



尾鷲がんばり新聞

2018 SUMMER

< 発行人 >
尾鷲観光物産協会

特大真鯛のカマの塩麴みそ漬け／三重漁連

浜を元気づけたい

漁連だからできること

ヤーヤ便では、長年尾鷲湾で育った鯛の商品を出されていく三重漁連さん。がんばりよる新聞で尾鷲の加工場を訪ねるのは実ははじめて！尾鷲港に建つひととき大きな建物。ドキドキしながらドアを開けると、所長の松永さんが出迎えてくれました。



活けの鯛



活魚トラックで各地に運ばれます



養殖鯛の水揚げ



これはハマチ

「漁連は漁業協同組合連合会の略で県内各地の漁協が集まった組織です。みんな力を合わせて加工場を作ったり、販売や流通を開拓し、魚がもっと売れるように、浜が元気になるように努力しているところなんです」とわかりやすく教えてくれる松永さん。なるほど、漁業者のまとめ役のようなところなんです。

「尾鷲には三重漁連内唯一の生鮮加工工場があります。20年前にできました。加工した魚は直接全国のスーパーに卸したり、築地などの都市部魚市場に運びます」。県内でも重要な拠点なんです。



所長 松永さん

自分たちが地元で食べている魚をヤーヤ便のお客さんにもおいしく食べてもらおうと努力しています。

【三重漁連(尾鷲生鮮加工センター)】
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町1-1
tel.0597-22-2026
http://www.miegyoren.or.jp

漁連に勤めて30年の松永さん。東京や神奈川の県外事業所にいたことも。「他県と比べて、三重はどこに行っても暮らしのすぐそばに魚

があるので。魚に関わる仕事もたくさんある。やはり水産の県なんだなあと感じますね。三重とひとくちに言っても南北に長く、入り組んだ海岸線は1、000キロにもなるんですよ。すごいですね。伊勢湾と黒潮流れる外湾とは捕れる魚種も違います」。水産資源の豊かな県なんです。

「魚離れが進み、水揚げ低迷の昨今ですが、なんとか浜を元気づけたい。浜の魚を少しでも高く買えるように。買い付けや流通を担う漁連だからこそできること。漁連の役割です」。

サクサク、もっちり、しっとり

マグロを味わおう

まぐろ角煮が人気の金盛丸さん。最近角煮にとどまらず、いろんなマグロ商品を生み出しています。「サクサクまぐろカツ」もそのひとつ。もとは、尾鷲の名物おいしいもんを片手に町中を歩いてもらおうと始まった「おわせ棒」企画での一品。醤油麹に漬けられたマグロの身はしっとりとした味わい深く、食べ歩きに大好評。棒仕立てでしたが、

家庭でも少ない油で揚げやすいようにと薄切りにしたところ、これまたおかげず用としても大好評。お弁当に入れる方も多いそうです。こちら今回初登場の「まぐろ短冊」は、まぐろ卸売りの腕の見せ所。近海で捕れた生のビンチョウマグロを鮮度抜群のままお届けします。届いたその日のうちに味わっていただきたい一品です。冬便や春便のオプションにはマグロの頭の身を使った商品が控えています。そのかわらかさばクセになるほどだそう。でも、こちらもお楽しみしみに。



【尾鷲金盛丸】 〒519-3604
三重県尾鷲市港町11-10
tel.0597-25-0004
http://aox.jp/owase-kinsei/

くずきりかき氷!!

熊野古道から続く街道沿いにある和菓子店・朝日饅頭さん。店内では水琴窟の音が響き、くず饅頭や水まんじゅうなど夏のお菓子が並びます。「くずきりそうめんは30年くらい前からやっとなるよ。夏の

定番品やね。お中元でよく使ってもらいますよ。かき氷にのせて食べたらいよいよお客様さんに教えてもらいたい。蜜を水で薄めずにそのままかけるとちょうどええ塩梅になるんさ。試してみたい」と三代目の村田晋さん。

鯛や蛸に海老、鮑...

魚介の旨みと上品に

サイズを揃えるのが大変で」と工場長の岡さん。その隣には「あわびおこわ」と書かれた商品も。「アワビは物産展でも人気。身は専用



手間かかるとよ

「ウナギやタコなど不漁が続く大変ですが、地元には全国に誇れる養殖鯛があります。鯛めしのほか、鯛しゃぶや昆布め、雑炊など、鯛を味わい尽くす商品に力を入れていきます。ぜひ尾鷲さんが作り出す鯛の上品な旨みに溺れてみてください。」

【鷲洋】 〒519-3671
三重県尾鷲市矢浜4-2-2
tel.0597-22-6348
http://www.syuyo.com



【朝日饅頭本舗】
〒519-3605
三重県尾鷲市中井町7-22
tel.0597-22-0472

82歳になるお父さんが今も現役。息子さんが京都で修行中とのこと。数年後には親子三代で厨房に立つ姿が見えるかとのこと。楽しみです。ヤーヤ便運営チーム「チームヤーヤ便」の一

わせのお人

OWASE WOODWORKS
楠木材店 吉田侑生さん
田中木材 田中俊輔さん

この地域が誇る特産「尾鷲ひのき」。林業の歴史は400年を超え、先の関東大震災で、尾鷲ひのきを使った家の多くが倒壊しなかったことから構造材としてのブランドが全国に広まったと言われている。が、しかし、住宅着工数が減り、新建材が次から次へと現れ、木材需要は減り続けている中、尾鷲木材協同組合青年部の吉田さんと田中さんが中心となって「OWASE WOODWORKS」を立ち上げた。きっかけは、昨年尾鷲で行われた料理イベント「Tortale」。尾鷲の鮮魚店や東京の料理人とのつながりが生まれ、普段は接することのないエンドユーザーとの接点が増えた。「これからは直接やりとりできる場を増やしていきたいですね。木の魅力を語りかけていきたいです」



今年の3月に東京で行われた青山ファーマーズマーケットに出店。ランチでのテーブル提供など、空間演出にも一役買う。

OWASE WOODWORKS (カネタ産業 田中木材内)
尾鷲市尾鷲市桂ヶ丘1364-1 tel.0597-22-7332
Instagram @kaneta_woodshop facebook @kaneta.tanaka

編集後記

今回が平成30年度、最初のお届けになります。一年間、よろ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、日頃から尾鷲市を応援して下さる皆様のおかげで、記念すべき10年目を迎えることができました。これもひとえに、皆様の暖かいご支援のおかげと、心より御礼申し上げます。今年もヤーヤ便を通じて、多くの皆様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、今後ともよろしくお願ひ致します。また、8月の第一土曜日に開催される今年のおわせ港まつりでは特産品の当たる「大抽選会」を始め、「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ますので、この機会に是非一度、尾鷲にお越しください。

チームヤーヤ便 一同

※交流企画の当選につきましては当選者のみハガキにてお知らせいたします。