

かごしまの食未来プロジェクト

若い世代のアイデアで広げる
鹿児島県の食の可能性

アイデア募集

若い世代が県産食材への理解を深め、県産食材の活用が促進される取組のアイデアを募集します。

応募フォームはコチラ

お問い合わせ
・
応募先

かごしまの食未来プロジェクト運営事務局(KYT) (主催：鹿児島県)

〒890-8574 鹿児島市与次郎1-9-34

TEL:099-285-5572 FAX:099-285-5551

メール:jigyoun@kyt-tv.com



募集対象者・募集期限・内容

募集対象者：県内の高校、大学、専門学校等に通学するグループまたは個人

募集期限：令和7年7月28日（月）【消印有効】

募集内容：下記①～③のいずれかに該当する取組のアイデア

①若い世代が県産食材への理解を深める取組

②県産食材に関する若い世代への効果的な情報発信の取組

③県産食材の新たな活用を促進する取組

※今回募集する「県産食材」は、県内で生産される農畜産物もしくは、その加工品

応募方法・審査基準

応募方法：①メール ②郵送 ③Googleフォーム

審査：8月中旬 書類審査により3案程度採択

審査基準：

①独自性：オリジナル性はあるか

Googleフォームはこちら

②適合性：県産食材の新たな活用や効果的なPR方法等が記されているか

③実現性：実現可能であるか（予算・時期・実施体制等）

④かごしま愛：県産食材や地域への想いが伝わるか

⑤有効性：若い世代が県産食材への理解を深められることが期待できるか、
または、県産食材の活用促進が期待できるか



昨年度の優秀賞



みておいしい、食べておいしい 鹿児島推し鶏選手権

国立大学法人鹿児島大学農学部3年 藤山 陽菜さん

内容：県産鶏肉を活用した地産地消レシピの開発および飲食店での提供



地域のおいしさ再発見！～シン・霧島リユース～

鹿児島県立霧島高等学校 総合学科3年総探チーム

内容：廃棄されがちな親芽を活用した『がね』の開発を通じて

SDGsの実践と地域食材の魅力を発信する取り組み



わっぜ鹿児島うまかもん

学校法人神村学園 神村学園高等部 bonheur(ボヌール)

内容：柑橘をモチーフにしたキャラクターが登場するオリジナルかるたの制作

柑橘を使ったメニュー開発・レシピ集の配布による地元食材の魅力発信



KYTのニュースで取り上げられました！



みておいしい、食べておいしい
鹿児島推し鶏選手権の取り組み

わっぜ鹿児島うまかもんの
取り組み

スケジュール

7月28日（月）

アイデア募集締切

8月中旬

アイデア審査

8月中旬～9月

採択されたプロジェクト
のブラッシュアップ

9月～1月

プロジェクトの実践

2月

発表会

鹿児島県は、県産食材の活用が促進される取組の
アイデアを募集し、皆さんと一緒に実現します

お問い合わせ・応募先

かごしまの食未来プロジェクト運営事務局(KYT)（主催：鹿児島県）

〒890-8574 鹿児島市与次郎1-9-34

TEL:099-285-5572 FAX:099-285-5551

メール:jigyyou@kyt-tv.com