アンケート画面開始

Page 1

「A 食育・地産地消(みえの安心食材表示制度、三重ブランド、みえジビエ含む)」に関するアンケート

三重県産食材の購入について

A1

あなたは、食品を購入する場合に、三重県産の食品を意識して購入していますか。
あてはまるものを1つ選んでください。

1 ◯ 意識している
2 ◯ どちらかといえば意識している
3 ◯ あまり意識していない
4 ◯ 全く意識していない

次へ

0 50 100(%)

三重県産食材の満足度について(生鮮物・加工品)

A2

あなたは、三重県産の生鮮物(青果物、魚介類、米、肉等)や加工品(三重県産の食材を利用した加工食品)に対してどのように感じていますか。
あてはまるものを1つ選んでください。

1 ◯ 満足している
2 ◯ どちらかといえば満足している
3 ◯ どちらかといえば満足していない
4 ◯ 満足していない

次へ

0 50 100(%)

A2でそう感じた理由

A3
A2でそう感じた理由を3つまで選んでください。(3つまで)

1 ☐ 味、鮮度、栄養などの品質がよい
2 ☐ 量が世帯構成にあっている
3 ☐ パッケージデザインや商品の説明がわかりやすい
4 ☐ 地元のものへの安心感がある
5 ☐ 料理に使いやすい、食べやすい
6 ☐ 価格が適正、安い
7 ☐ 品揃えが多く、入手しやすい
8 ☐ 環境への配慮ができる
9 ☐ その他 (自由記載:)

次へ

0 50 100(%)

A2でそう感じた理由

A4
A2でそう感じた理由を3つまで選んでください。(3つまで)

1 ☐ 味、鮮度、栄養などの品質がよくない
2 ☐ 量が世帯構成にあっていない
3 ☐ パッケージデザインや商品の説明がわかりにくい
4 ☐ 地元のものへの安心感がない
5 ☐ 料理に使いにくい、食べにくい
6 ☐ 価格が適正でない、高い
7 ☐ 品揃えが少なく、入手しにくい
8 ☐ 環境への配慮ができない
9 ☐ その他 (自由記載:)

次へ

0 50 100(%)

「みえの安心食材」について

A5

県では、県民の皆さんが安心して県産食材を購入できるよう、化学肥料や農薬の使用量を基準値よりも減らすなど、人と環境に配慮した方法で生産された野菜や果物、きのこ、卵などに「みえの安心食材」マークを表示する「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度(略称:みえの安心食材)」を実施しています。
あなたは、この「みえの安心食材」をご存知でしたか。
あてはまるものを一つ選んでください。

参考:みえの安心食材チラシ

1 ◯ 知っている
2 ◯ マークを見たことや、制度の名称を耳にしたことはある
3 ◯ 知らなかった

次へ


0
50
100(%)

「地物一番」について

A6

県では、地域で生産された農林水産物を地域で消費する、地産地消運動を推進しています。三重県産の農林水産物やその加工品等が県民の皆さんに提供される機会を増やす取組として、「地物一番」シンボルマークを目印に、地域の事業者様の協力のもと、三重県産品の取り扱いをクローズアップする取組を展開しています。
あなたは、この「地物一番」の取組についてご存じでしたか?
あてはまるものを一つ選んでください。

参考:地物一番シンボルマーク1(丸)

参考:地物一番シンボルマーク2(横)

参考:地物一番シンボルマーク3(縦)

1 ◯ 知っている

2 ◯ マークを見たことや、制度の名称を耳にしたことはある

3 ◯ 知らなかった

次へ

0 50 100(%)

「三重ブランド認定制度」について

A7

県では、三重県の豊かな自然・伝統など、地域の特性を生かした生産物の中から、特に優れた産品と生産者を認定する「三重ブランド認定制度」を運営しています。
この制度は、認定事業者と一体となり情報発信を行い、三重県の知名度向上と、生産者の意欲を高め、地域経済を活性化することを目的とし、平成13年度に創設されました。
あなたは、この「三重ブランド認定制度」をご存知でしたか。
あてはまるものを一つ選んでください。

参考:三重ブランドリーフレット

1 ◯ 知っている
2 ◯ マークを見たことや、制度の名称を耳にしたことはある
3 ◯ 知らなかった

次へ

0 50 100(%)

ジビエに対するイメージについて

A8

あなたは、ジビエに対してどのように感じていますか。
あてはまるものをすべて選んでください。（いくつでも）

1 ☐ 食べやすくておいしい
2 ☐ 鉄分やビタミンなど、栄養が豊富である
3 ☐ 高級な食材である
4 ☐ クセや臭みがあり美味しくない
5 ☐ 安全性に不安がある
6 ☐ 料理方法がわからない
7 ☐ どこで購入できるかわからない
8 ☐ 特にイメージすることはない
9 ☐ その他（自由記載: ）

