

「桜葉料理」コンテスト

入賞作品レシピ集



伊豆松崎から世界へ
Sakuraba
made in Izu-Matsuzaki

ご挨拶



松崎町長
齋藤 文彦

松崎町では、町の特産品である塩漬けの桜葉（オオシマザクラ）を多くの皆さまに知っていただくとともに、その桜葉を食材とした新たな料理を開発し、桜葉の振興を図ろうと「桜葉料理」コンテストを開催させていただきました。

コンテストには、北は北海道から、南は福岡県まで、料理部門62点、スイーツ部門38点と多数の応募をいただき、最終審査で各部門7名の料理やスイーツについて、美味しさ、出来栄え、香りなどを審査いたしました。いずれも甲乙つけがたいものでした。

今回、入賞の料理、スイーツをまとめたレシピ集を発行しましたので、多くの皆さまにご活用いただき、桜葉の料理、スイーツを普及いただければ幸いです。

終わりに、本コンテストの審査員長を務めていただきました料理マスターズの北沢様はじめ料理マスターズ倶楽部事務局長の高橋様ほか関係者の皆さまに厚く御礼を申し上げます。



審査委員長
料理マスターズ・職人館
北沢 正和

早春、伊豆・松崎町の桜並木が続く川一面に、桜の花びら散り流れ、葉桜となり、やがて落葉の季をむかえて、桜葉は川面に浮かび海へと流れ去る……。こんな光景を一皿に移し盛り込んだ、さわやかで温もりと懐かしさある料理が応募されていたらいいなあ……。との思いで松崎町にお伺いした。

第1回の当コンテストに全国から100におよぶ多数の応募があり、その中から「料理」「スイーツ」、各7人を選ばせていただいた。

審査は、料理の美しさ、美味しさ、桜葉の香り、姿の活かし方など、審査員が評価した総得点で、最優秀賞ほかを決めさせていただいた。

料理部門の最優秀賞の岩谷竹代さん（7人中の最高齢ですが）の桜葉むすびに豆腐とコンニャクの田楽みそは、きわめてシンプルで、若々しく、桜葉の香りと姿が活かされて、桜葉料理だと誰にも伝わりやすく、松崎町の風土から生まれ出た組み合わせでした。

応募作品全体的には、手を加えすぎて、桜葉や花を使ってあることが、食べ手に素直に伝わりにくいのでは……。と思う作品が多かったようです。桜葉を使用する必然性を考慮した料理が望まれます。当コンテストの応募作品が、松崎町に風が運んでくれる種の役割をし、この種が土に根ざして芽生え、「風土の関係となり」、山・野・海の食材が豊かな、松崎町の食による活性化に寄与してくれるものとなるでしょう。



審査委員
料理マスターズ倶楽部事務局長
高橋 喜幸

料理に桜葉の特徴を生かすこと

今回のレシピについては、料理自体のおいしさと桜葉を生かすこととのバランスが審査のポイントになります。桜葉の特徴を生かすとは、レシピに入っているだけではなく、食材として使われる必然性があるということです。ストーリー性と言ってもよいかもしれません。なぜ桜葉が入っているのか、その理由がはっきりと感じられることが重要です。

個別には3点コメントします。①松崎町以外からの応募も多く、想像性が発揮されていて、料理やスイーツとして面白い作品が目につきました。地元以外の方が作成したレシピは、外の目から見た桜葉の特徴が出ていたように思います。②桜葉を見た目と味で生かすためには、桜葉と合わせる食材の強さを考慮することがポイントだと思います。料理では強めの調味料やソース、スイーツではチョコレートなど、味と旨みが強い食材の場合には桜葉の特徴を生かし切れない可能性が高くなります。③桜葉の塩気を意識されて塩抜きをされた方が多かったのですが、塩味が弱く、味がはっきりしない作品も散見されました。健康志向という面もあると思いますが、桜葉の塩味をどのように生かすかが肝要だと思います。全体的に桜葉の使用量をもっと多くされたほうが、桜葉の特徴を出せたように思います。




