報道関係者各位

2026年11月24日
全国漁業協同組合連合会
豊浦地区漁協女性部連絡協議会

日本の水産物に光を当てる“魚の祭典”
第12回Fish-1グランプリ(2026年度)に
地元「豊浦地区漁協女性部連絡協議会」（山口県）が出場決定！

「下関の漁師が考案！スペイン風イカコロッケ　～ゲソのつみれ汁を添えて、ケンサキイカの魅力を余すことなく～」で
ファイナリスト8作品の頂点を目指す！

開催日時：2026年12月6日（日）　開催場所：東京都江東区 お台場青海地区特設会場



日本の水産物に光を当てる“魚の祭典”である「Fish-1グランプリ」。今年は45企業・団体47作品の応募の中から、コンテスト出場8団体が決定し、豊浦地区漁協女性部連絡協議会（JF山口）の「下関の漁師が考案！スペイン風イカコロッケ　～ゲソのつみれ汁を添えて、ケンサキイカの魅力を余すことなく～」が出場します。

出場団体は審査委員の書類審査により選出され、コンテスト当日である12月6日(日)に、自ら料理提供し、一般来場者の票数と審査委員による採点の結果をもって、グランプリ受賞作品が決定されます。

今年のテーマは「地元の水産物の魅力を伝え、産地に食べにいきたくなる魚介料理」です。山口県の魚介を使った、魚のプロたちが考え抜いた、もう一度産地で食べたくなる料理です。ぜひ頂点を目指す“豊浦地区漁協女性部連絡協議会”へ応援をお願いします！



豊浦地区漁協女性部連絡協議会（JF山口）
「下関の漁師が考案！スペイン風イカコロッケ　～ゲソのつみれ汁を添えて、ケンサキイカの魅力を余すことなく～」

主な原材料魚種：
ケンサキイカ（PF）

料理のポイント：
地元のイカ釣り漁師が、イカを使用したスペイン料理とイカ飯からヒントを得て作ったレシピを漁協女性部がアレンジ。ケンサキイカは、肉厚で柔らかく濃厚な甘みがあり、山口県の秋のプライドフィッシュに選定されています。イカをミンチにして作る一般的なイカコロッケとは全く異なる一品です。余ったゲソはつみれ汁にし、イカを余すことなく使っています。

【報道関係者からの問い合わせ先】Fish-1グランプリ事務局（株式会社アドギルド・ジャパン内）
☎ 03-3524-7275（平日午前9時～午後5時）　Mail：suisan@adguild.co.jp

「Fish-1グランプリ」とは

日本を元気にする「魚の祭典」

今、日本では魚離れが進んでいます。
しかし、この「魚の国」には、まだ知られていない水産物がたくさんあります。
「Fish-1グランプリ」は、そうした日本の水産物に光を当てる「魚の祭典」です。2013年度から毎年度「Fish-1グランプリ」を開催（※）し、会場に来場した皆様に出品料理を食べて投票してもらい、ステージや展示・体験ブースを通して、国産水産物の魅力を紹介しております。今まで食べたことがなかった水産物に出会い、おいしさを知ってほしい。そして、知られざる国産水産物を使った料理や商品が新しい名物になって、地域の観光や産業の活性化につながってほしい。そんな願いをこめて、2013年度にスタートし、今回で開催12回目になります。
今年度は2年ぶりのお台場開催です。また日本最大級の魚介グルメフェスティバル「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in お台場」も同時開催され、盛り上がること間違いなし！ぜひご期待ください！

（※）2020年度、2021年度はオンラインでの開催。

名称	第12回 Fish-1グランプリ(2026年度)
開催日	2026年12月6日（日）10:00～17:00
会場	東京都江東区 お台場青海地区特設会場（東京都江東区青海1-1-16） ※SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in お台場（12月4日～6日）との同時開催
主催	国産水産物流通促進センター構成員 全国漁業協同組合連合会
ホームページ	https://www.pride-fish.jp/F1GP/

