

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 ～12/16(日)東京で開催～



12月16日(日)、東京・服部栄養専門学校(服部幸應校長)において、第19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『私のお店で出したい「のりと魚介藻類を使った料理」』をテーマに、将来自分のお店で食べてもらいたい料理のレシピを、お魚料理チャレンジ部門からは『みんなで楽しむ「のりと魚介藻類を使った料理」』をテーマに、誰と食べたい料理かを自由に設定し、募集した。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年の山本純輝さんが最優秀賞の農林水産大臣賞に、同じく相可高校3年の吉田凜さんが入選となった。



プロを目指す学生部門最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞した山本純輝さん(相可高校3年)の「マスカットカマス巻き海苔のバルサミソース」

平成30年度三重県青年・女性漁業者交流大会 1/12(土) 松阪庁舎にて開催

1月12日(土)、三重県松阪庁舎にて平成30年度三重県青年・女性漁業者交流大会(主催：三重県)が開催される。

この大会は、県内漁村の青年・女性漁業者の活動意欲を高めるため、活動内容の実績発表・意見交換等交流の場を提供し、生産技術の向上・経営の改善・地域漁業の発展等につなげることを目的として毎年開催されており、実績発表の他にも水産高校の取り組み紹介なども予定している。

『県内年末即売会一覧』
ぜひ足を運んでみてください!!!

日程：平成 31 年 1 月 12 日（土）
場所：三重県松阪庁舎大会議室
スケジュール
○開会（13:00）
○活動実績発表（13:20～14:50）
○水産高校の取組み（15:00～15:40）
○講評及び表彰（15:40～16:20）
○閉会（16:20）
※観覧希望の方は漁連指導部へご連絡ください。（TEL：059-228-6670）

錦漁師塾研修生を募集中！
3月9日(土)～11日(月)・大紀町錦

大紀町錦地区は、昔から大型定置網漁業や魚類養殖漁業等が盛んに行われており、地域漁業の中心となっている。

今回、錦地区の将来を担う元気な漁業就業希望者を探すため、地域の魅力ある漁業を体験していただく漁業短期研修（2泊3日）を開催する。詳細については下記の通り。

【体験内容】：大型定置・魚類養殖等
【研修場所】：三重県度会郡大紀町錦
【宿泊場所】：錦地区内宿泊施設
【対象者】：就業意欲があり 40 歳未満
【開催日程】：平成 31 年 3 月 9 日（土）
～3 月 11 日（月）
【定員】：5 名程度
【問合せ】：水産振興室・奥田
（TEL：059-228-6670）



みえぎよれん販売（株）
年末即売会（伊勢）
日時：12/27 9:00～13:00
会場：三重県営サンアリーナ（レセプション室）
問合せ先：0596-63-7101



みえぎよれん年末即売会（松阪）
日時：12/28 8:00～11:00
12/29 8:30～11:00
会場：みえぎよれん
のり流通センター
問合せ先：0596-51-1556



「魚魚鈴」歳末大売り出し（鈴鹿）
日時：12/29 9:30～13:00
会場：鈴鹿市漁協直販所
「魚魚鈴」
問合せ先：059-380-5500



白塚おさかなまつり（白塚）
日時：12/29 8:30～12:00
会場：白塚漁港内
問合せ先：059-232-3027

※詳細につきましては、各問合せ先でご確認いただきますよう、お願い致します。

【主な予定】
○1月12日（土）
三重県青年女性漁業者交流大会（松阪）
○1月18日（金）
青さのり共販初市（松阪）

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。