

オリジナル雑煮コンテスト 第3回 Z-1 グランプリ 三次審査実施

日時：3月24日(月)13:30～15:00 場所：専門学校徳島穴吹カレッジ

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長：中川純一、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3回Z-1グランプリ」を企画し、**2025年3月24日(月)**に三次審査(実食審査)を実施します。
 最終審査に進む2作品が決まる審査の過程を公開しますので、取材をご希望の場合は、**2025年3月21日(金)まで**にお申し込みください。

■第3回Z-1グランプリ三次審査 概要

全国の小中高校生から募集し、調理師学校で受け付けた雑煮レシピ1,492作品のうち、一次・二次審査を通過した5作品の中から、今回の三次審査でグランプリ決戦に進む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、専門学校徳島穴吹カレッジ教員が調理します。

- ・日時 2025年3月24日(月)13:30～15:00
- ・会場 専門学校徳島穴吹カレッジ(徳島県徳島市徳島町2-20)
- ・調理・審査担当校 専門学校徳島穴吹カレッジ
- ・三次審査進出5作品



五平餅雑煮

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)



出汁じゅわ～！いなり餅雑煮
 ～あおさ入りとろろを添えて～
 作品考案者：三重県在住高校2年生
 推薦：三重調理専門学校(三重県)



会話のはずむ「陸の雑煮」
 ～徳島の今と昔～
 作品考案者：徳島県在住高校1・2年生
 推薦：専門学校徳島穴吹カレッジ
 (徳島県)



柚香るふっくら餅雑煮
 作品考案者：兵庫県在住高校2年生
 推薦：神戸国際調理製菓専門学校
 (兵庫県)



海苔香るお雑煮のひとつき
 作品考案者：福岡県在住高校1年生
 推薦：北九州調理製菓専門学校
 (福岡県)



第3回 Z-1 グランプリ

<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:平出

<Z-1グランプリ開催の背景>

「雑煮」は郷土食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、「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を創出することを目的に企画されました。

<過去大会について>

本コンテストはこれまで、プレ・第1回・第2回の計3回開催されており、いずれも計1,000以上の応募作品を受け付けています。過去にグランプリを受賞した雑煮作品の中には、商品化が進み、使用した特産品の販売促進につながったり、地域ホテルの協力の下レストランで実際に販売されたりなど、食を通じた地域活性化・地域貢献を実現しています。

■第3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3回Z-1グランプリ
- ・期間: 2024年12月～2025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)
- ・賞
二次審査を通過した作品には協賛会社より副賞を贈呈
グランプリ作品、準グランプリ作品には賞状を授与

・審査の流れ:

一次審査、二次審査は書類審査(レシピ審査)が行われ、三次審査は二次審査を通過したレシピ5作品の再現調理を行い、今回より調理師学校生及び教員が実食審査をします。最終審査のグランプリ決戦は、6月に開催される食育推進全国大会(主催:農林水産省、徳島県等)の会場で実施され、最終候補2作品の雑煮を来場者に販売し、投票によりグランプリを決定します。

2024年12月2日(月)～2025年1月17日(金):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134校から1,492作品の応募がありました。

- 2月:一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ選出)
 - 3月:二次審査(書類選考・全国で5作品選出)
 - 3月24日(月):三次審査(実食審査・最終候補2作品選出)
 - 6月7日(土):グランプリ決戦(実食審査・グランプリ決定)
- ※三次・グランプリ決戦では調理師学校生及び教員がレシピに基づき調理。

【グランプリ決戦】

日程 2025年6月7日(土)・8日(日)
※7日:来場者の投票数でグランプリを決定、8日:投票結果発表

会場 第20回食育推進全国大会 in Tokushima会場
アスティとくしま(徳島市山城町東浜傍示1番地1)

調理担当校 徳島県立小松島西高等学校

- ・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

■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205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。