

「ふくしま応援！水産物フェア」(3/12-13)を開催

～「ふくしま常磐もの」をはじめ、美味しく、新鮮、安心・安全な福島産水産物の消費を促進～

名古屋商工会議所(嶋尾正会頭)は3月12日(火)・13日(水)、名鉄百貨店本店[メンズ館]地下1階 魚力 名古屋名鉄本店にて「ふくしま応援！水産物フェア」を2日間限定で開催します。
12日には、名古屋商工会議所 嶋尾 正会頭がフェアを激励訪問、取材対応を行います(別紙参照)。

福島沖は、黒潮(暖かい海流)とともに北上した魚が、親潮(冷たい海流)のプランクトンを食べて大きくなる海で、豊かな海産物が1年を通じて水揚げされます。その豊かな海で水揚げされた魚は「ふくしま常磐もの」と呼ばれ、市場でも高い評価を受けています。今回のフェアでは、福島で水揚げされた鮮魚(※当日の販売商品は仕入れ状況によります)や福島の企業による水産加工品(メヒカリ干し、茹で真たこ、赤魚干し、あおさのり[乾燥]等)など、**安心安全で美味しい福島県産の水産物を多数販売する予定**です。

昨年8月から福島第1原子力発電所のALPS処理水の海洋放出が開始されていますが、ALPS処理水の処分に当たっては、「トリチウム以外の放射性物質を規制基準以下に浄化」した上で、「海水中でトリチウム濃度を希釈することで、放射性物質の濃度を、規制基準を大幅に下回るレベル」にして福島第一原発から海洋に放出しています。また、トリチウムについては、規制基準の1/40(WHO飲料水基準の約1/7)以下に抑えるとともに、政府・東京電力だけでなく、福島に常駐する国際原子力機関(IAEA)が継続的にモニタリングを行っており、環境や人体への影響はなく、安全であるという見解が示されています。

本催事では、ポスター展示により「**福島の水産物が検査により市場流通の安全性が確認されている**」こと等もPRし、消費拡大を喚起することを目的としています。

名 称 「ふくしま応援！水産物フェア」

<イベント情報><https://www.nagoya-cci.or.jp/event/event-detail.html?eid=5764>

日 時 2024年3月12日(火)・13日(水)

10:00～20:00 売り切れ次第終了

会 場 名鉄百貨店本店[メンズ館]地下1階 魚力 名古屋名鉄本店

(名古屋市中村区名駅1丁目2-4)

主 催 名古屋商工会議所

協 力 株式会社名鉄百貨店、株式会社魚力、福島県名古屋事務所

【本件に関する問合せ】

名古屋商工会議所 総務管理部 田中悠・児島 TEL:052-223-5610

【百貨店に関する問合せ】

株式会社名鉄百貨店本店 営業企画室 広報宣伝担当 上村・杉 TEL:052-585-2870

名古屋商工会議所「ふくしま応援！水産物フェア」(3/12-13)の取材方お願い

「ふくしま応援！水産物フェア」の開催にあたり、事前報道及び当日の取材につきまして、よろしくお願い申し上げます。

12日(火) 17:00～17:20、名古屋商工会議所 嶋尾 正 会頭の激励訪問、取材対応を予定していますので、この機会に取材を頂けるとありがたく存じます。

なお、フェア当日の取材を希望される場合は、下記項目について、事前にお知らせいただきますようお願いいたします。

.....

「ふくしま応援！水産物フェア」(3/12-13) 取材申込書

【締 切：3月8日(金) 17:00】

提出先 名古屋商工会議所 総務管理部 田中悠宛

E-mail yutanaka@nagoya-cci.or.jp FAX 052-231-6768

●報道機関名

名 称 _____

●当日の取材者、人数

氏 名 _____

他 _____ 名

●連絡先

T E L _____

●取材日程・時間 (□に✓をお願いします)

12日(火) 17:00～17:20 ※嶋尾会頭激励訪問、取材対応

12日(火) () 時ごろ

13日(水) () 時ごろ

●その他 (名鉄百貨店、魚力への取材のご希望などがあればご記入ください。)

(

【本件に関する問合せ】

名古屋商工会議所 総務管理部 田中悠・兒島 TEL: 052-223-5610

【百貨店に関する問合せ】

株式会社名鉄百貨店本店 営業企画室 広報宣伝担当 上村・杉 TEL: 052-585-2870



ふくしま 水産物フェア



「ふくしま常磐もの^{じょうばん}」をはじめ福島のおいしい鮮魚や水産加工品が大集合！
会場では、福島の水産物の安全性
パネル展示でも紹介します。



Q ALPS 処理水を放出した海でとれた魚や水産物は安全なの？

A 安全上の問題はありません。
国際的な方法に基づいて海洋放出による人体への影響を評価したところ、
日常受けている放射線（自然放射線）からの影響と比べ約 100 万分の 1 から
7 万分の 1 と、影響が極めて小さいことが確認されており、
近海でとれる魚に安全上の問題はありません。
さらに、海洋放出の前後で、定期的にモニタリングを実施し、
海や魚類の放射性物質濃度に大きな変化が発生していないか確認します。
これまでどおり、安心しておいしい産品をお楽しみください。



※写真はイメージです。
販売商品は仕入れ状況によります。

2024年

3月12日(火)・13日(水)

10時→20時

名鉄百貨店本店 [メンズ館] 地下1階
「魚力 名古屋名鉄本店」



 名古屋商工会議所
Nagoya Chamber of Commerce & Industry

※ふくしま常磐(じょうばん)ものとは？

福島沖(相馬・原町・いわき等)は、親潮(寒流)と黒潮(暖流)がぶつかる潮目の海で、
魚のエサとなるプランクトンが多く発生する豊かな漁場です。
そこで水揚げされた魚は、「ふくしま常磐もの」と呼ばれ、市場で高い評価を受けています。

主催…名古屋商工会議所
協力…株式会社名鉄百貨店、
株式会社魚力、
福島県名古屋事務所(順不同)

