

第56回

山口県水産加工展開催要領

自 令和6年 8月13日(火)(募集開始の日)
至 令和6年12月27日(金)(展示終了の日)



第55回山口県水産加工展 農林水産大臣賞受賞
「江崎のかあちゃん達が自信をもってお贈りする
ふっくら・ジューシー無添加減塩ソフト干物(イトヨリダイ)」
JF 江崎フレッシュかあちゃん

山 口 県

山口県水産加工業連合会

第56回 山口県水産加工展開催要領

1 目的

山口県水産加工品の品質・技術の向上及び広く一般へのイメージアップを図り、水産加工業の振興に資することを目的とする。

2 主催

山口県
山口県水産加工業連合会

3 後援

農林水産省
関係市町（下関市、長門市、萩市、防府市、山口市、宇部市、周南市、
山陽小野田市、周防大島町、光市）
水産関係団体（山口県漁業協同組合、農林中央金庫岡山支店）

4 会期

自 令和6年 8月13日（火）
至 令和6年12月27日（金）

5 行事の内容

- (1) 品評会
出品物の審査及び表彰を行う。
- (2) 展示
出品物の展示を行う。

6 行事予定

- (1) 品評会
 - ① 審査会
10月24日（木） 10時30分
山口県漁業協同組合湊支店漁村センター
（長門市東深川1111-2）
TEL 0837-22-0321
 - ② 表彰式
11月14日（木）
未定（山口市内）

(2) 展示

12月9日(月)～12月27日(金)
山口県庁1階エントランスホール
(山口市滝町1番1号)

7 品評会及び展示の要領

(1) 出品物

- ① 県内水産加工品(審査基準に相当するものとし、表示等についても明確にすること。)なお、「山口海物語」認定製品については、その旨を明示すること。
- ② 出品物のうち焼く、切る、揚げる、湯せん等以外の特別な調理を必要とするものは、審査当日に出品者にて対応すること。

(2) 出品者

県内水産加工業者

(3) 出品点数

各部門ごと6点までとする。

(4) 出品部門・数量

- ① 煮干、塩干、塩蔵、燻製、漬、海藻製品(③該当は除く)部門
水産加工展審査用 2個、展示用 1個
- ② 調味加工品(③該当は除く)部門
水産加工展審査用 2個、展示用 1個
- ③ ふぐ、うに、鯨、あんこう、くるまえび製品部門
水産加工展審査用 2個、展示用 1個
- ④ 練製品部門
水産加工展審査用 2個、展示用 1個

※注意点

- ・各出品物は小売価格(税込)を表示のこと。
- ・新製品については、その旨表示の上、審査基準を満たしたものであること。

(5) 出品申込手続

出品希望者は、別紙出品申込書(様式1号)に記入するとともに、添付資料として、出品ごとに食品表示シール又は食品表示の写しを食品概要及び表示シール貼付書(様式2号)に貼付して、市町経由の上、以下に提出する。

〒750-0067

下関市大和町 1-16-1 下関漁港ビル
山口県漁協内 山口県水産加工業連合会事務局 宛
TEL：083-261-6612

(6) 申込期日

令和6年8月13日(火)～令和6年9月27日(金)

(7) 出品物の搬入

出品物は、出品送付書(様式3号)を添付して、10月23日(水)(12時までに必着のこと)までに以下に送付するか、又は、10月24日(木)9時30分までに直接審査会場に持参すること。これまでに到着しないものは、審査の対象としない。

〒759-4106

長門市仙崎 2861-3
山口県水産研究センター 外海研究部 宛
TEL：0837-26-0711

(8) 審査

出品物の審査は別に定める審査実施要領により行う。

(9) 表彰

審査の結果、優秀な出品物に対しては、農林水産大臣賞、水産庁長官賞、山口県知事賞、その他を贈る。なお、農林水産大臣賞を受賞した出品物は、全国農林水産祭における天皇杯等の選賞資格が与えられる。

(10) 出品物の処理

出品物は、原則として返品しないものとする。

(11) 法人・個人情報の取扱

出品の際に提出される、法人・個人に関する情報については、個人情報保護法に基づき、留意して取り扱う。なお、審査・選考における資料として使用し、特に受賞した場合は、表彰・公表資料として使用するものとする。

