

令和6年12月18日

島根県商工労働部雇用政策課

担当 永原栄吾 TEL 0852-22-5299

島根県立東部高等技術校

担当 小豆澤勝 TEL 0853-28-2734

最優秀賞に松江栄養調理製菓専門学校生！！

～中国地区牛乳・乳製品料理コンクール～

「令和6年度中国地区牛乳・乳製品料理コンクール」で、松江栄養調理製菓専門学校生が最優秀賞となる中四国農政局長賞を受賞しました。

1. 受賞の概要

・受賞者

学校法人松江栄養調理製菓専門学校 調理師科 2年

井上功晃（いのうえ・こうき）さん（27歳）

・受賞料理

「しじみのシュクメルリ」 ※シュクメルリ・・・肉類をニンニクや牛乳で煮込んだ伝統的ジョージア料理

・令和6年度中国地区牛乳・乳製品料理コンクール

主催 中国生乳販売農業組合連合会

目的 牛乳・乳製品の知識普及と消費促進を目的にコンクールを開催

2. 受賞者のプロフィール ※公表内容はご本人の承諾を得られた内容です

大学卒業後、ドラッグストア運営会社で新規店舗開設の業務に従事。

以前から興味のあった調理の道に進むため退社。

求職者の国家資格等の取得を支援する離職者向け公共職業訓練制度を活用し、島根県から訓練を受託している学校法人松江栄養調理製菓専門学校調理師科（訓練名は調理師養成科）で学んでいる。

（学校法人松江栄養調理製菓専門学校は令和5年から公共職業訓練を受託。）

■本件に関するお問い合わせ先

※コンクールに関すること

松江栄養調理製菓専門学校 調理師科（担当：岩田 愛）

TEL 0852-21-3018（代） FAX 0852-21-3251

※職業訓練に関すること

雇用政策課職業能力開発係（担当：永原栄吾）TEL 0852-22-5299

島根県立東部高等技術校（担当：小豆澤勝）TEL 0853-28-2734

【参考】

1. 受賞料理「しじみのシュクメルリ」の概要

黒海に面した国、ジョージアの伝統料理「シュクメルリ」をヒントに、ニンニクで下味をつけた鶏肉、央道湖特産のしじみ、さつまいも、しめじなどをベシャメルソースとチーズで煮込んだ料理

2. 近年の松江栄養調理製菓専門学校調理師科生のコンクール受賞状況

- ・令和5年度中国地区牛乳・乳製品料理コンクールで優秀賞受賞。
- ・令和5年度食肉惣菜発表会ミートデリカコンテスト全国大会（主催：全国食肉事業協同組合連合会）で食肉連会長賞を受賞。

3. 離職者向け公共職業訓練

離職者向け公共職業訓練とは、求職者がハローワークの受講指示等を受け、職業訓練（島根県が専修学校などに委託して実施）を受講する制度。

○長期高度人材育成コース（長期訓練）

～栄養士、調理師、准看護師、介護福祉士などを目指して、専修学校で一般学生とともに学ぶ訓練で、島根県では毎年60名程度が訓練生として入校し受講している。

○知識等習得コースや定住外国人向け職業訓練コースなど（短期訓練）

～パソコン、簿記、介護などを学ぶ2か月～6か月の職業訓練で、島根県では講座数は年間40コース、400人程度が受講。

【写真】



受賞料理「しじみのシュクメルリ」



井上功晃さん