

2026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、2026年8月29日、宮崎県水産会館内調理実習室において2026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40点の中から、書類審査を通過した各部門（プロ・魚活）4名の合計8名が、魚活（UOKA TSU）部門は合計45分内、プロを目指す学生部門は合計35分以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27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



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：『すぐつくレシピ』

魚活（UOKATSU）部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『ブリのほうじ茶葉締め冷やし茶漬け』

富島高等学校 菊池 紗和さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『タイの彩りクリーム春巻き』

一般 田中 咲子さん



▲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

『めひかりのへべす南蛮』

富島高等学校 西 柚樹さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『日向夏香る宮崎サバのキムチーズ焼き』

小林秀峰高等学校 山波 宏音さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

テーマ：『パパッと作る ちょっとおしゃれなレシピ』

プロを目指す学生部門



日高 真美

アジの発酵まつりソース添え

▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『アジの発酵まつりソース添え』

マナビヤ宮崎アカデミー 日高 真美さん



兒玉 さゆり

韓国風カリカリちりめんの
ライスボール

▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『韓国風カリカリちりめんのライスボール』

マナビヤ宮崎アカデミー 兒玉 さゆりさん



仮屋 瑛斗

ナスとマグロとアボカドの
ゆっけ風タルタル

▲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

『ナスとマグロとアボカドのゆっけ風タルタル』

マナビヤ宮崎アカデミー 仮屋 瑛斗さん



是永 桃香

みやざきカンパチと日向夏の彩り丼

▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『みやざきカンパチと日向夏の彩り丼』

マナビヤ宮崎アカデミー 是永 桃香さん