

## 【12月2日(月)受付開始】オリジナル雑煮コンテスト 「第3回 Z-1グランプリ」、小中高生からレシピを募集

地元食材を使っ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:中川純一、所在地:東京都渋谷区)は、「第3回 Z-1グランプリ」を開催します。全国の小中高生からオリジナル雑煮レシピを2024年12月2日(月)～2025年1月17日(金)に募集し、全国の調理師学校で受け付けます。

### <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。「Z」は、雑煮と全国調理師養成施設協会の頭文字から由来します。地元食材の使用やSDGs(地産地消、食品ロス)を意識すること等がレシピ作成の条件で、独創性や見栄え、味付け等の観点で審査をします。



### <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。



前回グランプリ決戦進出レシピ考案者(中央2名)及び調理を担当した学生代表2人(両端)

### <過去大会について>

本コンテストは過去にプレ・第1回・第2回の計3回開催されており、いずれも計1,000以上の応募作品を受け付けています。過去にグランプリを受賞した雑煮作品の中には、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たりなど、食を通じた地域活性化・地域貢献を実現しています。

### ■第3回 Z-1グランプリ概要

- ・公式ホームページ <https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>  
※レシピ受付を担当する調理師学校は上記ページでご確認ください。

- ・募集期間 2024年12月2日(月)～2025年1月17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  
グランプリ作品、準グランプリ作品には賞状を授与



前回グランプリ作品  
「信長雑煮」

### <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

## ・審査の流れ

一次審査、二次審査では書類審査(レシピ審査)が行われ、三次審査は今回より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。最終審査のグランプリ決戦は、6月に開催される食育推進全国大会(主催:農林水産省、徳島県等)の会場で実施され、最終候補2作品の雑煮を来場者に販売し、投票によりグランプリを決定します。

2024年12月2日(月)～2025年1月17日(金):雑煮レシピ募集(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)

→3月中:三次審査(実食審査・最終候補2作品)

→6月7日(土):グランプリ決戦(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学生及び教員がレシピに基づき調理します。

レシピ考案者ご本人が会場に来る必要はありません。

### 【三次審査】

日程 2025年3月中

会場 専門学校徳島穴吹カレッジ(徳島県徳島市徳島町2-20)

調理・審査担当校 専門学校徳島穴吹カレッジ

### 【グランプリ決戦】

日程 2025年6月7日(土)・8日(日)

※7日:来場者の投票数でグランプリを決定、8日:投票結果発表

会場 第20回食育推進全国大会会場

アスティとくしま(徳島市山城町東浜傍示1番地1)

調理担当校 徳島県内の調理師学校(予定)



前回三次審査で  
調理された雑煮5作品



前回グランプリ決戦での  
雑煮販売の様子

・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

## ＜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碗分の材料費が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グランプリ公式ホーム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、公式ホーム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。

### ■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205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。