

シーフード料理コンクールの審査員として



料理特別師範 宮田克代

毎年8月になると、今年はどんな作品が登場するかしらと胸がワクワクします。本年度のテーマは、「第2弾!ふるさと自慢 おもてなし魚料理」、おもてなしは外でという方も増えてきている中、家庭でおもてなしをする、若者たちの応募作品が多く、男子高校生の作品も増えて大変うれしいことです。一般の方の応募もさらに増えると良いと思います。

今年は、県内から205作品の応募がありました。こんなおもてなし魚料理があるんだなと感心させられる作品や簡単に作れて栄養バランスも良く見た目も食欲もそそられる作品など、甲乙つけがたく審査にも力が入りました。入選に匹敵する作品が多くありました。

県内では、サクラエビ、シラス、キンメダイ、ゴマサバ、イカ、トラフグ、サンマなど多くの魚種の不漁が伝えられ、海の異変なども危惧されますが、これからも魚の食文化を大切に守っていかれたらと思います。