

かけがわお茶レシピグランプリ 2013 入賞作品介绍

1. 応募期間 平成25年11月中旬～平成26年1月10日
2. 応募作品 49点
3. 審査 書類審査を通過した20点のレシピを当局側で調理、
つま恋調理部長 熊谷雄次氏ら5名の審査員により
試食審査を実施（1月30日）



4. 入賞者

【学生の部】

区分	氏名	学校名	レシピ名
最優秀賞	布澤陽和さん	掛川市立城北小学校5年	お茶で勝て金！！ボリュームからあげ
優秀賞	和田奈菜子さん	磐田市立城山中学校2年	えびいも茶ラタン
優秀賞	松永唯さん	掛川市立栄川中学校1年	おから緑茶ケーキ！！

【一般の部】

区分	氏名	住所	レシピ名
最優秀賞	池原綾子さん	浜松市	おちゃめなまったりケーキ
優秀賞	美濃輪知寿子さん	掛川市	おっ！茶まん
優秀賞	松村ゆかりさん	掛川市	お茶風味肉だんご入塩ちゃんこ鍋
優秀賞	鈴木香緒里さん	袋井市	おちゃさん（お茶山）

学生の部最優秀賞作品

か きん お茶で勝て金！！ボリュームからあげ


材 料(4人分)

鶏むね肉	1枚	小麦粉	大3
切り干し大根	40g	片栗粉	大3
玉ねぎ	80g	塩	小1
人参	40g	茶葉	2g
椎茸	40g	塩こしょう	少々
れんこん	80g	茶葉	2g
お茶	湯 100ml 茶葉 10g	A { マヨネーズ	20g



作り方

- ① 鶏肉を縦長に切る。
- ② 切り干し大根は軽く洗う。玉ねぎはスライス、人参は短冊切り、椎茸はスライス、れんこんは縦長に切り、他の材料と同じような形にそろえる。
- ③ ボウルに100mlのお茶、塩小さじ1と、茶葉2g、こしょうを入れて混ぜる。
- ④ ③の中に①と②を入れ、もみ込み、10分つけ込む。
- ⑤ 切り干し大根や鶏肉がお茶を吸ったら小麦粉を入れひと混ぜする。
- ⑥ ⑤に片栗粉を入れ、全体につくように混ぜる。
- ⑦ 170度の油で揚げる。
- ⑧ Aを混ぜ、お茶マヨネーズを作る。

 野菜の食感と甘味が加わり、
美味しいです。

学生の部優秀賞作品

えびいも茶ラタン



材 料(4人分)

えびいも	200g	牛乳	500ml
玉ねぎ	100g	コンソメ(顆粒)	小2
生鮭	100g	塩	2つまみ
		粉チーズ	大2
塩	少々	粉茶	8g
こしょう	少々	水	大2
しめじ	50g	さやいんげん	10g
バター	20g	茶葉	少々
小麦粉	大3		



作り方

- ① えびいもは洗ってラップに包み、電子レンジ500Wに7分かける。竹串が刺さる位柔らかくなっていたら皮をむいて一口大に切っておく。生鮭は一口大に切り、塩こしょうしておく。玉ねぎは縦半分にしてから薄切りにする。しめじは石づきをとってほぐしておく。さやいんげんは茹でて1/4長さに切っておく。
- ② 鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎとしめじを加え、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ③ ②に小麦粉をふるいながら入れ、1~2分しっかり炒める。
- ④ ③に牛乳を数回に分けて加え、かき混ぜながら煮込む。生鮭、えびいも、コンソメ、塩こしょう、水で溶いた粉茶を加え、鮭に火が通るまでさらに煮込む。最後にさやいんげんを加える。
- ⑤ 器に盛り、粉チーズ、茶葉をふってオーブントースターで焦げ目がつくまで10分くらい焼く。

学生の部優秀賞作品

おから緑茶ケーキ！！

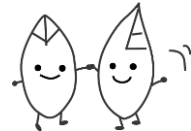
材 料(18cm丸型1個分)

おから	100g	
バター	70g	
砂糖	70g	
卵	2個	
バニラエッセンス	少々 (なくても良い)	
A	小麦粉	70g
	茶葉	小1
	ベーキングパウダー	小2
	牛乳	大2
	サラダ油	少々



作り方

- ① 茶葉をミルサー等で細かく粉末にする。
- ② バターをクリーム状になるまで練り、砂糖を加えてよくすり混ぜる。
- ③ 卵を溶きほぐし、少しずつ加えて混ぜる。
- ④ おからとバニラエッセンスを加えて混ぜ、Aを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ 丸型の側面に油を少量塗り、底にオーブンシートを敷く。④を流し入れ、表面を平らにならして180度に予熱したオーブンで30分ほど焼く。



一般の部最優秀賞作品

おちゃめなまったりケーキ

材 料(4人分)

A	里芋	270g
	粉末緑茶	10g
	砂糖	100g
	卵(Sサイズ)	2個
	生クリーム	110ml



里芋がケーキに変身！しつとり美味しいスイーツです。

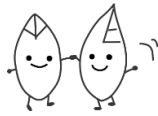


作り方

- ① 里芋は皮をむき、1/4から1/6に切って茹でる。
- ② ミキサーに①とAを入れて、全体がどろりと混ぜたら型に流す。
- ③ 170度のオーブンで45分から50分焼く。(串を刺して何もつかなければ良い。)
- ④ 冷ましてからいただく。※1日経ってからの方が美味しくなる。好みで粉末緑茶をかける。

