

第44回宮城県水産加工品品評会実施要領

1 趣 旨

近年の水産物需要の多様化に対応した水産加工新商品の開発並びに商品改良及び品質向上を促進し、消費者ニーズを把握して本県水産加工品の消費拡大を図ることによって、本県の代表的地場産業である水産加工業の振興に寄与する。

2 名 称

第44回宮城県水産加工品品評会

3 主催及び後援

- (1) 主 催 宮城県水産加工業協同組合連合会，宮城県水産加工研究団体連合会，宮城県
(2) 後 援 農林水産省，気仙沼市，石巻市，塩竈市，女川町，
宮城県漁業協同組合，宮城県商工会議所連合会，
宮城県水産物流通対策協議会，宮城県産地魚市場協会，
NHK仙台放送局，TBC東北放送，仙台放送，ミヤギテレビ，
KHB東日本放送，河北新報社，朝日新聞仙台総局，毎日新聞仙台支局，
読売新聞東北総局，産経新聞社東北総局，
水産経済新聞東北支局，みなと新聞東北支社

4 会 場

女川町まちなか交流館
(〒986-2261 宮城県牡鹿郡女川町女川浜字大原 1-36)

5 開催期日

令和2年1月29日(水)
開 会 式 10時00分から10時15分まで
第1次審査 10時15分から12時15分まで
最 終 審 査 13時15分から14時15分まで
表 彰 式 15時15分から15時45分まで

6 出品要領

- (1) 出品資格者 県内の水産加工業者
(2) 出品規定 出品物は、県内で生産された水産加工食品とする。ただし、通常市販の実績がない開発品については、優秀品に特別賞を授与するものとし、他の賞の審査対象とはしない。
(3) 出品申込方法等 出品申込方法、出品物の会場への搬入等は、別に定める実施細則による。

7 出品物の審査

出品物の審査は、別に定める審査規程により行う。

8 表彰

審査の結果、優秀な出品物に対しては、以下の賞を贈呈する。

農林水産大臣賞	1点
水産庁長官賞	3点
宮城県知事賞	3点
宮城県議会議長賞	2点
宮城県水産林政部長賞	2点
宮城県漁業協同組合経営管理委員会賞	2点
宮城県水産加工業協同組合連合会賞	2点
宮城県商工会議所連合会賞	1点
宮城県水産物流通対策協議会賞	1点
日本チェーンストア協会東北支部賞	1点
仙台市中央卸売市場卸売人協会賞	1点
特別賞（宮城県水産加工研究団体連合会賞）	2点
合計	21点

第44回宮城県水産加工品品評会実施細則

1 第44回宮城県水産加工品品評会の実施にあたっては、宮城県水産加工品品評会実施要領によるもののほか細則については、この実施細則によるものとする。

2 出品点数等

(1) 出品点数については、制限しない。

(2) 出品物は、内容量の多少を勘案し、1点につき展示、審査用として5個以上を提出するものとし、樽等の出品物については、相当量とする。

3 出品申込方法等

(1) 出品の申込は、別紙様式により、次の区分により行う。

①宮城県水産加工業協同組合連合会会員は、所属の各水産加工業協同組合に申し込むこと。

②水産加工研究団体の会員は、当該団体に申し込むこと。

③上記①、②以外の水産加工業者は、次のいずれか1ヶ所に申し込むこと。

ア 宮城県水産加工研究団体連合会（女川水産加工業協同組合）

〒986-2282 牡鹿郡女川町鷺神浜字鷺神 224-1

TEL. 0225-53-3125 FAX. 0225-53-3127

e-mail : ong.kakoken@gmail.com

イ 気仙沼地区水産加工研究会（気仙沼水産加工業協同組合）

〒988-0103 気仙沼市赤岩港 29-5 TEL. 0226-22-1817 FAX. 0226-23-1695

e-mail : kesenuma@suiyakou.or.jp

ウ 石巻地区水産加工研究会（山徳平塚水産株式会社）

〒986-0022 石巻市魚町 2-8-9 TEL. 0225-22-0171 FAX. 0225-95-6882

e-mail : yamatoku@khaki.plala.or.jp

エ 女川水産加工研究会（女川水産加工業協同組合）

〒986-2282 牡鹿郡女川町鷺神浜字鷺神 224-1 TEL. 0225-53-3125 FAX. 0225-53-3127

e-mail : ong.kakoken@gmail.com

オ 塩釜水産加工研究会（塩釜市団地水産加工業協同組合）

〒985-0001 塩竈市新浜町 3丁目 24-21 TEL・FAX 022-365-7610

e-mail : kaihouzikkensitu@shirt.ocn.ne.jp

※トラブル防止の為、申込後令和2年1月10日（金）までに申込完了の連絡が無い場合は、

宮城県水産加工研究団体連合会（女川水産加工業協同組合）に、必ず御連絡ください。

- (2) 出品の申込期間は令和元年11月26日（火）から令和2年1月8日（水）までとする。
- (3) 上記（1）の申込取りまとめ機関は、申込書の内容に不備がないかどうかを確認の上、同申込書を取りまとめ、令和2年1月10日（金）までに宮城県水産加工研究団体連合会に送付すること。
- (4) 事務局は、申込書の内容を確認し、食品表示法等に基づく食品表示基準等に関して助言を行うものとする。

