

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 WINTER



< 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

びんちようまぐる漬け井の素 甘めのタレが たまらんでえ〜

おわせお魚いちば
おとと

尾鷲のほぼ中央を流す国道42号線沿い、地元客から観光客まで多くのお客さんで賑わう『おわせお魚いちば おとと』。

自社所有の近海まぐろはえ縄船 良栄丸が水揚げした良質のまぐろをはじめ、尾鷲を中心とした東紀州の特産品から地元農家の野菜まで取り揃える地場産品直売所です。

店内にある『おわせお魚いちば』では、刺身や海鮮丼、煮魚、から揚げなど、その日に水揚げされた地元の魚や自社養殖の美味し



い魚が色々な料理で楽しめます。伺った日は、ヤリイカ・タチウオ・カツオなどが揚ったそう、鮮魚としても、食堂のメニューとしても並んでいました。

食堂の豊富なメニューの中でも人気なのが海鮮丼。各種ある井の中の1つがびんちようまぐる漬け井です。地魚どんやどっかんまぐろどんと並ぶ人気の井が、おうちで手軽に食べられるのが『びんちようまぐる漬け井の素』。新鮮なままのまぐろを加工・冷凍した

漬け井の素は、解凍してタレをかけるだけで手間要らず。炊き立てご飯や酢飯にのせれば、尾鷲の美味しい海鮮丼の出来上がり！「食堂で食べる漬け井と同じ味です！」と店長の須藤さんも太鼓判の商品です。



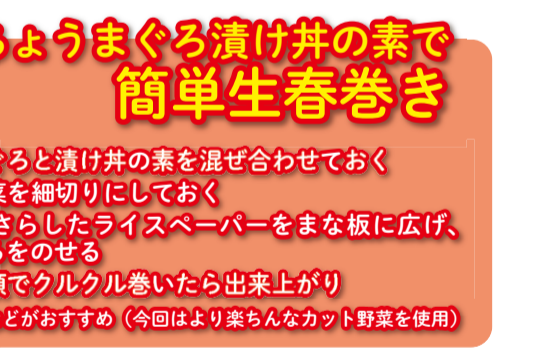
おととでは、テイクアウトのお寿司も充実。握り盛り合わせの他、まぐろづくしなど色とりどり目移りするほど。買ったお寿司を食堂で食べることも出来ます。お客さんにも好評で、コロナ禍で外食控えが増えた頃にも、テイクアウトのお寿司の需要は高かったです。

漬け井の素は、解凍してタレをかけるだけで手間要らず。炊き立てご飯や酢飯にのせれば、尾鷲の美味しい海鮮丼の出来上がり！「食堂で食べる漬け井と同じ味です！」と店長の須藤さんも太鼓判の商品です。

おととでは、テイクアウトのお寿司も充実。握り盛り合わせの他、まぐろづくしなど色とりどり目移りするほど。買ったお寿司を食堂で食べることも出来ます。お客さんにも好評で、コロナ禍で外食控えが増えた頃にも、テイクアウトのお寿司の需要は高かったです。



毎日色んな地魚用意してます！



ソースいらずで簡単美味しい♪チーズと一緒に巻いても美味〜

びんちようまぐる漬け井の素で簡単生春巻き

- ◆ 解凍したまぐろと漬け井の素を混ぜ合わせておく
- ◆ お好みの野菜を細切りにしておく
- ◆ さっと水にさらしたライスペーパーをまな板に広げ、野菜・まぐろをのせる
- ◆ 春巻きの要領でクルクル巻いたら出来上がり

※大根の細切り、水菜などがおすすめ（今回はより楽ちんなカット野菜を使用）



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
TEL.0597-23-2100

ヤ〜ヤ便利ピーターの方もはじめましての方も！

あらためまして!!
尾鷲ってこんなまち

vol.3

【もちろん魚!】

尾鷲と言えば、やっぱり魚! ヤ〜ヤ便でもたくさん魚商品を取り扱っています。

尾鷲で水揚げされる魚の種類は多く、遠洋延縄漁で釣り上げられるまぐろや、全国一の生産量を誇る養殖マハタ。養殖と言えば、真鯛も忘れちゃいけません。春から夏にかけてはカツオの水揚げが盛んになります。定置網で漁獲されるマンボウなど珍しい魚も多く、沖合底曳網で獲れるガスエビは、小ぶりながら実が甘く、刺身で食べると甘えび以上でとっても美味!! 足が早いため市外への流通はほとんどありませんが、尾鷲に来たら食べてみてほしい美味しいえびです。

磯釣りや釣れる魚の種類も豊富で、地元の釣り師から愛されるガシ、他、グレ釣りの大会などもあり、他県からの釣り客にも人気です。多くの魚が水揚げされる尾鷲港ですが、実は『市の魚』はブリ。明治後半から、尾鷲の各漁港で操業を開始した定置網漁業で漁獲される天然ブリのほか、近年では地元企業が養殖に取り組み、生産量を伸ばしています。

ところで、ブリと言えば寒い時期の魚、と思いませんか? 尾鷲近辺では、桜の開花時期の3月下旬頃から、通称「桜ぶり」が水揚げされます。冬の魚に劣らない15%以上の脂肪含有率を誇り、程よい脂がたまらない春のブリ。尾鷲のブリは、春も旬なんです。春夏秋冬、季節ごとの旬の魚。ぜひ尾鷲に食べに来て!



