

令和8年10月6日

お知らせ

課名	水産課
担当	濱崎、森元
内線	4060、4063
直通	086-226-7446

「おかやま旬の魚投稿キャンペーン」を実施します！

岡山の四季を代表する魚介類「おかやま旬の魚」をはじめとした県産水産物を食べて、その美味しさを伝えてもらうことを目的として、「おかやま旬の魚投稿キャンペーン」を実施しますので、お知らせします。

1 実施期間

令和8年10月13日（火）から令和9年1月31日（日）まで

2 応募方法

「おかやま旬の魚」をはじめとした県産水産物を購入し、商品のパッケージ画像や商品を使った料理の画像、商品を使ったレシピを専用キャンペーンサイトから応募する。

3 応募コース

写真投稿コース：購入した県産水産物と料理の画像を投稿

お魚レシピ投稿コース：上記2種類の画像に加えて料理のレシピを投稿

4 その他

- ・写真投稿コースでは、応募者の中から抽選で15名に「岡山のり詰め合わせ」をプレゼントします。
- ・お魚レシピ投稿コースでは、応募者の中から優秀作品を8つ選定し、「岡山の海の幸詰め合わせ」又は「おかやま旬の魚e料理ブック」をプレゼントします。
- ・いずれのコースにも外れた方の中から抽選で30名に、県内の高校生と大学生が共同開発した「クロダイ渾身飯」（混ぜ込みご飯の素）をプレゼントします。

【キャンペーンサイトURL】

<https://sakana.pref.okayama.jp/>

※サイトは10月13日（火）から公開します。



OKAYAMA

おかやま

旬の魚

投稿キャンペーン

2026年

10.13(火)

2027年

1.31(日)

お店で
採って!

お家で
作って!

岡山県産
水産物を

買って、料理して、応募!

県産水産物
の商品パッケージと
お手製の料理を撮影&
レシピを添えて

お魚レシピ
投稿コース

8
名様

抽選で豪華景品を
プレゼント

県産水産物
の商品パッケージと
お手製の料理を撮影して

写真
投稿コース

15
名様

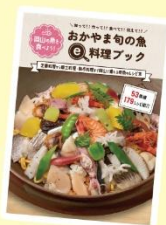
優秀賞

岡山の海の幸
詰め合わせ
3名様



入賞

おかやま
旬の魚
e料理ブック
5名様



岡山のり
詰め合わせ
15名様



ワンモア
チャンス!!

抽選に外れた方が対象

旬の魚応援賞「クロダイ渾身飯」が当たる!

岡山の地魚「クロダイ」のおいしさを広めるため、地元の高校生と大学生が共同開発した、混ぜ込みご飯の素です。



30
名様

ご応募は
コチラから!



旬の魚 投稿キャンペーン

応募
方法

お魚
レシピ
投稿コース

抽選で豪華景品をプレゼント

スマホで簡単!2つのコースからお選びください!

写真
投稿コース

1



お店で県産水産物を買って、
商品パッケージを撮影。

※必ず購入した商品をご自宅で撮影してください。

2



買った商品を料理して撮影。
料理のレシピを入力。

1



お店で県産水産物を買って、
商品パッケージを撮影。

※必ず購入した商品をご自宅で撮影してください。

2



買った商品を
料理して撮影。

ご応募はキャンペーンサイトから
<https://sakana.pref.okayama.jp/>

右記2次元コード、または左記URLの
専用サイトにアクセスいただき、
必要事項をご入力の上、ご投稿ください。



旬の魚も、おうちでおいしく。
おすすめレシピ



蒸しがき(酒蒸し風)

材料 2人分

- 殻付きカキ...8個
- 水...180ml
- 酒...大さじ4
- 塩...小さじ1
- うま味調味料...少々

How to Cook 作り方

- 1 殻付きカキをよく洗い、平らな方を上にして鍋やフライパンに並べる。
- 2 水と酒をカキがヒタヒタになるまで入れ、強火にかけ、沸騰したら塩とうま味調味料を入れ、味を調整する。
- 3 カキの口が開いてきたら火を止め、1つずつ鍋から取り出す。
- 4 カキの殻を手にしてふきん等でしっかり押さえ、貝柱がある部分にオースターナイフを入れる。
- 5 ナイフを左右に動かしながら、えぐるように少しずつ刃を入れ、貝柱に当たったら上の殻についている貝柱を切り離し、上の殻を取る。
- 6 1つずつ殻を取り、皿に盛り付けたら完成

