

## オリジナル雑煮レシピコンテスト「第1回Z-1グランプリ」 小・中学生、高校生からレシピアイデア募集中 テーマは「いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮！」

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、「第1回Z-1グランプリ」を企画し、全国の小・中学生、高校生からオリジナル雑煮レシピを募集します。募集期間は2022年12月1日(木)～2023年1月31日(火)です。

### <Z-1グランプリとは?>

雑煮の食文化継承を目的とした、オリジナル雑煮レシピコンテストです。

本コンテストは本格開催に先立ち、2021年12月～2022年6月に「プレ大会」を開催しました。同大会では、一部地域の調理師学校のみでレシピを受け付けたにも関わらず、計1,027作品の応募がありました。

第1回大会からは全国の調理師学校で受け付けるため、応募数の増加が見込まれます。前回同様、三次審査は、服部幸應氏((公社)全国調理師養成施設協会会長)をはじめ著名な調理関係者を招き、記者に公開いたします。また、最終審査では一般の方に実食・投票をしていただきます。

### <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。

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おり、これまでも雑煮の食文化を次世代に引き継ぐ活動を行ってきました。「Z-1グランプリ」は食育活動の一環として、若い世代が雑煮に親しむ機会となることを目指し、企画されました。

### ■Z-1グランプリ公式ページ

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

レシピを受け付ける調理師学校は、上記ページで随時更新していきます。



### ■第1回 Z-1グランプリ概要

- ・レシピ募集期間 2022年12月1日(木)～2023年1月31日(火)必着
- ・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 雑煮レシピ募集(受付・各調理師学校が窓口)
  - ➔2月中:一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ)
  - ➔3月中:二次審査(書類選考・全国で5作品)
  - ➔4月26日(水):三次審査(実食審査・最終候補2作品)
  - ➔6月24日(土):最終審査(グランプリ決定)

※三次・最終審査では調理師学校の先生がレシピに基づき調理します。



三次審査審査員  
服部幸應氏  
(公社)全国調理師養成施設協会 会長

### ■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210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

## 【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。
- ◎もち米から加工された餅（形、調理法は問わない）を入れること。
- ◎地元食材を1種類以上入れること。
- ◎SDGs（地産地消、食品ロス）を意識すること。
- ◎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、2023年6月25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。  
※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問い合わせ。
- ◎持参、郵送する場合は、応募用紙裏面に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持参、送付。
- ◎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入力の上、雑煮写真を添付して、担当調理師学校メールアドレスに送付。

## 【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 他数名依頼予定

## 【最終審査】

- ・日程 2023年6月24日（土）・25日（日）
- ・会場 第18回食育推進全国大会  
富山産業展示館テクノホール（富山県富山市友杉1682）
- ・流れ 24日：来場者の投票数でグランプリを決定、25日：投票結果発表
- ・賞 賞状、協賛会社より副賞

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、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、  
伯方塩業株式会社 他

### ＜プレ大会の様子＞

一次・二次審査の書類選考を通過した5作品が三次審査に進みました。審査員は服部幸應氏、笠原将弘氏（日本料理「賛否両論」主人）、姜明子氏（株式会社オレンジページ常務取締役）、粕谷浩子氏（お雑煮研究家）が務め、東京都の調理師学校の教員が調理した雑煮を実食し、最終候補の2作品に絞りました。

最終審査は、第17回食育推進全国大会会場（愛知県）にて2022年6月18日に実施されました。当日は愛知県の調理師学校が2作品を調理し、一般の方へ販売。食べた方の投票によりグランプリが決定しました。実食・投票された方からは「お正月ではない時期にお雑煮が食べられて嬉しい」という声をいただきました。



三次審査の様子



最終審査で実食する様子



「推し」の作品に投票する参加者

### ＜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:大矢