



●県産食材／鶏肉、卵、椎茸、米、つば漬けネギ

アランチーニ風鶏飯

野田女子高等学校
橋元 紫乃

受賞者コメント



郷土料理である鶏飯をより知ってもらえるよう、他国の料理と融合させアレンジしました。揚げることによってカリッとした食感と衣に入っているあおさの磯の風味がポイントです！



●県産食材／鶏肉、玉ねぎ、にんじんニンニク、さつまいも、牛乳

出水鶏と薩摩リゴのバルバジュアン

野田女子高等学校
和田 明星

受賞者コメント



出水市の特産品である鶏肉と鹿児島のかつまいもを組み合わせ老若男女問わず食べやすいおつまみに近いレシピを考案しました。トマトが効いたソースをやみつきです！



●県産食材／ぶり、にんじん、玉ねぎ

ぶりのすり身アーモンドフライ

野田女子高等学校
福田 海羽

受賞者コメント



長島産のぶりを使用し、アーモンドスライスで風味を引き立てたフライです。レモンのすりおろしを加え、酸味をプラスして食べやすい味に仕上げました。



●県産食材／さつまいもでんぷん、米粉あじぎき肉、ごぼう、豚みそ、かぼちゃトマト、オクラ、レタス

和風タコスせん!

伊佐農林高等学校
A科見習い隊
竹下 楓河・茶園 悠太

受賞者コメント



他校の作品や発表に圧迫されましたが、交流会では、「おいしい」「良い発想」等の多くの励ましの言葉をかけていただき、自分達に自信が持てるようになった幸せな選手権でした。ありがとうございました。



●県産食材／黒糖、いちごジャムはちみつ

KUROふい〜ゆ

市来農芸高等学校
農業科2年D班
濱田 凌汰・木場 晴大
福山 智子

受賞者コメント



郷土菓子「げたんは」を洋菓子のミルフィーユをイメージしたスイーツに仕上げました。本校で生産・栽培した黒糖を使用し、鹿児島茶との相性もとてもよいものとなっています。



●県産食材／米粉、牛乳、卵抹茶

抹茶さつまいもタルト

野田女子高等学校
福永 乃亜

受賞者コメント



米粉の食味を活かしたさつまいもケーキをホール状に作り、苦みの効いた抹茶ゼリーと酸味のあるオレンジの果肉の中に詰め、さっぱりとした味にしました。



●県産食材／さつまいも、牛乳卵

さつま芋カスタードみたらしがけ白玉団子

野田女子高等学校
末吉 彩笑

受賞者コメント



白玉団子の中にさつまいもカスタードが入っており、白玉団子のもちもち感とさつまいもの甘味とみたらし餡の甘塩っぱさで2つの味が楽しめます。



●県産食材／卵、牛乳、茶さつまいもでんぷん、里芋みかん、しょうが

霧茶シフォンケーキ & Rebornクリーム

霧島高等学校
生活科学系列 3年
飯伏 美空・宮之脇 穂月・坂下 優莉
橋口 凜香・日高 詩帆・矢神 愛香
倉原 緋芽・永山 龍希

受賞者コメント



霧島茶を使ったシフォンケーキに、里芋の親芋を使ったクリームを添えました。しょうがやみかんのさっぱりした風味とミルクもちもちもち感を楽しんでいただきたいです。



●県産食材／卵パッションフルーツ

サータアンダーギーパッション風味

南大隅高等学校
課題研究 Team みなお
松本 健・山崎 桜乃
荒田 航太郎

受賞者コメント



南大隅町の特産品であるパッションフルーツを使ったサータアンダーギーを作りました。生地に練りこまれた種から、ほのかに香る柑橘系の爽やかさとプチプチとした食感を堪能できます。

総菜部門



8作品



●県産食材／にんじん、ごぼう、たけのこさつまいも、大根、鶏肉、麦みそ、しょうが卵、レタス

サクットロ! さつま汁バーガー

鹿児島城西高等学校
井料 海哉

受賞者コメント



郷土料理を私の好きなハンバーガーにアレンジしました。食べたときの衣のサクサク感とろみのついたさつま汁がポイントです。若い人たちが郷土料理を知るきっかけになってもらえればと思います。



●県産食材／さつまいも、玉ねぎ、豚肉麦みそ、卵

豚味噌 さつまいもコロッケ

神村学園高等部
北園 凱大

受賞者コメント



家庭的で人気のコロッケを鹿児島の郷土料理である豚味噌とさつまいもの紅さつまいもを使い、豚味噌の少し濃い味付けにさつまいもの甘さがよく合うように調整したコロッケを作りました。

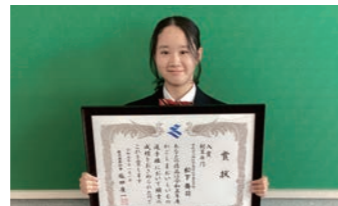


●県産食材／米、かつお、小ネギ、青じそ

韓国風? 鯉の稲荷寿司

神村学園高等部
松下 舞羽

受賞者コメント



鹿児島の特産品であるかつおと日本人に親しまれている稲荷寿司を組み合わせました。キムチをのせることで食欲をそそる少しピリ辛な味になっています。かつおの新しい食べ方として広まってほしいです。



●県産食材／マグロ、オクラ、ミョウガたくあん、れんこん、なす、パプリカもち米、ささげ、地酒、鰹節、卵

まぐろそぼろ赤飯ご飯の梅銀餡あんかけ

神村学園高等部
神村 コック
荒牧 咲来・諏訪 葵

受賞者コメント



鹿児島のマグロを使った赤飯梅銀餡かけのまぐろそぼろを考案しました。そばろとたくあんと梅銀餡による新食感に、たくさんの栄養を摂取できる赤飯を組み合わせました。料理となっています。

スイーツ部門



9作品



●県産食材／茶、落花生

地元愛

鹿屋女子高等学校
野田組
山下 真莉奈・山元 玲奈
下本地 愛・津崎 鞠亜
徳永 りみ

受賞者コメント



鹿屋のやぶきた茶入り生チョコと、だっしよ(落花生)バター入りアイスをパイでサンドしました。アイスは溶けにくく改良してあります。おいしくできました。



●県産食材／はちみつ、卵、黒糖、かぼちゃ

かぼちゃランッ♪

神村学園高等部
パティシエシェフ
若松 甘衣吏
櫻木 ひなの

受賞者コメント



加世田のカボチャと奄美の黒糖を使い洋菓子のモンブランからヒントを得て作りしました。フィアンティーヌの食感とバターの香り、黒糖・かぼちゃの優しい甘さが味わい深い一品です。



●県産食材／卵、紅茶、牛乳、桃

ピーチティーケーキ

神村学園高等部
古里 綾乃

受賞者コメント



生産量第1位の鹿児島産紅茶と、実は鹿児島県でも生産されている黄桃を使用したケーキです。香り高い紅茶とジューシーな桃の組み合わせが最高です。

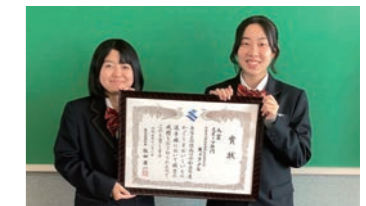


●県産食材／みかん、卵、牛乳、茶

チャミカル

神村学園高等部
キャラメル
田盛 紗奈
久保山 心優

受賞者コメント



焼き菓子であるマフィンに生の果物を入れて仕上げました。苦味と酸味の組み合わせが絶妙なハーモニーです。キャラメルと甘さでまとまりを出しました。