静岡県松崎町

「桜葉料理」コンテスト



松崎町は、桜餅などに使われる塩漬けの桜葉の産地です。このほど松崎産の桜葉を多くのみなさんに知っていただくとともに、その桜葉を食材とした「桜葉料理のレシピ」を募集します。

応募締切

平成29年 2月20日(月)

※当日消印有効

募集要項

募集部門

①料理部門
②スイーツ部門

募集内容

①国産の塩漬けの桜葉（葉、パウダー、ミンチなど）を使用してください。

②レシピは、4人分（材料費2,000円以内）としてください。

③料理部門は1時間以内で完成するものとしてください。

※その他詳細につきましては、ホームページをご確認ください。

応募資格

個人（プロ・アマ問いません）

応募方法

募集チラシ裏面またはホームページからダウンロードした応募用紙に必要事項を記入のうえ、写真（カラー）を添付し、持参、郵送、メールでお送りください。

※応募用紙1枚につき1レシピでご応募ください。

審査方法

①1次審査（書類審査）…平成29年2月下旬
②最終審査（実演審査）及び表彰式…平成29年3月5日（日）

（最終審査にお進みいただく方には別途ご連絡いたします。）

※料理部門は、町内施設で実演審査を行います。
スイーツ部門は、試食用を持参ください。

表彰

各部門とも最優秀賞1点（賞状、賞金10万円）
優秀賞2点（賞状、賞金5万円）
入賞4点（賞状、賞金1万円）

応募先・お問い合わせ

〒410-3696 静岡県賀茂郡松崎町宮内301-1
松崎町役場企画観光課「桜葉料理コンテスト係」
TEL 0558-42-3964(直通) FAX 0558-42-3183
E-mail: kankou@town.matsuzaki.shizuoka.jp
http://www.town.matsuzaki.shizuoka.jp

協力：松崎町観光協会・松崎町商工会・（一社）伊豆松崎町桜葉振興会

「桜葉料理」コンテスト応募状況

- 1 応募件数 100点
- 内訳) 料理部門 62点
スイーツ部門 38点
- 2 都道府県別応募数

料理部門

都道府県名	応募者数	応募点数
北海道	2	3
岩手県	1	2
秋田県	1	1
埼玉県	2	2
東京都	1	1
神奈川県	1	1
静岡県	24	40
三重県	2	3
滋賀県	1	2
京都府	1	1
大阪府	2	2
兵庫県	2	2
福岡県	1	2
合計	41	62
※町内	14	22

スイーツ部門

都道府県名	応募者数	応募点数
北海道	2	2
秋田県	1	1
群馬県	1	2
埼玉県	1	1
東京都	1	1
神奈川県	2	2
静岡県	17	24
愛知県	1	1
三重県	1	1
京都府	2	2
兵庫県	1	1
合計	30	38
※町内	9	10

最優秀賞

桜葉おむすび二種と桜葉味噌の田楽

岩谷 竹代（静岡県松崎町）

作り方

●桜葉むすび二種

1 桜葉むすび

桜そぼろを芯にしてにぎり、水気をふいた桜葉で包み上に桜そぼろをのせる。

2 桜葉味噌の焼きおにぎり

白米のおにぎりをフライパンで軽く焼き、焼き色がついたら桜葉味噌をもう一度塗って焼く。

●桜葉味噌

- 1 桜葉を15分程度塩抜きし固い葉脈をとり、荒みじんに刻んだ葉をすり鉢でよく摺る。
- 2 そこに味噌等調味料を順に入れながらよく摺り合わせる。甘さは加減をみながら砂糖を適量加える。

●田楽

- 1 こんにゃくと豆腐を食べやすい大きさに切り、串に刺し、鍋のお湯で温める。
- 2 温まったら、鍋からあげ、桜葉味噌をのせて田楽を仕上げる。



材料（4人分）

桜そぼろ……適量	木綿豆腐……………適宜
白味噌…大さじ3	桜葉（味噌用）………20枚
赤味噌…大さじ1	桜葉（大）（おむすび用）4枚
砂糖……大さじ3	
みりん…大さじ1	
こんにゃく…適宜	

