

令和5年度かごしまおいしいもの選手権入賞作品レシピ

【スイーツ部門】KURO ふい～ゆ



考案者：農業科2年 農業科2年D班  
市来農芸高等学校

【メニュー考案のきっかけ、県産食材への思い等】

鹿児島らしさがあるスイーツとして、郷土菓子「げたんは」をイメージして作りました。生地には鹿児島の特産品である黒砂糖を使用しました。

- ・ターゲット…20～30代女性
- ・ベネフィット…ビタミン・ミネラルが豊富でダイエット効果も期待。
- ・シーン…人に渡すお土産として
- ・ネーミング…和風を感じさせつつ、洋風も取り入れた名前にしました。

【メニューの特徴・ポイント等】

初回の試作では生地が固めに仕上がったため、2回目の試作では、生地を前回の半分にし、重曹の量を増やすなど調整しました。

- ・1回目…生地が固く、生地の量が多かった。
- ・2回目…オーブンの時間を短くし、硬さを調節できた。

レシピ(3人分) 調理時間(60分)

材 料	県産 食材	分 量	作 り 方
小麦粉		160g	① 小麦粉, 重曹, 粉黒砂糖, 水, レモン汁をしっかりと混ぜる。 ② クッキングシートを天板に敷き, 180度で10分焼く。 ③ 蜜をつくる。黒砂糖に水を加え, 弱火にかけ砂糖を溶かす。泡だったら火を止める。 ④ ③が焼き上がったなら④のみつを塗り, それぞれ切りわけろ。 ⑤ 切り分けた生地を、横から切る。
重曹		小さじ3	
粉黒砂糖	○	65g	
水		大さじ3	
卵	○	1.5個	
イチゴジャム	○	250g	
黒砂糖	○	150g	
水	○	大さじ3	

令和5年度かごしまおいしいもの選手権入賞作品レシピ

【スイーツ部門】抹茶さつまいもタルト



考案者：食物科3年 福永乃亜  
野田女子高等学校

【メニュー考案のきっかけ、県産食材への想い等】

米粉を使ったスイーツに興味があり、米粉の質感とさつまいものしっとりとした食感を楽しめるクッキーとケーキを考案しました。材料の米粉は薩摩川内産、さつまいもは出水産を使用し、できるだけ鹿児島県産の材料を使っています。米粉とさつまいもを組み合わせたケーキはありましたが、米粉のクッキーを使ったケーキはなかったので、今回組み合わせてみました。

【メニューの特徴・ポイント等】

米粉クッキーのぼそぼそとした食感をなくすため、さつまいものケーキを合わせました。また、抹茶ゼリーの苦みとネーブルの果肉の酸味を合わせました。ゼリーにすることで、しっとりとした食感になりました。

レシピ(3人分) 調理時間(150分)

材 料	県産 食材	分 量	作 り 方
米粉	○ A	60g	(下準備)バターは常温に戻し、粉類はふるっておく。
バター		40g	
砂糖		20g	
さつまいも		250g	【A 米粉のクッキー】 ① バターと砂糖を混ぜ、米粉を入れ混ぜる。 ② 麺棒で①の生地を伸ばし、冷蔵庫で30分寝かせる。 ③ ②をカップケーキの直径の大きさに型抜きし、170℃のオーブンで15分焼く。
牛乳	○	100ml	
卵	○	120g	
バター		50g	
砂糖	B	60g	
薄力粉		10g	
米粉		5g	
ベーキングパウダー		7g	
バニラエッセンス		適量	
抹茶パウダー	○	15g	
砂糖	C	31.5g	【B さつまいものケーキ】 ① さつまいもの皮をむき、1cm角に切る。 ② ①を鍋に入れ牛乳で煮てマッシュにする。 ③ バターをポマード状に泡立て、砂糖と溶いた卵を少しずつ入れ、よく混ぜる。 ④ ③にバニラエッセンス、②のさつまいものマッシュ、薄力粉、米粉、ベーキングパウダーを入れ、さっくり混ぜる。 ⑤ カップケーキの容器にAの米粉のクッキーを入れ、④の生地を8分目まで流し、180℃のオーブンで20分焼く。
粉ゼラチン		5g	
お湯		100ml	
水	200ml		

