

2022年度シーフード料理コンクールの開催

宮崎県漁連（会長：宇戸田定信）は、2022年9月10日、宮崎県水産会館内調理実習室において2022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85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1月に東京で開催されるJF全漁連主催の第23回シーフード料理コンクール（全国大会）へ推薦した。



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：『あなたの料理がメニューや商品に！ごはん&パンにあう』

おさかな料理～おさかな毎日いただきます！！～』

魚活チャレンジ部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『シイラの南蛮バーガー』

宮崎農業高等学校 松岡咲菜さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『シイラのレモンドレッシングマフィン』

延岡工業高等学校 請関苺花さん



▲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

『シイラのさっぱりムニエル

～フランスパンと一緒に～』

延岡工業高等学校 三浦利歩さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『ギョッ！！とびっくりパンの中から

シイラノグラタン！』

富島高等学校 小貫可愛さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

テーマ：『あなたの料理がメニューや商品に！ごはん&パンにあう』

おさかな料理～おさかな毎日いただきます！！～』

プロを目指す学生部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『シーフードピラフの鯛のアンルレとムール貝のワイン蒸し
宮崎風味のソースを添えて』

都城東高等学校 淵上紘明さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『タコライス』

マナビヤ宮崎アカデミー 溝部拓磨さん



▲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

『メヒカリのアヒージョ』

マナビヤ宮崎アカデミー 吉田真紀子さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『アジのラタトゥイユ風煮込み』

マナビヤ宮崎アカデミー 佐々木幸代さん