

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)。

伊勢マダイの取り組みを紹介 浜プランシンポジウム ～東京～

3月13日、東京で全漁連主催の浜プランシンポジウムが開催された。本県からは三重外湾漁協の谷口兄理事が、伊勢まだいの販路拡大に向けた取り組みや、直販施設「魚々錦 (とときん)」、移動販売車「魚々錦号」を活用した魚食普及屋地域活性化の取り組みを紹介した。

シンポジウム後は、浜プランで取り組んでいる水産物 (鮮魚、加工品) の試食会が行われ、三重県からは伊勢まだいひろめしゃぶしゃぶを出品し、多くの出席者から好評を得ていた。

本川水産庁長官は「今日の試食品は、いづれも漁師の熱意が感じられる。魚のおいしさとともに地域の味わいが感じられる」と語った。

受付締切日迫る

セーフティーネット構築事業 漁業用燃油、養殖業配合飼料

セーフティーネット構築事業の購入予定数量と契約書の受付が今月23日 (月) までとなっています。

特に養殖用配合飼料については、魚粉受給の国際的な諸情勢などから、厳しい状況が予想されているため、魚類養殖業者の皆

様には加入して頂くことをお勧め致します。

以下の書類を漁協を通じて漁連指導部まで提出して下さい。

- ①積立契約申込書 (新規加入者のみ)
- ②購入数量等設定申込書 (新規加入者、既加入者)
- ③利子助成事業事前報告様式 (配合飼料で希望者のみ)

ー三重の逸品スコラ1ー

「美味しい野菜のように地酒をつくる」

3/18に東京日本橋『三重テラス』で

3月19日、東京日本橋にある三重テラスにてシリーズ「三重の逸品スコラ」第1弾として、「美味しい野菜のように地酒をつくる」が県産業支援センターおよび県雇用経済部主催、三重県酒造組合の協力のもと開催された。

これは日本酒の産地としても名高い三重の地酒を県産品の肴とともに紹介し、販路拡大を目指したプロモーションで、会場には料理研究家、雑誌社、写真家、ライターなど様々なジャンルから約70名が訪れ、三重の地酒と肴を楽しんだ。

試飲試食会の前に、三重県に縁のある宗教人類学者の植島啓司氏が案内役となり、鈴鹿市の酒蔵、清水清三郎商店(株)海外営業部マネージャーの清水雅恵氏ならびに亀山市の天然素材工房、而今禾 (じこんか) オ

一ナーの米田恭子氏らによる三重のお酒や歴史、文化等まつわるトークショーが開かれた。その後、試食に提供された海産物や農畜産物について、漁連職員、県職員ならびに而今禾（前述）のスタッフらがプレゼン形式でストーリーや特色を説明し、会場の雰囲気盛り上げた。

続く試飲試食会では、11種類の地酒の試飲と素材を生かした美味しい料理が提供され、参加者は日本酒片手にスタッフらによる素材や料理談義に花を咲かせた。三重漁連が依頼を受けた伊勢あさくさ海苔は、漁連職員がその場で乾海苔を焼いて提供され、香ばしい匂いと「焼き」のパフォーマンスも手伝ってアサクサノリ本場の東京人にも受け入れられていた様子。伊勢あさくさ海苔以外の産品は、解禁日のコウナゴ、ソマカツオの塩切り、串干物、ひろわかめのめかぶ、青さのりなどの海産物と伊勢たくあん、豆腐チーズ、野菜、きんこ芋、デザート、岩戸の塩、天然醸造味噌、たまり醤油、伊賀菜種油など、いずれもこだわりの厳選素材が提供された。



第5回錦ぶりまつり開催

3月28日(土)於:大紀町 錦魚市場

今年で5回目を迎える『錦ぶりまつり』が3月28日(土)に開催される。

当日は錦漁港で水揚げされた新鮮な「ぶり」はもちろん、さざえや干物、まだいの加工品、ぶりべっこうちらしなど旬の魚介類を販売する。また、先着300名様には、ぶりの刺身やひろめ汁の振る舞いもある。

天候等により商品の種類を変更する場合があります。

1. 日 時 平成27年3月28日(土)
10:00~12:30
2. 場 所 大紀町錦の第2魚市場



津市漁協解散のお知らせ(3月6日)

津市漁業協同組合は、組合員数の減少により3月6日をもって解散となりました。

【お知らせ】次週の週報みえぎよれんは休刊させていただきます。次回の発行は4月中旬頃の予定です。