調理の
ポイント

火にかけるときは、蒸し蓋は不要。塩加減は、煮汁の味見をしながら調整を。カキによっては口が開かないものもあるので、火にかけ過ぎないように注意しましょう。

ボラの南蛮漬け

材料 2人分

- ボラ(三枚におろしたもの)...1尾分
- 玉ねぎ...1/2個
- 片栗粉...適量
- 南蛮酢
- 酢...200ml
- 水...200ml
- 砂糖...100g
- (お好みで調整)
- しょうゆ...大さじ1と1/3
- 酒...大さじ1と1/3



How to Cook 作り方

- 1 ボラの身を食べやすい大きさに切り、キッチンペーパー等で水気を取る。
- 2 片栗粉をまんべんなくまぶし、ザルで余分な粉を落とす。
- 3 170℃の油で揚げる。
- 4 きつね色になったら取り出して油を切る。
- 5 鍋に南蛮酢の材料(酢、水、砂糖、しょうゆ、酒)と薄くし切りした玉ねぎを入れて、ひと煮立ちさせる。

調理の
ポイント

南蛮酢は甘めの分量なので、
お好みで砂糖の量を調整してください。

「県産水産物」の探し方

プライスラベルや容器・包装、店頭表示に
「岡山県産」の他、県内の産地名が表示されています。
岡山県で漁獲される魚の種類は、
Webサイト「おかやま旬の魚」もご覧ください。

おかやま旬の魚も
チェックしてね!



県産水産物を使った
参考レシピは
こちらをご覧ください!!



詳しくは
こちら!



岡山県
農林水産部水産課

【キャンペーン応募規約】ご応募された時点で本規約に同意されたものとみなします。本キャンペーンは岡山県農林水産部水産課(以下「当課」)が運営します。【応募について】●パソコン、スマートフォンから参加できます(フィーチャーフォン不可)。●岡山県産水産物の写真がない場合は応募対象外です。●期間中お1人様何回でも応募できますが、各コースのプレゼント候補の権利はお1人様1回です。●未成年者は親権者の同意を得たうえで応募してください。●応募作品、レシピは応募者本人が調理・撮影したものに限り、第三者の著作権、商標権、肖像権等を侵害しないものとします。不適切と判断した場合は応募対象外となります。●応募画像、コメント等は、岡山県のホームページ、WEB媒体、Facebook、Instagram等で使用できるものとします。●通信環境、端末状況、ネットワーク混雑等により応募できない場合があります。通信料・接続料は応募者の負担です。●プレゼント候補者にはメールまたは電話で連絡する場合があります。発送は2月頃を予定し、日本国内に限りです。返品・交換はできません。当選者都合により受け取れない場合は当選無効となります。【禁止事項】応募規約違反、法令違反、公序良俗に反する行為、商業的なPR目的の投稿、第三者へのなりすまし、当課または第三者の権利侵害、本キャンペーンの運営妨害、その他当課が不適切と判断する行為があった場合、応募無効、投稿削除、損害賠償請求等を行う場合があります。【免責事項】通信環境の不具合、システム障害、保守、火災・停電・地震等の不可抗力、第三者による妨害等により本キャンペーンの中断・遅延・変更等が生じた場合、当課に故意または過失がない限り責任を負いません。【個人情報の取り扱い】ご記入いただいた個人情報は、プレゼントの発送、本件に関する連絡、個人を特定しない統計情報等に使用します。法令に基づく場合を除き、応募者の承諾なく第三者に提供しません。個人情報は発送確認後、一定期間において破棄します。【著作権等】応募作品の著作権は応募者に帰属します。ただし応募者は、投稿内容を岡山県の広報媒体等で無償使用することを許諾し、著作人格権を行使しないものとします。【規約の改定】当課が必要と判断した場合、事前通知なく本規約を改定することがあります。改定内容は当サイトに掲示します。【準拠法・協議・合意】本キャンペーンおよび本規約は日本国法に準拠します。定めのない事項や疑義が生じた場合は誠意をもって協議します。訴訟の必要が生じた場合は、岡山地方裁判所を第一審の専属的合意管轄裁判所とします。【お問い合わせ】岡山県農林水産部水産課 TEL:086-226-7446 受付時間:午前8時30分～午後5時15分(土日祝除く) ※応募状況、抽選結果、プレゼント発送に関する個別のお問い合わせにはお答えできません。