

スイーツの力で福島を応援！ Jヴィレッジで決勝大会

スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ

福島の特産品を使ったスイーツコンテスト 《出場者募集》



キウイ、パッションフルーツ、サツマイモ、バナナの4部門 決勝大会の様様をBSフジの特別番組で放送

産経新聞社と福島県大熊町、富岡町、檜葉町、広野町の4町は、全国の高校生を対象にした各町の特産品を使ったスイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園 福島チャレンジカップ」の出場者を募集します。コンテストは、各町の特産品の魅力を多くの人に伝え、東日本大震災と東京電力福島第1原子力発電所事故からの復興を応援することを目的に2023年にスタートし今回が3回目です。高校生パティシエ日本一を決める「スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦」の姉妹コンテストで、スイーツ作りが大好きな高校生なら誰でも挑戦できる大会です。

大熊町のキウイ、富岡町のパッションフルーツ、檜葉町のサツマイモ、広野町のバナナの4部門を設け、それぞれの食材を使ったスイーツのレシピを募集。書類選考によって、2025年8月にサッカー日本代表のナショナルトレーニングセンター「Jヴィレッジ」（福島県檜葉町・広野町）で開かれる決勝大会に出場する各部門3組（1人または2人）計12組を選出します。決勝大会では部門ごとに最優秀賞の大熊町賞、富岡町賞、檜葉町賞、広野町賞を決定。受賞者には審査員を務める著名パティシエと一緒に、各食材を使ったスイーツを考案する副賞が贈られます。考案したスイーツは、2026年2月に東京都渋谷区の代々木公園で開催予定の「ふくしまスイーツフェスティバル」で販売します。決勝大会の様様は、BSフジの特別番組で放送されます。皆さんが考えたスイーツの力で福島の復興を応援してください！応募締切は6月10日17時まで。応募方法など詳細はホームページ（<https://sweets-challengecup.com/>）から。※販売に際して、キウイ、パッションフルーツ、サツマイモ、バナナの一部に当該町産以外のものを使用する場合があります。

■大会概要

●大会名称

スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ

●共催

大熊町 富岡町 榎葉町 広野町 産経新聞社

●特別協力

Jヴィレッジ

●協力

おおくまキウイ再生クラブ

サン・クリーン

榎葉町振興公社

広野町振興公社

福島しろはとファーム



詳細は公式HP（下記URL、二次元コード）

<https://sweets-challengecup.com>

■大会規定

●レシピ募集期間

2025年4月15日～6月10日17時

●決勝大会

2025年8月23日～25日 Jヴィレッジ（福島県榎葉町・広野町）

●レシピ募集部門（テーマ食材）

①大熊町キウイ部門

②富岡町パッションフルーツ部門

③榎葉町サツマイモ部門

④広野町バナナ部門

●募集レシピ

テーマ食材のいずれかを使ったスイーツのレシピを部門ごとに募集

●応募資格

2025年4月時点で全日制・定時制・通信制高等学校、高等専門学校、専修学校高等課程などに在籍する生徒

●出場チーム

1人または同一学校に在籍する2人組

●決勝大会出場者

各部門3組の計12組

●各賞

各部門1組に最優秀賞として大熊町賞、富岡町賞、榎葉町賞、広野町賞を授与

●副賞

審査員を務める著名パティシエと一緒に各食材を使ったコラボスイーツを考案する権利を贈呈。

考案したスイーツは2026年2月に東京・代々木公園で開催する「ふくしまスイーツフェスティバル」で販売



■テーマ食材

【大熊町のキウイ】

大熊町では東日本大震災前に約60軒の果樹農家があり、「フルーツの香り漂うロマンの里」と呼ばれ、中でもキウイは家庭で栽培する人も多く、町の特産品となっていました。しかし、震災と東京電力福島第1原子力発電所事故に伴う全町避難によって、キウイ栽培も途絶えてしまいました。

2019年4月に、町内の一部で避難指示が解除されたことを受け、同年12月に町の有志が、特産品のキウイを復活させ、町に誇りと元気を取り戻そうと、「おおくまキウイ再生クラブ」を立ち上げ、20年春に18本の苗木を植えました。再生クラブの圃場では毎年、キウイが白い花をつけ、秋には収穫の時を迎えます。若い世代が新規就農するなど、キウイ復活に向け、着実に歩みを進めています。



【富岡町のパッションフルーツ】

全国的な桜の名所「夜の森の桜並木」で知られる富岡町で、新たな特産品として栽培されているのが、南国の果実、パッションフルーツです。富岡町で生まれ育ち、土木・解体業を営むサン・クリーンの高橋雅裕社長が、東北でも温暖な富岡町の気候を生かし、南国のフルーツを町の特産品に育て、復興に役立ちたいと、2020年に栽培を始めました。

手作業で一つ一つ受粉作業を行い、有機栽培で丹精込めて育てたパッションフルーツは、フレッシュな香りと、絶妙な酸味と甘味が楽しめます。「どこの産地にも負けない、自信がある」と、高橋社長。パッションフルーツを使ったお菓子などの加工品の販売にも取り組み、富岡町役場とも連携して、富岡町のパッションフルーツ、を売り込んでいます。