一般の部優秀賞作品

おっ！茶まん



材料(4人分)

〈皮生地〉

緑茶パウダー	大1
米粉	36g
薄力粉	(緑茶パウダー、米粉 を含め180gになるように)
ベーキングパウダー	小1・1/2
ぬるま湯	120ml
ドライイースト	3g
砂糖	大1
サラダ油	大1

〈具〉

豚挽き肉	60g
たけのこ水煮	30g
玉ねぎ	100g
干し椎茸	1枚
茶殻	乾燥時10g分
茶葉	小1

A	醤油	大2
	酒	大1
	砂糖	大1
	椎茸戻し汁	大1
	すりおろし生姜	適量
	塩こしょう	少々
	片栗粉	大1
	ごま油	大1/2

作り方

〈皮生地〉

- ① ドライイースト・砂糖・ぬるま湯を合わせ、よく混ぜておく。
- ② 緑茶パウダー・米粉・薄力粉・ベーキングパウダーをふるう。
- ③ ②に①のぬるま湯を入れて混ぜ、ある程度混ざったらサラダ油を入れてさらに混ぜ、10分くらいこねる。
- ④ 丸くまとめてラップをしてオープン機能で30分発酵させる。(2倍くらいに膨らむ)

〈具〉

- ⑤ お茶を入れ茶殻をとっておく。
- ⑥ たけのこ・玉ねぎ・戻した干し椎茸を粗みじん切り、乾燥茶葉はすり鉢で細かくする。
- ⑦ ビニール袋に挽き肉と⑥の材料、軽くしぼった茶殻、Aを入れてよく混ぜ、皮生地の発酵が終わるまで冷蔵庫で冷やしておく。
- ⑧ 皮生地の発酵が終わったら、8等分にして丸め直し、乾燥しないようにラップをかぶせて10分休ませる。
- ⑨ 蒸し器に湯を沸かし、クッキングシートを10cmの正方形に切っておく。
- ⑩ 生地を直径10cmくらいに伸ばして、冷蔵庫で冷やしておいた具のビニール袋の角を切って絞り出すように具をのせて包む。(生地はめん棒ではなく手で伸ばせる。餃子の皮を包むように半分に具をのせて、端を止めたら端を上になるように立てる感じにすると葉っぱの形になる。)
- ⑪ 葉っぱの模様をナイフで入れる。
- ⑫ 沸騰した蒸し器に⑩を入れ、水滴がつかないように布巾をかけてから蓋をして強火で15分蒸す。

お茶風味肉だんご入り塩ちゃんこ鍋

材 料(4人分)

〈スープ〉

A	水	1 600ml
	鶏ガラスープの素	大2
	みりん	小1
	醤油	小1
	白ごま	小1
	ごま油	小1
	塩	小1
	お茶	湯 100ml
		茶葉 4g



〈肉だんご〉

豆腐	400g
卵	1個
塩	小1/2
片栗粉	大3
鶏挽き肉	200g
生のり	5g
粉茶	4g

〈野菜〉

白菜	500g
椎茸	4枚
もやし	1袋
人参	50g
白ねぎ	100g
ごぼう	50g
水菜	100g



肉だんごには豆腐が入っ
ていてとてもヘルシーで
す。手軽に野菜がたくさ
ん摂れます。

作り方

- ① 土鍋に A を入れてスープを作る。
- ② 野菜を切る。白菜は食べやすい大きさに切る。椎茸は4つに切る。ごぼうはさがきにする。人参は大きめの短冊切り。もやしはそのまま(好みで根を取る)。水菜は5cmくらい。白ねぎは斜め切りにする。
- ③ 肉だんごを作る。豆腐はしっかりと水切りをする。肉だんごの材料をすべてボウルに入れ、粘りが出るまで混ぜる。手で握って親指と人差し指から出てきた種をスプーンですくってだんごにする。170度の油できつね色になるまで揚げる。
- ④ ごぼう、人参を土鍋に入れて煮る。柔らかくなったら、他の野菜を入れて煮る。少し煮たら、③のだんごを入れて、汁をしみこませる。
- ⑤ 最後にお茶(茶葉4gで入れた物)100mlを入れて出来上がり。

一般の部優秀賞作品

おちゃん(お茶山)

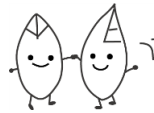
材 料(4人分)

ホワイトチョコレート	110g
カカオバター	10g
ライスクリスピー	70g
茶葉	30g
卵の空パック	



作り方

- ① 卵の空パックにラップをピッタリと敷いておく。
- ② ライスクリスピーと茶葉を合わせておく。
- ③ ホワイトチョコレートを湯煎にかけて溶かす。
- ④ ホワイトチョコレートが溶けたらカカオバターを加える。
- ⑤ ④が完全に溶けたら②に加え、よくなじませる。
- ⑥ ①の型にスプーンで手早く詰めていく。
- ⑦ 冷蔵庫で冷やし、固まったら型から出す。



サクサクとした食感が
美味しいお菓子です。
お茶とホワイトチョコ
レートがベストマッチ
です。

※カカオバターはホワイトチョコレートで代用できます。