

私のSDGs、ご当地食材でもったいなくない雑煮！
Z-1グランプリ・プレ大会～オリジナル雑煮コンテスト～
最終審査に進む2作品が決定

2022年4月22日(金)にK,D,C,,, (JR新大久保駅ビル)で記者発表会を開催
 グランプリは一般投票で

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、プレ大会を実施しています。

2022年4月22日に記者発表会・三次審査を開催し、最終審査に進む2作品が決定しました。6月に開催される第17回食育推進全国大会で、来場者の投票でグランプリを決定します。

■Z-1グランプリ公式ページ

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

■主なできごと

①開会挨拶(服部幸應氏) ②試食審査 ③審査員講評(写真は笠原将弘氏) ④全景、取材参加者も試食 ⑤左より中川純一((公社)全国調理師養成施設協会副会長)、笠原将弘(日本料理「賛否両論」主人)、服部幸應((公社)全国調理師養成施設協会会長)、姜明子(株式会社オレンジページ常務取締役)、粕谷浩子(お雑煮研究家)、大崎久美子((公社)全国調理師養成施設協会専務理事) ⑥三次審査作品5作品



■最終審査2作品



もったいなくない！
 遠州の海&山の恵みたっぷり！ZO-NI☆
 推薦：中遠調理師専門学校（静岡県）



きのこの土瓶蒸し風 トラぞうに
 推薦：中川学園調理技術専門学校（茨城県）

<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的特徴があり、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。



■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
(愛知県国際展示場: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



Aichi Sky Expo

■Z-1グランプリ・プレ大会概要

- ・名称 Z-1グランプリ・プレ大会
- ・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)
- ・応募総数 1,027点
- ・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 株式会社和泉利器製作所、貝印株式会社、鈴廣かまぼこ株式会社、
全国漁業協同組合連合会、全国餅工業協同組合、伯方塩業株式会社、
ヒガシマル醤油株式会社

■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211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:z-1@jatcc.or.jp 担当:小黒、平出、大矢