



**伊勢志摩サミットの食材にも採用された「青さのり」が新たに三重ブランドに認定！
四日市萬古焼は1事業者を追加認定！**

三重ブランド認定証授与式を開催します

【会場】三重県庁3階プレゼンテーションルーム 【日時】3月14日(水)16時から

三重県(知事:鈴木英敬)では、全国に通用する高い商品力があり、三重県の知名度向上につながる県産品及びその生産又は製造を行う事業者の方々を「三重ブランド」として認定し、全国に情報発信しています。

今般、三重ブランドとして「青さのり」1品目1事業者と「四日市萬古焼」への1事業者追加を平成30年3月14日に認定するとともに、同日、認定証授与式を行います。

※四日市萬古焼は品目としては平成25年に三重ブランドに既に認定されており、今回は1事業者の追加認定となります。

1 三重ブランド新規認定品及び事業者

- (1) 品目名 青さのり
事業者名 三重県漁業協同組合連合会
代表理事会長 湯浅 雅人(ゆあさ まさと)
住所 三重県津市広明町323番地の1
電話 059-228-1205



- (2) 品目名 四日市萬古焼
事業者名 株式会社華月(かげつ)
(認定品:大黒(だいこく)ごはん鍋)
代表取締役 藤井 啓雄(ふじい ひろお)
住所 三重県四日市市羽津山町20番9号
電話 059-331-6037



2 三重ブランド認定証授与式

- (1) 日時:平成30年3月14日(水)16時00分から16時15分まで
- (2) 場所:三重県庁3階プレゼンテーションルーム(三重県津市広明町13)
- (3) 出席者:「三重ブランド」新規認定事業者(上記2事業者)
三重県知事、三重県農林水産部長

3 参考

- (1) 三重ブランド認定制度とは
平成14年3月に創設した制度で、三重県の豊かな自然、伝統等地域の特性をいかして生産又は加工されたものから、特に優れた県産品及びその生産者を県が認定し、情報発信することにより、三重県の知名度を向上させ、観光及び物産の振興並びに農林水産業等の生産者の意欲を高めることにより地域経済の活性化に資することを目的としています。
- (2) 三重ブランド認定品及び事業者数
平成30年2月末時点で17品目38事業者を認定しており、今回の新規認定により認定数は18品目40事業者となります。

認定品目: 真珠、松阪牛、伊勢えび、的矢かき、あわび、伊勢茶、ひじき、ひのき
南紀みかん、あのりふぐ、伊賀焼、伊賀牛、熊野地鶏、四日市萬古焼
岩がき、桑名のはまぐり、伊勢たくあん、青さのり

平成29年度三重ブランド認定のポイントについて

「青さのり」について

1 概要

「青さのり」とはこの地方の呼び名で、正式名はヒトエグサという。三重県では、葉が広くてボリュームのある天然の「青さのり」が採れることから、昔から食べられてきた。

三重県では、1950年代ごろから青さのり養殖が盛んになり、中勢地域から東紀州地域までの広範囲に渡って養殖に適した環境が存在していることから、その生産量は全国1位を誇っている。佃煮の原料としての用途が主であったが、伊勢志摩サミットの食材として採用されるなど、近年は、香りの良さや調理の手軽さなどから、一般家庭や飲食業界向けの姿売りの商品から、お菓子やインスタントみそ汁などの加工品まで用途が広がるなど、需要が拡大している。毎年1月から4月頃までは、県内各地の沿岸域で、養殖網に密に伸びた「青さのり」の鮮やかな緑色の風景が広がり、風光明媚な漁村の景観を引き立たせている。

2 三重県漁業協同組合連合会(以下、県漁連)が評価された主なポイント

- (1)生産量が全国1位を誇り、また養殖の漁場が中勢地域から東紀州地域の広範囲にわたるため、それぞれの漁場に特有の色目や香りを伴ったバリエーション豊富なものが採れること。
- (2)他県産と比べて、青さのり自体の成長が良いことからボリュームのある製品ができること。
- (3)生産者の代表と県漁連で構成する「三重県青のり生産流通推進委員会」が、生産管理指導及び全量検査等を実施して品質の向上に取り組むとともに、県外不出の種網の管理が徹底され、他県産の青さのりと差別化されていること。
- (4)全量を県漁連による共販制度(入札)により一元集荷されているため、品質確保及び産地のトレースができること。



平成29年度三重ブランド認定のポイントについて

「四日市萬古焼」について

1 四日市萬古焼の概要

土鍋や急須に代表される「四日市萬古焼」は、江戸時代元文年間(1736~1740年)に桑名の商人沼波弄山(ぬなみろうざん)が茶の趣味が高じて、現在の三重郡朝日町小向に窯を築き自分で茶器を焼き始めたのが始まりとされている。その作品が変わらずに永遠に残っていくようにとの意味から「萬古」または「萬古不易」の印を押したのが名前のいわれとされている。「萬古の印があることがいちばんの特徴」と言われるほど形は多彩であり、現在では、四日市市と菰野町を中心に100社以上の窯元が集積している。

土鍋は萬古焼を代表する商品で、生産高は国内産土鍋の約80%を占めているが、その特徴は耐熱性にあり、ガスレンジや炭火などの空焚きや直火に対しても、高度の耐久性を発揮する。

また、急須も萬古焼を代表する商品の一つであり、紫泥急須は昭和54年に通商産業大臣(現在の経済産業大臣)指定の伝統的工芸品に指定された萬古焼のシンボルである。紫泥急須とは、鉄分を含む粘土を使用し、還元焼成を行うことで紫褐色をしており、釉薬をかけない焼き締まりが特徴。使えば使うほどに味わいと光沢が増すといわれている。

2 株式会社華月(大黒ごはん鍋)が評価されたポイント

(1)高い耐熱性能や自社開発の釉薬によって、空焚きや濡れたまま加熱しても割れないことと、ごはんがこびりつかないことや吹きこぼれない形状など、手入れのしやすさにも配慮して改良が続けられてきている。

(2)白米や玄米を一粒一粒ふっくらと炊き上げることができ、プロの料理人等に愛用されている。

大黒ごはん鍋



三重県漁業協同組合連合会 「青さのり」取扱店リスト

三重県漁業協同組合連合会提供

販売店

- ・海苔テラス

三重県松阪市中央町465-1(のり流通センター内)

0598-31-1400

- ・みえぎよれんオンラインショップ

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/miegyoren>

株式会社華月「大黒ごはん鍋」取扱店等リスト

株式会社華月提供

販売店

- ・藤田商事株式会社

東京都台東区西浅草 1-5-13

03-3844-4631

- ・うつわの陶正

東京都台東区松が谷 4-24-1

03-5246-8722

- ・かつぱ橋まえだ

東京都台東区松が谷1-10-10

03-3845-2822

大黒ごはん鍋使用飲食店名

- ・旬菜 いまり

京都市中京区六角通り新町西入ル西六角町108番地

075-231-1354

- ・みちば和食 たて野

東京都中央区銀座7-6-10 アソルティ銀座花椿通りビル6階

03-6252-5000

- ・浅草 海月

東京都台東区浅草2-20-6 1階

050-5592-5287

- ・なかよしはなれ

東京都渋谷区恵比寿1-21-5

050-5590-7458