

2019年、冬のよい日。
旬の特産品といっしょに、
「尾鷲がんばりよる新聞」で
毎回尾鷲地域の情報を
お届けします！

< 発行人 > 尾鷲観光物産協会



2019
WINTER

尾鷲 がんばりよる新聞

尾鷲を
元気にし〜とて、
集まったんざな！



旧街道沿いに建つ
老舗和菓子店・朝日
饅頭本舗さん。「初
代は明治生まれ。1
05歳まで長生きし
たんですよ」と話すの
は三代目の晋さん。
「今は、83歳になる
父と2人で作ってい
ます。店ができた頃
は餡を炊くのも薪
を使っていたそう。
製材所から出るお
がくずに火をつけ
て小豆をゆっくり
と炊く。大きな薪
だと火力が強すぎ
るからおがくず
やったんやね」



佐賀の
ひよもち米使用
水を極力使わず
弾力あるお餅に仕上げました
三代目
晋さん

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

鍋に入れても とけにくい



この日の朝生は栗づくし

林業の町・尾鷲なら
ではの循環かもしれ
ませんね。
ヤーヤ便初登場の
「紅白餅」。尾鷲の人
にとってはお祝いごと
にかかせない、なじみ
のあるお餅です。
「尾鷲の人はお餅が好
きやな(笑)。昔は
家を建てたり、厄落
とし、新造船でも盛
大に餅まきしとった
ね。このお店を建て
た時は5俵まいた。
最近ではマグロ船の
良栄丸やカツオ船の
徳栄丸が8俵、10俵
とまいたよ」。尾鷲人
の血が騒ぎますね。

ブリ切身 はし佐商店

秋の空、色づくからすみ 肥ゆるブリ

こちら旧街道沿
いにある老舗鮮魚店・
はし佐商店さん。訪
れたのは11月初旬。
からすみ作りの真っ
最中。金木犀の香る
頃、水揚げされたポ
ラの卵を一晚塩水に
漬け、塩抜きしてか
ら天日で2〜3週間
干します。店舗の屋

上に設けられた
干し場からは尾
鷲の町が一望。
秋の青空の元、
天狗倉山や便
石の山々の緑が
映え、海がキラ
キラと輝く。
本当に良い季節
です。

「10月は台風続き
で、どの定置網も網
を上げていたので魚
がずつとなかった。で
もこれから冬の魚が
増えてくるよ。ブリ
もおいしくなってくる
で」と四代目のちえ
さん。冬本番間近、



鍋して
あつたまってい
ボクはブリ
四代目
ちえさん



この日のおすすめは黒ムツ! 煮付けに刺身に!

》はし佐商店
〒519-3605 三重県尾鷲市中井町1-19
tel.0597-22-0304

頭肉みりん干し 大瀬勇商店

今夏は、尾鷲産カツオで 盛り上がり

「今年の夏はカツオ
がよく捕れたんです
よ。忙しかった〜」
と爽やかに出迎えて
くれたのは老舗生節
店・大瀬勇商店の五
代目邦裕さん。例年
カツオの水揚げが
減っている尾鷲です
が、今年も数年ぶりに回
復。漁業関係者も町
の人も喜びました。



逸品! かつお生節

「うちはなるべく尾鷲
で捕れたカツオを使っ
ています。でもどう
してもない時は、よ
そのカツオを使わざ
るを得ない。尾鷲の
カツオは脂ののりが
さっぱりしています
ね。きれいな脂です」
「初夏からは毎日カツ
オと格闘。生節、角
煮、磯煮、かつおくん。
去年よりたく
さん作ったん
ですが、お盆
明けには生節
を一度切らし
てしまいまし
た。それだけ

尾鷲産カツオで作っ
た生節を待つてくれ
ている人がいるんだ
と嬉しかったです
ね。本当にこの夏の
カツオは刺身やタタ
キにしてもおいしかっ
たですね。
今回お届けするの
は「頭肉みりん干し」。
ブリやカンパチの頭肉
は脂のり、
やわらかい。
「唐揚げにし
てもおいしい
ですよ。味
がついてるの
で、粉だけ
つけて揚げ
ればOK。
ぜひお試し
ください」

》大瀬勇商店
〒519-3618 三重県尾鷲市栄町2-16
tel.0597-22-0563



骨がないよって
食べやすいよ
唐揚げ
おすすめ!
五代目
邦裕さん

真鯛のふわふわ つみれ 三和水産 めでたい屋

99%鯛!! 真鯛のつみれ

真鯛養殖が盛んな
三木浦町で真鯛専門
店・三和水産めでた
い屋を営む小川さん
夫妻。この日も赤い
服で仲良く登場です。
今回お届けする「真
鯛のつみれ」はヤー
ヤ便初登場。めでた
い屋さんでは「鯛し
ぶセット」の中の一品
として販売していま
す。