「プライドフィッシュ」とは

漁師が選んだ、本当においしい魚。
それが、PRIDE FISH - プライドフィッシュ -

魚離れが年々進む中、本当においしい魚を食べたことがある人はどれだけいるでしょうか。思わず感動せずにはいられない魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、地元漁師が自信を持って勧める魚を「プライドフィッシュ」に選定。地域ごと、春夏秋冬ごとに、魚を知り尽くした漁師が選ぶ"今一番食べてほしい魚"をぜひ味わってみてください。

今回使用する山口県のプライドフィッシュ



ケンサキイカ

【報道関係者からの問い合わせ先】Fish-1グランプリ事務局（株式会社アドギルド・ジャパン内）
☎ 03-3524-7275（平日午前9時～午後5時）　Mail：suisan@adguild.co.jp

第12回Fish-1グランプリ（2026年度）
国産水産物料理コンテスト出場団体・メニュー

※順不同、PFはプライドフィッシュ

①JFみやぎ
「かながしらの天ぷら」



主な原材料魚種：カナガシラ
料理のポイント：縁起の良い魚カナガシラの硬い骨を丁寧に取り除き、誰でも手軽に味わえる天ぷらに。伝統を次世代へ繋ぐ温故知新のメニューです。

②JFやまがた
「庄内浜の宝石箱」



主な原材料魚種：酒田船凍イカ、庄内寒平目、紅えび（いずれもPF）、ギバサ
料理のポイント：醤油を使わず自家製の煎り酒で、庄内浜のプライドフィッシュの素材の味を引き立てました。若い世代にも届く“映える”一品です。

③シーフードマーケットUMIKARA（JF若狭高浜）
「若狭小鯛の桜色すしプレート　～御食国若狭高浜から～」



主な原材料魚種：レンコダイ（若狭小鯛）
料理のポイント：すし発祥の地・高浜町から。レンコダイ一尾を、押し寿司、松笠揚げのフィッシュ&チップス、潮汁の三品で使い切ります。

④JF京都
「京の歴史を紡ぐ『都まぐろと丹後のばら寿司』」



主な原材料魚種：都まぐろ（PF予定）
料理のポイント：丹後の伝統料理「ばら寿司」を、ブランド魚「都まぐろ」と出汁醤油ジュレで現代風に。断面の美しさにもこだわりました。

⑤JF大阪漁連
「魚庭（ナニワ）パッツァ　ガーリックトーストを添えて」



主な原材料魚種：茅渟の海のクロダイ（PF）、ハモ
料理のポイント：大阪湾のチヌ（クロダイ）とハモを、双方のアラから引いた出汁で蒸し焼きに。大阪風に仕立てたアクアパッツァです。

⑥豊浦地区漁協女性部連絡協議会（JF山口）
「下関の漁師が考案！スペイン風イカコロッケ　～ゲソのつみれ汁を添えて、ケンサキイカの魅力を余すことなく～」



主な原材料魚種：ケンサキイカ（PF）
料理のポイント：地元のイカ釣り漁師が考案したレシピを漁協女性部がアレンジ。ケンサキイカを胴はコロッケ、ゲソはつみれ汁で使い切ります。

⑦小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会
「小田原ウツボひつまぶし」



主な原材料魚種：ウツボ
料理のポイント：甘辛のタレで焼き上げたウツボを、レモン胡椒やカリカリ梅と、最後はウツボの出汁をかけて。小田原の新名物を目指す一品です。

⑧スクーナー(株)
「くじら竜田丼」



主な原材料魚種：クジラ（日本（北西太平洋））
料理のポイント：冷めても柔らかい自慢の竜田揚げと、2種のベーコンをのせた勝負の丼。美味しく進化した鯨肉をご賞味ください。

【報道関係者からの問い合わせ先】Fish-1グランプリ事務局（株式会社アドギルド・ジャパン内）
☎ 03-3524-7275（平日午前9時～午後5時）　Mail：suisan@adguild.co.jp