

# 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)。

## 黒のり陸上採苗始まる

－9月21日(土)～桑名地区を皮切りに－



9月21日(土)桑名地区において、県内を先行して黒のりの陸上採苗作業が開始された。生産者らは、水槽内の温度管理に目を光らせつつ、採苗行程は順調なスタートを切った。その桑名地区を皮切りに24日からは伊勢湾地区、25日からは鳥羽地区で陸上採苗がスタートした。鈴鹿地区等で行われる海上採苗は10月の中旬頃からのスタートになる。

黒のり養殖の陸上採苗は、陸上に水槽を設置しその中にノリの糸状体が生長した貝殻を入れ、水車にのり網を巻いて行う方法。殻胞子付着後、のり網を冷蔵庫で保存し海況が整えば海に張り出す。

黒のり養殖にとって、この「種付け」ができなければ、この年の海苔は作れないため、海苔の育成にとって、第一関門ともいえる真剣勝負の作業となっている。

昨年度は、高水温・栄養塩不足等の影

響により、県内全体で不作の年であったため、今年は豊作の年となるよう願っている。



## イベントのご案内

Japan Times Satoyama 推進コンソーシアム実践者交流会 2019

『SDGs を里山里海で考える』

－10月13日～14日・志摩市－

10月13日～14日にかけて、Hotel & Resorts ISE - SHIMA において、『Japan Times Satoyama 推進コンソーシアム実践者交流会 2019』が開催される。本交流会は2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標 (SDGs)」に焦点を当て、『SDGs を里山里海で考える』をテーマに、基調講演やパネルディスカッションや、県内で地域全体の活性化に取り組んでいる漁業者から里山里海の視点から活動発表も行われ、県内漁業者からは、南伊勢町阿曾浦の有限会社 友栄水産 橋本純氏 (三重県海水養魚協議会会長・三重県漁協青壮年部連絡協議会会長)、志

摩市志島の海女である新井圭織氏（三重県漁村女性アドバイザー）が登壇する。講演への参加については無料となっているので、興味のある方は、下記のWEBページより申し込んでください。

【URL】

<https://satoyama-jissensha2019.peatix.com/>

【問い合わせ先】

志摩市 政策推進部 SDGs 未来都市推進室  
(TEL) 0599-44-0206



**イベントのご案内**  
**第10回海女サミット**  
-11月22日~23日・鳥羽市・志摩市-

11月22日（金）、23日（土）の両日に、鳥羽市、志摩市を会場に第10回海女サミットが開催される。

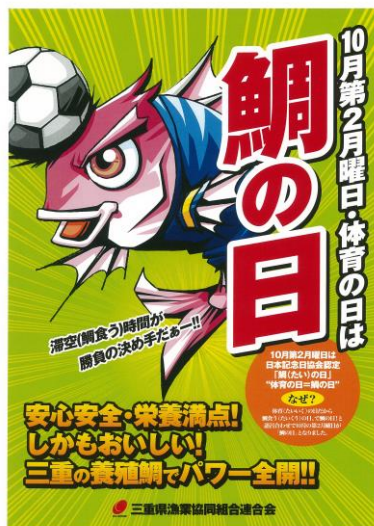
今大会は10回目を記念し、これまでの海女サミットを振り返るとともに、今後の海女サミットの道筋を付けるものとなっている。1日目の22日には、各方面から海女振興の取り組み~10年の成果と課題~についての報告会、2日目の23日には、海女漁獲物の加工と販売をテーマに東京海洋大学の松井隆宏准教授の基調講演と

漁獲物の加工・販売に取り組む全国の海女さんたちとのトークショーが行われる。

**10月の第2月曜日は「鯛の日」**

三重漁連では、三重県産真鯛のPRを図るため、日本記念日協会に10月の第2月曜日を「鯛の日」として申請し認定を受けている。この日は「体育の日」であるため、鯛食う（たいくう）の日、で「鯛の日」と語呂合わせとなっている。

今年は、10月14日がこの日にあたっており、鯛の日にちなんで三重県産の養殖真鯛を味わってください。



**【主な予定】**

- 9月30日（月）
  - ・おさかな料理コンクール（津）
- 10月1日（火）
  - ・食品衛生法の改正に伴う、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の制度化への対応に係る（黒のり加工場を対象とした）講習会（松阪）
- 10月19日（土）
  - ・思いやりの森造成事業（岐阜県白川町）