

# 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 のり共販日程が決まる

平成 26 年度ののり共販 (黒のり、青のり) の日程が下記のとおり決まりましたので、ご連絡いたします。

共 販	黒のり		青のり	
第1回	12月12日	(金)	1月16日	(金)
第2回	12月25日	(木)	2月4日	(水)
第3回	1月13日	(火)	2月20日	(金)
第4回	1月30日	(金)	3月5日	(木)
第5回	2月13日	(金)	3月19日	(木)
第6回	2月27日	(金)	3月31日	(火)
第7回	3月13日	(金)	4月16日	(木)
第8回	3月27日	(金)	4月27日	(月)
第9回	4月13日	(月)		

日々頑張ってます！

早田漁師塾 (尾鷲漁協)

若手漁業者の確保のため、平成 24 年度から実施している『早田漁師塾』(尾鷲市早田町)は、今年で 3 年目を迎える。今年度は、面談等を通じて奈良県から 31 歳の男性 1 名を研修生として受入れ、10 月末から操業実習、座学などのカリキュラムを受けている。

これまで、漁業者からマンツーマンで刺し網、小型定置網、ケンケン釣りなどの操業方法の指導を受け、今週からは地元の大型定置網に乗船し、他の乗組員と同じ作業に取り組んでいる。また、『資

源管理』『水協法・漁業法』『市場・流通』などの座学も受け、漁業の知識も身に付けている。

漁師塾は 11 月 22 日 (土) まで続く。研修生はこれまで船酔いをほとんどせず、充実した日々を送っている様子だった。



ベテラン漁師より刺網の修繕方法をマンツーマンで教わった。

魚の流通や市場の役割について講義を受ける



## 第 15 回フレッシュ・ミズ・プログラム開催 (於:茨城県大洗町 JF 全国女性連)

11 月 6～7 日、茨城県大洗町で第 15 回全国女性連フレッシュ・ミズ・プログラムが開催された。

漁業の担い手、育成対策総合推進事業の一環として、若手女性部員を次世代のリーダーに育てることを目的しており、全国から約 50 名 (本県から 2 名) の女性部員が参加した。

全国女性連の森会長らのあいさつの後、平成 22 年 4 月にオープンした漁協

が経営し女性部全員で切り盛りする食堂兼直売所「かあちゃんの店」の取組について大洗町漁協女性部長 高橋 早苗氏より発表があり、続いて若手部員の加入促進に向けた新しい取り組みについて、海と漁の体験研究所代表 大浦 佳代氏をコーディネーターに迎えグループ討論が行われ、積極的に意見交換を行った。



(活発な意見交換が行われた)



(大洗町漁協女性部が切り盛りしている食堂兼直販所)

**平成 26 年度  
おさかな料理コンクール「レシピ集」**

9 月 22 日 (月) に開催された、平成 26 年度おさかな料理コンクール (主催: 三重県水産物消費拡大促進協議会) の上位入賞者 5 名のレシピを載せた「レシピ集」がこの度完成しました。参加者の料理製作への思いや、調理のポイントなども書かれており、どれも作ってみたい一品となっています。なお、三重漁連の HP でも、全ての入選作品のレシピを

公開しているのでは是非ご覧ください。



レシピについてのお問い合わせはこちらまで♪  
【三重県水産物消費拡大促進協議会】  
TEL:059-228-5445



**第 36 回三重県海の子作品展  
受賞作品を HP へ掲載しました!**

10 月 10 日 (金) に開催された、第 36 回三重県海の子作品展の受賞作品・審査講評を、三重県漁連 HP へ掲載しましたので、是非ご覧ください。

HP アドレスはこちら↓

<http://www.miegyoren.or.jp/>

【主な予定】 **=====**

○11 月 15 日 (土)  
森林整備活動 (岐阜県白川町)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。