

シーフード料理
コンクール

県北の6人が入賞

県漁連

1/22 知事賞に山浦さん(延学)黒木さん(富島)

県漁業協同組合連合会の「シーフード料理コンクール」がこのほど、宮崎市の県水産会館で開かれ、「プロを目指す学生部門」で山浦琉聖さん(延岡学園高3年)、「お魚料理チャレンジ部門」で黒木風歌さん(富島高3年)が最優秀賞に当たる県知事賞を受賞した。このほか、県北3高校の4人が入賞を果たした。

同コンクールは、魚料理を身近に楽しめ、そのおいしさを再発見してもらおうと毎年開かれている。今回は「簡単に作れる私の一押し」ギョ(ぎょ)当地、ギョ(魚)料理をテーマに、2部門に合わせ

て100人が応募。書類審査で選ばれた各部門4人が実技審査に進んだ。「プロを目指す学生部門」で県知事賞の山浦さんは、焼くとほくほく感が出るカンパチをパイ生地で包み、ポルチーニと

いうキノコのソースで洋食料理に仕上げた。限られた時間での調理にも「落ち着いてきた」といい、昨年の成績(宮崎おさかな普及協議会連合会長賞)を上回る結果を喜んだ。

同部門ではまた、「宮崎県産あじのフランド」を考案した河野晶菜さん(延岡学園高2年)が優秀賞の県漁連会長賞を受賞。栄養学を生かしたいと話した。



山浦琉聖さん



河野晶菜さん



黒木風歌さん



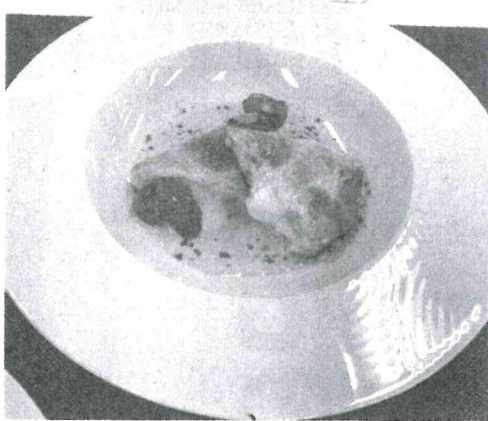
山口優菜さん



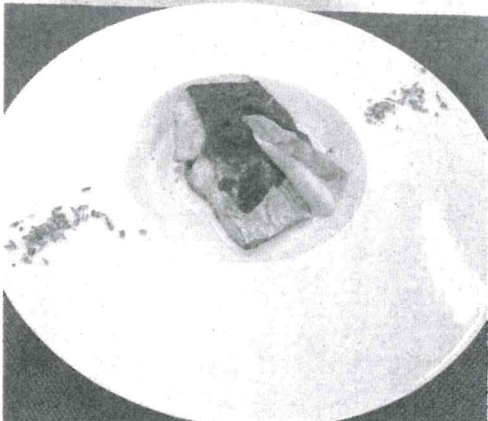
橋口香菜さん



田中那波さん



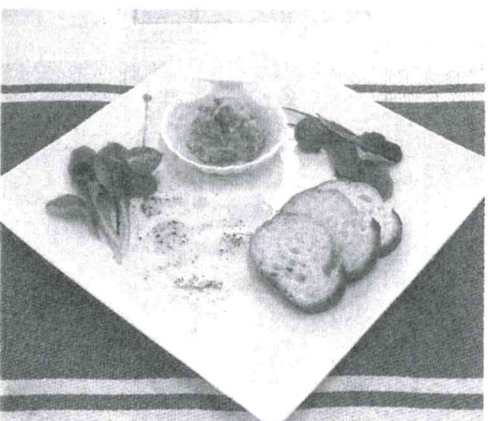
山浦さんの「カンパチのパイ包みボルチーニソース」



河野さんの「宮崎県産あじのフランド」



黒木さんの「ヒンヤリシャベット出汁の雑炊」



山口さんの「ギョ(魚)エット」料理の写真はいずれも提供

同部門ではほかに、山口優菜さん(延岡工業高1年)考案の「ギョ(魚)エット」が優秀賞の県漁連会長賞を受賞。1年生での入賞に、「優秀賞に」選ばれるとは思ってなかったのだとびびり話した。

また、橋口香菜さん(富島高3年)の「フリートのフィッシュ南蛮包み」が県信用漁業協同組合連合会長賞、田中那波さん(同)の「フイヤベースの魚介パスタ」が宮崎おさかな普及協議会連合会長賞に選ばれた。

各部門の上位2人は、全国コンクール(12月7日、東京)の1次審査書類審査に推薦される。