

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)。

三重県おさかな料理コンクール

—9月30日(月)アスト津—



三重県知事賞

白子高校：伊藤麻菜さん 「みえパッチョ」

9月30日(月)、アスト津にて三重県水産物消費拡大促進協議会(湯浅雅人会長)主催の「2019年度三重県おさかな料理コンクール」が開催された。同コンクールは、三重県産の水産物を主材料とした新しい料理の創作とそのレシピの普及を目的として毎年開催している。

今年は、「簡単に作れる私の一押し! ギョ当地ギョ料理」をテーマに200名以上の応募があり、書類審査を通過した12名による実技審査が行われた。12名それぞれの個性が光る料理が披露され審査が難航する中、最優秀賞である三重県知事賞を三重県立白子高等学校2年生・伊藤麻奈さんの「みえパッチョ」が受賞した。三重県の特産品であるはまぐりを使用し

料理で、味はもちろんオリジナリティと今回のテーマでもある誰でも簡単にできるという点で評価を伸ばし、12月に開催予定の全国おさかな料理コンクールに推薦される。

なお、今コンクールの受賞結果は下記のとおり。

【三重県知事賞】

白子高校：伊藤麻菜さん「みえパッチョ」

【三重県水産物消費拡大促進協議会長賞】

明野高校：濱口ななみさん「アカモクたっぷり和風ハンバーグ」

【審査員特別賞】

一般：工藤浩美さん「キスと青さのりのロール巻き・キスの梅しそ天・キス骨スティック」

【アイデア賞】

相可高校：村岡凌基さん「まぐろ大福」

【努力賞】

あけぼの学園高校：廣瀬友菜さん「ひじきパイ包み焼き」

【入選】※料理名略

白子高校：市川右さん、相可高校：玉井麻耶さん、四日市農芸高校：大山優奈さん、亀山高校：仲南沙桐さん、鈴鹿短大：矢形みづほさん、久居農林高校：鍛冶本碧海さん、一般：乾常人さん

以上、受賞された料理は三重県漁連のホームページにて10月中に掲載予定。ぜひご覧ください。

くわなの宝はまぐり体験事業
- 10月15日(火) 桑名市 -



10月15日(火)、桑名市城南沖干潟にて、赤須賀漁業協同組合と桑名市が主催の「くわなの宝はまぐり体験事業」が行われ、桑名市の小学生約400名が参加した。

本事業は、桑名市の子どもを対象に、桑名市の特産品であるはまぐりの歴史や復活の取組等を学ぶとともに、潮干狩りを体験することにより、はまぐりを身近に感じてもらうことを目的としており、今年初めての試みとなる。

当日は、桑名市長の伊藤徳宇市長よりはまぐりの現状説明と激励あいさつがあり、四日市海上保安部からも潮干狩りを

行うにあたり注意等の説明があった。

参加した小学生は、大きな怪我もなく各々潮干狩りを楽しんでおり、「また来たい」との声が多数上っていた。

漁獲量が減少していたはまぐりだが、近年の様々な取り組みが実り、回復の兆しを見せている。桑名の宝であるはまぐりを漁獲増量するための取り組みはもちろん、継続して子ども達にはまぐりの伝統を伝えることも必要であることから、本事業は2年後にも開催を予定している。

【主な予定】

○10月19日(土)

・思いやりの森造成事業(岐阜県白川町)

○10月26日(土)

・第6回おさかなフェスタ南伊勢

○10月29日(火)~30(水)

・全国漁港漁場大会(広島)

○11月2日(土)

・おわせ魚まつり

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。