材 料	県産 食材	分 量	作 り 方
ネーブル		1/2 個	<p><b>【C 抹茶ゼリー】</b></p> <p>① 100mlの水にゼラチンを入れてふやかす</p> <p>② 抹茶パウダーと砂糖を混ぜ、お湯(200ml)に溶かす。</p> <p>③ ①と②を鍋に入れて、弱火にかけ、ゼラチンを溶かす。</p> <p>④ ③をこしながらバットに流し、30分～1時間程冷蔵庫で冷やす。</p> <p>⑤ 冷めたらBのさつまいものケーキの大きさに合わせて切り分ける。</p> <p><b>【成形】</b></p> <p>① 【Bさつまいものケーキ】が冷めたら、【C抹茶ゼリー】を乗せ、果肉が崩れないように切り分けたネーブルを乗せて盛り付ける。</p>

令和5年度かごしまおいしいもの選手権入賞作品レシピ

【スイーツ部門】さつまいもカスタードみたらしがけ白玉団子



考案者：食物科2年 末吉彩笑  
野田女子高等学校

【メニュー考案のきっかけ、県産食材への思い等】

私はさつまいもが大好きなのでさつまいもをたくさん使った料理を作りたいと、白玉団子とカスタードを合わせたスイーツを作りました。鹿児島県のさつまいもは、とても甘くておいしいので素材を生かしたいと砂糖の量を減らしています。

【メニューの特徴・ポイント等】

白玉団子の中にさつまいもカスタードを入れることで中からカスタードがトロッと出てきます。みたらしをつけることで醤油のしょっぱさとさつまいもカスタードの甘さが交わり、あまじょっぱい味になります。

レシピ(1人分) 調理時間(60分)

材 料	県産食材	分量	作 り 方
白玉粉	}	A 50g	【A 白玉団子】 ① 白玉粉に水を入れ、耳たぶくらいになるまでこねて、一つにまとめる。 ② 1を沸騰したお湯の中に入れ、白玉団子が浮き上がってきたら冷水に入れ、ざるにあげる。
水		35ml	
さつまいも	○	25g	【B さつまいもカスタード】 ① さつまいもを柔らかくなるまで煮る。 ② 卵黄、砂糖、薄力粉をボウルに入れ混ぜ合わせる。 ③ ①のさつまいもを濾す。 ④ ③のさつまいもに2を少しずつ加えよく混ぜ合わせる。 ⑤ ④を中火にかけながら少しずつ牛乳を加えクリーム状になったらバターを加える。
牛乳	○	25ml	
卵黄	○	10g	【C みたらし】 ① 材料をすべて鍋に入れ弱火にし、ゴムベラでかき混ぜながら沸騰させる。 ② 透明になったら完成。
砂糖		B 5g	
薄力粉		1g	
バター		1g	
砂糖		3g	
醤油		C 3g	
片栗粉		2g	
水		25ml	

## 【スイーツ部門】霧島シフォンケーキ&amp;Reborn クリーム



考案者：総合学科3年 生活科学系列 3年  
霧島高等学校

## 【メニュー考案のきっかけ、県産食材への思い等】

先輩たちが代々取り組んできた「里いもの親いも」の研究を引き継ぎ、今年「親いも」をたくさん使ったメニューをみんなで考えました。捨てられたかもしれない親いもが生まれ変わった Reborn クリームと、霧島高校が得意な「粉茶」を使ったシフォンケーキの奇跡のマリアージュです。

