

2022年度

シーフード料理 コンクール

「みやぎのさかな」「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
あなたの料理がメニューや商品に!
ごはん&パンに
あうおさかな料理
～おさかな毎日いただきます!!～

応募締切

2022.8.19

【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30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】

2022年9月10日(土)

【開催場所】

宮崎県水産会館4階第一研修室、第二研修室、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)
	11:20~12:10	(試食審査+後片付け50分)
	12:10~13:00	【プロを目指す学生部門】 (調理時間50分)
	13:00~13:50	(試食審査+後片付け50分)
審査	13:50	13:00~審査員試食後、全体試食
審査発表	14:50	
終了	15:20	

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

- ごはんにあう魚料理 ※国産米を使用
- 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

- パンにあう魚料理 ※市販のパンを使用
例)食パン、フランスパン等 ※総菜パン、菓子パンは除く
- ①部門以外の学生(小・中・高・大・専門学校生等)、一般の方(プロアマ問わず)、及び漁業関係推薦の方

応募条件

- 各部門のテーマ(プロ部門:ごはん、魚活チャレンジ:パン)とあう国産魚介藻類を使った一品料理。丼、汁物、麺類も可。
- 料理には、国産魚介藻類のほかに、野菜も組み合わせるなど全体のバランス(彩りなど)も考慮する。
- メニューや商品化しやすいように作り方(工程)や材料数などを工夫する。
- プロを目指す学生部門は、将来自分が目指す職業(フレンチ、イタリアン、和食、洋食、町中華、給食、社食、お弁当屋さん等)をイメージした料理を考案する。
- 両部門ともに、料理名、使用する国産魚介藻類と地元食材を選んだ理由、料理の押しポイント(ここが推せる!)を明記する。
- 雑誌・コンクールなどに未発表のものに限る。

調理について

【材料】

- 魚類は「みやぎのさかな」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。
- 第二次試食審査(1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

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た方につきましては、2022年10月中旬に開催されます第23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、予めご了承下さい。
- 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、予めご了承下さい。

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/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

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>※どちらかに〇印</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】					