「真鯛のつみれはめ
ずらしいと思うよ。
真鯛専門店だからこ
そできたつみれです」
と奥さんの栄美さん。
「甘みを加えるのに麦

味噌を使ったのがポ
イント。つなぎの片栗粉
を最小限に抑えてフワ
フワに仕上げました。
調味料やつなぎ以外は
全部真鯛です。他の魚
は使っていません」と
自信作。
食べ方は、お吸い物
や鍋に食べやすい大き
さで

》三和水産 めでたい屋
〒519-3814 三重県尾鷲市三木浦町339
tel.0597-28-2336



栄美さん
康成さん

にらくら祭り

尾鷲市九鬼町

にらくら祭りは、九鬼町で行われる祭りです。大晦日に子どもたちが各戸をまわって歩き、各戸は米、銭、鏡餅などを与えます。しかし、この行事も子どもたちの減少により、平成20年度頃を最後に行われなくなりました。現在では、九木浦共同組合が準備した薪を、「にらくら」と呼ばれる、三方を石垣で囲んだ約5坪ほどの空き地に運ばれ夜18時ごろ一度焚かれます。この火にあたると、1年中風邪をひかないという伝説があります。元旦朝、里配(さとばい)、遊谷配(ゆやばい)の東西に分けて、にらくら祭を行い、その後残った消し炭に潮水を入れてどろどろにし、その一部を土俵に詰め込みます。10才前後の子どもの場合は、ふんどし1つにさせたその子どもたちを炭泥の中に転がし、終わったら、俵を引き子どもと共に岸壁まで走り、海中に飛び込み垢離を取り、神事を終えます。

- ひょうげんぎょう
日時: 12月31日(火) 18時~
薪を焚きます
- 上の祝・角力取・下の祝
日時: 1月1日(水) 8時半~
炭泥田で相撲をとります



飛び交う歓声
飛び散る
泥しぶき
祭りの見どころ
「角力取」
(炭泥田での相撲)



海で身を清める
九木浦共同組合
尾鷲市九鬼町187
tel.0597-29-2048

わせの お人



海の恵みの
おかげで
にらくら祭り 村組
村田篤教さん
祭りが
続けられ
るとんざな
九木浦共同組合 組合長
田崎祐一さん

今回は、2月にお届けします。お楽しみに。

冬のお届け便

お届け商品の中で「また食べたい!」など、再度ご購入されたい場合は、各商店まで直接お問い合わせください。

お届け商品内容

- ① ブリトロハーフ (約200g)
- ② ブリ切身 (6切れ)
- ③ 頭肉みりん干し (ブリ又はカンパチ/120g)
- ④ 真鯛のふわふわ つみれ (150g)
- ⑤ 漁師の魚めしの素 (太刀魚2合用)
- ⑥ 尾鷲甘夏ぼんず (300ml)
- ⑦ 紅白餅 (6個)
- ⑧ 尾鷲節 (2個)

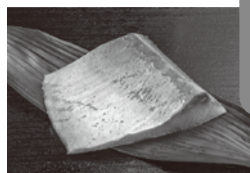


ブリトロハーフ

5kg前後に育ったブリの一番おいしい「ハラモ」の部位のみをお届けします。脂ののったおいしさをいろいろな食べ方で楽しみください。

食べ方

お好み厚さに切ってお召し上がりください。お刺身はもちろん、ぶりしゃぶもおおすすめです。



【尾鷲物産】
〒519-3612 三重県尾鷲市林町1-33
tel.0597-22-2323 fax.0597-23-0456
https://www.owasebussan.net

① ブリトロハーフ (約200g)

② ブリ切身 (6切れ)

尾鷲の魚屋さんの朝は早い。朝6時ごろには尾鷲魚市場に大集合。その中でも「はし佐」さんは尾鷲を代表する存在。築地市場にも毎日出荷しています。「ブリの切り身」は、鍋に入れていただいても、焼いていただいてもお好みで。

尾鷲甘夏ぼんず

自家製合わせ出汁を使用。尾鷲産甘夏みかんの青切り果汁と完熟果汁、穀物酢をブレンド。さわやかな中にもコクを感じる酸味に仕上げました。

食べ方

お鍋やお刺身に。和風サラダや和風パスタにもどうぞ。

【モクモクしお学舎】
〒519-3922 三重県尾鷲市古江町192
tel.0597-27-3030 fax.0597-27-3077
http://www.shiogakusha.com

⑥ 尾鷲甘夏ぼんず (300ml)



