



スイーツ部門優秀賞

日本一が2つ?! (2位もあるよ!)

～贅沢な緑の宝石はいかが?～

鹿屋女子高等学校 木場 沙羽



材料
レシピ(4人分)

- 葛まんじゅう
葛粉…30g
水…250ml
上白糖…10g
白あん…100g
抹茶…2g
- 黒蜜
黒糖…100g
水…100ml

県産食材

葛粉、抹茶、黒糖

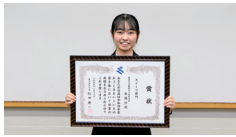
作り方

- 葛まんじゅう
①ボウルに白あん、抹茶を入れて混ぜ合わせ、8等分にして丸めておく。
②ボウルに水250ml、葛粉、上白糖を入れよく混ぜ合わせたら、こし器でこしながら鍋に入れる。
③耐熱性のへらで混ぜながら中火にかけ、透明になるまで加熱し、火から下ろす。
④水でぬらしておいた容器に①と③を入れ冷蔵庫で冷やしておく。
- 黒蜜
①鍋に黒砂糖と水を入れ中火にかける。
②黒砂糖が溶けたら弱火にし、アクを取りながら15分ほど煮詰める。
③火からおろし、とろみがつくまで冷ましておく。



受賞者コメント

大隅が生産量日本一である葛の魅力を多くの人に知ってもらいたいと思い、鹿屋の深蒸し茶を使用した葛まんじゅうを作りました。輝きともちっとした食感をお楽しみください。



県産食材

卵、ボンカンピューレ



スイーツ部門優秀賞

おいどんCassata(カッサータ)

神村学園高等部(でこポン)

岩崎 羽海
深野 利菜

材料

- A卵むっかん
卵…150g
薄力粉…81g
上白糖…90g
グラン・マルニエ…12cc
- Bカッサータチーズクリーム
クリームチーズ…100g
グラニュー糖…10g
ボンカンピューレ…40g
ピスタチオ…20g

レシピ(5人分)

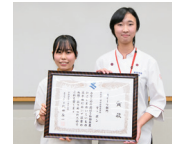
作り方

- A卵むっかん
①卵を割りほぐし、上白糖を加え、リボン状になるまで泡立てる。
②①にふるった薄力粉を加え、ゴムベラで切るように合わせる。
③②にグラン・マルニエを加え合わせる。
④塗れ布巾を敷いた18cm角の型に流し30分ほど蒸す。
⑤蒸し上がったら型から外し粗熱を取る。
- Bカッサータチーズクリーム
①柔らかくしたクリームチーズにグラニュー糖を加え混ぜる。
②ボンカンピューレを①に加え混ぜる。
③ローストして刻んだピスタチオを加え混ぜる。
- C仕上げ
①卵むっかんの生地を縦4cm×横4cm×厚さ1.5cmに切る。
②①でカッサータクリームをサンドする。
③②にピスタチオとボンカン皮を飾る



受賞者コメント

いちき串木野のボンカンと薩摩川内の銘菓卵蒸羹を掛け合わせ、イタリアの洋菓子のカッサータからヒントをもらい、和と洋を兼ね揃えた不思議なスイーツになっています。



県産食材

トマトピューレ、黒糖



スイーツ部門優秀賞

トマチーケーキ

市来農芸高等学校
農業科2年C班

下池 翔真、吉松 花、住吉 航弥

材料

- Aタルト生地
クッキー…30枚
バター…60g
黒糖…適量
- Bチーズケーキ
クリームチーズ…200g
生クリーム…200cc
レモン汁…小さじ一杯
ゼラチン…4g
- Cトマト部分
トマトピューレ…100g
砂糖…20g
ゼラチン…6g

レシピ(8人分)

作り方

- Aタルト生地
①ビスケットを厚めのビニール袋に入れ細かく砕く。
②バターと細かく砕いた黒糖を①に入れて袋の中で混ぜ合わせる。
③ラップを敷いた型の底に敷き詰める。
④冷蔵庫で冷やしておく。
- Bチーズケーキ
①ボウルにクリームチーズを入れよく練る。
②①に砂糖、生クリームを入れる。
③ふやかしたゼラチンを電子レンジで約20～30秒加熱して溶かし、②に加え混ぜる。
④Aのタルト生地に③のチーズケーキ生地の1/2を流す。
⑤冷蔵庫に約2～3時間、冷やし固める。
- Cトマト部分
①トマトピューレに砂糖、ゼラチンを加える。
②①をBのチーズケーキの上に流し込む。
③冷蔵庫で冷やし、B③の生地の残り1/2を入れ、3層にして冷やす。



かごしまおいしいもの選手権



受賞者コメント

トマトとチーズを組み合わせたスイーツです。原料となるトマトピューレ、黒糖は私たちが栽培、加工したものをもとに考案しました。断面の綺麗な模様や味わいを是非ご賞味ください。