

6月7日・8日「第20回食育推進全国大会」(徳島)へ出展 調理師学校発、お雑煮を食べて学べる2日間

第3回Z-1グランプリ決勝と全国の伝統雑煮紹介企画の2本立てで展開

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、6月7日(土)・8日(日)に開催される「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」(主催:農林水産省、徳島県等)に参加し、「日本のハレの日の食文化『お雑煮』を知ろう、食べよう、楽しもう!」というテーマで2日間出展いたします。

■ 出展概要

- ・期間: 2025年6月7日(土)・8日(日)
- ・会場: 「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」全調協ブース(C1~10)
アスティとくしま(徳島市山城町東浜傍示1番地1)
- ・テーマ: 日本のハレの日の食文化『お雑煮』を知ろう、食べよう、楽しもう!
- ・調理協力校: 徳島県立小松島西高等学校

◆ 6月7日(土)

「第3回 Z-1グランプリ」グランプリ決戦

全国の小中高生による1,492点のレシピから選ばれた、グランプリ候補2作品を販売(2種類セットで200円、400セット限定)。購入者による投票によりグランプリを決定します。

[作品1] 会話のはずむ「陸の雑煮」～徳島の今と昔～

【考案者】岩崎 礼(いわさき あきら)・佐古 龍星(さこ りゅうせい)・石川 里緒(いしかわ りお)・國安 美樹(くにやす みき)
(徳島県立脇町高等学校1~2年生)

【推薦】専門学校徳島穴吹カレッジ(徳島県)

[作品2] 柚子香るふっくら餅雑煮

【考案者】中村 昊登(なかむら ひろと)(神戸市立須磨翔風高等学校2年生)
【推薦】神戸国際調理製菓専門学校(兵庫県)

※いずれも応募当時の学年



会話のはずむ「陸の雑煮」
～徳島の今と昔～



柚子香るふっくら餅雑煮

◆ 6月8日(日)

①「第3回Z-1グランプリ」投票結果発表(結果掲示)

②「日本列島お雑煮あれこれ」4種の伝統雑煮の調理・販売(1杯200円、各県200食限定)、レシピ紹介

時間	雑煮名	都道府県	レシピ作成校
10:30 ~12:30	徳島のお雑煮	徳島県	徳島県立小松島西高等学校(徳島県)
	高知県のお雑煮	高知県	RKC調理製菓専門学校(高知県)
13:30 ~15:30	きのこ雑煮	長野県	長野調理製菓専門学校(長野県)
	小豆雑煮	鳥取県	松江栄養調理製菓専門学校(島根県)



徳島のお雑煮



高知県のお雑煮



きのこ雑煮(長野県)



小豆雑煮(鳥取県)

◆両日「日本列島お雑煮あれこれ」日本列島お雑煮マップ展示

■ 全調協の食育・雑煮に関する取り組みについて

当協会は、調理師学校の団体です。食のプロである調理師を養成する団体として、広く一般の方へ向けた食育活動を実施しています。その一つが、雑煮の食文化継承事業です。

近年の生活スタイルの変化により、家族がそろって雑煮を食べ、新年を祝う機会が減っています。調理師は食文化の継承という重要な役割も担っていることから、雑煮の魅力を理解してもらうべく、大きく二つの雑煮企画を実施しています。

＜日本列島お雑煮あれこれ＞ Webページ：<https://www.jatcc.or.jp/works/education/nza/>

伝統的な雑煮の継承を目的としています。

- ・各都道府県の雑煮の特徴を日本地図上に分布した「日本列島お雑煮マップ」の作成
…協会サイトや食育推進全国大会で紹介
- ・各都道府県の調理師学校の協力の下、伝統的雑煮レシピを作成
…協会サイトでレシピ紹介、食育推進全国大会で調理提供



「日本列島お雑煮マップ」
地域ごとの雑煮の特徴・傾向を示したマップ。



伝統的雑煮レシピパネル
各地の雑煮写真に、レシピと一ロメを添えたパネル。その他の県の雑煮は会場に設置するQRコードからWebページ上で確認できます。



提供雑煮イメージ

＜Z-1グランプリ＞ Webページ：<https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>

若い世代が雑煮に親しめる機会の創出を目的とした、オリジナル雑煮コンテスト。

- ・小中高生を対象に、地元食材を利用したアイデア満載のオリジナルレシピを募集
- ・食育推進全国大会では一次～三次審査を通過したグランプリ候補を調理師学校が調理、購入者が投票しグランプリ決定
- ・過去にグランプリを受賞した作品の中には、商品化され、使用した特産品の販売促進につながったり、地域レストランでの販売が実現するなど、地域活性化・地域貢献を実現したケースも



前回の雑煮販売の様子



前回の一般投票の様子

■ 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202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。

＜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