優 秀 賞

桜葉アヒージョ風

吉田 匡宏 (静岡県松崎町)

作り方

- 1 オリーブオイルとキャノーラ油をフライパンに注ぐ。
- 2 細く刻んだ桜葉を油に入れ、弱火で熱する。
- 3 油に香りが移り、油が温まったらホタテとエビを入れる。
- 4 弱火のまま、じっくりと材料に火を通す。

※材料は、生のものの方がより風味良く食べられますが、
ボイルしてあるものでも十分おいしく召し上がれます。



材料（4人分）

ホタテ（ボイル）…………… 20個
エビ（ボイル）…………… 8尾
桜葉…………… 5～10枚
オリーブオイル…………… 30cc
キャノーラ油…………… 70cc



優 秀 賞

春を巻くから春巻き 春野菜の生春巻き

谷口 誉 (埼玉県所沢市)



作り方

- 1 殻付きのエビに串を打ってから塩茹でし、桜葉、春野菜をライスペーパーで巻く。
- 2 鯛を薄く削ぎ切りにして、桜葉、春野菜と一緒にライスペーパーで巻く。
- 3 味噌、マヨネーズ、豆板醤を合わせたものをつけだれとする。桜の感じを出すために、少し花びらを飾る。
- 4 桜の葉の塩加減で、エビや鯛に薄塩をあてる。



材料 (4人分)

ブラックタイガー…4尾	味噌…………… 30 g
鯛 (刺身用)…………… 1 冊	マヨネーズ…… 30 g
うるい…………… 1 パック	豆板醤…………… 10 g
菜の花…………… 4 本	桜の花…………… 数枚
インゲン豆…………… 8 本	
桜葉塩漬け…………… 8 枚	



Penne de sakuraba pesto Genovese (ペンネデ桜葉ペストジェノベーゼ)

松本 有加理 (静岡県松崎町)

作り方

- 1 よく洗い水気をきったバジルの葉と、塩抜きした桜葉、にんにく、オリーブオイル、松の実をミキサーにかけ、ペースト状になるまで攪拌する。
- 2 お好みて、パルメザンチーズ、塩、胡椒を加え、味を調える。
- 3 沸騰させた2リットルのお湯に、一握りの塩を加えてペンネを茹でる。
- 4 茹で上がったペンネに2でできたソースを混ぜ合わせて出来上がり。



材料 (4人分)

バジルの葉…………… 30枚	胡椒…………… 適量
松の実 (くるみでも可) 30 g	ペンネ…………… 200 g
にんにく…………… 10 g	パルメザンチーズ…お好みて
桜葉 (塩抜きしたもの) 10枚	
オリーブオイル… 100 c c	
塩…………… 適量	



春のそば 桜葉香る塩あんかけ

稲村 幸子 (福岡県福岡市)



作り方

- 1 桜葉、桜の塩漬けともに別に水に漬け、塩抜きする。
- 2 鍋に湯を沸かし、沸騰する間にあんを作る。
- 3 鍋に分量の水を沸かし、☆を入れ一煮立ちさせ火を消して塩抜きをした桜葉を入れる。
- 4 そばを茹で始める。
- 5 2・3分位で桜葉を引き上げ先に器にのせる。
- 6 あんになる塩だしをもう一度沸騰させ分量の水で溶いた葛を流しいれしばらくかき混ぜながらしっかりとしたとろみをつける。
- 7 そばをザルにあけ、流水でよく流ししっかり水を切り器に盛って、あんをかけ桜を添える。

※今回は冷たいそばに熱いあんをかけましたが、そばは熱いままでも良いかと思います。

材料 (4人分)

桜そば……………	220 g	☆酒……………	大さじ2
桜葉……………	4枚	☆みりん…………	小さじ1/2
桜の塩漬け…………	適量	☆白だし…………	小さじ2
水……………	600ml	くず粉……………	20 g
☆液体塩麴…………	40 g	くず粉用水……	大さじ3



quiche で春爛漫

土屋 咲耶 (静岡県松崎町)

