

2023年度シーフード料理コンクールの開催

宮崎県漁連（会長：是澤喜幸）は、2023年9月9日、宮崎県水産会館内調理実習室において2023年度シーフード料理コンクールを開催した。

コンクールでは、県内でとれる水産物を使ったご当地ならではの魚料理レシピの募集を行った。

応募のあった全作品65点の中から、書類審査を通過した各部門（プロ・チャレンジ）4名の合計8名がそれぞれの調理時間50分内で自慢のメニューを披露した。

実技終了後、試食審査が行われ、以下のとおり受賞者が決定し、最優秀賞・優秀賞の各部門2作品合計4作品を12月に東京で開催されるJF全漁連主催の第24回シーフード料理コンクール（全国大会）へ推薦予定。



開会式



50分間の制限時間の中、手際よく調理しています



試食審査の様子



結果発表の様子

テーマ：『みんなでうお活～おいしくてごめん～』

魚活チャレンジ部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『てげ南カンジャコ焼き!!』

小林秀峰高等学校 荒尾琉音さん
大友康平さん
坂下愛斗さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『おさかなフラワーケーキ』

延岡工業高等学校 矢山結萌さん



▲九州信用漁業協同組合連合会宮崎県域運営委員長賞作品

『さっぱりうまアジそうめん』

延岡工業高等学校 火宮夕蘭さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『海鮮ミネストローネ』

富島高等学校 渡邊結愛さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

テーマ：『みんなでうお活～おいしくてごめん～』

プロを目指す学生部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『ライ麦とちりめんのガレット～スズキのトマト煮～』

マナビヤ宮崎アカデミー 松本 星さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『しいらの大葉チーズ梅春巻き』

マナビヤ宮崎アカデミー 牧平佑梨さん



▲九州信用漁業協同組合連合会宮崎県域運営委員長賞作品

『マグロ井風』

マナビヤ宮崎アカデミー 長谷奈那美さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『漬けカツオの生春巻き』

マナビヤ宮崎アカデミー 平野柊人さん