

# 尾鷲 地物 辞典

【おわせじものじてん】

尾鷲の地物や観光の  
お問い合わせはこちらまで！

協同組合 尾鷲観光物産協会  
三重県尾鷲市中央町12-14  
TEL 0597-23-8281  
FAX 0597-23-8263  
<http://www.oiwake-tb.jp>

発行  
尾鷲商工会議所  
三重県尾鷲市朝日町14-45  
Tel.0597-23-2811  
協力  
尾鷲市商工観光推進課  
三重県尾鷲市中央町10-43  
Tel.0597-23-8215



尾鷲の霧野古道

# 雨が多すぎるとお

尾鷲の雨は下から降るんやで。雨つぶが大  
きくて勢いあるもんで、地面に跳ね返るんさ。  
傘をあさしとつても意味らあない。ひどうぶが  
五百円玉くらいあるんやよつて。まあ、一回来  
て体験してみてくれい。すこいんやでー。

黒潮の海から暖かい湿った空気がやってき  
て、尾鷲の北西にある大台ヶ原の山にぶつか  
るもんでらしい。なんせ屋久島の次に雨が多  
いでな。一年に四〇〇〇ミリくらい降るらしい  
で。東京の二倍。でも毎日雨ばっかじゃない  
で。晴れた日の数は東京らと変わらへん。  
いつべんに降る量がすこいんさ。

## 尾鷲の魚

買のええヒノキが育つんやで。平なところ  
らあない。山から一気に海に落ち込んでるよう  
な土地やもんで、雨が山の養分を海に運した  
るんさ。おかげで海は魚がよう集まってくる  
し、魚はおいしなるんやけど。山は痩せとる。  
やけどなあ、これがまたヒノキには逆にええ  
んやな。栄養が少ないもんでゆっくり育つ。

年輪の細かい、目のつまつた強靱な木になる  
んさ。しかも雨が多いもんで、木は腐らんよ  
うに自分といっぱい脂を含んどんさ。やもん  
で家の土台や柱になつても腐りにくい。関東  
大震災の時に、尾鷲ヒノキで建てた家は壊れ  
なんだ。つて有名な話なんやで。なんせ、尾  
鷲の林業には四百年近い歴史があるよつて  
なる。昔は船で関東の方へ運びよつたんさ。



上／昔は家の柱や土台に使われることが多かったけど、  
今は床や壁の内装にも人気やな。やわらかですべすべし  
とるし、香りもええしな。下／うすく削つたヒノキ  
シートが開発されてな。これを纏んでつくるタワシやバス  
マットや草履も人気やで。

# よがー、尾鷲やま

尾鷲やまどこにあるか知ってるかな。

なんじゃって聞いたこともないってかな。

三重県の南の方、紀伊半島の東側。

熊野古道があるところ。

言った方がわかりやすくなるよ。

人口は、二万人くらい。

小浜の港町や。

峠をなんにも越えてこうなあかん。

そやけど、海も山もあって、

魚はうまっし、ええ木も有る。

雨が多いもんで水はきれいな。

わしら生まれ育ったまんじしたら、

楽園みたいなところなんや。

どんな楽園か知ってほーもんでな。

尾鷲で暮らしたら

当たり前のことや。

わーらがいつも食べとるまんじ

ならべてみたんや。

ちよっと読んでみて。

もっと知りたいと思ったら、

いつでも尾鷲へ遊びに来る。

案内するぞな。



←やーや祭りの人気者  
なぎなた振り

# 熊野古道

熊野三山(熊野本宮大社・熊野速玉大社・熊野那智大社)へ通じる五つの参詣道のこと。



語り部さんの熊野古道ガイド

二〇〇四年「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録されたんさ。尾鷲は伊勢神宮と熊野三山を結ぶ「伊勢路」が通つとるよ。馬越峠や八鬼山越えが人気やな。千年も前からある道やけど、鉄道(紀勢本線)が全通する昭和三十年中頃までは、となり町へ行くのに生活道として歩いとつたんやで。ガイドの語り部さんが案内してくれるよ。

# ヤヤ祭り

年明けてしばらくすると、祭りの準備で町中がそわそわしてくる。江戸時代から続く尾鷲神社の祭りで、毎年二月一日〜五日まで行われる。白装束の男衆がぶつかって押し合いする「練り」は迫力あるで。清めの儀式で真っ裸の男衆が真冬の海に跳び込む「垢離掻き」も見応えある。最終日には大名行列や弓儀式、お獅子のお出ましもあつてな。よそにおる尾鷲の人も帰ってきてにぎやかになるんさ。



男衆が熱くぶつかり合う「練り」。これは合戦やな。「ヤヤ祭り」の名前は戦国武将の名のり「やあやあ我こそは」が由来って言われとんさ。





# 煙



三日月産の煙草。大昔から愛用されてきた。本産の煙草は、その品質が優れている。冷感の煙草は、大昔から愛用されてきた。冷感の煙草は、大昔から愛用されてきた。

# かぶとだて



「かぶとだて」は、江戸時代から愛用されてきた。そのデザインは、戦国時代から受け継がれてきた。そのデザインは、戦国時代から受け継がれてきた。

# 唐漬



唐漬は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 成もこ



成もこは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、濃厚で、食欲をそそぐ。その味は、濃厚で、食欲をそそぐ。

# ちきり餅



ちきり餅は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、もちもちで、食欲をそそぐ。その味は、もちもちで、食欲をそそぐ。

# ちんねん



ちんねんは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# メウカニ



メウカニは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 甘丹



甘丹は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、甘く、食欲をそそぐ。その味は、甘く、食欲をそそぐ。

# おしん



おしんは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# あじ



あじは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 大敷



大敷は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# チンネン



チンネンは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# ズン



ズンは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# むせ



むせは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# ムシカキ



ムシカキは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# ムシ餅



ムシ餅は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、もちもちで、食欲をそそぐ。その味は、もちもちで、食欲をそそぐ。

# ちんねん



ちんねんは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 鯛



鯛は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# はしも



はしもは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 押し寿司



押し寿司は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 海老



海老は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 釜煎り



釜煎りは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 虎の尾



虎の尾は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# せいか



せいかは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# しんねん



しんねんは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 丸干し



丸干しは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# くき漬



くき漬は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# キツネ



キツネは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 大敷汁



大敷汁は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# ケミン



ケミンは、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 茶漬



茶漬は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。

# 筋



筋は、江戸時代から愛用されてきた。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。その味は、爽やかで、食欲をそそぐ。