次へ

0 50 100(%)

「みえジビエ」について

A9

県では、捕獲した野生の鹿の肉の衛生や品質の管理を進めるなかで、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」で取扱方法を厳しく定めるとともに、「みえジビエフードシステム登録制度」の登録事業者が生産したもののみ、「みえジビエ」として流通・販売を進めています。
あなたは、この「みえジビエ」を食べたことがありますか。
あてはまるものを1つ選んでください。

参考:みえジビエロゴマーク

1 ◯ 「みえジビエ」を飲食店で食べたことがある
2 ◯ 「みえジビエ」の加工品を購入して食べたことがある
3 ◯ 「みえジビエ」を購入し、自ら調理して食べたことがある
4 ◯ ジビエを食べたことはあるが、「みえジビエ」を食べたことはない
5 ◯ ジビエを食べたことはあるが、「みえジビエ」かどうか分からない
6 ◯ ジビエを食べたことがない

次へ

0 50 100(%)

食の情報収集源について

A10

あなたが食(食材、それらを使った料理、取り扱う店舗など)に関する情報を入手するためにどのような手段を利用することが多いですか。
最もあてはまるものを1つ選んでください。

1 ◯ SNS
2 ◯ Webサイト
3 ◯ テレビ、ラジオ
4 ◯ 雑誌、新聞、書籍
5 ◯ パンフレット
6 ◯ その他 (自由記載: [ ])

次へ

0 50 100(%)

続いて「B 文化振興に関するアンケート」について

三重県環境生活部文化振興課です。
県では、「三重県文化振興計画」(令和6年3月策定)に基づき、「文化の力で心豊かに活力ある三重を実現」することを目標に、文化施策に取り組んでいます。
今後の文化施策の推進にあたっての参考意見とするためアンケートを実施しますので、ご協力をお願いします。

これまで行ったことのある県立文化施設について

B1

あなたは、県立文化施設である次の施設を訪れたことがありますか。
(施設外で実施される出前講座等への参加を含みます。)
訪れたことがあるものをすべて選んでください。(いくつでも)

1 ☐ 三重県文化会館
2 ☐ 三重県立図書館
3 ☐ 三重県総合博物館(MieMu)
4 ☐ 三重県立美術館
5 ☐ 斎宮歴史博物館
6 ☐ 三重県生涯学習センター
7 ☐ 男女共同参画センター(フレンテみえ)
8 ☐ 行ったことのある施設はない

次へ

0 50 100(%)

鑑賞・観覧もしくは自ら実践した文化芸術のジャンルについて

B2

あなたが最近、鑑賞・観覧したり、自ら実践した文化芸術のジャンルは何ですか。
あてはまるものをすべて選んでください。（いくつでも）

1 ☐ 文学
2 ☐ 音楽
3 ☐ 美術
4 ☐ 写真
5 ☐ 演劇
6 ☐ 舞踊
7 ☐ メディア芸術(映画、漫画、アニメーション等)
8 ☐ 伝統芸能(雅楽、能楽、文楽、歌舞伎、組踊等)
9 ☐ 芸能(講談、落語、浪曲、漫談、漫才、歌唱等)
10 ☐ 生活文化(茶道、華道、書道等)
11 ☐ 地域固有の伝統芸能、地域の人々によって行われる民俗芸能や祭り
12 ☐ 国民娯楽(囲碁、将棋等)
13 ☐ 歴史・文化(歴史資料、文化財の鑑賞・保存・活用等)
14 ☐ 自然(動物、植物、鉱物、化石等)
15 ☐ その他（自由記載: ）
16 ☐ 鑑賞・観覧、実践していない

次へ

0 50 100(%)

鑑賞・観覧もしくは自ら実践した文化芸術のジャンルについて

B3

B2で「鑑賞・観覧、実践していない」と回答された方に質問します。
その理由は何ですか?

1 ◯ 興味はあるが、魅力的な展覧会や公演、講座がない。または、実践する場がない
2 ◯ 興味がない
3 ◯ その他（自由記載: ）

次へ

0 50 100(%)

三重県に対する誇りや愛着について

B4

あなたは、三重県にある全国的あるいは国際的に誇ることができる歴史的資産等(※)について、愛着を感じることができると思いますか。
あてはまるものを1つ選んでください。
※「歴史的資産等」・・・伊勢神宮や熊野古道、世界から評価される偉人(俳聖「松尾芭蕉」、日本人の世界観・価値観を探求した「本居宣長」、世界で初めて真珠養殖を成功させた「御木本幸吉」、北海道の命名者「松浦武四郎」、映画監督の市川崑など)のほか、各地域で継承されている伝統的な芸能・祭り・行事や文化財などの歴史的な資産、地域独特の言葉遣いや衣服、食べ物、習慣などをいいます。

