

## オリジナル雑煮コンテスト「第2回 Z-1グランプリ」 最終審査に進む2作品が決定

2024年4月27日(土)に辻調理師専門学校 東京で記者発表会を開催  
 次回の最終審査は「第19回食育推進全国大会」来場者投票でグランプリを決定!

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「第2回 Z-1グランプリ」を企画し、審査を進めています。

2024年4月27日(土)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19回食育推進全国大会で、来場者の実食審査・投票によりグランプリを決定します。

### ■当日の様子

①開会挨拶(服部幸應氏) ②試食審査 ③三次審査進出5作品 ④辻調理師専門学校 東京の教員がレシピを基に調理 ⑤審査員:左より辻芳樹(三次審査会場校理事長)、服部幸應(公社)全国調理師養成施設協会会長)、浜内千波(料理研究家・食プロデューサー)、広里貴子(有限会社貴重 ごちそうプロデューサー®) ⑥報道関係者による取材



### ■最終審査進出2作品 ※応募当時の学年を記載しています。



信長雑煮

作品考案者: 富成 柚風さん  
 (城南高等学校2年生)

推薦: 岐阜調理専門学校(岐阜県)



かごんま特製雑煮

作品考案者: 諏訪 葵さん  
 (神村学園高等部2年生)

推薦: 今村学園ライセンスアカデミー(鹿児島県)

【審査項目】以下の項目について5段階評価で点数を付け、総合得点が高かった2作品を選びました。

- ①タイトルを含め独創性・斬新さはあるか ②食材を無駄なく使っているか、作りやすいか  
 ③彩り・見栄えが良いか ④おいしいか(味付け、素材など)

## <Z-1グランプリ開催の背景>

「雑煮」は郷土食が豊かで、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、「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を創出することを目的に、企画されました。

## ■ 次回「最終審査」予告

- ・日程 2024年6月1日(土) グランプリ投票／2日(日) 結果発表  
※1日:雑煮を購入し食べた来場者による投票数でグランプリを決定／2日:投票結果発表
- ・会場 大阪南港 ATCホール(大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10 ATC O's棟 南館)  
第19回食育推進全国大会会場 全調協ブース内
- ・調理担当校 辻調理師専門学校(大阪府)
- ・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  
グランプリ作品、準グランプリ作品には賞状を授与



第2回 Z-1グランプリ

## ■ 第2回 Z-1グランプリ概要

- ・Z-1グランプリ公式ページ: <https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>
- ・名称: 第2回 Z-1グランプリ
- ・会期: 2023年12月～2024年6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)
- ・審査の流れ: 2023年12月1日(金)～2024年1月26日(金):雑煮レシピ募集(各調理師学校が窓口)  
<応募総数>1,107作品(計110校)／調理師学校23校でレシピを受理  
→2月中:一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ選出)※59作品が通過  
→3月中:二次審査(書類選考・全国で5作品選出)  
→4月27日(土):三次審査(実食審査・最終候補2作品選出)  
→6月1日(土):最終審査(実食審査・グランプリ決定)  
※三次審査では調理師学校教員が、最終審査では教員及び学生がレシピに基づき調理
- ・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204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」普及活動、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。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:koho@jatcc.or.jp 担当:大矢