

オリジナル雑煮コンテスト「第1回 Z-1グランプリ」 最終審査に進む2作品が決定

2023年4月26日(水)に服部栄養専門学校で記者発表会を開催
次回の最終審査は「食育推進全国大会」来場者投票でグランプリを決定!

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、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、審査を進めています。

2023年4月26日に記者発表会・三次審査を開催し、最終審査に進む2作品が決定しました。

6月に開催される第18回食育推進全国大会で、来場者による美食審査・投票でグランプリを決定します。

■主なできごと

①開会挨拶(服部幸應氏) ②試食審査 ③三次審査進出5作品 ④服部栄養専門学校の教員がレシピを基に調理 ⑤審査員:左より笹岡隆次(「恵比寿 笹岡」店主)、服部幸應(公社)全国調理師養成施設協会会長)、浜内千波(料理研究家・食プロデューサー) ⑥記者による質疑応答



■最終審査進出2作品 ※応募当時の学年を記載しています。



春を告げるあおさのお雑煮
作品考案者:野田 知花さん
(伊勢市立小俣中学校2年生)
推薦:伊勢調理製菓専門学校



加賀丸いもと餅もちち
作品考案者:北本 美咲さん
(小松大谷高等学校3年生)
推薦:石川県調理師専門学校

【審査項目】以下の項目について5段階評価で点数を付け、総合得点が高かった2作品を選びました。

- ①タイトルを含め独創性・斬新さはあるか ②食材を無駄なく使っているか、作りやすいか
- ③彩り・見栄えが良いか ④おいしいか(味付け、素材など)

<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。

■ 次回「最終審査」予告

- ・日程 2023年6月24日(土)・25日(日)
24日: 来場者の投票数でグランプリを決定/25日: 投票結果発表
- ・会場 第18回食育推進全国大会会場 全調協ブース内
富山産業展示館(テクノホール)(富山県富山市友杉1682)
- ・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



■ 第1回 Z-1グランプリ概要

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

審査の流れ: 昨年12月~本年1月: 雑煮レシピ募集(調理師学校が窓口)...応募総数1,077作品
→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)...69作品
→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)

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

■ 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