1 ◯ そう思う
2 ◯ どちらかといえばそう思う
3 ◯ どちらかといえばそう思わない
4 ◯ そう思わない

次へ

0 50 100(%)

文化芸術活動への支障について

B5

文化芸術を鑑賞・観覧、もしくは実践するうえで支障となっていることは何ですか。
あてはまるものを3つまで選んでください。（3つまで）

1 ☐ 忙しくて時間が取れない
2 ☐ 魅力的な展覧会や公演・講座がない
3 ☐ 他にやりたいことがある
4 ☐ 文化に関する情報が少ない
5 ☐ 費用がかかりすぎる
6 ☐ 活動、練習するための場所・施設がない
7 ☐ 指導者がいない(足りない)
8 ☐ 年齢や障がいにより活動できない
9 ☐ 特に支障はない
10 ☐ その他（自由記載: ）
11 ☐ わからない

次へ

0 50 100(%)

文化芸術を生かしたら良いと思う分野について

B6

あなたは、文化芸術をどのような分野に生かしたら良いと思いますか。
あてはまるものを3つまで選んでください。(3つまで)

1 ☐ 観光
2 ☐ まちづくり(地域の活性化)
3 ☐ 国際交流
4 ☐ 福祉
5 ☐ 教育
6 ☐ 子育て
7 ☐ 経済・産業
8 ☐ スポーツ・健康増進
9 ☐ その他 (自由記載:)
10 ☐ わからない

次へ

0 50 100(%)

人口減少等の進行による地域の文化芸術等への影響について

B7

人口減少や過疎化が進む中で生じる地域の文化芸術への影響等について、あなたが不安に感じることは何ですか。
あてはまるものを3つまで選んでください。(3つまで)

1 ☐ 地域で公演等が開催されなくなり、文化芸術を鑑賞・観覧する機会が減少する
2 ☐ 文化芸術活動を実践する機会が減少する
3 ☐ 文化芸術活動を通じた人とのつながりが減少する
4 ☐ 地域の伝統的文化(祭り、年中行事等)の担い手・継承者が不足する
5 ☐ 地域の文化財(建造物、工芸品など)の維持管理が難しくなる
6 ☐ 文化芸術活動の指導者や講師等をする人材が不足する
7 ☐ 地域の文化施設(市民会館などの文化会館、博物館、図書館など)が維持できなくなる
8 ☐ 特に不安はない
9 ☐ その他 (自由記載:)
10 ☐ わからない

次へ

0 50 100(%)

今後県が力を入れるべき文化施策について

B8

県は今後どのような文化振興施策に力を入れるべきだと思いますか。
あてはまるものを3つまで選んでください。(3つまで)

1 ☐ 魅力ある展覧会や公演、講座等を開催すること
2 ☐ 子どもたちが文化芸術や伝統文化にふれる機会を充実すること
3 ☐ 文化芸術を活用した地域の活性化
4 ☐ 文化芸術を担う人材を育成支援すること
5 ☐ 年齢や障がいの有無にかかわらず文化芸術活動を行える環境の整備
6 ☐ 三重が誇る豊かな歴史的資産等や文化施設など文化資源の観覧等を通じて文化についての理解を深めることを目的とした観光の推進
7 ☐ 地域の伝統的文化が継承され、より多くの人に親しまれるようにすること
8 ☐ 文化財が適切に保存・継承されるとともに、地域において活用されるようにすること
9 ☐ 県内外の文化施設と連携することにより、県立の文化施設の魅力を一層高めること
10 ☐ 文化芸術に関する情報の発信を強化すること
11 ☐ 自宅でも文化施設を楽しめる動画やデジタル技術を活用した取組を推進すること
12 ☐ その他 (自由記載:)
13 ☐ わからない

次へ

0 50 100(%)

続いて「C 県民提案予算に関するアンケート」について

三重県では、県の実施する事業の構築に県民の皆さんの新たな発想や身近な問題意識を取り入れ、事業の質の向上や限られた資源の有効活用を図るとともに、予算の使い道について県民の皆さんの納得感・共感を得ながら県政に参画していただくことを目的として、県民の皆さんが予算編成に参画する取組である「県民提案予算」を実施しています。
今回は、県政に関わる様々な課題の解決に向けて、県民の皆さんからいただいた95件のアイデアから選定した13件について、県民の皆さんにアンケート調査を実施し、令和9年度当初予算に向けた事業構築に反映していきたいと考えています。

