

おわせお魚いちば おとと

8月6日放送

第14回目の放送は「おわせお魚いちば おとと」を紹介します。
尾鷲の国道沿いに位置するおととは、いつも地元の人と観光客の方でにぎわっています。
今回お話を伺ったのは、尾鷲物産株式会社の商品開発担当 薄井あさみさん。

おととは尾鷲市の水産加工会社 尾鷲物産が経営する地場産品直売所です。
尾鷲物産ではブリやタイの養殖・加工のほかに、近海マグロはえ縄船 良栄丸の操業も行っています。
長年、魚を扱ってきた会社だからできる、鮮度抜群の魚介類が自慢です。

店内にはセルフ形式の食堂もあり、その場で新鮮な魚料理などを食べることができます。
他にも、“魚のまち尾鷲”にふさわしい商品が盛りだくさんです！



地域を感じる商品を置き 地域のモノづくりを支援し 地域の情報発信をする。

おととはそんなお店です。

薄井さん、この良栄丸が獲ってきた魚を使っての新商品である缶詰も開発しました。
おととオリジナルの人気商品です。



良栄丸まぐろのペッパーオイル煮
ぶり大根 ほんのりゆずの味
良栄丸まぐろのアヒージョ
どれもおいしそうですね～。

他にも、広い店内には鮮魚コーナーはもちろんのこと、朝採れ野菜やお菓子・お酒・調味料コーナーなど、たくさんの商品が並べられています。

また、尾鷲といえば魚！ということもあり、干物なども人気だそうです。

お土産用も自宅用にも、ぜひおととでお買い求めください！

そして、おととではおいしいお弁当やお惣菜も売っていて、ここで食べることもできるんですよ～。

続いてのお話は小川ちしほさん。いつも鮮魚コーナーでいい魚を一生懸命さばいています。小さな体で大きなマグロをさばくこともできるスーパーウーマンです。

小川さんは小さなころから、お父さんが魚をさばいている姿をそばで見たり、どういさばき方をするのかを考えたりと、魚をさばくことに興味があったんですとおっしゃっていました。

まさに「好きこそものの上手なれ」ですね！

その小川さんと薄井さんはとっても仲良しです。

親子のようにも見えますね。



みなさんも尾鷲に行ったらぜひ、おととに立ち寄ってみてくださいね！



おわせお魚いちば おとと HP：<http://e-ototo.jp/>