

# 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)。

## 「青さのり」が三重ブランドに —3月14日(水)県庁にて授与式—



全国に通用する高い商品力があり、三重県の知名度向上につながる県産品及びその生産又は製造を行う事業者を認定する「三重ブランド」認定制度。3月14日、この「三重ブランド」に、「青さのり（事業者：三重県漁連）」が新たに認定され、認定証授与式が行われた。

平成14年3月に創設された同制度は、三重県の豊かな自然、伝統等地域の特性をいかして生産又は加工されたものから、特に優れた県産品及びその生産者を県が認定し、情報発信することにより、三重県の知名度を向上・観光及び物産の振興並びに農林水産業等の生産者の意欲を高め、地域経済の活性化に資することを目的としているもので、平成30年2月末時点で17品目38事業者を認定している。

県は、今回「青さのり」を評価したポイントとして、(1)生産量が全国1位を誇り、また養殖の漁場が中勢地域から東紀州地域の広範囲にわたるため、それぞれの漁場に特有の色目や香りを伴ったバリエーション豊富なものが採れること、(2)他県産と比べて、青さのり自体の成長が良いことからボリュームのある製品ができること、(3)生産者の代表と県漁連で構成する「三重県青のり生産流通推進委員会」が、生産管理指導及び全量検査等を実施して品質の向上に取り組むとともに、県外不出の種網の管理が徹底され、他県産の青さのりと差別化されていること、(4)全量を県漁連による共販制度(入札)により一元集荷されているため、品質確保及び産地のトレースができることを挙げている。

本県が生産量全国第1位を誇る「青さのり」。今後は「三重ブランド」認定を活かしたPRが可能となり、「三重の青さのり」の認知度上昇が期待される。



**浜の活力再生プラン優良事例表彰式**  
-3 月 7 日(水)東京-



3 月 7 日(水)、東京千代田区のコーポビルにおいて、浜の活力再生プラン全国推進会議と優良事例表彰式が開催された(主催: JF 全漁連、水産庁)。

全国推進会議では、浜プランに関する 2017 年度の主な取組報告、2018 年度の取り組み方針についての説明等がなされた。つづいて、浜プランの推進において地域が一体となって漁業収入の向上やコスト削減の取組を行い、漁業所得の向上や漁村地域の活性化に関して、他の範となる顕著な実績をあげた地域水産業再生委員会を表彰する「優良事例表彰式」が開催され、本県からは「早田地域水産業再生委員会(会長: 岩本芳和)」が JF 全漁連会長賞を受賞した。同再生委員会では、産官学が連携した「ビジョン早田実行委員会」の設置や、地元定置網の存続のために長期間にわたり住み込みで漁業・漁村体験を行うことが出来る「早田漁師塾」を立ち上げ、担い手確保に向けた取組を積極的に行っていることなどが評価され今回の受賞に至った。

全漁連会長から直々に表彰を受ける岩本会長



**錦ぶりまつりが開催されます!**  
-3 月 31 日(土) 錦第二魚市場-



3 月 31 日(土)、大紀町錦で「第 8 回 錦ぶりまつり」が開催される。地元で水揚げされたブリをはじめ、貝類や手作り干物、ぶりのべっこうちらしなど、旬の魚介類や加工品を味わうことが出来る同イベントは、今年で 8 回目の開催となる。毎年県内外を問わず多くの人々が訪れる人気イベントとなっており、三重県立水産高等学校水産資源科アクアフードコースの生徒による「ぶりの解体ショー」や、ぶり刺身、ひろめ汁などの無料ふるまいも数量限定で行われる。

「寒ブリ」などと言われ、一般的にブリの旬は冬というイメージがあるが、3~4 月は産卵で南下するため、この地域ではこれからが最も旬なシーズン。この時期のぶりは「桜ぶり」と呼ばれ地元でも人気を誇る。

今しか食べることの出来ない「桜ぶり」を是非味わってみてください!

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。