



尾鷲がんばり新聞

2023 WINTER

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

尾鷲を元気にしようと、集まったみんな！

魚に合う米って

どんなお米？

「のどごしは軽く、ほじよい甘みと粘り。これが尾鷲の人が好きな味の濃い魚料理に合うんですよ」と話すのは、世古米穀店三代目であり、お米マイスターの世古大介さん。「魚に合う米」は大介さんのオリジナルブレンドです。



世古米穀店
三代目 世古大介さん

「お米の品種や産地によっても味わいは違いますが、その年の出来具合によっても違いますし、新米のうち水々しく、年を越すと良い感じに水分が抜けてくるなど、収穫してからの変化します。そのあたりのバランスをみて、季節やお米のコンディションによってブレンドを変えていますよ」

「特に醤油が濃い甘い味に合いますので、ぜひ同便に入っている『まぐろごはんの素』をこのお米で炊いてみてください」

ヤーヤ便のSNS



ヤーヤ便の裏側もアップしています！フォローしてね！



ヤーヤ便のInstagramとYouTubeは、大介さんの妻・美沙樹さんが担当しています。



まぐろごはんの素 (1合用) 魚に合う米

※「魚に合う米」には約2合入っているのので、お米は1合分計って入れてください。

環境に「石けん」の使い方

古江地区のおばちゃんたちの手づくり

地元の小中学校や介護施設から集めた食用油の廃油に、おわせ海洋深層水や水質浄化を促すEM菌を混ぜてつくった石けんです。

台所

- ・食器、鍋、フライパンなどの油污れに。
- ・ステンレスの流し台もピカピカに。
- ・ちょっと深めのお皿に石けんを置いて、スポンジにこすりつけて使うとよいよ。

洗濯

- ・カッターのえり、靴下の汚れに。
- ・野球ユニフォームなどのガンコな汚れにも。

お風呂場

- ・浴槽洗いに。
- ・カランもピカピカに。

運動靴

- ・学校の上履きやスニーカーに。白くきれいに洗い上がるよ。



私たちがヤーヤ便を卒業することになりました

アクアサポート古江 大川仁子さん

庄司つさほさん

長い間、ありがとうねえ

2009年からはじまった尾鷲まるごとヤーヤ便。第一回から参加している「つぐみ工房」さんが今年度をもってヤーヤ便を卒業することになりました。

「もう14年になるのかな。楽しかったよ。」

ヤーヤ便は発送作業に参加事業者の人みんなでやるもんで、そこでのいろんな人と仲良くなったねえ。助け合って箱詰めしてテープ貼ってね。県内や名古屋、大阪の物産展にもみんなで行って一緒に行ってきたこともあった。商品化の勉強なんかも参加してね。ほんま楽しかったよ」

「まあ私も来年で80歳さ。ここ数年はサンマも尾鷲にほとんど水揚げされなくなったし、魚がそろわんもんでサンマの甘露煮も数をようつくらんようになってきたんさ」

「ヤーヤ便で食べてくれたお客さんがサンマ甘露煮のファンになってくれたこともあったよ。ヤーヤ便のお客さんにはほんと感謝です。長い間ありがとうね」



つぐみ工房 黒次美さん

これからはサンマが手に入った時にポチポチ炊いていくという次美さん。尾鷲の土産店で販売を続けるそうです。次美さん、長い間おつかれさまでした。

わせのお人

小説家・おわせ観光大使 伊吹有喜さん

小説家の伊吹有喜さんは尾鷲生まれの四日市育ち。昨年より「おわせ観光大使」を務められています。

「子どもの頃、夏に母の郷里である尾鷲に遊びに行くのが楽しみでした。エメラルドグリーンに輝く川の色が今でも印象に残っています」という伊吹さん。尾鷲のお魚も大好きだそうです。

尾鷲の空と海のお魚は格別だと思います

生節には粒マスタードとマヨネーズがおすすめです



「お寿司はもちろん、揚げ物や煮付けも。お魚は何を食べてもおいしいですね。実家では母が、くき漬の季節になると生節とくき漬を刻んだものに、すりおろし生姜を合わせたものを出してくれました。東京ではサラダやパスタ、冷奴に合わせて楽しんでいます。一番お手軽で好きなのは、マヨネーズに粒マスタードを混ぜたものをつけて食べる方法。マヨネーズの油分と粒マスタードのプチプチした食感と辛み、そして凝縮された鰹の旨みと燻されたことで生じるスモーキーな香り。それらを堪能したあとにビールをグイグイと飲むのが好きです」

なんとこの伊吹さんの生節愛！生節は春便にてお届けいたしますので、ぜひマヨ&粒マスタードをお試しくささいね。

「尾鷲は青く澄んだ空と海、熊野古道伊勢路がある町。冬場もぼかぼかと暖かく、光に溢れた東紀州の港町です。緑の森の中を澄んだ空気を味わいながら、美しい石畳の道を進めば、古代の旅人たちの歩みを五感で体験できます。ぜひ遊びにいらしてください」