## 【メニューの特徴・ポイント等】

親いものクリームは、みかん風味としょうが風味の2つを作りました。県内産のみかんを使い、手作りのドライみかんがアクセントです。しょうが風味はすっきりしており、上にのせた甘いカリカリの親いもと相性も抜群です。どちらにもさつまいもでんぷんで作った「もち」が入っています。シフォンケーキにはおいしくて色のきれいな霧島の粉茶と、小麦粉の代わりに「米粉」と「さつまいもでんぷん」を使い、ふんわりしっとりの生地ができました。

## レシピ(1人分) 調理時間(180分)

材料 (17cm)	県産 食材	分量	作 り 方
卵	○	4個	<b>【A フォンケーキ】</b> ① 卵白に砂糖の半量を入れ、ピンと立つまで泡立てる。 ② ①と別のボウルに卵黄と残りの砂糖を入れよく泡立てる。 ③ ②のボウルに牛乳を加えてよく混ぜ、サラダ油を少しずつ加える。 ④ 粉茶、米粉、でんぷんをふるいながら加え、切るように混ぜる。 ⑤ 卵白を1/3加えて混ぜ、なじんだら残りの卵白を加え切るように混ぜる ⑥ 型に流し込み、天板ごと軽く落とし、180℃で20分焼く。  <b>【B 親いもクリーム】</b> ① 親いもをいちょう切りにして鍋に入れ、柔らかくなるまでゆでる。 ② 親いもが柔らかくなったら湯を捨て、少し火にかけて水分をとばす。
砂糖		80g	
牛乳	○	80ml	
サラダ油		60ml	
霧島茶(粉茶)	○	大さじ1 1/3	
さつまいもでんぷん	○	20g	
里芋の親芋	○	100g	
砂糖		50g	
みかんの絞り汁	○	小1個分	
しょうがの絞り汁	○	大さじ1	
生クリーム	○	100ml	
さつまいもでんぷん	○	35g	
砂糖		25g	
牛乳	○	250ml	

材 料 (17cm)	県産 食材	分 量	作 り 方
みかんの薄切り <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">D</span>	○	1 個分	<p>③ ②と砂糖をフードプロセッサーにかけ鍋に戻し、少し火にかける。</p> <p>④ ③を2つに分け、それぞれにみかんの絞り汁、しょうが汁を加え、8分立てにした生クリームを加えよく混ぜる。</p> <p><b>【C ミルクもち】</b></p> <p>① 鍋にさつまいもでんぷんと砂糖を入れ軽く混ぜ牛乳を加える。</p> <p>② バニラエッセンスを加え弱火にかける。だまにならないように木じゃくしで混ぜ続ける。</p> <p>③ とろみがついて沸騰したら、そのまま2分程練る。</p> <p>④ 絞り袋に③を入れ、氷水を入れたボウルの上で生地を絞り出し、はさみで2cm程度に切り落とす。</p> <p>⑤ 水気を切ってBのクリームに加える。</p> <p><b>【D ドライみかん】</b></p> <p>① 薄切りにしたみかんの水気を拭いて電子レンジに40秒かける。</p> <p>② 150度のオーブンで半分乾くくらいまで焼く。</p> <p><b>【E カリカリ親いも】</b></p> <p>① 揚げ油を熱し、砂糖を加える。</p> <p>② せん切りにした親いもを加え、カリッとなるまで揚げる。</p> <p><b>【仕上げ】</b></p> <p>シフォンケーキにクリームをかけ、ドライみかんとカリカリ親いもをのせる。</p>
里芋の親芋	○	50g	
砂糖	—	大さじ1	
揚げ油	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">E</span>	適量	



令和5年度かごしまおいしいもの選手権入賞作品レシピ

【スイーツ部門】サーターアングギー パッション風味



考案者：商業科3年 課題研究 Team みなお  
南大隅高等学校

【メニュー考案のきっかけ、県産食材への思い等】

南大隅町の特産品であるパッションフルーツを、多くの人に知ってもらい観光資源が沢山ある南大隅町をPRすることで、県内外の人たちにその魅力を感じてもらいたいです。また、このメニューで、パッションフルーツの町を発信していきたいです。

