

東紀州
の干物



東紀州の干物
2013年3月 発行

制作・発行

東紀州観光まちづくり公社
(東紀州地域観光圏協議会)

紀北事務所／三重県尾鷲市坂場西町1-1
TEL/0597-23-3784 FAX/0597-23-3785

紀南事務所／三重県熊野市井戸町371
TEL/0597-89-6172 FAX/0597-89-6184

<http://higashikishu.org>

本誌掲載の文章・写真の無断複写・転載を禁じます。
掲載の情報は、2013年2月現在のものです。



はじめに

お昼時、どこからともなく流れてくる、
干物を焼く香ばしい香り。

とたんにお腹がグーッと鳴る。

豊かな山、川の恵みが育てる沿岸の魚、

冬、北の海からおりてくるサンマ、ブリ、

黒潮によってやってくるカツオ、沖合で獲れる深海の魚。

太陽、風、魚食の文化・伝統、職人の技、

東紀州の魚をとりまくすべてが、

干物一枚一枚に宿っています。

旨みがギュッと凝縮された丸干しは、

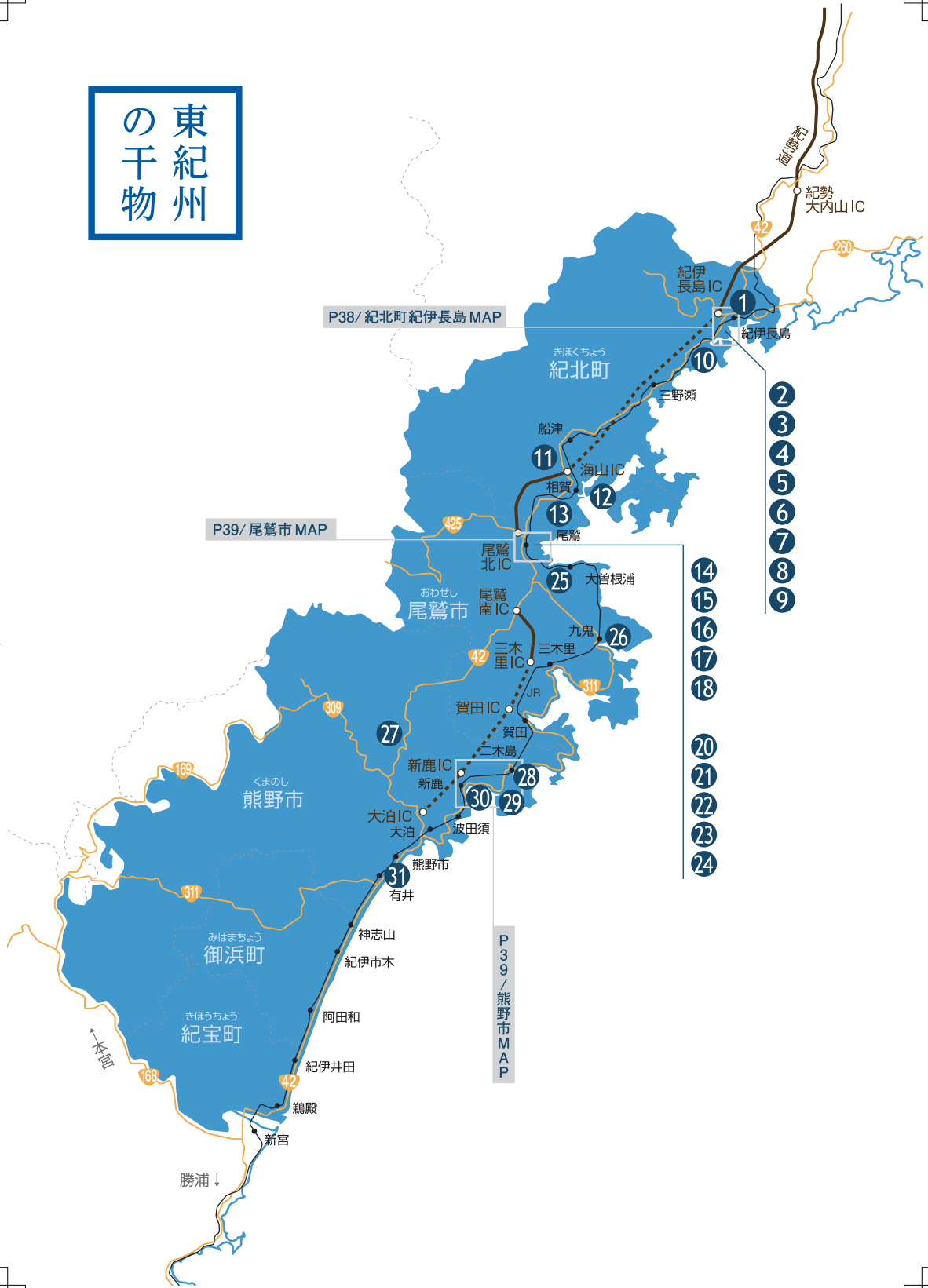
骨も一緒にかぶりつくのが、地元で通な食べ方。

甘辛醤油味のみりん干しは、ごはんがとまらなくて大変。

東紀州のおいしい干物を、ぜひご賞味ください。



東紀州の干物



P38/ 紀北町紀伊長島 MAP

P39/ 尾鷲市 MAP

P39/ 熊野市 MAP

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9

- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 20
- 21
- 22
- 23
- 24



ギョルメのレンジ料亭「たまり焼ひもの」1袋250円～
まんぼうのこわたみりん 1袋600円
あおさのり(乾燥) 1袋420円

1. あらかじめ焼いた干物を真空パックした「たまり焼ひもの」シリーズは、電子レンジで温めるだけで食べられる。
2. 「片上池を眺めながら食事や休憩ができますよ」と店長の小島さんとスタッフの樋口さん。
3. 海から山から約1200点の地物特産品が集まる。
4. あおさ、ひじき、あらめなど紀北町は海藻も豊富。

紀北町紀伊長島区東長島2410-73
TEL/FAX 0597-47-5444
営/平日8:15~19:00
(土日祝の前日は20:00まで)
休/年中無休
カード/不可 P/120台
交/JR紀伊長島駅から車で5分
<http://www.za.tv.ne.jp/manbou>

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX [支払] 代引



01

紀北・東長島
道の駅紀伊長島

マンボウ

紀北町内の干物屋7軒が集う
町の魚「マンボウ」商品も多彩

東紀州の玄関口にある道の駅マンボウ。町内にある7軒の水産加工会社の多種多様な干物が並ぶ。「お店によって味や乾き具合が違うので、好みの干物を見つけてみて。」と店長の小島さん。店名にもなっているマンボウ。冷凍されたマンボウの身や珍珠こわた(腸)の干物、土日や祝日にはマンボウの串焼き屋台が登場する。



