



尾鷲がんばりる新聞

2024 SPRING

< 発行人 >
尾鷲観光物産協会

もうすぐ春ブリがやってくる

一月末の尾鷲魚市場におじゃましてきました。まだまだ夜明け前の6時半。冷たい朝の空気の中、漁を終えた船が次々と港に入ってきます。水揚げされた魚は魚種や大きさに選別され、市場に並べられていく青いトコ箱。市内外から魚屋さんや仲買人さんもやってきて、サイレンが鳴るとさあ競りのはじまりです。



定置網船から水揚げした魚を魚種別に分けます



が旬。ヤーヤ祭り(2月上旬)が終わるとブリの季節のはじまりです。長い時には5月頃まで続く尾鷲のブリ漁。今年も大漁を願います。



た。冬から春にかけて、産卵のために北の海から南下してくるブリ。熊野灘のブリは春

尾鷲ヒノキとは？

三重県尾鷲地方(尾鷲市、紀北町)で密植多間伐という独特の森林施業で生産されたヒノキのこと。尾鷲林業の歴史は江戸時代に始まり、大正12年に起きた関東大震災では、柱に尾鷲ヒノキを使用した家屋の倒壊が少なかったことから、全国に尾鷲ヒノキが知られるようになりました。2016年には「日本農業遺産」第一号にも認定されました。

急峻な地形と日本有数の多雨地域でゆっくりと育つため

カジノールやヒノキチオールなど芯材に油分が多い

年輪が緻密で均一一般的なヒノキより強度が1.3倍

抗菌性が高い水切れがよい香りが強い

尾鷲ヒノキは、建築資材以外にも暮らしの中の様々なものに活用されています。

今回お届けのへむへむも!



えびすや/箸と箸置き
今回オプションでお届け



山本木工所/まな板
冬便オプションでお届け

洗剤なしで食器洗いができる エコロジーたわし

使い終わった後は手でぎゅっと絞って置いておけばOK

食洗機使用前の予備洗にも便利です

油ものも洗剤なしでOK

ヒノキの抗菌効果で天日干しなくてもカビません



最後はお庭にポイ土にかえります

へたってきたら排水溝の中(下)に置いておくとヌメらない

尾鷲ひのきの間伐材や余材を薄く削り、ひとつずつ手編みで仕上げる「へむへむ」。誕生から25年、全国に愛用者さんがいる人気商品です。山や海を守る、環境にも人にもやさしいたわしです。

尾鷲ひのきのたわし? "へむへむ"

手に握ると「へむへむ」心地よい音がするから「へむへむ」名付けました



田原屋 代表 池田比早子

一年間ありがとうございました

令和5年度のヤーヤ便お届けが終わりました。ヤーヤ便開始から15年を迎え、これまでと内容を少し変えてお届けさせていただきました。実行委員会もメンバーが新たに加わり、「尾鷲の美味しい魚や品を届けたらいい、知ってほしい」想いは変わらず、皆様に喜んでもらえる内容を考えております。アンケートにご協力いただきました皆様からのお声は一つ一つ大事に拝読し、今後のさらなる発展のために頑張っていきます。今後ともヤーヤ便、そして尾鷲の応援を宜しくお願いします。

