尾鷲を元気にしい〜とて、集まったんさな！

尾鷲がんばんりょる新聞

2020 AUTUMN 秋便

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

厨工房 ごしま

「ヤーヤ便での出会いに感謝やよ〜」

高濱ご夫妻

東京で魚屋を営んでいたご夫婦が、奥さんの地元である尾鷲に帰ってきて『ごしま』を始めたのは15年程前。初めはお惣菜屋さんとしてスタートしたんだそうです。「お弁当作ってよ」というお客さんからの声でお弁当を始めると、どんどん注文が増え、今ではお弁当屋さんになってったよ！と朗らかに奥さんは笑います。

話し上手で、健康自慢、頼まれたらイヤとは言えない元気な奥さんと、奥さんの話をニコニコと聞きながら、ここぞの時は一言、二言答えてくれるだんなさん。一緒にいるだけで楽しくなるご夫婦が作るお弁当は、食べる人の健康を考えた優しいお惣菜がたくさん。「弁当は冷たくなってから食べるやり？時間がたってもおいしく食べてもらいたいやん。」そのためには、一手間も二手間も惜しまない！使う素材にもこだわります。

そんなこだわりが凝縮されているのが今回のヤーヤ便に入る『なんびき』です。築地から取り寄せた新鮮なカエリイワシを、保存料を使わないしょうゆや、エゴマを使い佃煮に。もちろんこでも一手間。佃煮にする前の乾燥イワシは、口当たりを良くするためにフライパンでから煎りします。

「自分が口に入れたぁないもんは、お客さんに出せんやり。」そんなご夫婦が自信を持って作り上げる『なんびき』は、栄養もお味も間違いなし。ぜひご賞味を。

こぼればなし　ごしま編

不思議なネーミングの『なんびき』

名前の由来は、『なんびき』を作り上げる前に通った商品の開発塾の先生の一言なんだとか！商品を食べながら、「これって何匹はいっとんやろなぁ？」と呟いた先生の言葉に、奥さんが「それや！」とビビッときちゃったんだそうです（笑）

大瀬勇商店

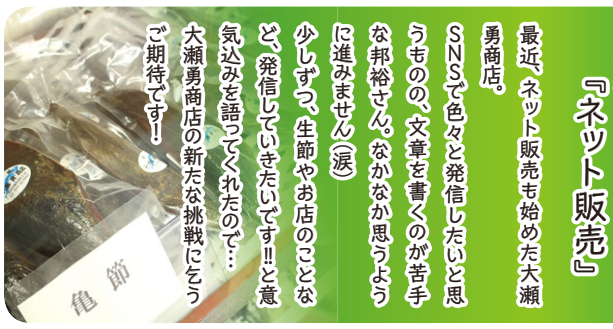
「自慢の生節！食べてみて〜」

大瀬邦裕さん

明治35年創業の海産物商大瀬勇商店。今回お話を聞かせて頂いたのは次期五代目　大瀬邦裕さん。中学から尾鷲を離れてはいたものの、小さな頃からお店を継ぐことを意識していたそうです。

おじである四代目の勇人さんについてお店で働き出して約11年。古い技法を守りつつ、新しいものを採り入れていきたいと日々努力しています。ヤーヤ便には初回から参加しており、今後は新商品のお試しなども入れて、お客様の声を反映させた商品作りもしていきたいと語ってくれました。

創業当初から作られている生節は、手火山式という技法で作られます。強めの火で燻すことで、身の中心の水分が失われず、硬くなりすぎない美味しい生節が出来るのだそうです。手間ひまかけて作られる生節ですが、最も大変なのは原料の確保だとか。水揚げの量や、サイズが揃わないなど、苦労することが多いそうです。そんな苦労話も笑顔で教えてくれた邦裕さんは、子供の頃からスポーツが大好きなアウトドア派。２人のお子さんたちと川遊びに行くのが、この頃の楽しみなんだそうです。



こぼればなし　大瀬勇商店 編

最近はじめた…SNS『ネット販売』

最近、ネット販売も始めた大瀬勇商店。SNSで色々と発信したいと思うものの、文章を書くのが苦手な邦裕さん。なかなか思うように進みません（涙）少しずつ、生節やお店のことなど、発信していきたいです!!と意気込みを語ってくれたので…大瀬勇商店の新たな挑戦にそうご期待です！

