

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)。

全国シーフード料理コンクール ～12/5(土)東京で開催～



特別賞を受賞した太田さん(写真左から2人目)と佐野さん(写真右)

12月5日(土)、東京・服部栄養専門学校(服部幸應校長)において、第16回全国シーフード料理コンクールが開催された。(主催：JF全漁連)

同コンクールは、新鮮な感性と豊かなアイデアを活かしたオリジナルレシピを広く募集し、食生活において、より身近に、魚介類料理を作り・楽しみ、また優秀作品を広くPRすることで、魚料理の良さを再発見してもらうことを目的としている。今回はプロを目指す学生部門からは「将来を見据えた魚食普及に繋がるお魚料理」を、お魚料理チャレンジ部門からは「家庭でより簡単に出来るお魚料理」を募集し、全国から寄せられた作品の中から最終審査に残った16作品(本県より2作品)が東京に集い、料理の腕を競い合った。

服部審査委員長らによる厳正な審査

の結果、特別賞の日本おさかなマイスター協会会長賞に、プロを目指す部門に出場した三重県立相可高校2年生太田直央さんの【鯛のミルフィーユ寿司～ムースとともに】、審査委員長特別賞に、お魚料理チャレンジ部門に出場した三重県立亀山高校3年佐野光さんの【鯛のミルフィーユ仕立て～トマトとマスタードの2色ソース～】が選ばれた。



太田直央さん作品



佐野光さん作品

《写真提供：JF全漁連》

平成27年度みえ・花しょうぶサミット ～11月27日(金) 南伊勢、鳥羽にて開催～

11月27日(金)、南伊勢町神前浦他にて平成27年度みえ・花しょうぶサミットが開催された。

同サミットは、県内の女性団体が業種やキャリアを超えて交流を図ることを目指しており、今年で3回目。三重県漁協女性部連合会をはじめ、JA関係、商工会議所関係など6団体から約30名が参加した。

今回は、(株)ブルーフィン三重の養殖場見学と伊勢まぐろのエサやり体験を組み入れた視察研修となっており、ほと

んだの参加者がまぐろのエサやりは初めてということもあり、興味津々にエサを投げ入れていた。

午後からは、「漁業についてチョット考えてみませんか？」をテーマに三重県漁連より漁業の現状についての講演があり、その後グループに分かれて意見交換会などが開催された。

意見交換会では、「今後どうすればもっと魚を食べてもらえるのか」などについて各団体の参加者らは、活発な意見交換を行った。

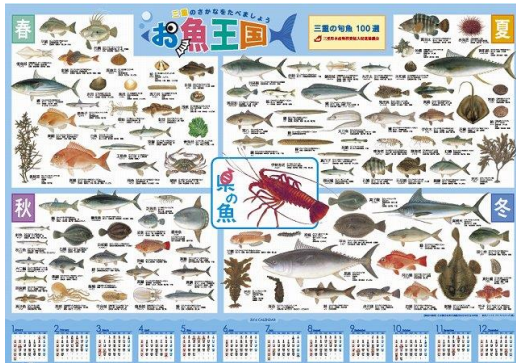


エサやり体験の様子



意見交換会の様子

2016年三重県おさかなカレンダー完成！！
～三重県消費拡大促進協議会～



2016年版おさかなカレンダーが完成しました。このカレンダーは魚食普及や地産地消を促す目的で毎年作成しており、現在各浜へ配布中で、県内の小中学校にも配布されます。

今年のおさかなカレンダーのタイトルは、三重県水産物消費拡大促進協議会が会員や各浜に募集をし、津市水産

振興室の田中稔さん考案の「お魚王国」に決定しました。

おさかなカレンダーを活用し、四季を彩る三重の魚を知り、味わってほしいと当会関係者は期待しています。

おさかなカレンダーについてのお問合せはこちら♪
三重水産物消費拡大促進協議会
(漁連指導部内) TEL:059-228-5445

「第20回銀鱈会勉強会」の様子が放送されます！
～27年12月13日(日) 三重テレビにて～

12月13日(日)、三重テレビの「ゲンキ！みえ！」にて第20回銀鱈会勉強会「伊勢志摩サミット開催決定！みえの漁師がイイこと直伝します！」の様子が放送されますので、ぜひご覧下さい。

※当日のニュースの内容で、放送日変更の場合がありますのでご了承下さい。

日時：平成27年12月13日(日)
18:15～18:30
放送局：三重テレビ
番組名：ゲンキ！みえ！



イベントの様子

【主な予定】

- 11月28日(土) 担い手人材育成研修(浜島)
- 12月13日(日) 黒のり初市(松阪)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。