

【開催報告】「第20回食育推進全国大会」で調理師学校発、お雑煮企画実施 「第3回Z-1グランプリ」最優秀作品が決定！日本各地の雑煮に触れる2日間

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・8日に開催された「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」(主催:農林水産省、徳島県等)に出展し、オリジナル雑煮コンテスト「第3回Z-1グランプリ」のグランプリ決戦をはじめ、一般の方に雑煮に親しんでいただく企画を実施しました。当協会は引き続き、雑煮の食文化継承事業を展開していく予定です。

■ 第3回 Z-1グランプリ(オリジナル雑煮コンテスト)

グランプリ決戦(6月7日)・投票結果発表(6月8日)

全国の小中高生から寄せられたオリジナル雑煮レシピ1,492作品のうち、最終審査に残った2作品を小松島西高等学校の学生・教員が調理し、400セットを来場者に販売しました。

購入者による食べ比べ・投票により、中村 昊登(なかむらひろと)さん(神戸市立須磨翔風高等学校)の作品がグランプリに決定しました。

グランプリ及び準グランプリ受賞者には賞状と副賞が送られます。



グランプリ
「柚香るふっくら餅雑煮」



1日目は、来場者がグランプリ決戦に残った2作品を食べ比べ。



2日目に、2作品を紹介するパネルにバルーンを付けて投票結果を発表しました。

■ 日本列島お雑煮あれこれ(6月8日)

地域色豊かな4県(徳島県・高知県・鳥取県・長野県)の伝統雑煮(各200食)を、1日目と同じく徳島県立小松島西高等学校が調理・販売しました。また、4県の雑煮レシピ紹介や、地域ごとの雑煮の特徴・傾向を日本地図上に分布した「日本列島お雑煮マップ」の展示を行いました。



地域食豊かな雑煮に、来場者は舌鼓を打っていました。



販売した4県の「お雑煮パネル」を設置。サイト特設ページにリンクしたQRコードからは、他県の雑煮レシピも見ることができます。



「日本列島お雑煮マップ」の展示。地域ごとの餅の形状や汁の味付けの違いなどを紹介。

<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

■ 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
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

<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



[グランプリ] 柚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)

[準グランプリ] 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)

※いずれも応募者の応募当時の学年を記載



準グランプリ「会話のはずむ
「陸の雑煮」～徳島の
今と昔～」

<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

調理提供雑煮名	都道府県	レシピ作成校
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)
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)

■ 全調協の雑煮継承事業の今後

当協会は、食のプロであり、食文化継承の役割を担う調理師を養成する団体として、広く一般の方を対象に、食育活動の一環である、雑煮の食文化継承事業を今後も展開していきます。次回は、「第21回食育推進全国大会」(主催：農林水産省、栃木県)に出展する予定です。

- ・開催日： 2026年6月6日(土)
- ・会場： 栃木県立宇都宮産業展示館(マロニエプラザ、栃木県宇都宮市元今泉6-1-37)(予定)

■ 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。