

# 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)。

## 2019年度三重県海苔漁期前研修会

—8月23日(金) 松阪市・華王殿—

8月23日(金)松阪市・華王殿にて、三重県漁業協同組合連合会と三重県黒のり養殖研究会が2019年度三重県海苔漁期前研修会を開催しました。

当日は桑名から鳥羽までの生産者および漁協職員、国・県・市町担当者、資材メーカー等関係者ら約150名が参加したほか、海苔問屋の若手経営陣らも来賓として出席しました。

午前の部では、三重漁連購販事業部のり海藻課より「今漁期の対策等について」、指導部より「広域浜プランの進捗状況について」の報告が行われました。

午後からは三重県鈴鹿水産研究室の岩出将英氏より「今漁期の生産対策及び研究課題等について」、鳥羽商船高等専門学校教授 江崎修央氏より「海苔養殖のためのIoT観測ブイ設置と情報共有方法の提案」、兵庫県漁業協同組合連合会専務理事 突々淳氏より「瀬戸内海の『豊かな海』復活に向けた取り組み～きれいで豊かな海とは?～」、(株)荒木海苔店 代表取締役社長 荒木幸男氏より「海苔の市況について」の講演が行われました。

また特別企画として、来場者が配布された県内外の黒海苔10種類を食べ比べ、その産地を当てる「海苔産地コンテスト」

が開催され、最高得点の6点が出るなど、会場は大いに盛り上がりました。成績上位者には三重県黒のり養殖研究会の木下和行会長から賞品が贈呈されました。



## 伊勢湾北中部地区漁協女性部研修会

—8月6日(火) 福井県・敦賀市—

伊勢湾北中部地区漁協女性部連絡協議会は、8月6日(火)福井県・敦賀市にて視察研修を行いました。

日本有数の水揚げ産地でもあり、日本海に接した敦賀市の地元の水産物や特産物を取り扱う市場「日本海さかな街」にて魚食普及・対面販売事業の視察を行い、今後の展望等の意見交換や、新たな取組への発想の拡大につなげることを目的に、約20名が参加しました。



## 第41回三重県海の子作品展 絵画募集！！

県下沿海地区市町の小・中学生を対象に、海・漁業・漁村に関する題材の絵画作品を募り、海を愛する心を育て、漁業に対する理解を深めるとともに、漁業後継者の育成を図ることを目的に、三重県漁業協同組合連合会主催の第41回三重県海の子作品展が開催されます。厳正な審査を経た上位入賞作品（小学校の部6点、中学校の部4点）については、全国展へ推薦され、入賞作品は三重漁連のホームページにて公開される予定です。応募の締め切りは9月20日（金）まで。

## 三重県おさかな料理コンクール レシピ募集！！

三重県産の魚介藻類を使用した新しい料理の創作とそのレシピの普及を目的に、三重県水産物消費拡大促進協議会が三重県おさかな料理コンクールを開催します。今年のテーマは『簡単に作れる私の一押し！ギョ当地ギョ料理』。本大会（9月30日（月））に出場可能で、三重県在住の料理が好きな方であれば誰でも応募できます。詳しい情報は三重県漁連HPでもご覧いただけます。応募の締め切りは9月11日（水）まで。是非ご応募ください。

### 【主な予定】

○9月3日（火）

・鳥羽地区漁協女性部連絡協議会研修  
（鳥羽）

○10月19日（土）

・森林整備活動（岐阜県白川町）

**オリジナルを創り出せ！**

テーマ  
～簡単に作れる私の一押し！  
ギョ当地ギョ料理～

応募締切：9月11日（水）  
開催日：9月30日（月）

【応募条件】  
対象：①三重県在住の方で料理が大好きな方  
②上記の①を満たす方で、賞状審査を通過した場合、実技審査(9/30)に出場可能となります

材料：三重県産の魚介藻類（地元の名産な魚・貝・海藻類、郷土料理、フライドフィッシュ等を参考に）をできる範囲で使用した一品料理。魚介藻類の他、三重県産の野菜も組み合わせ、彩りも考慮する。全国大会（12月）にて発表するレシピのため、その時期に入手可能な食材か、簡単に作れる材料数・作り方も工夫する。（予算2人分3,000円以内）

時間：40分以内

【注意】  
・作品は未発表および発表予定のないものに限ります  
・調理時間に下ごしらえの時間を含む、炊飯器での炊飯時間は除く（※あらかじめ下ごしらえが必要な場合はレシピに明記する）

【応募方法】  
応募用紙に必要事項を記入の上、写真を添付し下記の宛先まで送付してください  
〒514-0006 三重県津市広明町323-1 三重県水産物消費拡大促進協議会「おさかな料理コンクール」宛 2019年9月11日(水)まで

【審査】  
1次審査：書類審査  
9月上旬に行い、実技審査出場者を選出します(最大12名)  
審査結果は2019年9月18日(水)までに審査通過者へのみ連絡します

2次審査：実技審査  
実際にレシピを料理してもらい、審査員による選考を行います  
【日程】2019年9月30日(月)【場所】アスト津  
【選考基準】味・香りなど魚介藻類の特性が活かされているか、栄養のバランス、普及性、独創性など

【発表】  
最優秀賞『三重県知事賞』 商品券2万円分+三重県産 海の幸！  
さらに、12月7日(土)東京で開催されるシーフード料理コンクールへ推薦！  
他に協賛委員長、審査員特別賞、アイデア賞、努力賞、を頒布予定

お問い合わせ先  
三重県水産物消費拡大促進協議会(事務局:三重県漁連本部 三津)  
〒514-0006 津市広明町323-1  
TEL:059-228-5445 FAX:059-225-4511  
http://www.mizayori.or.jp/  
応募用紙はHPでもダウンロードできます！過去の受賞作品公開中！！  
主催：三重県水産物消費拡大促進協議会

【注意】  
①応募作品の著作権は、三重県水産物消費拡大促進協議会に帰属し返却は原則として行いません  
②入賞作品は料理展やホームページにて公表します  
③応募に伴う個人情報等は、今回の目的以外では使用しません

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。