2017年冬の良い日。 旬の特産品といっしょに、毎回「尾鷲がんばんりょる新聞」で尾鷲地域の情報をお届けします！

尾鷲がんばんりょる新聞

尾鷲を元気にしぃ～とて、集まったんさな！

2017 冬号

＜ 発行人 ＞
尾鷲観光物産協会

漁師鍋魚セット（ブリ切り身）

良栄丸のメバチに日帰りのケンケン ガツオ、今日もええのそろっとるよ

明治より続く鮮魚店、はし佐商店。11月半ば、小春日和の陽気の中訪れると、店先には大きな魚のカマがごろり。「今日は大きなメバチマグロがようけあがっとったんさ」と四代目のちえさんがお出迎え。

「これはアラマス。底引き網でとれる魚やな。鍋に。刺身もおいしいよ。たんぱくな白身。これはワラサ。これからどんどん大きくなってブリになる。ヤリイカはまさに今が旬。カツオはケンケン漁でとれたもの。日帰りの船やもんで鮮度はええよ。戻りガツオもこれで最後かな。ツバスにアジ。イガミ（ブダイ）も最近でてきたね。鍋に煮つけにおいしいね。カマスにエビ類。ガスエビ、オニエビ、手長エビ。赤むつ（のどぐろ）もあるよ」。種類の多さに感嘆。それもそのはず、尾鷲港は水揚げされる魚の種類が200種類以上と魚種の多さが自慢なのです。

ちえさんの朝は早い。朝は3時に起床、ひと仕事してから魚市場に。7時にセリが開始。店に戻り開店。一番にぎわうのは10時頃。市内外の料理屋さんがひっきりなしに訪れます。仕出し料理店には刺身にしてお届け。午後からは個人のお客さんが来店。閉店は17時頃。22時に就寝。

はし佐さんは築地にも毎日魚を送っています。東京で全国で尾鷲の魚が食べられている。うれしいですね。

四代目ちえさん

精進さんの注文が入った時には千切れからつくるよ

▲良栄丸のメバチマグロの刺身をつくる女将の功子さん。あっという間に一皿できあがり。

活タイ

アラマス

オニエビ

ケンケンカツオ

▲▶タイが泳ぐ水槽はまるで水族館。店内にはところせましといろんな魚が並びます。

◀毎年10月になるとカラスミづくりがはじまります。塩漬けしたあと天日で2～3週間干します。

【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

漁師の魚めしの素

小さい項は兄弟でおこげを取り合いしたなぁ

元祖さんま寿司の店、三紀産業さん。それまで各家庭で作られていた郷土寿司であるさんま寿司を30年程前に商品化。尾鷲の食文化を担ってきたお店です。

秋は催事の季節、東京や大阪の百貨店、名古屋や県内のイベントにさんま寿司もってかけつけます。多いときは1日に5件重なることもあるそう。さらにお歳暮用商品の準備もピークを迎え、今が一年で一番忙しい季節だそうです。

しかし全国的なさんまの不漁が続く中、三紀さんも困惑を隠せません。「さんま寿司用のさんまは適したサイズが決まっているのでさらに入手が難しくなっています。そこで他の魚の商品にも力を入れています。尾鷲の海で育つ養殖のブリやタイのおいしさは全国的にもお墨付きです」

今回お届けの「漁師の魚めしの素」は地元産のタチウオを使用。昔から作られてきた魚の炊き込みご飯です。ふだんの日はサバなどの青魚、ハレの日はちょっと贅沢にタチウオで。臭みがないので冷めても食べやすい。甘め濃いめは漁師町の味付け。ねぎはたっぷり多めがおいしいですよ。ぜひおこげも味わって。

清水さん

【三紀産業】
〒519-3672 三重県尾鷲市矢浜岡崎町 261-1
tel.0597-22-4320　http://www.ko-sanki.co.jp

エリンギ「尾鷲のめぐみ」

尾鷲ひのきから生まれた!?

世界遺産熊野古道・八鬼山越えのふもとに建つ東邦産業さんの工場。市街地から車でわずか5分の距離ですが、山には霞、谷には清水が流れ、あたりは静けさに満ちています。

県内では唯一のエリンギ工場。地元特産・尾鷲ひのきのおがくずにトウモロコシや小麦のふすま（表皮）をブレンドしてつくる菌床は東邦産業さんのオリジナル。原材料の割合や水分量が良質のエリンギ栽培の要だそうで、キノコマイスターの資格をもつ工場長の腕の見せ所。企業秘密だそうです。

立派に育ったエリンギは地元小学校の給食にも提供。極小エリンギは町のお母ちゃんたちが運営する直売所で串カツに。「おわせ棒」のひとつとして尾鷲の名物になっています。

かみしめる旨みと食感の良さがポイントのエリンギは輪切りにしてフライにすればホタテカツのよう。細かく刻んでも食感が残るのでミネストローネなどのスープにもおすすめです。