審査実施要領

1 審査方法

出品物は次の審査基準、採点基準に基づいて審査し、高点位のものについて審査員が協議の上、表彰順位を決定する。

なお、審査にあたっては審査基準の（１）から（３）については、出品者が判明しない状態において審査し、（４）については店頭に出品する形において審査するものとする。

2 審査基準

次に掲げる４項目の基準に基づき審査する。

項目	内容	
(1) 原料	A	原料選定の着想（アイデア）は適当か。
	B	厳選された原料を使用しているか。
(2) 製造技術	A	原料の持ち味が損なわれていないか。
	B	形状、保存性はよいか。
(3) 色沢、香味	A	味はよいか。
	B	香り、色沢はよいか。
(4) 市場性	A	価格、量目、表示（内容量、賞味期限、製造者名、添加物、栄養成分表示等）は適正か。
	B	販売促進のポイントとなる工夫がされているか。（実用性、デザイン性等）

3 採点基準

審査員は、次の基準に基づいて採点する。（審査表への点数記入方式）

区分	点数
非常に優れている	5
優れている	4
普通である	3
やや劣る	2
非常に劣る	1

4 表彰基準

審査対象を次の4部門に分け、前項の基準による採点結果に基づいて決定する。

なお、「山口海物語」認定製品については、山口県知事賞以上（(1)～(3)及び(7)）に該当する場合に限り表彰の対象とする。

部門	
1	煮干、塩干、塩蔵、燻製、漬、海藻製品部門
2	調味加工品部門
3	ふぐ、うに、鯨、あんこう、くるまえび製品部門
4	練製品部門

(1) 農林水産大臣賞（1品）

各部門で最高得点（各部門において優秀な製品2品以上が同点位を収めた場合は、審査員が投票して決める。）を収めたもののうちから、審査員の投票により農林水産大臣賞1品を決定する。

投票の結果、判定が分かれた場合は審査委員長が決定する。

ただし、新製品については、該当しないものとする。

(2) 水産庁長官賞（3品）

農林水産大臣賞を受賞した部門以外の各部門ごとに最高点を収めたものに与える。

ただし、新製品については該当しないものとする。

(3) 山口県知事賞（4品）

各部門ごとに農林水産大臣賞または水産庁長官賞に次いで高順位を収めたものに与える。

(4) 関係市長賞（7品：下関市3品、長門市1品、萩市1品、防府市1品、山口市1品）

各市ごとに山口県知事賞に次いで高順位を収めたものに与える。

(5) 関係団体賞（3品）

上記以外のもので優秀な製品について与える。

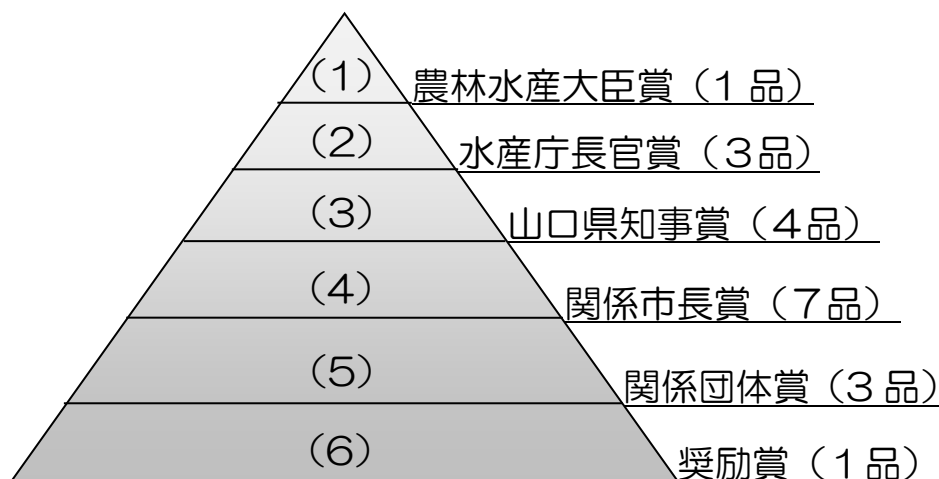
(6) 奨励賞（1品）

新製品の開発等に特に創意工夫された出品物に与えることができる。

(7) 名誉大賞 (1品)

