

月報みえぎよれん

★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)。

海づくり大会カウントボード除幕式 —4月24日(水)-津市・三重県庁—

4 月 24 日 (水)、津市・三重県庁にて全国豊かな海づくり大会のカウントボード設置にあたり除幕式が行われた。

この除幕式は、この日が大会開催まで残り 200 日となったことから、大会の機運醸成と周知を図るために、開催までの日数を示したカウントボードを披露したものである。

設置されたカウントボードの木製パネル部分は県立伊勢工業高等学校電気科の生徒によりレーザーで刻印・作成がされた。



カウントボード除幕式の様子 (県庁)

開催される、第 44 回全国豊かな海づくり大会の機運醸成を図ったイベントで大会テーマは「受け継ごう 命あふれる 清い海」である。

当日は海上パレードのリハーサルや稚魚放流など本番さながらに行われる他、マグロのふるまいや模擬セリ体験など様々なイベントが予定されている。

豊かな海づくりフェスタを 開催します

場所：宿田曾卸売市場 (南伊勢町宿浦1114-1)
日時：令和7年5月31日 (土)

午前の部 (10:30~12:00)

- 大会ナビゲーターの紹介
- 子ども神輿と法被のお披露目
- 海上歓迎パレードのリハーサル
- 記念放流 (稚魚放流)
- 餅まき

ほか



午後の部 (12:30~15:30)

- マグロ刺身のふるまい (500人限定)
- 吹奏楽の演奏、ダンスパフォーマンス
- 豊かな海の恵みセリ市 (模擬セリ体験)
- 浅尾美和さんトークショー
- お楽しみ抽選会

ほか

午前10時から
整理券を配布
します



<https://yutakana-umidukuri.pref.mie.lg.jp/>

全国豊かな海づくり大会 HP より

予告:豊かな海づくりフェスタ —5月31日(土)-南伊勢・宿田曾—

5 月 31 日 (土)、南伊勢町・宿田曾漁港にて豊かな海づくりフェスタが開催される。

本イベントは 11 月 9 日 (日) に三重県

三重県黒のり共販 最終結果

2024 年度三重県漁連黒のり共販は 4 月 18 日(金)の共販で終了となった。

近年の黒のり養殖は、高水温や貧栄養による色落ちや食害などが大きな問題となっているが、今漁期は高単価で推移したことなどにより、漁期終盤まで意欲的な生産が行われた。

今漁期を通した結果は、以下の通り。

板海苔

	枚数	平均単価
今年度	1 億 4, 873 万枚	24. 78 円/枚
昨年度	1 億 2, 345 万枚	19. 20 円/枚

ばら海苔

	数量	平均単価
今年度	36, 288 kg	6, 965 円/kg
昨年度	41, 570 kg	6, 270 円/kg

プレミアムフードショー -4月15日(火)-東京-



4月 15 日(火)~17 日(木)、東京ビックサイトにて、プレミアムフードショーが開催された。

本イベントは、世界的に広がっている食の多様性をテーマに、国内の飲食小売店や海外輸出のビジネスの拡大を目的にハ

ラル認証、ベジタリアン、グルテンフリー、オーガニックの4カテゴリーの構成で開催された。

三重漁連からはハラール認証のカテゴリーで伊勢みぞれ海苔、伊勢ぶり、伊勢まじいの広告展示を行った。

3日間の来場者数は 56,685 人と多くの人が訪れ盛り上がりを見せた。



三重漁連展示の様子

新入職員入会式 -4月1日(火)-津市・水産会館-

4月 1 日(火)、津市・三重県水産会館にて新入職員 7 人を迎えて入会式が行われた。

新入職員は緊張した面持ちの中入会式に臨んでいた。

新入職員の氏名、配属先は以下の通り。

椋下 真誠	購販事業部のり海藻課
金山 周	鮮冷加工部加工製造課 (紀伊長島水産加工流通センター)
久野 太暉	志摩水産流通センター
伊藤 久登	牟婁事業所
河野 空大	三浦活魚流通センター
徳田 涼太	三浦活魚流通センター
鎌田 紗里奈	鮮冷加工部加工製造課

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。