

第24回

# シーフード料理コンクール

募集期間

2023年7月3日(月)～

9月22日(金)

(当日必着)

テーマ

みんなであっ活  
おいしくてごめん

魚活チャレンジ部門

わたしが食べたーい  
おさかな料理

プロを目指す学生部門

あなたが料理長  
おさかな料理で地元をPR

応募された方の中から  
抽選で10名様に

JFおさかなマルシェ ギョギョいちの

おいしい水産物  
プレゼント!

いわっち

エビーヌ

バンダーナフクブク

©2023 SANAN AND Tm.  
イラスト: さかなクン



◀ 詳しくはこちらから

第24回シーフード料理コンクール

検索



# 第24回 シーフード料理コンクール応募要項

## テーマ ● みんなで うお活 ~おいしくてごめん~

締め切り

9月22日(金)

※当日必着

プロを目指す  
学生部門

あなたが料理長 おさかな料理で地元をPR

うおかつ  
魚活  
チャレンジ部門

わたしが食べたーい おさかな料理

### 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、高等学校家政科、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

### 応募条件

- 国内在住で12月の実技審査・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、プライドフィッシュ等、入手可能なもの)を使用する。
- プロを目指す学生部門は、現在のお住まいまたは学校所在地の地元食材を1つ以上使用すること(上記魚介藻類のほか、野菜・果物類などの特産品。単に家庭菜園で栽培したものは除く)。
- 実技審査時(12月)に入手できる食材を使用する。
- 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(工程)は、作る段取りを考えて箇条書きにするなど、できるだけわかりやすく明記すること。

#### ◆材料費

3,000円程度(2人分)

#### ◆調理時間

50分以内(※全てこの時間内で完成できるもの)

### 審査

- (1)書類審査:2部門で計16名以内を選定します。審査通過者には2023年11月2日(木)までにご連絡いたします。
- (2)実技審査:審査通過者による実技審査を2023年12月3日(日)服部栄養専門学校にて行い、受賞作品を決定します。ご本人(1名分)の往復交通費・宿泊費を本会規定により支給します。  
※実技審査の詳細は、通過者に別途ご案内します。

### 審査委員

服部幸應  
(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

2023年7月3日(月)～9月22日(金) ※当日必着

### 実技審査・表彰式

2023年12月3日(日) 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・Tビル  
JF全漁連・消費拡大対策室内  
「第24回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

今年度も各賞を用意しています

農林水産大臣賞+副賞

プライドフィッシュプロジェクト10周年記念  
おいしいプライドフィッシュ贈呈

水産庁長官賞+副賞

全国漁業協同組合連合会会長賞+副賞

大日本水産会会長賞+副賞

日本放送協会会長賞+副賞 ほか各賞

#### 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シーフードセンター)に帰属します。
- ご応募に伴う個人情報は、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サイトやレシピ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拡大等に伴う実技審査・表彰式の変更はWEBサイトにて通知します。
- 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。

料理写真の撮り方やよくある質問はWEBサイトをチェック

応募票は  
こちらのページからダウンロード!



応募票(例)

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)大日本水産会 プライド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 全国共済水産業協同組合連合会 全国漁連のり事業推進協議会

協力:日本おさかなマイスター協会 (一社)日本さかな検定協会 (公社)全国調理師養成施設協会 (一社)全国栄養士養成施設協会 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 海と魚と食を考える会 パルシステム生活協同組合連合会 (一社)ChefProDo サポート協力:服部栄養専門学校



詳しくは

https://www.pride-fish.jp

各都道府県のJFグループが自信をもって勤める、漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」をWEBサイトにて公開中。

