



尾鷲がんばりよる新聞

2018 春号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

干物ガスエビがおなし

甘い、甘い、甘い、
ガスエビの干物、初登場

お歳暮やお中元の時期には全国から注文が舞込む干物店の上野商店さん。ヤーヤ祭りを間近に控えた1月下旬の寒い日、お店を訪ねると、店先にはガスエビがずらりと並び、天日干しの真つ最中。

「天日干しには風が大事なね。気温が低く乾いた北風が吹くこの時期は天日干しに最適。天日である程度まで水分を落とした後は、機械乾燥で仕上げ。エビは魚の干物ほどには乾かさずしっとり仕上げ。プリプリ感を残していますよ」と話す三代目の上野利朗さん。

ガスエビは尾鷲での呼び名で標準名はヒゲナガエビ。底引き網漁で獲れます。甘エビより甘い地元では人気のエビで、お刺身はもちろん、天ぷらや殻ごと揚げる唐揚げも絶品。日持ちがしないので、尾鷲に出来ない食べられない知る人ぞ知るエビなんです。そのガスエビを干物にしてしまった上野さん。ヤーヤ便のみならずにも味わっていただくようになりまして。

「塩干してギョツと凝縮されたエビの甘みや旨みを味わってください。ガスエビは殻がやわらかいので、せび殻ごと食べてみて。香ばしさが加わりまた一段とおいしいですよ」とのこと。試しにイセエビの干物も作ってみたいことがあるそうで、焼くよりも茹でるよりもおいしいと好評だったそう。エビのおいしい食べ方は、実は干物なのかもしれません。



三代目 上野利朗さん

【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>

長刀振り
道中手踊りの大名行列で主役を担う長刀振り。小学生までの男の子が務めます。



子どもたちによる尾鷲節の道中手踊り

尾鷲節の太鼓演奏



祭りが近づくと、尾鷲の人はウキウキそわそわ。祭りの期間中は、町中が祭り一色に。

神楽の獅子舞



ヤーヤ祭りでは神楽の篠笛を担当する上野さん。普段とは違った羽織袴姿と美しい笛の音で祭りを盛り上げます。「神楽のお囃子はおもしろいですね。楽譜はなく、師匠の音色を聞き覚える。節回しや間など、楽譜におこせないところが沢山ある。奥深い世界です」と上野さん。



ヤーヤ祭りで篠笛の吹き手を務める上野さん

ヤーヤ祭り

毎年2/1～5に行われる尾鷲神社の例大祭。江戸初期から約360年続く。「ヤーヤ我こそは」の戦国時代の戦が由来ともいわれている。氏子20町が参加し、輪番で3町の禰務町となる。2～4日の宵宮に行われる「練り」では、白装束に身を包んだ男衆がはげしくぶつかりあう姿が見どころです。

あなたのおまかせ刺身セット

海におまかせ刺身セット

お店の中央にドーンと構える大きな生け簀。中にはブリやスズキ、ヒラメなど大きな魚が悠々と泳いでいます。カゴの中には、魚鉄さん名物の活サザエをはじめ、アワビやイセエビの姿も。ふるさと納税の返礼品でお刺身セットや鍋セットが大好評の魚鉄さん。いろいろ要望にも答えてくれるそう。

何でも言うて

三代目 小山訓充さん

今日は朝からマグロを30本さばきました！

スタッフの柏木さん

「言ってくれたらなんでもできるよ！魚の種類も、下ごしらえも。今は魚を調理できる人が少なくなってきたし、下ごしらえしたつたら、家でアラも捨ててええしね。まな板も血だらけにならんもんでお客さんに喜ばれる。『あなたのおまかせ刺身』ってね」と三代目の訓充さん。「最後のお刺身につくるところはお客さん自身でやってもらう。少し魚にさわってもらうって、そこからまた魚に興味をもってもらえたらうれしいな。盛り付け完成図の写真も添えるので、それをみながらプラモデルを組み立てるみたいに。男性にも楽しんでもらえると思うよ」



