

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)。

伊勢あさくさ海苔が出品される —1月28日(土)松阪にて—

1月28日(土)、松阪のり流通センターにおいて、黒のりの第4回共販が開催され、県産アサクサノリが出品された。

アサクサノリの養殖試験は今年度で4年目となる。昨年11月から桑名～松阪の22名の生産者が養殖試験を実施し、遺伝子検査、食味評価の両方を満たした18名(木曾岬漁協、伊曾島漁協、城南漁協、赤須賀漁協)の海苔269,400枚が出品され、昨年の39,000枚を大きく上回り、過去4年間で最高数量となり、品質についても、仲買業者から、「甘味、歯切れともに4年間で最も良い」という高い評価を受けた。入札の結果、伊曾島漁協の浅重優上等級(数量2,300枚)が17,000円(海苔100枚当たり)の値をつけ、過去最高値だった昨年の12,019円を上回り、落札価格が入札会場の画面に表示されると、会場から歓声が上がった。他のアサクサノリも等級ごとにそれぞれ落札され、アサクサノリ全体の平均単価は5,598円となった。



賑わう見付場



熱心に説明を聞く仲買業者



入札会場の様子

アオサノリの奉納が行われる —2月7日(火)伊勢にて—

2月7日(火)、県内のアオサノリ生産者らでつくる県青のり生産流通推進委員会と三重県漁連は、豊漁の願いを込め、伊勢神宮内宮に県内産のアオサノリを奉納した。

アオサノリは、松阪周辺の伊勢湾中南部から紀州方面の沿岸部で広く養殖され、1-4月下旬ごろまで収穫される。生産量は三重県産が全国トップで、約6割を占めている。

当日は、同委員会関係者ら16人が参加し、アオサノリをイメージした青と緑の法被姿で、乾燥のアオサノリを載せた籠を手に宇治橋を渡り、神楽殿へと納めた。同委員会の西山委員長は、「伊勢志摩の磯の香りと早春の味を楽しんでもらいたい」と話していた。



宇治橋を渡る委員の皆さん

三重県農林漁業就業・就職フェア 2017 —2月4日(土)津市にて—

2月4日(土)、津市の三重県総合文

化センターにおいて、「三重県農林漁業就業・就職フェア 2017」が開催された。

この就職フェアは、県内の農林漁業に就業就職を希望する者やU・Iターン希望者を広く呼集して、情報を提供したり受入経営体との相談の場を提供したりすることを目的としている。

当日は、参加企業・団体が設けた各ブースにて個別相談会が開催され、参加者は皆、出展者からの説明を聞いたり、質問をしたりして、熱心に情報収集を行っていた。



熱心に質問する参加者

【主な予定】

○2月15日(水)

密漁防止対策全国連絡会議(東京)

○2月16日(木)

平成28年度資源管理計画等普及講習会(東京)

○2月21日(火)

水産多面的県内事例報告会(津市)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします