

高校生×著名シェフのコラボスイーツを限定販売

「ふくしまスイーツフェスティバル」開催

大熊町・キウイ、富岡町・パッションフルーツ、 檜葉町・サツマイモ、広野町・バナナを使用

2026年2月20日（金）～23日（月・祝）東京渋谷区・代々木公園

福島県の特産品を使ったスイーツが味わえる「ふくしまスイーツフェスティバル」（共催・福島県大熊町、富岡町、檜葉町、広野町、産経新聞社）が2月20日(金)～23日(月・祝)の4日間、東京都渋谷区の代々木公園で開催されます。東日本大震災と原子力災害からの復興応援が目的。昨年8月に福島県のサッカー施設「Jヴィレッジ」で、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、広野町のバナナをそれぞれ使ったスイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」（同）を開催。各町賞に輝いた高校生4組と審査員を務めた4人の著名シェフがコラボレーションして考案したスイーツ4品各1000個を会場のキッチンカーで限定販売（販売価格1000円）します。日本最大級の魚介グルメフェスティバル「SAKANA&JAPAN FESTIVAL2026（魚ジャパンフェス）in 代々木公園」（主催・同実行委員会）と福島県産の水産物を使った魚介グルメが味わえる「発見！ふくしまお魚まつり」（主催・同実行委員会）との同時開催で実施。スイーツの力で福島を応援します！

大熊町スイーツ

【3種のキウイのパフェ仕立て】

【大熊町賞】国際TBC調理・パティシエ専門学校（栃木県）・黒崎翔太さん×MAISON GIVRÉE（メゾンジブレー）オーナーパティシエ・江森宏之

ゴールドキウイのソース、ミルクパンナコッタ、キウイシャーベット、ミルクソフトクリームを重ね、キウイのギモーブ（マシュマロ）をとトッピングした盛りだくさんの一品です。



富岡町スイーツ

【Parfait Passion Noix de coco（パルフェ・パッション・ノワ・ド・ココ）】

【富岡町賞】おかやま山陽高校(岡山県)・河原洋姫さん×PATISSIER SHIMA(パティシエ・シマ) オーナーシェフ・島田徹

ピスタチオのガナッシュ、パッションフルーツのクリーム、スポンジとココナッツブランマンジェを重ね、トップにパッションと生姜のジュレをのせました。生姜がアクセントとなり、とても深い味わいです！



檜葉町スイーツ

【紅茶香る さつまいもパフェ】

【檜葉町賞】南部高校(和歌山県)・脇田葵さん・木田美々花さん×EN VEDETTE(アンヴェデット) オーナーシェフ・森大祐

クランブルの生地に柑橘のカラマンシーのジュレ、クリームチーズ、紅茶のスポンジ、サツマイモを使ったシブースト（カスタードクリーム）を重ね、サツマイモと紅茶のクリームを絞りました。カラマンシーの酸味をアクセントに、爽やかな味わいです！



広野町スイーツ

【Lumière（リュミエール）】

【広野町賞】神村学園高等部(鹿児島県)・瀬戸口陽葉さん・水本陽菜香さん×PALACE HOTEL TOKYO シェフショコラティエ・小林美貴

バナナのソテーにバナナムース、キャラメルソースとクランブルを重ね、ショコラバナナムースとキャラメリゼしたバナナをのせて、エレガントに仕上げました！



ふくしまスイーツフェスティバルには、大熊町、富岡町、檜葉町、広野町の4町の特産品をそれぞれ使って開発したお土産用のお菓子を販売する「ふくしまスイーツ」ブースも出店します！

特産品として栽培に取り組んでいる大熊町のキウイ、富岡町のパッションフルーツ、檜葉町のサツマイモ、広野町のバナナのおいしさや魅力を広く知ってもらおうと開発しました。

販売するのは、大熊町産キウイを使った「シカクイキウイ」、富岡町産パッションフルーツを使った「めひかり果実チョコ 富岡パッションフルーツ」、檜葉町産サツマイモを使った「ならはのひとくち焼きいも」、広野町産バナナを使った「バナボー」の4種類です。東日本大震災と東京電力福島第1原発事故からの復興応援を目的に高校生が各町の特産品を使ったスイーツ作りを競うコンテスト「スイーツ甲子園ふくしまチャレンジカップ」（共催・4町、産経新聞社）の一環として開発。コンテストの審査員を務める4人の著名パティシエがそれぞれ監修や、アドバイスをしました。

【販売商品】



【大熊町】

シカクイ キウイ

(6個入り・税込1,934円)

販売元：Refruits

台湾土産の定番の「パイナップルケーキ」をイメージ。キウイの果肉に砂糖を加えて煮詰めたあんを、バターを練りこんだクッキー生地で包みました。キウイの酸味と甘味の絶妙なバランスが楽しめます。

※原材料の一部に大熊町産以外のキウイを使用しています。



【富岡町】

めひかり果実チョコ 富岡パッションフルーツ

(10個入・税込1,836円)