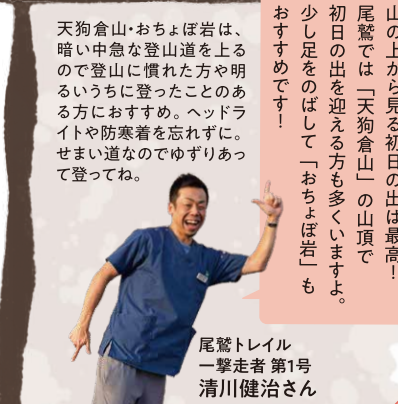
伊吹さんは現在、小説新潮にて戦時中の尾鷲を舞台にした「灯りの島」を連載中。尾鷲の美しい情景描写や尾鷲弁での会話も印象深く登場します。こちらもぜひご覧ください。

小説家 伊吹有喜さん

尾鷲をモデルにした町「美鷲」を舞台に描いた「風待ちのひと」で小説デビュー。代表作に「四十九日のレシビ」「ミッドナイトバス」「今はちょっとついていないだけ」「カンパニー」「彼方の友へ」「雲を紡ぐ」「犬がいた季節」。現在小説新潮にて戦時中の尾鷲を舞台にした「灯りの島」を連載中。

初日の出 スポット

今年もあとひと月となりました。海から昇る初日の出を見ることが出来る尾鷲。地元の人々の愛するスポットをご紹介します。帰省や旅行の際にぜひ訪れてみてください。



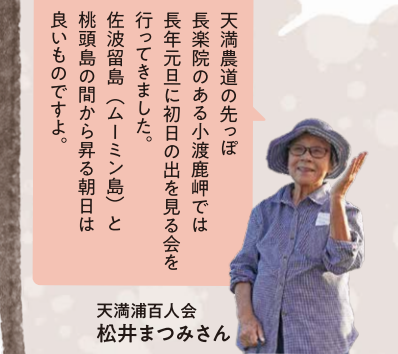
尾鷲トレイル一撃走者 第1号 清川健治さん



おちよぼ岩から

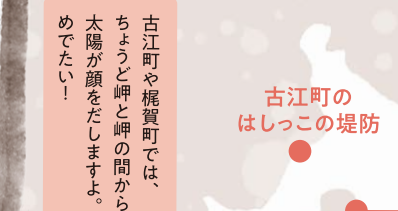


小波鹿岬から



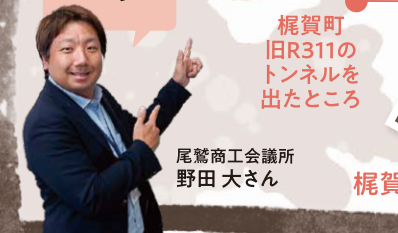
天満浦百人会 松井まつみさん

天満農道の先っぽ長楽院のある小波鹿岬では長年元旦に初日の出を見る会を行ってきました。佐波留島(ムーミン島)と桃頭島の間から昇る朝日は良いものです。



尾鷲商工会議所 野田大さん

古江町や梶賀町では、ちようど岬と岬の間から太陽が顔をだしますよ。めでたい！



梶賀から

古江町のはっこの堤防

梶賀町 旧R311のトンネルを出たところ

冬 2023 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 まぐろごはんの素(1合用)
- 3 さんま寿司(8切)
- 4 かえりイワシ佃煮「なんびき」(90g)
- 5 つぐちゃんのさんま甘露煮(100g)
- 6 かつおくんせい(35g)
- 7 おわせ生とうがらし(45g)
- 8 カワブ醤油別撰こいくち(720ml)
- 9 魚に合う米(約2合)
- 10 もちもちスティックパイ(2本)
- 11 甘夏屋平山農園の甘夏ジュース(180ml×2本)
- 12 環境にE石けん(150~170g)

刺身盛り3種



食べ方

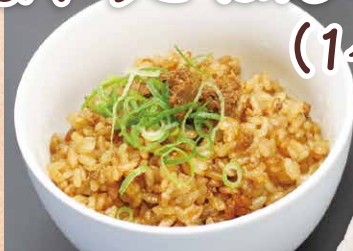
お刺身にしてお届けいたしますので、商品到着後、すぐに冷蔵庫に入れて頂き、基本として商品到着日にお早めにお召し上がりください。

鮮度抜群の秋の魚を発送直前に活き活きし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



まぐろごはんの素(1合用)



食べ方

炊飯器にお米1合と本品をいれ、1合目盛りまで水を加えて炊いてください。お好みで刻みネギや海苔、ゴマをちらして。

まぐろの出汁がたっぷり入っている炊き込みごはんの素です。

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



さんま寿司



食べ方

カットしておりますので、そのままお召し上がりください。お好みで醤油をつけても。

さんまはもちろん、お米やお酢にもこだわった尾鷲を代表する郷土寿司。

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



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 尾鷲市港町8-13
tel.0597-22-0152 fax.0597-23-2080



真鯛の湯引き(ロイン)



食べ方

薄く切ってお刺身で。わさび醤油のほか、ぼん酢や梅肉もよく合います。カルパッチョにもぜひどうぞ。

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



かえりイワシ佃煮「なんびき」



新鮮なかえりイワシを甘辛く炒って、栄養価の高いエゴマと金ゴマを和えました。田作りよりもやわらかいので、小さなお子さんから年配の方まで食べていただけます。

食べ方

子どものおやつに! ビールのつまみにも!

