

## 2022年6月18日(土)・19日(日)「第17回食育推進全国大会inあいち」で開催 食べて学べる「調理師学校発、お雑煮企画2 Days！」

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、6月18日・19日にAichi Sky Expo(愛知県常滑市)で開催される第17回食育推進全国大会(主催:農林水産省等)に参加し、雑煮を味わい、学べる企画を実施いたします。

### 楽しみ方① 雑煮を味わう

#### ■Z-1グランプリ～オリジナル雑煮コンテスト～プレ大会

最終審査(6月18日 10:00～15:00)・投票結果発表(19日 10:00～16:00)

全国の小・中・高生から応募されたオリジナルレシピ1,027作品から、一次～三次審査を通過した2種類のお雑煮を来場者に提供(雑煮2種類1セットで100円、各雑煮500食限定)。気に入った方に投票してもらい、グランプリを決定。

**[作品1]もったいなくない！ 遠州の海&山の恵みたっぷり！ZO-NI☆**  
 地場特産品をふんだんに使い、フードマイレージ削減、フードロス削減、調理の際のエネルギー削減などを意識。遠州地方の郷土食「おはたき餅」を使用。



#### **[作品2]きのこの土瓶蒸し風トラぞうに**

雑煮を土瓶蒸し風に仕上げた。真年に扮して、餅に巻いた卵に海苔を付けて虎柄に。茨城県特産の「レッドポアロー」(赤ネギ)を使用。  
 ※季節の関係上入手できなかったため、今回の審査ではレッドポアローは使用しません。また、器の都合上、写真と異なる盛り付けで提供します。



#### ■日本列島お雑煮あれこれ(6月19日)

地域色豊かな4種類の雑煮を提供します(1杯100円、各県200食限定)。調理師学校が、伝統的な雑煮レシピを調理しました。

10:30～12:30



福井県の雑煮／丸餅  
白みそ仕立て、黒砂糖入り。



愛媛県の雑煮／丸餅  
カツオだし、海の幸入り。

13:30～15:30



滋賀県の雑煮／丸餅  
白みそ仕立て、揚げ餅入り。



茨城県の雑煮／角餅  
カツオだし、油菜(※)を入れるのが特徴。  
※今回は小松菜で代用。

### 楽しみ方② 雑煮を見て学ぶ

両日にかけて、雑煮にまつわるパネルを展示します。各地の雑煮の特徴について詳しく学ぶことができます。



#### 各県のお雑煮紹介パネル

北海道から鹿児島までの46都道府県各地の雑煮写真に、レシピと一口メモを添えたパネル。



#### 日本列島お雑煮マップ

地域ごとのお雑煮の特徴・傾向がわかるマップ。今大会では2m×2mサイズのものをご公開予定。

## 【全調協の食育・雑煮に関する取り組みについて】

当協会は、調理師学校の団体です。食のプロである調理師を育成する団体として、広く一般の方へ向けた食育を実施しています。その一つが、雑煮の食文化継承事業です。

近年の生活スタイルの変化により、家族がそろって雑煮を食べ、新年を祝う機会が減っています。そのような中で、雑煮の魅力を理解してもらおうべく、主催する食育イベント「全調協食育フェスタ」内で「日本列島お雑煮あれこれ」という企画を実施してきました。具体的な取り組みは、以下のとおりです。

- ・各都道府県の地元地域の調理師学校による伝統的雑煮レシピ作成、イベントでの調理提供
- ・沖縄を除く(※)全国46都道府県の雑煮のパネル展示 ※沖縄では雑煮文化がないと言われています。
- ・餅の形や調理法、汁の味付けなどの地域の違いを日本地図上に分布した「お雑煮マップ」の作成・展示

今回、開催場所を食育推進全国大会へ移し、実施することとなりました。さらに、雑煮に親しんでもらえる機会を創出すべく、オリジナル雑煮レシピコンテストである「Z-1グランプリ」を企画し、本格開催前の「プレ大会」として実施しています。



「日本列島お雑煮あれこれ」で雑煮を食べる様子

## 【全国調理師養成施設協会出展概要】

**会場** Aichi Sky Expo(愛知県国際展示場)  
愛知県常滑市セントレア5丁目10-1

**内容** 18日 Z-1グランプリ・プレ大会 最終審査  
19日 日本列島お雑煮あれこれ、Z-1グランプリ 投票結果発表

**テーマ** 「調理師学校発、お雑煮企画2Days! ~食べて楽しく学んじゃお!」



「Z-1グランプリ・プレ大会」ロゴ

## 提供雑煮・担当校一覧

日 時	雑煮タイトル	作成者所属県	レシピ作成者	調理協力校 (全て愛知県)	
18日 (土) 10:00~15:00	「もったいなくない! 遠州の海&山の恵みたっぷり! ZO-NI☆」	静岡県	佐藤 知海 (小学4年生)・佐藤 迪洋 (小学6年生)	豊橋調理製菓専門学校	
	「きのこの土瓶蒸し風トラ雑煮」	茨城県	永山 聖 (高校3年生)	名古屋調理師専門学校	
日 時	雑煮種類	雑煮の県	レシピ作成校	調理協力校 (全て愛知県)	
19日 (日) 10:30~12:30	「若狭のお雑煮」	福井県	青池調理師専門学校 (福井県)	国際調理師専門学校名駅校	
	「愛媛県南予地方の雑煮」	愛媛県	愛媛調理製菓専門学校 (愛媛県)	愛知調理専門学校	
	13:30~15:30	「滋賀県大津市の雑煮」	滋賀県	綾羽高等学校 (滋賀県)	豊橋調理製菓専門学校
		「いばらきのお雑煮」	茨城県	中川学園調理技術専門学校 (茨城県)	愛知調理専門学校

### ■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