【檜葉町のサツマイモ】

檜葉町は、「スイーツ甲子園 Fukushimaチャレンジカップ」の決勝大会が開催されるサッカー日本代表のナショナルトレーニングセンター「Jヴィレッジ」の所在地です。サッカーの聖地であるとともに、復興のシンボルとしてさまざまなイベントが行われ、年間を通じて多くの人々が訪れています。

檜葉町の基幹産業である農業の復興に向けて今、新たな特産品として栽培が広がっているのがサツマイモです。2017年に試験栽培を開始し、和・洋菓子の製造販売を手掛ける白ハト食品工業が檜葉町に設立した「福島しろはとファーム」などが本格的な栽培に乗り出し、一大産地を目指しています。新ブランドとして栽培されている「ふくしまゴールド」は、甘味と食感に優れたスイーツにピッタリの品種です。



【広野町のバナナ】

広野町が100%出資する「広野町振興公社」では、東日本大震災からの復興のシンボルとして、南国のフルーツであるバナナの栽培に挑戦。一般公募で命名された「朝陽に輝く水平線がとても綺麗なみかんの丘のある町のバナナ」（愛称「綺麗（きれい）」）を町の新たな特産品として売り出しています。

比較的温暖で古くからみかんも栽培されてきた広野町ですが、バナナの栽培に適しているとはいえませんでした。公社では二ツ沼総合公園内のトロピカルフルーツミュージアムにある園芸ハウスを活用し亜熱帯に近い環境を整えるとともに、苗に氷河期を疑似体験させる「凍結解凍覚醒法」と呼ばれる特殊な技術により栽培に成功しました。震災後の福島と同様に厳しい環境を乗り越えて実った「綺麗」は、糖度が高くクリーミーで濃厚な味わいが特徴です。



■大会アドバイザー・審査員

大会アドバイザー



大森 由紀子
フランス菓子・料理研究家

本大会には立ち上げ時からコーディネーターとして参加し、全国の審査員パティシエとともに、未来のスイーツ業界を担う若者たちの挑戦を温かく見守る。フランスで製菓と料理を修業後、メディアを通じて日本にフランス菓子とその背景を紹介。「パティスリー」という言葉やフランス地方菓子というジャンルを確立し、広める。東京と京都でフランス菓子・料理教室を主宰。近著はフランスの食の背景、歴史、レシピをまとめた「フランス伝統料理と地方菓子の事典」。フランス共和国・農事功労章シュバリ工勲章受勲。

審査員



江森 宏之
MAISON GIVRÉE (メゾンジブレー)
オーナーパティシエ

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) の店「Pâtisserie FRESSON」にてフランクフレッソン氏に師事。帰国後「ベルグの4月」、アイスクリームケーキ専門店「Glaciel」にてシェフグラシエ・シェフパティシエを経て2017年MAISON GIVRÉE (メゾンジブレー) をオープン、2019年には2号店南町田グランベリーパーク店をオープン。ミラノ万博で行われたスイーツのワールドカップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝するなど国内外で受賞歴多数。国内外のメディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャーニ社のデモンストレーターを務め、国内外の講習会、コンサルティングも行うほか、全国の食の事業者を支援するプロジェクト「チーム・シェフ」プロジェクトのメンバーとしても活躍している。栃木県いちご大使、宮崎市ベジタブルフルーツ大使就任。

審査員



島田 徹
PATISSIER SHIMA
(パティシエ・シマ)
オーナーシェフ

日本で最初のフランス菓子専門店「A・ルコント」でフランス菓子の基礎を学ぶ。渡仏し「ピエール・エルメ」、「ホテル・ル・ブリストル」を経て約5年の滞在後帰国し、東京・麹町「パティシエ・シマ」オーナーシェフに就任。フランス菓子・食文化に精通し、世界最古のシェフの会・フランス料理アカデミー会員、公益社団法人東京都洋菓子協会公認技術指導委員、日本ソムリエ協会認定ワインエキスパートとしても活躍。



森 大祐
EN VEDETTE (アンヴェデット)
オーナーシェフ

ロイスダール、グランドハイアット東京にて修行し、渡仏。M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) の称号をもつローラン・デュシェーヌ、モワザンにてシェフ・パティシエとして勤務後、帰国。東京 豊洲 パティスリーSAKURAのシェフ・パティシエとしてオープニングから携わり、新歌舞伎座 開場記念土産「KABUKU〜へん」を開発。2016年10月より、EN VEDETTE (アンヴェデット) 開業。2019年11月渋谷店開業、2024年3月EN VEDETTE Luxe開業。シャルル プルースト 一般味覚審査 優勝、ディジョン アントルメ&ピエスモンテ部門 優勝、The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate 銅メダルなど、国内外の受賞歴多数。



小林 美貴
PALACE HOTEL TOKYO
(パレスホテル東京)
シェフショコラティエ

国内の外資系パティスリーにて勤務した後、フランス・リヨンに渡り約3年間修業。帰国後に国内の製菓会社のショコラ部門を担当した後、ショコラティエとして2012年に株式会社パレスホテルに入社し、パレスホテル東京のグランドオープンに携わる。繊細さと感性で織りなす、まるで芸術のようなショコラが持ち味。