県民提案予算へのアンケート調査対象者について

C1
あなたは、アンケート調査対象者として以下の要件を満たしていますか。
あてはまるもの1つをお選びください。

※アンケート調査対象者
・三重県職員、三重県議会議員及び暴力団関係者ではない方
・専用の投票フォームやメールにて県民提案予算の投票を行っていない方(当該投票を行った方が本調査に回答した場合、重複投票とみなされ回答が無効となります。)

1 ○ 要件を満たす
2 ○ 要件を満たさない

次へ

0 50 100(%)

県民提案予算のアンケート調査について

C2

あなたが、三重県で令和9年度に実施してほしいと思うアイデアを、次の一覧の中から最大3つまでお選びください。(3つまで)
※こちらの回答をもって、令和9年度当初予算に向けた県民提案予算への投票数にカウントします(投票は、お1人様1回限り)。
※各アイデアの概要等については、下記県ホームページをご覧ください。

県ホームページ:https://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0007900216.htm

1 ☐ 県民の郷土愛を育む三重県偉人再認識事業
2 ☐ みえのスポーツひろば(仮称)
3 ☐ みんなでつくる地域のつながり～安全・安心な共生社会に向けて～
4 ☐ 子ども性暴力未然防止プロジェクト
5 ☐ 犯罪被害者等支援従事者資質向上プロジェクト
6 ☐ みえグローバル・テーブル!多国籍レシピで県産食材の魅力発信事業
7 ☐ みえの食卓アップデート!「日常に溶け込む大人の食育」推進事業
8 ☐ 現代版お伊勢参りによる「三重県」の知名度向上
9 ☐ ダイセーフォレストパークの魅力度向上事業
10 ☐ 笑いで特殊詐欺被害防止
11 ☐ サイバー犯罪疑似体験プログラムによる広報啓発事業
12 ☐ 「絆で守る」高齢者のヘルメット着用促進事業
13 ☐ 悪質・危険な運転の根絶に向けた「疑似体験型交通安全プログラム」事業

送信

0 50 100(%)

A５掲載資料

認定 みえの安心食材

「人と自然にやさしい方法」で作られた農産物を認定しています

安心を食卓に。

みえの安心食材 3つのポイント

① 人と自然にやさしい

化学農薬の節減やたい肥の循環活用などにより、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、認定マークの登録番号を使って、作った人や作り方を知ることができます。

