

◎みえの地産地消

三重県では、地域で生産された農林水産物やその加工品を購入したり、農林漁業体験など地域の農林水産業や自然とふれあうことを通じて、私たち自身の生活や自分たちが暮らしている地域を見つめ直そうという運動を「地産地消運動」としてすすめています。

◆人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度

県民の皆様が安心して県産の生産物を購入していただけるよう、化学農薬の節減やたい肥の活用など環境に配慮した方法で作られた野菜等について、第三者機関が生産方法等を確認し、認定要件を満たすことが確認されたものにマークを表示する制度です。

みえ地物一番
シンボルマーク



3つのポイント

①人と自然にやさしい

農業の節減や、たい肥の有効活用など、環境にやさしい生産を行っています。

②生産者の顔が見える

ホームページから作った人やその作り方を確認できます。

③きちんとチェック

第三者機関の(公財)三重県農林水産支援センターが、現地調査を含め、作り方などを厳しくチェックしています。

知って
いましたか?

三重県は全国第3位の緑茶の産地です!

三重県のお茶生産は、栽培面積、生産量、生産額それぞれ、静岡県、鹿児島県に次いで全国第3位です。(令和4年1月現在)

茶葉が生育するには、年間平均気温15℃以上・年間降水量1,500mm以上が必要とされるため、気温の低い北日本などでは栽培が難しく、全国でも生産できる地域が限られています。この点、三重県は気温・降水量とも好条件で、北勢から南勢にかけてその土地の風土、地形、自然にあった茶栽培が盛んに行われています。

お茶おいし〜



北勢

水沢(四日市)、鈴鹿、亀山
鈴鹿山脈のすそ野に広がる茶園では、覆い茶や煎茶が盛んに生産されています。

南勢

飯南・飯高(松阪)、大台・度会
昼夜の寒暖差が大きく、朝夕には川霧が立つ、櫛田川や宮川流域の茶園では煎茶、特に深蒸し煎茶が盛んに生産されています。



煎茶

三重県内全域で生産されている、日本でもっとも一般的な緑茶です。蒸気で蒸して、発酵を止めてから製茶する緑茶で、世界的に見ても特殊な製法で作られています。

深蒸し煎茶

南勢地域で盛んに生産されています。煎茶を製造するときに、長い時間をかけて蒸すお茶を特別に深蒸し煎茶といいます。



覆い茶

玉露・かぶせ茶・碾茶(てんちゃ)

覆い茶とは、収穫する前に覆いをかけ、直射日光を遮って栽培したお茶で、覆いをする期間によって玉露・碾茶、かぶせ茶に分けられます。覆いをすることによって、茶葉のアミノ酸の量が増加し、味わいがまろやかになるほか、緑色が濃くなり、独特の香りが立つのが特徴です。

お茶の歴史や文化を深める・手もみの技法を学ぶ

〈四日市市茶業振興センター〉

四日市水沢町西野 252-63

☎059-329-3367

suizawa@isecha.net

開館/9:30~16:00

休館/月曜日(月曜日が休日の場合翌日休館)、年末年始

◆入館無料・予約不要(団体10名以上の場合要予約)

〈松阪市飯南茶業伝承館〉

松阪市飯南町粥見 1125番地 1

☎0598-32-4713

開館/10:00~15:00

休館/土、日、祝日、年末年始(12月28日~1月3日)

◆入館無料

◆手もみ体験(要予約)



10 食・農の体験をしよう



四季の魚

三重県は全国でもトップクラスの魚介類の宝庫! 南北に1000km以上に及ぶ海岸線は変化に富み、それぞれの地域の特性に応じた漁業が営まれており、バラエティに富んだ魚介類が水揚げされます。



(①: 主要産地 ②: 漁獲方法)

春



カツオ

- ①熊野灘沿岸
- ②一本釣り、曳縄釣、まき網



マダイ

- ①伊勢湾口～熊野灘沿岸
- ②養殖、一本釣り、刺網、定置網



ハマグリ

- ①伊勢湾内
- ②底曳網



はまぐりうどん



ブリ

- ①熊野灘沿岸
- ②定置網、養殖

夏



アワビ

- ①鳥羽市、志摩市
- ②海女漁



イサキ

- ①熊野灘沿岸
- ②定置網、一本釣り



イワガキ

- ①伊勢湾口～熊野灘沿岸
- ②養殖、海女漁



アラメ

- ①伊勢湾口～熊野灘沿岸
- ②海女漁、採藻漁

冬



イセエビ

- ①伊勢湾口～熊野灘沿岸
- ②刺網



マガキ

- ①鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町
- ②養殖



トラフグ

- ①伊勢湾口～熊野灘沿岸
- ②はえ縄、定置網



クロノリ

- ①伊勢湾沿岸
- ②養殖

秋



サバ(マサバ、ゴマサバ)

- ①伊勢湾口～熊野灘沿岸
- ②巻き網、定置網



サワラ

- ①三重県沿岸
- ②曳縄釣、定置網、一本釣り



ヤマトカマス

- ①熊野灘沿岸
- ②定置網



ニギス

- ①熊野灘沿岸
- ②沖合底曳網



〈伊勢まだい〉

全国4位の生産量を誇るマダイ養殖(令和元年度調査結果)。平成24年度からは県産の海藻・かんきつ・茶葉の粉末をブレンドしたエサを一定期間与えた養殖マダイを「伊勢まだい」としてブランド化。脂分が少なくさっぱりとした味わいが特徴で、県内外で販売されています。

