

2019年、夏の良い日。
旬の特産品とっしょに、
「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！

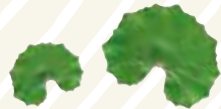
< 発行人 > 尾鷲観光物産協会



2019
SUMMER

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！



遠洋マグロ延縄漁船を5隻、近海カツオ一本釣り漁船を1隻所有する長久丸さん。先日たまたまテレビをつけたところ、スペイン語講座の番組に長久丸さんの船と船員さんが映っているのを発見！大西洋アフリカ沖・スペイン領カナリア諸島のロケ番組で、ラス・パルマス港は日本のマグロ漁船の補給基地として有名なのだそう。1970年代の最盛期には延べ500隻以上の船

カツオタタキ
尾鷲もちもちまぐろ赤身刺(オプション)
長久丸

はるか大西洋から 捕ってきた 大切なマグロ

が寄港していたそうです。船が日本に戻ってくるのは3年に1回ほど。漁師さんたちは飛行機で行き来します。1ヶ月間漁をし、日本に戻り1ヶ月のお休み。私たちが冷蔵部が現地に行くことはないのですが、漁師さんが命をかけて捕ってきたマグロを少しでも高く売ってあげたいなと思いますね」とスタッフの川上

スタッフがみなさん



マグロのカラスミ「ポツタルガ」
長久丸(冷蔵部)
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町2-1
tel.0597-25-2100
http://chokyumarureizo.com

生まぐろ短冊
まぐろアラカルト5種(オプション)
尾鷲金盛丸

夏の生マグロ

「実は夏はマグロにとっていい時期ではないんですよ。お店を訪ねると開口一番おどろきの一言を発したのは四代目若旦那の晃健さん。確かに、この地域のピンチョウマグロは紀州沖で捕れる脂ののった冬が旬とされています。だからこそ目利きの腕の見せ所なんですよ。晃健さんが続けます。「生マグロの水揚げ高日本



ピンチョウマグロを切り分ける 生ならではの美しい色

豊洲にも毎日マグロを送っています。高いマグロがいいわけではない、とはその親戚の言葉。さっぱりとしていてほかに甘い夏のマグロ。冬のマグロとは違った夏のおいしさを味わってみてください。そして今回オープン商品に新登場した「まぐろアラカルト5種」も見逃せません。ワインに合うまぐろおつまみをコンセプトに試行錯誤。定番の角煮から、香草漬け、オイル漬



四代目 村瀬晃健さん
ワインに合う マグロのおつまみ できました！



海拔 50m~200m の間に 平山さんの甘夏畑が広がっています

甘夏ジュース
平山農園

今期は成り年、ようけ 実が成りました

今期の甘夏収穫が落ち着いた7月初旬、平山農園さんを訪ねました。高台から眺める尾鷲湾はしっかりと雨に濡れ、木々の緑が鮮やか。雲が霞か、低くたなびく梅雨景色も良いものです。平山さんは自家製有機肥料づくりの真つ最中。肥料は収穫後と秋の2回撒くそうです。これは鶏糞とバーク(木の皮)を混ぜたもの。秋は自家製の液肥や配合肥料を撒くんざ」と平山さん。6万㎡の畑にたった2人で撒くそう。「高低差もあるし大変よ。化学肥料ならお椀一杯の量ですむところを、有機肥料だとその50〜100倍の量が必要。除草剤も使用しないので草刈りも大変。特にこの季節は1ヶ月も経つと元どおり(笑)。収穫が終わってもやらなくてはいけない仕事がたくさんあるんですね。平山農園の始まりは54年前。厚さんのお父さんが開拓し、築きました。25年前から無農薬栽培に切り替え、15年前には有機肥料に完全移行しました。「今期はようけ実がなったもんで、ジュースもようけ搾った。濃厚やもんで、氷を入れたグラスに常温のジュースを入れるとほどよく氷がとけてちよつとええよ」



平山厚さん
今はピンポン球よりもまだ小さいかわいらしい実が成っていますよ



自家製有機肥料
平山農園
〒519-3612 三重県尾鷲市林町12-22
tel.090-1982-3532
http://hirayamanoen.sub.jp



お中元用 詰め合わせ
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/



食べやすい大きさに切り分けます

今回の目玉、ヤリ便初登場の「メカジキみりん干し」は誰が食べても「うまい」と唸ること間違いなしの逸品。おいしいですよ、メカジキ。やわらかくて、脂がのって、ごはんがすすむ。書いてあるだけでよだれが出てきちゃいますね。メカジキは近海マグロ漁で尾鷲港に水揚げされたもの、または和歌山県の勝浦産を使用。秘伝のタレ



