

週報みえぎよれん

★浜に身近な話題をお届けする関係者向けミニ情報誌★

編集・発行

JF 三重漁連指導部

TEL:059-228-1205

FAX:059-225-4511

本紙は三重漁連ホームページ (<http://www.miegyoren.or.jp/>) での閲覧を推奨します (PDF ファイル)。

三重県おさかな料理コンクール 実技審査が開催される



三重県産の魚介藻類を使った新しい料理の創作とそのレシピの普及を目的に、三重県水産物消費拡大促進協議会が平成16年より開催している三重県お魚料理コンクール。応募総数251点の中から書類審査を通過した上位6点の順位を決める実技審査が、9月28日(月)にアスト津で行われた。

今年は、コロナ禍の自宅時間でもおいしく楽しめるレシピ「おいしいおうちギョはん」がテーマ。おいしさや独創性はもちろんのこと、普及性にも工夫が求められる中、出場者らはそれぞれの調理に腕をふるい、個性の光る作品が出そろった。結果、最高賞である三重県知事賞には、三重県立相可高等学校3年・世古口果音さんの「ツバスのパイ～和風味噌ソース添え～」が選ばれ、全国シーフード料理コンクールへ推薦されることが決まった。



三重県知事賞
「ツバスのパイ～和風味噌ソース添え～」
相可高校3年 世古口果音さん

※その他の受賞者と作品は以下の通り

【三重県水産物消費拡大促進協議会長賞】

鈴鹿大学短期大学部1年 熊尾亜美さん

「まきまきイワシのオリーブ焼き」

【審査員特別賞】

四日市農芸高等学校3年 杉本愛音さん

「津魚一ザ」

【アイデア賞】

ユマニテク調理製菓専門学校2年 宇佐美敬太

「伊勢まだいとアオサの焼きリゾットのお菓子見立て」

【努力賞】 ※2点

・白子高等学校3年 鈴木美乃里さん

「魚介たっぷりアクアパッツァ」

・あけぼの学園高等学校3年 百地琉碧さん

「チャーハンいかめし」

第42回三重県海の子作品展 受賞作品が決定

10月16日（金）、三重県海の子作品展の県内審査会が開催された。

同作品展は、県下沿海地区市町の小・中学生を対象に、海・漁業・漁村に関する題材の絵画作品を募り、海を愛する心を育て、漁業に関する理解を深めるとともに、漁業後継者の育成を図ることを目的に、三重漁連・三重信漁連・県内漁協等が主催しており、今年で42回目の開催となった。

今年は、新型コロナウイルスによる休校措置の影響からか、前年に比べ応募数は減少したものの、小・中学校合わせて257点の作品が集まった。

審査会では、小・中学校からそれぞれ7賞の入賞作品が選出され、最高賞である三重県知事賞には、【小学校の部】尾鷲市立尾鷲小学校5年・石倉成実さん、【中学校の部】尾鷲市立尾鷲中学校3年・中崎ちひろさんが選ばれた。

なお、入賞作品の内、小学校の部上位6点、中学校の部上位4点については、JF全漁連主催の全国海の子絵画展へ推薦される。

※入賞した作品は、三重漁連のホームページにて公開するほか、県内数カ所のマリンバンク店舗において展示される予定です。



小学校の部・三重県知事賞
「飛び魚」
尾鷲小学校5年 石倉成実さん



中学校の部・三重県知事賞
「祈り」
尾鷲中学校3年 中崎ちひろさん

【主な予定】

- 10月26日（月）
三重県漁青連第2回役員会（松阪）
- 10月30日（金）
黒のり事業推進委員会（松阪）

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。