



해양수산부

보 도 자 료

다시 도약하는 대한민국
함께 잘사는 국민의 나라

보도 일시	2022. 10. 17.(월) 조간 2022. 10. 16.(일) 11:00	배포 일시	2022. 10. 14.(금) 오후
담당 부서	어촌양식정책관 어촌양식정책과	책임자	과 장 서진희 (044-200-5610)
		담당자	서기관 신철용 (044-200-5611)

오늘은 내가 양식수산물 요리사!

- 전 국민이 함께 참여하고 심사하는 양식수산물 요리 경연대회 개최 -

해양수산부(장관 조승환)는 10월 17일(월)부터 11월 18일(금)까지 한 달 간 ‘양식수산물 요리 경연대회’ 예선전을 온라인으로 개최한다.

해양수산부는 젊은 세대의 입맛을 사로잡을 수 있는 다양한 양식수산물 조리법을 개발하기 위해 2020년부터 ‘양식수산물 요리 경연대회’를 개최해 오고 있다. 2년 간 약 280개 팀이 참여하여 특색 있는 요리를 선보였고, 최종 시상대에 오른 12팀의 레시피는 ‘수산양식 박람회’ 누리집(seafarmshow.com)에 공개되어 많은 국민들의 식탁에 오르고 있다.

3회째를 맞는 올해 ‘양식수산물 요리 경연대회’는 전문가부터 학생까지 다양한 참가자들이 요리 실력을 펼칠 수 있도록 일반부, 학생부(중·고·대학생), 그리고 단체급식부*로 나누어 개최된다. 10월 17일(월)부터 한 달 간 예선을 진행하고, 부문별 4팀을 선정해 12월 3일(토) 경기도 일산시 킨텍스에서 열리는 ‘2022 수산양식 박람회’에서 본선을 실시할 예정이다.

* 학교, 군부대, 회사 구내식당 등 실제 단체급식으로 제공이 가능한 요리

예선은 참가자들이 유튜브에 올린 영상의 ‘좋아요’ 숫자와 전문가 심사로 이루어지며, 본선은 해양수산부에서 지정하는 양식수산물 중 하나를 선택하여 전문심사위원 앞에서 요리하는 형태로 진행된다. 전문심사위원은 양식수산물 활용의 적합성, 조리법의 대중성 및 실용성, 창의성, 요리의 맛 등에 대해 평가하여 최종 순위를 결정할 예정이다. 지난해에는 메기, 향어, 송어, 뱀장어 등 4개 내수면 품목이 본선 지정 양식수산물이었고, 김래오씨, 김민지씨 등 유명 요리사가 전문 심사위원으로 참석하였다.

부문별 대상 수상팀에게는 해양수산부 장관상과 상금 200만 원, 최우수상 2팀에게는 각각 수협중앙회장상과 상금 100만 원, 한국어촌어항공단이사장과 상금 100만 원, 우수상 1팀에게는 채널A 사장상과 상금 50만 원이 수여될 예정이다.

‘양식수산물 요리 경연대회’에 참가하려는 사람은 예선 기간 중에 양식 수산물을 활용한 요리 영상을 촬영해 유튜브에 게시하고 ‘2022 수산양식 박람회’ 누리집에 접수하면 된다. 개인 또는 팀이 참가할 수 있으며, 최대 3명까지 한 팀이 될 수 있다.

이경규 해양수산부 수산정책실장은 “이번 양식수산물 요리 경연대회가 몸에 좋고 맛있는 우리 양식수산물에 대한 관심을 높일 수 있는 계기인 만큼 양식수산물 요리에 관심 있는 많은 분들의 참여를 요청드린다.”라며, “앞으로도 국민들이 양식수산물을 더 쉽고 더 맛있게 즐길 수 있도록 다양한 양식수산물 조리법을 개발하고 널리 알릴 수 있도록 하겠다.”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, 짬뽕, 녹차, (송어춘권) 춘권피 2장, 부추 20g, 마늘 5g, 마늘쫑 절임 5g, 사워크림 10g, 콩가루 5g - 조리법 : 유튜브 채널(씨푸드 레시피 챌린지), 수산양식박람회 누리집(www.seafarmshow.com)
장어 한 쌈차림		- 요리개요 : 손질한 장어를 팬에 굽고, 데리야끼 양념을 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)