

2024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、2024年8月31日、宮崎県水産会館内調理実習室において2024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103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名がそれぞれの調理時間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12月に東京で開催されるJF全漁連主催の第25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



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：『みんなで うお活 #おさかな愛』

魚活チャレンジ部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『カツオのパン粉焼き』

延岡工業高等学校 山内ひまりさん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『もっちりトビウオのパリパリ巻き』

延岡工業高等学校 石丸琴子さん



▲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

『アジでナス巻き コロッケ風』

富島高等学校 川野心花さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『シラスピザ』

延岡工業高等学校 石塚 輝さん

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

『シイラとじゃがいものパリパリ

～パプリカソースとともに～』

マナビヤ宮崎アカデミー 平松理沙さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『シイラソテー

さっぱりタルタルソースがけ』

マナビヤ宮崎アカデミー 山内陽子さん



▲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

『冷汁そうめん～ジュレ仕立て』

マナビヤ宮崎アカデミー 上原朋美さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『マグロとアボカドのたるたる』

マナビヤ宮崎アカデミー 松本七星さん