

尾鷲を元気にしつとて、集まったんさな!

尾鷲がんばりよる新聞

2022 AUTUMN



< 発行人 >
尾鷲観光物産協会
< 編集デザイン > 尾鷲印刷合資会社

甘夏屋 平山農園の甘夏ジュース

安心・安全

100%!

甘夏屋 平山農園



無農薬でも
きれいやり〜

8月の半ばを過ぎた雨上がり、平山農園に平山厚さんを訪ねました。夏前に収穫を終えた畑には既に甘夏が育ち始め、まだ青い小さな実が無数に生っています。

尾鷲湾を見下ろす天狗倉山の中腹に広がる広大な農園の始まりは、1965年頃父が市の開拓事業に参加したことから。1995年頃には、母が無農薬・有機農法の甘夏作りに切り替えまし

た。当時公務員だった平山さんは休みの度に手伝っていたそうです。退職後、本格的に甘夏作りと向き合いました。平山さん。宅配が中心だった出荷をスーパー等にも広げ、生産量を増やしていきました。

2012年には、後継者を育て持続可能な農業とするために、近隣の遊休農家に呼びかけ株式会社を設立。3年後には新たな遊休園地を借受け増

園していき、今では多い時には80t以上の出荷量になるそうですが、気候の関係もあり、隔年変動が大きく、出荷量の安定は課題なのだそう。



平山さんの農園では、夏は鶏糞とバーク堆肥を混ぜて醗酵させた堆肥、冬は地元産の魚粉や米ぬかを使った自家製有機肥料を撒いています。原料からの肥料作りはそれだけでなく、骨の折れる作業。それでも手を抜かず、こ



「無農薬の有機農法っていうのは大変や〜と、まだ青い実をにこやかに見つめる平山さんには、出荷方法にもこだわりの。収穫時期は2〜5月頃。あえて間引きはせず、自然のまま樹上で完熟させた甘夏を、採りたて出荷しています。だから一番美味しいタイミングでお客さんに届く。

お好みのアイスクリームと炭酸水を準備したら…
グラスにたっぷりの氷をいれて、甘夏ジュースと炭酸水をお好きな割合でアイスクリームをトッピングしたら、見た目も涼しい甘夏クリームソーダの出来上がり!

スカッと爽快!
甘夏クリームソーダ

「無農薬でもな、丁寧に手入れしたときれいな実になるんさ」と言う平山さんは、手をかけて

たくさんのおいをのせて!

おわせ市民花火

〜がんばるらい尾鷲〜

あらためまして!!
尾鷲ってこんなまち

8月6日、尾鷲港上空を3年ぶりの花火が彩りました。昭和25年から毎年「おわせ港まつり」として尾鷲の夏を盛り上げてきた花火大会。長びくコロナ禍の中、今年「おわせ市民花火」ががんばるらい尾鷲」と名を変え、例年のような出店や和太鼓、尾鷲節等の催事はなし、色々な規制の中、開催されました。当日は朝から厚い雲が広がる空模様。打ち上げ数時間前に降りだした雨は、どんどん激しくなるばかり。今年も花火は見られないのか…と諦め半分港に到着すると、3年ぶりの花火を心待ちにしていた観客が大勢集まっていました。

延期・中止やむなしの雨の中、午後8時、オーブニング花火が盛大に打ち上がり、そこには「今年絶対花火を上げるんだ!」という関係者の方達の気概を感じずにはいられませんでした。

最後の大仕掛けが彩色千輪菊で始まる頃には雨もほとんど上がり、3年ぶりの花火は大きな感動をくれました。

未だ収まりを見せないコロナ禍ですが、止まない雨がないうちに、日常を取り戻せる日は近いと信じてコロナに負けずに頑張りましょう。

「おわせ港まつり」は、次の開催で70回目を迎えます。来年こそは「第70回おわせ港まつり」として開催できますように…

そしてその時には、ぜひ皆さんも尾鷲に足を運んでみて下さい。

ちょこっとアレンジ！おにぎりシリーズ

ぶり燻製の
アボカド巻き

- アボカドをくし切りにしたら、変色防止にレモン汁をふりかけて
- ぶり燻製で巻けば濃厚で美味しい1品に



かつお磯煮の
大葉おにぎり

- ざっくりほぐした磯煮と千切りにした大葉を炊きたてご飯に混ぜておにぎりに

ホームページも覗いてみてい



<https://oose-shoten.com>



（資）大瀬勇商店

〒519-3618
三重県尾鷲市栄町 2-16
TEL.0597-22-0563



（資）大瀬勇商店

～ ぶり燻製・かつお磯煮～
伝統の味 食べてみて!