4 地区推薦審査

- (1) 宮城県水産加工研究団体連合会は、出品申込書に基づき、地区ごとに優秀な出品物を「地区推薦審査品」として選定する。
- (2) 地区推薦審査品以外の出品物は、一般展示する。

5 出品物の搬入、搬出、陳列等

- (1) 出品者は、品評会当日、午前9時00分から出品物を直接会場に搬入し、係員の指示に従い午前10時00分までに陳列すること。
- (2) 出品者が出品物に係る説明を必要とする場合は、はがき大程度(10cm×15cm)の用紙に要旨を明記した説明書を添付すること。
- (3) 出品物は、陳列後、品評会終了まで、主催者において十分な注意をもって管理するが、損傷等があったときは、主催者はその責任を負わない。
- (4) 審査において、審査員から加熱調理品の試食の要望があった場合には、主催者が加熱調理して対応する。

6 その他

- (1) 出品物は、原則として主催者に帰属する。また、品評会会場への搬入等に係る経費は、出品者負担とする。
- (2) 受賞出品物の展示者は、表彰式における試食等に供するための出品物を別途無償で提供すること。

第44回宮城県水産加工品品評会審査規程

1 第44回宮城県水産加工品品評会の審査にあたっては、この審査規程によるものとし、実施要領8に定める各賞を選定する。

2 審査対象品

- (1) 審査対象品は、地区ごとに選定された地区推薦審査品とする。
- (2) 審査対象品を、①乾製品、塩蔵品、節類、薫製品、②佃煮、調味加工品、③かまぼこ、④水産漬物、⑤魚卵、海藻、塩辛、⑥その他製品の6部門に区分する。
- (3) 出品物のうち通常市販の実績がない品目については、特別賞のみの審査対象品とし、上記(2)の区分にかかわらず、⑦新商品・開発品に区分する。
- (4) 県内外の他の品評会等において、既に農林水産大臣賞又は水産庁長官賞を受賞した品目については、審査対象から除き、参考出品とする。
- (5) 食品表示法等に基づく食品表示基準等を満たさない出品物については、審査対象から除外する。

3 審査会

- (1) 審査は、別紙名簿の審査員で構成される審査会を開催して行う。
- (2) 審査会の運営は、審査員の互選により審査委員長を定め、その指示によって行う。

4 審査基準及び審査方法等

審査は、第一次審査及び最終審査とし、公正を旨として行う。

(1) 第一次審査

すべての審査対象品について採点を行い、⑦新商品・開発品を除いた上位50位までの出品物を選出する。

- ① 各審査員は個々に、全ての審査対象品について、着想、形状、色艶、香気、食味、製造技術、包装デザイン、地域性及び市場性（価格、量目等）の各項目を総合的に勘案し、1点から10点までの採点を行う。
- ② 事務局は、審査員全員の点数を集計し、集計表を作成する。また、審査員の得点が多い順に上位50位までを最終審査対象品とする。（⑦新商品・開発品を除く。）

(2) 最終審査

審査員の協議により各賞を決定する。

- ① 一次審査の集計表をもとに、審査員全員の協議により農林水産大臣賞以下の各賞を決定する。
- ② 協議により、賞が決定しない場合は、審査員全員の多数決により賞を決定するものとする。ただし、多数決の結果が同点である場合は、審査委員長が決定する。
- ③ 農林水産大臣賞及び水産庁長官賞については、「農林水産祭参加表彰行事における審査基準」

に準じて、総合的に最も優秀な4品を選定し、各賞にあてる。

- ④ 新商品開発部門のうち、特に優秀と認められた出品物には特別賞を与える。
- ⑤ 多くの出品者に賞を与える観点から、同一出品者の出品物が複数授賞対象となった場合は、上位の賞のみを与えるものとする。

5 その他

- (1) 受賞確定後に食品表示法又はその他関連する法規に違反するなど、不正な事実が判明した場合には賞を取り消すものとする。
- (2) この規程に定めるもののほか、必要な事項は審査会と主催者が協議して決定する。

参考：審査規程4－(2)－③関係「農林水産祭参加表彰行事における審査基準」

出品財の品質に審査の重点を置き、外観の偏重を厳に避けるとともに、生産の基礎となる技術及び経営についても十分考慮を払うこと。

選賞は、次の点を判断して行うこと。

- ① 食味、栄養価値、歩留り、形状、色沢、香気、耐久力その他品質が優良なこと。
- ② 優れた商品価値を持ち、大衆消費に適合する条件を備えていること。
- ③ 出品者の技術及び経営が水準以上で、出品財以外の同種の生産物もおしなべて品質が優れ、産物として安定したものであること。
- ④ 生産費が高くないとみられること。