

# 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)。

平成27年度漁協役職員研修会  
—11月2日 於津市JA三重ビル本館—

11月2日(月)、津市JA三重ビルに於いて、平成27年度漁協役職員研修会が開催された。

会場には、県下漁協役職員等71名が出席し、午前中は、全漁連 信用・組織指導部主務役 兼村貴裕氏による「マイナンバー制度にかかる対応について」、午後からは、東京海洋大学海洋科学部 准教授 濱田武士氏による「JA改革の行方とJFの方向性について」、続いて、鹿児島大学水産学部 教授 佐野雅昭氏による「日本人が知らない漁業の大問題～水産物流通・消費の常識と非常識～」と題してのそれぞれの講師による研修会が行われ、盛況のうちに閉会となった。



第16回フレッシュ・ミズ・プログラム開催  
—11月5・6日 於静岡県 JF 全国女性連—

11月5日(木)～6日(金)、静岡県焼津市及び静岡市清水区由比に於いて、第16回全国女性連フレッシュ・ミズ・プログラムが開催された。

漁業の担い手、育成対策総合推進事業の一環として、若手女性部員を次世代のリーダーに育てることを目的しており、全国から45名(本県から2名)の女性部員が参加した。

プログラム冒頭、全国女性連の吉村会長らのあいさつの後、昨年度、第20回全国青年・女性漁業者交流大会に於いて、水産庁長官賞を受賞した由比港漁業協同組合女性部長 望月ひとみ氏より「伝統料理もアイデア料理も女性部にお任せ!」と題しての発表があり、続いて今後の女性部の発展に向けた新しい取り組みについて、東海大学海洋学部 教授 関いずみ氏をコーディネーターに迎えグループ討論が行われ、積極的な意見交換が行われた。



**「おさかなフェスタ」にて地元水産物PR  
—11月7日 於南伊勢町奈屋浦—**

11月7日(土)、南伊勢町奈屋浦漁港市場で、「第2回おさかなフェスタ南伊勢」が開催された。

今年は町制10周年記念事業として会場には、昨年を上回る32の物販ブースなどが設置され、神前浦地区振興産地協議会関係のブースでは、伊勢まぐろを使った「神前丼」をはじめ、地域の食材を使った弁当等を販売し、即完売となった。当日は天候にも恵まれ、まぐろ解体ショーや「無料振る舞い(さば煮付け・伊勢えび汁・マグロの刺し身・アジやサバなどの鮮魚)」などもあり、県内外から3台のバスツアーも含めて、多くの来場者が訪れた。



**「おわせ魚まつり」が開催！  
—11月7日 尾鷲魚市場—**

尾鷲に水揚げされる魚介類に親しんでもらおうと「第5回おわせ魚まつり」が11月7日(土)、尾鷲魚市場で開催された。当日は、天候にも恵まれ、親子連れなど多くの客が訪れ、午前9時からの鮮魚刺身・マハタ唐揚げ・アオサ汁等の試食コーナーや同10時からの鮮魚販売には長い行列が出来ていた。

また、一般の方が参加できるセリ市も大勢の来場者の参加で大いに盛り上がった。



おわせ魚まつり会場の様子

**平成27年度  
おさかな料理コンクール「レシピ集」**

9月17日(木)に開催された、平成27年度おさかな料理コンクール(主催:三重県水産物消費拡大促進協議会)の上位入賞者6名のレシピを載せた「レシピ集」がこの度完成しました。参加者の料理製作への想いや、調理のポイントなども書かれており、どれも作ってみたい作品となっています。なお、三重漁連のHPでも、全ての入選作品のレシピを公開しているので是非ご覧ください。



レシピについてのお問い合わせはこちらまで♪  
【三重県水産物消費拡大促進協議会】  
TEL:059-228-5445



【主な予定】  
○11月21日(土)  
森林整備活動(岐阜県・白川町)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。