

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)。

県内水産関係団体

鈴木知事へ政策・予算を要望

-8月7日(金)三重県庁-



8月7日(金)、三重県庁において、漁連・信漁連・漁済・共水連・漁船保険・基金協会などの水産関係団体と、鈴木英敬知事との意見交換会が行われた。

水産関係団体は、下記の内容を中心とした政策・予算の要望を行い、鈴木知事と直接意見を交換した。

今回の要望が、来年度以降の国・県の政策や、予算編成に反映されることが期待される。

【重点要望事項】

- ①養殖漁業の再構築
- ②漁業後継者対策の推進
- ③浜の活力再生プランの推進強化
- ④魚価対策としての水産物消費拡大の推進
- ⑤アサリ等二枚貝資源の安定化
- ⑥燃油対策の推進
- ⑦水産多面的機能発揮対策の推進

若手海女が三重の水産物を PR !

-7/28(火)東京・三重テラス-



7月28日(火)、東京・日本橋の三重テラスにおいて、「-しゃべって、食べて、三重を知る- 若手海女とのトーク With みえのシーフード in 三重テラス」が行われた(主催:三重県)。

同イベントは、三重県と漁連が進めている「魅力ある三重県水産物の消費拡大事業」の一環として行われたもので、鳥羽・志摩地区の若手海女7名が、水産関係のバイヤーやマスコミ等に対して、三重県産水産物を直接PRした。当日は、三重県産のアワビやサザエを使用した料理の試食会も行われ、参加者は若手海女との交流を深めながら料理を味わった。

主催者を代表してあいさつを行った三重県農林水産部の吉仲繁樹部長は、「今日は本物の若手海女さんに来ていただき、お客様

の笑顔が見ることが出来て本当にうれしい。来年の伊勢志摩サミットは、海女文化を売り込む絶好の機会。全国、世界へ向けて広く PR していきたい。」と熱く語っていた。



おさかな料理コンクール参加者募集！

ー三重県水産物消費拡大促進協議会ー

三重県水産物消費拡大促進協議会は、三重県産の水産物を使った新しいメニューの開発とその普及を目指し、今年も「おさかな料理コンクール」を開催する。

現在、三重県の魚・貝・海藻等を主材料とするオリジナルレシピを募集中で、今年の募集テーマは、①【プロを目指す学生部門】「家族で楽しむお魚料理」、②【お魚料理チャレンジ部門】「フライパンひとつで簡単お魚料理」の2つ。

①は、調理師専門学校や栄養専門学校などで専門的に調理・栄養を勉強している学生のみを対象としているが、②は年齢・プロアマ問わず、誰でも応募することが出来る（※いずれも、書類審査を通過した場合、実技審査〈9/17〉へ出場可能であることが前提）。

応募締め切りは、平成 27 年 9 月 7 日（月）。興味のある方は、三重漁連のホームページから詳細をご確認ください。

三重漁連ホームページ URL ↓

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

ご当地！絶品うまいもん甲子園

東海北陸エリア地方予選に相可高校が出場

ご当地！絶品うまいもん甲子園とは、若者へ、食や農業に興味を持つきっかけ作りとして「ノギャルプロジェクト」を仕掛けた藤田志穂氏が発起人となり、2012 年から始まった高校生を対象にした料理コンテストのことで、今年で 4 回目の開催となる。

全国各地の高校から、その地方の名産物や特産品を活かしたレシピが集まり、書類選考を突破した 35 校が、エリア別・全国 7 か所で開催される地方予選を戦う。

三重県からは、相可高等学校の「御食国からの贈り物『美味し鯛茶漬け』健康茶を添えて」が東海北陸エリア地方予選へ進んだ。

また今年も、地方予選大会で決勝へ勝ち上がったチームのレシピを地域限定商品として、さらに決勝大会で優勝したチームのレシピを全国展開商品として、ファミリーマートが店舗発売することが決定しており、参加する高校生の士気も高まる。

東海北陸エリアの地方予選は 8 月 11 日（火）、名古屋で行われる。決勝大会への切符をかけて三重県の水産物を使用したレシピで戦う相可高校に期待が寄せられている。

【主な予定】

○28 日 三重県海苔漁期前研修会（松阪）

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。