▲高級魚マハタの鍋セット。先日ふるさと納税の返礼品に加わりました。イガミやフグ、イセエビなども入って、豪華満点！

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

おはぎからお茶会菓子までつくる、まちの和菓子店

尾鷲駅のほど近くに店を構える開進堂さんは大正創業。三代目の北裏裕通さんは今年で76歳。「体調は良いよ！健康診断に行ったら悪いとこないよって言われた。テニスも週に2回やるとるよ」とお元気です。そんなお父さんがつくる『おわせ饅頭』。白玉粉が入った皮はもちもちり、しっとり。かくし味のしょう油がほのかに香ります。北海道産小豆を使った自家製こし餡はほどよい甘さで、疲れた体に染み入るおいしさ。熊野古道ウオークのおやつにも喜ばれているそうです。

おわせ饅頭の焼き印は尾鷲節手踊りの絵柄ですよ



宜子さん 和子さん

【開進堂】 〒519-3617 三重県尾鷲市野地町12-41 tel.0597-22-0759

冷凍さんま寿司

伝統寿司を守り、新商品開発にも邁進

さんま寿司をはじめ、穴子やカニ、焼サバなど冷凍押し寿司を全国の百貨店に卸している柏屋本店さん。おいしさを追求する情熱は人知れず。さんまは北海道産の脂のつたもの。お米は契約農家から取り寄せる福井県産有機栽培コシヒカリの新米を使用。寿司酢は黒酢でコクをプラス。酢飯とさんまを型に入れて、くずれない程度に押す。ふわっとソフトにでもばらつかない加減は手作業ならでは。全国的なさんま不漁のニュースを耳にし、

「価格は去年の倍ですね。来期は北海道産にこだわってられないかもしれない。三陸産や銚子産でも水揚げする港が違うだけで、漁場は同じなので、脂ノリなどは変わらないと思います。押し寿司は型が大きさが決まっていますので、さんまのサイズが重要なんです。めでたいもので、見栄えにつながりますからね」と社長の柏屋次郎さん。「海のことなので、不漁はどうすることもできないこと。さんま寿司に代わる新商品開発もがんばっていますよ」



柏屋次郎さん

【柏屋本店】
〒519-3600 三重県尾鷲市南浦3067-2
tel.0597-22-9131
<http://kashiwaya-honten.com>

▲新商品の牡蠣寿司と巻さば寿司

編集後記

一年間、ありがとうございました！

平成29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イベント等も紹介し、尾鷲をまるごと味わい、感じてほしい！」こんな想いで始まった「尾鷲まるごとヤーヤ便」も9年目を迎え、今年は約1100件のご家庭に年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。

「ふるさと納税でヤーヤ便を知ってから、毎年届くのが楽しみです」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30年度の10周年記念に向け、新しい企画を考えております。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



尾鷲市役所
<https://www.city.owase.lg.jp>

おわせ。ピト

尾鷲市長 加藤千速さん



今回お届けするガスエビの干物

ガスエビはおいしいですね。他のエビと何が違うのか。とっても甘いんですよ

昨年夏に新市長に就任した加藤千速さんは、尾鷲市の九鬼町出身。高校卒業まで尾鷲で過ごし、進学を機に上京。その後、大阪にある阪急百貨店に入社し、長年流通や小売りに携わってきました。常務取締役を勤め上げた後は、関連のスパーマーケットやアジア太平洋トレードセンターの代表取締役に就任。企業の再生に取組んできた経験を活かし、「尾鷲の経済的再生」を掲げ尾鷲に戻ってきました。

「大阪にいた頃は、九鬼からその季節のものをよく送ってもらいましたね。夏はカツオ、冬はブリ。ブリカマが好きなんです。なつかしいなあ、と食べていました。阪急百貨店で尾鷲フェアを開催したこともありましたね。サンマ寿司が好評でした。この尾鷲まるごとヤーヤ便の取り組みが始まってからは、尾鷲高校の卒業生が集う関西郷友会を中心にPRに励んできました」

「尾鷲といえば海、魚。そこから誰もが思い描くのはおいしい刺身。ヤーヤ便のお刺身の種類・魚種をもっと増やしたいですね。供給量の問題もありますが、地元の人々が食べているおいしい魚は他にもいろいろある。これまで私が培ってきたマーケティングやマーケティングの術を活かして、多くの方に尾鷲のおいしいものを届けたと思っています。」