

2017年夏の良い日。旬の特産品といっしょに、毎回「尾鷲がんばりよる新聞」で尾鷲地域の情報をお届けします！



# 日に青葉山ほととぎす 初鯨 炎と煙でカツオ生節

尾鷲を元気にしつゝとて、集まったんさな！  
尾鷲観光物産協会

＜発行人＞  
尾鷲観光物産協会

ボクは七味マヨネーズ派  
ポテトサラダやパスタにも  
いいですよ

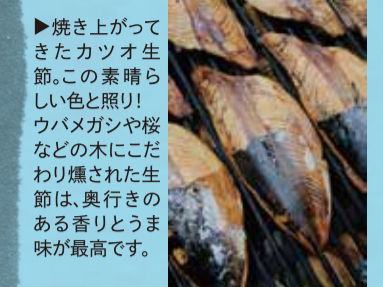


四代目 勇人さん

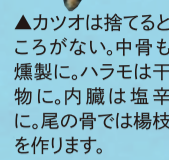
五代目 邦裕さん

▲カツオを並べたセイロを  
くど(籠)の上に積み重ね、  
燻し焼きにします。

▼くど(籠)の中ではウ  
バメガシや桜の木を  
燃やします。



▶焼き上がって  
きたカツオ生節。この素晴らしい色と照り！  
ウバメガシや桜  
などの木にこだわ  
り燻された生節は、奥行き  
のある香りとうま  
味が最高です。



▲カツオは捨てる  
ところがない。中骨も  
燻製に。ハラモは干  
物に。内臓は塩辛  
に。尾の骨では楊枝  
を作ります。

▶茹でたカツオを  
水にさらし、腹の骨  
を取り除く工程。



「生節はほんま、カツオだけのうま味  
なんさ。カツオと煙、炎、あとは葉草。  
これだけ。塩も入ってない」  
まずは何もつけずに味わってみて。



▲カツオをおろす専用の包丁。左から  
頭を落とすもの、背びれ腹びれを  
とるもの、三枚におろすもの、五枚に  
おろすもの。それぞれ用途が異なる。

【大瀬勇商店】  
〒519-3618 三重県尾鷲市栄町 2-16  
tel.0597-22-0563  
http://www.oose-shouten.jp

## 三木浦 から届け!! 世界の マグロ& カツオ



大門社長とスタッフの皆さん

マグロ船6隻、カツオ船1隻を所有する長久丸さ  
ん。起こりは大正13年の三木浦町。「僕の祖父が近  
海カツオ本釣りから始めたんです」と語るのは現  
社長の大門さん。「祖父は戦中戦後も苦勞して続け  
たようです。近海カツオが少なくなってきたから遠洋  
にシフトし、次はマグロだ、ということでマグロ漁  
も始め、現在はマグロ漁を中心にやっています」と  
のこと。時代によって変化してきているんですね。

三木浦町にある三木神社の秋祭りでは、毎年マ  
グロ握り寿司のふるまいをやっているとか。「静岡への  
水揚げが多くなり、販売部も尾鷲の中心部に移り  
ました。地元三木浦への想いは今も強いんです。三  
木神社は昔から、漁師さんが漁の前には必ずお参  
りに行くところ。台風や事故など昔は特に危険で  
神頼みなことが多かったからでしょうね」

世界で隻しかない最新冷凍設備を搭載した第二長



▲尾鷲港に面して建つお店では、本マ  
グロやメバチ、ピンチョウの食べ比べが  
できるお刺身セットがならんでいます。

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

久丸はただ  
いま大西洋  
で操業中。  
来年早々に  
は大西洋で  
とれた本マ  
グロが水揚  
げ予定だそ  
うです。

## JAL機内食採用!! 甘夏プリン

無農薬・自家製有機肥料で栽培し  
た甘夏みかんが人気の平山農園さ  
ん。今期は大豊作だったそう。「春に  
雨が少なく暖かかったから、二次  
成長も早くね。大きくゴツゴツと  
育った。味がぼけてくとも多いの  
で味見しながら出荷したよ」と平山  
さん。出荷できなかった実はボカシ  
を混ぜ発酵させ、自家製肥料になり  
ます。なんと無駄のないシステム！  
そんな平山農園さんの甘夏ジュ  
ースがプリンになって、この度JAL  
の機内食に採用されました。「うれ  
しいですね。三重県とJALが行っ