1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525
 526
 527
 528
 529
 530
 531
 532
 533
 534
 535
 536
 537
 538
 539
 540
 541
 542
 543
 544
 545
 546
 547
 548
 549
 550
 551
 552
 553
 554
 555
 556
 557
 558
 559
 560
 561
 562
 563
 564
 565
 566
 567
 568
 569
 570
 571
 572
 573
 574
 575
 576
 577
 578
 579
 580
 581
 582
 583
 584
 585
 586
 587
 588
 589
 590
 591
 592
 593
 594
 595
 596
 597
 598
 599
 600
 601
 602
 603
 604
 605
 606
 607
 608
 609
 610
 611
 612
 613
 614
 615
 616
 617
 618
 619
 620
 621
 622
 623
 624
 625
 626
 627
 628
 629
 630
 631
 632
 633
 634
 635
 636
 637
 638
 639
 640
 641
 642
 643
 644
 645
 646
 647
 648
 649
 650
 651
 652
 653
 654
 655
 656
 657
 658
 659
 660
 661
 662
 663
 664
 665
 666
 667
 668
 669
 670
 671
 672
 673
 674
 675
 676
 677
 678
 679
 680
 681
 682
 683
 684
 685
 686
 687
 688
 689
 690
 691
 692
 693
 694
 695
 696
 697
 698
 699
 700
 701
 702
 703
 704
 705
 706
 707
 708
 709
 710
 711
 712
 713
 714
 715
 716
 717
 718
 719
 720
 721
 722
 723
 724
 725
 726
 727
 728
 729
 730
 731
 732
 733
 734
 735
 736
 737
 738
 739
 740
 741
 742
 743
 744
 745
 746
 747
 748
 749
 750
 751
 752
 753
 754
 755
 756
 757
 758
 759
 760
 761
 762
 763
 764
 765
 766
 767
 768
 769
 770
 771
 772
 773
 774
 775
 776
 777
 778
 779
 780
 781
 782
 783
 784
 785
 786
 787
 788
 789
 790
 791
 792
 793
 794
 795
 796
 797
 798
 799
 800
 801
 802
 803
 804
 805
 806
 807
 808
 809
 810
 811
 812
 813
 814
 815
 816
 817
 818
 819
 820
 821
 822
 823
 824
 825
 826
 827
 828
 829
 830
 831
 832
 833
 834
 835
 836
 837
 838
 839
 840
 841
 842
 843
 844
 845
 846
 847
 848
 849
 850
 851
 852
 853
 854
 855
 856
 857
 858
 859
 860
 861
 862
 863
 864
 865
 866
 867
 868
 869
 870
 871
 872
 873
 874
 875
 876
 877
 878
 879
 880
 881
 882
 883
 884
 885
 886
 887
 888
 889
 890
 891
 892
 893
 894
 895
 896
 897
 898
 899
 900
 901
 902
 903
 904
 905
 906
 907
 908
 909
 910
 911
 912
 913
 914
 915
 916
 917
 918
 919
 920
 921
 922
 923
 924
 925
 926
 927
 928
 929
 930
 931
 932
 933
 934
 935
 936
 937
 938
 939
 940
 941
 942
 943
 944
 945
 946
 947
 948
 949
 950
 951
 952
 953
 954
 955
 956
 957
 958
 959
 960
 961
 962
 963
 964
 965
 966
 967
 968
 969
 970
 971
 972
 973
 974
 975
 976
 977
 978
 979
 980
 981
 982
 983
 984
 985
 986
 987
 988
 989
 990
 991
 992
 993
 994
 995
 996
 997
 998
 999
 1000

1.華やかな大漁旗が目を惹く店内、全国のデパート物産展にも多数出店。 2.みりん干しが人気。五右衛門風呂ほどの大きな釜でこだわりの自家製みりんだれを炊く。 3.からすみやカツオの薫製、カマスの塩辛など珍味も。 4.NHK ラジオ深夜便に2年間毎週電話出演していたという、看板おかあちゃんの久子さん。

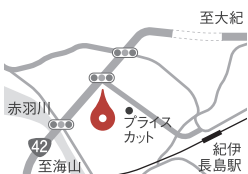
紀北町紀伊長島区東長島 3427
 TEL/0597-47-1177
 FAX/0597-47-4565
 営/7:00~19:00
 休/基本無休
 カード/不可 P/6台
 交/JR 紀伊長島駅から徒歩7分
<http://uenoshouten.com>

取り寄せ可

[注文] TEL、FAX、ホームページ
 [支払] 代引、銀行振込(前払)



「わんね。」
 売りが切れたらごめ
 た魚を使つとるもんで
 の時期に市場に揚がっ
 た後も味見するん。そ
 わりの自家製。干す前に味見して、干し
 縄の天然塩シママース、みりんだれもこ
 出迎えてくれる。「干物は全部うちのお
 父ちゃんがこだわって作つとるの。塩は沖
 縄の天然塩シママース、みりんだれもこ
 わりの自家製。干す前に味見して、干し
 た後も味見するん。その時期に市場に揚が
 った魚を使つとるもんで



02 紀北・東長島
全上野商店
 こだわりの自家製みりんだれを使用した
 みりん干しは、全国にファンがいっぱい
 国道42号線沿い、交差点にどんと建つ
 看板が目印。元氣な看板おかあちゃんが
 出迎えてくれる。「干物は全部うちのお
 父ちゃんがこだわって作つとるの。塩は沖
 縄の天然塩シママース、みりんだれもこ
 わりの自家製。干す前に味見して、干し
 た後も味見するん。その時期に市場に揚が
 った魚を使つとるもんで



かわはぎみりん 1袋 1000円
アジ開き・サバみりん 1袋 500円
～600円

1. 乾き具合を確認しながら、こまめにせいりの場所を入れ替える。 2. 三代目の石橋均さん、三和子さん夫妻。 3. かわはぎのみりん干しはとってもやわらかで年配の方から小さな子どもまで喜ばれる人気商品。道の駅マンボウでも販売。 4. 新鮮で安い鮮魚を使えるのは仲買ならではの。

紀北町紀伊長島区東長島 65-1
TEL/0597-47-3858
FAX/0597-47-1225
営 /7:30～16:30
休 /土曜、第2・4火曜
カード /不可 P/5台
交 /JR 紀伊長島駅から徒歩 8分
取り寄せ可
[注文] TEL、FAX
[支払] 代引、銀行振込(前払)



ながらの甘口仕上げ。
スの自家製みりんだれ
を使用。紀伊長島の昔
ながらの甘口仕上げ。
地元濃い口醤油がベ
スの自家製みりんだれ
を使用。紀伊長島の昔
ながらの甘口仕上げ。

かわはぎみりん干しは
地元濃い口醤油がベ
スの自家製みりんだれ
を使用。紀伊長島の昔
ながらの甘口仕上げ。
で、よう乾くよ。」と石橋さん。一番人気の
赤羽川に沿って冷たい北風が吹くも
上がって甘みもでるんさ。前を流れとる
る。「うちは天日干しのみ。ふつくら干し
仕入れたばかりの新鮮な魚で干物も作
明治より鮮魚仲買を営む石安商店では、
ふつくらジューシーな、かわはぎみりん干し
天日と赤羽川の冷たい北風が干し上げる

03 紀北・東長島
① 石安商店



カマス開き 1袋500~600円
カマス開き 木箱入1000円~
ほか干物 1袋500~600円
生節 片身500~600円

1. 京都中央卸売市場に出荷している木箱入カマスの開き。きれいな仕上がりと上品な塩加減は贈答品にもよい。2. 冬場にはさんま丸干しも。3. 早朝四時から親子三人で作るかつお生節は、できたその日のうちに真空パック。4. 魚を競る市場独特の雰囲気が好き」と三代目の樋口一宏さん。

紀北町紀伊長島区長島475-32
TEL・FAX/0597-47-0162
営/9:00~15:00頃(日によって)
休/土曜
カード/不可 P/3台
交/JR紀伊長島駅から車で8分

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX
[支払] 現金書留、銀行振込



ら取り置きしとくよ」

もんでな、電話くれたる

部市場へ出荷したる

んさ」と三代目。「全部

卸売市場でも好評な

いもんでか京都の中央

らパリパリのせんべいみたいになる。珍しい

獲れるカマスの子ども。それを開きにする。しっかりと乾かすもんで小さいのやったら

「ヤエゴは六月から秋口にかけてこの辺で

口商店の目玉商品は、ヤエゴの開き。

かつお生節と干物の製造を営む丸重樋口商店の目玉商品は、ヤエゴの開き。

めずらしいヤエゴの開き

04

紀北・長島

丸重樋口商店

京都の高級料亭や錦市場にもならぶ

紀伊長島 IC
H25年3月(上り)
開通予定

赤羽川

卵卵
ふあへむ

ジップ
ドラッグ

至海山

紀勢道
H25年度内
開通予定



さんま丸干し(大) 1本80円
カマス開き(大) 1枚100円
ほか干物 1袋500円
生節 片身 500~600円

1. 塩干しはちょうどいい塩加減でふっくら。特製みりんだれ使用のみりん干しは甘めながら食べだすと止まらない。 2. 生節はブレーンのほか柚子味やしょうが味も。 3. 活きた伊勢エビやアワビなども。 4. 「春から夏には地元で獲れる片口イワシで煮干しも作ります。港市(長島港にて毎月第2土曜)でのバケツ売りが人気ですよ。」と上野明美さん。

紀北町紀伊長島区長島 1189-86
TEL/0597-47-0101
FAX/0597-47-0950
営/7:00~17:00 (TEL19:00迄)
休/不定休
カード/不可 P/10台
交/JR紀伊長島駅から車で5分
<http://www.ztv.ne.jp/web/ueyasu>

