

25周年記念

第25回

シーフード料理 コンクール

テーマ

みんなでうお活 #おさかな愛

プライドフィッシュから低・未利用魚など、あなたが好きな国産魚介藻類を使った
おさかな料理を教えてください♡

25周年記念
特別部門

プロを目指す学生部門

おさかな愛を伝えたい！
自慢のおさかな料理♡

魚活チャレンジ部門

大好きなおさかな料理を
ワンパンで♡

親子で
魚活チャレンジ部門

おさかなおにぎりを
作ろう

Love
いわっち



エビエヌ

募集期間

2024年7/1 (月)

~9/20 (金)

(当日必着)

バンダーナブクブク



©2024 AVAN And Tm.
イラスト: さかなクン



◀ 詳しくはこちらから

第25回シーフード料理コンクール

検索

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



JF
JF全漁連

テーマ・みんなで うお活 #おさかな愛

ブライトフィッシュから低・未利用魚など、あなたが好きな国産魚介藻類を使ったおさかな料理を教えてください。

プロを目指す学生部門

おさかな愛を伝えたい!
自慢のおさかな料理♡うおかつ
魚活チャレンジ部門大好きなおさかな料理を
ワンパンで♡うおかつ
親子で魚活
チャレンジ部門おさかなおにぎり
を作ろう

【部門】

①プロを目指す学生部門

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食のプロを目指す学生、および漁業関係推薦の同学生

※なお、高等学校家庭科、生活科などの学生で将来食のプロをめざしている学生は、任意でエントリー可。下記の魚活チャレンジ部門と自由選択。

②魚活チャレンジ部門

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）、および漁業関係推薦の方

③親子で魚活チャレンジ部門 [25周年記念特別部門]

小学生（1年生～6年生）と親（保護者）の2名1組

【応募条件】

- 国内在住で12月14日（土）の実技審査・表彰式に参加可能な方。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、ブライトフィッシュや低・未利用魚^{*}等を参考に、入手可能なもの）を使用する。
- 実技審査時（12月）に入手できる食材を使用する。
- ①プロを目指す学生部門は、テーマに沿った一品料理（丼、汁物、種類も可）。②魚活チャレンジ部門は、フライパン1つでできる料理（汁物、種類なども可）。③親子で魚活チャレンジ部門は、親子で分担して作ることができる。具材に魚介藻類を使ったアイデアおにぎり。
- 作り方（工程）は、作る段取りを考えて箇条書きにするなど、わかりやすく明記し、PR文も明記すること。

*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数量やサイズの不明しい、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ったり、流通しづらい魚がそのように呼ばれている。

◆材料費

- ①、②部門は3,000円程度（2人分）
- ③部門はおにぎり1個分の材料費を応募票に明記

◆調理時間

- ①、②部門は50分以内（※全てこの時間内で完成できるもの）
- ③部門はおにぎり1個分の調理時間を応募票に明記

【審査】

- 書類審査：①、②部門で計16名以内、③部門は5組以内を選定します。審査通過者は2024年11月8日（金）までにご連絡いたします。
- 実技審査：書類審査通過者による実技審査を2024年12月14日（土）服部栄養専門学校にて行い、受賞作品を決定します。なお①、②部門はご本人（1名分）、③親子部門は2名分の往復交通費を本会規定により支給します。宿泊については、本会指定の施設をご利用いただけます。
 - ※実技審査の詳細は、通過者に別途ご案内します。

応募票（例）

応募票は
こちらのページからダウンロード！

【審査委員】

服部幸徳

（学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長）

さかなクン

（国立大学法人 東京海洋大学名誉博士 / 客員教授、
農林水産省お魚大使、JF全漁連魚食普及推進委員）

ほか予定



【募集期間】

2024年7月1日（月）～9月20日（金）※当日必着

【実技審査・表彰式】

2024年12月14日（土）会場：服部栄養専門学校（東京都渋谷区）

【応募方法】

下記いずれかの方法でご応募ください（詳細はWEBサイトをご確認ください）。

① WEBサイトから応募

② 郵送で応募

WEBサイトからダウンロードした指定の用紙に必要事項を記入し、料理写真（イラスト不可）を同封の上、下記あて先までお送りください。学校単位で応募する場合は応募者名簿も添付してください。

郵送応募のあて先

〒104-0033 東京都中央区新川1-28-44 新川K・ビル
JF全漁連・消費拡大対策室内
「シーフード料理コンクール」係◆お問い合わせ TEL 03-6222-1321 受付時間 ●9:00～17:00
（昼休み12:00～13:00）
※土日祝除く

今年度も各賞・副賞を用意しています

①プロを目指す学生、②魚活チャレンジ部門

農林水産大臣賞

水産庁長官賞
全国漁業協同組合連合会会長賞
日本水産会会長賞
日本放送協会会長賞 ほか

③親子で魚活チャレンジ部門

全国漁業協同組合連合会
会長賞

審査委員賞 ほか

応募上の注意

- レシピはオリジナルで未発表のものに限ります。万が一、第三者からの権利侵害の主張など、トラブルが発生した場合には本会では責任を負いかねますので、予めご了承ください。
- 応募作品の著作権は、JF全漁連（全国漁業協同組合連合会中央サービスセンター）に帰属します。
- ご応募に伴う個人情報、本コンクールの運営のために利用します。また、この目的の範囲内で、WEBサイト・イベントブック等に掲載するとともに、会員その他の関連団体・関連会社との間で共同利用、または第三者に提供することがあります。
- 応募者から提出された情報（応募用紙の内容を含む）、イベントで撮影した写真・映像については、本コンクールやコンクール協力団体の各種媒体において掲載させていただきます。なお、応募作品の返却は行いません。
- 新型コロナウイルス感染症大流行に伴う実技審査・表彰式の変更はWEBサイトに通知します。
- 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。

詳細はWEBサイトをチェック！

詳しくは [ブライドフィッシュ](https://www.pride-fish.jp) 検索
<https://www.pride-fish.jp>

主催：全国漁業協同組合連合会（中央シーフードセンター）

後援：農林水産省 **NHK** （一社）日本水産会 ブライトフィッシュプロジェクト企画委員会

特別協力：全国漁業共済組合連合会 全国水産物産物産協同組合連合会 全国漁業のDPO事業推進協議会

協力：日本おさかなマスター協会 （一社）日本おさかな検定協会 （公社）全国調理師資格振興協会 （一社）全国農水産物産物産協会 全国高等学校家庭クラブ連盟

全国家庭科教育協会 （一社）全国料理学校協会 NPO日本食育インストラクター協会 海と食を考える会 ナルシシステム生活協同組合連合会 （一社）Cherofoo （株）農協観光

サポート協力：服部栄養専門学校