

for
三重の応援団

関西事務所通信

2
月号



関西事務所長 **中嶋** ^{みつる}**中** からご挨拶

★2月の三重 冬の味覚「あのりふぐ」

今年の冬は暖かく、三重県では、まだ、積雪が観測されていません。されど暖かいものが恋しい季節に変わりはありません。

今回は三重の冬の味覚「あのりふぐ」をご紹介します。

三重の冬の味覚といえば、カキや伊勢エビなどの魚介類が定番ですが、天然フグも絶品です。

三重県の天然トラフグの漁獲量は、愛知県、山口県、福岡県、静岡県に次いで全国第五位、シェアは11%です。ちなみに、伊勢エビの全国シェアは23%で第一位（農林水産省 平成28年海面漁業生産統計調査）。

「フグといえば下関」と言われますが、下関で漁獲される量はごくわずか。下関がフグの本場とされるのは、フグの仲卸業者や加工業者などの専門業者が圧倒的に集積しており、また、処理技術や施設も充実しているため、日本中のフグが下関に集まるのだそうです。

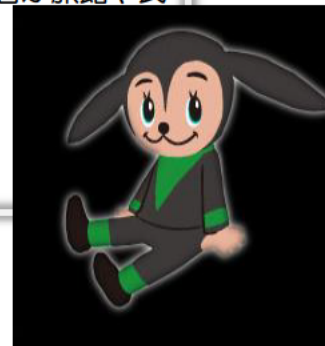
三重県では志摩地域でフグ漁の盛んですが、この地域のトラフグも主に下関への出荷されていました。しかし、地元の漁師さんたちが、一定の規格を決めて選別すればブランド食材として売れるのではないかと考え、伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で獲れた天然トラフグの中で、体重700g以上の天然トラフグを「あのりふぐ」として、20年ほど前からブランド化を進めてきました。その後、地域の旅館が「あのりふぐグルメプラン」を設定すると、徐々に知られるようになり、漁師、旅館、料理店、観光協会が協力し合って、作り手みんなの顔が見える地域ブランドへと築き上げてきたそうです。現在は、「三重ブランド」にも認定されています。

とはいえ、もともとこの海域はフグが多く獲れたわけではなく、乱獲により西日本のトラフグが激減したことを知ると、安乗の漁師さんたちは愛知、静岡の漁業者にも呼び掛け、いち早く操業協定を締結。トラフグの資源管理や稚魚放流をすることで、漁獲高を増やしていったそうです。この操業協定は今も守られています。

もっちりとした歯応え噛めば噛むほど旨みが滲み出る「てっさ」、ほくほくの身をじっくり味わうなら「てっちり」、シューシー骨まで美味しい唐揚げ、最後はふぐの旨みが凝縮した雑炊の締め…炙った「ひれ酒」も最高です。

安乗のある志摩市では、上質天然とらふぐ（あのりふぐ）をお値打ちに楽しめるお店が旅館や民

あります。一度ご賞味ください。



➡ PICK UP!

♡ 2日連続！三重県観光物産展（第3・4弾）開催！【大阪】

2月6日（木）は、伊賀市・名張市が、7日（金）は、鈴鹿市・尾鷲市が地元の特産物の試飲や販売を行います。観光パンフレットも配布していますので、ぜひお立ち寄りください♪



- 日時：2月6日（木）11：00～19：00
7日（金）10：00～18：00
- 場所：ディアモール大阪「ディースクエア」
（<https://www.oud.co.jp/ds/index.php>）
- 問い合わせ先：06-6347-1932（三重県関西事務所）



三重県内 おすすめ情報



✎ 伊賀地域：名張市

青蓮寺湖観光村で“いちご狩り”開催！
高級ベッド式溶液栽培の甘くて美味しいいちごが食べ放題！
甘みも多く地元でも大人気です。

 <http://bit.ly/36t2uy4>



✎ 伊勢志摩地域：南伊勢町

2月末終了！「おいさないさキャンペーン秋冬2019」開催中！
1泊2食付9,900円（税抜）！
伊勢えび一尾付き or 南伊勢町の貝満喫プランが選べます。

 <http://bit.ly/31etFtd>





東紀州地域：尾鷲市

豊漁と豊作を祈願するため、江戸時代から続く“奇祭”「尾鷲ヤーヤ祭り」開催！白装束の若者衆が、「チョウサじゃ」のかけ声とともに、激しくぶつかり合う様は、迫力満点！

[Link http://bit.ly/2N2Fj5Y](http://bit.ly/2N2Fj5Y)



中南勢地域：松阪市

松阪市出身で、北海道の名付け親として知られる幕末の探検家松浦武四郎。その功績やアイヌ民族の文化を伝える祭り「第25回 武四郎まつり」が開催！ステージイベントやアイヌ文化体験コーナー、松浦武四郎にちなんだグルメも販売します。

