

週報みえぎよれん

★浜に身近な話題をお届けする関係者向けミニ情報誌★

編集・発行

JF 三重漁連指導部

TEL:059-228-1205

FAX:059-225-4511

本紙は三重漁連ホームページ (<http://www.miegyoren.or.jp/>) での閲覧を推奨します (PDF ファイル)。

伊勢まぐろがいよいよ出荷へ

9月14日(土)、平成23年に養殖を開始したマグロの出荷施設、「三重漁連南伊勢水産流通センター」が竣工し、神事が執り行われた。また、あわせて地元南伊勢町神前浦と津市で「伊勢まぐろお披露目会」が開催された。

(1) 経過

水産振興、漁村活性化の新たなモデル構築を目的に平成23年4月、「株ブルーフィン三重」を立ち上げ、夏にヨコワを導入、南伊勢町神前浦の漁場で養殖を開始したクロマグロが今秋いよいよ出荷を迎える。この養殖マグロは古代からの神前浦と伊勢との深いつながりから『伊勢まぐろ』と命名された。



【伊勢まぐろ
ロゴマーク】

(2) 出荷施設

南伊勢町神前浦にこのほど完成した出荷施設『三重漁連南伊勢水産流通センター』は、鉄骨造折半葺平屋建（一部3階建）の構造。

出荷エリアでは、温度を20℃未満、また原料製品を保管する冷蔵庫では、10℃未満にそれぞれ室温を制御し、他に-45℃の急速凍結庫と-35℃の保

管冷蔵庫も備えており、今秋、「伊勢まぐろ」の出荷にあわせ本格運用される。



【三重漁連南伊勢水産流通センター外観】

(3) 地元での伊勢まぐろお披露目会

マグロ養殖の開始とともに、漁村活性化モデルの構築に向けた取組を行おうと、地元神前浦地区をはじめ、漁協、行政などがメンバーとなり南伊勢町神前浦地区振興産地協議会を立ち上げ、①藻場再生・漁場保全、②漁業体験、③まぐろ流通・加工（食づくり）のプロジェクトを進めている。

規模の大きなマグロ養殖には地元の協力が不可欠で、お披露目会では、永富漁連会長より謝意が述べられたほか、ブルーフィン三重からの挨拶と経過報告が行われた。また、竣工にあわせ協議会メンバーらが伊勢まぐろを試食した。



【南伊勢町神前浦地区振興産地協議会の伊勢まぐろお披露目会】

(4) 伊勢まぐろ市場関係者お披露目会



午後 6 時からは、会場を津市センター パレスホールに移し、全国の市場関係者らを招いた「伊勢まぐろ市場関係者お披露目会」を開催した。

冒頭あいさつに立った永富会長は、「見た目はまだ小ぶりだが、北限に近いため身が引き締まっている。」と P R 、来賓あいさつでは、全国水産卸協会の伊藤裕康会長が「稚魚をいけすに入れて 2 年。こんな立派なマグロに育った。注目度は大変なもの。魂を込めて育成したマグロを大事に扱うことをお誓いする。」と挨拶した。

プレゼンテーションなどが行われた後、参加者らは『伊勢まぐろ』を試食した



伊勢まぐろの P R ポスター

畔志賀漁師塾が知事と懇談

鈴木三重県知事が第一線で活躍する県民との懇談会として実施している「みえの現場・すごいやんかトーク」が 14 日、志摩市の志島公民館で開催され、畔志賀漁師塾の塾生たちが参加した。

平成 22 年に発足した漁師塾のメンバーは現在 23 名。地区内外からの新規漁業就業者を漁業と生活面でサポートし、スムーズな着業に導くことを目的として活動している。

懇談には塾生 8 名が参加し、「魅力的な仕事だが、収入が低く、継続していくには不安がある。」など漁師として生きていくための課題があげられた。

鈴木知事は「来年度予算などで県としても水産業に力を入れたい。」と支援していく考えを示した。



【懇談を終え、知事と記念撮影する
畔志賀漁師塾の皆さん】

【主な予定】

- 19～
- 22 日 日本水産学会シンポジウム
(三重大学)