



第1回 宮崎県 水産加工品評会

Miyazaki Prefecture Processed Marine Products Competition



募集期間

2026.8.12 [WED] → 9.8 [TUE]

品評会

2026年10月16日(金)@宮崎県水産試験場

表彰式

2026年11月16日(月)@宮崎県庁講堂

【出品資格者】 県内の水産加工業者及びその団体

【出品物の範囲】 宮崎県産水産物が主な材料となっている以下の加工品

- ◆ 節類(削り粉、出汁、なまり節を含む)
- ◆ 塩干、煮干(みりん干しを含む)
- ◆ 珍味(漬物、燻製、塩辛、佃煮)
- ◆ ねり製品(冷凍すり身を含む)
- ◆ 調理加工品、その他(缶詰、レトルト等)

【出品数】 出品者の出品点数は制限しない

【送付数量】 同一規格のものを2点以上
(紹介展示及び審査試食用)

【出品規格】 次の事項を考慮するものとする

- ◆ 出品者が、通常市販している水産加工品であること
- ◆ 適正な食品表示を行うこと

【申込手続き】 出品希望者は出品申込書で以下宛先に申し込むこと

宛先 宮崎県宮崎市橘通東2丁目10番1号

宮崎県 農政水産部 水産局 水産政策課 企画流通担当

【出品物の搬入】 ◆ 出品物の出品目録を添付して、品評会前日から当日午前10時までに品評会会場に搬入すること。

◆ 出品物は、品物ごとに品名をつけること。

◆ 出品物の荷造り、搬入、搬出の費用はすべて出品者の負担とする。

【審査】 出品物の審査は、審査委員の試食審査により実施する。

【表彰内容】 水産庁長官賞(1点)、宮崎県知事賞(1点)、
宮崎県漁港漁場協会会長賞(1点)

出品申込書、出品目録のダウンロードはこちら▶



主催／宮崎県、宮崎県漁港漁場協会



審査基準

次に掲げる4項目の
基準に基づき審査する。

項 目	基 準
原 材 料	宮崎県産水産物が主な材料となっていること 宮崎県産の水産物の特徴が活かされていること
品 質	味、香り、形状、色沢、食感などが優れていること
加工技術	加工技術が優れていること 創意工夫がなされていること 独創性があること
商品価値	商品としての完成度が高いこと 普及性があり、商品としての市場性が高いこと (価格、規格、パッケージ、ネーミング等)



審査方法

- ◆ 審査委員は、審査基準の項目ごとに次の区分に基づいて採点する。
(40点満点)
- ◆ 全ての審査委員の点数を集計し、合計点数の高い商品から順に水産庁長官賞、宮崎県知事賞、宮崎県漁港漁場協会会長賞とする。なお、受賞品となり得る高得点の商品のうち、合計点数が同じ商品が複数ある場合は、審査委員の協議により、受賞品を選定する。
- ◆ 審査に関し、当要領に記載の無い事項については協議の上決定する。

区 分	点 数
非常に優れている	10～9
優れている	8～7
普通である	6～5
やや劣る	4～3
劣る	2～1