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

干物メカジキみりん干し
昭和鯛丸干し(オプション)
上野商店

立派なメカジキで作っとるよ



三代目 上野利朗さん
ファン多し！

編集後記

今回が令和元年度、最初のお届けになります。一年間、宜しくお願い致します。「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「尾鷲まるごとヤイヤ便」も、日頃から尾鷲市を応援して下さる皆様のおかげで、11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。今年もヤイヤ便を通じて、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、今後とも宜しくお願い致します。また、今年「熊野古道伊勢路」が世界遺産登録されて15周年を迎えました。尾鷲には伊勢路の中でも最も美しいと言われる石畳道がある「馬越峠」や、西国一の難所と言われた「八鬼山」等、4つの峠がありますので、この機会に是非一度、世界遺産として認められた神秘的な地を歩き、新鮮な海の幸を堪能しに尾鷲へお越しください。チーム ヤイヤ便 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。

わせのお人

手織り作家 浦時子さん
奈良市 出身の時子さん。当時交際中だった旦那さんが漁師に転職を決めた頃、時子さんが勤めていたアパレル会社の廃業も決まった。いつか自分でものづくりをして生活していきたいと考えていた時子さんは大学で学んだ染織をいかすべく、さをり織りを習得。2015年の初夏、早田に移り住むとすぐに作品づくりを始めた。秋には隣の九鬼町で初個展。地域のマルシェイベントにも毎週のように出店し、色鮮やかな作品は、今や地域の女性たちの心を掴んでいる。



ポシェットやポーチ、フックカバーなど色鮮やかな作品の数々。生地織りからデザイン、縫製まで全てひとり手がけている。



旦那さんの漁船「時丸」の前で「ソマカツオが好きです」

「最初は洗好みの色が多かったですけど、ポーチなどの小物は手に取った時に心がはずむ明るい色がよいかかと思つて」と話す。サイズなどお客さんの要望を取り入れながら細かな改良を続けているのだそう。朝は、旦那さんが捕ってきた魚を軽トラに積んで尾鷲魚市場まで運ぶのが日課。早田の魚市場では地元のお母さんたちに混じり、食卓用の魚を選ぶ。「目利き力がついてきたかな?」とはにかむ時子さん。昔から住む土地にはこだわりはなく、住めば都と語る。流れに身をまかせているように見えながら、しっかりと地に足をつけ強く自由に生きていく姿が印象的でした。手織り作家 tokiori
Email to-tokiori@outlook.com
facebook @tokiori.irodori



海が見える窓辺で機を織る時子さん。

今回は、9月〜10月にお届けします。お楽しみに。

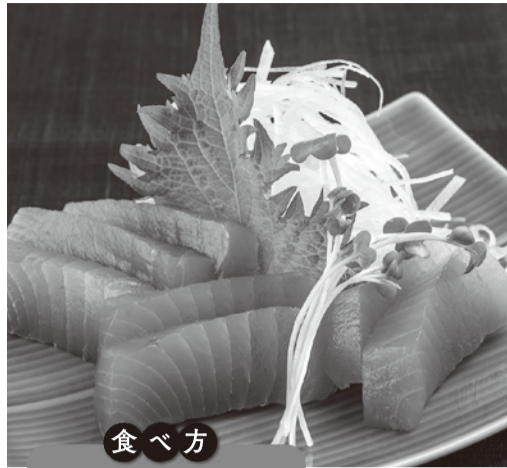
夏のお届け便

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 生まぐろ短冊(150g)
- ② カツオタタキ(約250g)
- ③ 鯛とたこの小包みごはん(鯛めし2個、たこめし1個)
- ④ 干物 メカジキみりん干し(110g)
- ⑤ 鯛入り冷や汁(2人前)
- ⑥ 生とうがらし虎の尾(45g)
- ⑦ くずきりそうめん(梅・黒糖各1個)
- ⑧ 甘夏ジュース(180ml×2本)

生まぐろ短冊 カツオタタキ



食べ方

お好みの厚さに切って、お刺身でお召上がりください。

近海で捕れた生ピンチョウマグロ。目利きが選り抜いたこの新鮮さはぜひお刺身で味わって。

【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
http://aox.jp/owase-kinsei/

① 生まぐろ短冊(約150g)



食べ方

冷凍でも家庭用冷凍庫では賞味期限が短く、同封の説明書をご覧ください。お早めに解凍してお召上がり下さい。解凍の際、塩水漬け込み用の容器として、お届けした発砲ケースを活用頂いても便利です。

