

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)。

三重県の水産物消費拡大イベント —10月26日(月) 築地他—

10月26日(月)、東京築地において、三重県の水産物をPRするイベントを開催した。

築地場外市場のぷらっと築地では、10時より600食限定で伊勢海老汁の無料ふるまいを行い、配布前から長い行列ができるなど、好評となった。

また、隣接する築地食まちスタジオでは、11時より、志摩和具の漁業者の奥さん2名が講師となり、志摩市の漁師飯として「かつおてこね寿司」、「おんこ寿司」、「イワシの握り」のレシピ紹介と調理体験を行った。参加者は皆、「三重の味」を堪能していた。

また、同日、東京日本橋の三重テラスでは、19時より伊勢まだいで楽しむゆる薬膳×ゆる爛ナイトを開催した。

薬膳アテンダントの池田陽子氏、選酒家・ゆる爛ニストの浅井直子氏を迎え、伊勢まだいを使った「ゆる薬膳」、体を温かくゆるめる「ゆる爛」の紹介を行い、伊勢まだい生産者3名も来場、伊勢まだいの魅力などについて語った。



伊勢海老汁無料ふるまい



漁師飯の調理体験の様子



三重テラスでのイベントの様子

お魚関係イベント

—11月7日(土)南伊勢町、尾鷲にて開催—

11月7日(土)、南伊勢町の奈屋浦漁港において、第2回おさかなフェスタ南伊勢が開催される。

鮮魚・干物・地場産加工品等が販売されるほか、サバ煮つけ・伊勢えび汁の無料振る舞い、まぐろ解体ショーやおさかなクイズ等が行われる予定。

また、同日、尾鷲市の尾鷲魚市場においても、第5回おわせ魚まつりが開催される。

当日水揚げされた魚を販売するほか、鮮魚の刺身・マハタの唐揚げ・あおさ汁等の試食、定置網漁業体験・養殖場見学・干物づくり体験等が行われる予定。



第66回全国漁港漁場大会

—10月22日(木) 東京にて—

10月22日(木)、東京のメルパルクホールにおいて、第66回全国漁港漁場大会が開催された。

全国漁港漁場協会の橋本会長のあいさつ、森山農林水産大臣をはじめとした来賓祝辞後、「漁港・漁場・漁村・海岸整備の促進に関する件」と題する議案が出され、提案理由の説明と宮城・兵庫・静岡での取り組み事例が紹介された。

紹介後、議案についての採決が行われ、賛成多数により可決された。その後、富山県漁港漁場協会の尾山副会長が、提言の朗読を行い、政府国会・水産団体に働きかけを行っていくことを述べた。



会場の様子

【主な予定】

○11月2日(月)

漁協役職員研修会(津市)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。