③ きちんとチェック

第3者機関の（財）三重県農林水産支援センターが現地調査を行うなど、厳しくチェックしています。



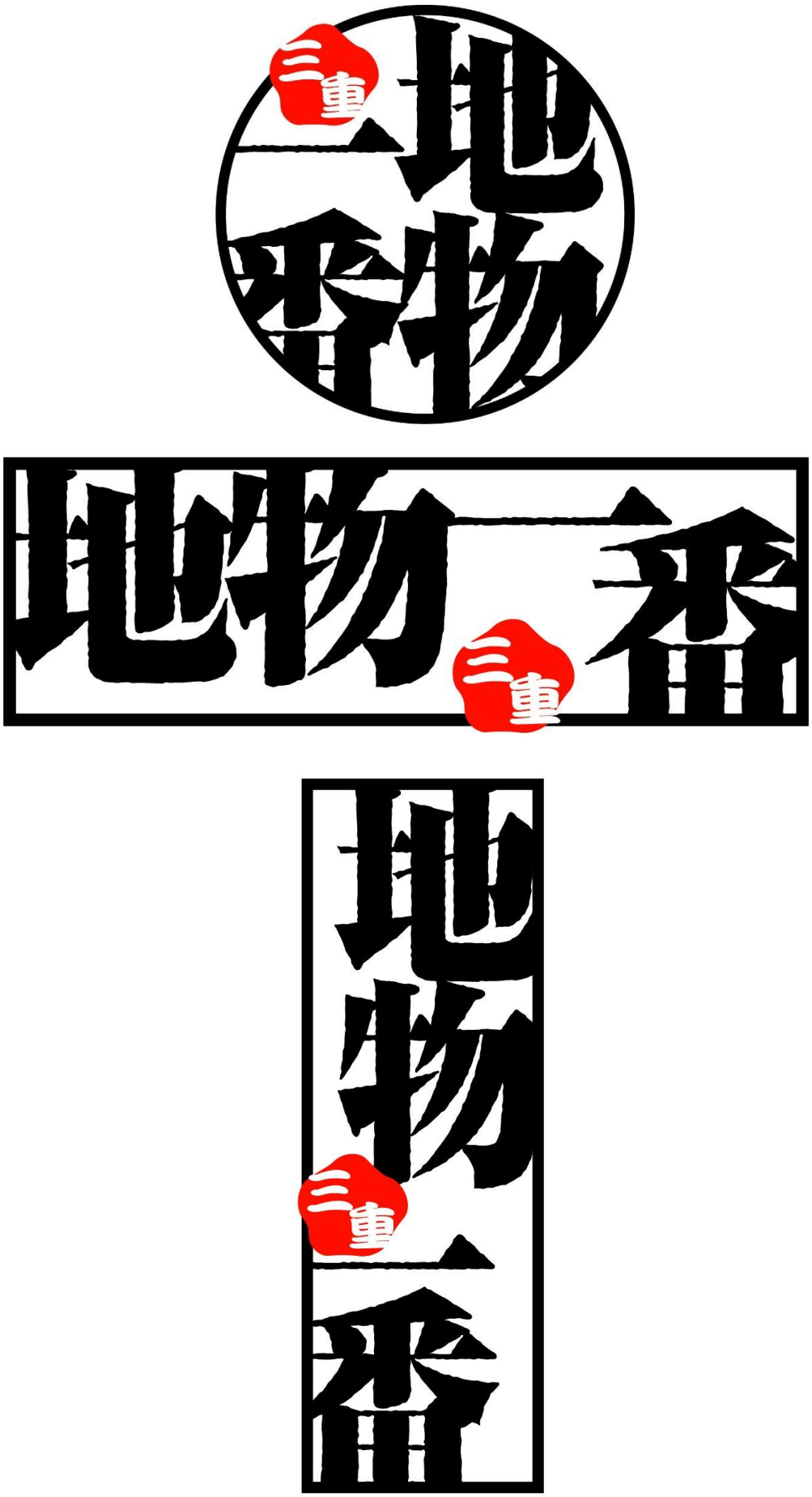
人と自然にやさしい みえの安心食材

制度の制定：三重県

認定・運営：（財）三重県農林水産支援センター

生産者についての詳細は

http://www.mie-ansinsyokuzai.org


三重
地物一番
地物一番
三重
地物一番
三重

A７掲載資料

三重ブランドとは

三重県の自然を生かした技があります。

事業者ごとにブランド認定しています。

地域ブランドのモデルとして発信します。

認定制度の目的

三重県の豊かな自然・伝統など、地域の特性を生かした生産物のなかから特に優れた産品と生産者を三重ブランドとして認定し、情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、農林水産業等の生産者の意欲を高め、地域経済を活性化することを目的としています。

5つの認定基準

三重ブランド認定品
人と自然の力。
海と大地と太陽と――
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

1 コンセプト

1. 三重ブランドのコンセプト「自然を生かす技術」と整合している。
2. 三重県を連想させる取組や物語がある。

2 独自性・主体性

1. ブランド作りに対する考え方が明確であり、類似の商品、産地と比べて優位性、独自性がある。
2. 消費者とのコミュニケーションなど伝達方法に工夫や特徴がある。

3 信頼性

1. 生産、製造、流通、販売までの各過程において、品質維持・向上に関する取組や技術的な裏付けがある。
2. 法令順守、衛生面、技能向上など従業員教育や消費者の信頼性を確保する取組がある。

4 市場性

1. 商品の売り上げ実績がある。
2. 販売体制が整っている。

5 将来性

1. ブランド化に対する継続した意志があり、取組や計画がある。

認定のプロセス

事業者からの申請を受けて、外部有識者からなる「三重ブランド認定委員会」による審査（書類審査・現地調査・プレゼンテーション審査）を経て、知事が認定します。

申請から認定までの流れ

事業者からの申請	→ 一次審査	→ 現地調査	→ 二次審査	→ 認定
	三重ブランド認定基準への適合を申請書から判断。	二次審査に向けて、申請者の生産現場等を視察し、申請書の内容を確認。	申請者によるプレゼンテーションや、現地調査の結果を踏まえ、最終的な認定の可否を判断。	

事業者認定による 高い信頼性の確保

三重ブランドは、県産品とそれを生産する事業者をセットで認定することにより、責任の所在をはっきりさせ、信頼性を確保しています。

三重県 農林水産部
フードイノベーション課
〒514-8570 三重県津市広明町13
TEL.059-224-2395　FAX.059-224-2521
E-mail: foods@pref.mie.lg.jp

