

## 【12月1日(月)受付開始】オリジナル雑煮コンテスト 「第4回 Z-1 グランプリ」、小中高生からレシピを募集

地元食材を使ったアイデアを全国の調理師学校で受け付け

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、「第4回 Z-1 グランプリ」を開催します。全国の小中高生からオリジナル雑煮レシピを2025年12月1日(月)~2026年1月16日(金)に募集し、全国の調理師学校で受け付けます。

### <Z-1グランプリとは?>

雑煮の食文化継承を目的とした、オリジナル雑煮レシピコンテストです。「Z」は、雑煮と全国調理師養成施設協会の頭文字に由来します。地元食材の使用やSDGs(地産地消、食品ロス)を意識すること等がレシピ作成の条件で、雑煮レシピの作成を通じて、若い世代に雑煮に親んでもらうことを目的としています。



第4回 Z-1グランプリ

### <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い、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きました。「Z-1グランプリ」は食育活動の一環として、雑煮文化の継承を目指し、企画されました。

### <過去大会について>

本コンテストはプレ大会に始まり、計4回開催され、いずれも計1,000以上の応募がありました。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するなど、食を通じた地域活性化・地域貢献を実現しています。

### <第4回 Z-1グランプリ概要>

- ・WEBページ <https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>  
※レシピ受付の窓口となる調理師学校は上記ページでご確認ください。
- ・募集期間 2025年12月1日(月)~2026年1月16日(金)必着
- ・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・準グランプリには賞状を授与



前回グランプリ作品  
「柚香るふっくら餅雑煮」

### <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

## ・審査の流れ

一次審査、二次審査で書類審査(レシピ審査)を実施。最終審査であるグランプリ決戦では調理師学校生及び教員が、二次審査を通過したレシピ5作品の再現調理を行い、実食審査をします。

2025年12月1日(月)～2026年1月16日(金): 雑煮レシピ募集(各調理師学校が窓口)

→1月下旬: 一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ選出)

→2月上旬: 二次審査(書類選考・全国で5作品選出)

→5月22日(土): グランプリ決戦(実食審査・グランプリ決定)

※グランプリ決戦では東京すし和食専門学校(東京すし和食専門学校)の学生及び教員がレシピに基づき調理します。

## 【グランプリ決戦】

日にち 2026年5月22日(金)

会場 東京すし和食調理専門学校(東京都世田谷区池尻2-30-14)

審査員 東京すし和食調理専門学校の学生他、依頼中

結果発表 会場にて、また、グランプリ決戦以降にWEBページにて公開



前回大会で実施された、調理師学校での審査の様子

## ・審査項目

各審査では以下の項目に基づいて評価します。

- ・タイトルを含め、独創性や斬新さはあるか
- ・SDGs(地産地消、食品ロス等)を意識しているか
- ・おいしいか(味付け、素材など)
- ・食欲をそそる出来栄か

・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



前回三次審査に選出された雑煮5作品

## <応募要項・方法>

### ・応募要項

- ◎すでに発表されている類似のレシピがなく、オリジナルであること。
- ◎もち米から加工された餅(形、調理法は問わない)を入れた汁であること。
- ◎地元食材を1種類以上入れること。
- ◎1碗分の材料費が500円以内であること。 ※レシピは4人分で記載
- ◎SDGs(地産地消、食品ロス)を意識すること。

### ・応募方法

- ◎応募は調理師学校への持参、郵送、メールにて受け付け。  
※担当調理師学校は、Z-1グランプリWEBページから確認あるいは事務局に問い合わせ。  
※お住まいの地域に該当する調理師学校がない場合は、事務局へ問い合わせを。
- ◎持参、郵送する場合は、応募用紙裏面に必要事項を記載の上、雑煮写真とともに担当調理師学校宛てに持参、送付。
- ◎メールの場合は、公式サイトページから応募用紙をダウンロードして必要事項を入力の上、雑煮写真を添付して、担当調理師学校メールアドレスに送付。

### ■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。