

応募総数1,636作品のオリジナル雑煮の頂点が決定！ グランプリは林瑠海さんの「岐阜薬膳雑煮」

5月22日実施「第4回Z-1グランプリ」グランプリ決戦（最終審査）結果報告

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、若い世代への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4回Z-1グランプリ」を企画、2026年5月22日(金)にグランプリ決戦(最終審査)を実施し、この度グランプリ・準グランプリが決定しました。

<「第4回 Z-1グランプリ」グランプリ決戦 結果・当日の様相>

・地元食材を生かし、SDGs(地産地消、食品ロス等)を意識したオリジナル雑煮レシピのグランプリに選ばれたのは**岐阜県**の**林 瑠海さん**による「**岐阜薬膳雑煮**」でした。

・林さんの作品は、寒暖差が大きく冬の冷え込みが激しい岐阜県の地域性を踏まえ、薬膳スープをベースに岐阜県の食材を使い、寒い冬に体の内側から温めてくれるような一品に仕上げられています。審査員からは「新たな年を迎えるお正月に、食べる前から健康になれる予感がする、発想力・アイデアが素晴らしい作品」として高い評価を受けました。

・今回のグランプリ決戦に進出した5作品は、全国の小中高生から募集し、調理師学校で受け付けた雑煮レシピ1,636作品のうち、一次・二次審査(書類審査)を通過したものです。当日は、会場である東京すし和食調理専門学校の教員・学生がレシピに基づき再現調理し、同校校長・学生、料理人、俳優らが実食審査をしました。

・グランプリ・準グランプリ受賞者には賞状が、また、今回のグランプリ決戦に進出した作品の考案者全員に副賞が贈呈されます。当日の様相は、後日、動画でも公開いたします。

グランプリ決選進出5作品 ※学年は応募当時のもの



【グランプリ】岐阜薬膳雑煮
考案：林 瑠海（城南高等学校2年生）
推薦：岐阜調理専門学校（岐阜県）



【準グランプリ】天むす雑煮
考案：木下 智紗子（愛知県立瑞陵高等学校2年生）
推薦：ニチエイ調理専門学校（愛知県）



かいせん
イナノクル(幸せ)貝苦雑煮
考案：近藤 未彩
（北海道文教大学附属高等学校2年生）
推薦：北海道文教大学附属高等学校
（北海道）



伊勢の恵み雑煮
～伊勢芋入りつくねと伊勢茶漬け仕立て～
考案：徳永 百花
（三重県立明野高等学校2年生）
推薦：ユマニテク調理製菓専門学校
（三重県）



八福の彩り イナムドゥチ雑煮
～沖縄伝統×新春～
考案：東與那覇 稀乃
（石垣市立石垣中学校2年生）他
推薦：琉球調理製菓専門学校
（沖縄県）

<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:大矢

<「第4回 Z-1グランプリ」グランプリ決戦 概要>

- ・日時 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)
- ・調理担当 東京すし和食調理専門学校 教員・学生
- ・審査員 奥田 透(「銀座小十」店主)
池田 航(俳優・タレント)
長谷川 哲也(東京すし和食調理専門学校 学校長)及び同校学生2名
- ・審査項目 以下の四つの観点から5段階で点数をつけ、合計得点の高さを競いました。
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)



教員・学生が再現調理する様子



審査の様子



審査員集合写真(左から:学生、池田氏、奥田氏、長谷川氏、学生)

<「第4回 Z-1グランプリ」概要>

本企画は、食文化継承の担い手である調理師を育成する学校の団体である当協会が、若い世代に雑煮文化に親しんでもらうことを目的に実施している食育事業の一つです。グランプリに選ばれた過去の作品の中には、商品化されたり地域食材の販売促進につながったりと、地域活性化・地域貢献を実現しているケースもあります。

- ・WEBページ <https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>
- ・名称 第4回Z-1グランプリ(「Z-1」の読み方:ぜっとわん)
- ・期間 2025年12月~2026年5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
- ・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。
- ・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



第4回 Z-1グランプリ

・審査の流れ:

- 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)→1,636作品を受付
- ➡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)→計64作品が通過
- ➡2月上旬:二次審査(書類選考・全国で5作品選出)
- ➡5月22日(金):グランプリ決戦(実食審査・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、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

<今後の食育事業実施予定:「第21回食育推進全国大会inとちぎ」へ出展>

当協会は、食のプロである調理師を養成する団体として、広く一般の方へ向けた食育活動を実施しています。その一環として、雑煮の食文化継承事業にも取り組んでおり、今回の「第4回Z-1グランプリ」もその一つです。「Z-1グランプリ」が若い世代が雑煮に親しんでもらうことを目的としているのに対し、「日本列島お雑煮あれこれ」では、伝統雑煮の継承を目的とした企画も行ってきました。この度の「第21回食育推進全国大会 in とちぎ」(主催:農林水産省、栃木県)への出展では、これら二つの雑煮関連企画に加え、調理師学校や当協会の出版物についても知っていただける企画を予定しています。

■ 出展概要

- ・期間: 2026年6月6日(土)
- ・会場: 「第21回食育推進全国大会 in とちぎ」全調協ブース(D10)
マロニエプラザ/栃木県立宇都宮産業展示館(栃木県宇都宮市元今泉6-1-37)
- ・出展テーマ: 所変われば品変わる、全国各地の「お雑煮」を紹介!
- ・出展企画: 今回は以下4本を実施予定です。

1) 伝統雑煮を紹介する「日本列島お雑煮あれこれ」コーナー

各都道府県の雑煮の特徴を日本地図上に分布した「日本列島お雑煮マップ」を展示。
各都道府県の調理師学校の協力の下に作成した、46都道府県の雑煮レシピも配布します。
▼こちらの企画についてはWebページでも詳細をご覧ください:

<https://www.jatcc.or.jp/works/education/nza/>

2) オリジナル雑煮コンテスト「第4回Z-1グランプリ」

今回実施したグランプリ決戦の様子を放映するとともに、グランプリ決戦に進出した雑煮5作品のレシピを掲載したレシピブックを配布。

3) コックコート試着&撮影コーナー

主に小~中学生を対象とした、コックコートを着て撮影ができるコーナー。

4) 調理用語辞典クイズ

指定された調理用語を『総合調理用語辞典』(全調協発刊)から見つけられた方に、参加賞を贈呈。



1680mm×1440mmの
「日本列島お雑煮マップ」を
現場でご覧ください



46都道府県の
伝統雑煮レシピを配布



当日試着できるコックコート

■ 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203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。