

オリジナル雑煮レシピコンテスト「第2回Z-1グランプリ」 小・中学生、高校生からレシピを募集

地元食材を使いSDGsに配慮したアイデアを全国の調理師学校で受け付け

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2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。

<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。一次審査、二次審査ではレシピ審査が行われます。三次審査は、記者発表会とともにに行い、服部幸應氏ら調理関係有識者が実食・審査する様子を取材できます。最終審査は食育推進全国大会の会場で最終候補2作品を来場者に販売し、投票でグランプリを決定します。



前回の三次審査の様子



前回の最終審査で
雑煮を販売する様子



前回グランプリ作品

■第2回Z-1グランプリ概要

- ・レシピ募集期間 2023年12月1日(金)～2024年1月26日(金)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27日(土):三次審査(実食審査・最終候補2作品)
 - ➔6月1日(土):最終審査(実食審査・グランプリ決定)
 ※三次・最終審査では調理師学校の教員及び学生がレシピに基づき調理します。



第2回 Z-1グランプリ

【三次審査】

- ・日程 2024年4月27日(土)
- ・会場 辻調理師専門学校 東京(東京都小金井市貫井北町4-1-1)
- ・審査員



服部幸應
(公社)全国調理師養成施設協会
会長



辻芳樹
三次審査会場校
理事長



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®

【最終審査】

- ・日程 2024年6月1日(土)・2日(日)
※1日: 来場者の投票数でグランプリを決定、2日: 投票結果発表
- ・会場 第19回食育推進全国大会会場
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)
- ・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

【Z-1グランプリ公式サイトページ】

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

<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。

<過去大会について>

本コンテストは過去に、プレ大会及び第1回大会が実施されました。いずれも計1,000作品以上の応募があり、多くの方に関心を持っていただいています。なお、第1回のグランプリ作品は、使用している特産品の産地である市を挙げ、雑煮の商品化が進み、特産品の販売促進につながっています。

<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椀分の材料費が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。

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206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、「調理技術教育学会」、「グルメピック」の運営等。食育教室の開催や食育インストラクター制度の創設など、食育事業も積極的に推進している。



会長 服部幸彦

<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