

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)。

「第73回全国漁港漁場大会」開催

—2024年10月24日(木)@東京—



10月24日(木)、東京都千代田区の東京国際フォーラムにて、第73回全国漁港漁場大会が開催されました。

当日は、全国から約1300名の漁業関係者が集結し、国に対する「漁港・漁場・漁村・海岸整備予算の確保に関する提言」をまとめました。

全国漁港漁場協会 高吉会長は、能登半島地震・集中豪雨の犠牲者に哀悼の意を示し、「漁村住民の命、漁船などの財産を守り、災害に強い漁業地域づくりをしなければならない」と言及しました。

昨今の漁業を取り巻く環境を説明した後、流通拠点漁港整備や漁場整備や、海業などの展開を進めていく必要性を訴え「水産業が成長産業として、確立し、活気のある豊かな漁村を将来世代につないでいくため、皆様の団結と尽力をお願いしたい」と呼び掛けました。

次回第74回大会は、令和7年10月15日に山口県下関市で開催される予定です。

三重県おさかな料理コンクールが 開催される

三重県産の魚介藻類を使用した新しい料理の創作と、水産物の普及を目的に、三重県おさかな料理コンクールが今年も開催されました。

今回のテーマは「みんなでうお活#おさかな愛」。応募総数232点の中から1次審査を通過した12作品が選抜され、実技審査会が行われました。審査員による厳正な審査の結果、各賞が決定しました。

最高賞の三重県知事賞には、三重県立相可高等学校3年・中村仁美さんの「鯛の山椒ホワイトソースがけ」が選ばれました。全国シーフード料理コンクールへ推薦されることとなりました。



