがいかげですか？「これは6月末に揚がったもの。丸々として素敵やよ。サイズは中くらい。その時のサイズによってみりんダレの漬



三代目 上野利朗さん

弱火でじっくり焼いて

▲干しがあがった沖ギスみりん干し。網にくっついてるので逆さにしても落ちない！塩干しよりみりん干しの方がよくくっつくとのこと。

世界中の海から 獲ってくる 鮪と鯉



▲冷凍マグロの水揚げ。遠洋まぐろ漁船が日本に帰ってくるのは1年に1回。燃料や水、食料などの補給は洋上で行っているのだとか。

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

まぐろ船を6隻、かつお船を1隻所有する長久丸さん。いろんな種類のマグロやカツオを世界中の海から獲ってきてます。その中から今回「ヤ」使用に厳選したのが「ころびんちようマグロ」と「炭火焼かつおタタキ」です。

「トロピンチョウはインド洋、オーストラリアの西辺りで獲れたもの。冷たい海域だから脂がのつてるんです。カツオは太平洋のグアムの南辺りで獲れたもの。さっぱりとした赤身がタタキにむいてるんです」と田崎さん。他にも本マグロは北大西洋のアイスランド沖から、メバチマグロは南太平洋のペルー沖など、世界中の海から獲ってきた極上品がお店にはずらりと並んでいます。



田崎さん

実は少なかったけど 今年是一段と甘いよ

尾鷲湾を見下ろす高台にある平山さんのミカン畑。梅雨の晴れ間におじゃましました。今年の甘夏の出来はどうでしたか？

「少なかったなあ。



平山さん

「少なかったなあ。隔年結果の裏年やったのと異常気象が原因かいな。全国的に成りものは悪かったみたい。ただこの厳しい状況の中で育った実は甘みが強い。毎年ジュースを納めている地元のレストランの方も『今年のは一段とおいしいね』と(笑)。5月には花がたくさん咲いて、小さな実がいっぱい成って思っんさ」



▲7月上旬、お中元用の甘夏ジュース出荷の真っ最中。農薬不使用、自家製有機肥料で育てられる平山さんの甘夏は、全国からひっぱりだこ。

【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

会長九十歳、まだまだ現役

うなぎおこわが看板商品の鷲洋さん。この時期はお中元と土用のうなぎの準備が重なって大忙し。工場は毎日フル稼働で人手が足りず、先日の朝市では社長さん自ら店番。御年90歳の会長さんもまだまだ出勤されてるそうで、これぞウナギパワーのなせる技。北海道から九州まで

各地の百貨店の催しに出店。岡工場長は一年の半分は全国を飛び回っています。「一人で行くんで大変ですよ。でも終わった後にその土地の郷土料理や地酒などのおいしいものを食べるのが楽しみで」と岡さん。全国のおいしいものを知っ

ているからこそ、それには負けないものが作れるんですね。ガッテン。



岡工場長(中央)と従業員の皆さん

【上野商店】
〒519-3606
三重県尾鷲市北浦町3-4
tel.0597-22-2535
http://www.maru2ueno.com

▲この日は良栄丸の近海生マグロの水揚げもありました。みんな丸々としていておいしそう。

▲仕入れ担当はお父さんの知之さん。毎朝魚市場に通います。今日の狙いはカマスでしたが、「あかなんだ。よー落とさなんだよ。今日の日は高かったなあ」と。毎日勝負です。



▲朝の尾鷲魚市場。競りの前に湾内の定置網で獲れた魚を漁師さんが種類別に分けているところ。

編集後記

ありがとうございます。

今回が平成28年度、最初のお届けになります。一年間、宜しくお願い致します。

「尾鷲ならではの特産品に、地域でがんばっている人や季節のお祭り、観光情報も紹介し、尾鷲をまるごと感じてほしい！」こんな想いで始まった「尾鷲まるごとヤイヤ便も」、おかげさまで8年目を迎えることができました。

高速道路が開通して早2年、中京・関西方面からも2~3時間で尾鷲にお出でいただけるようになり、週末には多くのお客様で賑わっています。毎月第一土曜日に開催される人気の朝市「尾鷲イタダキ市」では鮮魚や干物等、尾鷲自慢の旬の食材が大変ご好評をいただいております。

今年もヤイヤ便を通じて、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ります。地域の小さな生産者と尾鷲観光物産協会や尾鷲市のスタッフが試行錯誤で取り組んでいるため、何かと不行き届の面もあるかと思いますが、今後とも宜しくお願い致します。

ヤイヤ便スタッフ一同



▲こちらはオチョボ岩。リアス式海岸の入り江と太平洋を望む絶景に出会える、野田さんイチオシの秘境。通常ルートで2時間かかりますが、半分で到達できる「ポケンコース」(ショートカットコース)もあるのでチャレンジしてみてください。

秘境ガイドブック「魅せませ！尾鷲」こちらで販売中！
尾鷲商工会議所
tel.0597-22-2611

よその人にもこれを見て尾鷲に来てほしいの、もちろんですが、尾鷲を離れた子どもたちにも尾鷲を忘れんといほしい、それが女性部の母親心なんです。

最近、尾鷲で話題の一冊。その名も秘境ガイドブック「魅せませ！尾鷲」。尾鷲商工会議所女性部の創立二十周年を記念して発行されたもので、尾鷲の人が慣れ親しんできた秘境と尾鷲の人でも知らなかった秘境が地図や写真が満載で収められています。これは宝物。

「尾鷲の魅力って突き詰ると食と自然やと思ったんです。食に関しては目にするけど、自然はまだ少ない。まだ誰も作ったことがないものを作りたい。そんな時に地元で活動する山登りグループの方たちと出会ったんです。女性部のメンバーも登山靴を揃え、一緒に登ったんですよ(笑)。完成まで二年半かかりました。山登りグループの方をはじめ、写真は市役所の方、地図は元測量会社の方など、それぞれ専門家の方たちの力の結集があったからこそできたんです。いいものができたと思っしています。」

尾鷲商工会議所女性部
部長 野田隆代さん



▼伊石山の頂上付近にある「象の背」の上で、ハシヤ。