

2020年、春の良い日。
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



2020
SPRING

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！



ヤーヤ祭りを無事に終え、町にいつもの静けさが戻った2月中旬、尾鷲神社のほど近くにある干物店・上野商店さんを訪ねました。

お店の前を流れる北川には、なじみのトンビが一匹、いつも電線に止まって天日干しの仕上がりを見守っています（ピーヒョロロ）。

今回オプシオンでお届けするのは、なんとサメの干物！近海マグロ漁で有名な和歌山県の勝浦港に水

季節の干物セット
サメのみりん干し
(オプション)
上野商店

おっかなびっくり サメの干物

揚げされた高級サメ。オナガザメ（尾鷲ではメマルと呼ぶ）を、薄口醤油ベースの秘伝のタレにつけ天日で干し上げた逸品。サメの恐ろしさからは想像できない上品な味わいを、皆さんに食べていただきたいのですが、希少さゆえオプシオンでの提供となりました。機会がありましたらぜひお召し上がりください。



三代目 上野利朗さん

主に伊勢地方で昔からよく食べられているサメの干物。伊勢神宮に供えられる神饌のひとつでもあります。

》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



伊勢エビ、ヒラメ、マグロにカンパチ、タイ、アオリイカ、サザエなどなど。もうたまりませんね。

刺身セット
魚鉄商店

舟盛りは、やっぱり腕が鳴るね

お店に入ると、目に飛び込んできたのは、ずらりと並んだ舟盛りの数々。尾鷲を代表する魚介が豪快にきらびやかに盛り付けられています。身はパチッと盛り上がり、色艶も最高。戦前から続く鮮魚店・魚鉄さんが自信を持ってお届けするお刺身がここに勢揃い。圧巻の風景です。

「今夜は大きな交流会があるみたいだな、これを尾鷲という刺身を出して、これくらいいいことだ、がんばってそろえたんだよ。昔は結婚式でも舟盛りは定番だったよ、やっぱり気合い入るね」と三代目の訓充さん。

「尾鷲ならではの魚を味わってほしいよな。めずらしいものやとホラ貝の刺身とかもある。数が揃わなくてもいいよ、便には出せんのやけど、電話注文くれたらいつでも送るよ！魚や貝の名前も知らなくても、貝のめずらしいのが食べたい、



三代目 小山訓充さん

刺身、三枚おろし、丸のぼ、どんな状態にも加工して送れるよ

みんなに
おいしく食べて
もらいたいんざな

白身で磯もんが欲しいなど、だいたいのイメージで伝えてもらったら、その時の旬のおいしいものをみつけて送ります。ぜひ相談してください。

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

大きな真鯛のカマ煮付け
三重漁連

色よし、味よし、脂ノリよし、 身のしまりよし、 四拍子そろった尾鷲の鯛

青い海、三方を取り囲む緑の山々。地元に住む者にとって見慣れた風景ですが、この海の中で、おいしい鯛が育っているのを想像するとワクワクします。

尾鷲湾で鯛の養殖をしている業者さんは7件ほど。三重漁連さんは業者さんから仕入れた鯛を加工・販売しています。

「尾鷲湾は潮通しが良いですね。潮の流れがあるので身のしまった鯛が育ちます。オキアミが多く

含まれた餌を使用しているの身に甘みがあるし、アスタキサンチンの効果で赤い色もきれいなんですよ」と話してくれたのは調査役の長井さん。

「通常、スーパーに卸している鯛は、刺身にも切り身にも使えないや、1.5キロサイズで、2年前後育てたもの。今回の

船から水揚げされた鯛は、専用の仕切りのついたカゴに丁寧に並べられ、すぐに活魚トラックに積み込まれ、活きたまま豊洲など全国の市場へ出荷されます。



》三重漁連
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町1-1
tel.0597-22-2026

すよ。ぜひ味わってみてください。



尾鷲の鯛

尾鷲ひのき最中
開進堂

父の味を 受け継ぐ

尾鷲の目抜き通りにお店を構える和菓子店・開進堂さん。今年78歳を迎えるご主人・北裏裕通さんを中心に、家族三人で営んでいます。

「父の和菓子はやはり餡がおいしいですね。粒餡、こし餡、白餡、桜餡…。同じ粒餡でもお菓子によって作り方を



あつさりめやね
お父さんの炊く餡はおいしいよ
まさこ 宜子さん

和子さん

変えています。砂糖の種類によってもあつさりしたり、コクがでたりするんですよ。餡を炊くときは3時間鍋につきっきりですね」と話すのは娘の宜子さん。二年半前からお店を手伝い始め、