マグロ遠洋漁船を5隻、近海一本釣りカツオ船を1隻所有する長久丸さん。南方漁場で捕れた赤身がきれいなカツオをタタキに仕上げました。

【長久丸(冷蔵部)】
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町2-1
tel.0597-25-2100 fax.0597-25-2101
http://shop.chokyumareizo.com

② カツオタタキ(約250g)

鯛とたこの小包みごはん



食べ方

電子レンジ等で加熱いただければ、海鮮の具とごはんの風味が一体となり、やさしい味わいに。

地元産の鯛とタコを使用し、専用のつゆで炊き上げました。旨みをたっぷり含んだうるち米にほっぺがおちる～。

③ 鯛とたこの小包みごはん(鯛めし2個・たこめし1個)

【鷲洋】〒519-3671
三重県尾鷲市矢浜4-2-2
tel.0597-22-6348 fax.0597-22-7869
http://www.syuyo.com

メカジキみりん干し 干物

尾鷲港に水揚げされた新鮮なメカジキを切り身にし、秘伝のタレに一晚漬け込み天日でやわらかく干しあげました。



食べ方

グリルや直火で香ばしく焼いてお召上がりください。冷凍したままでも焼いていただけますが、解凍してからの方が生焼けの心配がありません。

④ 干物メカジキみりん干し(110g)

【上野商店】
〒519-3606 三重県尾鷲市北浦町3-4
tel.0597-22-2535 fax.0597-22-2536
http://www.maru2ueno.com

生とうがらし虎の尾

漁師の刺身唐辛子「虎の尾」版ゆず胡椒。ゆずの代わりに尾鷲産青切り甘夏を使用。香りがさわやかで、夏のお刺身にぴったりです。



食べ方

まぐろなどのお刺身の上にとちよっとのせて、わさびの代わりにお召上がりください。もちろん、うどんや鍋の薬味にもどうぞ。

⑥ 生とうがらし虎の尾(45g)

【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

鯛入り冷や汁



食べ方

焼いた鯛の身をすり、炒り胡麻と地元の麦味噌をすり合わせ、表面を焼き、香ばしく仕上げました。

ごはんやそうめんにかけてお召上がりください。ミョウガやショウガ、大葉、きゅうりなど、たっぷりの野菜や薬味を混ぜるとさらにおいしいいただけます。

⑤ 鯛入り冷や汁(2人前)

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

くずきりそうめん



そのままかき氷にかけても

食べ方

蜜を冷水で薄め、くずきりにかけてお召上がりください。氷を浮かべると涼しさ倍増です。

ツルツルとどごしのよい細めタイプのくずきり。梅果汁の蜜と黒蜜の2種類です。

⑦ くずきりそうめん(梅・黒糖各1個)

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

甘夏ジュース

尾鷲の太陽と潮風を受け、完全無農薬・自家製有機肥料で育てた木成り完熟の甘夏みかんをギュッと搾りました。

食べ方

そのまま飲むのももちろん、焼酎やウォッカ、ウイスキーを割っても相性抜群です。



⑧ 甘夏ジュース(180ml×2本)

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

オプションでご注文いただいた方の商品

尾鷲もちもちまぐろ赤身柵



食べ方

解凍後お好みの厚さに切って、お刺身でお召上がりください。

【長久丸(冷蔵部)】
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町2-1
tel.0597-25-2100 fax.0597-25-2101

昭和鯛丸干し



食べ方

室温で1時間ほど解凍してから、弱火でじっくり焼いてください。

【上野商店】
〒519-3606 三重県尾鷲市北浦町3-4
tel.0597-22-2535 fax.0597-22-2536

かつお生節



食べ方

包丁で薄く削り、生姜醤油でお召上がりください。シーキン感覚でサラダやパスタにも。山菜などと一緒炊いても出汁がでておいしくいただけます。

【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

鯖子のあぶり



食べ方

調理済みですので、そのままお召上がり下さい。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。

【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 fax.050-3488-1628

小包み海鮮めし三種



食べ方

電子レンジ等で加熱いただければ、海鮮の具とごはんの風味が一体となり、やさしい味わいになります。

【鷲洋】
〒519-3671 三重県尾鷲市矢浜4-2-2
tel.0597-22-6348 fax.0597-22-7869

まぐろアラカルト5種

【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

あぶりいわし

【浜千商店】
〒519-3701 三重県尾鷲市九鬼町242
tel.0597-29-2045 fax.0597-29-2145

TORASCO

【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