

お茶料理コンテスト受賞作品

最優秀賞

再会

東京都 ● 鈴木 芽依 さん

受賞者のコメント

現在、私は栄養学科の大学に通っています。元々、紅茶も緑茶もほうじ茶も抹茶も、原材料の葉は同じものであると学んだ際、すごく衝撃を受けたのと同時に、発酵茶、不発酵茶、後発酵茶など、その作り方によって香りも味も全く異なった、それぞれに個性と魅力のあるお茶となることに興味を抱きました。地元の友達と久しぶりに会ったらとてもなつかしく、やっぱり気が合い、落ち着くなど感じるように、同じ葉から出来たものならば、普段は別々にしか飲まないとしても合わないはずはないと思い、今回は、別々の育ちを経てバラバラになったお友達を再会させ、1つのスイーツを作ってみました。



料理部門 優秀賞

お茶尽け御膳

～お茶の全てを召し上がれ～

埼玉県 ● 外山 乃梨子 さん

受賞者のコメント

お茶のうまさ、香り、健康成分、すべてをいただくレシピです。氷水出しの煎茶は、免疫力を高めるエピガロカテキン、ビタミン C が多く含まれ、渋味も少なく、ほのかに甘く、冷やし茶漬けにぴったりです。ほうじ茶で作った氷は徐々に溶け出し、香ばしい薫りがお椀に広がります。煎茶の茶がらも捨てません。低温では抽出されないカテキン類、不溶性のビタミン、ミネラルがたっぷり残っていますので、全て美味しくいただきます。茶がら入りの衣で揚げた天ぷら、茶葉のうま味をギュッと煮詰めた佃煮は、どちらも冷やし茶漬けと相性抜群。お茶の魅力がたくさん詰まった、お茶尽くしの「お茶尽け御膳」です。



審査員賞

茶葉ロール

三重県 ● 三重県立相可高等学校 日高 愛芽里 さん

受賞者のコメント

今回この作品で、私は同じお茶でもそれぞれに特徴の合った使い方があることを、美味しく食べていただく方に知っていただきたいと思いました。ほうじ茶を生地の中にも外にも使い、ナッツとあわせてさらに香ばしさを出し、粉末緑茶のクリームでお茶の香り、渋味を出しつつ、きれいな緑色を出しました。生地とクリームの中に甘夏のガナッシュをはさむことでさっぱり感も出し、ケーキ全体をまとめました。三重県の特産品を知ってもらい、茶葉ごと食べていただくことで、みんなで健康に美味しくお菓子を味わってもらえます。



審査員賞

伊勢茶とほうじ茶 使っ茶お！ マドムース

三重県 ● 三重県立相可高等学校 河村 百華 さん

受賞者のコメント

2種類のお茶を使用することで、お互いの良いところを引き出したいと考え、この作品を作りました。一口で2種類のお茶を食べることで、ほうじ茶のマイルドさと伊勢茶の後から鼻を抜ける香りを味わうことができます。



ヤング賞

伊勢茶んバーガー

三重県 ● 三重県立相可高校 白木 沙弥 さん

受賞者のコメント

パンズにもカスタードにも茶葉ごと使いました。茶葉ごと食べると苦味が強いめなかなか食べられませんが、体に良いのもったいなと思いました。そこで見た目もかわいいハンバーガーにすることで食べやすくしました。地元伊勢でよく飲まれる伊勢茶と、伊勢のいちごの品種である、香りの良い「かおり野」を使いました。お茶の苦味といちごの酸味・パリパリとしたチョコがよく合います。見た目もかわいい伊勢茶んバーガーで楽しんでもらいたいです。