3回楽しめる漁師鍋



まずはしゃぶしゃぶでブリを味わう



ブリの切り身と真鯛のふわふわつみれ、紅白餅、野菜をたっぷり入れて



さあ〜、シメはぞうすい! いろんな魚の出汁がでています

ブリ切身

食べ方

同梱のブリとともにお好みの具材を添えて、鍋に仕立ててお召し上がりください。

【はし佐商店】
〒519-3605
三重県尾鷲市中井町1-19
tel.0597-22-0304
fax.0597-22-0375
http://www.hashisa.com

真鯛のふわふわつみれ

真鯛のすり身に味噌と生姜などを混ぜ味付けしたふわふわのつみれです。

食べ方

味付け済みですので、このまま丸めて鍋やお吸い物に入れてお召し上がりください。また、荒く刻んだ水煮レンコンや刻みネギを混ぜるとフワフワ食感の中にシャキシャキアクセントが加わりさらにおいしくお召し上がりいただけます。ぜひお試しください。



【三和水産 めでたい屋】
〒519-3814 三重県尾鷲市三木浦町339
tel.0597-28-2336 fax.0597-28-2337
http://owase-medetaiya.com

④ 真鯛のふわふわ つみれ (150g)

紅白餅

尾鷲では家の新築や船の進水式の餅まき、厄落とし、お祭り行事などに欠かせない紅白餅。



食べ方

鍋に入れてお召し上がりください。もちろん焼いて砂糖や醤油をつけてもお召し上がりいただけます。

⑦ 紅白餅 (6個)

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

頭肉みりん干し

(ブリ又はカンパチ)

1尾からほんのわずかしかたれない貴重な部位「頭肉」。脂ノリをそのままに、臭みがなく、ふんわり上品な味わい。このおいしさはクセになる!



食べ方

グリルやフライパンで焼いて。焦げやすいので気をつけて。冷めてもおいしいのでお弁当にも。

③ 頭肉みりん干し (ブリ又はカンパチ/100g)

【大瀬勇商店】
〒519-3618 三重県尾鷲市栄町2-16
tel.0597-22-0563 fax.0597-22-0311

漁師の魚めしの素

(太刀魚2合用)

尾鷲ではお祭りや運動会のほか、ふだんの日も各家庭でよくつくる魚の炊き込みごはん。上品な出汁がよく出るタチウオを使用。甘め濃いめが漁師町の味。

⑤ 漁師の魚めしの素 (太刀魚2合用)

【三紀産業】 〒519-3672
三重県尾鷲市矢浜岡崎町261-1
tel.0597-22-4320
fax.0597-23-1023
http://www.ko-sanki.co.jp



おみぎも
おしんぼ

食べ方

お米と一緒に炊きただけで簡単に漁師の魚めしがお楽しみいただけます。冷めてもおいしい。おにぎりにしても。

尾鷲節



食べ方

地元民謡「尾鷲節」からネーミングした、尾鷲を代表するふんわりブッセのお菓子です。

クール便でお届けしましたので、少し常温に置いてからお召し上がり下さい。

【補助堂】
〒519-3617 三重県尾鷲市野地町12-45
tel.0597-22-3972 fax.0597-22-5662

⑧ 尾鷲節 (2個)

オプションでご注文いただいた方の商品

大鯖のあぶり



尾鷲で水揚げされた大鯖や宗田鰹を桜や樫を使い、火と煙で炙り焼きにする樫賀地区伝統製法で「あぶり」に仕立てました。

【樫賀コーポレーション】
〒519-3923 三重県尾鷲市樫賀町312-2
tel.090-7823-1789 fax.050-3488-1628

宗田鰹のあぶり



食べ方

調理済みですので、そのままお召し上がり下さい。お好みにより、軽く(30秒ほどレンジで)温めて頂いてもよろしいですが、温め過ぎると風味が落ちる場合がありますので、ご注意ください。

贅沢茶漬け 鯛or鯿



食べ方

熱々ごはんの上に切身をのせ、お湯で溶いたタレをかけて。お好みでゴマ、大葉、ワサビ、あらねなどの薬味をのせてどうぞ。

【三紀産業】 〒519-3672 三重県尾鷲市矢浜岡崎町261-1
tel.0597-22-4320 fax.0597-23-1023

まぐろの角煮



食べ方

調理済みですので、そのままお召し上がり頂くか、中袋のまま熱湯に4〜5分入れて温めて頂きますと、炊き上げの美味しさになります。

【尾鷲金盛丸】
〒519-3604 三重県尾鷲市港町11-10
tel.0597-25-0004 fax.0597-25-0014

鯛だしつゆ



食べ方

鯛めし又は炊き込みごはん、お豆腐やたまごかけごはんのかけつゆ、煮物などはもちろん、「漁師の寄せ鍋」の鍋つゆにもぜひご使用ください。お酢を混ぜるとポン酢にも!

【三和水産 めでたい屋】
〒519-3814 三重県尾鷲市三木浦町339
tel.0597-28-2336 fax.0597-28-2337