報道関係各位

News Release

公益社団法人
全国調理師養成施設協会
JAPAN ASSOCIATION OF TRAINING COLLEGES FOR COOKS

No.004
2026年11月26日

地元食材でつくるオリジナル雑煮レシピを小中高生から募集
「第５回Z－１グランプリ」開催

１月15日（金）まで、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：田中誠二、所在地：東京都渋谷区）は、「第5回 Z-1グランプリ」を開催します。全国の小中高生から、地元食材を使ったオリジナル雑煮レシピを募集します。募集期間は2026年12月1日（火）～2027年1月15日（金）で、全国の調理師学校で受け付けます。

＜Z-1グランプリとは？＞

全国の小中高生を対象とした、オリジナル雑煮レシピコンテストです。地元食材を1種類以上使い、地産地消や食品ロス等、SDGsを意識したレシピを募集します。全国の調理師学校が応募窓口となり、書類審査を通過した5作品をグランプリ決戦で再現調理し、実食審査を行います。「Z」は、雑煮と全国調理師養成施設協会のアルファベットの頭文字に由来します。



前回グランプリ作品
「岐阜薬膳雑煮」

＜募集概要＞

募集期間：2026年12月1日（火）～2027年1月15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

応募窓口：各地の調理師学校 ※以下の公式ページでご確認ください。

公式ページ：https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/

賞　：二次審査以降を通過した作品には協賛会社より副賞を贈呈
グランプリには賞状を授与

Z-1 グランプリ
第5回 Z-1グランプリ

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の教員及び学生が、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。

2026年12月1日（火）～2027年1月15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21日（金）（予定）：グランプリ決戦（実食審査・グランプリ決定）

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えか

＜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

＜Z-1グランプリ開催背景＞

「雑煮」は郷土色が豊かで、扱う食材や調理法に地域的特徴があり、日本の代表的な食文化の一つです。地元の食材や雑煮について調べ、自分なりの一椀を考えることは、地域の食文化を知るきっかけとなります。本コンテストでは、若い世代がレシピ作りを通じて雑煮に親しみ、その魅力を次の世代へ受け継ぐことを目指しています。

当協会は、食文化継承という大切な役割を担う調理師を育成する学校の団体として、食育活動に取り組んでいます。本コンテストでは、全国の調理師学校が応募受付や一次審査を担い、グランプリ決戦では作品を再現調理します。全国各地に位置する調理師学校の知識、技術、ネットワークを生かし、地域の子どもたちが食文化に触れる機会を作ります。

＜応募要項・方法＞

・応募要項

①応募は、1人または1グループにつき1点のみ
②応募のレシピは、オリジナルレシピとし、類似のレシピがないものとする
③雑煮は、
・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杯分の材料費が500円以内であること
・SDGs（地産地消、食品ロス等）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グランプリ公式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。

＜グランプリ決戦＞

日にち　：2027年５月21日（金）（予定）
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　：同校教員・学生、日本料理の料理人、調理に造詣の深い俳優（予定）
結果発表：当日、会場で発表。決戦後に公式ページで公開。

＜主催・後援・協賛＞

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


前回グランプリ決戦の審査の様子


前回グランプリ決戦に進出した5作品

■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。