

2023年度

シーフード料理 コンクール



「みやぎきのさかな」「宮崎県のプライドフィッシュ」を
使ったお魚料理レシピを募集します

テーマ

みんなで
うお活

～おいしくてごめん～

応募締切

2023.8.18【金】当日必着

審査日程

① 書類審査

応募締切後、全応募者の中から書類審査により、各部門4名合計8名の入選者を選出し、審査結果を8月29日(火)に本会のホームページにて発表致します。

② 実技審査

【開催日時】

2023年9月9日(土)

【開催場所】

宮崎県水産会館5階大研修室、調理実習室

受付	09:00	※受付後会場準備・仕込時間
開会式	10:00	
調理	10:30~11:20	【魚活チャレンジ部門】 (調理時間50分)
	11:20~11:50	(試食審査+後片付け30分)
	12:10~13:00	【プロを目指す学生部門】 (調理時間50分)
	13:00~13:30	(試食審査+後片付け30分)
13:00	審査委員試食後、全体試食	
審査	13:30	
審査発表	14:00	
終了	14:20	

応募資格

※①、②両部門ともに宮崎県在住者に限ります。(性別、年齢、国籍不問)

1 プロを目指す学生部門

- あなたが料理長♡おさかな料理で地元をPR
- 調理師専門学校・高等学校調理科・栄養専門学校・短期大学・大学で専門的に調理・栄養を勉強している学生、将来、食のプロを目指している同類の学生、及び漁業関係推薦の同学生。

2 魚活チャレンジ部門

- わたしが食べたーい♡おさかな料理
- ①部門以外の学生(小・中・高・大・専門学生等)、一般の方(プロアマ問わず)、及び漁業関係推薦の方
- 各部門のテーマに沿った国産魚介藻類を使った一品料理。丼、汁物、麺類も可。
- 作り方は、簡潔書きにするなど、作る段取りを考えながら、出来るだけわかりやすく明記すること。
- 9月に行われる実技審査に参加可能な方で、高校生以下の方は、保護者または指導教諭の引率が可能である方。
- 国産魚介藻類(地元や身近な魚・貝・海藻類、プライドフィッシュ等を参考に、入手可能なもの)を使用する。
- 両部門ともに、料理名、主とする国産魚介藻類を選んだ理由を明記。
・プロを目指す学生部門は、地元食材を選んだ理由と地元のPRを明記する。
・魚活チャレンジ部門は、自分が食べたくなるおさかな料理のおすすめポイント(推しポイント)を明記する。
- 雑誌、コンクールなどに未発表のものに限る。

応募条件

【材料】

- 魚類は「みやぎきのさかな」15種または「宮崎県のプライドフィッシュ」の素材を1つ以上使うこと。
- 国産魚介藻類(地元や身近な魚・貝・海藻類、プライドフィッシュ等を参考に、入手可能なもの)と野菜を使用する。
- プロを目指す学生部門は、現在お住い又は学校所在地の地元食材を1つ以上使用すること。(上記魚介藻類のほか、野菜・果物類など特産品等を参考とし、単に家庭菜園で栽培したものは除く)
- 第二次試食審査(12月)で発表するレシピのため、この時期に入手できる食材。なお、応募時は代替りの食材でも可能ですが、使用予定の食材名を明記。
- 魚介藻類が主材料として使われていること。

【調理時間の目安】

- 4人分…50分以内(全てこの時間内で完成できるもの)

【材料費の目安】

- 1人分…1,500円程度

調理について

表彰について

- (1)宮崎県知事賞(最優秀賞)……………各部門1名ずつ
 - (2)宮崎県漁連会長賞……………各部門1名ずつ
 - (3)宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞…各部門1名ずつ
 - (4)九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞……………各部門1名ずつ
- ※各賞それぞれ副賞(商品券)と併せて賞状を授与します。

その他

- 宮崎県知事賞(最優秀賞)並びに宮崎県漁連会長賞を受賞されました方につきましては、2023年10月中旬に開催されます第24回シーフード料理コンクールの第一次書類審査へ推薦されます。
- ご応募頂きましたレシピ、またご入選作品のレシピにつきましては、本会のホームページに掲載させていただく場合がありますので、予めご了承ください。
- ご応募頂きました方の個人情報の取扱いにつきましては、本コンクールの目的以外には使用いたしません。入選作品及び全国大会へ出場されます方につきましては、ご氏名、学校名を公表させていただきますので、予めご了承ください。

新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う宮崎県コンクールの開催対応について

第一次書類審査につきましては、スケジュール通り、8月下旬に執り行いますが、9月中旬に開催します第二次実技審査につきましては、直近の状況を判断し、本県に緊急事態宣言が発令されるような状況になった場合は、中止とさせていただきます。中止の場合、第一次書類審査で入選されました方の全国大会への推薦につきましては、実技審査に代わり、審査員による第二次書類審査を執り行います。結果につきましては、審査後、1週間以内に入選されました方へお知らせ致します。

みやぎきのさかな

- 春の魚/カツオ、マグロ、タイ
- 夏の魚/カンパチ、シイラ、トビウオ
- 秋の魚/イセエビ、アジ、イワシ
- 冬の魚/ブリ、ヒラメ、オオニベ
- 川の魚/アユ、ウナギ、ヤマメ

宮崎県のプライドフィッシュ

- 宮崎近海生マグロ、日南のかつお、宮崎メヒカリ、宮崎ちりめん、宮崎イセエビ、e-かんぱち、マヒマチ(シイラ)

宛先・問い合わせ先

宮崎県漁業協同組合連合会 漁政部宛て
〒880-0858 宮崎県宮崎市港2丁目6番地
【TEL】0985-28-6111 【FAX】0985-22-5759

【主催】宮崎県漁業協同組合連合会

【後援】宮崎県/宮崎県おさかな普及協議会連合会/九州信用漁業協同組合連合会 宮崎統括支店/宮崎県漁業共済組合 宮崎県JF共済推進本部/日本漁船保険組合 宮崎県支所/全国漁業信用基金協会 宮崎支所

2023年度

応募用紙

シーフード料理
コンクール

メニュー名		部 門	プロ・チャレンジ <small>※どちらかに○印</small>		
氏 名		性 別	男・女	年 齢	() 歳
学校名		連絡先	()	—	
【写 真】 <p>料理の写真は、審査の大きなポイントとなります。 特徴や色合いがよくわかるような 写真を貼り付けてください。</p>			【材 料】※4人分		
			【材料費】※1人分あたり 約()円		
【作り方、料理のコツ】					
【 ①使用した魚介藻類を選んだ理由 ②料理のPRポイント（プロを目指す学生部門：地元食材を選んだ理由と地元のPR） （魚活チャレンジ部門：レシピの推し(おすすめ)ポイント） 】					



※お送りいただいたレシピ、入選作品につきましては、ホームページなどに掲載させていただく場合がありますので予めご了承ください。