

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)。

**ふるさとの食・にっぽんの食
全国フェスティバル開催！
—3月7日・8日 東京・代々木公園—**



【焼き牡蠣に並ぶ長蛇の列】



【本県から販売した物品】

3月7日(土)、8日(日)に東京・NHK放送センターと代々木公園にて、「ふるさとの食・にっぽんの食全国フェスティバル」が開催され、会場には2日間でのべ約4万5千人が訪れた。

本フェスティバルは、日本の食文化の伝承、地産地消、食育をテーマに、全国各地のJA、JF等が参加し、ふるさとの食のすばらしさを広く紹介することを目的として平成13年から始まったもので、本県か

らは漁連の他にJA(鶏肉と豚肉を使ったソーセージ)、製麺協同組合(伊勢うどん)が参加した。

日本の豊かな食文化を堪能していただく「もてなしゾーン」では、各県のご当地グルメや旬の料理等が提供され、三重漁連からは、「伊勢まだい」を使用した釜飯を、希少価値の高い「伊勢あさくさ海苔」で包んだ『おにぎらず』が200食配布され、大好評であった。

また、全国の食材を販売する「どーもくん市場」では、焼き牡蠣、青さのり、佃煮、混ぜ込みわかめの素の他、「伊勢まだい釜飯の素、伊勢あさくさ海苔などが試食販売され、来場者の舌をうならせた。

また、無料で6種類からトッピングが選べる焼き牡蠣を求めるお客さんで長蛇の列ができた他、青さのりや佃煮は、毎年購入されるリピーター客も多く、三重の食材が定着しつつある手応えを感じられる2日間となった。

**平成26年度資源管理計画等普及講習会
—3月11日 新大阪ワシントンホテル—**

3月11日(水)、新大阪ワシントンホテルプラザにおいて、平成26年度資源管理計画等普及講習会が開催された。

この講習会は、資源管理計画・資源管理型漁業の推進に資することを目的として毎年開催されており、全国の漁連、漁協、関

係市町村等からおおよそ80名が参加した。

当日は、水産庁による次年度関連予算についての説明後、東北大学大学院の片山教授による「沿岸資源管理の現状と問題点と方向性」、鹿児島大学の鳥居准教授による「伊勢湾・三河湾におけるイカナゴ漁業管理と県間競合への対応」、水産大学校の大谷准教授による「瀬戸内海トラフグの流通と資源管理への対応」、川口漁業協同組合の藤森組合長、福島参事による「熊本県川口漁協におけるハマグリ資源管理の取り組み」の4つの講演が行われ、参加者は皆、熱心に耳を傾けていた。



【講習会の様子】

**三重の逸品スコラ「美味しい野菜のように地酒をつくる」に伊勢あさくさ海苔提供！
—3月19日(木) 東京・三重テラス—**

三重県は3月19日(木)、東京の三重テラスにて、三重県の産品を、首都圏をはじめ全国的な知名度向上と販路拡大を目的に、地酒と食材をコラボさせた新しい手法でのプロモーションを実施する(主催：(公財)三重県産業支援センター、三重県雇用経済部)。

三重県の文化等に造詣の深い有識者、三重県の優れた産品や食文化等に詳しい関係者、全国的にも注目されている三重県産品の事業者という三者をゲストに招き、編集

者や記者などのメディア関係者、バイヤー、三重県に関心の高い一般の方などを対象にトークと交流会による「三重の逸品スコラ」(スコラ：ラテン語で「学校」の意味)が実施される。

同交流会のタイトルは三重の逸品スコラ「美味しい野菜のように地酒をつくる」で、主役の地酒を引き立てる逸品の肴として、県産のこだわり野菜や乳製品、味噌、醤油などが登場。漁連関係では「伊勢あさくさ海苔」が選ばれた。



そのほかの水産物としては、小女子、しょっから(ソマカツオ)、串干物、鰹節、ひろわかめ、青さのりなどが同じく提供される予定。

船外機燃料タンクの盗難多発！ご注意を！

1月末頃から津・松阪地区で船外機の燃料タンクの盗難が多発しています。さらに3月に入り、燃料タンクその他、漁具倉庫内の発電機も盗まれるなどの被害が発生しています。

各漁協におかれましては、組合員の皆様に情報と防犯対策(※)の周知を徹底していただき、十分注意していただきますようお願いいたします。

(※)漁船や漁具倉庫の施錠の確認、船外機燃料タンクの施錠や持ち帰り保管等

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。