【メニューの特徴・ポイント等】

ふわっとした香りとカリッと仕上がりで中身を割るとパッションフルーツの爽やかな香りが一段と際立ちます。ポイントは、種をすり潰して使用しているため、歯ごたえもありパッションフルーツの風味を感じることができます。

レシピ(3人分) 調理時間(30分)

材 料	県産 食材	分 量	作 り 方
卵(Mサイズ)	○	1個	<b>【下準備】</b> 揚げ油を鍋の底から3～4cmの高さまで入れる。 ① パッションフルーツの果肉を取り出し、すり鉢に入れ、すりこぎ棒で種を細かくすりつぶし、香りを引き立たせる。 ② ボウルに卵を入れ、砂糖とサラダ油を混ぜ合わせ、すりつぶしたパッションフルーツを混ぜる。 ③ 軽く混ぜ合わせたら、薄力粉とベーキングパウダーを加えゴムベラで混ぜまとめる。 ④ 揚げ油を150℃ぐらいまで低温に熱する。 ⑤ 生地を直径2～3cm程度の大きさに丸く成形する。 ※手に油を薄く塗ると生地が手につきにくくなり、丸めやすくなる。 ⑥ 成形した⑤の生地を油の中にそっと入れる。浮き上がってきたら、時々転がし中に火が通って割目まで色がつくまで9～10分ほどかけてゆっくり揚げる。 ⑦ 油を切って盛り付ける。
上白糖		75g	
サラダ油		5g	
薄力粉		240g	
ベーキングパウダー		2g	
揚げ油		鍋の底から 3～4cm	
パッションフルーツ	○	2個	

令和5年度かごしまおいしいもの選手権入賞作品レシピ

【スイーツ部門】地元愛



考案者：生活科学科3年 野田組  
鹿屋女子高等学校

【メニュー考案のきっかけ、県産食材への思い等】

様々な年齢層の人に食べてもらえるように、和と洋を合わせたスイーツを作りました。地元の特産品の抹茶と落花生を使うことで地元愛を出しました。

【メニューの特徴・ポイント等】

アイスとピーナッツの組み合わせやパイ生地に粉糖をかけることでカラメル化を出し、パリパリに仕上げたところがポイントです。

レシピ(1人分) 調理時間(180分)

材 料	県産 食材	分 量	作 り 方
冷凍パイシート	A	50g	<b>【A パイ生地】</b> ① 冷凍パイシートを凍った状態のまま伸ばし、クッキングシートに乗せ、200℃のオーブンで15分焼く ② ①をすぐに取り出し、薄くつぶす。 ③ ②を裏返し、均一に粉糖をふり、オーブンで焼く。 〈キャラメル化〉 190℃ 15分 ④ 粉糖がとけたら、2枚目も同様に繰り返す。 ⑤ オーブンから取り出し、切る。
粉糖		10g	
ホワイトチョコ		40g	
生クリーム	B	20g	
抹茶粉料	○	2g	
落花生	○	20g	<b>【B 抹茶生チョコ】</b> ① ボウルに抹茶の粉をふるい入れ、生クリームを少しずつ加え、なめらかになるまでゴムベラで混ぜる。 ② 細かく刻んだホワイトチョコを湯煎にかけて温め、ホワイトチョコをとかす。 ③ ①と②をなめらかになるまで混ぜ合わせ、型に流し、冷凍庫でしっかり冷やす。
砂糖		C	
バニラアイス(市販)		100g	
ゼラチン	D	1.3g	<b>【C ピーナッツバター】</b> ① 炒った落花生の皮をむいて実をとり出す。 ② ①と砂糖をフードプロセッサーに入れて粗めの粉末状にし、なめらかなペースト状にする ③ ②を器に入れ、冷蔵庫へ入れておく。
水		7.5g	
生クリーム		15g	
			<b>【D アイス】</b> ① 水でふかしたゼラチンを生クリームで湯せんする。 ② アイスクリームにゼラチン、ピーナッツバターを混ぜ冷やし固める。
			<b>○仕上げ</b> 【Aパイ生地】に、【Dアイス】、【B抹茶生チョコ】、【Dアイス】、【Cピーナッツバター】、【Aパイ生地】の順に重ねて、サンドする。



