

보도일시 (인터넷) 2024. 10. 6.(일) 11:00,
(지면) 2024. 10. 7.(월) 조간

배포 2024. 10. 4.(금) 오후

“2024년 최고의 수산물 요리왕을 찾아라!”

- 해양수산부, 온라인 양식수산물 요리 경연대회 개최

해양수산부(장관 강도형)는 10월 7일(월)부터 10월 20일(일)까지 ‘양식수산물 요리 경연대회’를 온라인 플랫폼(유튜브)에서 개최한다.

올해로 다섯 번째를 맞는 이번 대회는 수산물 손질과 요리가 어려운 바쁜 직장인, 1인 가구 등을 대상으로 누구나 따라하기 쉬운 수산물 간편 조리법을 발굴하고 수산물 소비를 촉진하기 위해 마련되었다.

대회에는 수산물 요리에 관심 있는 국민이라면 누구나 참여할 수 있다으며, 2024 수산양식박람회 누리집(www.seafarmshow.com)에 참가 신청 후 직접 수산물을 요리하는 과정을 담은 영상 등을 전자우편(seafarmshow2024@naver.com)으로 제출하면 된다.

* 요리대회 안내서는 수산양식박람회 누리집에서 자세히 확인 가능

해양수산부는 참가자들이 제출한 영상을 요리대회 공식 유튜브 채널에 게재하고, 영상의 ‘좋아요’ 수와 전문가 심사 등을 종합평가하여 가족, 학생 등 부문별* 우수작 각 3팀을 선정할 예정이다.

* 가족부(2인 이상), 일반부, 학생부(중·고·대학생)

선정된 우수작 시상식은 ‘2024 수산양식 박람회(11. 1~3. 서울 aT센터)’ 현장에서 11월 1일(금)에 진행될 예정이다. 부문별 대상 수상팀에게는 해양수산부장관상과 상금 200만 원, 최우수상 수상팀에게는 수협중앙회장상과 상금 100만 원, 우수상 수상팀에게는 채널A 사장상과 상금 50만 원이 주어진다.

강도형 해양수산부 장관은 “이번 대회를 통해 우리 수산물을 더욱 간편하게 즐길 수 있는 다양한 요리법이 개발되어 건강한 우리 수산물이 국민들께 더 사랑받고, 더 자주 찾게되길 바란다”라며, “국민 여러분의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다”라고 말했다.

담당 부서	어촌양식정책관	책임자	과 장	박승준 (044-200-5610)
	어촌양식정책과	담당자	사무관	장용호 (044-200-5611)

#씨푸드레시피챌린지 #국내산양식수산물 #양식수산물맛있는한끼 #나만의레시피

건강하고 맛있는 한끼를 책임지는 국내산 양식수산물과 함께하는

양식수산물 요리대회**응모 자격**

- 국내산 양식수산물을 사랑하는 누구나 (팀, 개인 모두 가능)

응모 분야	가족부	가족 단위 참여 가능(2인 이상)
	일반부	누구나 참여 가능
	학생부	중·고·대학생

* 1인 또는 1팀(2인 이상 or 3인 이하) 1작품 지원 가능

- 국내산 양식수산물 사용

* 재료는 수협(www.shshopping.co.kr), 피쉬세일(www.fishsale.co.kr) 등에서 구매 가능

응모 기간

- 2024. 10. 7.(월) ~ 10. 20.(일)

* 홈페이지 접속 및 사무국으로 영상&이미지 제출 완료 기준

신청 방법

#1. 요리대회 가이드를 따라 레시피 영상 제작

#2. 참가자 개인 채널에 영상 업로드

#3. www.seafarmshow.kr 홈페이지 참가신청 접수

#4. 영상 및 요리 이미지 제출 (seafarmshow2024@naver.com)

**심사 및 시상****#. 심사방법**

→ '양식수산물 요리대회' 유튜브 채널 영상 업로드 후 전문심사위원단 평가 70%, 영상 '좋아요' 투표 30%

#. 영상 투표 기간: 24. 10. 21.(월) 10:00 ~ 10. 27(일) 16:00

#. 시상식: 24. 11. 1.(금) / 양재 aT센터 제1전시장 (1F)

#. 시상내역

구분	가족	일반	학생	비고
대상	해양수산부장관상	해양수산부장관상	해양수산부장관상	상금 각 200만원
최우수상	수협중앙회회장상	수협중앙회회장상	수협중앙회회장상	상금 각 100만원
우수상	채널A시장상	채널A시장상	채널A시장상	상금 각 50만원

* 심사 결과는 수상자에게 개별 공지

* 상금에 해당하는 제세공과금은 참가자 부담

* 시상내역은 운영 사정에 따라 변경될 수 있음

문의처

2024 Sea Farm Show 수산양식박람회 운영사무국

Tel: 02-797-8761

Email: seafarmshow2024@naver.com

Homepage: www.seafarmshow.kr



해양수산부



동아일보

Channel A


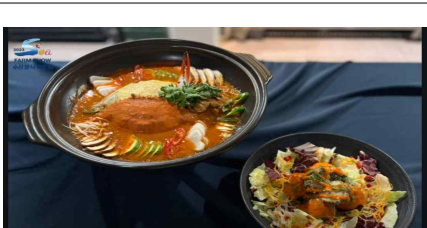
참고2

2023년 양식수산물 요리대회 수상작

□ 일반부

구분	사진	요리 설명
대상 (상금 200만원)		쌀밥에 다시마 육수를 붓고, 조피볼락과 전복, 성게알 등 고명을 올려 먹는 요리
최우수상 (상금 100만원)		전복을 넣은 삼색볶음밥과 한입 크기의 조피볼락을 이용한 수프
		오렌지설탕을 넣은 오렌지 간풍소스로 맛을 낸 장어 튀김 요리
우수상 (상금 50만원)		조피볼락과 전복을 활용한 고소하고 달콤한 라자냐(넓은면을 여러겹 겹친 파스타)

□ 학생부

구분	사진	요리 설명
대상 (상금 200만원)		쫄깃한 식감의 전복과 당면을 볶아낸 전복 야채볶음 요리
최우수상 (상금 100만원)		꽃게를 활용해서 만든 강정과 상큼함을 더해줄 해산물 아란치니(튀긴 주먹밥) 샐러드

		우적, 전복을 활용하여 만든 손가락으로 퍼서 먹을 수 있는 프레골라(쌀알 모양) 파스타
우수상 (상금 50만원)		새우로 만든 알모양 튀김, 조피볼락 튀김에 샐러드를 곁들여 먹는 요리

□ 단체급식부

구분	사진	요리 설명
대상 (상금 200만원)		전복 내장의 풍미를 느낄 수 있는 크림 뇨끼(이탈리아식 감제 수제비)와 전복유자레몬 세비체(해산물 샐러드)를 같이 곁들여 먹는 요리
최우수상 (상금 100만원)		단체급식에 편리한 전복 비빔국수와 튀김만두를 곁들여 먹는 요리
		전복의 부드러움을 살린 중화 전복찜
우수상 (상금 50만원)		전복을 활용하여 다이어트식으로 만든 두부유부초밥