



特産物
尾鷲市

尾鷲ヒノキ

全国有数の多雨地帯として知られる尾鷲。その恵みの雨が、木材として有用な赤み部分を多く含み、年輪が細かく強靱な良質のヒノキを育てています。大台山系を背景に、三重県南部の熊野灘に面した尾鷲地域の林業は歴史が古く、尾鷲市と紀北町にまたがり、ヒノキを主体としています。1624(寛永元)年に人工造林が行われてから約380年余の歴史をもち、熊野灘に面しているという海上交通の利便性から、関東方面との取引が行われていました。特に尾鷲ヒノキの評価を高めたのは、関東大震災において強靱性が立証されたためといわれています。

現在、尾鷲市の市有林等において、環境保全と経済性にかなう森林管理を目的とした「FSC認証」*1を取得して、適正な森林管理を行っています。尾鷲市向井には熊野古道の世界遺産登録を記念して、熊野古道センターが建設されました。熊野古道にふさわしい木造の建物とするため、尾鷲ヒノキ・熊野杉など地場産の材料を使用しています。【→P87】

*1 FSC 認証:環境、社会、経済の観点から森林管理が適正に行われているかどうかを審査・認証する制度



海と山に囲まれた尾鷲市(尾鷲市役所ホームページより)

【→P110*14】

■ 森林のもつ地球温暖化防止機能、FSCについて詳しく調べてみましょう。

食べ物

尾鷲市

さんま寿司

さんま寿司は、熊野灘で獲れた脂の少ないサンマを丸ごと使った押し寿司で、東紀州全域で主に正月や祝い事、祭りの際につくられてきた郷土料理です。現在では、家庭だけでなく、東紀州を代表するお土産としても有名です。サンマを開き、軽く塩漬けし、甘酢に漬けた後、細長い木枠の中に酢飯と開いたサンマを入れ押しつけて作ります。形は、腹開きのお頭なしや、背開きのお頭付きのつくり方もあり、味付け同様に家庭や地域によって異なりますが、酢を入れることにより、香りも良くサンマ特有の生臭さが消え、甘みのきいた食べやすいさんま寿司になるのは共通のようです。

さんま寿司発祥の地は、尾鷲市の隣の熊野市の産田神社とされており、記念碑が建てられ、七五三のお参りの時にさんま寿司を食べる習わしがあります。サンマの他に、カマス、アジ、サバなどを使った姿寿司もあります。【→P84】



さんま寿司 (紀北県民局農水商工部提供)

【→P110*24】

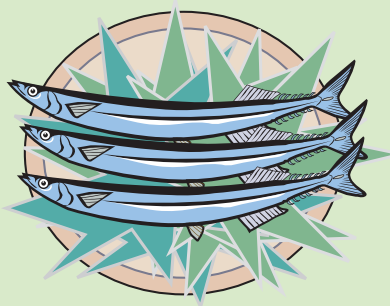
■ 郷土料理は、健康にもいいスローフードです。あなたの町の郷土料理を調べてみましょう。

COLUMN

熊野灘とさんま寿司

さんま寿司は、東紀州の郷土料理として、三重県の志摩半島から和歌山県に至る熊野灘沿岸の地域で食べられています。

サンマといえば脂ののったものが考えられがちですが、熊野灘で獲れるサンマは脂がほどよく抜け落ち、さっぱりとしています。このようなサンマが、さんま寿司をつくるために最も適しています。



さんま寿司は、地域によってつくり方が異なります。

例えば、尾鷲地域では、サンマの頭を落として腹を開いたものを使い、辛子をぬって食べたり、熊野地方では、サンマの頭を付けたまま背開きにしたものを使い、わさびをつけて食べたりします。

味付けについては、もちろん、各家庭独自の味が受け継がれています。

産業

尾鷲市

ブリ敷 (定置網)

尾鷲は、温暖多雨な気候と黒潮によってその自然の恵みを受け、古くから漁業が栄えてきました。浦々には天然の良港があり、尾鷲港をはじめ九つの漁港を中心に、近海・遠洋・沿岸漁業を営みながら発展してきました。ブリは「出世魚」として成長の段階で呼び名が変わる魚の代表であり、尾鷲地方は、熊野灘を回遊してくるブリを獲るための定置網漁（ブリ敷漁）が盛んです。定置網は海面に網を設置し、回遊してきて網に迷い込んだ魚を漁獲します。回遊してきた魚が登網という漏斗状の通路を通過して、定置網の箱網（魚を獲る部分）に入ってきたところを捕らえます。



ブリ敷漁 (尾鷲市役所ホームページより)

ブリの定置網は1898 (明治31) 年に隣の紀北町の島勝浦で始められ、尾鷲市でも1899 (明治32) 年から九木浦で操業されるようになりました。昔は、ブリの大量で魚市場だけでなく道にまでブリがあふれていました。網あげは朝1回もしくは朝昼の2回行います。作業は箱網を持ち上げ、中の魚を一方に集めて漁獲します。ブリの定置網はブリの来遊する10月頃から翌年の6月頃まで操業されます。

【→P110*16】

▪ 定置網は、海流や海の地形を利用した仕掛けです。日本の有名な定置網について調べてみましょう。

祭り

尾鷲市

尾鷲ヤーヤ祭り

「ヤーヤ祭り」は、戦国武将の「やあ、やあ。我こそは・・・」という名乗りに由来するといわれる尾鷲神社の祭礼です。「チョウサ」という勇ましいかけ声とともに、白装束を身にまとった男衆が激しくぶつかる「練り」が有名です。

祭りは、2月1日午前0時の尾鷲神社での「扉開き」の神事に始まり、「在回り」、「練り」、5日の「大名行列・道中手踊り」、「弓射の奉納」、「お獅子の出御」、「禱渡し儀式」、「禱送り」で幕を閉じます。見所の一つであるヤーヤの練りは2月2日～4日の午後7時から行われ、各町の若い者衆が町の頭の振る提灯の合図に従って、禱務町に手伝いと称して「押し合い」を仕掛けます。「チョウサ」とかけ声をかけながら三度押し合った後は、禱務町に合流して次の町の手伝いを待ちます。練りを終えた後は、各町の「シヨード」が男衆を従えて神社にお参りしますが、その際必ず海岸に立ち寄り、主な役人が海に飛び込みます。これを「垢離をかく」といいます。



勇壮なヤーヤの練り (尾鷲市役所ホームページより)

【→P110*15】

▪ あなたの町の祭りで使われる祭り独特の言葉を調べてみましょう。