平山さん

ている取り組みなんやけど、無農薬・  
自家製有機肥料栽培というところが  
認められたんやと思う。国際的に  
オーガニックなものが求められてい  
るし、東京オリンピックを控え、日  
本でも国際的な規範や認証取得が必  
要になっていくんじゃないかな」  
世界中に平山さんの甘夏が届くの  
も遠く  
ない未  
来かも  
しれま  
せん。

【甘夏屋 平山農園】  
〒519-3612 三重県尾鷲市林町 12-22  
tel.090-1982-3532  
http://www.marutaka-himono.sub.jp



高浜さん

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

タルタルソースと一緒に  
パンに挟んでもおいしいよ

尾鷲の魚を使用した干物が自慢の丸高さん。  
全国各地の百貨店で催される物産展にも積極  
的に参加しています。今回のヤーヤ便でお届  
けのカマスフライも物産展で人気の一品。も  
ともとは開きの形のものを作っていたが、背  
のヒレがかたかったため、三枚におろしたと  
ころ、小さな子どもでも食べやすいと評判に。  
リピーターのお客さんも多いそうです。

「腹の骨もとってよって、骨はまったくな  
いよ。手間がかかるとんやで(笑)」と高浜さん。  
尾鷲市内の小学校給食にも提供されています。  
「フライパンに油を多めにひき、揚げ焼きに  
するとええよ。オリーブオイルを使ってもお  
いしいな。固めに揚げた方がいい。外が  
カリッ、中がフワッ。きつね色より濃いくら  
いまで揚げる。焦がしたたらあかんや(笑)」

「カマス漁はこれから本番。今(6月)は  
10センチくらいのサイズが捕れよる。ヤエゴ  
と云うて干物にするとうまいんさな。最盛期  
の秋に向けてどんどん大きくなってくよ」

## 物産展でも大人気 骨なしカマスフライ

## 編集後記

ありがとうございます。  
今回が平成29年度、最初のお届けになります。一年間、  
宜しくお願ひ致します。  
「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  
もらいたい!」こんな想いで始まった「尾鷲まるごとヤーヤ便  
も」、おかげさまで9年目を迎えることができました。  
最近では世界遺産である熊野古道を歩くため、週末にな  
ると関東方面から訪れるお客様が増えてきております。  
また、8月の第一土曜日に開催されるおわせ港まつりでは  
「尾鷲イタダキ市」や「魚つかみ大会」等、様々なイベントが  
開催され、毎年大変ご好評をいただいております。  
今年もヤーヤ便を通じて、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ひ致します。

ヤーヤ便スタッフ一同



上/早田魚市場の朝  
中/食べる前にさばくのが  
一番おいしいとのこと  
「うみまかせ」では魚がその  
ままの姿で届きます  
下/埼玉県のお風呂カフェ  
で行った「さばき会」

【合同会社き・より】  
尾鷲市早田町6-3 tel.0597-31-0260 www.amikiyori.com

## おわせの しと

▲念願の移動販売  
車をゲット。これで  
朝獲れ早田の魚を  
各地に届けます。

合同会社き・より  
石田 元気さん、青田 京子さん

一昨年、早田町  
で発足した「き・よ  
り」。早田の魚のお  
いしさを世に広く  
PR&販売すること  
を目的に、元地域  
おこし協力隊の石  
田さんと現協力隊  
員の青田さんが中  
心となり、町の人と一緒に進めている事業です。  
主な活動は、朝獲れの魚が丸つぼのまま年4回  
届く頒布会「うみまかせ」、都市部で行う魚のさば  
き方教室「さばき会」、そして最近念願だった移動  
販売車を手に入れたスタートした「移動販売」の三  
つです。「これで、弱りやすいので捕れた日にしか  
食べられなかったソマ(ヒラソウダ)やイワシ類  
などの魚も届けることができるようになりました。  
早田で普通に食べられている魚をよその人にも食  
べてほしい。早田の食生活を体験してほしいん  
です」と青田さん。

「今後の課題は人を雇える会社にする事。その  
ためには売上げを伸ばしていかななくてはいけない。  
雇用の場を生み出す事が最終目標です」

社名の由来  
漁網を修繕することを「きよる」といいます  
人と町を紡ぎたい、そんな願いを込めて