取り寄せ可

[注文] TEL、FAX
[支払] 代引、銀行振込(前払)



な商品がならぶ。
元ならではのユニーク
しょうが」など、製造
つお塩辛」「かつおで
や「はらもの薫製」「か
作りから派生する「かつおのへそきも煮」
で買付けに來てたそう。ほかにも生節
海産商。最近まで東京や横浜の商船が船
商店は、江戸時代天保の頃から続く老舗
干物や生節、煮干しまで幅広く扱う上保
伊勢エビやアワビ、サザエなどの鮮魚から
老舗海産商がつくる干物、生節、煮干し

05

紀北・長島
上保商店

創業は江戸時代、天保のころ
老舗海産商がつくる干物、生節、煮干し

伊勢エビやアワビ、サザエなどの鮮魚から

干物や生節、煮干しまで幅広く扱う上保

商店は、江戸時代天保の頃から続く老舗

海産商。最近まで東京や横浜の商船が船

で買付けに來てたそう。ほかにも生節

作りから派生する「かつおのへそきも煮」

や「はらもの薫製」「か

つお塩辛」「かつおで

しょうが」など、製造

元ならではのユニーク

な商品がならぶ。



さんま丸干し 1本60~80円
 うつぼ薄塩干物 キロ1500円
 ぎざみ キロ1600円
 さめみりん 1袋400円
 生節 キロ1300円

1. 脇克己さん「11月~3月は天日干し、あとは乾燥機。夏は乾ぎにくいもんでな。」 2. かつお生節もつくる。さめみりん(さめのたれ)は伊勢から広まったとされている。他にもアジ丸干しなどいろんな干物を製造。 3. 「吊り干しをすると腹の血がつたってポタポタ抜ける。そやもんでおいしなるんさ。」 4. 地元で獲れたカマスを一匹一匹丁寧に手開き。

紀北町紀伊長島区長島 1189-146
 TEL・FAX/0597-47-1341
 営/8:00~16:00
 休/元旦、台風
 カード/不可 P/なし
 交/JR紀伊長島駅から車で5分
取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX
 [支払] 代引、銀行振込、郵便振替(前払)



「ウツボは大きいものは干物に、小さいものは唐揚げ用にぎざむ。長島では、はえ縄やカゴで獲れるんさ。」現在、三代目は修行中。



06 紀北・長島
マルサ海産

さんま丸干しからウツボ、サメ、生節まで
 東紀州の特色ある干物がそろう

「昭和の初め頃、母親が干物づくり始めたんさ。父親の獲ってきた魚でな。兄弟もみんな漁師さ。」と二代目の克己さん。「冬場はさんまの丸干しやな。ひと冬で二十五万本干すよ。朝早よから熊野の遊木まで往復三時間かけて仕入れに行くんや。」



1. 石倉さん夫妻、ふたり仲良く作業。魚はほとんどが長島産と尾鷲産。店の前で天日干しで仕上げる。 2. 人気の沖キスは丸干しとみりん干しの二種。 3. さごし(サワラ)のみりん干し。自家製みりんだれは、やや甘めの仕上がりに。 4. これも人気のムツのみりん干し。一枚一枚丁寧に袋入れ。

沖キス丸干し・みりん、ムツのみりん、サゴシみりん、アジ開き・みりん、カマス開き・みりん、ウルメ丸干し、スルメなど、どれもだいたい1袋500円

紀北町紀伊長島区長島1195-46
TEL・FAX/0597-47-2262
営/8:00~18:00
休/無休
カード/不可 P/なし
交/JR紀伊長島駅から車で7分

取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 郵便振替



「人気は沖キス。九月十月の沖キスは一番脂のつとるけどな、一月頃のはちよっと脂ぬけてきて丁度よいよ。」

「自分の家用のは作りよったでな。塩干しはうす塩。みりんは甘めかな。」と妻の充恵さん。「人気は沖キス。九月十月の沖キスは一番脂のつとるけどな、一月頃のはちよっと脂ぬけてきて丁度よいよ。」

元沖合底引き網漁の漁師がつくる
沖キスの丸干し、みりん干し

07 紀北・長島
まる芳

四十年以上、地元巻き網漁や沖合底引き網漁の漁師をしていた芳昭さん。三年前に船を降り、鮮魚と干物の移動販売をはじめた。干物はもちろん自家製。「昔から



アジ開き・サバ開き・ウルメ開き・カマス開き 1枚 50円~100円
アジ丸干し キロ600円~800円
ニギス丸干し キロ800円
みりん干し(太刀魚・カワハギ・フグなど) 各種1袋300円~500円

1. 長島に揚がったいろんな種類の干物が1枚から買える。どれも立派で美しく、そして安い。 2. 銀青に輝くさんまの丸干し。 3. パートさん2人と家族で家内生産。乾燥はこだわりの冷風乾燥機を使用。熱風式より時間がかかるが身の縮みが少ない。 4. 二代目の東孝一さんとお母さんのさかゑさん。

紀北町紀伊長島区長島 1195-50
TEL/0597-47-0195
FAX/0597-47-1481
営 / 7:00~17:00
休 / 土曜午後
カード / 不可 P / なし
交 / JR 紀伊長島駅から車で7分
<http://www.marutomishouten.com>

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX, Email
[支払] 銀行振込、郵便振替



「できたてを食べるのが一番うまいよ。一枚から売っとるよって食べる毎に買いに来て。」

できたてを食べるのが一番うまいよ。一枚から売っとるよって食べる毎に買いに来て。」

昨日の朝まで泳いだ魚が干物で食べられる生原料、できたて、バラ売り、量り売り

08 紀北・長島
丸富商店

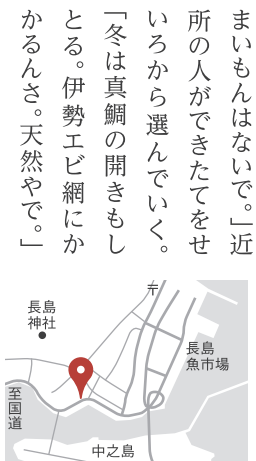


1. 冬の日差しのもと、アジやスルメを干す脇さん夫婦。 2. 定番はアジ、カマス、サバ、スルメなど 3. 熟練のパートさんと。次々とカマスが開かれていく。 4. 丸平商店といえばハゲみりん。「みりんだけは自家製。配合は企業秘密(笑)。長島は甘めが好きやなあ。」

ハゲ(かわはぎ)みりん 1袋(約9枚) 1000円
 あじ丸干し10本 500円、スルメ1枚 300円
 カマス開き 5枚 500円・みりん10枚 500円
 さんま丸干し 10本 500円～



紀北町紀伊長島区長島 1260-3
 TEL/0597-47-2264
 営/9:00～17:00
 休/不定休
 カード/不可 P/なし
 交/JR紀伊長島駅から車で7分



09 紀北・長島
丸平商店

仕入れたその日に天日干し
 かわはぎみりん、天然真鯛の塩開き

店の前にずらりと天日干しされた干物。長島港の情緒ある風景のひとつだ。朝4時に起き、二人一緒に魚市場へ仕入れに行くという脇さん夫婦。「すべて天日干し。天日は甘みがでるんさ。仕入れてきたその日に仕上げるんやよって、これ以上うまいもんはないで。」近

所の人ができたてをせいろから選んでいく。「冬は真鯛の開きもしとる。伊勢エビ網にかかるんさ。天然やで。」



1



2



3



4

塩丸干し(うるめ・あじ・さんま)、
塩開き(あじ・さんま・かます)、
みりん干し(かわはぎ・かます・ふぐ・
いか)など 全部1袋500円
さんま丸干し 5本300円(変動)

1. 人気の「いかみりん」は小ぶりのスルメイカの内臓をきれいにこったあと、自家製みりんだれに漬けて干したものです。フライパンで焼くとまるで屋台のイカ焼きのよう。肉厚でやわらか。いか大根などの煮物にも。 2. 店舗となりの空きスペースを熊野古道歩きのリゾートとして無料開放。 3. 冬場の人気はやはりさんま丸干し。 4. 大漁旗がにぎやかな店内、シャイなスタッフさんがにこやかにご出迎え。