魚鉄商店

「最高の魚を届けるで！」

小山訓充さん

「自分らはな、毎日100も200もさばきよるけどな、お客さんにとっては届いたものが唯一、たった一つのものやり。そやでな、一つ一つを大事に、美味しく食べて欲しいって気持ちを込めたいと思うんさ。」そう話してくれたのは、魚鉄商店の三代目　小山訓充さん。

ヤーヤ便の商品も、自分が食べて美味しいと思えるもの、納得できるものを入れたい。そして、尾鷲の魚の美味しさを知ってもらいたお客様には、どんどん市や観光物産協会に問合せを頂きたいと言います。そうすることでお客様のご要望が聞けて、例えば人数に合わせて下処理した鍋用の魚セットなど、刺身以外にも色々な形でお届けできる。全国どこでも、季節に合わせた美味しい魚を届けられるように、尾鷲の仲間たちや市とも力を合わせて尾鷲をPRしていきたい、と熱く語ってくれました。

休日には趣味のテニスを楽しむことが多いという小山さん。プライベートも仕事も「仲間たちと楽しくやってけたらええと思うんさ。」と笑顔で話してくれました。

こぼればなし　魚鉄商店 編

高級珍味『からすみ』

高級珍味である『からすみ』ですが、魚鉄商店では一口大にした『からすみ』を真空パックにしたものも販売しています。それをいくつか袋に詰めてお土産として配ると言うお客さんもいるんだそう。それなら『からすみ』初心者も、お試ししやすいかもしれませんね。

秋便取扱業者一覧

刺身セット３種盛り
魚鉄商店
〒519-3604　三重県尾鷲市港町 8-13
TEL0597-22-0152

次ちゃんのサンマ甘露煮
つぐみ工房
〒519-3625　三重県尾鷲市向井 353
TEL0597-22-4813

甘夏ジュース
平山農園
〒519-3605　三重県尾鷲市林町 12-22
TEL090-1982-3532

尾鷲港良栄丸まぐろラーメン
おわせお魚いちばおとと
〒519-3659　三重県尾鷲市古戸野町 2-10
https://owaseosakanaichibaototo.com/

鮎の甘露煮
可成屋
〒519-3605　三重県尾鷲市中井町 13-8
TEL0597-22-0244

かえりイワシ佃煮「なんびき」
厨工房ごしま
〒519-3617　三重県尾鷲市野地町 12-31
TEL0597-23-0710

かつお生節・かつお磯煮
㈾大瀬勇商店
〒519-3618　三重県尾鷲市栄町 2-16
TEL0597-22-0563

季節のあぶり
㈱梶賀コーポレーション
〒519-3923　三重県尾鷲市梶賀町 312-2
http://kajico.cart.fc2.com/

生とうがらし虎の尾（オプション）
㈱モクモクしお学舎
〒519-3812　三重県尾鷲市古江町 192
TEL0597-27-3030

虎の巻（オプション）
錦花堂
〒519-3701　三重県尾鷲市九鬼町 1171-4
TEL0597-29-2007

次回は、11月〜12月にお届けします。お楽しみに。

【Let's なまぶし Cooking】

尾鷲人の定番レシピ

刻んだくき漬けと一緒にご飯にのせて食べる！

【材料】

◯かつお生節
◯くき漬け（サトイモ科の一種「ヤツガシラ」のくきを塩と赤シソで漬けたもの）
※くき漬けがない場合は、梅干しやしば漬けなどでも OK ！
◯お好みですりおろしたショウガ

【作り方】

＊お茶碗にご飯を盛り、刻んだくき漬けと、ほぐした生節をのせる。
＊お好みで、ショウガやしょうゆをかけ、混ぜて食べる。
＊お茶漬けにして食べても美味しい！

アレンジレシピ ひとくちメモ
※どのレシピも、シンプルで簡単なので、しょうゆやブラックペッパー、七味など、お好みのものをちょい足ししてみるとより美味しくなるかも！お試しあれ！

