

보도일시 (인터넷) 2023. 7. 9.(일) 11:00,
(지면) 2023. 7. 10.(월) 조간

배 포 2023. 7. 7.(금) 오후

전복·조피볼락(우럭)·민물장어 등 양식수산물 요리 경연대회 열려

- 7. 10.~8. 31. 온라인으로 예선전 진행 후 9월 본선에서 최종 수상팀 선정

해양수산부(장관 조승환)는 7월 10일(월)부터 8월 31일(목)까지 ‘양식수산물 요리 경연대회’ 예선전을 온라인으로 개최한다.

올해로 네 번째를 맞이한 ‘양식수산물 요리대회’는 수산물 요리에 관심있는 국민이라면 누구나 참여할 수 있으며, 일반부, 학생부(중·고·대학생), 단체 급식부(영양사 및 조리사) 3개 부문으로 나누어 대회를 진행한다.

예선전은 여름철 보양식으로 잘 알려진 전복, 민물장어, 조피볼락(우럭)*을 주제로 진행된다. 참가자들은 요리대회 안내서**에 따라 직접 수산물을 요리하는 과정을 담은 영상을 찍어 개인 유튜브 채널에 이를 게재하고, 2023 수산양식박람회 누리집(www.seafarmshow.com)에 참가신청 접수를 한 뒤 전자우편(seafarmshow2023@gmail.com)으로 해당 영상과 사진 등을 제출하면 된다. 해양수산부는 영상의 ‘좋아요’ 수와 전문가 심사를 종합적으로 평가하여 부문별로 4팀의 본선 진출팀을 선정할 예정이다.

* 양식수산물 구매처 : 피쉬세일(www.fishsale.co.kr), 수협쇼핑(www.shshopping.co.kr) 등

** 요리대회 안내서는 수산양식박람회 누리집에서 자세히 확인 가능

본선 및 시상식은 ‘2023 수산양식 박람회(9. 22.~24. 서울 aT센터)’ 현장에서 9월 23일(토)에 치러질 예정이다. 부문별 대상 수상팀에게는 해양수산부 장관상과 상금 200만 원, 최우수상 2팀에게는 각각 수협중앙회장상과 상금 100만 원, 한국어촌어항공단이사장상과 상금 100만 원, 우수상 1팀에게는 채널A 사장상과 상금 50만 원이 주어진다.

조승환 해양수산부 장관은 “특히 올해는 국민들께서 잘 알고 좋아하시는 전복, 조피볼락(우럭) 등을 주제로 하는 만큼, 양식수산물 요리 경연대회에 국민 여러분의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.”라며, “이번 요리 경연대회를 통해 맛도 좋고 영양도 풍부한 우리 수산물을 다양하게 맛볼 수 있는 창의적인 요리법들이 많이 발굴되기를 기대한다.”라고 말했다.

담당 부서	어촌양식정책관	책임자	과 장	서진희 (044-200-5610)
	어촌양식정책과	담당자	서기관	신철용 (044-200-5611)



요리대회 소개

- 요리 주재료: 국내산 양식 전복, 조피볼락, 민물장어
- 1인 가구를 위한 간편하게 만드는 양식 수산물 요리
- 추석 명절에 가족과 함께 즐기는 양식 수산물 요리
- 제철 양식 수산물로 만드는 단체급식

※ 재료는 수협(www.seefarmshow.co.kr), 파워세일(www.fishsale.co.kr) 등에서 구매가능

참가분야 소개

일반부	누구나 참여 가능
학생부	중·고·대학생
단체급식부	영양사 및 조리사

※ 단체급식부의 경우 단체 급식용 고려한 현상보 맞는 메뉴로 참가
※ 팀 구성 시 최대 3명까지 참여 가능

신청방법

- STEP 1 | 요리대회 가이드를 따라 레시피 영상 제작
- STEP 2 | 참가자 개인 채널에 영상 업로드
- STEP 3 | www.seefarmshow.com 홈페이지 참가신청 접수
- STEP 4 | 영상 및 요리 이미지 제출 seefarmshow2023@gmail.com

※ 요리대회 가이드는 반드시 홈페이지를 통해 자세한 내용 확인필요
www.seefarmshow.com

문의처

TEL. 02-548-2023 E-mail, seefarmshow2023@gmail.com Homepage, www.seefarmshow.com

접수 기간

'23. 7. 10(월) ~ '23. 8. 31(목)

※ 홈페이지 접수 및 사무국으로 영상&이미지 제출 완료 기준

심사 및 시상

심사방법

‘양식수산물 요리대회’ 유튜브 채널 영상 업로드 후
전문심사위원단 평가 70%, 영상 ‘좋아요’ 투표 30%
『분야별 본선대회 진출팀 각 4팀 선정』

