



【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誕生。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のおいしさと魅力を多くの人に知ってもらい、東日本大震災と原子力災害からの復興応援を目的に、2023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。全国の高校生を対象に、キウイ、パッションフルーツ、サツマイモのいずれかを使ったスイーツのレシピを募集。657組の応募の中から、食材ごとに3組計9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】宮城県泉館山高校  
川村由桜さん、石塚彩芽さん



【富岡町賞】神村学園（鹿児島県）  
山下侑来さん、坂元心咲さん



【楡葉町賞】おかやま山陽高校  
溝口萌音さん

### 【大熊町のキウイ】

東日本大震災前には町内に約60軒の果樹農家があり、キウイは家庭で栽培する人も多い町の特産品でした。2019年4月に町内の一部で避難指示が解除され、同年12月に町の有志が地元で誇りと元気を取り戻そうと「おおくまキウイ再生クラブ」を設立。22年秋、みずみずしく爽やかな風味のキウイが初収穫されました。



### 【富岡町のパッションフルーツ】

2023年4月に町の面積の約93%で避難指示が解除された富岡町。同町で生まれ育った「サン・クリーン」の高橋雅裕社長が、温暖な地元の気候を生かし20年に栽培を開始。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られたパッションフルーツではフレッシュな香りと、絶妙な酸味、甘味が楽しめます。



### 【楡葉町のサツマイモ】

サッカーの聖地であり復興のシンボル「Jヴィレッジ」のある楡葉町で農業の復興に向け新たな特産品として栽培が広がるのがサツマイモ。17年に試験栽培を開始し、白ハト食品工業が同町に設立した「福島しろはとファーム」などが本格的な栽培に乗り出しました。新ブランドの「ふくしまゴールド」は甘味と食感に優れ、スイーツにピッタリの品種です。



### 【審査員・監修シェフ】



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



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



森大祐  
EN VEDETTE  
(アンヴェデット)  
オーナーシェフ



大森由紀子  
フランス菓子・  
料理研究家

### 【大会アドバイザー】