

# 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)。

## 三重テラス特別企画

「みえのうみ～三重の豊かな海藻 sea vegetables」展

5/1～5/7 東京日本橋で



三重県の首都圏営業拠点である三重テラス（東京日本橋）多目的ホールで、5月1日から7日に「みえのうみ～三重の豊かな海藻 sea vegetables」展が開催され、7日間で約1,000人が訪れた。

同企画は、三重県、海の博物館、三重漁連、三重大学藻類学研究室などが協力し、三重の海が海藻の宝庫であることから、三重の自然、歴史、文化等と深く関わってきた「海藻」に焦点を当てた体験型イベント。実際の体験では、乾燥したヒジキ、ヒロメ、黒ノリ、ケノリなど好みの海藻粉末と塩をブレンドして作る「藻塩づくり」や、青さの味噌汁の試食、最近県内でも知名度が上がっている「アカモク」入り伊勢うどんの試食、また、主に志摩以南で食されている「ヒロメ」とワカメの食べ比べのほか、国産ヒジキと外国産ヒジキの違いを感じてもら

体験などがあつた。また昨年度、県内で養殖に成功した桑名産「あさくさ海苔」の試食PRも行われた。会場では、同商品と鳥羽産の海苔（通常品種）を食べ比べてもらったが、参加者からは「両者の味の特徴がよく分かる」「どちらもおいしく甲乙つけがたい」との声が聞かれ、同イベントのために急ぎよ駆けつけた桑名のノリ生産者や漁連職員も大きな手応えを感じていた。

そのほか海藻博士トークとして、県水産研究所および雇用経済部の職員らによる海藻に関する講話も好評で、三重テラスの販売スタッフの話では、このイベント開催中は、1階の販売コーナーで通常よりも海藻類の売れ行きが格段に良かったという。

同イベントに関わった三重県東京事務所の職員は、「これからも三重の海藻、水産物をどんどんアピールしていきたい。また、このような企画を積極的に仕掛けていきたい」と笑顔で話していた。



**第 3 回松阪あさりまつり  
5/24(土)開催!!**



5月24日(土)、松名瀬海岸で、「第3回松阪あさりまつり」が開催される。

この祭りは、地元の人々においしいアサリを食べてもらおうと、平成24年から松阪漁協が開催しているもので、旬のアサリを手に入れようと、例年多くの人々が訪れ賑わいを見せている。

今年も、アサリの販売はもちろん、ハマグリをはじめとする鮮魚・干物類、野菜などのほか、松阪漁協青壮年部の「アサリ焼き」、同漁協女性部の「アサリの炊き込みご飯」などが販売される予定。

また、アサリを購入したあと、自分で焼いて食べることが出来る焼貝コーナーも設置されているため、その場ですぐにアサリを味わうことが出来る。

販売の他にも、無料イベントとして、漁船の乗船体験や、アサリ味噌汁の振る舞いなど、盛りだくさんの内容となっている。

地元漁師さんたちが振る舞うおいしいアサリを是非味わってみて下さい♪

**お問い合わせは、**

**松阪漁協(TEL:0598-51-2382)へ**

**国際協同組合デー記念  
ワンコインコンサートが開催されます!  
7/10(木)三重県文化会館**

J A、J F、生協、労福協、中小企業団体中央会で構成する、三重県協同組合連絡協議会は、7月10日(木)に開催される「ワンコインコンサート」を協賛している。

当日は、会場外に各団体による展示ブースが設けられる予定。

**興味のある方は、是非足をお運びください!**



**日程** 2014年 7月10日(木曜日)

**時間** 開場/10時45分 開演/11時30分

**会場** 三重県文化会館 大ホール

**料金** 全席自由 500円 \*前売券なし

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。