

専門家の部
一次審査通過作品



かのや 深蒸し茶 部門



濃い緑色はホンモノの証
「かのや深蒸し茶」
明治18年の改良製茶伝習所設立から続く鹿屋の味。滋味ある旨みと自然な甘味が特徴。健康に良いと深蒸し茶が注目されている。

■ 専門家の部 ■

グランプリ



「生バウムクーヘン」
栗脇 つばき さん(鹿児島市)



深蒸し茶の風味と小豆のクリームとの、苦味・甘味のバランスを取ることに苦労しました。今回の受賞は、周りのみんなの助けがあってこそこの受賞です。皆さんに心の底から感謝しています。

準グランプリ



「深蒸し香る茶畑オペラ」
若松 毅 さん(鹿児島市)

準グランプリ



「癒し」
寺内 勇一 さん(鹿児島市)

■ 一般の部 ■

グランプリ



「かのやの深蒸し茶プリン〜マカロンを添えて〜」
古川 千尋 さん(鹿児島市)



卵の味に負けないよう、深蒸し茶の香りを活かし、かつ渋味が出ないように配合を考え何度も試作しました。この受賞を励みに、これからもみんなが笑顔になれるお菓子を作ってまいります。

準グランプリ



「体が喜ぶチャチャチャの生ドーナツ」
徳永 順子 さん(鹿屋市)

準グランプリ



「かのや茶包みクレープ」
土屋 雅子 さん(鹿屋市)

一般の部
一次審査通過作品



「かのや深蒸し茶」と「かのや紅はるか」、2つの食材をテーマとしたスイーツコンクールの最終審査が、10月18日(火)、鹿児島中央青果鹿屋支店にて開催され、グランプリを含む各賞が決定したので、受賞作品を紹介します。
また、各賞受賞者の表彰式は、11月27日(日)に鹿屋市農業まつりで行われ、今回の受賞スイーツの一部が販売される予定です。
【問い合わせ】市農政水産課 0994311117

スイーツコンクール2011 最終審査 グランプリなど 各賞決定!!



スイーツコンクール2011は、鹿屋で生産される「かのや深蒸し茶」と「かのや紅はるか」の認知を県内はもとより県外まで高め、商品化等の利用を促進する目的で行われたものです。応募総数250点の中から、一次審査を通過した全33作品と出品者が、鹿児島県内全域から集結。最終審査は、大変甘い香りが漂う中、七人の審査委員が試食しながら真剣に審査しました。各部門とは別に、一般投票で行われた美スイーツ賞などの結果は、次のとおりです。

- 美スイーツ賞
 - かのや深蒸し茶
 - 生バウムクーヘン (栗脇つばきさん・鹿児島市)
 - はるかに♡いっぱい (米盛純久さん・鹿児島市)
 - かのや紅はるか
 - 学校・団体賞
 - 学校賞
 - 今村学園ライセンシア카데미
 - 団体賞
 - マナーハウス島津重富荘

審査員講評

●出品者の皆さんに話を聞く中で、食材への愛情、また、食材に対する思い入れを勉強させていただいた。今後、紅はるか、深蒸し茶のいろいろな形で誕生につながって欲しい。

●さつまいもは、鹿児島が産地、聖地であり、さつまいもを作ってお菓子にすることを私たちは誇りにすべきだと思つ。今日は、初めて紅はるかのかのや、糖度の高さに驚いた。このさつまいもは、日本一になるものだと思うので、皆さんと一緒に研究していきたい。

●紅はるかは、日本で一番新しい品種である。専門家はもちろん、一般の方もいい作品を作っており、お菓子に対する思いが非常に強いと感じた。家庭でももっと、さつまいもを使ったお菓子や料理を普及させることが、農家の深蒸し茶や紅はるかの生産を増やしていくと思う。

●お茶は、まず飲むというものが、ゼリーにして飲むお茶のスイーツがあることに感心した。最近では、再現しやすい、簡単でおいしいものが一番で、深蒸し茶一般の部のグランプリ作品は、それに匹敵する作品だった。

●今回のコンクールに250点もの作品の応募があったのは驚きであった。審査については、甲乙つけがたかった。

●今回の最終審査が終わりではなく、紅はるかや深蒸し茶をいろんな方に食べていただければ、今後も協力していきたい。