加藤さん

【東邦産業】
〒519-3673 三重県尾鷲市矢浜大道 1010-1
tel.0597-25-1717

梶賀のあぶり

人口二百人の町から新たに株式会社が発足

100年以上続く梶賀伝統の製法「あぶり」を地元のものだけでなく、少しでも広めようと活動してきた梶賀まちおこし会。婦人会時代から約10年間続けてきたその活動は、この春新たに設立した株式会社梶賀コーポレーションに引き継がれました。たった200人の町で株式会社を設立！それだけでもわくわくしますね。1年半前より地域おこし協力隊のお二人が加わったことにより、新たなステージに動き出しています（詳しくは下段記事を）。

それまでサバや小ガツオに限られていたが、ブリなど他の魚種もあぶるようになり、魚種の関係から春夏限定の製造だったところ1年を通してあぶるように。またお試しにも食べやすい小袋パックを製造するなどしたところ、生産量や売り上げが大幅アップ！パートさんの賃金を上げられたことが一番うれしい、と皆さん。尾鷲の食文化が続いていける礎ができました。

中村美恵さん　中川美佳子さん　中村貴美代さん

▲「あぶりはそのまま食べて、おつまみに。大根の菜っ葉の漬物と一緒に食べると最高。オニオンスライスの上にのせてポン酢をかけてもおいしいですよ」

【梶賀コーポレーション】
〒519-3923 三重県尾鷲市梶賀町 312-2
tel.090-7823-1789
https://spike.cc/shop/kajika_amimoto_no_ie

尾鷲 イタダキ市

毎月第1土曜日の8時半から12時半まで尾鷲魚市場で開催される朝市！

会場ではおよそ30もの店舗が軒を並べ尾鷲の海で取れる新鮮な魚介類をはじめ、干物やお寿司、和菓子、弁当、など様々な特産品をお値打ちに販売するほか、食べ物・飲み物も充実しておりレジャーとしても楽しめます（休憩スペースが設けられ、買ったものをその場で食べることができます）。

「尾鷲でしか味わえない！」「尾鷲でしか買えない！」特産品がイタダキ市だけの特別価格で勢ぞろいします。その場で地方発送も可能ですので、遠方からのお客さまもお気軽にお買い物をお楽しみいただけます。さらに11時からは各店に100円均一の商品がならぶ「100円均一市」が開催されますのでこちらもご期待ください。

開催日時　平成29年12月2日（土）、12月16日（土）
開催日時　8:30～12:30　※1月の開催はございません。12月は第1、3土曜日、その他臨時開催の場合もございます。
場　所　尾鷲魚市場　駐車場　無料（尾鷲魚市場横）

次回は、2月～3月にお届けします。お楽しみに。

おわせのヒト

地域おこし協力隊 兼 ㈱梶賀コーポレーション 代表取締役

中川美佳子さん

「まちの人にお金をおとす、これが第一の使命」と語る中川さんは、昨年春に梶賀の町に赴任した地域おこし協力隊員。

東京の金融関係の会社に長年勤める間に中小企業診断士を取得。資格を生かしたいと退職し、実家のある津市に戻り仕事を探す中、協力隊員募集にたどりついた。「梶賀のミッションに惹かれたんです。特産品を使った6次化。私のもつ知識と地元の要望がマッチした」

同時期に、商品の開発やデザインを担当する協力隊員・浅田さんも赴任。二人が携わるようになり、生産量や売り上げが5倍に増えたそう。「梶賀の町は婦人会の方が主体となって長年続けてきた活動があり、地元の人の思い入れのある特産品がすでにできていて、作る人が責任をもって作っていた。しっかりとした土台ができていたのでありがたかったですね」

事業を確立させるため、この春には株式会社を設立。「梶賀の町には大敷（大型の定置網）がある。大敷の組織も株式会社。町の人たちがお金をだしあい、魚がとれたら配当がある。昔から株式の仕組みが文化として町に根付いてるんですね。会社経営の知識を町の人みんながもってる。女性の方も。それが梶賀の町の特長、強みだと思います」

春に向け新しい加工場を整備中。「あぶりだけでなく、新しい加工品もつくっていきたい。そうすればもっと多くの梶賀の人に働いてもらえる。年金生活の方の季節パートではなく、子育て世代が安定して働ける場をつくっていきたいです」

中川美佳子さん

▲古民家をリノベーションしてしつらえたあぶり販売施設「網元ノ家」では、あぶりと餅茶のセットや、あぶり釜飯などが食べられます。

㈱梶賀コーポレーション／網元ノ家
三重県尾鷲市梶賀町312-2　tel.090-7823-1789
https://www.facebook.com/amimotonoie