

# 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)。

## 2021 年度全漁連漁協系統功労者表彰



(下段左から岩本芳和氏、畑金力氏、中村幸平氏)

JF 全漁連が漁協系統運動や漁協事業、漁業の振興に貢献した漁業者等を表彰する“漁協系統功労者表彰”において、2021 年度は漁協運動功労者に 31 県域 35 名、漁業振興功績者に 19 県域 33 名の漁業者が選出された。

三重県からは、漁協運動功労者に三重外湾漁協前代表理事専務・畑金力氏、漁業振興功績者に鳥羽磯部漁協・中村幸平氏、三重外湾漁協・岩本芳和氏の 2 名が選出され、長年の功績が称えられた。

例年、東京で全国の受章者を集めた表彰式典が開催されるが、今年は新型コロナウイルスの影響で中止となったため、11 月 19 日 (金) に津市の水産会館において三重県受賞者それぞれに表彰状と記章などが手渡された。

## 水産物を用いた料理教室を開催

11 月 25 日 (木)、桑名市長島町の長島まちづくり拠点施設において、三重県水産物消費拡大促進協議会主催の料理教室が行われた。

同教室は、三重県産水産物の消費拡大と魚食普及の推進を目的に桑名市の協力のもと開催されたもので、桑名市在住の女性約 20 名が参加した。

桑名市長島町の「すし工房なばな」より、代表の伊藤さなゑ氏他 3 名が講師として訪れ、三重県産の黒のりを使用した巻き寿司と長島町の郷土料理である箱寿司の教室が行われたほか、三重漁連より、三重県の養殖真鯛“伊勢まだい”を用いた魚のさばき方教室が行われ、参加者たちは講師陣のアドバイスを受けながら調理を楽しんだ。



## 錦漁師塾が短期研修を実施



三重外湾漁業協同組合と水産振興室、三重県、大紀町等が連携し、担い手対策に取り組む「錦漁師塾」の短期研修が11月29日～12月1日に開催された。漁業者の高齢化や後継者不足の対策として、漁業就業に興味のある人を募集し、実際の漁業現場を体験してもらう取り組みで、今回は大阪府から1名が参加。初日にはオリエンテーションが行われ、2日目から実際に養殖漁業や座学等の研修を体験し、参加者は「今回の経験を通じて、三重県の水産業に貢献できる人材になりたい」と話していた。

## 2022年おさかなカレンダーが完成



三重県産水産物のPRと地産地消を促すことを目的に三重県水産物消費拡大促進協議会が毎年作成している“おさかなカレンダー”の2022年版が完成した。カレンダー上部に記載される文言は、

毎年会員へ募集しており、今年は御浜町役場農林水産課考案の「四季多彩な三重の魚」が選出された。カレンダーは今後県内の各浜や市町、市場関係、幼稚園・小中学校等へ順次配布される予定。

## 【告知】三重県漁業担い手対策協議会 漁業担い手育成座学講座を開催します

三重県漁業担い手対策協議会は、三重県漁業の持続的発展を目指し、意欲ある新規漁業就業者の育成を目的に座学研修を開催する。今回は初級編として、漁業就業～5年目程度の漁業者を対象としており、経験豊富な講師から、三重県の漁業の概要や漁協の役割、漁業制度の概要など、漁業を行っていく上で必要な内容を知ることのできる内容となっている。詳細は以下の通り。

1. 日時  
2021年12月21日（火）14：30～
2. 場所  
三重県水産会館4階研修室
3. 内容
  - ・三重の漁業について  
三重県の主要な漁業の紹介
  - ・漁業制度の概要  
漁業権、漁業行使規則、調整規則 等
  - ・漁協の成り立ちと役割  
漁協の運営、組合員の種類 等
4. 参加申込  
12/14 迄にメールでお申込みください。  
【担当】奥田（漁連指導部・水産振興室）  
アドレス：[okuda-k@miegyoren.or.jp](mailto:okuda-k@miegyoren.or.jp)

## 【主な予定】

- 12月10日（金）  
黒のり第1回共販（松阪）

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。