

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
最優秀賞決定！



【生菓子スイーツ部門】
神村学園高等部（鹿児島県）2年
奥寿椰さん

【焼き菓子スイーツ部門】
屋代南高校（長野県）2年
伊藤優真さん

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」の最終審査を行い、最優秀賞作品を決定しました。生菓子スイーツ部門は神村学園高等部（鹿児島県）2年の奥寿椰さん、焼き菓子スイーツ部門は屋代南高校（長野県）2年の伊藤優真さんが栄冠に輝きました。

レシピチャレンジは、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応援を目的に、富岡町の特産品の魅力やおいしさを広く知ってもらうために開催。全国の学生を対象に、富岡町の特産品であるパッションフルーツやシャインマスカット、玉ねぎ、ワインなどをテーマ食材とし、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、テーマ食材を1つ以上使ったアイデアレシピを募集。生菓子スイーツ部門36作品、焼き菓子スイーツ部門11作品の応募があり、審査員を務めた人気洋菓子店「PATISSIER SHIMA」のオーナーシェフ、島田徹氏による厳正な審査で、両部門の最優秀賞を決定しました。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、「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。

最優秀賞受賞作品

【生菓子スイーツ部門】

神村学園高等部（鹿児島県）2年 奥寿椰さん

作品名：桜道を翔ける

【レシピのアイデア・工夫したポイント】

富岡町の特産品である玉ねぎを主役に、有名な桜の花道と富岡町の鳥「セキレイ」を一つのプチガトーに表現しました。玉ねぎは、ペースト、キャラメリゼ、ビスキュイ、チップと形を変えて使用しました。ペーストはクリームチーズムースに合わせることで玉ねぎの甘みとコクを引き出し、キャラメリゼでは玉ねぎ甘さを濃縮し、ビスキュイでは香ばしさを出し、同じ玉ねぎでも異なる味わいと食感を楽しめるよう工夫。玉ねぎの甘みとクリームチーズのコクに、パッションフルーツの爽やかな酸味と桜の塩漬けの塩味と香りを組み合わせました。白いドームをセキレイに見立て、桜の花を添えることで、春の富岡町を飛び回るセキレイを表現しています。



受賞コメント「富岡町のことを調べて、食材の玉ねぎやパッションフルーツに、桜やセキレイといった魅力を詰め込みました。どんなスイーツができあがるのか、とても楽しみです」

【焼き菓子スイーツ部門】

屋代南高校（長野県）2年 伊藤優真さん

作品名：酒木のケーキ

【レシピのアイデア・工夫したポイント】

日頃から、酒粕を使ったお菓子を作っていて、富岡町が酒粕をテーマ食材としていたのでやってみようと思いました。いろいろなお菓子に酒粕を入れどのようなお菓子と相性がいいのか調べ、バターを使っているお菓子と相性がいいことが分かり、難しいけれど、やりがいのあるバウムクーヘンを選びました。バウムクーヘンに酒粕や日本酒を使うことで、和テイストの焼き菓子にしました。日本酒でのばしたグラッサージュをかけることで、より香り高くしました。



受賞コメント「自分が考えたレシピがどんな商品になるのか、とてもワクワクしています。富岡町の日本酒を知ってもらおうきっかけになればとてもうれしいです」

【審査員コメント】

島田 徹

PATISSIER SHIMA（パティシエ・シマ）オーナーシェフ

「食材の組み合わせのアイデアがすごく面白くて、富岡町を応援したいという思いが伝わってきました。どんな商品に仕上がっているのか、やりがいを感じています」



【大会アドバイザーコメント】

大森由紀子

フランス菓子・料理研究家

「たくさんの応募があり感謝しています。地元の食材を組み合わせるレシピを作るのはとても難しいことだと思いますが、それに挑戦しようという意欲が伝わってきました」



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年の滞日後帰国、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。

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（テーマ食材）

「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。

■実施概要

◆名称：スイーツ甲子園 ふくしま富岡町レシシピチャレンジ

◆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

◆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」

①2026年12月4日（金）～6日（日） 東京都江東区のお台場青海地区特設会場

「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in お台場」と同時開催

②2027年2月19日（金）～23日（火・祝） 東京都渋谷区の代々木公園

「SAKANA&JAPN FESTIVAL(魚ジャパンフェス）2026 in 代々木公園」と同時開催

■応募レシシピ

◆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できるスイーツ

◆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できるスイーツ

※いずれかの部門、または、両部門への応募が可能

◆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、クインニナ）、玉ねぎ、ワイン、米、米粉、日本酒、酒粕

◆レシシピの条件：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