

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)。

三重県産・伊勢あさくさ海苔 黒のり入札会 (第 4 回汐) -1/26(金) 松阪のり流通センター-

1 月 26 日(金)、松阪のり流通センターにおいて平成 29 年度三重県黒のり入札会 (第 4 回汐) が開催されます。

この入札会には、全国でも希少価値の高い「アサクサノリ=種名」が出品される予定で、今年度で 5 回目の出品となります。

平成 25 年度漁期に県内数カ所で養殖試験を実施したところ幻の「あさくさ海苔」を生産することに成功。希少価値の高いあさくさ海苔がここ三重県で復活誕生しました。

今漁期は三重県下で 19 名の生産者が養殖試験に取り組んでおり、「伊勢あさくさ海苔」の定義に基づき、生産者ごとに製品の DNA を調べ、科学的根拠をもとに、アサクサノリの形質が認められたもののみ 26 日の入札会に出品されます。

24 日現在の見込みでは約 34 万枚の海苔が「伊勢あさくさ海苔」として出品される予定で、過去最高の枚数が生産されています。

昨年度は、高値が 17,000 円 (100 枚あたり) を記録し、全国の海苔入札会においての最高値をつけたこともあり大きな注目を浴びました。

今年度出品される製品についても、「伊勢あさくさ海苔」の特徴である特有の甘み、香りがあり、歯切れの良い製品に仕上がっています。

アサクサノリ生産者からも「昨年に続き甘くて口の中で溶ける良い製品ができた。」と高評価で、のり関係者からも注目が集まっています。



アサクサノリを生産する生産者 (伊曾島漁協にて)



昨年度の三重県黒のり入札会風景

**プレゼングランプリ大会
マーケットイン型商品開発実践講座
-1/31(水)三重県総合文化センター-**

1 月 31 日 (水)、津市一身田の三重県総合文化センターフレンテみえ生活工房にて、半年間の三重県農林農業大学校での学びや実践活動に取り組んできた、6 次産業化や商品開発をめざす農林漁業の受講生によるプレゼンテーショングランプリ大会が開催予定です。プレゼンでは、受講生が素材や商品の良さのほか、こだわりや思い、背景のストーリーを語ります。

審査員が、商品や物語などを総合的に評価し、グランプリを決定します。

また、ご来場のオーディエンスのみなさんからの人気投票も行う予定です。

今大会では、10 の異なる農林漁業に関する商品プレゼンが行われる予定で、中でも三重漁連からは、「三重県産海産物の青唐辛子味噌」のプレゼンを行う予定です。

興味のある方は、ぜひご来場ください。

プレゼングランプリ大会 エントリー者 一覧

- ◎なしドラ
乗竹梨園 (津市) 乗竹克哉 氏
- ◎ほろよい姫
熊野市集落支援員 (熊野市) 外園淳一 氏
- ◎干し牡蠣 牡蠣の和ヒージョ
RevitaFish (鳥羽市) 佐藤慎也 氏
- ◎ドライいちご
中川ストロベリーファーム (松阪市)
中川幸則・片山みゆき 氏
- ◎いがむらさきのお漬物
西喜農産 (株) (伊賀市) 西口克子 氏
- ◎梨のジュレ
岩田梨園 (松阪市) 岩田由美子 氏
- ◎三重県産海産物の青唐辛子味噌
みえぎよれん (松阪市・県域) 清水梨央 氏
- ◎蓮台寺柿のドライフルーツ
さっちゃん工房 (伊勢市) 斎田幸子 氏
- ◎海のあられ
ヤマタ水産 (鳥羽市) 小林一美・森本温子 氏
- ◎HIDDEN FOOD NABARI(さつまいものスプレッド)
イーナバリ (株) (名張市) 杉岡雪子・平田愛 氏

【主な予定】

- 1 月 27 日 (土)
資源管理密漁防止研修会 (松阪)
- 2 月 1 日 (木)
第 1 回青さのり共販 (のり流通センター)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。