志摩の取り組み



漁師の育成サポート 「畔志賀漁師塾」

ることを目的としており、漁業を教



農業塾「なごみ」で農業研修



伊勢志摩備長炭

炭。火持ちがよく火力が強いことが



志摩ブランド認定で 地域経済活性化

に認定し、販売支援・情報発信などを 通じて、地域経済の活性化を図って



あおさ





ひじき

生産量日本一を誇る志摩の海藻

Shima is Japan's largest producer of seaweed

志摩の海で採れるあおさ・あらめ・ひじきなどの海藻はいずれも高い栄養価が 自慢。特にあおさ・あらめは日本一の生産量を誇り、全国へと流通しています。

あらめ

真珠の養殖業は 代表的な産業

The aquaculture of pearls with gentle luster is the major industry of Shima.

長年培われてきた高い技術 により、志摩の真珠は、一粒 一粒がやさしい輝きを放つ 逸品として世界中から高い 評価を得ています。



豊富な海の幸

Abundant seafood

志摩の海では、それぞれの旬の時期に 合わせて、豊富な海の幸を獲ることが でき、その新鮮さと美味しさは多くの 食通を魅了してやみません。





的矢かき

天然とらふぐ「あのりふぐ」

農作物



古くから志摩地方に伝わる「きんこ」

絶妙な甘さが特徴の南張メロン Nanbari melons featuring refined sweetness 浜島地区の名産で濃厚で甘みが強く贈答品

Kinko, a traditional food of Shima

志摩特産の隼人芋を煮て天日干ししたものをきんこ と言い、古くから志摩地方では子どもや海女のおや つとして食べられてきた郷土食です。



志摩特産のブランドいちご「レッドパール」

Shima specialty brand strawberry "Red Pearl"

つややかな赤色に高い糖度が特徴的な高級いちご 「レッドパール」。「アイベリー」と「とよのか」を交配 させ平成5年に誕生しました。



Grace is Shima's food

として定着しています。

Shima's industry to protect, convey and nurture

"Pearl farming" is one of the representative industries in this area. Shima is the birthplace of pearl farming, and Shima's pearls have established themselves as a gem that give off a high-quality and gentle glow. Since the name of Ama (women divers) appears in the "Manyoshu", Ama fishing has been practiced for a long time. This traditional fishing method has been passed down to the present day. In the agricultural field as well, products grown in a warm climate such as Nambari melons and strawberries are distributed nationwide, and their number of fans are increasing.

wide, and their number of fans are increasing.

In recent years, we have also been working to pass on the blessings of Shima to future generations through efforts such as the conservation of resources through thorough resource management and small fish release business, implementation of a Shima brand system for the purpose of industrial development, and fisherman/agricultural work cram schools to train successive generations. We will support Shima City's industry with a common understanding to "protect, convey and nurture."



住民の貴重な糧として海・山からもたらされる恵み

流事業を通-

0

保全、

の実施、後継を歴史を発展を歴史を発展を歴史を発展を歴史を表現を表現を表現を表現されていません。

アか

育てら

てれい

や

伝統漁法

海女漁が

も「海女」

摩の恵

として志摩市の

伝える・育てる」を

漁師塾や

農業塾など、

も行っ

度の

て志者目放

まちの発展に欠かせないものです

志摩の生活を支えてきた海女漁

The ama that have long supported the livelihood of the people in Shima

鳥羽・志摩の海女漁は、日本遺産にも登録 されています。

平成29 (2017)年国指定重要無形民俗文化財

0

祥の地で

品質でや

地位を

11