「三重ブランド」公式ホームページ
https://www.miebrand.jp/

QR Translator
本パンフレットの内容を、多言語（英語、中国語等）で閲覧いただくことができます。

令和5年3月発行

三重ブランド

人と自然の力。

Mie-Brand

三重ブランド


真珠


伊勢えび


あわび


松阪牛


的矢かき


ひじき


伊勢茶


ひのき


南紀みかん

三重ブランド認定品一覧


あのりふぐ


伊賀焼


伊賀牛


熊野地鶏


四日市萬古焼


岩がき


桑名の焼きぐり


伊勢たくあん


青さのり


綿織物


伊賀米


答志島トロさわら

飽くなき挑戦
三重県

三重ブランド
認定品

人と自然の力。

海と大地と太陽と——
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

三重ブランドとは

三重県には、豊かな自然と、自然との共生を図りながら、
その力を引き出す知恵「自然を生かす技術（人と自然の力）」が息づいています。
三重ブランドは、そうした地域の特性を活かした産品の中から、
外部有識者で構成する「三重ブランド認定委員会」での審査を経て、
県産品と生産者とをセットで認定する制度です。



飽くなき挑戦

伝統の継承と、たゆまぬ挑戦が
生み出す革新。それが三重ブランドです。

松阪牛 愛情を注ぐ。



全国の優れた資質をもつ黒毛和種の雌の仔牛を導入し、松阪市とその近郊で一頭一頭丹誠こめて育てられる松阪牛。とろけるような柔らかさと濃厚な旨みは、肉の芸術品と讃えられる。伝統を守りつつ工夫を重ねる肥育農家の努力が、世界も称賛するブランドを築きあげている。

【認定事業者】●松阪牛協議会 ●有限会社和田金

真珠 神秘を育む。



御木本幸吉翁が初養殖に成功してから約130年。手作業での核入れをはじめ、大切な母貝を守り、独自の技術によって育まれる一粒。先人のたゆまぬ努力、人と自然が生んだ神秘の輝きが、人々を魅了している。

【認定事業者】●片田真珠養殖漁業協同組合 ●越賀真珠漁業協同組合 ●神明真珠養殖漁業協同組合 ●立神真珠養殖漁業協同組合 ●船越真珠養殖漁業協同組合 ●三重外湾漁業協同組合 ●三重県真珠養殖漁業協同組合 ●株式会社ミキモト ●株式会社御木本真珠島

伊勢えび 海を尊ぶ。



古くから伊勢志摩地方の名産として知られ、海の幸の王様として君臨してきた伊勢えび。豊饒な恵みを明日へと引き継ぐため、時期や漁具を制限し、とれたえびを優しくいたわる。ぷりぷりと甘い伊勢えびの旨みに、自然を尊ぶ人々の想いが凝縮している。

【認定事業者】●三重外湾漁業協同組合 ●紀南漁業協同組合 ●鳥羽磯部漁業協同組合

あわび 潮を生かす。



リアス海岸が広がる志摩半島の岩礁は、あわびの絶好の生息地。2千年以上前から海女漁が行われ、伊勢神宮にも献納されてきた。漁の期間や時間を制限し、資源管理が行われている。海の恵みの大切さを知る人々の心が、三重のあわびを守り続けている。

【認定事業者】●三重外湾漁業協同組合 ●鳥羽磯部漁業協同組合

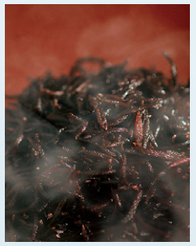
的矢かき 湾に息づく。



湾に注ぎ込む森と海の恵みが凝縮された的矢かき。手間暇かけてふっくらした身を育て、紫外線殺菌海水で丹念に浄化する。先人から引き継がれた創意と技術を守り続け、厳選したかきのみを出荷する。そのこだわりが全国の食通をうならせ、支持され続けている理由である。

【認定事業者】●有限会社佐藤養殖場

ひじき 風味を極める。



潮流にもまれて育った伊勢志摩産ひじきは、太く実詰まりのよいのが特徴。収穫後、浜で干し、水で戻し、蒸しあげ、さらに乾燥させる伊勢方式が守り続けられている。素材と会話しながら経験を重ねる職人の技が、ひじきの風味を最大限に引き立てている。

【認定事業者】●北村物産株式会社 ●ヤマナカフーズ株式会社

あのりふぐ 恵みを繋ぐ。



漁の回数を制限し、小さいふぐは海に帰す。稚魚を育てて放流する。そうした漁師の情熱に応えて、地域の料理人がさらなる美味を追求する。豊かな幸を守り伝えようと、海を敬い、絶え間ない努力を続ける人々の想いが、貴重な海の恵みを守り続けている。

【認定事業者】●三重外湾漁業共同組合

岩がき 海と語らう。



春から夏が旬の大型のかき「岩がき」。自然の海の中で種かきを採取し、良質で大きな岩がきを早く成長させる。潮目を読み、海の恵みを最大限に生かす、卓越した養殖技術で育まれる逸品。安定した身入りの良さや独特の味わいが高く評価されている。

