

6月1日・2日「第19回食育推進全国大会」へ出展 調理師学校発のお雑煮を食べて学べる2日間

オリジナル雑煮コンテスト最終決戦と全国の伝統雑煮紹介企画の2本立てで展開

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(土)・2日(日)に開催される「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)に参加し、「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!」というテーマで2日間出展いたします。

■ 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10:00~15:00)・投票結果発表(2日10:00~16:00)

全国の小・中学生、高校生から寄せられたオリジナルレシピ1,107作品のうち、一次~三次審査を通過した2種類のお雑煮を来場者に販売(2種類1セットで100円、500セット限定)。

雑煮を購入、気に入った作品に投票してもらい、グランプリを決定します。



[作品1]信長雑煮
レシピ考案者: 富成 柚凧さん
(城南高等学校 2年生※)
推薦: 岐阜調理専門学校(岐阜県)



[作品2]かごんま特製雑煮
レシピ考案者: 諏訪 葵さん
(神村学園高等部 2年生※)
推薦: 今村学園ライセンス
アカデミー(鹿児島県)



投票結果発表
(昨年の様子)

※共に応募当時の学年を記載

■ 日本列島お雑煮あれこれ

6月1日・2日:全国の伝統雑煮をパネルで紹介。各地の雑煮の特徴を学ぶことができます。



各県のお雑煮紹介パネル

各地の雑煮写真に、レシピと一口メモを添えたパネル(写真は昨年の様子)。今回は2日に調理・販売する雑煮のパネル4点を展示します。その他の県のお雑煮パネルは当日設置するQRコードから確認できます。



日本列島お雑煮マップ

地域ごとのお雑煮の特徴・傾向がわかるマップ。サイズは1.4m×1.4m(写真は昨年の様子)。

6月2日:地域色豊かな4種類の雑煮を販売します(1杯100円、各県200食限定)。

調理師学校の教員、学生・生徒が、伝統的な雑煮レシピを調理します。

10:30~12:30

13:30~15:30



青森県東津軽地域の
雑煮(青森県) / 角餅・焼



徳島のお雑煮(徳島県)
 / 丸餅・煮



関西風雑煮(大阪府)
 / 丸餅・煮



熊本のお雑煮(熊本県)
 / 丸餅・煮

【全調協の食育・雑煮に関する取り組みについて】

当協会は、調理師学校の団体です。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を実施しています。その一つが、雑煮の食文化継承事業です。

近年の生活スタイルの変化により、家族がそろって雑煮を食べ、新年を祝う機会が減っています。そのような中、雑煮の魅力を理解してもらうべく、当協会は、主催する食育イベント「全調協食育フェスタ」内で「日本列島お雑煮あれこれ」という企画を実施してきました。具体的な取り組みは、以下のとおりです。

- ・調理師学校による各都道府県の伝統的雑煮レシピ作成、イベントでの調理提供
 - ・沖縄を除く全国46都道府県のお雑煮紹介パネルの展示 ※沖縄では雑煮文化がないと言われています。
 - ・餅の形や調理法、汁の味付けなどの地域の違いを日本地図上に分布した「お雑煮マップ」の作成・展示
- 2022年からは開催場所を「全調協食育フェスタ」から食育推進全国大会へ移しました。この際、「日本列島お雑煮あれこれ」に加え、若い世代が雑煮に親しめる機会を創出すべく、「Z-1グランプリ」を企画し、プレ大会・第1回を開催し、現在に至ります。

【出展概要】

- ・会場： 「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
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)
- ・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パネル紹介(両日)、4種の雑煮販売(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！
- ・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	雑煮の県	レシピ作成校	調理協力校(全て大阪府)
2日 (日) 10:30 ~12:30 13:30 ~15:30	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
	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グランプリ公式ページ：<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！」
- ・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



第2回 Z-1グランプリ

■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