紀北町紀伊長島区長島 1791-3
TEL/0597-47-1172
FAX/0597-47-3849
営/9:00~17:00
(第二土曜は港市終了後13:00~16:00)
休/元旦
カード/不可 P/7台
交/JR紀伊長島駅から車で7分
取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 銀行振込(前払)



10 紀北・長島
海産まる葉(株)
鮮魚仲買業者直営の干物店
かわはぎみりん七枚五百円の安さ

鮮魚仲買いと干物製造を営む海産まる葉。七年前、熊野古道・石峠登り口にはほど近い国道沿いに直営店をオープン。ショーケースをのぞいてびびくりするのがその安さ。「地元産中心に生の近海物を大量に仕入れるもんで安くできるんです。どれも一袋五百円。去年の年末港市ではもっと安く売りましたよ。うす塩、みりんは自家製。みんなええ味って言うてくれますね。」



マンボウみりん 1袋 600円
 赤カマス開き 1袋 420円～
 さんま丸干し 1袋 350円～
 キスだんご・魚ギョーザ 1袋
 500円、マンボウ唐揚げ・マン
 ボウホルモン 1袋 800円

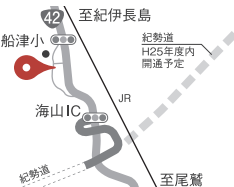
1. 紀北町といえばマンボウ。干物は「こわた」と呼ばれる腸を干す。焼き肉のミノのようなシコシコとした食感 2. 鮮魚コーナーにはいろんな地魚がお値打ち価格で並ぶ。 3. 地魚を使った開発商品の数々。キスだんご(プレーン)は小麦・卵なしのアレルギー対応。魚ギョーザは地元の小中学校給食にも取り入れられている。どちらも水産庁ファストフィッシュ認定。 4. いつもバワフル、魚と子どもたちへの愛情が伝わってくる服部さん夫妻。

紀北町海山区船津 1079
 TEL/0597-36-1616
 FAX/0597-36-1900
 営/9:00～19:00
 休/盆・正月(各3日間)
 カード/不可 P/15台
 交/JR相賀駅から車で7分
<http://mie-yamashio.com>

取り寄せ可
 [注文] TEL、FAX
 [支払] 代引、銀行振込(前払)



地魚を愛する、町のスーパー
 マンボウの干物、魚ギョーザ、キスだんご
 昭和十三年に魚屋から始まり現在はスー
 パーマーケットとして町の人から愛されて
 いるヤマシヨ。もちろん今もメインは鮮
 魚。干物は調理場でひとつひとつ手作りし
 ている。マンボウやニギスなど地魚を使用
 し独自に開発した冷凍食品もユニークだ。
 「子どもたちにもっと
 魚を食べてもらいたく
 て、添加物は一切入って
 いないアレルギー対応
 のキスだんご(プレー
 ン)も作つとるよ。」



11 紀北・海山 (有)ヤマシヨ



1 トロメカジきみりん1袋800円、フグみりん1袋600円、赤アンコウみりん・カレイ丸干し1袋500円、トロサバみりん1袋400円、キス丸干し1袋300円、サンマ丸干し1本50円～

2. なんとともいえないきれいな身色のみりん干し。もちろん着色していない天然の色。抜群のおいしさのカジキ、赤アンコウはフグよりやわらか。道の駅海山やサークルK相賀店でも販売している。 3. 冷凍ショーケースには産地名が明記。 4. 冬の良い風が吹く日は天日干し、ほかの季節は冷風乾燥機を使用。 5. 究極の干物をめざし、日々研究を重ねる三代目奥村嘉之郎さん。

紀北町海山区引本浦 424-161
TEL・FAX/0597-32-0181
営/8:30～18:30
休/不定休(一応年中無休)
※スキーシーズンは少し休みます
カード/不可 P/3台
交/JR相賀駅から車で8分

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX
[支払] 代引、銀行振込



紀北・海山
奥益

おいしいは当たり前、もっとおいしくするにはどうすればよいか、日々考えています

「元々は鯉節屋やったんさ。昔は目の前が魚市場やったもんで、この辺は魚屋通りやったんさ。」と語る三代目の奥村さん。現在は息子さんと二人で干物を製造。「毎朝、尾鷲の魚市場で仕入れ。塩は薄め、みりん干しもあっさり目やな。基本の醤油だけを作って、魚の種類によって甘さを調整する。干し上がったらすぐに真空パックして冷凍する。干物もできたて、鮮度が大事やでね。」



1. アジ開き・キス丸干し・スルメ1袋400円、カマス開き・サバみりん・サバ塩・サンマ丸干し1袋500円、ぶり照り焼き1袋500円、さんま甘露煮1袋570円

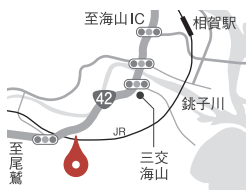
1. 干物のほか、かつお生節やかつお節、練り製品もそろう。2. 駅長の川端さんとスタッフの皆さん。「昔はお昼ご飯と言えば干物。あちこちの家から干物を焼く匂いがしてきましたね。」3. 食堂では朝9時から「奥益の干物定食」(650円～)を味わえる。4. 人気の海山区矢口浦特産のあおさのり、1月下旬からは新物が出回る。道の駅海山オリジナルのぶり照り焼きとさんま甘露煮。12月～2月には地元白石湖の渡利カキ(生)も販売。

紀北町海山区相賀 1439-3
TEL/0597-32-1661
FAX/0597-32-1662
営/9:00～18:00(8月は19:00迄)
休/元旦 P/45台
カード/不可
交/JR相賀駅から車で9分
<http://michinoeki-miyama.com>

取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 代引、銀行振込(前払)



「干物のほか、かつお生節やかつお節、練り製品もそろう。購入されるお客さんもいらつしやいます。奥益さんの干物は地元でもファンが多いんですよ。」



「浜干」から。店内の食堂では奥益の干物定食も味わえる。「定食を食べて、『おいしかったわ』と干物を購入されるお客さんもいらつしやいます。奥益さんの干物は地元でもファンが多いんですよ。」

世界遺産熊野古道・馬越峠登り口
朝九時から味わえる、奥益の干物定食

13 紀北・海山 道の駅海山

炭火

やっぱり干物は七輪の炭火で焼くのが一番。遠火の強火で、皮はパリッと、身はふっくらと焼き上がります。



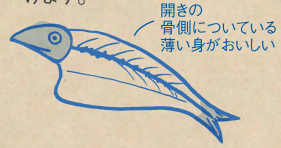
あぶりこ

あぶりこ(魚焼器)使い、ガス火の中火で焼くと、皮がパリッと香ばしく焼けます。



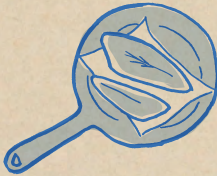
グリル

ガスコンロに設置されているグリルの場合、火が上からでているので身を上にし、中火で焼きます。蒸し効果があるので、あぶりこよりも皮のパリッと感は欠けます。



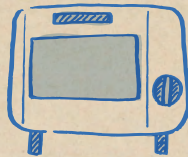
フライパン

焦げやすいみりん干しや、網から落ちやすい小さな魚は、フライパンがおすすめ。クッキングシートを敷くとさらに片付けが楽です。



トースター

小さな魚や薄い干物は、トースターでも上手に焼けます。アルミホイルを敷いて2〜3分温めてから魚をのせます。



油で揚げる

小さな魚はそのまま、大きな魚は食べやすい大きさに切り、小麦粉をまぶし、揚げます。塩味が付いているので調味いらず。骨まで食べられます。



解凍する?

