

## オリジナル雑煮コンテスト 第1回 Z-1 グランプリ 記者発表会

～参加のご案内(雑煮の試食あり)～

日時：4月26日(水) 13:00～15:00 場所：服部栄養専門学校

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、雑煮の食文化継承を目的とした、オリジナル雑煮コンテスト「第1回 Z-1グランプリ」を企画し、現在審査を進めています。来る**2023年4月26日(水)**に三次審査(実食審査)を兼ねた、**記者発表会**を開催いたします。応募レシピ1,077作品のうち、最終審査に進むのはどの2作品か、ぜひご来場、取材していただきますようお願いいたします。

### ■記者発表会(三次審査) 概要

一次・二次審査を通過した5作品の中から、今回の三次審査(記者発表会)で2作品を選出します。実食審査の実施にあたり、応募レシピを基に、服部栄養専門学校の教員に調理していただきます。

- ・日程 2023年4月26日(水) 13:00～15:00(受付12:30～)
- ・会場 服部栄養専門学校 別館ANNEXE1階(東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目25-4)
- ・内容
  - 13:00 記者発表会開始
  - 13:05 Z-1グランプリ概要紹介
  - 13:20 審査開始・試食
  - 14:00 三次審査結果発表

### ・審査員



**服部幸應**  
(公社)全国調理師養成施設協会 会長



**笹岡隆次**  
「恵比寿 笹岡」店主



**浜内千波**  
料理研究家・食プロデューサー

### ・三次審査進出5作品



**富山の宝箱**  
作品考案者：富山県在住高校2年生2名  
推薦：富山県立雄峰高等学校(富山県)



**春を告げるあおさのお雑煮**  
作品考案者：三重県伊勢市在住中学2年生  
推薦：伊勢調理製菓専門学校(三重県)



**鶏(けい)ちゃん雑煮**  
作品考案者：岐阜県在住高校2年生  
推薦：岐阜調理専門学校(岐阜県)



**はまぐりと菜の花のだしバター雑煮**  
作品考案者：三重県いなべ市在住高校2年生  
推薦：ユマニテク調理製菓専門学校(三重県)



**加賀丸いもと餅もち**  
作品考案者：石川県能美市在住高校3年生  
推薦：石川県調理師専門学校(石川県)



Z-1グランプリロゴ

## ■第1回 Z-1グランプリ概要

### <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。

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

・名称: 第1回 Z-1グランプリ

・会期: 2022年12月～2023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: 2022年12月1日～2023年1月31日: 雑煮レシピ募集(各調理師学校が窓口)  
今回、全国の小・中学校、高等学校計118校から1,077作品の応募がありました。

→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)

→3月中: 二次審査(書類選考・全国で5作品選出)

→4月26日(水): 三次審査(実食審査・最終候補2作品選出)

→6月24日(土): 最終審査(グランプリ決定)

※三次・最終審査では調理師学校教員及び学生がレシピに基づき調理。

・最終審査: 【日時】2023年6月24日(土) グランプリ投票/25日(日) 発表

【会場】富山産業展示館(テクノホール)(富山県富山市友杉1682)

第18回食育推進全国大会会場 全調協ブース内

【調理担当校】富山県立雄峰高等学校、石川県調理師専門学校

(調理補助: 高岡龍谷高等学校)

・賞: 賞状、協賛会社より副賞

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、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 堺刀司、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、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207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」、当大会の運営等。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。

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

### <当り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、平出

## ～取材予定ご記入用紙～

FAX 03-3374-6401 またはmail [koho@jatcc.or.jp](mailto:koho@jatcc.or.jp)

※恐れ入りますが、4月25日(火)15時までにご送付くださいますようお願い申し上げます。

# オリジナル雑煮コンテスト 第1回Z-1グランプリ 記者発表会

日程 4月26日(水) 13:00～15:00

会場 服部栄養専門学校 別館ANNEXE 1階  
(東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目25-4)

取材者人数 【            】 人

※ご来場予定の人数のご記入をお願いいたします。



貴社名: \_\_\_\_\_

貴媒体名: \_\_\_\_\_

ご芳名: \_\_\_\_\_

部署名: \_\_\_\_\_

電話番号: \_\_\_\_\_

E-mailアドレス: \_\_\_\_\_

掲載・放映(予定): \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

撮影機材: \_\_\_\_\_ スチール ・ ムービー ・ 無

連絡・通信欄: \_\_\_\_\_

新型コロナウイルス感染防止のため、入場の際には必ずマスクを着用され、会場設置のアルコールにて手の消毒を行ってください。

取材のお申込みは、メールでも受け付けています。この用紙を添付または上記の内容をメール本文に記入し、[koho@jatcc.or.jp](mailto:koho@jatcc.or.jp)宛に送付してください。

### <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](mailto:koho@jatcc.or.jp) 担当:大矢、平出