

2026年度

シーフード料理 コンクール

「みやぎのさかな」「宮崎県のプライドフィッシュ」を
使ったお魚料理レシピを募集します

テーマ
もっと身近に、
おさかな料理
～ずーっと魚活!～

応募締切

2026.8.3【月】当日必着

審査日程

① 書類審査

応募締切後、全応募者の中から書類審査により、各部門4名～8名の最大16名の入選者を選出し、審査結果を8月18日(火)に本会のホームページ内に発表致します。

② 実技審査

【開催日時】
2026年8月29日(土)
【開催場所】
宮崎県水産会館5階大研修室、
4階第一研修室、第二研修室、調理実習室

受付	09:00	※受付後会場準備・仕込時間
開会式	10:00	
調理	魚活(UOKATSU)部門	10:30～11:15(調理時間30分+15分) 11:15～11:55(試食審査+後片付け40分) 11:15～審査委員試食後、全体試食
	プロを目指す学生部門	12:25～13:00(調理時間20分+15分) 13:00～13:40(試食審査+後片付け40分) 13:00～審査委員試食後、全体試食
	審査	13:40
審査発表	14:10	
終了	14:40	

応募資格

※①、②両部門ともに宮崎県在住者に限ります。(性別、年齢、国籍不問)

① プロを目指す学生部門

【パパッと作る ちょっとおしゃれなレシピ】

●調理師専門学校・高等学校調理科・栄養専門学校・短期大学・大学で専門的に調理・栄養を勉強している学生、将来、食のプロを目指している同類の学生、及び漁業関係推薦の同学生。

※尚、高等学校家政科、生活科などの学生で将来プロをめざしている学生は、任意でエントリー可。魚活(UOKATSU)部門と自由選択。応募時にどちらかの部門を選択すること。

- 各部門のテーマに沿った国産魚介藻類を使った一品料理。丼、汁物、麺類も可。
- 作り方は、簡潔書きにするなど、作る段取りを考えながら、出来るだけわかりやすく明記すること。
- 8月に行われる実技審査に参加可能な方で、高校生以下の方は、保護者または指導教諭の引率が可能である方。
- 国産魚介藻類(地元や身近な魚・貝・海藻類、プライドフィッシュ等を参考に、入手可能なもの)を使用する。
- 両部門ともに、料理名、主とする国産魚介藻類を選んだ理由を明記。
・プロを目指す学生部門は、おさかな愛を伝えたい人、その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイントを明記する。
・魚活(UOKATSU)部門は、レシピの推しポイントを明記する。
- 雑誌、コンクールなどに未発表のものに限る。

応募条件

【材料】

- 魚類は「みやぎのさかな」15種または「宮崎県のプライドフィッシュ」の素材を1つ以上使うこと。
- 国産魚介藻類(地元や身近な魚・貝・海藻類、プライドフィッシュや低・未利用魚*等を参考に入手可能なもの)と野菜を使用する。
- 第二次試食審査(1月)で発表するレシピのため、この時期に入手できる食材。なお、応募時は代替りの食材でも可能ですが、使用予定の食材名を明記。
- 魚介藻類が主材料として使われていること。

【調理時間の目安】※試食用の調理も兼ねて、各部門所定の時間+15分間時間を設けています。

【プロを目指す学生部門】

- 20分+15分…1人分×4セット(試食用3、写真撮影用1→撮影後試食)
- 【魚活(UOKATSU)部門】
- 30分+15分…1人分×4セット(試食用3、写真撮影用1→撮影後試食)

【材料費の目安】

- 【プロを目指す学生部門】 【魚活(UOKATSU)部門】
- 1人分…1,500円以内 ●1人分…1,000円以内

*低・未利用魚…基本的に低・未利用魚と呼ばれる魚はありませんが、流通の都合上、①数量やサイズの不揃い、②キズがある、③知名度が低かったり、地域によって馴染みのない魚などの理由で価格が低くなったり、流通しづらい魚がそのように呼ばれている。

調理について

表彰について

② 魚活(UOKATSU)部門

【すぐつくレシピ】

- ①部門以外の学生(小・中・高・大・専門学生等)、一般の方(プロアマ問わず)、及び漁業関係推薦の方
- 小学生は、ご両親や祖父母とのペアでも参加可。

- (1)宮崎県知事賞(最優秀賞)……………各部門1名ずつ
- (2)宮崎県漁連会長賞……………各部門1名ずつ
- (3)宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞…各部門1名ずつ
- (4)九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞……………各部門1名ずつ

(5)記念品

※各賞それぞれ副賞(商品券)と併せて賞状を授与します。

●宮崎県知事賞(最優秀賞)並びに宮崎県漁連会長賞を受賞されました方につきましては、2026年10月中旬に開催されます第27回シーフード料理コンクールの第一次書類審査へ推薦されます。

●ご応募頂きましたレシピ、またご入選作品のレシピにつきましては、本会のホームページに掲載させていただく場合がありますので、予めご了承ください。

●ご応募頂きました方の個人情報の取扱いにつきましては、本コンクールの目的以外には使用いたしません。入選作品及び全国大会へ出場されます方につきましては、ご氏名、学校名を公表させていただきますので、予めご了承ください。

※昼食時間を設けておりませんので、各自空き時間におとりください。
※進行状況により予定より時間が前後する場合がありますので予めご了承ください。

その他

みやぎのさかな

- 春の魚/カツオ、マグロ、タイ
- 夏の魚/カンパチ、シイラ、トビウオ
- 秋の魚/イセエビ、アジ、イワシ
- 冬の魚/ブリ、ヒラメ、オオニベ
- 川の魚/アユ、ウナギ、ヤマメ

宮崎県のプライドフィッシュ

- 宮崎近海生マグロ、日南のかつお、宮崎メヒカリ、宮崎ちりめん、宮崎イセエビ、e-かんぱち、マヒマヒ(シイラ)

宛先・問い合わせ先

宮崎県漁業協同組合連合会 指導部漁政課宛て
〒880-0858 宮崎県宮崎市港2丁目6番地
[TEL]0985-28-6111 [FAX]0985-22-5759

【主催】宮崎県漁業協同組合連合会

【後援】宮崎県/宮崎県おさかな普及協議会連合会/九州信用漁業協同組合連合会 宮崎統括支店/宮崎県漁業共済組合 宮崎県JF共済推進本部/日本漁船保険組合 宮崎県支所/全国漁業信用基金協会 宮崎支所

応募用紙

シーフード料理
コンクール

メニュー名		部門	プロ・魚活		
			※どちらかに○印		
氏名		性別	男・女	年齢	()歳
学校名		連絡先	()	—	

【写真】

①プロを目指す学生部門:【パパッと作る ちょっとおしゃれなレシピ】

②魚活(UOKATSU)部門:【すぐつくレシピ】

○マルチポットは不可。フライパンの深さは8cm程度まで。

○応募作品および料理写真は、特定のキャラクターなどの権利に抵触する恐れのあるものは使用しないでください。

料理の写真は、審査の大きなポイントとなります。
特徴や色合いがよくわかるような
写真を貼り付けてください。

【材料】※1人分

【材料費】※1人分あたり

約()円

【作り方、料理のコツ】

○作る手順に沿って箇条書きにしましょう。

①使用した魚介藻類を選んだ理由

②料理のPRポイント (プロを目指す学生部門: [②-1]おさかな愛を伝えたい人は誰ですか?
[②-2]その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイントをお書きください)
魚活(UOKATSU)部門: レシピの推し(おすすめ)ポイント