基本、冷凍のまま焼きます。特に天日干しは、解凍すると身の中の水分が出てしまうため、食感が悪く水っぽくなり、ふっくらと焼き上がりません。ただし、身が厚い干物ですと中心部が生焼けになる可能性があるため、その場合は解凍してから焼きます。

火加減

塩干しは、遠火の強火が一番おいしく焼き上がります。(弱火で焼くと水分がとび、かたくなってしまいます。)ガスコンロでは遠火の強火は難しいので、中火で焼きます。みりん干しは焦げやすいので、弱火で焼きます。

焼きすぎない

干物は焼きすぎると身がかたくなってしまいます。冷凍・解凍、乾き具合、身の厚さにもよりますが、先に身を2〜4分、次に皮側を1〜2分が目安です。そして、焼き上がった後、焼きたてを温かいうちにお召し上がりください。



メカジキタマリ1袋 1000円
 タチウオミリン・サバミリン・サンマ
 タマリ・アジ開き・昭和鯛丸干し・
 キス丸干し1袋 500円
 イカー一夜干し1袋 400円～

1. 加工場の屋根の上で天日干し。目の前はすぐ海。冬の日差し、浜風が気持ちいい。
2. 塩干しもみりん干しもうす味仕上げ。みりん干しは白醤油とたまりの2種類がある。干し上がったならマイナス30℃で一気に冷凍。メカジキやブリなど切り身干物のブロックが厚めで豪快。
3. セイロに一枚ずつ丁寧に並べる。
4. 西野さん家族とスタッフの皆さん。

[本店] 尾鷲市天満浦 44-3
 TEL/0597-22-3219
 FAX/0597-22-9993
 営/9:00～17:30 休/土曜
 カード/不可 P/なし
 交/JR尾鷲駅から車で5分
 [林町店] 尾鷲市林町 15-1
 営/8:30～18:00 休/水曜
<http://www.4.plala.or.jp/nishino-syouten>

取り寄せ可

[注文] TEL、FAX [支払] 代引



天満浦の陽光と浜風のもと、凝縮する旨み
 メカジキタマリ、タチウオミリン、昭和鯛丸干
 元々漁師をしていた西野さん、三十年前
 から干物作りを始めた。現在は、県内
 スーパーへの卸と直売を行っている。魚は
 尾鷲産・長島産中心、直売商品はすべて
 天日干した。「天日は味がよくなじんで
 どこか懐かしい自然な甘みがでる。ふっ
 くら感も違う、中にま
 だ水分をふくんでいる
 んです。なので焼く
 時は凍ったまま焼いて
 くださいね。」と西野
 さん。



14

尾鷲

西野商店



1. 三代目の上野利朗さん。さんまを紐の両端にくくりつけ竿に引っ掛ける昔ながらの干し方を続けている。 2. 秋～春は天日干し、夏は乾燥機を併用。冷凍後、全国へ直送。 3. うす味なのに水くさくない、身がしまりさんまの旨みがグンとでている、でもふっくらやわらか。何本でも食べれそう。 4. 「メカジキは脂のりのりでおすすめ、沖キスみりん干しはファンが多いよ。」

かじきみりん干し1袋600円、沖キスみりん干し1袋400円、あじの塩開き(大)1袋350円、たちうのみりん干し1袋500円、さんま丸干し1本40円～150円など

尾鷲市北浦町3-4
TEL/0597-22-2535
FAX/0597-22-2536
営/8:00～18:00 休/不定休
カード/不可 P/3台
交/JR尾鷲駅から徒歩12分
<http://www.maru2ueno.com>

取り寄せ可

[注文] TEL、FAX、Email、ホームページ
[支払] 代引、銀行振込・郵便振替(前払)



昔ながらの天日吊り干し、さんまの丸干し
絶妙な塩加減で旨み倍増、身ふっくら皮パリパリ
熊野古道馬越峠へ通じる道が脇を通る、
川に沿って潮の香りが漂ってくる。「もとは
鮮魚の仲買いやったんさ。二代目の父から
干物を始めた。」と三代目の利朗さん。「魚
はほとんど尾鷲産。うす味っていうか、ちゃ
んと魚の旨みが出て、塩の効きもちょうど
良いものを目指して
る。魚の鮮度や脂のの
り、塩出しの時間、気
温、天気が変わってく
る。日々同じ作り方っ
ていうのはないなあ。」



15 尾鷲 上野商店



アジ開き 1袋 500円、サンマたまり 1袋 300円、タチウオミリン 1袋 500円、カマス開き・本ムツ開き 1袋 600円、サンマ丸干し 4本 350円

1. 二代目竹本潤司さんと美枝子さん夫妻。商品はすべて天日干し。 2. 初代の年由起さん、御年 82 歳。今も毎朝魚を競りに魚市場に通う。 3. 自家製醤油だれを使用するみりん干しは甘さおさえめ。販売は直売のみ。全国に古くからのお客さんがいる。 4. 鮮魚も扱う。メバチ、ブリ、赤イカなど、どれも 1トレイ 500 円の刺身がおいしそうに並ぶ。

尾鷲市栄町 10-11
TEL/0597-22-1451
FAX/0597-22-1452
営/7:00~19:00 休/土曜
カード/不可 P/3台
交/JR 尾鷲駅から徒歩 6分

取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 郵便振替・銀行振込(初回前払)



美味しい干物づくりがモットー
塩分控えめ、甘さおさえめ、ふっくら天日干し
漁師をしていた初代年由起さんが昭和
四十年に創業。店舗は昭和の風情が漂
う。「丁寧な仕事、美しい仕上がりがこ
だわりさ」と年由起さん。「朝仕入れたもん
をその日のうちに加工する、土地のもん
ばっかやで。塩は控えめ。一枚ずつ手で塗
ってすり込むんさ。みり
ん干しは一日醤油だれ
に漬けていて、あくる
日は全部捨てて新しい
たれに漬けておす。毎
日味見で食べとるよ。」

16 尾鷲
「た」竹本魚店



ブリうなじみリン干し 1袋 600円
 かつおくん 1袋 315円
 ぶりくん 1袋 525円
 かつお生節 100g/200円
 カラスミ 100g/4500円～
 ボラのうす干物 1袋 400円

1. 4代目の大瀬勇人さんと五代目の邦裕さん。長年煙で燻された加工場に歴史を感じる。
 2. カツオ生節や薫製には、ウバメガシや桜、樫を使用。
 3. ブリうなじみリン干し。身はとてもやわらか。脂のりもよいが、後口がしつこくないさらっとした脂。みりんだれは甘過ぎず醤油辛過ぎず、万人受けするおいしさ。
 4. 干物はすべて加工場の屋根の上で天日干し。

尾鷲市栄町2-16
 TEL/0597-22-0563
 FAX/0597-22-0311
 営/10:00～18:00 休/不定休
 カード/不可 P/なし
 交/JR 尾鷲駅から徒歩7分
<http://www.oose-shoten.jp>

取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX, ホームページ
 [支払] 代引、銀行振込(前払)



「よつて食べやすいよ。」
 みがらない、骨もない
 合いがないもんで生臭
 干物にしいよった。血
 身は薫製に、頭の身は
 ばい獲れよったんさ。



「頭の上方の身でな、一匹から二つしか取れん。百年くらい前から作ってるよ。その頃は敷網でブリが今よりいっぱい獲れよったんさ。」
 主にかつお生節や燻製、カラスミ、干物を製造販売。いちおしは『ブリうなじみリン干し』。「頭の上の方の身でな、一匹から二つしか取れん。百年くらい前から作ってるよ。その頃は敷網でブリが今よりいっぱい獲れよったんさ。」

17 尾鷲
 老舗海産物加工店がつくる
 めずらしいブリうなじみリン干し
 大瀬勇商店



アジの開き3枚 400円
 サンマ丸干し1束 150円
 カマズみりん1袋 500円
 まぐろの角煮1袋 500円
 鯖っ子1袋 500円

1. 仕込みに尾鷲海洋深層水を使用。干物販売は直売のみ。 2. 四代目の村瀬晃健さん。恵比寿さんのにぎやかな壁画が店内を彩る。 3. 土産に大人気のまぐろの角煮。刺身でも食べられるメバチマグロを水を一切使わず醤油や三温糖で炊き上げる。まぐろの旨みと生姜の風味がたまらない。全国観光土産品連盟推奨品。 4. まぐろを切り分ける晃健さん。運がよければ、店に中落ちがならぶことも。

尾鷲市港町11-10
 TEL/0597-25-0004
 FAX/0597-25-0014
 営/9:00~17:00
 休/水曜、日曜、祝日
 カード/不可 P/なし
 交/JR尾鷲駅から徒歩11分
<http://aox.jp/owase-kinsei>

取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX, ホームページ
 [支払] 代引、銀行振込、郵便振替(前払)



