



尾鷲がんばりよる新聞

2017 秋号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

尾鷲から四千五百キロの大海原 大自然の恵みをおいしくいただく

今日は近海マグロはえ縄漁船「良栄丸」の月1回の水揚げ日。朝早くから魚市場が活気づいています。早速、船頭の津野さんを発見。今回の漁はどうでしたか？

「まずまずよったよ。この時期はいつも中南海場とってグアムの近くで捕る。今回はマーシャル諸島の近くまで行ったよ。ピンチウマガロにキハダ、メバチ、クロカワカジキが捕れたね。グアム！そんなに遠くまで行くんですね。マグロ漁はやはり他の漁と比べて大変ですか？」

「しんどいかなあ。睡眠時間は2時間半を2回。網を海に入れて寝て、網を揚げて魚を処理して寝る。1年で10ヶ月以上は船の上におる。でも陸より船の上の方がよく眠れるんさな(笑)。楽しいよ」

船上ですぐに活メシ、エラと内臓を抜き急速冷蔵する良栄丸のマグロは鮮度が抜群と評判。競りが終わると地元のほか、中京や関西圏などのスーパーに出荷されます。船を所有する水産会社尾鷲物産の直売店「おと」とでは、水揚げされてから数日間のみ「生まぐるどんぶり」が登場。鮮魚売り場では次々とマグロが解体され店内がにぎわいます。良栄丸のマグロは生だけではいけません。お刺身にならないものもたくさんあります。この夏にはインスタント袋麺の「まぐろラーメン」が大ヒット。マグロ出汁が味の決め手。そのほかにも今回お届けする「尾鷲まぐろ味噌」、缶詰、漬け井の素、角煮などいろいろな商品がたくさん。大自然と漁師さんに感謝し、いただきますね。

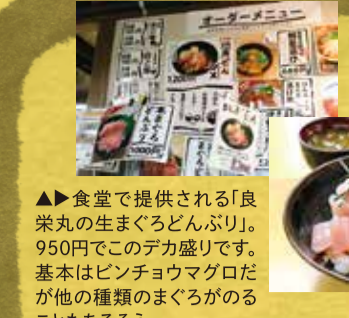


良栄丸マグロ漁師
梶原さん(21才)

大海原を感じられるのが気持ちいい。船の周りが全部大自然やないですか

ダイナミックなマグロ漁をやってみたい！
マグロを捕るのが楽しい！

良栄丸に乗って1年
船の生活はもう慣れました



▲食堂で提供される「良栄丸の生まぐるどんぶり」。950円でこのデカ盛りです。基本はピンチウマガロだが他の種類のまぐろがあることもあるそう。



▲お店の入口にでんとかまえる良栄丸のマグロ加工品コーナー



▲今回お届けの「まぐろ味噌」は瓶詰めシリーズの一品。商品開発担当の薄井さん。

【尾鷲物産】
〒519-3612 三重県尾鷲市林町 1-33
tel.0597-22-2323
https://www.owasebussan.net

【おわせお魚いちば おとと】
〒519-3659 三重県尾鷲市古戸野町 2-10
tel.0597-23-2100 http://e-ototo.jp



▲朝の7時半、魚屋さんがどんどん集まってきました。競りが始まりです。

三十年前、 めでたい焼 はじめた めでたい屋

真鯛養殖が盛んな三木浦町から、鯛を使った新商品を続々と生み出している三和水産さん。今回お届けするのは、レギュラー商品初登場の「ほぐし鯛めしの素」。お刺身には利用できない頭や腹の身を使っているのがリーズナブルながら、鯛のうま味が存分に味わえる一品。「実は骨の近くの身がおいしいんさなあ」と奥さんの栄美さん。逆に、オポジション商品の「鯛めしの素」は、お刺身に使う部分を使っているのだから上品な味わい。

三和水産さんの冬の商品といえば、なんといっても鯛をまるごと匹焼いた「めでたい焼」。12月に製造のピークを迎えるその様子は、毎年NHKニュースにも取り上げられ、尾鷲の風物詩となっています。お正月やお祝いの品のため、お腹を切らずに内臓を取り出し、代わりにワカメを詰める。ウロコを残したまま焼くので鯛の赤い色がきれいに残り、蒸し焼き状態になった身はふんわり。この製造方法を編み出したのは先代である栄美さんのお父さん。千尾(一)の鯛を使用し試作を繰り返してようやく完成したのだそう。それは30年前、栄美さんが高校生の頃のことでした。

