

第1回宮崎県水産加工品評会実施要領

1 趣旨

県内の優れた水産加工品を集め、品評会を開催することにより、水産加工業者の生産及び技術改善の意欲増進並びに品質の向上に資するとともに、県産水産物を活用した水産加工品の消費拡大を通じて、水産フードビジネスの更なる振興に寄与する。

2 名称

第1回宮崎県水産加工品評会

3 主催

宮崎県

宮崎県漁港漁場協会

4 開催内容

(1) 品評会

別に定める審査要領に基づき出品物を審査し、受賞品（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）を決定する。

(2) 表彰

受賞品の表彰を宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式にあわせて行う。

5 時期

(1) 募集期間 令和8年8月12日（水）～9月8日（火）

(2) 品評会 令和8年10月16日（金）

(3) 表彰 令和8年11月16日（月）

6 会場

(1) 品評会 宮崎県水産試験場

(2) 表彰 宮崎県庁講堂

7 出品方法

(1) 出品資格者

県内の水産加工業者及びその団体

(2) 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水産加工品

ア 節類（削り粉、出汁、なまり節を含む）

イ 塩干、煮干（みりん干しを含む）

- ウ 珍味（漬物、燻製、塩辛、佃煮）
- エ ねり製品（冷凍すり身を含む）
- オ 調理加工品、その他（缶詰、レトルト等）

（３）出品点数

出品者の出品点数は制限しない。

（４）送付数量

送付数量は同一規格のものを２点以上とする（紹介展示及び審査試食用）。

（５）出品規格

次の事項を考慮するものとする。

ア 出品者が、通常市販している水産加工品であること。

イ 適正な食品表示を行うこと。

（６）申込手続

出品希望者は出品申込書（別紙第１号様式）で申し込むこと。

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 企画流通担当

（７）出品物の搬入

ア 出品物の出品目録（別紙第２号様式）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。

イ 出品物は、品物ごとに品名をつけること。

ウ 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。

８ 審査

出品物の審査は別に定める審査要領により行う。

９ 出品物の取扱い

（１）出品物については、主催者において保管するものとする。

（２）出品物は、原則として返品しない。

（３）出品物の提供方法

ア 出品物の調理（焼く、揚げる等）は原則、審査会場のスタッフが実施する。

イ 特別な調理方法が必要な場合は、事前に審査会場のスタッフに伝えるか、調理済みのものを準備すること。

（４）出品物は、すべて無償とする。

10 事務局

本事業の事務を処理するための事務局を、宮崎県農政水産部水産局水産政策課及び宮崎県漁港漁場協会（宮崎県宮崎市橘通東２丁目１０番１号）に置く。

附則

この要領は、令和８年７月１日から施行する。

別紙第 1 号様式

令和 年 月 日

水産政策課長 殿

ふりがな	
会社名等	
住所	
連絡先	
担当者	

出品申込書

宮崎県水産加工品評会実施要領に基づき、下記のとおり出品します。

記

1 出品物

区分 ※①	品名	内容量 (g)	単位 (袋等)	販売価 格(円)	水産物の産地 (水揚げ港または 市町村)	こだわりポイント ※②

※① 「区分」欄は、以下の区分に該当する番号を記入してください。

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

※② こだわりを簡潔に記入してください。

別紙第 2 号様式

令和 年 月 日

水産政策課長 殿

ふりがな	
会社名等	
住所	
連絡先	
担当者	

出品目録

宮崎県水産加工品評会実施要領に基づき、下記のとおり搬入します。

記

搬入物

区分 ※	品名	内容量 (g)	単位 (袋等)	販売価 格(円)	温度帯	備考

※「区分」欄は、以下の区分に該当する番号を記入してください。

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

（注意 1）出品物は、当会場で整理しやすいよう品目別に出品者名を明記してください。
（注意 2）JAS 法に基づく食品表示義務のある製品については、必ず表示を行うようにしてください。