



田植えから始まる、おにぎりと味噌汁の物語

東海学院大学医療栄養学科（0068）は、東海農政局「みどりtokai2026」、マックスバリュ東海株式会社と連携し

和食を 知る 食べる ための活動を実施しました！

活動内容

東海学院大学医療栄養学科の学生が、産学官で連携し、岐阜県郡上（ぐじょう）市の六ノ里（ろくのり）棚田にて和食の魅力を伝える活動を定期的に行っています。

都市部から参加してくれた小中学生は、泥に触れて田植えを体験した後、和食の食材が育つ環境や郷土の歴史、棚田の多面的機能を学びながら「和食を知る」活動を行いました。

その後、この地で育った棚田米のおにぎりや郡上味噌の味噌汁を「和食を食べる」活動で味わい、豊かな食文化を五感で堪能しました。



六ノ里棚田で田植えの後の「知る」活動



六ノ里棚田米おにぎりや郡上味噌汁を「食べる」活動

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200(代)）



オリジナル雑煮コンテスト「第4回Z-1グランプリ」を実施しました！



公益社団法人全国調理師養成施設協会（0132）は、

和食を 知る 食べる 作る ための活動を実施しました！

活動内容

全国の小中高生を対象に、全国の調理師学校が窓口となり、オリジナル雑煮レシピを募集しました。地元食材を使ったレシピ1,636作品が寄せられ、一次・二次審査（書類審査）を通過した5作品が都内調理師学校で行われたグランプリ決戦（最終審査）に進出。会場校の教員や学生がレシピを基に再現調理し、学校関係者やプロの和食料理人らが実食審査し、グランプリを決定しました。応募者からは、「**食事が体調に与える影響や地域食材の魅力について再認識できた**」「**お雑煮の奥深さを知ることができた**」という声をいただきました。メディアにも複数取り上げていただきました。

お問い合わせ先：全国調理師養成施設協会 Z-1グランプリ担当

(03-3374-5381/z-1@jatcc.or.jp)



グランプリ作品「岐阜薬膳雑煮」



グランプリ決戦の審査の様子



「食育推進全国大会」でお雑煮・食育を楽しむ企画を実施しました！

公益社団法人全国調理師養成施設協会（0132）は、

和食を 知る 食べる 作る ための活動を実施しました！

活動内容

「第21回食育推進全国大会inとちぎ」に出展し、4つの企画を実施しました。

- ・ 伝統雑煮を紹介「日本列島お雑煮あれこれ」：「日本全国お雑煮マップ」を展示し、46都道府県の雑煮レシピを配布。
 - ・ オリジナル雑煮コンテスト「第4回Z-1グランプリ」紹介：最終審査の動画を放映し、最優秀5作品を掲載したレシピブックを配布。
 - ・ コックコート試着&撮影コーナー：小中学生を対象に、コックコートを着てパネルと撮影できるコーナー。
 - ・ 調理用語辞典クイズ：食育に関するキーワードを『総合調理用語辞典』から探してもらいました。
- ブースの来場者にお雑煮や調理師、食育に触れていただく機会となりました。



ブース全景



日本全国お雑煮マップ（左）と配布した雑煮レシピ（右）

お問い合わせ先：全国調理師養成施設協会

(03-3374-5381/toiawase@jatcc.or.jp)