尾鷲を元気にしぃ～とて、集まったんさな！

尾鷲がんばんりょる新聞

2019 SPRING

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

海におまかせ刺身セット／魚鉄商店

季節で魚を食べられる尾鷲の人は幸せだと思います

スタッフみんなでお刺身づくりにいそしむ。

昭和12年創業の鮮魚店、魚鉄商店さん。尾鷲の魚市場からは直線距離にしてわずか200m。毎日前浜の新鮮な魚が軒先に並びます。

今回お届けするのはお待ちかねのサザエ入りお刺身セット！お店をたずねると女将の敬子さんが出迎えてくれました。

「ほんとにねぇ、毎年喜んでもらえるのが一番うれしいですね。少しでも活きのよい状態のものを送りたいから、ヤーヤ便の発送のある日は朝の3時頃から準備を始めるんよ。殻からはずして、洗って、大根のケンを詰めて、大葉を敷いて。サザエだけで5人がかりで3時間かかるの」と女将さん。一回の発送で500個のサザエが必要で、大きさを揃えるために倍の千個を仕入れているそうです。

「普段の日は朝6時半に起きて身支度して魚市場へ。競りは7時から始まるの。おさぼりしたいなーと思う日もあるよ（笑）。8時頃にお店にもどってきて。活けの魚は生簀に入れたままフォークリフトで運んで来るの。近いからね。魚を収めるところに収めて。そうしてると料理屋さんが仕入れにやってくる。みなさん目利きのばかりですよ。配達を終えるともうお昼。12時ぴったりに店を閉めてみんなでいっせいにお昼休みをとるんです。その方が時間ロスが少ないのよ。午後は民宿や旅館からのお刺身注文。ふるさと納税やネット注文分をつくって。それでもう時間はいっぱいいっぱいね。夜は家でゆっくり。夕ご飯を作りたくない時はお得意さんのお寿司やさんに行って少し握ってもらうことも。そこでいろんな話を聞くの。勉強になるのよ」

女将・小山敬子さん

神経締めをした活けのアジは、まだピチピチと動いていました。なんて新鮮！

なんてきれいな目！（サバです）

尾鷲はイカも絶品なんですよ。これは赤イカ（標準名ケンサキイカ）。

目玉商品のサザエは、常にお店の生簀に。お刺身にする直前まで活きています。

尾鷲イタダキ市限定の海鮮チラシ。早い者勝ち！

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

甘夏みかん／平山農園

甘夏には潮風が運んでくるミネラルが必要なんさ

太陽の光を浴びて燦々と色づく甘夏畑。眼下にはキラキラと輝く尾鷲湾が広がります。農薬・化学肥料不使用、自家製有機肥料に徹底してこだわり育てられた平山農園さんの甘夏は、皮を使うマーマレードやスイーツ作りの原料としても人気です。

「今年はまぁまぁよう成ったよ。熟しだしてから雨が少ないので、早くから味がのりだした。甘なっとるよ～」と平山さん。

通常、収穫してから追熟貯蔵した後に出荷されることが多い甘夏みかん。平山さんの農園では鮮度にこだわり、収穫後すぐに出荷します。

「マーマレードなど加工する場合は届いてすぐに使ってもらって大丈夫。そのまま食べる場合は、ちょっとおいておくと酸味が抜けて食べやすくなるよ。専用の保存袋に入れてお届けするので、袋のまま涼しいところに置いといてください。1ヶ月はもつよ」

平山さん

【平山農園】
〒519-3612
三重県尾鷲市林町 12-22
tel.090-1982-3532
https://sub-hirayamanoen.ssl-lolipop.jp

干物かますひらき／浜千商店

冬は少し塩が効いてる方がおいしいね

尾鷲の市街地から車で15分。ブリの大敷網漁でにぎわう九鬼町に店をかまえる浜千商店さんは明治から続く老舗干物店。浜千商店さんの作る干物は百貨店のギフトや郵便局のふるさと便でも長年人気の商品です。

今回お届けするのは「かますひらき」。「かますは淡白で上品な身の魚ですね。そのおいしさを一番引き出す塩加減をその都度見極めます。かますはうす塩でもおいしいですが、冬はちょっと塩が効いているほうがよりおいしいですね。28センチメートル、100～120グラムくらいの干物に適したサイズを選りすぐっています」と社長の浜口さん。

来年度のヤーヤ便に向けて10種類以上の商品を提案中とのこと。ブリ？サバ？はたまたキンメ？来年もお楽しみに！

浜口社長　スタッフ 浦島さん

【浜千商店】
〒519-3701 三重県尾鷲市九鬼町 242
tel.0597-29-2045
http://hamasen.jp

干物マンボウこわたみりん干し／上野商店

冬の珍味、マンボウは今や貴重な味わい

毎年二月のヤーヤ祭りでは、北浦町の神楽奉納に参加し、篠笛の音色を披露されている上野さん。地区の子どもたちの練習用になんと塩ビ管で横笛を手作りしてしまう器用な方。その手から作りだされる干物はほれぼれするほど美しく、いつも見とれてしまいます。

今回お届けするのは珍味中の珍味、マンボウのこわたの干物。この地域では、冬場の大敷網にかかることが多く、昔から食べられてきた魚です。

「こわたとは腸のこと。子どもの頃は煮付けにしたものを家でおかずとしてよく食べていましたね。干物にすると食感がコリコリとしていて、好きな人は大好き！マンボウは時々しか水揚げされないので、材料確保がとても大変。今や貴重すぎて自分では食べられない干物です（笑）」と上野さん。味わって食べてくださいね。

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

1年間ありがとうございました。

平成30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10年目を迎え、今年も約、1100件のご家庭に年4回、お届けすることができ、尾鷲の味を知っていただくことができました。
また、ふるさと納税を通して、多くの方に尾鷲市の特産品を知って頂くこともでき、「送ってもらった商品が凄く良かったのでもう一度食べたくなりました」と大変励みになるお言葉も頂き、心からお礼申し上げます。
現在、平成31年度に向け、商品及び交流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。

チームヤーヤ便一同

おわせのお人

仕事終わりや休日に釣りに行ける尾鷲の暮らしを満喫しています。

尾鷲市の空き家バンク事業や移住支援を行う「NPO法人おわせ暮らしサポートセンター」と早田町の町おこしを担う「合同会社き・よ・り」が手を取り合い、ふるさと納税返礼品を企画。担当する地域おこし協力隊員の中尾さんと大山さんにお話を聞きました。

「昨年利用の多かった漁村暮らしの宿『三木浦ソワイ』の宿泊に、き・よ・りさんが行う魚さばき体験を組み合わせました。宿からは歩いてすぐのところに海水浴場があるので、家族連れの方にもすごく喜んでいただいています」と中尾さん。地元の漁師さんにごはんや魚をもらったりなどの交流もあるそう。「せっかくの漁村暮らし体験なので、ぜひとれたての魚をさばいて楽しんでほしいですね」と大山さん。今年のバカンスは尾鷲の三木浦町でいかがですか？

上／三木浦の町を望む。人口500人余りの小さな集落。
中／町内にある漁村暮らしの宿「三木浦ソワイ」。一泊から利用可能。
下／魚のさばき体験。

おわせ暮らしサポートセンター　き・よ・り　大山道臣さん　中尾拓哉さん

おわせ暮らしサポートセンター　http://owaseiju.wpblog.jp
き・よ・り　https://www.amikiyori.com

大山さん　中尾さん

尾鷲市へのふるさと納税は、「尾鷲市のホームページ」または「ふるさとチョイス」から申し込むことができます。