

## オリジナル雑煮コンテスト「第4回Z-1グランプリ」 グランプリ決戦（最終審査） 取材申込受付中

日時：5月22日(金)13:30～15:00 場所：東京すし和食調理専門学校

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長：中川純一、所在地：東京都渋谷区)は、雑煮の食文化継承を目的とした、オリジナル雑煮コンテスト「第4回Z-1グランプリ」を企画し、**2026年5月22日(金)にグランプリ決戦(最終審査)**を実施します。

グランプリ決戦に進んだ5作品の中からグランプリが決まる審査の過程を、報道関係者にのみ公開いたしますので、取材をご希望の場合は、**2026年5月13日(水)まで**にお申し込みください。

### <第4回Z-1グランプリグランプリ決戦概要>

全国の小中高生から募集し、調理師学校で受け付けた雑煮レシピ1,636作品のうち、一次・二次審査を通過した5作品の中から、今回のグランプリ決戦でグランプリ・準グランプリを決定します。

実食審査の実施に当たり、応募レシピを基に、東京すし和食調理専門学校の教員及び学生が再現調理し、日本料理の有識者ら審査員(次ページに掲載)が実食審査します。当日、取材にご来場くださった方にも作品を試食していただける予定です。

- ・日時 2026年5月22日(金)13:30～15:00
- ・会場 東京すし和食調理専門学校(東京都世田谷区池尻2-30-14)
- ・調理担当 東京すし和食調理専門学校 教員・学生
- ・グランプリ決選進出5作品 ※盛り付けイメージは本人提供、学年は応募当時のもの



八福の彩り いなむどうち一雑煮  
～沖縄伝統×新春～

考案：東与那覇 稀乃

(石垣市立石垣中学校2年生) 他  
推薦：琉球調理製菓専門学校(沖縄県)



伊勢の恵み雑煮～伊勢芋入りつくねと伊勢茶漬け仕立て～

考案：徳永 百花

(三重県立明野高等学校2年生)  
推薦：ユマニテク調理製菓専門学校(三重県)



イナクル(幸せ)貝舌雑煮

考案：近藤 未彩

(北海道文教大学附属高等学校2年生)  
推薦：北海道文教大学附属高等学校(北海道)



岐阜葉膳雑煮

考案：林 瑠海

(城南高等学校2年生)  
推薦：岐阜調理専門学校(岐阜県)



天むす雑煮

考案：木下 智紗子

(愛知県立瑞陵高等学校2年生)  
推薦：ニチエイ調理専門学校(愛知県)

### <当り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:koho@jatcc.or.jp 担当:大矢

- ・審査員 長谷川 哲也(東京すし和食調理専門学校 学校長)及び同校学生2名  
奥田 透(「銀座小十」店主)  
池田 航(俳優・タレント)



奥田 透



池田 航



過去の実食審査の様子

### <Z-1グランプリ開催の背景>

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い、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。

調理師は、食文化継承という大切な役割を担っています。当協会は、調理師を育てる学校の団体として食育に力を入れてきました。「Z-1グランプリ」は食育活動の一環として、雑煮文化の継承を目指し、企画されました。

### <過去大会について>

本コンテストはプレ大会に始まり、計4回開催され、いずれも計1,000以上の応募がありました。過去にグランプリを受賞した作品の中には、商品化が進み、使用した特産品の販売促進につながったり、地域ホテルの協力の下、レストランで実際に販売されるなど、食を通じた地域活性化・地域貢献を実現しています。

### <第4回 Z-1グランプリ概要>

- ・WEBページ: <https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>
- ・名称: 第4回Z-1グランプリ(「Z-1」の読み方: ぜつとわん)
- ・期間: 2025年12月～2026年5月
- ・テーマ: 「いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮！」
- ・参加対象: 全国の小中高生  
※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
- ・賞 二次審査を通過した作品には協賛会社より副賞を贈呈  
グランプリ・準グランプリには賞状を授与



第4回 Z-1グランプリ

### ・審査の流れ:

一次・二次審査で書類審査(レシピ審査)を実施。最終審査であるグランプリ決戦では調理師学校生及び教員が、二次審査を通過したレシピ5作品の再現調理を行い、実食審査をします。

2025年12月1日(月)～2026年1月16日(金): 雑煮レシピ募集(各調理師学校が窓口)→1,636作品を受付

→1月下旬: 一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ選出)→計64作品が通過

→2月上旬: 二次審査(書類選考・全国で5作品選出)

→5月22日(金): グランプリ決戦(実食審査・グランプリ決定)

- ・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、株式会社にんべん、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203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。主な事業は調理師学校生を対象としたコンクール「グルメピック」の運営をはじめ、「実技検定」認定証交付、教材の出版、食育インストラクターの認定、調理技術教育学会の運営等。

## ～取材予定ご記入用紙～

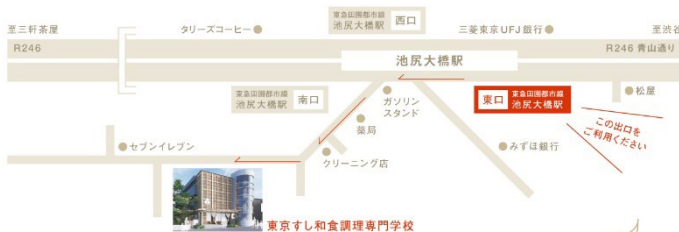
お申し込みは FAX 03-3374-6401 または  
フォーム <https://forms.gle/BSTBxMdNbf2BULnE7> へ

※恐れ入りますが、食材準備の都合上、**5月13日(水)まで**にお申し込みくださるようお願い申し上げます。  
※こちらでお申し込みを確認しましたら、当日までにメールで事前のご案内をいたします。

# オリジナル雑煮コンテスト「第4回Z-1グランプリ」 グランプリ決戦（最終審査）

日程 5月22日(金) 13:30～15:00

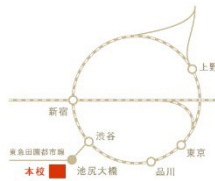
会場 東京すし和食調理専門学校(東京都世田谷区池尻2-30-14)



#### 東京すし和食調理専門学校への道案内

(池尻大橋駅東口より徒歩1分)

- ① 東島田園都市線「池尻大橋駅」で下車し、東口出口をご利用ください。
- ② 東口階段を上り、地上に出るとすぐにガソリンスタンドが見えます。
- ③ ガソリンスタンドを左に見ながら前を通り、すぐ左斜めに向かう道にはいってください。
- ④ ガソリンスタンドの隣には薬局があります。
- ⑤ そこまで来ると前方に後者が見えますので、そのままお進みください。



東京すし和食調理専門学校外観

貴社名: \_\_\_\_\_

貴媒体名: \_\_\_\_\_

部署名: \_\_\_\_\_

ご芳名: \_\_\_\_\_

電話番号: \_\_\_\_\_

E-mailアドレス: \_\_\_\_\_

ご来場人数(予定): \_\_\_\_\_

撮影機材: \_\_\_\_\_ スチール ・ ムービー ・ 無

掲載・放映(予定): \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

連絡・通信欄: \_\_\_\_\_

#### <当りリリースのお問い合わせ>