【厨工房ごま】
〒519-3617 尾鷲市野地町12-31
tel.0597-23-0710

つぐちゃんのさんま甘露煮



食べ方

白いご飯のお供やおにぎりの具にどうぞ。骨までやわらかくなっているので、小さなお子さんもお召し上がりいただけます。

サンマの腑とウロコを丁寧に取り除き、尾鷲海洋深層水と地元の番茶で煮て、自家製味噌と砂糖でじっくり7時間煮込みます。

【つくみ工房】
〒519-3625 尾鷲市向井353
tel/fax 0597-22-4813

かつおくんせい



食べ方

日本酒、焼酎、ビールのお供にそのままお召し上がりください。また、刻んでポテトサラダに混ぜても美味です。ぜひお試しを!

脂がよくのった新鮮なかつおを秘伝のたれにつけて桜の木で燻しました。

【大瀬勇商店】
〒519-3605 尾鷲市中井町6-37
tel.0597-22-0563 fax.0597-22-0311



おわせ生とうがらし



食べ方

お刺身に! 鍋やうどん、ラーメンの薬味、餃子のタレにも。焼き鳥やチキステーキにもよく合います。

尾鷲の青唐辛子「虎の尾」版柚子胡椒。柚子の代わりに尾鷲産青切り甘夏使用。おわせ海洋深層水の塩で仕上げました。

【尾鷲しお学舎】
〒519-3812 尾鷲市古江町192
tel.0597-27-3030 fax.0597-27-3077



ゆず香る 真鯛の味噌茶漬け



食べ方

温かいご飯の上のせてお湯をかけてお茶漬けに。おかけや雑炊にもぜひどうぞ。

【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



具だくさんのつけてぽんず



食べ方

鍋や湯豆腐に。納豆や焼肉、焼売、餃子のたれにも。オイルと合わせドレッシングとしてもお使いいただけます。

【尾鷲しお学舎】
〒519-3812 尾鷲市古江町192
tel.0597-27-3030 fax.0597-27-3077



カワブ醤油 別撰こいくち

尾鷲海洋深層水を仕込みに使用した、こいくちの醤油です。

食べ方

刺身、煮物など、いろいろな料理にご使用してお召し上がりください。



【Yアルコ】
〒519-3672 尾鷲市矢浜岡崎町253
tel.0597-25-2121

魚に合う米

食べ方

炊飯器や土鍋で炊いてお召し上がりください。刺身はもちろん、焼き魚や煮魚、甘露煮、佃煮など味の濃い魚料理によく合います。同便の「まぐろごはんの素」はぜひこのお米で炊いてみてください。

尾鷲のお米マイスターがブレンドした魚料理に合うお米。



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



もちもちスティックパイ



食べ方

そのままお召し上がりください。

棒状にした大福を、しっとりとしたパイ生地で包んだ焼き菓子。

【朝日饅頭本舗】
〒519-3605 尾鷲市中井町7-22
tel.0597-22-0472 fax.0597-22-0472

甘夏屋平山農園の甘夏ジュース

尾鷲の太陽と潮風を受け、完全無農薬・自家製有機肥料で育てた木成り完熟の甘夏みかんをギュッと搾りました。



飲み方

そのまま飲むのはもちろん、焼酎やウォッカ、ウィスキーを割っても。

【平山農園】
〒519-3612 尾鷲市林町12-22
tel/fax 0597-22-9335



環境にE石けん

海洋深層水と水質浄化が期待されるEM菌を使い、海がきれいになるように漁村のお母さん達が手づくりしている石けん。



使い方

脂汚れ等がよく落ち、キッチンやお風呂まわりの洗剤として、またシューズ洗い等にもお使い頂けます。

【アクアサポート古江】
〒519-3922 尾鷲市古江町806 アクアステーション内
tel.0597-27-8080 fax.0597-27-8081

山椒みそ



食べ方

ご飯のお供に、お料理の調味料に。

ピリッと山椒のきいた味噌にちりめんじゃこがたっぷり入っています。

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



尾鷲松まな板



使い方

使用前に両面をさっと水で濡らしてください。使用後は洗った後はまな板スタンドなどに立てかけて乾かして下さい

【山本木工所】
〒519-3664 尾鷲市坂場町2-1
tel/fax 0597-22-1964



次回春便のお届けは、二月下旬から三月上旬を予定しています。お楽しみに~