前回までに農林水産大臣賞を受賞した出品物で、今回も優秀な成績を収めたものは、名誉大賞を与える。

※ (1)～(7)までの表彰対象については、前年と重複しないものとし、各賞については、原則として高品位を収めたものに与えるものとする。



5 審査員

次の機関から選任された者とする。

- (1) 山口県農林水産部
- (2) 国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校
- (3) 山口県立大津緑洋高等学校 (水産校舎)
- (4) 山口県産業技術センター技術支援部食品技術グループ
- (5) 山口県産業技術センター技術支援部製品技術グループ
- (6) 山口県水産研究センター外海研究部増殖加工グループ
- (7) 山口県漁業協同組合
- (8) 消費者代表 (2名)
- (9) 流通代表 (量販店部長格)

※ 審査員は合計10名とする。

6 審査委員長

審査員の互選により選出し、審査会の総括を行う。

付則 (山口県水産加工業連合会審査実施要領)

昭和63年 8月 1日 一部改正

平成 9年 8月14日 一部改正

平成 14 年	8 月 16 日	一部改正
平成 15 年	8 月 13 日	一部改正
平成 16 年	7 月 21 日	一部改正
平成 17 年	6 月 23 日	一部改正
平成 18 年	6 月 26 日	一部改正
平成 19 年	6 月 15 日	一部改正
平成 20 年	6 月 9 日	一部改正
平成 21 年	6 月 1 日	一部改正
平成 22 年	5 月 28 日	一部改正
平成 23 年	6 月 22 日	一部改正
平成 24 年	5 月 30 日	一部改正
平成 25 年	5 月 27 日	一部改正
平成 26 年	6 月 10 日	一部改正
平成 27 年	6 月 16 日	一部改正
平成 28 年	6 月 20 日	一部改正
平成 29 年	6 月 15 日	一部改正
平成 30 年	5 月 29 日	一部改正
令和 元年	6 月 3 日	一部改正
令和 2 年	5 月 29 日	一部改正
令和 3 年	6 月 11 日	一部改正
令和 4 年	6 月 16 日	一部改正
令和 5 年	6 月 13 日	一部改正
令和 6 年	5 月 23 日	一部改正

様式 1 号

出品申込書

「第56回 山口県水産加工展」に次の出品目録のとおり申し込みたいします。

令和 年 月 日

〒

出品者住所
氏名または名称

担当者		
連絡先	TEL	FAX

出品目録

審査及び展示品

部門	ふりがな 品名	規格	小売価格 (税込)	新製品の 有・無	備考

- 「品名」、「規格」、「小売価格（税込）」については、正確に記入のこと。
- 「氏名または名称」、「品名」には必ず【ふりがな】を記載すること。
- 焼く、切る、揚げる、湯せん等以外の特別な調理を必要とする出品物については、「備考」に明示すること。場合によっては、審査において出品者による会場での調理をお願いする場合があります。
- 「山口海物語」認定製品については、「備考」欄にその旨を明示すること。
- 新製品（申し込み時点で販売実績を伴わない、若しくは今後販売予定のもの）については、その【有・無】を明示すること。なお、新製品については、農林水産大臣賞・水産庁長官賞の対象とならない。
- 出品は部門ごとに6点までとする。

様式 2 号（製品ごとに添付）

食品概要及び表示シール貼付書

催事名 「第 5 6 回 山口県水産加工展」

出品者 住所
氏名または名称
TEL

部門		ふりがな 品名	
<ul style="list-style-type: none"> 商品の特徴等 食品シール貼付欄 			

様式3号

出品送付書

催事名 「第56回 山口県水産加工展」

出品者 〚
住所
氏名または名称
TEL

審査及び展示品

部門	ふりがな 品名	規格	小売価格 (税込)	備考

- 「品名」、「規格」、「小売価格（税込）」については、正確に記入のこと。
- 「氏名または名称」、「品名」には必ず【ふりがな】を記載すること。
- 焼く、切る、揚げる、湯せん等以外の特別な調理を必要とする出品物については、「備考」に明示すること。場合によっては、審査において出品者による会場での調理をお願いする場合があります。
- 「山口海物語」認定製品については、「備考」欄にその旨を明示すること。
- 出品は部門ごとに6点までとする。