販売元：いわきチョコレート

魚のメヒカリの形をしたビターチョコレートで、パッションフルーツのキャラメルを包み込み、甘酸っぱい味わいとフルーティーな香りが楽しめます。



【檜葉町】

ならはのひとくち焼きいも

(100g・税込490円)

販売元：檜葉町特産品開発センター

檜葉町特産品開発センターで干し芋を製造する際に出る大量の端材を有効活用。ペーストに加工し生地に使い、サツマイモの甘さとの滑らかな食感を生かした一口サイズの焼き菓子にしました。



【広野町】

バナボー

(5個入り・税込200円)

販売元：福島県立ふたば未来学園高校
「朝陽（あさひ）に輝く水平線がとても綺麗（きれい）なみかんの丘のある町のバナナ」（愛称「綺麗」）のフリーズドライを生地に練り込み、口溶けがよく、バナナの素材のおいしさを感じられるよう工夫しました。



【スイーツ甲子園 福島チャレンジカップ】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」(主催・産経新聞社)の姉妹コンテストとして開催。東日本大震災と原子力災害からの復興応援を目的に、大熊町のキウイ、富岡町のパッションフルーツ、楡葉町のサツマイモ、広野町のバナナのおいしさと魅力を多くの人に知ってもらおうと、昨年8月に福島県にあ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」で決勝大会が行われました。全国高校生を対象に、キウイ、パッションフルーツ、サツマイモ、バナナのいずれかを使ったスイーツのレシピを募集。547組の応募の中から、食材ごとに3組計12組の出場者を決定。決勝大会では大熊町賞、富岡町賞、楡葉町賞を選出し受賞者に審査員を務める超一流パティシエと一緒に、各食材を使ったスイーツを開発する副賞が贈られました。



【大熊町賞】
国際TBC調理・パティシエ専門学校
黒崎翔太さん



【富岡町賞】
おかやま山陽高校
河原洋姫さん



【楡葉町賞】
南部高校
脇田葵さん、木田美々花さん



【広野町賞】
神村学園高等部
瀬戸口陽菜さん、水本陽菜香さん



各賞受賞者のみなさん

【審査員・監修シェフ】



江森宏之
MAISON GIVRÉE
オーナーパティシエ



島田徹
PATISSIER SHIMA
オーナーシェフ



森大祐
EN VEDETTE
オーナーシェフ



小林美貴
PALECE HOTEL TOKYO
シェフショコラティエ



大森由紀子
フランス菓子・
料理研究家

【大会アドバイザー】

「PâtisserieFRES SON」にてフランクフレッソン氏に師事。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。

「A. ルコント」勤務後、渡仏。約5年の滞在後、帰国。「パティシエ・シマ」オーナーシェフとして伝統を大切にしつつ、表現方法と美味しさの調和を考えながら、新たな価値の創造を追求する。

ロイスダール、グランドハイアット東京にて修行し、渡仏。2016年10月より、ENVEDETTE (アン・ヴェデット) 開業。国内外の受賞歴多数。

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。帰国後ショコラティエとして2012年に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。

お菓子とフランス惣菜の教室を主宰。姉妹大会「スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦」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。

■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

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会長が、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、高橋会長。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。

■楡葉町のサツマイモ

楡葉町は、「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」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。楡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楡葉町に設立した「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。



【SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）】

四方を海に囲まれた日本の大切な食文化で、栄養豊富な「魚食」の活性化を目的に開催している日本最大級の魚介グルメフェスティバル。姉妹イベントを合わせた累計来場者数は270万人を突破しました。マグロやノドグロ、サーモン、サンマ、ウニ、カニ、イクラなど海の幸が大集合。旬で新鮮な魚介を使った海鮮丼、全国各地に伝わる漁師飯や郷土料理のほか、海鮮ラーメンや海鮮パエリアなど和洋中の魚介グルメが味わえます。おいしく食べて、日本の「魚食」を応援してください！



【発見！ふくしまお魚まつり】

親潮と黒潮がぶつかる福島県沖の海域は、「常磐もの」と呼ばれるおいしい魚介類の宝庫です。「発見！ふくしまお魚まつり」は東日本大震災からの復興応援を目的に開催。ノドグロやヒラメなど福島各地の旬で新鮮な魚介を使った海鮮丼のほか、うに貝焼きやさんまのポーポー焼き、ほっき飯などの郷土料理、パエリアやラーメンなどをご用意。福島の地酒やワインも一緒にお楽しみいただけます。



ふくしまスイーツフェスティバル

開催日時	2026年2月20日（金） 午前10時～午後8時 21日（土） 午前10時～午後8時 22日（日） 午前10時～午後8時 23日（月・祝） 午前10時～午後6時 ※営業時間は予定
会場	東京都渋谷区・代々木公園 イベント広場～ケヤキ並木
共催	大熊町 富岡町 桧葉町 広野町 産経新聞社
協力	おおくまキウイ再生クラブ サン・クリーン 桧葉町振興公社 広野町振興公社 福島しろはとファーム
後援	復興庁 福島県