令和5年度かごしまおいしいもの選手権入賞作品レシピ

【スイーツ部門】かぼちゃランツ♪



考案者：2年 若松甘衣吏  
神村学園高等部

【メニュー考案のきっかけ、県産食材への思い等】

鹿児島県のブランド品目でもあるかぼちゃの甘さと、黒糖のしっとり感を活かしたお菓子を作ること、鹿児島のかぼちゃと黒糖を広めたいと考え、このコンテストに応募しました。ザクザクとした食感のフィアンティーヌ、バターとキャラメルの風味が香るフィナンシェ、かぼちゃの優しい甘さとしっとりとしたなめらかな食感が特徴的なクリームで構成されたお菓子です。

鹿児島のかぼちゃをお菓子に取り入れ、少しおしゃれにアレンジしました。

【メニューの特徴・ポイント等】

かぼちゃをよりなめらかに裏ごしし、甘みのでる調理法にこだわりました。バターの風味・キャラメルのバランスがとれる配合にこだわり互いが引き立て合うような作品になりました。

レシピ(6人分) 調理時間(120分)

材 料	県産 食材	分 量	作 り 方
無塩バター		150g	【A フィナンシェ】 ① はちみつ、卵白、振った粉類をよく混ぜる。 ② 鍋に黒糖と水を焦がし、生クリームを合わせる。 ③ ①に②と焦がしたバターを入れ、型に流す。 ④ 180℃のオーブンで15分焼く。※②のキャラメルソースは30gとっておく。
はちみつ	○	40g	
卵白	○	130g	
アーモンドパウダー	A	125g	
薄力粉		70g	【B かぼちゃのクリーム】 ① かぼちゃを200wで15分加熱し裏ごしする。 ② ①に生クリームとグラニュー糖を合わせ、煮詰め7分立ての生クリームと合わせる。
粉糖		125g	
生クリーム		100ml	
黒糖	○	30g	
水		30ml	【C フィアンティーヌ】 ① フィナンシェで取っておいたキャラメルソースとフィアンティーヌを合わせ、冷凍する。
フィアンティーヌ			
かぼちゃ	○	125g	
生クリーム		100ml	【D 組み立て】 ① フィナンシェにフィアンティーヌをのせる。 ② フィアンティーヌの周りを囲むようにかぼちゃのクリームを絞る。
グラニュー糖	B	40g	
ラム酒		適量	

令和5年度かごしまおいしいもの選手権入賞作品レシピ

【スイーツ部門】ピーチティーケーキ



考案者：調理3年 古里綾乃  
神村学園高等部

【メニュー考案のきっかけ、県産食材への思い等】

桃の産地といえば山梨県が多いが、鹿児島で生産されている桃も美味しいというのを伝えたいと思いました。

【メニューの特徴・ポイント等】

生のままの桃をそのまま使用し、まるで紅茶を飲みながら桃を食べているような感じに仕上げました。フレッシュな桃に濃厚な紅茶のムースを合わせ、食べ応えのあるタルトを組み合わせました。

レシピ(1人分) 調理時間(60分)

