

2025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、2025年9月6日、宮崎県水産会館内調理実習室において2025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32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、魚活チャレンジ部門は合計45分内、プロを目指す学生部門は合計35分以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26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



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 #おさかな愛』

活チャレンジ部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『香ばし鯛チーズおにぎりと
へベス香るカンパチ椀』
富島高等学校 方 愛娜さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『塩分チャージ1汁1おにぎり』
富島高等学校 石田 千夏さん



▲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

『シイラと野菜の和風スープと
マグロを使った3種のおにぎり』
富島高等学校 金丸 心美さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『子どもから大人まで人気の魚』
富島高等学校 那須 遥菜さん

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 #おさかな愛』

プロを目指す学生部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『鰯と夏野菜の冷や汁』

マナビヤ宮崎アカデミー 山内 陽子さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『南国カツオのセビーチェ』

（宮崎県のカツオ）

マナビヤ宮崎アカデミー 中村 麻衣さん



▲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

『鯛の白ワイン焼き ソースマヨネーズをかけて
トマト、パセリ添え』

マナビヤ宮崎アカデミー 河内 信志さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『シイラのたくあん炒め』

マナビヤ宮崎アカデミー 池田 美癒音さん