

TANITA タニタ

埼玉県立杉戸農業高等学校
土と緑を育むプロジェクト



埼玉県立杉戸農業高等学校
土と緑を育むプロジェクトのみなさん

2021年11月28日（日）、埼玉県立杉戸農業高校の生徒4名が企業SDGs研修に参加しました。タニタが推進する全国の郷土料理の活性化、まちおこしのための大会『ご当地タニタごはんコンテスト』を視察。地域のSDGsや農業、食品産業の未来について考えました。

『第4回ご当地タニタごはんコンテスト』～ヘルシー郷土料理で健康まちおこし～

コンテストの目標

タニタ食堂のバリューを活かし、全国の郷土料理と「タニタが考える健康的な食事の目安」がマッチングすることで、健康的かつ地域の新たな食の可能性を創造し、郷土料理の技術や歴史を次世代に継承していくこと。

コンセプト

- ① 郷土料理の継承
郷土料理を「健康」という視点からレシピをリ・クリエイトし、郷土料理の新たな魅力を創造
- ② 人材育成
老若男女問わず参加しやすくすることで交流を通し、文化や技術の継承
- ③ 地域活性化
郷土料理の新たな魅力を引き出すことで、国内・海外の旅行客からの注目を集め地域をPR



ご当地タニタごはんコンテスト

『第4回ご当地タニタごはんコンテスト』表彰（料理抜粋）



エゾシカ肉のロースト等



京のハイカラ味めぐり等



海のぬくもり～カラフルお寿司～等

企業研修（SDGs趣旨説明）

『ご当地タニタごはんコンテスト』は、安全・安心かつ健康的な「食」のソリューションとしてリ・クリエイト。郷土料理の継承とともに、新しい地域の特産品として広く認知・普及させ、地域の活性化に結び付けます。「日本を丸ごと食する」をテーマに予選会および全国大会における外国人などの旅行客を誘致し、これまでにない日本の食文化に触れてもらうきっかけとして当企画を立ち上げました。来年は、ぜひ高校生のみなさんもエントリーして、郷土料理の活性化に挑戦してください。



講師）タニタ 猪野正浩さん

<埼玉県立杉戸農業高校> 研修後、参加高校生の感想

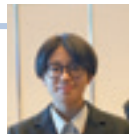
3年 石川 泰地 さん

これらの料理は、その土地の名産をアピールすることができ、SDGsの3番「すべての人に健康と福祉を」に当てはまっていたりなど、いろいろなことにつながっているのですねと思いました。



3年 栗原 薫 さん

郷土料理を親しみやすくするだけでなく、食品ロス減少につながる活動や地域の協力、健康面への配慮などがあり、一つの活動でこんなにもSDGsの目標につながることを、できることがあることを知り驚きました。



3年 大塚 翔馬 さん

各地域の郷土料理について知識や理解を深めることができました。また、健康的な食事としてカロリーや塩分を抑えアレンジをした料理や郷土料理は、新たな食の可能性を感じることができました。



2年 小山 廣翼 さん

野菜をつくったり肉を獲ったりするなどの責任とそれをつかう責任、これこそがSDGsの目標「12番」につながるのだと再確認しました。また、これらのことは食品ロスなどの解決策であると思いました。



タニタは、ユースの環境活動を応援しています。