

新たなおいしさを
発見しよう！

県産水産物 料理レシピ コンテスト

in 山形

県産水産物を使用した
レシピ大募集！

目的

県産水産物を活用した料理レシピを広く募集し、水産資源の有効活用や県産水産物の魅力について考えるきっかけとするとともに、そのレシピの普及により県産水産物の認知度向上及び消費拡大を図ります。

募集内容

■一般県民部門

■学生部門（県内在学の児童・生徒・学生対象）

▼以下の内容をすべて満たすレシピ

- (1)山形県で漁獲・養殖されている魚介類を使用したレシピ
- (2)一般家庭で再現しやすいレシピ
- (3)他のコンテストやインターネットなどで未公表のレシピ

応募資格

以下の①または②のいずれかに該当する方

- ①県内に在住、在勤している方
- ②県内の学校に在籍する小学生・中学生・高校生・大学生・短期大学生・専門学生の方

応募方法

裏面の応募用紙にご記入のうえ、料理の完成写真を添付してE-mail、郵送または電子申請でご応募ください。

●下記ホームページの注意事項をご覧ください。

🔍 県産水産物料理レシピコンテスト 🔍 または

※当日消印有効

募集期間

令和8年

8月12日(水) ▶ 9月25日(金)

審査基準

- ①適合性
- ②普及性
- ③再現性
- ④独創性
- ⑤見た目
- ⑥アピールポイント

※山形県産の低・未利用魚を利用した原料及び加工品等を使用している場合は加算されます！

「低・未利用魚」とは？

味や品質には問題がないが、様々な理由で市場に出回らず、廃棄されたり、安価で取引されたりする魚介類のことを指します。

表彰内容

最優秀レシピ.....各部門 1点(賞状+副賞)

優秀レシピ.....各部門 2点(賞状+副賞)



HPはこちら！

ご応募
お問合せ先

県産水産物料理レシピコンテスト事務局(株式会社ハイスタッフ内) 担当:熊澤

〒990-2422 山形県山形市中桜田1-7-23

TEL: 023-632-6030/FAX: 023-632-6032/E-mail: jimukyoku@highstaff.co.jp

主催/山形県(水産振興課)

県産水産物料理レシピコンテスト in やまがた [応募用紙]

注1) 下記の項目にご記入のうえ、料理の完成写真を添付してE-mailまたは郵送にて応募してください。電子申請の場合は、県HPから応募してください。

注2) 記入欄が足りない場合は、別紙として添付してください。

注3) 応募締切は令和8年9月25日(金)です。※当日消印有効

注4) ご応募いただいたレシピのうち入賞レシピについては、応募者のお名前・居住市町村または在学学校名を公表させていただきます。

予めご了承ください。

注5) ご提供いただいた個人情報を実目的以外には使用いたしません。また、個人情報は主催者が厳重に管理いたします。

注6) 完成写真は盛り付けた状態のものを撮影してください。

注7) 入賞レシピについては、画像データの提出を依頼することがあります。

□については、該当するものに✓を入れてください。

1. レシピ名					
2. 部門	☐ 一般県民部門 ☐ 学生部門(県内在学の児童・生徒・学生対象)	3. 調理時間	分	4. 調理コスト (1人前)	円
5. アピールポイント		レシピの特徴や強みなど 例) 「骨まで活用」「簡単」「栄養満点」など			
6. レシピへの 思い・きっかけ		レシピを作った理由や背景など 例) 「地元の魚を広めたい」「家族のため」など			
7. 材料/分量 [_____ 人分] 例) にんじん / 1本		8. 作り方			
		9. 使用した山形県で漁獲・養殖された魚介類		10. 使用した低・未利用魚及び加工品など	
11. おいしく作るコツ					

フリガナ お名前				年 齢	歳
ご住所	一般県民部門または学生部門で学校を通さずに応募する方はご記入ください。 〒				
学校名 学 年	学生部門に応募する方はご記入ください。 学校名: 学年: 年				
応募に関する日中連絡先	1.本人 2.本人以外 ①家族等 ②指導教員・顧問等 ③その他 ()				
連 絡 先	※2の場合お名前 ()				
電話番号			E-mail		

ご存知ですか？

低・未利用魚とは？

本コンテストでは、県産水産物を使用した料理レシピを募集しています。なお、県内で水揚げされる利用機会の少ない魚(=低・未利用魚)や、低・未利用魚を原料とした加工品を使用したレシピは、**審査時の加点対象**となります。

低・未利用魚とは？

まとめて漁獲されない、小型である、調理の手間がかかるなどの理由から、十分に活用されていない魚介類のことです。山形県では主に、ノロゲンゲ・アゴゲンゲ・クロゲンゲなどのゲンゲ類を低・未利用魚として取り上げ、魚醤などへの加工利用の研究が進められています。

山形の低・未利用魚たち (ぼうずコンニャクの市場魚介類図鑑より画像引用)



<カナガシラ>

身は美味しいが、可食部が少なく、調理や加工がしにくいこと、水揚げ量が確保しづらい魚です。



<アカラ(ハツメ)>

小骨が多く、大きさが揃わない、調理に手間がかかるなどの理由で市場に出回りにくい魚です。



<イガイ>

漁獲から流通までの手作業が多く、知名度の低さや供給不足から市場に出回りにくい貝です。



<ノロゲンゲ>

ぬめりがあり、見た目や知名度の低さ、処理の手間などから、利用が少ない魚です。



<ワニエソ>

小骨が多く、鮮度落ちが早いことで十分に活用されていない魚です。



<アゴゲンゲ>

小型で市場価値が低く、十分に活用されていない魚です。

低・未利用魚の加工品について

低・未利用魚は、加工や調理の工夫によって新たな魅力が引き出され、さまざまな商品として活用されるポテンシャルをもっています。現在も開発中の商品が沢山あり、皆さんのアイデアも、未来の新しい商品につながるかもしれません。

低・未利用魚を使用した加工品の例



<水研魚醤>

山形県水産研究所(現・水産技術振興センター)が開発したゲンゲ類等を使用した魚醤。



<あみえび醤油(魚醤)>

庄内浜産あみえびを塩漬けし、2年間熟成。豊富なアミノ酸を含み、料理の旨味を引き立てる魚醤。

あなたのひらめきが、
**低・未利用魚の
新たな魅力**を
引き出します！



<金頭だししょうゆ>

カナガシラを炭火で手焼きし、焼干を使用した だししょうゆ。



<ゆらまちっくの小鯛だし>

天然の小鯛を100%使用。
小鯛を1匹ずつ丁寧に焼き干しにした粉末だし。

