

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

2025年2月21日（金）～24日（月・振替休日）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21日（木）～24日（月・振替休日）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 FESTIVAL2025（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色キウイのミルフィーパフェ】

【大熊町賞】湘南高校（神奈川県）・佐藤玲奈さん
 ×MAISON GIVRÉE(メゾンジブレー) オーナーパ
 ティシエ・江森宏之

グリーン、ゴールド、
 レッドの3種類のキウイ
 を使い、パイ生地、チー
 ズソフトクリーム、カス
 タードクリームを重ねて、
 ミルフィーユ仕立てにし
 ました。大熊町産のレッ
 ドキウイをトッピングし
 華やかに。



富岡町スイーツ

【パッションヴァニユ】

【富岡町賞】慶誠高校(熊本県)・本田美月さ
 さん・坂越椿姫さん× PATISSIER SHIMA(パティ
 シエ・シマ) オーナーシェフ・島田徹

バニラを合わせることで、
 パッションフルーツのフ
 ルーティーで甘酸っぱい風
 味をより華やかに。多層仕
 立てにすることで、味わい
 に奥行きを出し、口の中で
 鮮やかなパッションフル
 ツの風味、バニラの香り、
 生クリームのミルクィな余
 韻が長く楽しめます。



檜葉町スイーツ

【キャラメルとサツマイモの モンブランパフェ】

【檜葉町賞】神村学園(鹿児島県)・濱部ゆらさん、
 野元侑里さん× EN VEDETTE(アンヴェデット) オー
 ナーシェフ・森大祐

クランブルの下地に
 キャラメルムース、オレ
 ンジパッションジュレを
 重ね、さつまいもの甘露
 煮を散らし、キャラメル
 アイス、サツマイモの
 ペーストをモンブラン風
 に絞り、サツマイモのフ
 リットをトッピング。



広野町スイーツ

【パフェバナーナ】

【広野町賞】慶誠高校(熊本県)・井元ひよりさ
 さん・毛利美琴さん× PALACE HOTEL TOKYO
 シェフショコラティエ・小林美貴

広野町のバナナ「綺
 麗」のイメージに合うよ
 うに、甘さと香りのバラ
 ンスを調整。チョコレート
 にはカカオ分を抑えた
 ミルクチョコレートを選
 びバナナの味を強調。全
 体をクリーミーな食感に
 仕上げ、そこに塩味もプ
 ラス。





【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、楢葉町のサツマイモ、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。721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、楢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】
湘南高校
佐藤玲奈さん



【富岡町賞】
慶誠高校
本田美月さん、坂越椿姫さん



【楢葉町賞】
神村学園高等部
濱部ゆらさん、野元侑里さん



【広野町賞】
慶誠高校
井元ひよりさん、毛利美琴さん



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

「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。



島田徹
PATISSIER SHIMA
オーナーシェフ

「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。



森大祐
EN VEDETTE
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。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。



小林美貴
PALECE HOTEL TOKYO
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。



大森由紀子
フランス菓子・
料理研究家

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。

【大会アドバイザー】

■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。22年秋には、みずみずしく爽やかな風味のキウイが実り、念願の初収穫を迎え、再生に向けて着実に歩んでいます。



■富岡町のパッションフルーツ

富岡町では2023年4月に、桜の名所として知られる「夜の森」地区を含む帰還困難地域の避難指示が解除され、春恒例の桜まつりも多くの人で賑わいました。これで町の面積の約93%で避難指示が解除されました。

そのような富岡町の新たな特産品として注目されているのが、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、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、20年に栽培を開始。23年は5トン以上の収穫を見込んでいます。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。



■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にバナナ」（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210万人を突破しました。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。



「※イクラ、ウニ、ホッキ貝（一部）に福島県産以外の食材を使用しています。」

ふくしまスイーツフェスティバル

開催日時	2025年2月21日（金） 午前10時～午後8時 22日（土） 午前10時～午後8時 23日（日） 午前10時～午後8時 24日（月・振替休日） 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 檜葉町 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 檜葉町振興公社 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