

2019年度シーフード料理コンクール



漁連は、令和元年9月13日、水産会館内調理実習室において2019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、100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40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、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作品合計4作品を12月に東京で開催するJF全漁連主催の第20回シーフード料理コンクール（全国大会）へ推薦予定。



コンクール開会式



緊張感漂う中、手際よく調理しています



審査委員による試食審査



審査結果の発表

テーマ：『簡単に作れる 私の一押し！ギョ（ご）当地、ギョ（魚）料理』

お魚料理チャレンジ部門



▲お魚チャレンジ部門

県知事賞（最優秀賞）作品

『ヒンヤリシャーベットの出汁の雑炊』

富島高等学校 黒木風歌さん



▲お魚チャレンジ部門

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『ギョ（魚）エット』

延岡工業高等学校 山口優菜さん



▲お魚チャレンジ部門

宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞作品

『ブリトールのフィッシュ南蛮包み』

富島高等学校 橋口香菜さん



▲お魚チャレンジ部門

おさかな普及協議会連合会長賞作品

『フィッシュベースの魚介パスタ』

富島高等学校 田中那波さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

プロを目指す学生部門



▲プロを目指す学生部門

県知事賞（最優秀賞）作品

『カンパチのパイ包みポルチーノソース』

延岡学園高等学校 山浦琉聖さん



▲プロを目指す学生部門

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『宮崎県産あじのブランダード』

延岡学園高等学校 河野晶菜さん



▲プロを目指す学生部門

県信用漁業協同組合連合会長賞作品

『かんぱっちのミルフィーユ』

宮崎調理製菓専門学校 佐藤浩子さん



▲プロを目指す学生部門

おさかな普及協議会連合会長賞作品

『マグロのてり焼きライスバーガー』

宮崎調理製菓専門学校 富山莉佳子さん

受賞作品のレシピは、来月号（No.722）にて掲載いたします。