

## 【開催報告】「食育推進全国大会」にて調理師学校発のお雑煮イベント実施

### 第1回Z-1のグランプリが決定！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：服部幸應、所在地：東京都渋谷区）は、6月24日・25日に「第18回食育推進全国大会inとやま」（主催：農林水産省、富山県）に出展し、オリジナル雑煮コンテスト「第1回Z-1グランプリ」の最終審査をはじめ、一般の方に雑煮に親んでいただく企画を実施しました。当協会は、来年も引き続き、雑煮の食文化継承事業を展開していく予定です。

#### ■第1回Z-1グランプリ

##### 最終審査(24日)・投票結果発表(25日)

全国の小・中学、高校生から応募のあったオリジナル雑煮レシピ1,077作品から、最終審査に残った2作品を調理師学校が調理し、500セット限定で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、石川県の北本美咲さん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  
 「加賀丸いもと餅もち」  
 考案：北本美咲さん  
 （小松大谷高等学校3年生※応募当時）  
 推薦：石川県調理師専門学校



来場者に2種類セットを100円で販売。  
 用意した500セットが2時間不足で完売しました。



雑煮を食べ比べた購入者に、気に入った雑煮の箱に箸で投票していただきました。

#### ■日本列島お雑煮あれこれ(24日・25日)

調理師学校が調理した、地域色豊かな4県（栃木県・富山県・奈良県・長崎県）の雑煮（各県200食）を販売しました（25日）。また、全国の雑煮のレシピを記載した「お雑煮紹介パネル」、地域ごとの雑煮の特徴・傾向を日本地図上に分布した「お雑煮マップ」を展示しました。



異なる地域の雑煮を同時に購入することで、比較して食べることもできました。



「お雑煮紹介パネル」の展示と雑煮を買い求める人の行列。  
 パネルには46都道府県の雑煮写真、レシピ、一口メモを掲載。



「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

## 【「第18回食育推進全国大会inとやま」出展概要】

- 会場** 第18回食育推進全国大会会場 全国調理師養成施設協会ブース内  
富山産業展示館(テクノホール)(富山県富山市友杉1682)
- 内容** 第1回Z-1グランプリ最終審査(24日)、投票結果発表(25日)  
日本列島お雑煮あれこれパネル展示(両日)、4種の雑煮販売(25日)
- 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** 富山県立雄峰高等学校、富山調理製菓専門学校、  
石川県調理師専門学校、高岡龍谷高等学校



25日に調理を担当した富山調理製菓専門学校の学生・教員

日 時	雑煮名	考案者在住	レシピ考案者	調理・協力校
24日 (土) 10:00 ~15:00	加賀丸いもと餅もち	石川県	北本 美咲 (高校3年生)	石川県調理師専門学校 高岡龍谷高等学校
	春を告げるあおさのお雑煮	三重県	野田 知花 (中学2年生)	
日 時	雑煮名	雑煮の県	レシピ作成校	調理協力校
25日 (日) 10:30 ~12:30	けんちん雑煮	栃木県	国際テクニカル調理製菓専門学校 (栃木県)	富山調理製菓専門学校
	具雑煮	長崎県	九州文化学園調理師専門学校 (長崎県)	
	きな粉雑煮	奈良県	京都調理師専門学校 (京都府)	
	とやまのお雑煮	富山県	富山調理製菓専門学校 (富山県)	

## 【第1回 Z-1グランプリ 概要】

- ・Z-1グランプリ公式ホームページ: <https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>
- ・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
- ・応募総数: 1,077点
- ・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 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



グランプリ・準グランプリ発表

## 【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育成する団体として、広く一般の方に向けて、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、来年に大阪府で開催される「第19回食育推進全国大会」(主催:農林水産省、大阪府)に出展する予定です。

- ・開催日: 2023年6月1日(土)、2日(日)
- ・会 場: ATCホール(大阪府大阪市)(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 服部幸應

### <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