「冬場は港で天日干し
 します。」
 「その日に水揚げされ
 た魚を使います。良い
 ものがない時は仕入れ
 ないし作らない(笑)。
 」



18 尾鷲
 昭和五年創業のまぐろ仲卸店がつくる
尾鷲金盛丸

創業八十年。元々は船で魚を全国に運ぶ回船問屋。現在はまぐろの仲卸しとまぐろ角煮、干物を製造販売。「干物はよく『きれい』と言われます。仕事が丁寧で細かい。少量だからこだわって作れるんですよ。」と四代目の村瀬晃健さん。「尾鷲



干物各種1袋300円～
かつお生節1袋500円～
花かつお1袋100円～

1. 青魚の背の青い色、腹の銀色がとてもきれいな中山商店の干物。海洋深層水を使用すると塩味がマイルドになるそう。
2. 毎月第一土曜に尾鷲魚市場で開催されるイタダキ市で大人気の花かつおと鰹生節。イタダキ市特別価格の3袋1,000円で販売。
3. 代表の中山浩司さん。
4. 流れ作業で次々と魚が加工されていく。

尾鷲市朝日町5-3
TEL/0597-22-0707
FAX/0597-22-1770
営/8:00～17:00
休/日曜、祝日
カード/不可 P/10台
交/JR尾鷲駅から徒歩12分

取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 代引、銀行振込・郵便振替(前払)



「干物はできたてが一番おいしいですよ。」

海
洋
深
層
水
を
使
用
。
「
干
物
は
で
き
た
て
が
一
番
お
い
し
い
で
す
よ
。」

ね。」と代表の中山浩司さん。塩はうすめ、海洋深層水を使用。干物はできたてが一番おいしいですよ。」



明治初期創業の老舗海産物加工工場、旬、鮮度にこだわった干物づくり

20 尾鷲 中山商店



ふりはらすみりん 1袋 450円
 さんま丸干し(3尾) 300円
 プリカマ(3個) 850円
 ガスエビ1袋 500円

1. おととのオリジナル干物「うまきってく」シリーズ。ふりはらすみりん、さんま丸干し、かわはぎぼとみりんの3種類。「酒の肴に、ごはんのおかずにとどうぞ」とスタッフの近藤さん。
 2. プリカマやガスエビなど尾鷲ならではの食材も手に入る。 3. 尾鷲や紀北町を中心に地元干物加工10社から約200種の海産物を仕入れる。地域一の干物品揃え。 4. 毎朝開かれる「朝とれお魚市」では自社定置網などから獲れたての鮮魚が運びこまれる。

尾鷲市古戸野町2-10
 TEL/0597-23-2100
 FAX/0597-23-2111
 営/10:00~18:00(夏期19:00迄)
 休/無休
 カード/可 P/40台
 交/JR尾鷲駅から徒歩10分
<http://e-ototo.jp>
取り寄せ可
 [注文]TEL、FAX [支払]代引



味がくせになる、リピーター続出の逸品。
 りん干しは、こつてり
 く、甘めに仕上げたみ
 りもさらに脂のりがよ
 ペアリブ。トロ部分よ



玉商品だ。ふりはらすは、言わばブリのスペアリブ。トリ口部分よ
 の地場産品がそろう。自慢の自社ブリを使用した刺身商材やカマ、井、総菜は目
 年間百万尾、ブリ加工日本一を誇る尾鷲
 物産(株)直営の地物特産品販売施設「おと
 と」。店内には海産物を中心に二千点も
 使用した刺身商材やカマ、井、総菜は目
 玉商品だ。ふりはらすは、言わばブリの
 ペアリブ。トリ口部分よ
 りもさらに脂のりがよ
 く、甘めに仕上げたみ
 りん干しは、こつてり
 味がくせになる、リ
 ピーター続出の逸品。

21 尾鷲
おわせお魚いちばおとと
 尾鷲
 尾鷲市古戸野町2-10
 TEL/0597-23-2100
 FAX/0597-23-2111
 営/10:00~18:00(夏期19:00迄)
 休/無休
 カード/可 P/40台
 交/JR尾鷲駅から徒歩10分
<http://e-ototo.jp>
取り寄せ可
 [注文]TEL、FAX [支払]代引



あじ丸干し1袋300円
 さんま丸干し1袋400円
 カレイ丸干し1袋400円
 まぐろみりん1袋500円
 かじきみりん1袋1000円

1. 今も現役、二代目の北村義守さん夫婦。朝一番で天日に干し、昼までに乾かなければ午後は乾燥機へ。「天日でやりたいんやけど、なるべく早く干し上がった方がおいしいもんで。」 2. 三代目北村守正さん夫婦とスタッフの皆さん。 3. みりん干しは白醤油を使用した自家製。甘めの仕上がりが、できあがった干物はすぐに冷凍。 4. 仕入れてきたばかりのメカジキをさばく守正さん。

尾鷲市南陽町9-38
 TEL/0597-22-0150
 FAX/0597-22-0572
 営/9:00~19:00(祝日15:00迄)
 休/土曜
 カード/不可 P/5台
 交/JR尾鷲駅から徒歩8分
<http://www2.ocn.ne.jp/~kitamura>

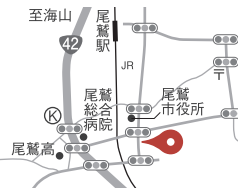
取り寄せ可
 [注文]TEL、FAX、Email、ホームページ
 [支払]代引(初回)、郵便振替



「ものがよいね。」

驚のじゃないとあかん。湾内の定置で獲れるんやけどね(笑)。特に丸干し用のアジは尾鷲のじゃないとあかん。

市内の目抜き通りに新しく移転オープンした家族でつくる尾鷲の旬の干物もともとは市内の旅館に刺身を卸す刺身屋さん。干物は宅急便の普及とともに全国発送が増え、四年前に干物店として市役所近くに移転オープンした。「尾鷲の魚、その季節の魚を味わってほしい。また同じのが欲しいといわれるとその季節にしか獲れんもんで困るんやけどね(笑)。特に丸干し用のアジは尾鷲のじゃないとあかん。驚のじゃないとあかん。湾内の定置で獲れるんやけどね(笑)。特に丸干し用のアジは尾鷲のじゃないとあかん。」



22 尾鷲 北村魚店

市内の目抜き通りに新しく移転オープンした家族でつくる尾鷲の旬の干物



昭和鯛丸干し1袋500円
 メヒカリ丸干し1袋350円
 ニギス丸干し1袋350円
 ユメカサゴみりん1袋350円
 赤アンコウみりん1袋500円

1. 沖合底引き網漁で獲れた魚を多く使用する丸清さん。干物の種類が豊富。おすすめは昭和鯛(ワキヤハタ)「身がギュっとしまっとって、うまいよ」。2,3. すべて手作りで次々と加工されていく。4. 赤イカの赤ちゃん。毎月第1土曜に尾鷲魚市場で開催されるイタダキ市にも出店。「また第2~5日曜には加工場で直売デーをやってます。気軽にきてくださいね。」

尾鷲市瀬木山町3-31
 TEL/0597-22-6667
 FAX/0597-22-9525
 営/8:00~17:00(日曜9:00~13:00)
 休/第一日曜
 カード/不可 P/なし
 交/JR尾鷲駅から車で5分
<http://www.maruse-himono.com>

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX, ホームページ
 [支払] 代引(初回)、郵便振替、銀行振込



「原料と開くタイムミング。わざと二日・二日おいて熟成、旨みを出したりする。丸干し、特にイワシらは新しいのとあかんけどな。」



23 尾鷲

丸清北村商店

昭和鯛、ニギス、メヒカリ、ユメカサゴ...
 底もんこにこだわり、老舗干物製造問屋

創業は昭和初期。鮮魚・生節製造から始まり、現在は主に県内や名古屋のイオングループスーパーに干物を卸している。「直売分は基本尾鷲産。うちは底もん(沖合底引き網漁で獲れる魚)が多いんさ。」と三代目の北村豪さん。こだわりの



メカジキみりん 1袋 400円
 昭和鯛開き 1袋 800円
 カマス開き 1袋 800円
 サンマ開き塩・みりん 1袋 300円
 スルメイカ 1袋 400円

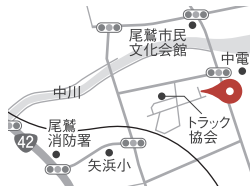
1. 一番人気はメカジキみりん。濃口醤油のしっかりとした味付け。「うちは昔からのお客さんの好みで、味は濃いめかな。」 2. 「アジは尾鷲湾内で獲れる、瀬付きのものが評判よいね。」 3. みりんだれは、キッコーマンと地元引本醤油を使った自家製。「うちのみりん干しはおいしいって評判なんやわ。」 4. 明慶敏子さんとスタッフの皆さん。