作り方

- 1 オブンを200℃に予熱する。パイシートは室温に戻す。
- 2 具材を適当な大きさに切る。
玉葱、ベーコンは薄切り。しめじはほぐす。菜花は、下ゆでして冷ましておき、小口切りにする。桜葉は刻む。
- 3 ベーコン、玉葱、しめじをフライパンで炒める。
- 4 ボールに卵、牛乳、パルメザンチーズ、こしょうを入れ混ぜておく。3で炒めたものが冷めたら、それと桜葉、菜花を加える。
- 5 パイシートをラップにはさんで伸ばし、型に敷く。ホークで底に穴を開ける。
- 6 200℃のオーブンで約25分焼いたら出来上がり。



材料 (4人分)

冷凍パイシート……1枚	玉葱……………1/4個
牛乳……………100cc	菜花……………1/2束
卵……………2個	パルメザンチーズ…大さじ1
ベーコン……………50g	胡椒……………適量
しめじ……………1/2パック	桜葉……………10枚



豚の桜葉煮込み

手島 元理 (兵庫県宝塚市)

作り方

- 1 豚バラを塩胡椒して焼く。(しっかり焼き目をつける。)
- 2 鍋に入れ、昆布、水、酒、ザラメ、鷹の爪を沸し、あくをとりながら炊く。
- 3 15分〜20分ほど炊いたら長葱、にんにく、しょうがを入れる。
- 4 しょう油、桜りキュールを入れて炊く。(この時に桜葉も入れ、塩を抜く。)
- 5 別鍋でじゃがいもを茹で、うらごし、塩漬けの桜葉を刻み混ぜこむ。(かたければ牛乳でのばす。)
- 6 桜りキュールを牛乳でわったものを泡立てる。
- 7 皿に桜葉入りのじゃがいもペーストを置き、大きめにカットしたものを置く。
- 8 その上に桜牛乳の泡をのせる。



材料 (4人分)

豚バラ…………… 400 g	桜りキュール… 120cc
酒…………… 100cc	牛乳…………… 60cc
昆布…………… 1枚 (20 g)	桜葉…………… 4枚
水…………… 500cc	じゃがいも …… 1個
ザラメ…………… 100 g	しょう油…………… 100cc
鷹の爪…………… 1/2本	塩…………… 適量
生姜・にんにく… 0.5 g	胡椒…………… 適量
長葱…………… 1/2本	

最優秀賞

桜葉かほる、胡桃ゆべしのミルフィーユ仕立て

前田 弘 (兵庫県神戸市)

作り方

- 1 桜葉は、65mmのセルクルで抜き形の良いもの12枚を流水で少しさらし塩気を抜く。残りの桜葉は、粗いみじん切りにして、少し塩気を抜く。
- 2 白玉粉、水、砂糖を耐熱ボールに入れ、700Wの電子レンジに2分かける。桜葉を加えよく混ぜて、さらに2分加熱する。
- 3 粗めに砕いた胡桃を軽くローストして2に加えよく混ぜる。
- 4 片栗粉の打ち粉をした台に広げ、麺棒で7mm位に伸ばす。65mmのセルクルで抜いておく。
- 5 丸抜きした桜葉12枚をオブラートで包み、バターを溶かしたフライパンで軽く焼いておく。
- 6 盛り付け
ゆべしと5を交互に重ね、パウダーシュガーを振り、タイガーナッツとクランベリー、ミントを添えて完成。



材料 (4人分)

白玉粉……………	200g	クランベリー ……	少量
水……………	240cc	タイガーナッツ…	少量
三温糖……………	140g	ミント……………	少量
桜葉……………	20枚	パウダーシュガー	少量
胡桃……………	40g		



桜香る♪リンゴと薩摩芋の春巻きパイ

茂木 香里 (東京都国立市)

