

# 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26年度 みえ・花しょうぶサミット —8月8日 JA三重ビルにて開催—

8月8日(金)、JA 三重ビルにて平成26年度みえ・花しょうぶサミットが開催された。

今回で2回目となる同サミットは、県内の女性団体が業種やキャリアを超えて交流を図るため実施。三重県漁協女性部連合会をはじめ、JA 関係、商工会議所関係など6団体から約70名が参加した。

冒頭、JA みえ女性連絡会議井川会長の挨拶の後、各団体から若手会員による活動発表があり、三重県女性連からは鳥羽磯部漁協菅島支所女性部(発表者:松村有季)がサメガールとして菅島青壮年部と協力をして行っている「サメのたれ」作りや「アカモク」の加工製品を発表した。



↑サメガール

お昼休憩で行われた即売会では、同商品を販売し、即完売となる盛況ぶり。午

後からは『女性のパワーで地域を元気にする』をテーマにグループワークがあり、日頃の仕事の悩みや地域の自慢などについて、参加者は積極的に意見交換を行った。



↑グループワーク

## —台風の通過後は注意—

水産研究所が観測する県内海域の水温は、平年値と比較して、今年は引き続きやや低めで推移している。

養殖魚については、水温が上がらないと、水温上昇とともに収束していく病気が治癒しにくかったりする。

加えて、先般の台風11号等による海水のかく乱の影響(海底への酸素供給・温度成層の崩壊等)に伴う、養殖魚の白点病などには注意が必要となる。

**三重県産水産物を使った料理教室  
－8月9日 長島公民館にて開催－**

8月9日（土）、長島公民館にて食育推進を目的に「三重県産水産物を使った親子料理教室」が実施された（主催：桑名市）。台風接近に伴う大雨のなか、県内に在住する 28 名の親子が参加した。

同イベントは、桑名市が企画し、水産振興室協力のもと 3 年前から行われているが、今回、長島町に伝わる郷土料理の普及に取り組む「すし工房なばな」を招いて、参加者らは三重県産水産物（黒のり、伊勢まだい、はまぐり）を贅沢に使った手料理を教わった。

その他、ノリの生産過程の説明（伊曾島漁協）や三重県漁業のクイズ大会（水産振興室）等も実施され、真剣な表情で取り組む子供たちに交じって、大人たちも聞き入っていた。

**料理メニュー**

①鯛めし、②伊勢まだいとアボカドのポン酢からめ、③創作おにぎり、④はまぐりの吸い物、⑤水まんじゅう。

**伊勢海老刺し網オーナー  
大募集（8月1日～9月15日）**

伊勢海老刺し網漁オーナー制度は、イセエビ漁が解禁となる季節に和具青壮年部が 6 年前から行っているイベント。

この制度は、オーナー希望者が伊勢海老刺し網漁船の船長の写真、プロフィールなどを参考に、どの船のオーナーになるかを決め 1 口 15,000 円でオーナー網

元となり、網揚げ実施日にその網にかかった伊勢海老と他の魚をオーナー網元らで分配するもので、一般の方も応募できる。希望者は乗船して網揚げ体験や、港へ戻り伊勢海老などを網から外す「網捌き体験」もあり、誰でも手軽にオーナー気分を味わえることができると大好評である。概要については下記のとおり。

募集期間：8月1日～9月15日

実施日時：11月15日（土）AM8時

場 所：志摩市和具漁港

料 金：1口 15,000円

※募集口数は 80 口まで

＝お問い合わせ先＝

電話（0599）85-1122

三重外湾漁協 和具青壮年部

担当 大山

**【主な予定】**

○8月19日（火）

ライフジャケット着用講習会（鳥羽）

○8月29日（金）

三重県海苔漁期前研修会（松阪）

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。