尾鷲市中川9-11
 TEL/0597-23-2306
 FAX/0597-22-2532 (自宅)
 営/9:00~16:00 休/土曜
 カード/不可 P/3台
 交/JR尾鷲駅から車で7分
<http://myotada.cocolog-nifty.com/myoutada>

取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX
 [支払] 代引、銀行振込 (前払)



24 尾鷲
明只水産(株)
 老舗鮮魚問屋自慢の鮮度と安さ
 昔ながらの濃口醤油みりん干し
 創業百余年、四代続く老舗鮮魚問屋。尾鷲や熊野、勝浦などの漁港で買い付けた鮮魚を築地や名古屋、大阪の市場へ卸している。「鮮魚を扱っているので、干物も原料の鮮度に自信がある。安い新鮮なものを買うのも、干物の値段も良心的よ。」と四代目の奥さんの敏子さん。「おわせイタダキ市では通常よりさらに安く売ってよって来ている。」





サンマ丸干し1袋350円
次ちゃんのさんま甘露煮1袋
350円・みそ味1袋370円
地魚のくんせい/サバ1袋350
円・マグロ尾身1袋400円

1.「干物は真空パックされているのでお土産にもいいですよ。」とスタッフの大門さんと濱田さん。 2.向井フレンズ担当のランチバイキングで毎回人気のサンマ甘露煮。お土産にもどうぞ。 3.地魚くんせい「ウルメは骨付きがおいしい。マグロの尾身はおでんのスジ肉のような食感。」かつお生節や花かつおも売れ筋。 4.人気の「お母ちゃんたちのランチバイキング」では月一回地魚フェアを開催。2月にはサンマ丸干しフェアも。

尾鷲市向井 12-4
TEL・FAX/0597-22-1124
営/9:00~17:00(特産品館)
休/無休
カード/不可 P/100台
交/JR尾鷲駅から車で12分
<http://yumekodo.jp>

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX
[支払] 銀行振込(前払)



25

尾鷲

夢古道おわせ

食べて、湯につかって、お土産もそうう旬の干物、地魚のくんせい、甘露煮、生節

尾鷲湾を見下ろす高台にある夢古道おわせ。海洋深層水の風呂やランチバイキングが楽しめる。特産品館には、東紀州のうまいもんがずらり。「干物は市内の丸清北村商店さんから、サンマ丸干しやイカ一夜干しなど、その季節の旬の物が並びます。最近人気なのが市内三木浦で作られている『地魚のくんせい』。マグロ尾身はカラーゲンたっぷりですよ。」



1. 三代目の奥さんの美恵子さんとスタッフの浦島恵子さん。目の前には九鬼の静かな入り江が広がる。午前中は天日で干し水気をひかせ、午後には乾燥機へ。 2. 熟練の地元のお母さんたちが手開きで加工。 3. 昔は7軒あった九鬼の干物屋さん。現在は浜千さん1軒が残る。4. 三代目浜口千次郎さん。

ぶり桜干し 1袋 450円
いか桜干し 1袋 550円
かます開き特大1枚 300円
あじ開き3枚 200円～300円

尾鷲市九鬼町242
TEL/0597-29-2045
FAX/0597-29-2145
営/9:00～17:00
休/火曜
カード/不可 P/2台
交/JR九鬼駅から徒歩13分
<http://hamasen.jp>

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX, Email, ホームページ
[支払] 代引(基本)、郵便振替・銀行振込(前払)



「冬はさんま丸干しが人気ですね。地元ではサイロと呼ぶんですよ。」



26

尾鷲・九鬼

浜千商店

目の前は海、天日と浜風がおいしく仕上げるブリ大敷のまち、九鬼に一軒残る干物店

明治二十年創業の老舗干物店。直売のほか、郵便局の頒布会や阪急デパートのギフト商品に取り上げられている。九鬼といえはブリ大敷網漁が有名。「ブリもみりんだれに漬けて干物にしますよ。カマスやスルメイカも地元大敷で獲れたものを使っています。」と三

代目の浜口千次郎さん

。「冬はさんま丸干

しが人気ですね。地元

ではサイロと呼ぶんで

すよ。」



干物各種1袋525円(あじ丸干し、するめ一夜干し、かます開き、さんま開き、ふぐみりん干しなど)
さんま丸干し4本350円
さんま寿司1パック530円

1. 約10種類の熊野の干物がならぶ。 2. 元気いっぱい笑顔で迎えるスタッフの庄司さんと杉本さん。 3. 冬(12月~2月頃)には、さんま吊り干しが出現。やわらか仕上げで食べやすい。 4. 木の内装が心地よい食堂では、きのくに特製のさんま寿司がゆっくと味わえる。味噌汁付きで525円。持ち帰り用もあり。

熊野市飛鳥町大又 109-2
TEL/0597-84-1192
FAX/0597-84-1193
営/7:30~19:00 休/無休
カード/可 P/50台
交/JR大泊駅から車で18分
<http://www.kinokuni-dc.com>

取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 代引(基本)、銀行振込



「の
が
い
い
で
す
ね。」
か
れ
ま
す
よ。
真
空
パ
ッ
ク
な
の
で
味
が
落
ち
な
い



27

熊野・飛鳥

道の駅 熊野きのくに

旅の記念に、手土産に、熊野の特産
さんま丸干し、さんま寿司、ひのき木工品

地元のひのき材を使用した木工品が数多くならぶ道の駅熊野きのくに。近くの農家さんが育てた野菜やみかん、たかな漬け、さんま寿司など、熊野の特産がそろう。干物は市内遊木町のハマケン水産のもの。「観光客の方はもちろん、地元の方も手土産に買ってくださいね。」



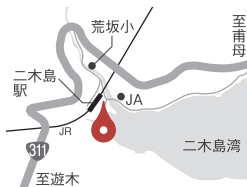
1. おだやかな二木島の入り江。さんま丸干しはバラ売り、袋入り、箱入りで販売。 2. 麦みそ干物。大敷汁などにも使用される甫母の地味噌は魚との相性抜群。 3. 熟練のお母さんたちが加工を手伝う。 4. 西川武志さんと美紀さん夫婦。

さんま丸干し(大)1本80円、(中)1本70円、(小)1本60円
 麦みそ干物(さば)1袋420円
 真鯛麦みそ干物1袋750円
 ほかに干物各種1袋420円(沖キス丸干し、真さばみりん干し、真あじ塩干しなど)

熊野市二木島町 530-3
 TEL/0597-87-0880
 FAX/0597-87-0881
 営/10:00~17:00
 休/土曜、日曜
 カード/不可 P/5台
 交/JR二木島駅から徒歩2分
<http://hajimaru.jp>
取り寄せ可
 [注文] TEL、FAX、Email、ホームページ
 [支払] 代引、郵便振替・銀行振込(前払)



港で揚がるサンマを使ったさんま丸干しは一番の売れ筋。地味噌に漬けた麦みそ干物は、自慢のオリジナル。



28 熊野二木島 はじ丸水産

若いふたりがつくる、新熊野の干物
 地味噌を使った麦みそ干物、さんま丸干し

二〇〇八年に隣町の甫母にて干物づくりを始めた西川武志さん、美紀さん夫婦。昨年、二木島に加工場を移し直売店をオープン。若い二人がつくる干物は、地元の味を受け継ぎながらも、うす塩でやわらかく誰もが食べやすい仕上がり。遊木



さんま丸干し/大1本80円(時価)
アオリイカ一夜干し/1枚600円
天然真鯛開き/1枚600円
さんま寿司のネタ/5枚入750円
さんま姿寿司(真空パック)/5本入3000円

1. 国道沿いの高台にある干場。冷たい谷風と海からの潮風がよい塩梅に吹く。「これで800本、今から全部出荷するよ。年末はもっと多いよ。」と濱田さんの右腕の大川さん。
2. アオリイカ、天然真鯛、きびなごなど、遊木ならではの干物も。 3. 柚子の香りがさわやかな「さんま寿司のネタ」は地元スーパーにも卸す人気商品。姿寿司の真空パックもある。 4. さんま丸干しを1本1本チェックしながら箱詰めする濱田健光さん。

