

種子島の歴史・文化・自然について。

テーマ：種子島のグルメ（2つ）

写真やイラスト及びその説明 / 場所（地図上に書き込み、説明を書く）

※ 注意…単なる引き写しではなく、オリジナリティーを追究し、面白い内容を目指すこと。

種子島には、様々な観光名所だけでなく豊富なグルメもあります。各項目について紹介していきたいと思います。



* 種子島の特産物

・ **宇納芋** “言わすとも知れた種子島の特産物。全国的に有名で、これから時期、様々な商品が宇納芋とコラボするでしょう。甘くね、とりといた食感が多くの人に喜ばれます。私は天ぷらにして食べるのが好きです。

・ **さとうきび** “南の島では人気の作物で、台風や干ばつに対する強いのが特徴です。私は実際にかいだんとかあるのですが、繊維感が強く、さら、とした甘みだったのが印象的でした。ハイオマス燃料としても注目されており、さらなる活躍が期待されています。



* かぼちゃたんごの作り方

私が好きな郷土料理の一つであるかぼちゃたんごの作り方を紹介します。①かぼちゃの皮をむき、ゆでて、熱いうちによくすり

材料 4人分 } 潰し、砂糖、塩を加えてよく混ぜる。

餅米粉 60g }
砂糖 50g }
塩 0.8g }
かぼちゃ 60g }
油 適量 }

② ①に餅米粉を入れてねる。耳たぶ位の
力でこなしたら好みの型に作り、たまごの
油で（50℃で）炒め（8分30秒）まで色に
なるまで揚げる。

* 1位に残ったグルメランキン

第1位 ステッピンライオン / 中種子町野間



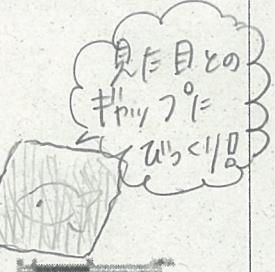
少しシャンキーな気分な時には、このお店が“オススメ”！ お手頃な価格なのに、ふわふわのパン、たっぷりの具材。テイクアウトも可能なので、ランチにもおすすめです。予約をしておくのをおすすめします。

第2位 小麦屋 / 西之表市



イタリアンが食べたい、おしゃれな気分な時には、このお店が“オススメ”！ 生パスタが“もちもち”で、ぜひ一度食べてみてほしいです。

第3位 たいやきクロワッサン / Aコース



知る人が知る、名品だと思います。サクサクのクロワッサン生地に甘いあんこ。一度食べたらやみつきになります。

※ 参考文献／出典（著者名、書名、出版社名、出版年）、HP（サイト名、URL）

（例）・井元正流『種子島』（春苑堂出版、平成11（1999）年）

・西之表市役所HP (<http://www.city.nishinoomote.lg.jp/admin/index.html>)

RETRIP (<https://rtrip.jp/articles/186812/>)

種子島郷土料理集 うん玉いえ

alic (alic.go.jp/koho/kikaku03_000396.html)

評価

A : オリジナルな見解が盛り込まれている。B : 一通り書けている。C : 不十分な分量・内容。