

網干場ときより

8月27日放送

第17回目の放送は、九鬼町の「網干場(あばば)」と、早田(はいだ)町の「きより」をご紹介します。

こちらを運営しているのは、地域おこし協力隊のお2人、豊田宙也さんと石田元気さんです。

豊田さんは、九鬼町にある網干場で、週末は地域のお母さんたちと一緒に食堂をオープンしています。

大敷まかせのお刺身定食、海の気まぐれミックスフライ定食など、新鮮なお魚料理を食べることができます。

水・木・金曜日の午後は、お食事は出していませんが、コーヒーが飲める喫茶店をやっています。



網干場は九鬼町に住む人たちの憩いの場ですが、町の外から訪れる人も多いそうです。

なんと、陸路ではなくヨットで海から来てくれた方もいるんですって！

そして、一度来てくれたお客様が網干場の魅力にひかれて、再び来店してくれることもあるそうですよ。

尾鷲に行く機会があれば、ぜひ九鬼町の網干場にも立ち寄ってみてください。

豊田さんや地元の人たちが、すてきな笑顔で迎えてくれますよ。



お店の前はすぐ海です。

続いては、早田町の合同会社きより。
きよりの運営は、石田元気さん。



きよりのお仕事は、早田町で揚がった魚を通信販売すること。
早田の海の幸を年に4回お届けするこの定期便は、どんな魚が入っているかは天候と海の神さま次第ということから「うみまかせ」と名付けられました。
厳選した新鮮な魚を、鮮度を保つためにまるごと、お客様のお家までお届けします。

さらに、魚のさばき方や保存方法、おいしい食べ方を紹介したレシピなどもついてくるんです。親切ですね～。

もう1つの取組みは、魚さばき会の開催です。
みなさんは魚をさばくことはできますか？
刺身やお寿司が好きでも、実際に自分でさばいた経験のある人は少ないんじゃないでしょうか。
こちら県内の中勢・北勢地域や、東京・大阪など幅広い地域で開催しています。
石田さんも最初はさばけなかったそうですが、やってみると意外と簡単とのこと。
早田のおいしい魚を、よりおいしく食べてもらうために、みなさんでいろいろと奮闘しているんですね！



2人とも地域みなさんとともに町を盛り上げています。
これからの九鬼町、早田町にご注目くださいね！

網干場 Facebook：<https://ja-jp.facebook.com/kuki204.ababa/>

合同会社き・よ・り HP：<https://www.amikiyori.com/>