

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)。

第 52 回農林水産祭

—11 月 23 日 明治神宮会館で—

農林水産業者の最高栄誉である天皇杯、内閣総理大臣賞及び日本農林漁業振興会会長賞の三賞表彰の「平成 25 年度（第 52 回）農林水産祭式典」は、勤労感謝の日の 11 月 23 日（土）、明治神宮会館において、受賞者並びに各界代表者、農林水産大臣をはじめ地域の農林水産関係者等を含めた多数の方々の参加のもとに行われました。

本年度の三賞受賞者は、農産、畜産、水産等の 7 部門の農林水産大臣賞受賞者 492 点の中から審査委員会で厳正に審査が行われ、鳥羽磯部漁協・浦村アサリ研究会（代表 浅尾 大輔 氏）が天皇杯を授与しました。

【天皇杯の授与】



☆浦村アサリ研究会☆

浦村アサリ研究会は、平成 22 年にカキ

養殖業者の若手を中心に 6 人で立ち上げ、現在は 11 人で活動してる組織です。アサリ養殖をはじめとする新しい二枚貝養殖、未利用海藻アカモクの利用等にも広げ、カキ養殖以外で収入を得る手段を積極的に研究しています。

Fish-1 グランプリ

—11 月 24 日 海峡メッセ下関で—

11 月 24（日）に試食審査イベント「魚の国のしあわせ Fish-1 グランプリ in 下関」【主催：フィッシュマーケットデザイン協議会】が開催され、「地元ではよく食べられているけれど、全国ではあまり知られていない魚介類」や「漁師や漁港で働く人たちは知っているけれど、地元の家庭では食べられていない魚介類」を使った“ご当地メニュー”が大集合しました。

書類審査によってファイナリスト作品に選出された伊勢湾漁協青壮年部の「伊勢あさり漁師飯の焼きおにぎり・ひつまぶし風」も出品されました。

余ったアサリの炊き込みご飯をおにぎりにし、翌日食べられていたことをヒントに、伊勢名物“伊勢うどん”のたれを付けて焼きおにぎりにすることを浮かんだとのこと。青さ混ぜ海苔と巻くことで、香ばしい香りと磯の香りのハーモニーは絶妙な仕上がりです。

来年 1 月 18 日(土)に開催予定の「Fish-1 グランプリ ファイナル」での来場者の方々の試食結果との合計投票数をもって受賞作品が決定されますので、グランプリ目指して青壮年部の熱い闘いは続きます。

【伊勢あさり漁師飯の焼きおにぎり】



【選ばれたご当地メニューを
試食する様子】



いちばの朝市
—11月23日 四日市市で—

四日市市の北勢地方卸売市場朝市実行委員会は11月23日(土)、同所で年に一度の「いちばの朝市」を開き、鮮魚、水産加工品等の販売や模擬競り、ブルーフィン三重の「伊勢まぐろ」解体ショーなどに、市内外から約8,000人が訪れにぎわいを見せました。

一般消費者と水産関係者らが触れ合うとともに、地場産の水産物をPRして、市場の活性化を目指すのが狙い。

来場者らは、伊勢海老やウニ、ブリなどの水産物等の模擬競り会場で、お目当ての商品を格安で競り落としたり、華麗に捌かれる「伊勢まぐろ」の解体に見入ったりしていました。

会場には水産、加工品、飲食など45ブースが軒を連ね、一般来場者らは普段入場できない卸売市場の魅力を感じていました。

【伊勢まぐろ(約30kg)解体ショー】



【会場に訪れる多くの来場者】



【主な予定】

- 11月30日
・組合長会議 (のり流通センター)
- 11月30日/12月1日
・三重の魅力・名張元気フェア
(名張市役所市民広場)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。