

## 【開催報告】「第19回食育推進全国大会」にて調理師学校発のお雑煮企画実施 「第2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:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、6月1日・2日に開催された「ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会」(主催:農林水産省、大阪府等)に出展し、オリジナル雑煮コンテスト「第2回Z-1グランプリ」の最終決戦をはじめ、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2回 Z-1グランプリ(オリジナル雑煮コンテスト)

#### 最終決戦(6月1日)・投票結果発表(6月2日)

全国の小・中学生、高校生から寄せられたオリジナル雑煮レシピ1,107作品のうち、最終審査に残った2作品を調理師学校の学生・教員が調理し、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、**岐阜県の富成柚凧さん**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  
「信長雑煮」  
考案:富成 柚凧さん  
(城南高等学校2年生※応募当時)  
推薦:岐阜調理専門学校



1日目は、来場者に雑煮2種類セットを100円で販売。用意した500セットが完売しました。



投票結果は2日目にパネルにリボンを付けて発表しました。

### ■ 日本列島お雑煮あれこれ(6月2日)

調理師学校が調理した、地域色豊かな4府県(青森県・大阪府・徳島県・熊本県)の伝統雑煮(各200食)を販売しました。また、雑煮のレシピを掲載した「お雑煮パネル」を掲示し、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」を展示しました。



雑煮は4種類ともに完売。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。



今回販売した4府県の「お雑煮パネル」を設置。この他、サイト特設ページにリンクしたQRコードから、他県の雑煮レシピも紹介。  
(<https://www.jatcc.or.jp/works/education/nza/>)



「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

## 【「ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会」出展概要】

- ・会場： 大阪南港 ATCホール（大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10 ATC O's棟 南館）  
「ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会」全調協ブース(A107)内
- ・内容： 「第2回Z-1グランプリ」最終決戦（1日）、投票結果発表（2日）  
「日本列島お雑煮あれこれ」4種の雑煮販売、パネル展示（2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： 辻調理師専門学校、辻学園調理・製菓専門学校、  
大阪府立咲くやこの花高等学校、大阪調理製菓専門学校

日 時	雑煮名	考案者在住	レシピ考案者※学年は応募当時	調理協力校	
1日 (土) 10:00 ～15:00	信長雑煮	岐阜県	富成 柚風(城南高等学校2年生)	辻調理師専門学校(大阪府)	
	かごんま特製雑煮	鹿児島県	諏訪 葵(神村学園高等部2年生)		
日 時	雑煮名	都道府県	レシピ作成校	調理協力校(全て大阪府)	
2日 (日) 10:30 ～12:30	青森県東津軽地域の雑煮	青森県	青森山田高等学校(青森県)	辻学園調理・製菓専門学校	
	徳島のお雑煮	徳島県	徳島県立小松島西高等学校(徳島県)	大阪府立咲くやこの花高等学校	
	13:30 ～15:30	関西風雑煮	大阪府	辻調理師専門学校(大阪府)	大阪調理製菓専門学校
		熊本の雑煮	熊本県	シェフパティシエ学院(熊本県)	

### 【第2回 Z-1グランプリ 概要】

※Z-1グランプリ…読み方は、ゼットワングランプリ。「Z」は雑煮と全調協の頭文字から由来しています。

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

・会 期： 2023年12月～2024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： 1,107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、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、株式会社にんべん、伯方塩業株式会社、ヒガシマル醤油株式会社



### 【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。今回は、「第20回食育推進全国大会」(主催:農林水産省、徳島県)に出展する予定です。

・開催日： 2025年6月7日(土)、8日(日)

・会 場： 徳島県立産業観光交流センター(アスティとくしま)(徳島県東島市)(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204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。



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