三重県知事賞 中村仁美さん「鯛の山椒ホワイトソースがけ」

【三重県水産物消費拡大促進協議会長賞】

・一般 宇井 こはる 「シーフード春巻き〜クリームリゾットとともに〜」

【審査員特別賞】

・相可高等学校 3年 山口 華煌「穴子を使った茶バーガー」

【アイデア賞】

・亀山高等学校 3年 松尾 莉楼「なんちゃってハンバーグ串」

【努力賞】

・鈴鹿大学短期大学部 1年 田代 麗華「鯛鉢リゾット」

・四日市農芸高等学校 3年 杉本 大地「サモサ風津ギョーザ」

【入賞】 ※書類審査のみ

・明野高等学校 3年中村 綾「カルシウムたっぷり！伊勢風はしまき」

・あけぼの学園高等学校 3年 小原 清蓮「ワンパン海鮮中華ちまき」

・白子高等学校 3年 山舖 奈央「かますフライパン」

・四日市農芸高等学校 3年 伊藤 蒼真「カレイのアクアパッツァ」

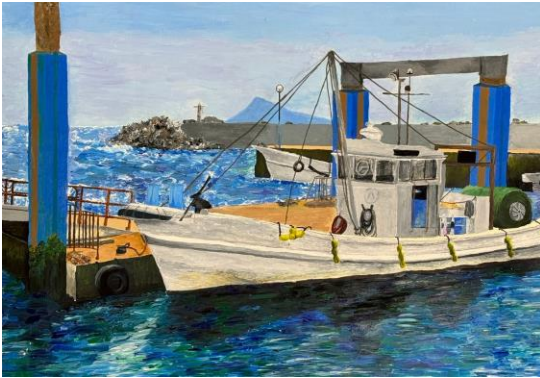
・稲生高等学校 3年 平井 冴「サバのガーリックバターチーズソテー」

・稲生高等学校 3年 岸本 諤「油揚げの豆苗とアジ詰め」

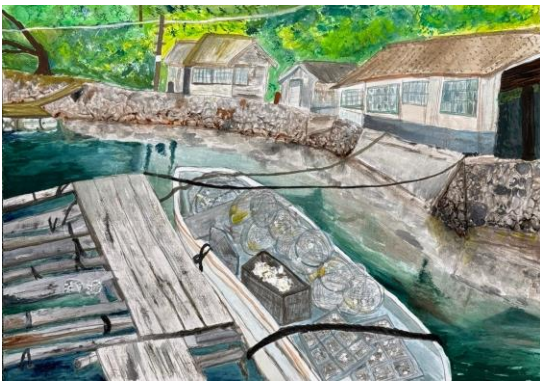
「三重県海の子絵画展」開催 各受賞作品が決定！

漁業後継者の育成を図り、県内沿海地区市町の小中学生を対象に、海を愛する心を育て、漁業に対する理解と認識を高める「三重県海の子作品展」の審査会が10月11日（金）に津市の水産会館で行われました。

テーマは、「海」「漁業」「漁村」です。県内各地の小中学校から出品された343作品の中から、最高賞の三重県知事賞をはじめ、各賞が決定しました。上位入賞作品は全漁連主催の全国海の子絵画展へ出品されることとなります。また、三重漁連のホームページに掲載予定です。



【中学校の部】三重県知事賞「西の風がふく海と船」
伊勢市立五十鈴中学校 3年 中村乃愛さん



【小学校の部】三重県知事賞「養殖筏と工場」
志摩市立大王小学校 6年 坂中葉千さん

10月5日(土) 白塚さかなまつり2024

白塚漁業協同組合が主催する「白塚さかなまつり2024」が10月5日（土）に白塚漁港で開催されました。

このまつりでは、水産物をPRすると共に地域活性化を促す目的で開催され、いわし寿司の振る舞い、焼はまぐりの試食、市内各地の水産加工品等の特産物の販売などが行われ、約3,200名の来場があり、好況に沸いていました。

10月19日(土) 鳥羽わいわい祭り2024

鳥羽磯部漁業協同組合が主催する「鳥羽わいわい祭り2024」が10月19日（土）に鳥羽マリンターミナル西側特設会場で開催されました。

「魚」をテーマにしたイベントで、会場には飲食ブースの出店や、魚のつかみ取り、セリ体験など楽しい催しが行われ、三重県漁協女性部連合会からは「あおさポテト」が販売されました。この祭りには約4,000名の来場があり、多くのブースは行列ができていて、大盛況でした。

10月27日(土) 大紀ふれあいまつり

大紀町観光協会が主催する「大紀ふれあいまつり」が10月27日（土）に滝原宮で開催されました。

この催しでは大紀町の農林水産業や地元の産業の消費を盛り上げるために行われました。伊勢ぶりの刺身・サイコロステーキ・大内山牛乳などのふるまいの他、特産物や地産地消弁当のバザー、体験エリアやステージイベントも開催され、活況を呈していました。

三重県水産物消費拡大促進協議会が
「料理教室」を開催



桑名市長島町の長島まちづくり拠点施設において、料理教室が開催されました。

県産水産物の消費拡大のため、桑名市と三重県水産物消費拡大促進協議会が共同で企画した本教室には、地元住民約40名が参加。料理研究家 秦佐知子さんの指導のもと、ブリを使用し、ブリの照り焼き・ブリのみぞれ汁・柿と春菊の白和え・秋野菜の煮もの・柚の香まんじゅうの5種類の料理を調理しました。

参加者からは、「ブリの活用方法をたくさん知れてよかった」、「来年度も参加したい」、などの声が聞かれました。

紀南漁師塾
令和7年度短期研修生募集中

紀南漁師塾が、漁業の将来を担う人材を探すため、定置網の短期研修生を随時募集しています。

短期研修は、2泊3日程度の日程で実際に定置網漁業を体験できるプログラムとなっており、40歳未満の就業意欲のある方を対象にしています。

未経験者でも応募可能ですので、本気で漁師を目指している方は、是非ご検討ください。

※募集詳細は、あしたの漁師応援サイト (<http://miegyoren.or.jp/ninaite/>) の「お知らせ」欄からご確認ください。

【主な予定】

○11月16日（土）

山・川・海～思いやりの森造成運動

（岐阜県白川町）

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。