材 料	県産 食材	分 量	作 り 方
無塩バター	A	10g	【A タルト生地】 ① バターをポマード状にする。 ② ①にグラニュー糖、塩を入れすり混ぜる。 ③ ②に卵黄を入れ、混ぜる。 ④ ふるった薄力粉を③に入れゴムベラで切るように混ぜる。 ⑤ ラップに包み一晩寝かせ、成型する。タルトストーンを上に乗せる。 ⑥ 160℃のオーブンで13分ほど焼く。
グラニュー糖		6g	
塩		少々	
卵黄		○	
薄力粉		20g	
紅茶	○	1/2袋	
牛乳	B	66cc	【B 紅茶のムース】 ① 生クリームとグラニュー糖をボウルに入れ、8分立てにする。 ② 鍋に牛乳、ゼラチンを入れ、70℃まで温めてゼラチンを溶かす。紅茶パックを入れて抽出する。 ③ ②を氷水に当てながらとろみがつくまで冷やす。 ④ ①に③を入れてよく合わせる。
ゼラチン		2g	
生クリーム	34cc		
グラニュー糖	8.4g		
水	C	50ml	【C 桃ゼリー】 水とゼラチンとグラニュー糖を鍋に入れて火にかけ溶かす。
グラニュー糖		25g	
ゼラチン		2.5g	
桃	○	1/8個	【D 組み立て】 ① セルクル型にタルトを敷き詰めて、ムースを8分目まで流し入れ冷やし固める。 ② 桃を楕形にスライスし、並べる。 ③ ②にゼリーを流し込み、冷やし固める。

令和5年度かごしまおいしいもの選手権入賞作品レシピ

【スイーツ部門】チャミカル



考案者：調理科1年 キャラメル  
神村学園高等部

【メニュー考案のきっかけ、県産食材への想い等】  
鹿児島県が全国の生産量が一位であるお茶とみかんの組み合わせは見たことないスイーツだと思ったことがきっかけです。鹿児島県の特産品を色々見ていた時に、これは鹿児島県を思い浮かべるだろうと感じてたくさんの案を出した結果、このメニューにたどり着きました。

【メニューの特徴・ポイント等】  
メニューの特徴は、味の違う鹿児島県産のものを使った2種類のマフィンを切ってキャラメルで接着したところです。

レシピ(6人分) 調理時間(約160分)

材 料	県産食材	分量	作 り 方
みかん	○	1. 5個分	<b>【A みかんマフィン】</b> ① みかん1個を4等分にする。(白い部分は取ってもとらなくても良い) ② 卵をときほぐし、牛乳、グラニュー糖、サラダ油と1/2個分のみかんの汁を入れ混ぜる。 ③ ②にホットケーキミックスを入れ混ぜる。 ④ 4個のマフィンカップに③の生地を均等に入れ、上から①のみかんを乗せ、軽く押し込む。 ⑤ 180℃に余熱したオーブンで30～40分焼く。
卵	○	1/2個分	
グラニュー糖	A	30g	
牛乳	○	20cc	
サラダ油		30cc	
ホットケーキミックス		75g	
緑茶の粉末	○	8g	
お湯		20cc	
卵	○	1個	
砂糖	B	50g	
サラダ油		50g	
薄力粉		50g	
ベーキングパウダー		1g	
生クリーム	C	100ml	
グラニュー糖		20g	
砂糖	D	27g	
水		7g	
牛乳		50g	
チョコレート	E	20g	

**【C ホイップクリーム】**

生クリームに砂糖を入れ好みの固さまで泡立てる。

**【D キャラメルソース】**

- ① 砂糖7gに水を入れ中火で熱し、自分の好きなカラメル色の手前まで加熱する。(濡らした台拭きにフライパンをのせて冷ます)
- ② 砂糖20gと牛乳を①に入れ混ぜ、弱火で熱しながら混ぜる。(焦げないように混ぜ続ける)
- ③ 強火にした際、沸騰して吹きこぼれるくらいまで温めたら粗熱をとって容器を移し冷ます。

**【E 音符】**

チョコレートを湯煎で溶かし、音符の形を作り固める。

**【F 仕上げ】**

- ① みかんマフィンと抹茶マフィンを半分に切る
- ② キャラメルソースを断面に塗り、二つを合わせる。
- ③ 生クリームを上を絞りキャラメルソースを上からかけ、チョコレートの音符を上に乗せたら完成。