今回の材料はこれ！

大瀬勇商店さんのかつお生節を使ったアレンジレシピ

マヨチートースト

【アレンジレシピ】

【材 料】

◯かつお生節
◯お好みの厚さの食パン
◯スライスチーズかとろけるチーズ
◯マヨネーズ

【作り方】

＊食パンにマヨネーズを適量ぬり、薄切りにした生節をのせる。
＊その上にチーズをのせ、マヨネーズをかけてトースターで焼く。

和風サラダ

【アレンジレシピ】

【材 料】

◯かつお生節
◯オニオンスライス、レタスなどお好みの野菜
◯ポン酢

【作り方】

＊お好みの野菜を皿に盛付け、上にスライスした生節をのせる。
＊ポン酢をかけて完成。

ガーリックソテー

【材 料】

◯かつお生節　◯オリーブオイル
◯スライスしたにんにく
◯塩・コショウ・しょうゆ

【作り方】

＊フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、にんにくの香りがたつまで熱する。
＊１センチ程度の厚さに切った生節を入れ、両面をサッと焼く。（焼きすぎると身が固くなります。）
＊最後に風味付けにしょうゆを適量（お好みで）

【アレンジレシピ】

お人わ せ

セレモニーホールせぎやま
代表 野田隆代さん

セレモニーホールせぎやまの代表　野田隆代さんが、㈱東組の娘として生を受けたのは昭和三十三年一月。高度成長期の真っ只中でした。働き者の祖父と父を見て育った野田さんは、子供の頃から現場を見るのが大好き。企業の代表となった今も、それは変りません。

商工会議所の副会頭でもある野田さん。女性部部長だった創立二十周年の際、メンバーと尾鷲の秘境ガイドブックを製作することに。製作にあたり、女性部のメンバーで山を歩き、実際の山、秘境の様子を見て回りました。

その中で知ったのは、八鬼山荒神堂の荒れ果てた姿でした。このままではいけないと、荒神堂改修プロジェクトを発足。何年もかかるだろうと言われた改修を一年で成功させ、令和元年九月、無事に落慶法要となりました。

常に色々なことを考え、行動したい野田さんが、今特に関心を寄せているのがおわせSEAモデル。港を物流の拠点とし、企業誘致などを積極的に行っていけたらと考えているそうです。そして、東紀州が一本となるべきだと言います。近隣の市町が力を合わせ、良いことは全て共有し、広域で協力し合い、地域を盛り上げていくことが大切なのだと。

人と人との繋がりを大事にし、新しいことに挑戦しつづける野田さんは、「尾鷲を良くしてかな、未来の尾鷲の人たちに申し訳ないやり？」と笑顔で語ってくれました。

おしえて！ヤーヤ便！

Q 尾鷲三田火力発電所のエントツの撤去が始まったとニュースで見ました。尾鷲のシンボルなのでとてもさみしいです。作業の進捗を教えてください。跡地はどうなるのでしょうか？

A 写真は現在（9 月上旬）の解体状況です。撤去工事は 7 月中旬から始まっており、8 月下旬から煙突のシルエットが変わり始めました。尾鷲市民も寂しい思いで作業を見守っておりますが、年内にはすべて解体される予定です。跡地については様々な意見が出ており検討を重ねています。「海ぶどう」の陸上養殖実験なども行っているそうで、いつか「海ぶどう」がヤーヤ便に加わる日が来るかもしれません！

Q ヤーヤにゃんのことをもっとおしえて

A ヤーヤにゃんは、尾鷲市社会福祉協議会のイメージキャラであり尾鷲市の観光大使！今回はそんな「ヤーヤにゃん」を取材してきました。

名　　前：ヤーヤにゃん
出　　身：三重県尾鷲市
特　　技：いつでも！
　　どこでも！寝られること
好きな物：ぶりのおさしみ　ぶり大根
趣　　味：ヤブツバキを眺めること、
　　ヒノキの香りで癒されること

ヤーヤ便や尾鷲について聞きたいこと、知りたいことを大募集!!

※質問の受付は同封のアンケートにて受け付けております。
※採用させていただいた方にはヤーヤ便事務局からプレゼントをお送り致します。