

スイーツの力で福島復興を応援！

スイーツ甲子園

ふくしま富岡町レシピチャレンジ

特産品を使ったアイデアレシピ募集



「生菓子」と「焼き菓子」の2部門 テーマ食材1つ以上使用

福島県富岡町と産経新聞社では、富岡町の特産品を使ったスイーツのアイデアを競う全国の学生（高校生・大学生・専門学校生）を対象としたコンテスト「スイーツ甲子園 ふくしま富岡町レシピチャレンジ」を開催し、アイデアレシピを募集します。富岡町の特産品のおいしさや魅力を伝え、東日本大震災と東京電力福島第一原子力発電所事故からの復興を応援することが目的です。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」や福島県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 ふくしまチャレンジカップ」のスピノフコンテストとして初開催します。

「咲き競う花々 花と緑あふれる町」をキャッチフレーズとする富岡町では、新たな特産品としてパッションフルーツやシャインマスカット、玉ねぎの栽培に力を入れているほか、ワインの醸造にも取り組んでいます。レシピのテーマは「富岡町の魅力がいっぱい詰まったスイーツ」。パフェやケーキなどの「生菓子スイーツ部門」と、お土産物になる「焼き菓子スイーツ部門」の2部門を設け、特産品であるテーマ食材を1つ以上使ったアイデアレシピを募集。著名パティシエらによるレシピ審査で、部門ごとに最優秀賞を決定します。各最優秀賞受賞者には副賞として、審査員のパティシエと共同で富岡町の特産品を使ったスイーツを開発する権利を贈呈。開発したスイーツは、東京都内で開かれるイベントなどで販売します。また、各最優秀賞受賞者には「ふくしま富岡町PR大使」に就任していただき、福島県への視察旅行や都内のイベントにご招待。富岡町の魅力を伝える活動に取り組んでいただきます。皆さんが考案した富岡町の魅力がいっぱい詰まったスイーツの力で、富岡町の復興を応援してください！応募締切は9月4日（金）17時まで。応募方法など詳細はホームページ（fukushima-rc.com）から。

■ 実施概要

- ◆名称：スイーツ甲子園 ふくしま富岡町レシピチャレンジ
- ◆共催：富岡町 産経新聞社
- ◆応募資格
 - ・2026年4月時点で高等学校（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）、大学・大学院、各種専門学校に在籍している生徒・学生
 - ・個人または同一学校に在籍する2人組
 - ・「ふくしま富岡町PR大使」として活動できること
- ◆募集期間：2026年7月1日（水）～9月4日（金）17時
- ◆審査・発表：2026年9月中
- ◆表彰：「生菓子スイーツ部門」と「焼き菓子スイーツ部門」の2部門で最優秀賞各1組（名）
- ◆副賞：①審査員パティシエと特産品を使ったスイーツを開発する権利②ふくしま富岡町PR大使任命③富岡町視察旅行への招待④東京都内でのイベントへの招待2回
- ◆スイーツ販売イベント：「魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル」（2026年12月4～6日、東京・お台場 2027年2月19～23日、東京・代々木公園）

■ 募集レシピ

- ◆テーマ「富岡町の魅力がいっぱい詰まったスイーツ」
- ◆「生菓子スイーツ部門」パフェ、ショートケーキ、タルト、クレープ、パンケーキ、プリンアラモード、シュークリームなど、お店やキッチンカーで販売するスイーツ
- ◆「焼き菓子スイーツ部門」マドレーヌ、フィナンシェ、パウンドケーキ、マカロン、クッキー、パイ、バウムクーヘンなど、常温でお土産品などとして販売するスイーツ
- ※いずれかの部門、または、両部門への応募が可能です。
- ◆テーマ食材パッションフルーツ、ぶどう（シャインマスカット、ピオーネ、クインニーナ）、玉ねぎ、ワイン、米、米粉、日本酒、酒粕
- ◆レシピの条件上記のテーマ食材を1つ以上使用した未発表のオリジナルレシピ
- ◆審査のポイントテーマ食材の魅力を活かすアイデア／テーマ食材の魅力を伝えるビジュアル／テーマ食材の組み合わせのアイデアなど

■ 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、東京・麹町「パティシエ・シマ」オーナーシェフとなる。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日本支部・理事を務め、2025年から山梨県富士河口湖町・富士レークホテル・エグゼクティブシェフとしても活動する。

■ アドバイザー



大森由紀子
フランス菓子・料理研究家

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。「パティシエリー」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。近著は王妃マリー・アントワネットの人生とそれに寄り添ったお菓子を、レシピ入りで紹介した「マリー・アントワネットのお菓子」（2025年5月出版）。フランス共和国・農事功労章シュバリ工勲章受勲。

■富岡町の特産品

「夜の森」の桜並木が有名な富岡町のキャッチフレーズは、「咲き競う花々 花と緑あふれる町」。新たな特産品としてパッションフルーツやシャインマスカット、玉ねぎの栽培に力を入れているほか、ワインの醸造にも取り組んでいます。



■パッションフルーツ

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、温暖な気候を生かし、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。高橋会長が「どこの産地にも負けない、自信がある」と胸を張るおいしさです。



■ぶどう（シャインマスカット、ピオーネ、クインシーナ）

社会福祉法人友愛会が開設した障害福祉サービス事業所「アグリパークとみおか」などで栽培されています。先進的な栽培技術を採用することで、省力化、高品質化、早期収穫を実現。シャインマスカットは、糖度が高く、香りも強く、見た目も美しいのが特徴です。



■玉ねぎ

東日本大震災後に放射性物質の影響を受けにくい作物として玉ねぎの栽培に力を入れています。栽培農家の「アグリ渡辺」の渡辺董綱さんは「新しい作物の栽培に挑戦するのは苦労もあったが、やりがいもある。多くの人に食べてほしい」と話しています。



■ワイン

2016年からワインを核とした新しい街づくりを目指し、町民有志10名が中心となってワイン用のブドウ栽培をスタート。2025年9月に、ワイン醸造所と貯蔵蔵に、レストランやショップも併設した「とみおかワイナリー」が開業しました。ワイナリーの醸造家、細川順一郎さんは「圃場が海のすぐそばで、潮風にさらされ、独特の風味のブドウが育つ。地元の食材にピッタリと合うワイン」と話しています。



■富岡町産米「天のつぶ」

「天のつぶ」は、福島県オリジナル品種のブランド米です。「穂が出るときに天に向かってまっすぐ伸びる稲の力強さと、天の恵みを受けて豊かに実るひと粒一粒のお米」をイメージして命名されました。しっかりとした歯ごたえと豊かな甘みが特徴で、冷めても美味しいと評判のお米です。



■純米吟醸 天の希

富岡町産米「天のつぶ」を100%使用し、福島県のオリジナル酵母「うつくしま夢酵母」で醸造。未来への希望を込めて「天の希（てんのき）」と名付けられました。フルーティーな香りと透き通るような味わいが特徴です。すっきりとした飲み口で、多彩な食事と合わせて楽しめます。