60年以上前から作り続けられてきた『ぶり燻製』は、明治35年創業老舗海産物店 大瀬勇商店の隠れた逸品。

尾鷲港にブリが水揚げされる2月から3月に行われる燻製作り。約10キロの大きなブリを5枚に下ろし、塩と香辛料で味付けしてからさくらのチップで時間をかけてじっくりと燻していく。ブリの厚い身にしっかりと味を染み込ませるまで3週間ほど。完成までに1ヶ月もかかる。

そうして出来上がったぶり燻製は、しっとりとした生ハムのような食感で、そのまま食べても、パスタに和えても美味。火の通り過ぎは注意なようで「熱入れすぎるとパサパサになってくもんで、仕上げに和えるぐらいが丁度えんさ」と邦裕さんが教えてくれました。

小さい頃から作業場の仕事を見てきたという5代目の邦裕さんは、根っからの魚好き、自然好き。大学では水産を学び、一度は市外に就職したものの、いつか尾鷲に戻り大瀬勇商店を継ぐと考えていたそうです。尾鷲に戻って10数年。今では、商品作りから販売・広報まで、4代目の大瀬勇人さんと一緒に大瀬勇商店を背負っています。邦裕さんが立ち上げた大瀬勇商店のホームページからは、看板商品であるカツオの生節などが購入でき、そちらも好調だとか。

長引くコロナ禍に売上げが伸び悩んだ時期もあったそうですが、今年は勢いを取り戻しつつあるようで、生節を中心に、お盆前は出荷に追われたそうです。知る人ぞ知るぶり燻製、今後はホームページでの販売も考えているそうで気になった方は一度覗いてみては？



ちょこっとアレンジ！おにぎりシリーズ

- まぐろをごま油でサッと炒めておく
- 甘めの薄焼き卵を焼く
- ラップの上に海苔をのせ冷ましたご飯をうすくのばす
- まぐろをのせてコチュジャンとマヨネーズを混ぜたソースを適量
- サンチュ、薄焼き卵をのせたらラップごと二つ折りに巻く
- ご飯がなじんだらラップごと真ん中で切る



魚鉄商店

〒519-3604
三重県尾鷲市港町 8-13
TEL.0597-22-0152



うまい刺身、よーけあるで

まぐろ、かんぼち、いか！秋便の魚鉄商店、刺身3種盛り。

ヤーヤ便発送時は、1回に250〜300パックを朝の5時から一気に作り上げます。

地元のまぐろ船が水揚げしたもちもちのまぐろから切り分けていくのは、赤身の方がもちが良から。次にいかのお造り。コチコチとした食感が楽しい白身のかんぼちは、最後の最後に締めてすばやく捌いていきます。新鮮でしっかりとした食感のお刺身を食卓にお届けする為の魚屋さんの知恵。

パックに大根のけんをみつつ山に盛り付けたら、切り分けた刺身で彩っていきます。最後にわさびをのせたら、見た目も美しい刺身3種盛りの出来上がり。刺身を造る小山さんの包丁捌きに見入っていると、あつという間に一皿完成！

「最初のうちは送るのにも苦労したんさ」と言う小山さん。宅配用の刺身を美しく仕上げても、運搬中の小さな揺れで刺身が動いてしまい、届いた時には3種がシャッフル。「あれを写真で見せられた時はほんまにがっかりやった

なあ」と苦笑い。それからは、美しそのまま届けるために試行錯誤したそう。パックの深さを変えてみたり、ラップをびっちり巻くために商品の高さを揃えたり。今では、浅めのパックに刺身を盛り付け、すき間をけんで埋めてラップをすること、運搬中の揺れに負けずにお届けできるようになったそうです。

「魚屋は朝がいがしがないとあかんのさ」と、町がなかなか以前の活気を取り戻せないことを憂う小山さん。食事処が元氣になり「はよ魚持つて来い」と怒られているくらいがええよ、と笑います。外食も控えがちな昨今ですが、ヤーヤ便の刺身3種盛りを美味しく召し上がって頂いたら、次はぜひ、尾鷲に魚を食べに来て下さい！

秋の刺身3種盛り
魚鉄商店