

2020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、2020年9月12日、宮崎県水産会館内調理実習室において2020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全作品112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40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21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、いよいよ始まります



緊張感漂う中、手際よく調理しています



審査員による試食審査



結果発表の様子

テーマ：『おいしいおうちギョ（魚）はん

～あなたのおすすめ魚料理を教えてください！～』

お魚料理チャレンジ部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品
『和風真だいのパイ包み』
富島高等学校 一政琴美さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品
『ケーキッポイシイラ』
富島高等学校 松葉実優さん



▲宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞作品
『カリッ! フワッ! ギョ（魚）レット』
延岡工業高等学校 岩田桃さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品
『ギョスパチョソーめん』
延岡工業高等学校 小豆野結子さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

テーマ：『おいしいおうちギョ（魚）はん

～あなたのおすすめ魚料理を教えてください！～』

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（舌平目）と夏野菜のミルフィーユ』

マナビヤ宮崎アカデミー 八木春香さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『シイラのイングリッシュマフィンサンド
パイナップルのタルタルソースで爽やかに』
マナビヤ宮崎アカデミー 大迫愛実さん



▲宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞作品

『鯛のれんこん団子のあんかけ』

都城東高等学校 井岡海斗さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『鯛のアクアパッツァ』

都城東高等学校 淵上紘明さん