

オリジナル雑煮コンテスト Z-1グランプリ プレ大会レシピ募集中

私のSDGs、ご当地食材でもったいなくない雑煮！

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、オリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」を企画し、プレ大会を実施します。
 現在レシピを募集中、締め切りは1月31日です。

<Z-1グランプリとは?>

年中行事と食事の結びつきは、ユネスコ無形文化遺産となった「和食」の重要な要素となっています。

なかでも、新年を祝う正月行事は古来より日本人が受け継ぎ大切にしている行事であり、その時に食べる「雑煮」は郷土色が豊かで扱う食材や調理法に地域の特徴があり、代表的な日本の食文化の一つです。

しかし、生活スタイルの変化に伴って、家族がそろって雑煮を食し、新年を祝う機会が減ってきています。

そこで、食文化継承の役割を担う調理師を養成する教育機関として、雑煮の食文化を次世代に受け継ぐためにも、まずは、雑煮に親しんでもらうきっかけ作りとなるオリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」を開催します。



■Z-1グランプリ公式ページ

<https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>

■Z-1グランプリ・プレ大会概要

- ・レシピ募集期間 2021年12月1日(水)～2022年1月31日(月)必着
- ・参加対象 全国の小・中学生、高校生
 ※個人、グループどちらでも可(応募は、1人または1グループにつき1点のみ)
- ・コンテストの流れ 一次審査(書類選考・各調理師学校で5作品)
 →二次審査(書類選考・全国で5作品)
 →三次審査(実食審査・2作品選定)
 →最終審査(グランプリ決定)

【三次審査】

・審査員



服部幸應
 (公社)全国調理師
 養成施設協会会長



笠原将弘
 日本料理「賛否両論」主人



姜明子
 株式会社オレンジページ
 常務取締役

【最終審査】

- ・日程 2022年6月18日(土)・19日(日)
- ・会場 第17回食育推進全国大会
Aichi Sky Expo(愛知国際展示場:愛知県常滑市セントレア5-10-1)
- ・流れ 18日:来場者の投票数でグランプリを決定
19日:投票結果発表
- ・賞 賞状、協賛会社より副賞

＜応募要項・方法＞

・応募要項

- ◎すでに発表されている類似のレシピがなく、オリジナルであること。
- ◎餅(形、調理法は問わない)を入れること。
- ◎ご当地食材を1種類以上入れること。
- ◎SDGsを意識し、食材をむだなく使っていること。
- ◎1杯分の材料費が500円以内であること。 ※レシピは4人分で記載
- ◎応募レシピは、2022年6月19日までは本大会以外には使用しないこと。

・応募方法

- ◎応募は調理師学校への持参、郵送、メールにて受け付けます。
※担当調理師学校は、Z-1グランプリ公式ページから確認あるいは事務局にお問い合わせください。
- ◎持参、郵送される場合は、公式ページから応募用紙をダウンロードして出力し、必要事項を記載の上、雑煮写真とともに、担当調理師学校宛てにお願いします。
- ◎メールの場合は、公式ページから応募用紙をダウンロードして必要事項を記載の上、雑煮写真を添付して、担当調理師学校メールアドレスにお送りください。

主催:公益社団法人全国調理師養成施設協会

後援:文部科学省、農林水産省、一般社団法人食文化ルネサンス

協賛:貝印株式会社、鈴廣かまぼこ株式会社、全国餅工業協同組合、ヒガシマル醤油株式会社、他

【全国のお雑煮】(下写真)

全国調理師養成施設協会では、食文化継承の役割を担う調理師を養成する教育機関として、雑煮の食文化を次世代に受け継ぐための活動を行っています。



■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？

1973年(昭和48)設立。全国213校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、質の高い調理師の養成に力を注いでいる。主な事業は教材の出版、各種資格付与事業、「調理技術教育学会」、当大会の運営等。

調理師養成教育は、専修学校をはじめとして、高等学校、各種学校、短期大学等さまざまな学校群・教育課程で展開されている。



会長 服部幸應

＜当リリースのお問い合わせ＞

公益社団法人全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階
TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:toiawase@jatcc.or.jp 担当:小黒、平出