【認定事業者】●的矢湾あだこ岩がき協同組合

桑名のはまぐり 原点に還る。



木曽三川の干潟で育まれる桑名のはまぐり。東海道中膝栗毛でも紹介され、古くから桑名の名物として知られる。一時は漁獲量が激減したが、種苗生産や干潟の復活などの努力により回復した。甘みと旨みをぎゅっと閉じ込めた身は、海・山・川の自然の恵みと漁師の想いの結晶である。

【認定事業者】●赤須賀漁業協同組合

青さのり 湾奥に宿す。



伊勢湾岸から熊野灘にかけては、栄養豊かな河川水の流入や、リアス海岸特有の穏やかな浅瀬が相まって、絶好の漁場となっている。そこに暮らす生産者の技術と努力も加わって日本一の生産量を誇る青さのりは、鮮やかな緑色と風味豊かな磯の香りで、自然の豊かさを想い起させる。

【認定事業者】●三重県漁業協同組合連合会

答志島トロさわら 奇跡を釣る。



鳥羽市にある離島「答志島・菅島」では、トロさわらと評されるほど脂の乗ったさわらが水揚げされる。島の漁師たちはこのさわらを身崩れしないようにていねいに釣り上げ、市場では全個体の脂肪含量を計測。ブランド基準を設定し、みずからにきびしく鮮度・品質管理を課して高い品質を守ることを誇りとしている。

【認定事業者】●鳥羽磯部漁業協同組合

伊賀牛 郷土が支える。



伊賀盆地特有の寒暖差の大きい気候と清らかな水に囲まれ、丹誠込めて育まれる伊賀牛。一頭丸ごとで取引される、全国でも希少な「生体取引」により、生産者と販売者とが直接顔を合わせて意見を交換。消費者の信頼に応える努力から生み出される本物の味である。

【認定事業者】●伊賀産肉牛生産振興協議会

伊勢茶 薫りに懸ける。



三重県は、全国3位の生産量を誇る茶どころ。土づくりにはじまり、環境に配慮した茶園づくりに取り組む生産者と技を極めた製茶職人たち。その厳しい品質管理から生まれる薫り高き味わいは全国から高く評価されている。

【認定事業者】●株式会社川原製茶 ●中島製茶株式会社 ●有限会社深緑茶房 ●三重茶農業協同組合 ●茶来まつさか株式会社 ●有限会社中森製茶 ●有限会社萩村製茶

伊勢たくあん 歳月と寄り添う。



お伊勢参りの参拝者により伊勢の名物として知られるようになった伊勢たくあん。白くて長い御薗大根をはさ掛けにして天日に干し、米ぬか・柿の皮・なすの葉など、天然素材のみでじっくり発酵・熟成させる。歯ごたえと風味の良さは、かたくなに守り続けてきた伝統製法の賜物である。

【認定事業者】●伊勢岩尾食品株式会社

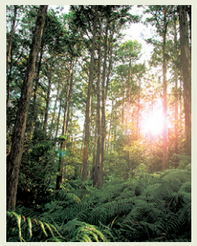
伊賀焼 野趣を貫く。



多孔質の粘土でつくられた伊賀焼は、火に強く、冷めにくく、水分をよく吸収する特性を持つ。素朴な美しさ、豪快で野趣にあふれた肌合いからは、土の勢い、炎の息吹が感じられる。伝統の技を活かす一方で現代の生活様式に合わせた、画期的な商品を生み出す努力を続けている。

【認定事業者】●長谷製陶株式会社

ひのき 森に尽くす。



古くから良質なひのきの産地として名高い尾鷲地方で、多様な生物を育む循環型の生きた森づくりを行い、手間を惜しまず適切な管理によって生産されるひのき。無節で年輪幅が均質で強度が高く、木目が美しいため、建材やインテリア材として高い評価を得ている。

【認定事業者】●速水林業

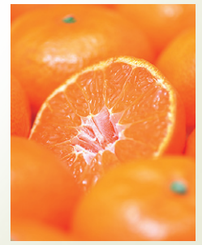
熊野地鶏 幽玄に育む。



熊野の大自然と人々の愛情に囲まれて育つ熊野地鶏。特産柑橘の粉末を加えた飼料、止まり木の設置など、鶏が健やかに育つためのたゆまぬ努力が続けられている。適度な歯ごたえと、濃厚な旨みが織りなす高貴な味わいは、全国に轟いている。

【認定事業者】●一般財団法人熊野市ふるさと振興公社

南紀みかん 英知が実る。



温暖な気候を生かす独自の栽培方法で生産される「極早生温州みかん」と「早生温州みかん」。ひとつひとつの果実に袋がけをするなど、手間暇かけて育てられる、春のみかん「カラ」。南紀みかんには、気候風土を生かす生産者の英知と愛情が、たっぷりと詰まっている。

