

# 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 ～12/2(土)東京で開催～



12月2日(土)、東京・服部栄養専門学校(服部幸應校長)において、第18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「給食で楽しむお魚ワンプレート」をテーマに、小学生や中学生のお楽しみお魚ワンプレートレシピを、お魚料理チャレンジ部門からは「〇〇で楽しむお魚ワンプレート」をテーマに、好きな設定で楽しむお魚ワンプレートレシピを募集し、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、プロを目指す部門に出場した三重県立相可高校食物調理科3年の長田実季さんが大日本水産会会長賞に、同じく鈴鹿短期大学部食物栄養学専攻1年の前出麻衣さんが審査員長特別賞をそれぞれ受賞した。



大日本水産会会長賞を受賞した長田実季さん(相可高校3年)の給食で楽しむお魚ワンプレート  
「夏をさっぱりと」

## 水産海洋地域研究集会 第13回伊勢・三河湾の環境と漁業を考える ～11/25(土)名古屋大学にて～



11月25日(土)、名古屋大学において、水産海洋地域研究集会「第13回伊勢・三河湾の環境と漁業を考える」が開催された。冒頭の挨拶では、(一社)水産海洋学会長の大関芳沖氏より「ノリの色落ちやアサリの漁獲量の低下は他県

でも同じような現象が起こっている。皆さんでこの問題を共有し、漁業資源の豊かな海に向けて研究を進めて頂きたいとの挨拶があった。

その後、「海域の生産性と水質資源」、「海洋環境と生産性」の2つのテーマで発表が行われた。本県からは、三重県水産研究所の国分秀樹氏が「伊勢湾における水質と二枚貝資源の長期変動」について、同研究所の岡田誠氏からは、「浮魚類にみられる伊勢湾の豊かさ」について発表があり、全体で7題の発表であった。

本研究集会には、県内外から約100名の出席者があり、「豊かな海伊勢湾」の再生に期待と関心を寄せている事が伺えた。

**協同組合論**  
—11/29 (火) 三重大学にて—

協同組合とはなにか、どのような役割があり実践があるのか、そして協同組合の今後について、学び考えることを目的として三重県生活協同組合連合会が、三重大学人文学部法律経済学科の青木雅生准教授と石田正昭氏を担当教員として、学生を対象に、計15回の講義「協同組合論」を開催している。

11月29日(火)に行われた第9回目の講義では、三重県漁業協同組合連合会の服部弘常務が講師として『漁業と協同組合』を講演しました。三重県の漁業の特徴の他、漁業協同組合の事業内容を説明し、普段あまり聞くことのない漁業の話に、学生は興味深そうに耳を傾けて

いました。



登壇に立つ服部三重漁連常務

**平成 29 年度  
のり共販日程が決まりました!!**

平成 29 年度のり共販日程（黒のり、青のり）が下記の通り決まりましたのでお知らせいたします。

<平成 29 年度のり共販日程表>

回次	黒のり	青さのり
1	12月18日(月)	1月18日(木)
2	12月25日(月)	2月1日(木)
3	1月13日(土)	2月15日(木)
4	1月26日(金)	3月1日(木)
5	2月9日(金)	3月15日(木)
6	2月23日(金)	3月30日(金)
7	3月9日(金)	4月17日(火)
8	3月24日(土)	4月27日(金)
9	4月13日(金)	

【主な予定】

○12月14日(木)  
三重水産協議会(津)

○12月18日(月)  
黒のり共販初市(松阪)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。