》開進堂
〒519-3617 三重県尾鷲市野地町12-41
tel.0597-22-0759

宜子さん考案の生チョコ大福。やわらかなお餅に、これまたねっとり濃厚なチョコレートが合わさって、食べた瞬間にうっとりしてしまうおいしさ。



パレンタインに登場
生チョコ大福

編集後記

一年間ありがとうございました。

伝統の祭り「ヤーヤ祭り」も無事に終わり、尾鷲にもいよいよ春がやってきます。それに伴い、令和元年度のヤーヤ便は今回の春便が最終のお届けとなります。みなさまには一年を通して「尾鷲まるごとヤーヤ便」を取り寄せていただき誠にありがとうございました。お申し込みからお届けまでの行程の中には、温暖化の影響で魚の漁が定まらなかったり、商品をご希望通りにお届けできなかったりなど、ご不便をおかけしたことがありました。それらのことを一つ一つ顧みながら、「来年こそ、もっとお客様に満足していただけるヤーヤ便に！」と職員一同、想いを新たにしております。現在、今年度の商品でお客さまに喜んでいただいたお声を大切にしつつ、ご指摘いただいた部分は改善に努めるなど、次なる「尾鷲まるごとヤーヤ便」の中身や申込方法などについて、実行委員会メンバーと共に検討を重ねているところです。

尾鷲で育んだ特産品の一つ一つが、お客様のテーブルの上へ乗り、笑顔になっていただけることを想像しながらの仕事は、ふるさとを離れた家族や友だちに荷物を送るような気持ちです。どうぞ来年もこの小さな26の生産者が集って作る「尾鷲まるごとヤーヤ便」を応援していただきますようお願い申し上げます。

なお、次年度のカタログは5月ごろには発送させていただきます。またみなさまと引き続き取り寄せていただけることを祈りつつ、がんばりよる新聞後記の挨拶に代えさせていただきます。

尾鷲まるごとヤーヤ便事務局一同



▲ヤーヤ便事務局メンバーです。



▲毎年好評いただいている「マグロまるごと1本プレゼント」企画。今年度もお届けしました。

春のお届け便

お届け商品内容

- ① 海におまかせ 刺身セット(4種盛り)
- ② さんまみりん干し (3枚)
- ③ さば桜干し (2枚)
- ④ 巻き鯖寿司 (約280g)
- ⑤ 大きな真鯛の カマ煮付け(1尾分)
- ⑥ まぐろカマ煮付け (約200g)
- ⑦ ぶりの子煮 (85g)
- ⑧ 尾鷲ひのき最中 (2個)

干物さんまみりん干し

尾鷲港で水揚げされた魚をその日のうちに加工するので、鮮度抜群。天日と乾燥機を併用し徹底した管理のもと、丁寧に作り、独自のたれに漬込み仕上げてあります。



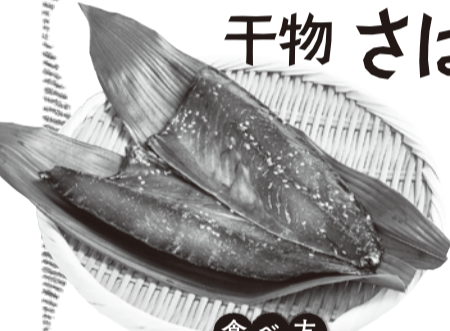
食べ方

グリルや直火で焼いてお召し上がりください。焦げやすいので火加減に気をつけて。

【中山商店】
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町5-3
tel.0597-22-0707 fax.0597-22-1770

② さんまみりん干し(3枚)

干物 さば桜干し



地元産のサバを秘伝のしょう油ダレに漬込み、ふっくらと干しあげました。



食べ方

グリルや直火で焼いて、厚みがあって焦げやすいのでじっくりと焼いてください。

【浜千商店】
〒519-3701 三重県尾鷲市九鬼町242
tel.0597-29-2045 fax.0597-29-2145 <http://hamasen.jp>

③ さば桜干し(2枚)

菓子 尾鷲ひのき最中

自家製のつぶあんを尾鷲ひのきをイメージした年輪型最中ではさみました。



食べ方

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。

⑧ 尾鷲ひのき最中(2個)

