

# GAP食材を使った おもてなしコンテスト

OMOTENASHI CONTEST

投票期間 2019年12月16日(月)～2020年1月15日(水)

ぜひ応援投票してください!!

鹿屋市×

学校法人前田学園 鹿屋中央高等学校  
×鹿児島県立鹿屋農業高等学校

 タイの皆様をおもてなし

キバレ!タイ王国 ～スースー タイランド!!～

スマホやパソコンなど、ひとつのメールアドレスから1日1回投票できます♪

Web投票は  
コチラ



GAP食材を使ったおもてなしコンテスト

<https://gap.onsen-ouen.jp/>

## 「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」とは

本コンテストは、2020年東京大会に向けて、世界各国からホストタウンを訪問する各国・地域の選手等に対して、高校生等によるGAP食材を使ったおもてなしを行うこと、日本の食材・おもてなしの心のすばらしさを発信することを目的に実施するものです。

全国の農業科のある高等学校や農業大学校など(以下「農業高校等」と)とホストタウン自治体が連携したプロジェクトチームが、全国の農業高校等で生産した「GAP食材」を使い、ホストタウンの相手国・地域の選手等の皆様をおもてなしする企画に取り組みます。この企画に対し、全国の皆様から応援投票をいただき、この結果を踏まえ、当事務局内に設置する審査委員会で審査をいただき、表彰対象を決定します。







# 東京2020大会 ホストタウン事業



鹿屋市は、タイ王国のホストタウンとして、タイの女子バレーボールナショナルチームが東京 2020 大会に出場できるようサポートをしています。また、経済、教育、文化など、タイと鹿屋市の多方面の交流を推進しています。

このたび、鹿屋市と市内の2校がワンチームとなり、鹿屋農業高校が栽培した JGAP 取得予定(2020年2月)の「かのや紅はるか(サツマイモ)」などを使い、鹿屋中央高校生がタイ王国の皆様をおもてなしする料理を考案。GAP 食材を使ったおもてなしコンテストに出場しています。全国で 40 チームがエントリーし、鹿児島県では鹿屋市チームのみ。Web 投票、現地投票の得票数や、審査委員会の結果により、上位8チームが決定されます。

鹿屋市チームは上位入賞を目指していますので、皆様の応援をよろしくお願いいたします。

## ■ 鹿屋市チームの紹介



鹿屋中央高校



鹿屋農業高校



鹿屋市

## ■ おもてなし料理メニュー

～ タイと鹿屋が出会った運命の一皿 ～

黒豚のハンバーガー ココナッツカレーソース

ピーナッツ豆腐&パクチーピーナッツ豆腐

黒豚の豚汁 ココナッツミルク風味

エビとアボカドと「かのやグリーンパパイヤ」  
のサラダ

かのや紅はるかのタルト 柿の生姜コンポート  
ト添え

## ■ 使用食材

<かのや紅はるか(サツマイモ)>

鹿屋農業高校が生産。定められた栽培・出荷基準をクリアした鹿屋市独自の「かのや紅はるか」認証を取得。2020年に JGAP を取得予定。



<かのやグリーンパパイヤ>

大隅鹿屋パパイヤ研究会が生産。パパイヤとして県内初の K-GAP の認証を取得。タイではサラダなどの料理に使われる人気の食材。

