

第20回シーフード料理コンクール 大日本水産会会長賞受賞



令和元年12月7日（日）に、服部栄養専門学校にてJF全漁連主催第20回シーフード料理コンクールが開催された。全国からの応募総数2,560作品の中から各部門8名が書類審査を通過し、本コンクールへ出場した。

宮崎県代表として、宮崎県平成30年度シーフード料理コンクールにて県知事賞を受賞されたお魚料理チャレンジ部門の黒木風歌さん、プロを目指す学生部門の山浦琉聖さんが書類審査を通過し、大会に出場した。

今回のテーマは両部門「簡単に作れる私の一押し！ギョ（ご）当地ギョ（魚）料理」であり、黒木さんは「ヒンヤリシャーベット出汁の雑炊」、山浦さんは「カンパチのパイ包みポルチーニソース」を披露し、黒木さんは、チャレンジ部門の大日本水産会会長賞を受賞した。

大会出場者考案のレシピは、水産宮崎（No.722）11月号に掲載しております。



お魚料理チャレンジ部門

富島高等学校 黒木風歌さん考案

「ヒンヤリシャーベット出汁の雑炊」

写真提供：JF 全漁連



プロを目指す学生部門

延岡学園高等学校 山浦琉聖さん考案

「カンパチのパイ包みポルチーニソース」

写真提供：JF 全漁連



写真提供：JF 全漁連