



尾鷲が元気にしうとて、集まったんさな！ 尾鷲ががんばる新聞

2023
SUMMER

< 発行人 >
尾鷲観光物産協会

ごあいさつ 令和5年度最初のお届けになります。「尾鷲まるごとヤイヤ便」も今年で15年目を迎えることができました。これもひとえに、皆様の温かいご支援のおかげと心よりお礼申し上げます。

新型コロナウイルスが5類に移行され、人の動きが活発になってきました。しかし社会情勢が大きく変わり、物価高騰が人々の生活に重くのしかかっています。ヤイヤ便に参加している事業者も例外ではなく、通常通りであれば商品アイテム数を減らさなければならぬ状況でしたが、4便から3便にし、1便分の送料を商品代に上乗せする方法でアイテム数を維持いたしました。

これからも知恵を出し合いながら、皆さまに喜んでいただけるヤイヤ便を目指し精進してまいります。

尾鷲まるごとヤイヤ便 実行委員会一同



かおなして名前、
気になるよな(笑)。
頭と内臓をとった
干物に
名付けたんさ。
焼くときに煙が
抑えられるもんで
マンションでも
焼きやすいで。
他にも、メヒカリや
沖ギスなどの
シリーズがあるよ。



甘エビより甘い
人気のエビ。弱り
やすいもんで尾鷲
に來んと食べれん
幻のエビやで。刺
身はもちろん唐揚
げもうまいなあ。
最近めつっきり水
上げが減ってきて、
ほんまに幻になっ
てきたよ。



海上花火大会を中心に尾鷲節踊りや和太鼓演奏など
尾鷲港を舞台に開催される夏の一大イベント。
昭和25年から続いていて、今年は記念すべき
第70回目。午前中には尾鷲イタダキ市や
小学生以下が参加できる魚つかみ大会もあるよ。
一日中楽しめるイベントやで。

- 午前 尾鷲イタダキ市、チビッコ集まれ!魚つかみ大会
地元渡船による湾内クルーズ
こども茶道クラブによるお茶のおもてなし
- 午後 尾鷲高校軽音楽部ライブ、フラダンスショー
尾鷲節・尾鷲節踊り、和太鼓演奏
- 夜 海上花火大会

『巡視船すずか』一般公開
10:00~12:00、13:00~14:30
船内見学、うみまる・一日船長との記念撮影など



8月5日(土)
尾鷲港にて

「この部長室からの眺めが良いんですよ。めずらしく海に面していない庁舎で(笑)、熊野古道の八鬼山が正面に見える。雨上がりの朝の7時が良いですね。山の緑と空の青、そして所々にかかる霞(白)のコントラストがきれいなんです」と、こやかに出迎えてくれた市山さんは愛知県出身。1993年に海上保安大を卒業後、北は新潟から南は石垣まで全国各地で勤務。昨年尾鷲に着任されました。ウオーキングが趣味の市山さん。尾鷲に來たからは熊野古道を歩かねば、と昨年のGWにはたった二日間馬越峠から二木島まで歩かれたそう。「道の周りにはヒノキが植林されていて、その根本にはシダが群生し、さらにその下には苔が。雨の多い地域だからか、そこかしこに小さな沢があり、石畳を濡らしているんです。そこにサーッと風が吹いてきて。心地よかったですね」

今年八月の「おわせ港まつり」では「巡視船すずか」の一般公開を開催。秋には「三木埼灯台」の公開も予定しているとのこと。「海上保安部の仕事や尾鷲の海に親んでもらいたいですね。釣りやマリンスポーツをされる方はライフジャケットを忘れずに。安全に楽しんでください」



わせのお人
尾鷲海上保安部長 市山卓己さん

日々、尾鷲の海の治安と安全を守ってくれている尾鷲海上保安部さん。「巡視船すずか」が尾鷲港に停泊する姿もまた尾鷲の風景の一つです。尾鷲海上保安部長の市山さんにお話を聞きました。

「この部長室からの眺めが良いんですよ。めずらしく海に面していない庁舎で(笑)、熊野古道の八鬼山が正面に見える。雨上がりの朝の7時が良いですね。山の緑と空の青、そして所々にかかる霞(白)のコントラストがきれいなんです」と、こやかに出迎えてくれた市山さんは愛知県出身。1993年に海上保安大を卒業後、北は新潟から南は石垣まで全国各地で勤務。昨年尾鷲に着任されました。ウオーキングが趣味の市山さん。尾鷲に來たからは熊野古道を歩かねば、と昨年のGWにはたった二日間馬越峠から二木島まで歩かれたそう。「道の周りにはヒノキが植林されていて、その根本にはシダが群生し、さらにその下には苔が。雨の多い地域だからか、そこかしこに小さな沢があり、石畳を濡らしているんです。そこにサーッと風が吹いてきて。心地よかったですね」

今年八月の「おわせ港まつり」では「巡視船すずか」の一般公開を開催。秋には「三木埼灯台」の公開も予定しているとのこと。「海上保安部の仕事や尾鷲の海に親んでもらいたいですね。釣りやマリンスポーツをされる方はライフジャケットを忘れずに。安全に楽しんでください」



秋には三木埼灯台の公開も予定
みなさんぜひ尾鷲の海を“安全”に楽しんでください

乗船勤務では、洋上で見るムーンリバーやスターリバー、グリーンブラッシュがきれいでした。役得です(笑)



黒皮カジキ
クロカワカジキ黒皮桐木/マカジキ科
生息域:インド太平洋の暖かい海

体長4・5メートル、重さ600キ
ロにもなる大型魚。生きてい
る時は青い背の色が死ぬと黒
くなるもんでこの名が付いた
んや。クロカジキとも呼ば
れるらしい。クセのない味
で、尾鷲ではみりん干しに
することが多いよ。よそで
は刺身やムニエル、フライに
するの人も人気らしいで。



目撥鮪
メバチマグロ
ぱっちりとした大きな目、やや長い胸びれ、ずんぐりとした体型が特長の中型マグロ。マグロらしい鮮やかな赤身で、やわらかな甘みとわずかな酸味があり、しっかりとした食感が美味。

黄肌鮪
キハダマグロ
体色とひれが黄色味をおび、鎌状にのびる第二背びれ、スマートな体型が特長。身は桃色で、あっさりとした味わい。夏がおいしいよ!

鬚長鮪
ピンチョウマグロ
長い胸びれが特長の小型マグロ。冬に近海で獲れる脂ののったものはとても味がよくモチリとした食感。特にトロ部分は甘みが強く口の中でとろけるで。

尾鷲の真鯛
実は真鯛養殖も盛んな尾鷲。天然マダイももちろんうまいけど、今の養殖真鯛もあなどれん。なにしろ脂のりよし、年間を通して味が整つとる、と良いことづくめなんやで。それに尾鷲湾は潮の流れがあるもんで身のしまった鯛が育つんさ。さらに「薄飼」といって、養殖筏に鯛をたくさん入れんもんで成長が早いし、魚同士が擦れんもんで尾の形もきれいななる。自慢の尾鷲の鯛、おいしい食べてもらえんとうれしいよ。



色よし味よし脂のりよし身のしまりよし!