【開進堂】
〒519-3617 三重県尾鷲市野地町12-41 tel. 0597-22-0759

春は尾鷲の刺身で決まりやう 海におまかせ刺身セット



ヤーヤ便の出荷日の前夜は夜中中ついています。サザエが一番手間がかかります。「今年も家族総出でがんばりますよ〜」

自慢のサザエも



食べ方

お刺身にしてお届けいたしますので、商品到着後、すぐに冷蔵庫に入れて頂き、基本として商品到着日にお早めにお召し上がりください。

【魚鉄商店】
〒519-3604 三重県尾鷲市港町8-13
tel.0597-22-0152 fax.0597-23-2080

① 海におまかせ刺身セット4種盛り

大きな真鯛のカマ煮付け

3キロほどに育てた大きな真鯛のカマを使用。焼いてからゴボウと一緒に煮付けました。



カマ食べくらべ 赤身村白身

食べ方

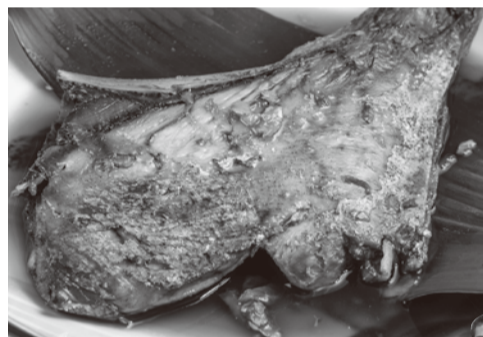
袋のまま10分間湯煎して、温めてからお召し上がりください。

⑤ 大きな真鯛のカマ煮付け(1尾分)

【三重漁運】
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町1-1
tel.0597-22-2026 fax.0597-23-0296

まぐろカマ煮付け

生ピンチョウマグロのカマを金盛丸特製角煮の煮汁で炊き上げました。マグロエキスたっぷり!生姜が効いています。



食べ方

湯煎して、そのまま召し上がりください。

⑥ まぐろカマ煮付け(約200g)

【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/>



巻き鯖寿司

焼き鯖の身をほぐし、卵焼きやほうれん草と一緒におぼろ昆布で巻いた柏屋本店オリジナルの巻き寿司です。



食べ方

自然解凍の場合は、2時間程(室温20℃)でお召し上がり頂けます。電子レンジでの解凍の場合は、500wで30秒程度が目安となっています。

④ 巻き鯖寿司(280g)

【柏屋本店】
〒519-3600 三重県尾鷲市南浦3067-2
tel.0597-22-9131 fax.0597-22-2055
<http://kashiwaya-honten.com>

ぶりの子煮

尾鷲で昔から食べられてきた郷土料理「ぶりの子煮」を瓶詰めにしました。尾鷲の三和水産さんとのコラボ商品です。



ぶりの卵の煮つけ 尾鷲の郷土料理 春の味覚

食べ方

そのままお召し上がりください。

⑦ ぶりの子煮(85g)

【おわせお魚いちば おとど】
〒519-3659 三重県尾鷲市古戸野町2-10
tel.0597-23-2100 fax.0597-23-2111
<http://e-otodo.jp>

オプションでご注文いただいた方の商品

追加刺身セット



食べ方

商品到着後、すぐに冷蔵庫に入れて、お早めにお召し上がりください。

【魚鉄商店】
〒519-3604 三重県尾鷲市港町8-13
tel.0597-22-0152 fax.0597-23-2080

季節の干物セット



食べ方

アジ、タチウオ骨せんべいは軽く炙ってどうぞ。カマとプリトロは弱火〜中火で時間をかけて焼いてください。

【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

サメみりん干し



食べ方

直火はもちろん、オーブントースターやフライパンで焼いてもOK。焦げやすいので気をつけて。

ポイルとこぶし



食べ方

ポイル済みですので、解凍後そのまま召し上がりいただけます。スライスしてお醤油で。バター焼きや炊き込みごはんにも。

【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

まぐろのど旨い漬け 食べくらべセット



食べ方

袋のまま流水解凍をして、熱々ごはんのにせてお召し上がりください。お好みでネギやゴマ、海苔を添えて。

【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

さくら鯛めしの素

【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

尾鷲魚ごはんの素 ぶり

【おわせお魚いちば おとど】
〒519-3659 三重県尾鷲市古戸野町2-10
tel.0597-23-2100 fax.0597-23-2111

ちりめん山椒

【可成屋「和操」】
〒519-3605 三重県尾鷲市中井町13-8
tel/fax 0597-22-0244

お問い合わせは 尾鷲観光物産協会

TEL 0597-23-8261

〒519-3605 三重県尾鷲市中井町12-14 FAX 0597-23-8263

E-mail ya-yabin@owasekankou.com <http://owasekankou.com>

協力: 尾鷲市商工観光課 〒519-3696 三重県尾鷲市中央町10-43 TEL 0597-23-8215