

第26回

シーフード料理コンクール



バンダーナフクブク

©2025 ANAN AND Tm
イラスト:さかなクン

募集期間

2025年7/1(火)
~9/24(水)
(当日必着)

テーマ

ず——っとうお活ッ!

No Fish, No Life.

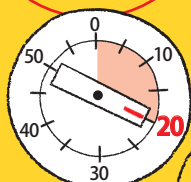
最優秀賞は
Amazonギフトカード
50,000円分
プレゼント!

あなたの推しレシピを教えてください

※キャンペーン主催:
全国漁業協同組合連合会(中央シーフードセンター)
※AmazonはAmazon.com, Inc.
またはその関連会社の商標です。

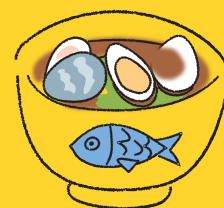
プロを目指す
学生部門

20分でおいしい
おさかな料理



うおかつ
魚活
チャレンジ
部門

おさかなの
いちじゅういち
1汁1おにぎり



◀ 詳しくはこちらから

第26回シーフード料理コンクール

検索



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



JF
JF全漁連

第26回 シーフード料理コンクール応募要項

締め切り
9月24日(水)
※当日必着

テーマ **ず——っとうお活ッ! No Fish, No Life.**

プロを目指す
学生部門

20分でおいしい おさかな料理
魚料理はむずかしくない!

うおかつ
魚活
チャレンジ
部門

いちじゅういち
おさかなの**1汁1おにぎり**
具材に魚介藻類を使った汁物とおにぎり

【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13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、プライドフィッシュ^{*}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、麺類も可)。
- ②魚活チャレンジ部門は、汁物1つとおにぎり1個をセットで作ること。
- 作り方(工程)は、作る段取りを考えて箇条書きにするなど、わかりやすく明記すること。

* プライドフィッシュ…各都道府県のJFグループが自信を持って勧める、漁師自慢の魚(プライドフィッシュ)をホームページ <https://www.pride-fish.jp> にて公開中。

** 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数量やサイズの不揃い、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なったり、流通しづらい魚がそうのように呼ばれている。

◆材料費

- ①プロを目指す学生部門 3,000円以内(2人分)
- ②魚活チャレンジ部門 1,000円以内(1人分)

◆調理時間 (※詳細はWEBサイトをご確認ください)

- ①プロを目指す学生部門 2人分20分以内
- ②魚活チャレンジ部門 1人分の汁物とおにぎり1個で30分以内

【審査】

- (1)書類審査: ①、②部門で計16名以内を選定します。審査通過者には2025年11月12日(水)までにご連絡いたします。
- (2)実技審査: 書類審査通過者による実技審査を2025年12月13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)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!



詳しくは プライドフィッシュ 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)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: 全国共済水産業協同組合連合会 全国漁業共済組合連合会 全国漁連のり事業推進協議会 全国農業協同組合連合会 産経新聞社 出光興産(株)

協力: 日本おさかなマイスター協会 (一社)日本おさかな検定協会 (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)ChefooDo (株)農協観光

サポート協力: 服部栄養専門学校

【審査委員】

服部 津貴子
(服部栄養料理研究会会長)

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】

2025年7月1日(火)～9月24日(水) ※当日必着

【実技審査・表彰式】

2025年12月13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)。

①WEB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
「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

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
大日本水産会会長賞
日本放送協会会長賞
ほか

Amazonギフトカード
50,000円分
プレゼント!

※AmazonはAmazon.com, Inc.
またはその関連会社の商標です。

応募上の注意

- ご応募に関する諸費用は応募者のご負担となります。
- 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。
- イベント開催に伴う各種変更があった場合は、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。

詳細はWEBサイトをチェック!

