

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)。

JF 全国代表者集会

～11/21(金)東京で開催～

11月21日(金)、JF 全漁連(岸宏会長)は、JF 全国代表者集会(後援・農林中央金庫、共水連、漁済連、漁船保険中央会)を開催し、来年から5年間の運動方針「“水産日本”の復活に向けて—JF グループの挑戦」が焦点となった。

運動方針として挙げられたのは、「①漁業者の積極的参加を前提とした浜の活力再生プランの実施 ②組織の再編、経営基盤の健全化を目指す組織・事業基盤の確立と人づくり ③漁村振興、多面的機能の発揮など漁村活性化に向けた JF グループの役割発揮」であり、これら3本柱を推進することなどが満場一致で採択された。

続いて、燃油価格高騰対策および漁業用軽油にかかる免税措置の堅持を求める全国代表者集会に移り、燃油高騰対策等特別決議として、「①漁業コスト構造改革緊急対策の継続・強化を図ること ②漁業用軽油にかかる軽油引取税の免税措置を堅持すること」などが採択された。



尾鷲漁協の岩本常務が意見表明

全国シーフード料理コンクール

相可高校2年崎楓真さんが最優秀賞受賞!

11月23日(日)、東京・服部栄養専門学校(服部幸應校長)において、第15回全国シーフード料理コンクールが開催された。(主催:JF 全漁連)

同コンクールは、新鮮な感性と豊かなアイデアを活かしたオリジナルレシピを広く募集し、食生活において、より身近に、魚介類料理を作り・楽しみ、また優秀作品を広くPRすることで、魚料理の良さを再発見してもらうことを目的としている。今回はプロを目指す学生部門から「私のナンバーワン☆お魚料理」を、お魚料理チャレンジ部門からは「30分以内でできる簡単お魚料理」を募集し、全国から寄せられた3,075作品の中から最終審査に残った16作品(本県より2作品)が東京に集い、料理の腕を競い合った。

服部審査委員長らによる厳正な審査の結果、最優秀賞の農林水産大臣賞に、プロを目指す部門に出場した三重県立相可高校2年生崎風真さんの【笠子のまんま炊き～和風あおさりゾットと～】が選ばれた。

昨年に続き2回目の出場となった崎さんは、「1番になることは甘くないと思って頑張ってきた。本当にうれしい。」



約500人の漁業関係者が集まった

と喜びを噛みしめていた。



農林水産大臣賞を受賞した崎さん（写真中央左）

第 3 回早田漁師塾・閉講式 ～地元定置網に就業～

10 月 26 日（日）から始まった尾鷲漁協早田支所の「早田漁師塾」は 4 週間の日程を終了し、11 月 22 日（土）に閉講式が行われた。

第 3 回を迎える今年は、奈良県出身の 31 歳の男性 1 名が参加。開講日から台風の接近などで予定していた実習を急ぎよ変更するなどのハプニングがあったが、すべての実習、座学をしっかりと習得し、修了後は地元(株)早田大敷に就業、漁業者として新たなスタートを切ることとなった。

閉講式で尾鷲漁協の長野組合長は「始まった頃にくらべ、しっかりとした顔つきに変わっている。頑張って早く一人前になってほしい」と話していた。



閉講式でお礼の挨拶をする塾生。頑張ってください！

三重県民大縁会

～11/22(土)伊勢・サンアリーナで開催～

11 月 22 日（土）伊勢・三重県営サンアリーナにて、「三重県民大縁会～縁ジョイ！みえの地域づくり～」が開催された。

これは、平成 21 年から平成 26 年の 6 年間にわたり、県内の地域づくりを応援する「美し国おこし・三重」の取組の締めくくりとして、パートナーグループ・団体等が一堂に会し、6 年間の取組の成果を発表するとともに、パートナーグループをはじめとする地域づくりグループ・団体が、県民と交流・連携を図ることを目的に企画されたもの。

当日は、約 140 の三重の魅力満載の展示・物販・体験・飲食等のブース出展やステージ発表、話題のカリスマ予備校講師林修さんによる講演などが行われた。

三重漁連ブースでは、焼き牡蠣やカマスの串揚げ、アイゴのから揚げ、海苔海藻類などが販売され、売切れ続出の盛況ぶりとなった。



【主な予定】

○29 日 答志海苔委託加工施設竣工式
(鳥羽・答志)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。