美味しい干物
色々あるよ〜

尾鷲市九鬼町で明治20年から続く老舗干物店、浜千商店。『お客様に親切丁寧・地域の発展に寄与・食の安心安全第一』を信条に、昔ながらの干物作りをしています。同った日は、3名のスタッフがさんまの開きの袋詰め作業をしています。袋に詰められた干物は、一度せいろに戻し形を整え冷凍します。マイナス20℃の冷凍庫の中

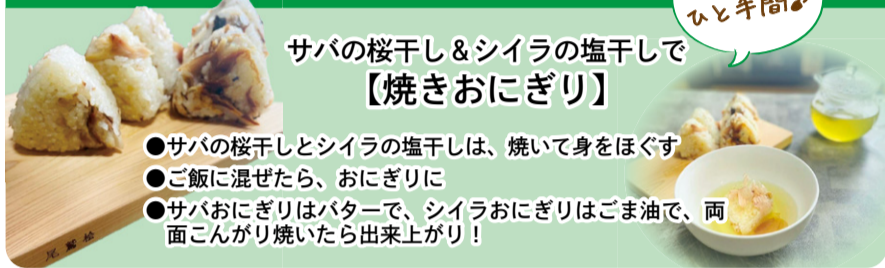
では、各方面からの注文に備え、沢山の種類の干物がスタンバイ。これからお歳暮の時期になると、作業部屋には山高く発泡スチロールの箱が準備され、パートや郵便局からの大型注文にあわせて6〜7人のスタッフが手際よく配送準備をするのだそう。スタッフさん達は、今年もベテランばかり。今、引退してしまったり、どうしようかと思いきや、3代目の濱口千次郎さんが絶大な信頼をおくメンバーです。



こだわりの逸品
お届けしますよ〜

シイラ塩干し・サバ桜干し
浜千商店

ちょこっとアレンジ！おにぎりシリーズ



サバの桜干し&シイラの塩干しで
【焼きおにぎり】

- サバの桜干しとシイラの塩干しは、焼いて身をほぐす
- ご飯に混ぜたら、おにぎりに
- サバおにぎりはバターで、シイラおにぎりはごま油で、両面こんがり焼いたら出来上がり！

ちょこっとひと手間♪

そんな浜千商店からのお届けは、三重県産のサバの桜干しと、九鬼港水揚げのシイラの塩干し。戦前から地元「引本醤油」の醤油を使い造られる特製タレで漬けた桜干



浜千商店

〒519-3701
三重県尾鷲市九鬼町 242
TEL.0597-29-2045

しは、焼くと醤油の香ばしい香りが食欲をそそります。塩干しは天然塩で味付けした薄味。塩の甘みと魚本来の旨みを堪能できます。どちらもご飯がとまらなくなるお味！ぜひ、炊き立てご飯を準備してご賞味あれ♪

三重県漁業協同組合連合会



来年は
マハタも考えとるよ〜
色々食べてみて〜

「ヤーヤ便の取材を受けるのは3年連続ですよ〜」と笑顔で迎えてくれた所長代理の長井さん。今回は、長井さんが手塩にかけて指導中の岸田さんも一緒に。尾鷲に来て3年目という岸田さんは、子供の頃からスキムボードに親しんできた海っ子。尾鷲に来てからは、元々好きだった釣りを本格的に始め、今では休みのほとんどは魚釣りに使っているそう。「なかなかタフで頑張り屋やと思いますよ」と長井さんもお墨付き、津市出身の25才です。

お二人に話を聞いたのは『真鯛のカマの西京味噌漬け』。全国有数の養殖真鯛の生産量を誇る三重県ですが、近年、養殖場における魚病による被害が深刻化して、漁業関係者を悩ませているそうです。またここ数年の物価高は、養殖業にも確実に響いていて、止まらないえさ代の高騰は魚の値段にも直結してしまっています。そこで三重漁連では、少しでも安価で提供できるカマなどを加工業者に卸したり、今年からは地域の小学校給食でも使われるように、真鯛のカマの西京味噌漬けも地元の

水産加工業者とタッグを組んだ商品です。サイズを揃えるのが大変だという大ぶりのカマを、甘めの西京味噌に漬けた真鯛のカマの西京味噌漬けは、焼くと味噌が香ばしく香り、しっかりとつまった身は食べ応えも抜群！ご飯にも、お酒のお供にも最高の一品。味噌が焦げやすいので、フライパンでじっくりじっくり焼いて、頂きましょう。切り身とはひと味違う、旨みたっぷりのカマの味に、虜になること間違いなしです！

真鯛のカマの西京味噌漬け
尾鷲は
海が近くて、
人の活気もある良いところですよ。
まだまだ尾鷲で頑張ります。



三重県漁業協同組合連合会

〒519-3611
三重県尾鷲市朝日町 1-1
TEL.0597-22-2026



ちょこっとアレンジ！おにぎりシリーズ

味噌の風味がたまらない〜

真鯛のカマの西京漬けと枝豆の
【まぜご飯おにぎり】

- 西京漬けはフライパンで焼いて身をほぐしておく
- 冷凍枝豆を解凍し、皮をむいておく
- 炊き立てご飯に混ぜたらおにぎりに

