

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)。

三重漁連が「養殖マダイ（生鮮区分）」 で機能性表示食品を国内初取得

首都圏を中心とする量販店ライフで販売するPBブランド「伊勢黒潮まだい」が、生鮮区分の「養殖マダイ」として国内で初めて機能性表示食品として受理された。(三重漁連が2021年1月15日に消費者庁へ届出完了)

機能性表示食品とは、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品。販売前に安全性および機能性の根拠に関する情報などを消費者庁へ届出するものである。

同商品は中性脂肪を低下させる機能があることが報告されているDHA・EPAが含まれている。「伊勢黒潮まだい」は、三重県の南伊勢町・大紀町・紀北町からきたまま神奈川県三浦活魚流通センター(三重漁連)へ運ばれ流通する。神経を抜く処理を出荷日前日の夕方に実施しているため、新鮮なまま売場に並ぶのが特徴的な商品である。



MEL(マリンエコラベル)商品「鳥羽産湯通し塩蔵ワカメ」が2021年5月販売開始

三重漁連は、環境に配慮し、漁獲・養殖された水産物の認証制度である『MEL 養殖認証』を海藻で世界で初めて取得した「鳥羽産湯通し塩蔵わかめ」の販路拡充に取り組んでおり、2021年5月から東海コープ事業連合で販売展開する予定。

鳥羽磯部漁協・和具浦支所運営委員会の生産者の皆様とともに認証取得に取り組み、『MEL 流通段階認証 Ver. 2.0』を取得した。持続可能性に配慮して生産された「ワカメ」に認証ラベルを付けて流通させることで、生産現場から食卓までのトレーサビリティを確保するとともに、消費者の皆様が責任ある養殖業で生産された水産物を選択できるよう支援し、自然環境の保全と地域の人々の暮らしを両立させることを目指している。



< 新たに販売展開するワカメ商品 >

4/28 (水) ~6/30 (水)
三重TVスポットCM放送

一般消費者に向けて県産水産物をPRするため、三重漁連が中心となって三重TV放送にてスポットCMを継続中である。

各地区の漁業者の声をメインに「水産物の美味しさ」の魅力を発信する15秒間（天然魚介類・のり海藻・養殖魚）となっているので、是非一度ご観覧下さい。



【CM放送予定の番組（一部）】

- 4/29 高校生レストランこれからも満席
- 5/ 2 日曜アワー
- 5/ 5 高校生レストランこれからも満席
- 5/14 開運なんでも鑑定団
- 5/24 カンプリア宮殿
- 5/29 白黒アンジャッシュ
- 6/ 4 ガイアの夜明け
- 6/19 マルコポロリ!
- 6/27 日本ふるさと百景

※4月以降は19時~22時開始の番組内で随時CM放送予定。

随時募集中

2021年度南島地区漁師体験

三重外湾漁協奈屋浦事業所では、南島地区（贅浦・奈屋浦・方座浦）の水産業を担う新規就業者を探すため、意欲のある40歳未満の方を対象とした短期研修生（2泊3日）の募集を行っている。

今年度は、新型コロナウイルス対策の観点から、随時研修生を受け入れ、少人数での体験を予定している。

定置網を主とした体験プログラムとなっていますが、希望に応じて柔軟に編成していく予定ですので、興味のある方はお問い合わせ下さい。

【お問い合わせ先】

三重県担い手対策協議会 奥田
TEL：059-228-1205



贅浦大敷の網持ち作業風景

【主な予定】

○4月28日(水)

第7回汐青さのり共販（松阪）

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。