영상 투표기간

'23. 9. 1(금) 10:00 ~ '23. 9. 5(화) 16:00

본선대회 및 시상식

'23. 9. 23(토) / 양재 aT센터 제2전시실

※ 본선대회 및 시상식 세부내용은 추후 공지

※ 요리대회 일정은 변경될 수 있음

시상내역

구분	일반부	학생부	단체급식부
대외	해양수산부장관상 (상장, 상품 300만원)	해양수산부장관상 (상장, 상품 200만원)	해양수산부장관상 (상장, 상품 200만원)
한국수산	수협중앙회장상 (상장, 상품 100만원)	수협중앙회장상 (상장, 상품 100만원)	수협중앙회장상 (상장, 상품 100만원)
한국양식	한국양식(해양수산부)상 (상장, 상품 100만원)	한국양식(해양수산부)상 (상장, 상품 100만원)	한국양식(해양수산부)상 (상장, 상품 100만원)
우수상	1등상 시상금 (상장, 상품 50만원)	1등상 시상금 (상장, 상품 50만원)	1등상 시상금 (상장, 상품 50만원)

※ 본선 진출 대상자 및 수상자는 홈페이지를 통해 공지

※ 상금에 해당하는 폐쇄회로회로 참가자 부담

※ 시상내역은 운영 차이에 따라 변경될 수 있음

참고 2

2022 양식수산물 요리대회 수상작

○ 일반부

요리명	사진	비고(요리 개요)
[대상] 참돔 마늘강정과 전복차우더, 투스자소르베 (불랑)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 고추와 굴소스를 곁들여 매콤한 맛이 일품인 참돔 마늘강정 ○ 버터에 베이컨과 야채를 함께 볶아 버터 향을 가득 머금은 전복차우더(미국식 해산물 수프) ○ 톨과 유자청, 우유를 갈아 얼려서 먹는 디저트
[최우수] 도미감태리조또 (바다사나이)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 도미 뼈와 양파, 대파 등으로 육수를 내고 양파와 스파게티면을 육수로 졸여 구운 감태와 오븐에 조리된 도미를 얹어 먹는 요리
[최우수] 메기버터구이 (지진희)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 삶은 백태로 콩소스를 만들고 된장소스를 바른 메기살을 버터와 함께 구워 조개 육수를 콩소스와 메기, 구운 시금치에 부어 먹는 요리
[우수] 메기스튜와 꾸스굴스 (이걸 메기여)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 메기스튜: 반건조한 메기를 활용한 매콤한 맛의 스튜요리 ○ 꾸스굴스: 좁쌀 모양의 파스타(쿠스쿠스)에 굴을 넣어 해산물의 풍미를 입힌 북 아프리카 요리

○ 학생부

요리명	사진	비고(요리 개요)
[대상] 깻잎허니갈릭 장어튀김과 장어밥 (장어의 꿈)		○ 튀긴 장어를 허니갈릭소스로 버무린 꿀향 가득한 튀김요리 ○ 장어육수로 밥을 지어 건강함과 맛을 함께 잡은 보양식
[최우수] 표고전복콘소메 (땡삼이)		○ 표고버섯과 전복내장육수로 베이스를 만들고 버터로 구운 전복과 연어알을 얹어 먹는 콘소메* * 프랑스식 맑은 국요리
[최우수] 장어 목은지 솔밥 (장어 먹고갈래)		○ 튀기듯이 구운 바삭한 장어를 얹어 양파와, 마늘, 생강 등을 넣어 만든 소스를 넣어 먹는 솔밥
[우수] 굴 전굴 굴 솔밥 (최선을 다했죠)		○ 다양한 야채와 다시마 육수로 굴의 식감을 살린 굴 전골요리 ○ 영양이 풍부한 굴을 주재료로 활용한 굴 솔밥과 굴 전

○ 단체급식부

요리명	사진	비고(요리 개요)
[대상] 전복내장소스밥 전복구이 (요리조리남남)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 전복 내장을 버터와 함께 볶아 만든 소스를 얹은 밥과 전복구이 ○ 황금향 과즙으로 만든 소스로 맛을 낸 샐러드
[최우수] 장어볼파스타 (맛있고 맛있게)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 믹서기로 곱게 갈은 장어를 동그랗게 반죽하여 데리야끼 소스와 함께 굽고 마늘과 함께 볶은 파스타 면에 올려서 먹는 요리
[최우수] 도미탕면 (도마 위 도미)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 도미머리와 청양고추, 페퍼론치노로 매콤한 육수를 내고 청경채와 조갯살을 볶아 도미살과 함께 삶은 면에 올려서 먹는 면 요리