作り方

《下準備》

- ・桜葉は水につけて塩抜きしてペーパー等で水気をしっかりとる。
- ・りんごは皮をむいて芯を取り、約7mm厚のいちよう切りにする。

- 1 さつまいもは皮ごと蒸す。火が通ったら熱いうちに皮をむいてマッシュする。○印の調味料を加えてよく混ぜ合わせる。
- 2 耐熱ボールに●印を入れて和える。ラップをして600Wレンジで約4分加熱する。(途中取り出して混ぜる)
- 3 鍋に1と2、バターを入れて弱火にかけ、水分を飛ばしながら滑らかになるように練る。火からおろして粗熱を取り8等分する。
- 4 春巻きの皮に桜葉、3をのせて巻く。巻き終わりに、のりをつけてはがれないようにする。
- 5 4を揚げ油でカラッと揚げたら半分にカットする。
バニラアイスを添えて出来上がり。



材料 (4人分)

さつまいも 1本(約250g)	バター…………… 10g
○酒…………… 大さじ1	桜葉(大)…………… 8枚
○みりん…………… 大さじ1	春巻きの皮…………… 8枚
○きび砂糖…… 大さじ1	のり(小麦粉+水) 適量
●りんご 3/4個(約150g)	揚げ油…………… 適量
●レーズン…………… 20g	バニラアイス…… 200ml
●水…………… 大さじ1	



桜葉薫る和風シュークリーム

森田 千恵 (静岡県伊東市)

作り方

- 1 鍋に牛乳、水、バターを入れ、弱火にかけ、バターが溶けたら強火にし、完全に沸騰させる。
- 2 火を止め、ふるった小麦粉と桜葉パウダーを加え混ぜる。
- 3 再び火にかけ、再加熱する。
- 4 生地をボールにうつし、卵を1個ずつ加える。
- 5 生地を絞り袋に入れ、バターを薄く塗った天板にしぼり、表面に卵を塗り、ぬらしたフォークで軽く押さえる。
- 6 200℃のオーブンで25分焼く。
- 7 生クリームを7分立てに泡立て、つぶあんを加え、さらに泡立てる。
- 8 シュー生地に切り込みを入れ、クリームをしぼり、桜の花の塩漬けを飾って出来上がり。



材料 (4人分)

バター……………	55g	生クリーム……………	200g
小麦粉……………	72g	つぶあん……………	150g
桜葉パウダー……………	3g	砂糖……………	少々
牛乳……………	63ml	桜の花の塩漬け……………	4つ
水……………	63ml	仕上げ用卵……………	適量
卵……………	1.5～2個		



桜葉の春色ティラミス

藤田 敦子 (神奈川県横浜市)

作り方

- 1 湯煎で溶かしたホワイトチョコレートにパユテと苺パウダーを混ぜオープンペーパーに広げ冷凍庫で固める。
- 2 苺を1cm角切りにし1gのグラニュー糖と洋酒で和えてなじませる。
- 3 卵黄・グラニュー糖・生クリーム(a)をボールに入れ湯煎にかけ、すり混ぜる。とろみがついたら水でふやかした板ゼラチンを溶かし入れ、マスカルポーネを合わせ、固めに泡立てた生クリーム(b)も合わせる。
- 4 カップの底に1を手で砕きながら入れ、2のマリネした苺も入れる。はかりを使って3のクリームを28gずつ入れ、その上に餡子を絞り袋で縁に沿って入れる。
- 5 残りの3のクリームに桜葉パウダーを混ぜ桜葉クリームを作り、4のカップに入れる。冷蔵庫でしばらく冷やす。
- 6 桜の口金で生クリームを絞り、トッピングをバランス良く飾り仕上げる。



材料 (4人分)

《クリーム》

桜葉パウダー……………1.5g
卵黄……………20g
グラニュー糖……………36g
生クリーム (a)……………20g
板ゼラチン……………1g
マスカルポーネ……………140g
生クリーム (b)……………80g

《フィリング》

ホワイトチョコレート…25g
パユテフォユティーヌ…12g
苺パウダー……………4g
苺……………2~3個
グラニュー糖……………1g
洋酒……………1g
餡子……………70g

《トッピング》

クランブル (桜葉入り) ※バター、グラニュー糖、アーモンドパウダー各同量に桜葉パウダーを少量混ぜて焼いたものを使用……適量
チョココポー、生クリーム、ピスタチオ、苺顆粒……適量