[Link http://bit.ly/35uSmnd](http://bit.ly/35uSmnd)



北勢地域：鈴鹿市

最大級のス「鈴鹿の森庭園 しだれ梅まつり」開催！呉服枝垂（くれはしだれ）をはじめ、約200本もの見事なしだれ梅の名木をお楽しみください。ライトアップもお楽しみいただけます。

[Link http://bit.ly/2Qt4sJa](http://bit.ly/2Qt4sJa)



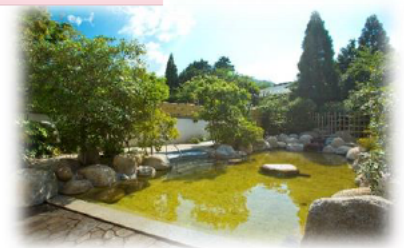
特集

♡ スマホでみえ得キャンペーン
[Link http://bit.ly/32kZKQt](http://bit.ly/32kZKQt)

♡ おすすめ温泉
[Link http://bit.ly/2uPRtpf](http://bit.ly/2uPRtpf)

♡ おすすめイチゴ狩り人気スポット
[Link http://bit.ly/35wiNZD](http://bit.ly/35wiNZD)

♡ 鳥羽市浦村 美味しい牡蠣食べ放題のお店（小屋）
[Link http://bit.ly/200SJiH](http://bit.ly/200SJiH)



三重県イベント情報 in 関西

お国自慢大会！「日本列島心のふるさと観光展」開催！【大阪】

毎月開催している観光展。

今回の三重県コーナーは、「ひな祭り」と「スイーツ」特集♪
各地で開催されるひな祭りイベント情報と、ご当地スイーツを
ご紹介します。

併せて、熊野市で行われた写真展の入賞作品を出張展示します！



●期間：2月5日（水）～18日（火）

●場所：JR 東西線 北新地駅 東出口東地下広場

（大阪市北区梅田1-1-7 地下2階 みちまちスクエア Bコーナー）



「大阪 新世界発 三重の旅 ポスター展」開催中！【大阪】



訪日外国人向けホステル「HOME HOSTEL OSAKA」で「大阪 新世界発
三重の旅 ポスター展」開催中！

期間中は、三重県内の各市町・関係団体の観光ポスターや外国語版
パンフレット等を館内に展示しています。

●期間：2月19日（水）まで

●場所：HOME HOSTEL OSAKA「多目的スペース」

（大阪市浪速区恵比寿東2-1-22）

 <http://bit.ly/36xigrv>

三重県 グルメ情報

三重の応援店舗ご紹介 ～関西で三重を味わおう！～（Vol.23）

関西圏で三重の「食」が味わえる、「三重の応援店舗」をご紹介します。

第23弾は、「伊勢えび料理法善寺横丁 えび家」と「元気になる農場レストランモクモク西宮店」です。

伊勢えび料理法善寺横丁 えび家

落ち着いた佇まいのなか、活造り・すき鍋・揚げ物等、
様々な伊勢えび料理が味わえます。

 <http://www.ebiya.net/>



🍴 元気になる農場レストラン モクモク西宮店 🍴

伊賀市にある「モクモク」の工房でつくったハム・ソーセージやパン・地ビール・とうふをはじめ、季節のお野菜をたっぷり使用したお料理をビュッフェでお楽しみいただけます。

🌱 Link <http://bit.ly/38pYHSP>



🌸 ご当地グルメ紹介 🌸

志摩市のご当地グルメ「あのりふぐ」

伊勢えび、的矢かきと並ぶ志摩市の冬の味覚「あのりふぐ」。

伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で漁獲される体重 700g 以上の天然トラフグのことを言います。

てっさ、てっちり、唐揚げ…etc. お好みの調理法で味わってみてください。食べごろは3月上旬まで。

🌱 Link <http://bit.ly/2QxB8RJ>



県人会・高校同窓会 活動情報

🖋️ 2019年度 県人会・高校同窓会 総会開催予定（2、3、4月）

🌸 同窓会

* 松阪高校：2月2日（日）





「東京 2020 オリンピック聖火リレー」聖火ランナー、ルートが決定！

4月8日（水）、9日（木）の2日間、県内を北から南にかけてつないでいきます。



Link

<http://bit.ly/2QvcTn8>



発行：三重県関西事務所 営業推進課（担当 藤本）

Tel 06-6347-1932 Fax 06-6347-1935

バックナンバー：<http://www.pref.mie.lg.jp/MKANSAI/HP/82374033518.htm>

E-Mail: mkansai@pref.mie.lg.jp

Facebook: <https://www.facebook.com/mie.kansai/>

【シェア】、【フォロー】、【いいね!】

三重のPRにご協力よろしく申し上げます!

〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田1丁目11-4

大阪駅前第4ビル8F

