

魚まつりと尾鷲節コンクール

10月29日放送

尾鷲の11月は、楽しいイベントがいっぱいです！
第26回目の放送では、その中から、魅力あふれる二つのイベントを紹介します。

まずは「おわせ魚まつり」。
尾鷲のおいしい魚を存分に味わえるイベントです。
詳しいお話を、尾鷲市水産商工食のまち課 石川達也さんに伺いました。



おわせ魚まつり
第6回

同時開催!!
尾鷲イタダキ市

平成28年
11/5(土)

会場：尾鷲魚市場 のぼりが目印

主催 三重県尾鷲市尾鷲港産地協議会

お問い合わせ 尾鷲市水産商工食のまち課
TEL 0597-23-8231

～ 試食コーナー ～ AM9:00～

9:00～ 鯉魚刺身
大巻汁
寿司
干物
魚ごはん
あおさ汁
尾鷲高校家庭クラブ
試食・レシビ紹介
10:30～ マグロ刺身

～ イベント・販売 ～

6:00～ 定置網漁体験*
8:00～ 養殖場見学・マダイエサやり体験*
9:00～ 干物作り体験教室*
9:00～ 鯛の三枚おろし教室・コンテスト*
9:00～ タッチプール
子どもゲームコーナー
マグロ目当てクイズ
9:30～ フラダンスショー
10:00～ マグロの解体ショー
鯉魚販売 (おまけの量により前後します)
10:30～ セリ市*

※イベントは事前申し込みが必要です。

尾鷲のおいしい魚をみなさんに食べていただいて、「魚を食べること」を身近に感じてもらうというこのイベント。

地元の子どもたちも朝早くから集まって、とっても賑やかなんだそうです。

まずは試食コーナー。

地元の漁師さんが作る大敷汁や、お寿司のコーナー、魚ごはんなどなど・・・

尾鷲のおいしい海産物やひものなど、いろんなふるまいがたくさんあります。

他にも、毎年好評の「マグロの解体ショー」が行われます！

そのあとには鮮魚販売も行われるほか、ショーで解体したばかりのマグロのふるまいもあるそうですよ～。

「セリ市」も石川さんのおすすめです。

その日に揚がったばかりの新鮮な魚を自分の目で見て、実際のセリを体験しながら購入できるんですって！

朝からたっぷり魚を味わえることといい、

まさに「さかなのまち 尾鷲」らしいイベントなんですね。

尾鷲イタダキ市も同時開催！ ぜひお越しください。

※なお、その年によって開催内容が異なることがあります。

開催時期が近付きましたら、尾鷲市のHPに魚まつりについて掲載されますので、ご参照ください。

続いてのイベントは「全国尾鷲節コンクール」。

こちらのお話は、尾鷲市水産商工食のまち課 山本歩美さんに伺いました。

全国尾鷲節コンクールとは。

全国から尾鷲節の愛好家たちが集まり、中学生以上を対象とした「一般の部」「壮年の部」と、小学生以下を対象とした「少年少女の部」の3部門で、尾鷲節の唄い手日本一を競いあう大会のことです。

北は石川県や東京都から、南は熊本県まで、全国津々浦々から尾鷲節の愛好家たちが尾鷲を訪れます。

大人から子どもまで幅広い年齢層の方が参加するこの大会。

歌い手の感情の入れ方や音の高さの違いなどがあるので、同じ歌でもひとりひとり違った聴こえ方がするんですって。

また、観客席ではえんぴつを片手に、それぞれの歌い手を独自に審査されている方もいるそうです。

そういう楽しみ方もあるんですね～。

大会当日には、地元で活躍する「ロックジャム」と「尾鷲節保存会こども太鼓」による和太鼓の競演や「坂東流柳蛙会」によるステージ、また前回大会優勝者の民謡ショーも開催されます。

コンクール自体の観覧料は無料です。

全国からののど自慢のみなさんの唄声や、太鼓や踊りなどをどうぞお楽しみください！

どちらのイベントも、たくさんの方々のご来場をお待ちしています。

全国尾鷲節コンクールについて（尾鷲まるごと観光物産WEB）

<http://owasekankou.com/event/aki/000027.html>