

漁業の事例

事業名【都道府県】

的矢湾奥の漁場再生ならびに高付加価値商品の開発・販売に関する調査研究【三重県】

協議会名・参加団体名

伊雑ノ浦地区漁場再生協議会

志摩市、(社)三重県建設業協会、(社)三重県建設業協会志摩支部
鳥羽磯部漁業協同組合、志摩商工会



*写真はイメージ

事業の背景

伊雑ノ浦(的矢湾)のアオサノリ養殖業は、水環境の変化や漁業者の高齢化等により、最盛期の10分の1以下にまで落ち込んでいる。

事業の概要

- 伊雑ノ浦の水環境の改善実験
 - ・牡蠣ガラ散布による改善実験
- アオサノリ養殖業における建設業の活用
 - ・建設機材の転用の試行実験
 - ・手作業における建設労働者の直接活用実験
- 伊雑ノ浦発の高付加価値商品の開発
 - ・志摩の海の恵みを活用した高付加価値商品の開発
 - ・首都圏におけるテスト(物流・販売)
 - ・地元旅館やホテルへの提供

事業の課題

- ・水環境の改善実験に必要な費用負担
- ・加工品の販路開拓

期待される効果

- ・的矢湾・伊雑ノ浦の水環境の改善
- ・伊雑ノ浦地区のアオサノリ養殖業の再興
- ・新たな特産品による観光客等の購買力拡大

今後の建設業のビジネス展開

- ・水環境改善活動にかかる収益事業(閉鎖水域における水平展開)
- ・アオサノリをはじめとする閉鎖水域での養殖業

雇用の状況(予定)

- ・雇用者(従事者数):5人(平均雇用者数1.5人/月)

【連絡先】(社)三重県建設業協会 担当:大井
Tel.059-224-4116



あさげ、ゆうげに
ミネラルたっぷり「あおさ」

海の野菜

志摩市

あおさ

伊勢志摩国立公園
三重県志摩市

「志摩市あおさプロジェクト」は
つくる人と食べる人の両方を
「あおさ」で笑顔にしたいと考えています。



志摩市の「あおさ（和名：ヒトエグサ）」は、
全国生産量の約3割を占めている志摩市を代表する特産品です。（平成19年実績）

「あおさプロジェクト」は、志摩市の特産品である「あおさ」の美味しさと素晴らしさを全国の皆さんにもっと知っていただいて、「あおさ」の消費拡大を図るとともに、生産者のみなさんとともに、より高品質な「あおさ」を安定して市場にお届けできるよう、「あおさ」養殖の総合的な振興を図っていくことを目的としています。



志摩市あおさプロジェクト
志摩市役所

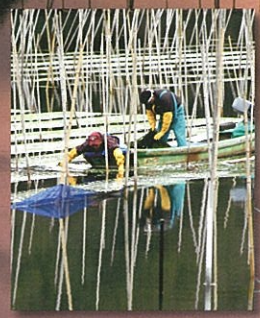
〒517-0592 三重県志摩市阿児町鵜方3098番地22
電話：0599-44-0289 ファックス：0599-44-5262

<http://www.aosanori.jp/>

愛情と恵まれた自然が
「志摩あおさ」を育みます。

生産量
日本一の

美しくおだやかなリアス式海岸の入江は、あおさ養殖に最も適した環境といえます。そして受け継がれる経験、技術、日々の研究とあおさにかける愛情があって、品質の高いあおさが生まれるのです。



温暖な志摩の気候といえども
冬季の作業は厳しいものがあります。



熊野灘

たったこれだけ！ 簡単便利のひと工夫

潮の香ひろがる 愛情レシピ



毎日食べるものに使えば
簡単に栄養バランスを整えることが
できますよ！



あおさサラダ

水でサッとどしどし、他の野菜や海藻とあわせれば出来上がり。和風や中華風ドレッシングとの相性は抜群です。あおさをちょっと加えるだけで、いつものサラダがパワーアップしますよ！



あおさ天ぷら

「あおさ」を水でもどし、ザルで水切りをします。衣に混ぜ、大さじスプーンですくいながら揚げていきます。※あおさはすぐ火が通るので170℃で熱した油で揚げてください。



あおさの玉子焼

作る途中で、かるく水戻した「あおさ」を適量入れるだけで出来上がりです。

レシピ提供：志摩いそぶえ会

あおさを使って
私だけの
一品を考えてみようかな？
例えば…「あおさの□△※」
とかね！



志摩の里海ですくすく育った「あおさ」の素顔

「あおさ」は殆どカロリーがないため、食事によるカロリー摂取を抑えます。また、食物繊維やカルシウム、ビタミンA・C等を含む、バランスのとれた天然の健康食材です。

- ◎ 成人病予防に効果が期待されるラムナンという成分が多く含まれています。
- ◎ 日常の食生活で不足しがちなミネラル分の補給になります。



志摩の風物詩でもある「あおさ」



昔ながらの手仕事



ビタミンA

キャベツよりも豊富！



栄養豊富で低カロリー！

味噌汁 1杯分

4 kcal

※1人前の味噌汁（又はお吸物）に使用する3gのあおさのみのカロリーです。



βカロテン

トマトを上回る含有量！
まさに海の野菜です！



食物繊維

豊富と言われるワカメより
さらに多いのです！



海藻類の中でもタンパク質、マグネシウム鉄などが多く含まれています。

(*日本食品標準成分表による)