【認定事業者】●伊勢農業協同組合

伊賀米 豊穣を導く。



古琵琶湖層の土壌や豊かな水資源、内陸特有の寒暖差などにより、伊賀地域は古くから米作りの適地。こうした自然条件に加え、「伊賀米定義」を定めて、伊賀米栽培員を集落ごとに配置することで、栽培技術の高位平準化を図り、味・外観ともに優れたものをめざし続けている。

【認定事業者】●伊賀ふるさと農業協同組合

四日市萬古焼 炎を統べる。



萬古不易（永遠に変わらず残る）の願いを込めて、製品を作り続ける四日市萬古焼。ペタライト鉱石を用いた耐熱土鍋や美しく精緻に仕上げられた急須など、変わらず受け継がれているのは、土と炎を巧みに操る技と常に使い手のことを想う気持ちである。

【認定事業者】●銀峯陶器株式会社 ●酔月陶苑 ●有限会社藤総製陶所 ●株式会社華月

綿織物 情熱を織る。



時代のニーズに対応し、おぼろ染めやガーゼタオルなど、画期的な技術で日本のお風呂文化に彩りを添えてきた。今なお全国的に珍しい織・加工・縫製の一貫生産体制を維持することで、新技術を用いた、高品質かつ独創的なタオルの開発を可能としており、新たなタオル文化を提案し続けている。

【認定事業者】●おぼろタオル株式会社

Ａ９掲載資料



三重県 Mie Prefectural Government

令和08年07月13日

県民提案予算について、県民の皆さんによる「投票」を実施します

県民提案予算に関して、県民の皆さんからいただいた95件のアイデアから選定した13件について、県民の皆さんによる「投票」を実施します。

県民の皆さんによる投票の結果をふまえ、令和９年度の当初予算案に反映していきたいと考えていますので、たくさんの投票をお待ちしています。

1　投票対象アイデア

（１）県民の郷土愛を育む三重県偉人再認識事業
（２）みえのスポーツひろば（仮称）
（３）みんなでつくる地域のつながり～安全・安心な共生社会に向けて～
（４）子ども性暴力未然防止プロジェクト
（５）犯罪被害者等支援従事者資質向上プロジェクト
（６）みえグローバル・テーブル!多国籍レシピで県産食材の魅力発信事業
（７）みえの食卓アップデート！「日常に溶け込む大人の食育」推進事業
（８）現代版お伊勢参りによる「三重県」の知名度向上
（９）ダイセーフォレストパークの魅力度向上事業
（10）笑いで特殊詐欺被害防止
（11）サイバー犯罪疑似体験プログラムによる広報啓発事業
（12）「絆で守る」高齢者のヘルメット着用促進事業
（13）悪質・危険な運転の根絶に向けた「疑似体験型交通安全プログラム」事業

※各投票対象アイデアの詳細は、関連資料の「リーフレット」の裏面をご覧ください。

2　投票期間

令和８年７月13日（月曜日）から令和８年８月16日（日曜日）まで

3　投票方法

（１）投票方法

●専用フォーム
●メール
●e-モニター電子アンケート（e-モニターの方のみ）

※専用フォームはこちらから
https://logoform.jp/form/8vMX/1608495（外部サイトにリンクします）

※メールでの投票の場合
①お名前、②ご住所・年齢、③お選びいただいたアイデア番号（３つまで）
以上を記載のうえ、以下の送付先までメールを送信ください。
【送付先】
メールアドレス：zaisei@pref.mie.lg.jp（三重県総務部財政課 予算班あて）

（２）投票回数

投票は、お１人あたり１回限りとし、最大３アイデアまで投票することができます。
※eモニターの方は、eモニター電子アンケートのみの投票となります。
※お1人あたり2回以上の投票が確認された場合は、当該投票者の投票は無効となります。

4　投票参加資格

三重県内にお住いの満15歳（高校1年生に相当する年齢）以上の方

※三重県職員、三重県議会議員及び暴力団関係者は投票できません。

5　県民提案予算とは

予算編成に県民の皆さんが参画する枠組みとして、令和２年度当初予算から導入しているものです。県民の皆さんから公募したアイデアを選定し、投票の結果をふまえ、県予算に反映させています。

関連資料

- リーフレット（県民投票）(PDF(570KB)　　)

関連リンク

- 県民投票専用フォーム（外部サイトへ接続します）

本ページに関する問い合わせ先

三重県　総務部　財政課

〒514-8570　津市広明町13番地（本庁3階）
電話番号：059-224-2216　ファクス番号：059-224-2125　メールアドレス：zaisei@pref.mie.lg.jp

各ページの記載記事、写真の無断転載を禁じます。　Copyright © 2015 Mie Prefecture, All rights reserved.