

平成30年度シーフード料理コンクール

漁連は、平成30年9月12日、水産会館内調理実習室において平成30年度シーフード料理コンクールを開催した。

「プロを目指す学生部門」「お魚料理チャレンジ部門」の2部門に分かれて募集を行い、115点の作品の中から書類審査を通過した各部門4名がそれぞれの調理時間内で自慢のメニューを披露した。実技終了後、試食審査が行われ下記のとおり受賞者が決定した。最優秀賞・優秀賞の各部門2作品を12月に東京で開催するJF全漁連主催の第19回シーフード料理コンクール（全国大会）へ推薦することとなった。

プロを目指す学生部門（テーマ：私のお店で出したいのりと魚介藻類を使った料理）調理時間40分

県知事賞（最優秀賞）		宮崎県漁連会長賞（優秀賞）	
延岡学園高等学校	高原 愛	宮崎調理製菓専門学校	清藤大暉
宮崎県信漁連会長賞		おさかな普及協議会連合会長賞	
宮崎調理製菓専門学校	大畑亜香里	延岡学園高等学校	山浦琉聖

お魚料理チャレンジ部門（テーマ：みんなで楽しむのりと魚海藻類を使った料理）調理時間40分

県知事賞（最優秀賞）		宮崎県漁連会長賞（優秀賞）	
一般	金光尚美	赤江まつばら支援学校	桜田剛志
宮崎県信漁連会長賞		おさかな普及協議会連合会長賞	
富島高等学校	橋口香菜	延岡工業高等学校	木原 意



▲プロを目指す部門最優秀賞作品

『焼きめしを包んだトロンと海藻あんかけ』

延岡学園高等学校 高原愛



▲お魚料理チャレンジ部門最優秀賞作品

『ぎよ（魚）うざパン』

一般 金光尚美