

尾鷲イタダキ市

12月3日放送

第31回目の放送は「尾鷲イタダキ市」についてご紹介します。

毎月第1土曜日、尾鷲魚市場にて、尾鷲イタダキ市が開催されています。

イタダキ市では「尾鷲でしか味わえない、尾鷲でしか買えない特産品」が、イタダキ市価格で販売されているんです。

鮮魚の他にも、野菜や干物、お菓子やお惣菜など、とにかく魅力いっぱいの商品がずらりと並びます。

詳しいお話を、尾鷲商工会議所 山本浩之さんに伺いました。



尾鷲イタダキ市は、尾鷲の味が勢揃いする名物朝市となっています。

おいしい味を求めて、オープン前からたくさんのお客様が待っているほど。

中には尾鷲市外から来られるお客様もいて、いろいろな尾鷲弁を聞きながら楽しんでいらっしゃるそうです。

尾鷲の魚を取り扱うお店を中心に、いろんなお店があるんですが、お菓子をお店が売っているお店があったり、食べ歩きができるようなお店もあるそうです。

また、揚げたばかりの新鮮な魚を買えるのも嬉しいですね。

12月のイタダキ市は第3土曜日にも行われます。

年末間近ということもあって、お歳暮用やご自宅用に魚を買いに来る人がたくさん！

なんと、魚が売り切れてしまうこともあるそうです。

お求めの方はぜひ、早い時間からお越しくださいね！

続いてのお話は、イタダキ市に出店されている
三和水産株式会社 めでたい屋 小川栄美さん。



いつも仲良しの小川さんご夫妻。

めでたい屋は鯛の専門店。

手軽に皆さんに食べていただきたいということから「鯛めしのパリパリ揚げ」という商品をイタダキ市限定で販売しています。

パリパリ揚げとは鯛めしを春巻きの皮で包んだもので、小さなお子さんからお年寄りの方まで、みんなに愛される味なんです。

「イタダキ市は直接、お客様の声を聴くことができるからいいですね」と小川さん。

お正月に向けての人気商品は、鯛の「めでたい焼」。

鯛のお腹の中にわかめを詰めて焼いた姿焼きです。

おめでたい席にはやっぱり鯛がいいですね！

イタダキ市は、毎月第1土曜日に開催しています。

朝8時30分から昼12時30分まで。

みなさんもぜひ、尾鷲イタダキ市にご来場ください。

※なお、1月はお休みですのでご注意ください。

尾鷲イタダキ市（尾鷲まるごと観光物産WEB）

<http://owasekankou.com/event/haru/000025.html>

三和水産株式会社 HP：<http://owase-medetaiya.com/>