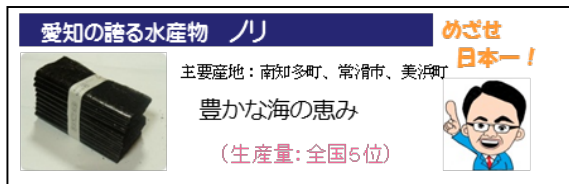


1 知事名刺によるPRについて

愛知県では、知事名刺を使った農林水産物や特産品のPRを行っており、生産量などが全国上位の品目を月ごとに掲載しています。新ノリの出荷期となる12月・1月は、ノリをPRすることとしております。



2 愛知県のノリ養殖について

愛知県のノリ養殖は、約160年前の江戸時代から始まり、長い歴史の中で培われた養殖技術と、伊勢湾・三河湾の豊かな栄養を背景に、品質の良いノリを生産しています。

平成26年の本県の実産枚数は3.8億枚、全国第5位となっており、全国シェアは5.4%となっています。県内では、常滑市、西尾市、田原市、南知多町、美浜町で養殖が行われています。

県別ノリ生産量（平成26年）

順位	県名	生産枚数（千枚）	全国シェア(%)
1位	佐賀県	1,669,601	23.5
2位	兵庫県	1,372,422	19.3
3位	福岡県	1,169,648	16.5
4位	熊本県	856,097	12.0
5位	愛知県	382,303	5.4
	全国	7,105,725	—

(農林水産統計)

3 あいちの四季の魚について

愛知県産の魚介類のPRを進めるため、季節を代表する魚種を2種類ずつ選定し、平成24年2月27日に公表しました。

春の魚（3～5月） アサリ、コウナゴ

夏の魚（6～8月） ウナギ、シラス

秋の魚（9～11月） ガザミ、スズキ

冬の魚（12～2月） トラフグ、ノリ

また、愛知県漁業協同組合連合会では、「あいちの四季の魚」8魚種を、地元漁師が自信をもって勧める魚（プライドフィッシュ）として定め、県産水産物の消費拡大に取り組んでいます。

4 愛知県漁業協同組合連合会

愛知県内の漁協等31組合を会員とする連合会であり、購買、販売、指導事業等と幅広い活動を展開しています。県内で生産されるノリは、同連合会海苔流通センターに集められ入札にかけられる共同販売体制が確立しています。

5 名古屋文化短期大学 鳥居久雄教授

愛知県調理士会副会長（元名古屋クラウンホテル総料理長）で愛知県食育推進会議委員や県主催の料理コンテストの審査員長を務められるなど、地産地消を始めとした食育活動に精通した方です。