尾鷲まるごとヤーヤ便 実行委員会 一同



朝焼けに海面もオレンジ色に染まります

朝7時から始まる競りを前に魚屋さんたちが魚を品定め



船上活ダのワラサには印に一尾一尾タグをつけます



今回お届け

尾鷲しお学舎でつくられた「やさしい塩」を使用しています。

可成屋和操の塩ミルク

ヤーヤ便の商品にも海洋深層水が活用されています

尾鷲の海洋深層水から塩をつくり、その塩を使った商品を数多く開発製造している尾鷲しお学舎。ねぎ塩だれもそのひとつ。



今回お届け

しお学舎のねぎ塩だれ

ミストサウナには硬度5度以下の超軟水の淡水を使用しています

マイナスイオンたっぷり



茅古道の湯

(向井12-4 ☎ 0597-22-1124)
紀伊半島で唯一! 海洋深層水のお風呂。保温性・保湿性に優れた海洋療法的な効果が期待できます。

毎月様々なイベントや体験会も行われています。



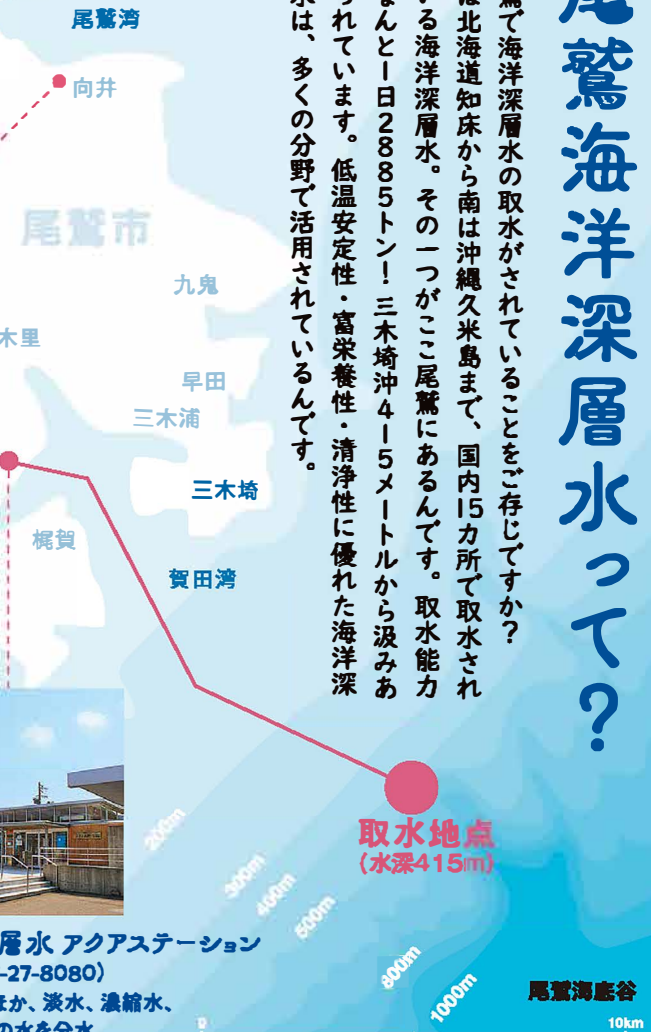
内風呂には希釈された原水を使用

いつまでもポカポカしっとり

容器を持参すると深層水を分けてもらえるよ(有料)



みえ尾鷲海洋深層水 アクアステーション
(古江町806 ☎ 0597-27-8080)
海洋深層水の原水のほか、淡水、濃縮水、カルマグ水など5種類の水を分水。



尾鷲海洋深層水って?

尾鷲で海洋深層水の取水がされていることをご存じですか? 北は北海道知床から南は沖縄久米島まで、国内15カ所で取水されている海洋深層水。その一つがここ尾鷲にあるんです。取水能力はなんと一日2885トン! 三木崎沖4-5メートルから汲みあげられています。低温安定性・富栄養性・清浄性に優れた海洋深層水は、多くの分野で活用されているんです。

春 2024 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。

基本便 お届け商品内容

- ① 刺身盛り3種
- ② 特選鯛めしの素(2合用)
- ③ まぐろの角煮(85g)
- ④ かつお生節(160g)
- ⑤ 花かつお(70g)
- ⑥ しお学舎のねぎ塩だれ(80g)
- ⑦ 可成屋和操の塩ミルク(120g)
- ⑧ 玄米デカフェ結びの神(10g)
- ⑨ 尾鷲節竹林セット(2個・3本)
- ⑩ おわせひのきのへむへむ(1個)

刺身盛り3種



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いただき、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。

鮮度抜群の春の魚を発送直前に活きまけて刺身盛りでお届けいたします。

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

特選鯛めしの素(2合用)



食べ方

お米と一緒に炊くだけで、簡単に本格的な鯛めしがお楽しみいただけます。鯛めしは、出汁をかけ、わさびをちょっとのせてお茶漬けにも。残った翌日には、バターで炒めるとピラフ風に仕上がります、これもまた絶品です。ぜひお試しください。

