

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

三重県尾鷲市
が応援するふるさと名物

『食のまち尾鷲』

～豊富な魚介類による

水産加工品群～

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

三重県尾鷲市



尾鷲市は、三重県の南部に位置し、西は緑深い大台山系を境に奈良県に接し、東は黒潮が流れる熊野灘（太平洋）に臨んでいる、夏は涼しく冬は暖かい海洋性気候の小さな港町です。総面積の90%が山林で覆われ、沿岸部には変化に富んだリアス海岸が形成されており、平坦地が極めて少なく集落は湾奥に位置しています。



古くから温暖多雨な気候と黒潮によって自然の恵みを受けており、沿岸・近海・遠洋漁業が営まれながら発展してきました。日本有数の漁場である熊野灘に面しているため、一年中どの季節でも新鮮でおいしい旬の魚に巡り合うことができ、マグロやブリ、カツオ、イセエビをはじめ、200種以上の魚介類が水揚げされます。また、近年は「つくり育てる漁業」としてマダイの生産量も全国でも上位を占めるとともに、品質においてもトップブランドとして位置づけられています。



地域の
プロフィール

ふるさと名物の内容

主な地域資源

尾鷲の海岸線は深く入り組んだリアス式海岸で、昔からの天然の良港のため、多くの魚があがります。定置網や沖合底曳網、刺網、はえ縄漁、遠洋漁業など様々な漁法が行われており、一年を通して200種類を超える魚介類が水揚げされます。

沿岸部では山の稜線から斜面が一気に海に落ち込み、複雑に入り組んだ海岸線が形づくられています。この地形が外海の波浪を隔て、急深で静穏な湾を形成し、時に「尾鷲ヒノキ」や原生林が生い茂る山々に降り注いだ大量の雨が流れ込み、また黒潮由来の沖合水が運ばれてくるため、海水の循環が良好です。このような好条件を活かし、マダイやブリ、マハタ、シマアジなど様々な魚種が養殖されています。

マグロ マダイ マハタ ブリ
アジ サンマ クエ サバ
イセエビ アワビ サザエ
ヒロメ 岩ガキ



食のまち尾鷲の水産加工品群

様々な魚介類が豊富に水揚げされる尾鷲市では、水産加工業が主要な産業のひとつとなっており、豊かな地域資源や伝統の技術を活かした様々な商品開発が行われ、地域の特産品となっています。豊富な魚種を活かし、水産加工品では定番の干物も様々な種類があり、また伝統のあぶり、さんま寿司などの昔ながらの加工品に加え、丼やご飯の素、缶詰、ビン詰など、尾鷲の美味しい魚介類を、様々な形で丁寧に加工しております。



マグロの漬け丼



鯛めし



マハタ鍋



あぶり



さんま寿司



アジの干物

ふるさと名物

◆ 「食」のまちづくり

平成27年3月に策定した「尾鷲市『食』のまちづくり基本計画」を通じて、地域ブランド化や尾鷲ならではの食育による人づくりなどの様々な事業を共通項目である「食」でまとめ、地域資源に着目した総合的な「食」によるまちづくりを推進します。



1. 安定的な生産・供給体制を整備します。
2. 地域食材の付加価値を高めます。
3. 地域食材の販路を拡大します。
4. 食をテーマとした観光による交流を拡大します。
5. 食に関する情報発信を強化します。
6. おわせ人の健康を守ります。
7. おわせ人の教育を守ります。
8. おわせ人の文化・伝統・集落を守ります。