熊野市遊木町101-2
TEL/0597-87-0238
FAX/0597-87-0768
営/8:00~18:00
休/無休
カード/不可 P/10台
交/JR新鹿駅から車で10分
<http://www.zb.ztv.ne.jp/sanma>
取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 代引(基本)、郵便振替



29

熊野・遊木

(有)ハマケン水産

遊木産サンマ+天然水+谷風潮風+天日干し
これが遊木町特産のさんま丸干し

元はトラックの運転手だった濱田健光さん。遊木のさんま丸干しを特産にしたいと三十年ほど前から干物づくりを開始。今では榎ヶ崎遊覧船や民宿も営んでいる。さんま丸干しの出来を見る濱田さんの目は厳しい。「天気が悪くて干し上がりに時間がかかると腹が黄色くなつて悪くなってくる。一割捨てることもあるよ。発送して各家庭に着くまでがうちの責任やでな。」

至新鹿
至二木島
遊木漁港
遊木小
新鹿湾



さんま丸干し / (中) 1本 70円
 あじ味噌干し / 1枚 80円
 あじひらき / 1枚 100円
 ふぐ味噌干し / 1袋 1200円
 するめいか一夜干し / 1枚 450円

1.「お日様の方に腹をむけるんですよ。よく乾くようにね。」と三代目の竹内誠一さん。工場の屋上からは新鹿の白浜が見渡せる。「朝、干しに上ってくると気持ちいいですよ。」
 2. 包装スタッフの皆さん。 3. 主に遊木や尾鷲の魚市場から魚を仕入れ、さんま丸干し以外の干物は冷風乾燥機を使用。 4. 次から次へと手作業で加工されていく。

熊野市新鹿町 630
 TEL/0597-86-0001
 FAX/0597-86-0001
 営/8:00~17:00 休/正月
 カード / 不可 P/なし
 交 / JR 新鹿駅から徒歩 6分
<http://www.uosaku.jp>

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX, ホームページ
 [支払] 代引、銀行振込



「に感謝ですね。」
 然の恵みと漁師さん
 わりがあります。大自
 の鮮度が大事。遊木の
 サンマ船は漁法にこだ
 います。揉み塩製法なの

新鹿の白浜が目の前に広がる魚作商店
 は大正九年創業の老舗干物店。「尾鷲海
 洋深層水を釜で焚いて、塩分濃度を高め
 た深層水を干物に使っています。臭みを
 消す効果があると思いますね。」熊野と
 いえばさんまの丸干し。揉み塩製法なの

さんま丸干しは一日干しが一番うまい
 頭だけとって、そのまま骨ごとかじる

30 熊野・新鹿
(有) 魚作商店



1
 さんま丸干し/4~5枚 630円
 カマスひらき/3枚 735円
 アジひらき/2枚 630円
 ふぐみりん干し/1袋 1050円

1. 国道42号線沿いにある浜街道店スタッフの吉村戴子さん。大きな窓からは光があふれ、木がふんだんにあしらわれた店内は上品でモダンな空間。 2.4. 天然鯛、ケンサイイカ、カマス、アジ・・・山から湧き出る天然水で丁寧に洗われた魚は仕上がりごとでも美しい。 3. 自慢のさんま丸干し。京都や東京の高級料理店にも納めているそう。

[浜街道店] 熊野市有馬町羽市木 124-17
 TEL・FAX/0597-85-3804
 営/8:30~18:00 休/不定休
 カード/可 P/5台
 交/JR熊野市駅から徒歩12分
 [本工場] 熊野市遊木町 123-2
 TEL/0597-87-0678
 FAX/0597-87-0671
<http://www.hamamine.jp>

取り寄せ可

[注文] TEL、FAX、ホームページ
 [支払] 代引、銀行振込、郵便振替

遊木のさんま丸干し。これぞ遊木のさんま丸干し。

31 熊野・有馬
は浜峰のひもの 浜街道店

遊木のさんま丸干しを日本中に送り届けたい朝闇獲りだから味わえる腹のほろ苦さと香り。三百年の伝統を誇るサンマ刺し網漁の地、遊木町にて昭和二十二年に創業。現在は二代目の浜口克茂さんが伝統の味を受け継ぎ、毎週のように全国のデパート催事に来店している。エサを食べる夜明け前に獲った朝闇サンマを天然海塩で手もみ。木桶で一晩熟成させ、二日間天日で干す。ぎゅっとしまった身と旨み、独特の腹のほろ苦さと香り。これぞ遊木のさんま丸干し。





障泥烏賊 アオリイカ

[漁獲] 周年 [旬] 秋～冬
[漁法] 定置網、釣り

大型のものでは1kgを超えるが寿命は約1年、産卵は春群と秋群があるといわれており、春生まれの群が漁獲対象になるのは秋以降。身は厚みがあり、歯ごたえと甘みがある。身が固すぎるときは一度冷凍すると柔らかくなる。ルアーの対象としても人気が高い。



鱈 シイラ

[漁獲/旬] 5月～7月 [旬] 夏
[漁法] 一本釣り、曳き縄、定置網

肉食性、流木などの物陰に集まる習性がある。白身でタンパク。フライや照り焼きにしてもおいしい。シイラなどの卵でつくる「さかなのこ」は東紀州の郷土料理、トロリングやルアーの対象魚としても人気が高い。



沖ギス 標準和名: ニギス

[漁獲] 秋～冬 [旬] 冬
[漁法] 底曳き網

水深200mほどの海底に生息しており、キス(シロギス)とは別種。良く脂がのっており水分も多くやわらかい。干物だけでなく唐揚げや天麩羅、またすり身にして調理してもおいしい。オキギスのすり身を利用する「魚のすり身汁」は東紀州の郷土料理。



メヒカリ 標準和名: アオメエソ

[漁獲] 秋～冬 [旬] 冬
[漁法] 底曳き網

水深200mほどの海底に生息している。良く脂がのっておりやわらかい。干物だけでなく唐揚げや天麩羅にして調理してもおいしい。メヒカリと呼ばれるように大きく光る目が特徴。



タチウオ



メカジキ



ブリ



マンボウ(こわた/鰓)

東紀州の干物図鑑



秋刀魚 サンマ

〔漁獲〕9月～4月 〔旬〕11月～1月

〔漁法〕刺し網、棒受け網

プランクトン食、秋に産卵のため太平洋岸を南下する。東紀州で漁獲されるものは脂が抜けているため干物(丸干し)にすることができる。干物だけではなく酢でしめてサンマ寿司にしてもおいしい。サンマには胃がない、流れ藻に産卵する。



鯛 カマス

〔漁獲〕春～秋 〔旬〕夏

〔漁法〕定置網

魚食性、標準和名アカカマスとヤマトカマスの2種類が漁獲される。自身で柔らかく刺身には向かないが美味。干物だけでなく塩焼き、フライ、寿司などにするとおいしい。アカカマスは鱗が大きく、肌のきめが粗く見えるため、「アラハダ」とも呼ばれる。



潤目鯛 ウルメイワシ

〔漁獲〕春～秋 〔旬〕夏

〔漁法〕定置網

プランクトン食、産卵期は春～秋。マイワシに比べるとずいぶんとあっさりしており、臭みが出にくい。干物だけではなく酢でしめて寿司ネタに、大型魚は刺身にしてもおいしい。目が大きく潤んだように見えることが名前の由来。



カタクチイワシ



キビナゴ



鱚 ウツボ

〔漁獲〕周年 〔旬〕冬

〔漁法〕延縄、筒

ウナギやアナゴと同じようにレプトケファルスという透明で柳葉の形の幼生期がある。脂が多い、また骨が多く素人がさばくのは難しい。干物は一夜干しが多いが、干物だけではなく唐揚げにしてもおいしい。ウツボの唐揚げは東紀州の郷土料理



鱚 アジ

〔漁獲〕周年 〔旬〕11月～1月

〔漁法〕釣り、定置網、まき網

標準和名はマアジ。自身で旨みがある。干物だけではなく、刺身、塩焼き、フライ等、どのような料理にしてもおいしい。アジの押し寿司は東紀州の郷土料理。



ショウワダイ／標準和名:ワキヤハタ

紀北町 紀伊長島



