

보도 일시	2022. 2. 14.(월) 조간 2022. 2. 13.(일) 11:00	배 포 일	2022. 2. 12.(토)
담당 부서	어촌양식정책관 어촌양식정책과	책임자	과 장 김성원 (044-200-5610)
		담당자	사무관 안종관 (044-200-5611)

오늘 저녁으로 송어 스테이크 어떠세요

- 2.12(토), 양식수산물 요리경연대회 개최 -

해양수산부(장관 문성혁)는 ‘양식수산물 요리경연 본선대회’를 2월 12일(토), 경기도 고양시(빛마루 방송지원센터)에서 개최하고, 렌틸콩 송어 스테이크를 대상으로 선정하였다고 밝혔다.

해양수산부는 2020년부터 MZ세대의 입맛을 사로잡을 수 있는 다양한 양식수산물 조리법을 개발하기 위해 ‘양식수산물 요리경연 대회’를 개최해 오고 있다. 이번 대회는 지난해 10월 8일부터 11월 25일까지 일반인을 대상으로 온라인 예선전을 열었고, 총 160개 팀이 참여해 다양한 창작 요리를 선보였다. 국민들의 온라인 투표 결과와 전문 심사위원의 평가를 통해 7개 본선 진출팀을 결정하였고, 2022년 2월 12일(토) 본선대회를 개최하였다.

본선대회는 5개 팀*이 코로나19로 인해 판매에 어려움을 겪고 있는 메기, 향어, 송어, 뱀장어 등 4개 내수면 품목을 활용해 가정에서 쉽게 만들 수 있는 참신한 조리법으로 경합을 벌였다. 강레오씨, 김민지씨 등 유명 요리사로 구성된 전문 심사위원단이 양식수산물 활용의 적합성, 조리법의 대중성 및 실용성, 창의성, 요리의 맛 등에 대해 평가하여 최종 순위를 결정하였다.

* 7개 본선 진출팀 중 2개 팀이 개인사정으로 본선대회 포기

이번 ‘양식수산물 요리경연 대회’ 1위에는 얇얇튜브팀의 송어를 활용한 ‘렌틸콩 송어 스테이크’가 선정되었다. 이 요리는 스테이크로 구운 송어의 향과 깔끔한 소스와의 조화가 매우 인상적이라는 우수한 평가를 받았고, 앞으로 급식이나 밀키트 등으로 활용될 수도 있는 등 상품으로서의 발전 가능성 높다는 호평을 받았다. 2위와 3위는 우승할 고딩팀의 민물장어를

활용한 ‘장어 한 쌈 차림’과 맛득이팀의 메기를 활용한 ‘라자냐메기자 & 메기꽃이 피었습니다.’가 각각 선정되었다.

1위 수상팀에게는 해양수산부 장관상과 상금 500만 원을 수여하며, 2위 팀에는 채널A대표상과 상금 200만 원이, 3위 팀에는 수협중앙회장상과 100만 원의 상금이 각각 주어진다.

이번 대회에 참여한 모든 조리영상 및 조리법은 수산양식박람회 누리집 (www.seafarmshow.com)과 유튜브(씨푸드 레시피 챌린지 채널)에서 확인할 수 있다. 또한, 해양수산부는 수상작 등 주요 작품을 책자로 제작·배포하여 국내 양식수산물 소비를 촉진하기 위한 홍보에 적극 활용할 예정이다.

최현호 해양수산부 어촌양식정책관은 “이번 대회에서 수상한 조리법을 각 가정에서 활용하여, 더욱 다양하고 편리하게 국내산 양식수산물 요리를 즐기시기 바란다.”라며, “정부는 코로나19로 인해 위축된 양식수산물 소비를 촉진시키기 위해 다양한 양식수산물 조리법을 지속적으로 개발하고, 소비자들이 쉽게 즐길 수 있도록 적극 노력해 나가겠다.”라고 말했다.



요리명	사진	비고(요리 개요)
렌틸콩 송어 스테이크		- 요리개요 : 밑간이 된 스테이크용 송어를 팬에 구워, 렌틸콩소스, 스테이크소스, 다져놓은 야채와 섞어 플레이팅한 건강식 스테이크 - 재료 : (송어온반) 송어살 80g, 송어뼈 50g, 쌀 100g, 표고버섯 2ea, 다시마 10g, 양파 30g, 대파 30g, 쪽파 30g, 가쓰오부시 30g, 미림, 쫄면, 녹차, (송어춘권) 춘권피 2장, 부추 20g, 마늘 5g, 마늘쫄 절임 5g,사워크림 10g, 콩가루 5g - 조리법 : 유튜브 채널(씨푸드 레시피 챌린지), 수산양식박람회 누리집(www.seafarmshow.com)
장어 한쌈차림		- 요리개요 : 손질한 장어를 팬에 굽고, 데리야끼양념을 발라 토치로 마무리한 장어양념구이에 달래무침, 레몬생강피클, 아욱잎을 이용한 쌈밥 - 재료 : 뱀장어(1마리), 쌀(100g), 아욱잎(30g), 생강(1개), 달래(50g), 고춧가루(20g), 간장(15g), 식초(30g), 매실청(15g), 멸치액젓(10g), 참기름(5g), 데리야끼소스(40g), 상추(30g), 깻잎(30g), 쌈장(30g), 마늘(20g), 레몬(1개) - 조리법 : 유튜브 채널(씨푸드 레시피 챌린지), 수산양식박람회 누리집(www.seafarmshow.com)
라자냐메기자 & 메기꽃이 피었습니다.		- 요리개요 : 튀긴 메기, 각종 소스와 치즈, 감자, 소스 등 순으로 쌓아서 만든 라자냐, 구운 메기를 다이스하여 각종 야채, 양념으로 섞은 다음 튀긴 라이스페이퍼 위에 메기 무침 세팅 - 재료 : 메기 500g, 감자 1/2개, 모짜렐라치즈 90g, 버터 15g, 밀가루 60g, 토마토소스 100g, 양파 1/4개, 우유 120ml, 미나리 6대, 소금 2t, 후추 2t, 방울토마토 5개 - 조리법 : 유튜브 채널(씨푸드 레시피 챌린지), 수산양식박람회 누리집(www.seafarmshow.com)