

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)。

平成 25 年度 おさかな料理コンクールの開催



9月27日(金)、津市のアスト津において、平成25年度おさかな料理コンクールが開催されました。

三重県水産物消費拡大促進協議会(永富洋一会長)が主催する同コンクールは、三重県産の魚・貝・海藻類を主材料とした新しい料理の創作とそのレシピの普及を目的として、料理を学ぶ学生達を対象に毎年開催されているもので、今年のテーマは『楽しむ♪お魚弁当』。

部門別テーマは、「プロを目指す学生部門(対象:調理師専門学校、高等学校調理科、栄養専門学校、短大、大学で専門的に調理・栄養を勉強している学生)」が

“ハレの日に食べるお弁当”、「お魚チャレンジ部門(対象:一般学生、一般の方)」が“手軽で美味しい毎日のお魚弁当”となっており、183点の応募の中から選出された学生(作品数12点)が、日常の店頭で手に入る三重県産水産物を使い、料理の腕を競い合いました。

有名ホテルの料理長らによる厳正な審査の結果、最優秀賞の三重県知事賞には三重県立相可高校1年生の崎 楓真さんの「和薫る魚介弁当」(鯛めし、もちもち鯛団子、鯛の若草焼き、蓮根と鯛のかさね揚げ)が選ばれ、賞品として、ブルーフィン三重が先ごろ初出荷を迎えたことを記念して、三重県産養殖クロマグロ「伊勢まぐろ」1尾が贈られました。



「知事賞の相可高校1年崎楓真さん(中央)」

また、同作品は 12 月 8 日に開催される「全国シーフード料理コンクール」へ推薦されます。

南伊勢町立南島西小学校が漁業体験！

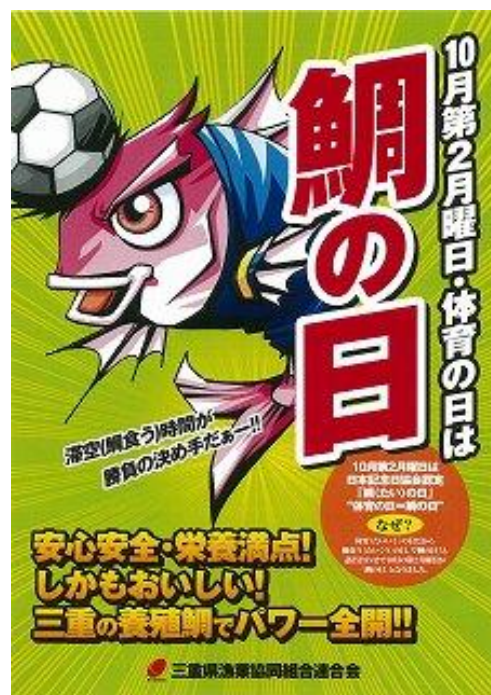


南伊勢町神前浦地区振興産地協議会（浜地一久会長）・神前浦交流体験部会は 9 月 27 日（金）に漁業体験を実施し、地元の南島西小学校 5 年生 24 名及び教員 4 名が参加しました。

児童らは、開校式の後、地元漁業者の船に乗り込み、マグロ養殖給餌体験と湾内クルージング（タイ漁場など）に出港。ほとんどの児童がマグロの餌やりは初めてということもあり、興味津々に餌を投げ入れていました。その後、漁協の 2 階において、地元の海水を使った塩づくりも体験しました。

これを機会に、漁業に興味を持ち、魚を好きになってくれる子供達が増えればうれしい限りです。

10 月第 2 月曜日は『鯛の日』



三重県漁連では、三重県産の養殖マダイの消費拡大と PR を目的として、平成 17 年に「鯛の日」を制定しています。

10 月第 2 月曜日は、国民の祝日「体育の日」であることから「体育(たいいく)の日 = 鯛(たいく)の日 = 鯛の日」と結ぶ語呂合わせで、「鯛の日」としました。

【主な予定】

- 4 日
 - ・ 漁青連漁村青年交流会（松阪）
- 5 日
 - ・ 漁青連漁村青年交流会
 - ：ブルーフィン三重視察（神前浦）
- 8 日
 - ・ 三重県海の子作品展審査会（松阪）
- 12 日
 - ・ 津まつり（～13日）
 - ・ あのりふぐ祭り

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。