【めでたい屋 三和水産】
〒519-3814 尾鷲市三木浦町339
tel.0597-28-2336 fax.0597-28-2337

まぐろの角煮



食べ方

調理済みですので、そのままお召し上がりいただくか、中袋のまま熱湯に4~5分入れて温めていただきますと、炊き上げ時の美味しさになります。

まぐろ卸売業の四代目がつくるまぐろの角煮。お刺身でも食べられる新鮮なメバチマグロを秘伝のたれでやわらかく炊きました。

【尾鷲金盛丸】
〒519-3604 尾鷲市港町10-14
tel.0597-25-0004 fax.0597-25-0014

かつお生節



食べ方

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

尾鷲市民が古くから食べてきた郷土食。三枚におろしたカツオの身を茹でて、桜や榎の木で3~4時間燻し焼きにしました。

【大瀬勇商店】
〒519-3618 尾鷲市栄町2-16
tel.0597-22-0563 fax.0597-22-0311

花かつお



食べ方

湯豆腐やおひたしに。また熱々ごはんのにせ醤油をまわしかけていただく「かつお節めし」や卵かけご飯にも良く合います。

ご主人が手作業で削っている「花かつお」。削りたてを袋詰めするので、なにしろ風味が良く、深い旨味と甘味があります。

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

しお学舎のねぎ塩だれ

しお学舎の塩にこだわり、国産白ねぎをふんだんに使用し、ごま油とりんご酢でコクとアクセントをつけました。「ジャパンフードセレクション」金賞受賞。

食べ方

焼肉にのっけて。野菜炒めや冷やっこなどにもよく合います。色々な料理の調味料&薬味としてお使いください。

【尾鷲しお学舎】
〒519-3922 尾鷲市古江町192
tel.0597-27-3030 fax.0597-27-3077

可成屋和操の塩ミルク



食べ方

パンはもちろん、コーヒーやアイスクリームにも。フランスパンに塗ってからトースターでよく焼くと、まるでラスクのように。ぜひお試しください。

老舗仕出し屋手作りジャムシリーズのひとつ。三重県産牛乳と尾鷲海洋深層水の塩を原料に銅鍋でじっくりと炊き上げました。

【可成屋】
〒519-3605 尾鷲市中井町13-8
tel/fax 0597-22-0244

玄米デカフェ結びの神



飲み方

コーヒーの様にドリッブや水出しで。フンドリッブで2杯分抽出できます。

三重県のブランド米「結びの神」を焙煎した、ノンカフェインの飲み物。コーヒーのような苦味と玄米の芳しい香りがどこか懐かしい。

【世古米穀店】
〒519-3615 尾鷲市中央町5-15
tel.0597-22-1317 fax.0597-23-2390

尾鷲節竹林セット



食べ方

そのままお召し上がりください。

尾鷲の民謡と名所が名前の由来。尾鷲を代表する創作和菓子のセットです。

【福助堂】
〒519-3617 尾鷲市野地町12-45
tel.0597-22-3972 fax.0597-22-5662

おわせひのきのへむへむ



使い方

尾鷲ひのきを含む豊富な樹脂が油を吸着するので、洗剤なしで食器や鍋が洗えます。浴槽や洗面台などの水回りにも。使用後は軽く絞るだけでOKです。

尾鷲ひのきを薄く削り、シート状にして編みました。洗剤いらずの環境にやさしいわしです。

【田原屋】
〒519-3605 尾鷲市中井町7-24
tel/fax.0597-22-0470

オプションでご注文いただいた方の商品

刺身盛り2種



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いただき、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 尾鷲市港町8-13
tel.0597-22-0152 fax.0597-23-2080

ブリくんせい スライス



食べ方

そのままお酒のあてとして。また野菜と合わせてサラダに仕立てるのもおすすめです。

【大瀬勇商店】
〒519-3618 尾鷲市栄町2-16
tel.0597-22-0563 fax.0597-22-0311

提賀のあぶりフレーク4種



食べ方

そのままもちろん、ごはんのお供やおにぎりの具材としてもお召し上がりいただけます。

【縦買コーポレーション】
〒519-3923 尾鷲市銅買町312-2
fax.050-3488-1628

めはり寿司



食べ方

そのままお召し上がりください。

【三紀産業】
〒519-3672 尾鷲市矢浜西崎町261-1
tel.0597-22-4320 fax.0597-23-1023

栗どら焼き おーとっちょー



食べ方

そのままお召し上がりください。

【朝日健康本舗】
〒519-3605 尾鷲市中井町7-22
tel/fax. 0597-22-0472

はし 箸置き付き



使い方

食洗機の使用が可能です。

【えびすや】
〒519-3637 尾鷲市光ヶ丘14-18
tel. 0597-23-0009

1年間ありがとうございました。