

# 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)。

## 9月23日(火) みえぎよれん販売(株) 新社屋・加工場内覧会の開催

23日(火)、みえぎよれん販売(株)の新社屋、加工場の完成を記念し、漁協関係者、取引先等を招待した内覧会が開催された。

永富洋一代表取締役社長(三重県漁連会長)は、新社屋、加工場の完成について、来場した各関係者に「今以上に品質向上に対応でき、取引先の皆様のご期待に応えることができると確信している。」と感謝の言葉を述べた。

内覧会では新しい技術力を投入し、衛生面も格別に優れた新加工場に、参加者からは「安心、安全を確認することができた。」などと口々に感想を語っていた。

今後は、更なる衛生、品質管理を強化するため来年はHACCPの取得を目指している。



クリーンルーム入口



焼のり味付ライン

## 平成26年度 おさかな料理コンクール開催



9月22日(月)、津市のアスト津にて、平成26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毎年開催しているもので、今年のテーマは「私のおすすめ!オリジナルおさかなレシピ」。三重県各地から205品のレシピが集まり、その中から13品が一次選考を通過し、22日の実技審査へと進んだ。

鳥居久雄審査員長(名古屋文化短期大学教授)の開始の合図とともに出場者は一斉に調理を始め、全員が制限時間の30分以内で調理を終了した。調理終了後の出場者は緊張が解けたのか笑顔がこぼれ、にぎやかな雰囲気の中で他の出場者の作品を見てまわった。

厳選なる審査の結果、最優秀賞の三重県知事賞には、三重県立相可高等学校 2 年生の崎楓真さんの「赤メバルのまんま炊き～あおさのリゾットと～」が選ばれ、賞品として 9 月に漁が解禁となったばかりの伊勢海老 7 尾が贈られた。

崎さんは昨年度も知事賞に輝き、ここ最近ではなかった 2 年連続の制覇となった。崎さんは「全国でも頑張ります」と、11 月 23 日（日）に行われる全国シーフード料理コンクールへの意欲を覗かせた。



知事賞を受賞した 崎 楓真さん



知事賞「赤メバルのまんま炊き～あおさのリゾットと～」

**平成26年度 洋上救急慣熟訓練  
9月24日(水)於セントレア**

9 月 24 日（水）、愛知県常滑市セントレア中部国際空港にて、平成 26 年度洋上救急慣熟訓練が実施された。

この訓練は、洋上の船舶上で傷病者が発生し、医師による緊急の加療が必要な場合に、医師等を海上保安庁の航空機により急送するとともに、患者に対し医師の加療をしつつ、陸上の病院に早く搬送させるための慣熟訓練を行うことにより、迅速かつ的確な洋上救急活動の実施に寄与することを目的としている。

今回の訓練には、愛知県内の医療機関より医師、看護師ら 6 名が参加し、実際にヘリコプターに搭乗して、中部航空基地内の上空での加療訓練を 2 回行った。

訓練後、第四管区海上保安部他関係者及び医療関係者らによる意見交換会が行われた。

洋上救急は、昭和 60 年の設立以降、全国で出動が 785 件、救助人員が 815 名の実績を有する。世界でも類を見ない洋上救急事業の必要性は日本船舶をはじめ、日本近海を航行する外国船舶からも高く評価されている。

25 日（木）には、三重県地区での訓練も実施予定であり、県内の医療機関から医師ら 5 名が参加することとなっている。



ヘリコプターによる傷病者搬送



ヘリコプター内の治療スペース

**【主な予定】**

- 9 月 30 日（火）
- ・ 協同組合交流集会（津）

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。