【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



次は洋風にチャレンジ！
小川夫妻

平屋の木造校舎から 発信し続ける尾鷲の 塩とまち

廃校になった旧古江小学校の校舎で、尾鷲海洋深層水の塩づくりに励むお学舎さん。今年で開校(？)10周年を迎えました。「この10年は早かったですねえ」と話してくれたのは教頭こと尾上さん。「減塩ブームの中、塩そのものを売っていくのは至難の業。甘夏や青唐辛子など尾鷲の特産品と組み合わせお菓子やサイダー、調味料など加工品をつくってききました。商品開発から製造、販売まで全部僕たちが手がけています」

平屋の校舎は加工場にびったり。各教室がそれぞれ、タレ工房、けんぴ工房、味噌工房、事務所、製塩室、飲料工房として利用されています。「各工房日替りでスタッフ総出でつくってるんですよ」と尾上さん。「自社製造ならではのやりがいと誇りを感じています。これからは尾鷲の塩で、尾鷲という地域を広めていければと思っています」



尾上教頭とスタッフの皆さん

▲緑の校庭を背にパシャリ。その向こうには賀田湾の入り江、そして太平洋が広がります。

【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

明治初期から続く干物、生節、鯉節

尾鷲港のほど近くに加工場と店舗をかまえる中山商店さん。創業は明治初期、かつお節の製造から始まったそう。「その頃はね、冷凍冷蔵設備はなかったから、捕れた魚は保存のために加工せなあかんだんやろな。干物も作つたと思うよ」と話すのは社長の中山浩司さん。

【中山商店】
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町 5-3
tel.0597-22-0707



中山さん

第5回 尾鷲旬のコツまみバル

食べ歩き・飲み歩きを楽しんでもらうイベント「第5回尾鷲旬のコツまみバル」が10月28日(土)に開催されます。

「バル」とはスペイン語で「居酒屋、軽食喫茶」といった街角に欠かせない憩いの場です。このイベントでは尾鷲市街地の各飲食店を舞台に、尾鷲自慢の旬の食材を使ったワンフード・ドリンクを、5枚1綴りのバルチケットで「食べ飲み歩き」を楽しむ一夜限りのイベントです。これを機会に、お魚をメインとした尾鷲自慢の「食」に、どっぷりハマってみませんか！

開催日時 平成29年10月28日(土) 12:00-24:00
場所 尾鷲市街地



2017.10.28



上/作業中の弥生さん
中/メインはしゃもじやスプーンなどの生活雑貨
下/あかねさんがデザインするアクセサリー

えびすや
三重県尾鷲市光ヶ丘14-18 tel.0597-23-0009
http://www.ztv.ne.jp/web/yayoiebisuya/



おわせのふるさと納税返礼品でも扱っています。

おわせのヒト

おわせヒトの手作り雑貨 えびすや
大形弥生さん・あかねさん

姉妹で尾鷲ひのきを使った雑貨を手作り・販売している「えびすや」さん。店主の弥生さんが木工に興味をもったのは中学生の頃。森林組合に勤めるお母さんが弥生さんが描いた絵を木工に仕立ててくれたのだ。「こんなになるんだ」と感動しました。それからは自分でも見よう見まねで作るようになり、家具づくりの専門学校、伊豆の木工工房での修行を経て尾鷲に帰郷。祖母が営んでいた駄菓子屋(えびすや)跡に工房をかまえ開業した。

使用するのは尾鷲ひのきのFSC材。学校や修業先で様々な種類の木材を扱ってきたが、尾鷲ひのきは香りの良さ加工のしやすさが素晴らしいという。コースターが「三重グッドデザイン」や「おもてなしセレクション」を受賞し、県外に広まっています。地元ではワークショップを開くことが多い弥生さん。「子どもたちが楽しそうに作っているとうれしい。尾鷲ひのきに触れて、木工品の良さを味わってほしいですね。」