

# シーフード料理コンクール

テーマ

## お魚料理で元気になろう!

～自慢のお魚料理をみんなに教えたい!!  
お魚を食べて健康で元気な毎日を～

応募締め切り

2011

9月30日(金)

当日必着



イラスト:さかなクン

© 2011 ANAN AND Tm.

### 募集テーマ

「お魚料理で元気になろう!」

～自慢のお魚料理をみんなに教えたい!!  
お魚を食べて健康で元気な毎日を～

### 部門および応募資格

#### ① プロを目指す(調理・栄養)学生部門

調理師専門学校・高等学校調理科・栄養専門学校・短大・大学で専門的に調理・栄養を勉強している学生

#### ② お魚料理チャレンジ部門

①以外の学生 小・中・高・大・専門学生ほか、どなたでも応募可能。

### 材 料

日常、店頭で手に入る国産魚介藻類(魚、貝、海藻等)が主材料として使われていること。副材料として、緑黄色野菜が使われていること。

### 材 料 費

3,000円以内(4人分)

### 調理時間

50分以内(下ごしらえの時間を含む)

### 審 査 員

服部幸應氏(学校法人服部学園 理事長・服部栄養専門学校 校長)  
さかなクン(東京海洋大学客員准教授・お魚らいふコーディネーター) 他6名



### 審 査

(1)書類審査:「プロを目指す学生部門」5名以内、「お魚料理チャレンジ部門」8名以内の入選者を選定します。(入選者には、平成23年11月2日までにご連絡いたします)  
(2)実技審査:書類審査入選者による実技審査を行い(平成23年12月4日(日)服部栄養専門学校において開催)、受賞作品を決定します。ご本人(1名分)の往復交通費・遠方の方の宿泊費を本会規定により支給します。

### 表 彰 式

平成23年12月4日(日)  
服部栄養専門学校(東京都渋谷区)

### 応募方法

裏面の応募票(コピーも可)に必要事項を記入し、料理写真(イラスト不可)を同封の上、下記宛まで封書でお送りください。  
〒101-8503 東京都千代田区内神田1-1-12  
コービル JF全漁連・中央シーフードセンター内  
「第12回シーフード料理コンクール」係  
TEL 03-3294-9671 FAX 03-3294-3347

### 応募締め切り

平成23年9月30日(金)(当日必着)



今年度も各賞を予定しています。

#### ★ 農林水産大臣賞+副賞

プロを目指す学生部門・お魚料理チャレンジ部門の中から最も優秀な1作品を選出。

#### ◆ 部門別賞+副賞

水産庁長官賞  
大日本水産会会長賞  
NHK会長賞

### 応募上の注意

- 作品は未発表および発表予定のないものに限ります。
- 応募作品の著作権は、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、返却は原則として行いません。
- 入賞作品は料理集やホームページにて公表します。
- ご応募に伴う個人情報、今回の目的以外では使用しません。

ホームページアドレス <http://www.zengyoren.or.jp>

全国漁業協同組合連合会(中央シーフードセンター)

その他詳細は、決まり次第随時、ホームページに掲載致します。

# 第12回 シーフード料理コンクール応募票



応募部門 (いずれかに○を 付けてください)	① プロを目指す(調理・栄養)学生部門 (学校名● 学科名● 学年● 年生)			
	② お魚料理チャレンジ部門 (学校名● 学科名● 学年● 年生) (職業● 年齢● 歳)			
フリガナ		性別	男・女	何を見て応募 されましたか
名前				
連絡先	〒		tel.	
※学生部門は 学校の連絡先			fax.	
	ご担当者:		Eメール	

料理名		主とする国産魚介類名	
材料(4人分)	料理写真貼付欄 (イラストは不可)		

作り方	調理時間● 分

このレシピを誰に教え、  
どんな場で食べてほしいかなど、  
作品に対する思いをお書きください。

---



---

## 第12回シーフード料理コンクール開催にあたって

東日本大震災により亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被害を受けられた方々に対しまして心よりお見舞い申し上げます。漁業者並びにJFグループは、未曾有の苦難を乗り越え、国民に対する水産食料の安定供給の責務を今後とも果して参る所存であります。

さて、当コンクールにおきましても震災の影響で開催が危ぶまれておりましたが、この度、開催が決定し、温かいお言葉をいただきました皆様に心より感謝申し上げます。

今年度につきましては、一部内容と規模を縮小することとなりましたが、引き続きたくさんの方々にお魚料理に親しんでいただき、応募していただきましたら幸いに存じます。

水産業が一日も早く元気を取り戻し、またお魚を通して皆様が元気で健康な生活を送ることができるようイベントに取り組んで参ります。

2011年7月

JF 全漁連  
シーフード料理コンクール事務局

### 【開催目的】

魚介類は、DHA・EPAなどの不飽和脂肪酸や良質なたんぱく質を多く含むなど、優れた栄養特性を持っており、健全な食生活を送る上でも重要な食料となっています。

一方、近年、魚介類の消費の減退が顕著になっており、「魚離れ」の進行を抑制し、魚食文化の継承を図ることを目的とした、「シーフード料理コンクール」を開催いたします。

新鮮な感性と豊かなアイデアを活かした魚介類のオリジナルレシピを広く募集し、家庭でも簡単に作ることが出来る新たな魚介類レシピを広めることで、国産水産物の消費拡大や、国民の水産業への理解醸成を図っていきます。

皆様にも、本コンクールを通して、できるだけ多くの人に魚食の輪を広げていただければと存じます。

### 【材料】

日常、店頭で手に入る国産魚介藻類（魚、貝、海藻等）が主材料として使われていること。副材料として、緑黄色野菜が使われていること。

※切り身、干物、加工品などを使用する際は、明記してください。

### 【応募方法】

応募票（コピーも可）に必要事項を記入し、料理写真（イラスト不可）を同封の上、チラシ記載の宛先まで封書でお送りください。

学校単位でご応募の際はご担当（先生）氏名をお知らせください。

その他、テーマ・応募条件等につきましては、先頭ページ（さかなクンイラスト付案内）をご覧ください。

