

6月24日・25日「第18回食育推進全国大会inとやま」へ出展 調理師学校発のお雑煮を食べて学べる2日間

オリジナル雑煮コンテスト最終審査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:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、6月24日・25日に開催される「第18回食育推進全国大会inとやま」(主催:農林水産省)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。

■ 第1回 Z-1グランプリ(オリジナル雑煮コンテスト)

最終審査(6月24日 10:00~15:00)・投票結果発表(25日 10:00~16:00)

全国の小・中学生、高校生から応募されたオリジナルレシピ1,077作品のうち、一次~三次審査を通過した2種類のお雑煮を来場者に販売(2種類1セットで100円、500セット限定)。

雑煮を食べた方に、気に入った作品を選び箸で投票してもらい、グランプリを決定します。



[作品1] 加賀丸いもと餅もっち
レシピ考案者: 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



[作品2] 春を告げるあおさのお雑煮
レシピ考案者: 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



箸を使った投票
(昨年の様子)

※共に応募当時の学年を記載

■ 日本列島お雑煮あれこれ

6月24日・25日: 雑煮にまつわるパネルを展示。各地の雑煮の特徴について詳しく学ぶことができます。



各県のお雑煮紹介パネル

北海道から鹿児島までの46都道府県各地の雑煮写真に、レシピと一口メモを添えたパネル。(昨年の様子)



日本列島お雑煮マップ

地域ごとのお雑煮の特徴・傾向がわかるマップ。サイズは2m×2m。(昨年の様子)

6月25日: 地域色豊かな4種類の雑煮を販売します(1杯100円、各県200食限定)。

調理師学校が、伝統的な雑煮レシピを調理します。

10:30~12:30



けんちん雑煮(栃木県)
／角餅



貝雑煮(長崎県)
／丸餅



きな粉雑煮(奈良県)
／丸餅



とやまのお雑煮(富山県)
／角餅

【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育成する団体として、広く一般の方へ向けた食育を実施しています。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。そのような中で、雑煮の魅力を理解してもらうべく、当協会が主催する食育イベント「全調協食育フェスタ」内で「日本列島お雑煮あれこれ」という企画を実施してきました。具体的な取り組みは、以下のとおりです。

- ・調理師学校による各都道府県の伝統的雑煮レシピ作成、イベントでの調理提供
 - ・沖縄を除く全国46都道府県の雑煮のパネル展示 ※沖縄では雑煮文化がないと言われています。
 - ・餅の形や調理法、汁の味付けなどの地域の違いを日本地図上に分布した「お雑煮マップ」の作成・展示
- 昨年から開催場所を食育推進全国大会へ移し、実施することとなりました。この「日本列島お雑煮あれこれ」に加え、より雑煮に親しめる機会を創出すべく、「Z-1グランプリ」を企画し、開催しています。

【出展概要】

- ・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)
- ・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！」
- ・協力校： 富山県立雄峰高等学校、石川県調理師専門学校、富山調理製菓専門学校
調理補助：高岡龍谷高等学校



雑煮を食べる来場者
(昨年の様子)

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 調理補助：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)		
	13:30 ~15:30	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！」
- ・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」、「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、平出