桜葉バイクドチーズケーキ

関 幸恵 (静岡県松崎町)

作り方

- 1 桜葉の塩漬けを水につけ、30分程度塩抜きする。水気をしっかりと拭き取った後、太い茎部分を簡単に取り除き、桜葉をみじん切りにする。
- 2 直径18cmの円形の型(8人分 材料は倍量。)を用意し、クッキングペーパーを底と側面に敷く。
- 3 砕いたビスケット、柔らかくしたバター、みじん切りにした桜葉(b)を袋に入れ、揉むように混ぜ合わせ、ビスケットがしっとりしたら、型の底にむらなく敷き詰め、押し固める。
- 4 室温にしておいたクリームチーズ(泡立て器で混ぜられる程度にするのが目的。硬ければ、電子レンジで10~20秒、様子を見ながら)に砂糖、卵、小麦粉、生クリーム、レモン汁、桜葉パウダー、みじん切りにした桜葉(a)の順に加え、材料を加えるたびに、だまにならないようによくかき混ぜた後、空気が入らないようにビスケットを敷き詰めた方にそっと流し入れる。
- 5 180℃に予熱しておいたオーブンで40~50分焼く。焼き時間の途中で好みの焼き色がついたら、アルミホイルを被せ、焦げを防ぐ。粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩(3時間程度でも可)寝かせて完成。



材料(4人分)

クリームチーズ……125g	桜葉パウダー…小さじ1/4
砂糖……………35g	桜葉みじん切り(a)…6枚分
卵……………1個	ビスケット…………55g
小麦粉……大さじ1+1/2	バター……………25g
生クリーム……100ml	桜葉みじん切り(b)…2.5枚分
レモン汁……大さじ1/2	



桜葉のチョコレートサラミ

小堺 ひとみ （京都府舞鶴市）

作り方

- 1 桜葉は水気を切って、水分を拭き取り、軸を切って4枚分細かく刻む。
- 2 マカデミアナッツは2等分、くるみ、マシュマロは、4等分に切る。
- 3 ボールにチョコレートを入れ沸かした生クリームを加えて混ぜる。湯煎にかけてチョコレートを溶かす。
- 4 3のチョコレートに1の細かく刻んだ桜葉。2のマカデミアナッツ、くるみ、マシュマロを加えて混ぜる。
- 5 ラップに4の半量をのせ、筒状に形を整えて両端をねじる。2本作る。
- 6 冷蔵庫に入れ、冷やし固める。
- 7 ある程度の固さになったら、冷蔵庫から取り出し、形を整える。ラップをはずし、桜葉を巻きつける。
- 8 ラップを巻き、両端をねじり、冷蔵庫に入れ固める。
- 9 固まったら5～6等分に切る。



材料（4人分）

桜葉（塩抜きしたもの）…………… 6枚
マカデミアナッツ…………… 20g
くるみ…………… 20g
マシュマロ…………… 28g
クーベルチュールチョコレート…100g
生クリーム…………… 60cc



桜葉とおさつの道明寺粉ケーキ

榑野 智恵子 (愛知県阿久比町)

作り方

下準備：オーブンは180℃に予熱する。

- 1 さつまいもは、皮をむきさいの目に切る。りんごジュースで竹串が通るまで煮て、冷ましておく。桜葉は水に軽く浸けて塩分を落とす。ペーパーで水を拭き取り千切りにする。
- 2 道明寺粉、米粉、ブラックペッパーを合わせてふるう。
- 3 卵をよく溶き、砂糖、生クリームと1を合わせる。
- 4 更に2を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- 5 型に流し入れる。
- 6 180℃のオーブンで40分焼く。



材料（4人分）

桜葉……………	10枚	りんごジュース(果汁100%)	150cc
道明寺粉……………	100g	砂糖……………	30g
米粉……………	30g	卵……………	1個
ブラックペッパー	小さじ1/2	生クリーム……………	100ml
さつまいも……………	200g		

料理部門



デザート部門





松崎町役場企画観光課

〒410-3696 静岡県賀茂郡松崎町宮内 301-1 TEL.0558-42-3964