

TANITA タニタ

東京都立南多摩中等教育学校

2023年11月19日(日)、東京都立南多摩中等教育学校の生徒5名が高校生企業SDGs研修に参加しました。研修先は「タニタ」。タニタが主体となって推進する「ご当地タニタごはんコンテスト」を視察し、一般審査員も担当。タニタが取組む「健康」、「食」、「SDGs」について学びました。



東京都立南多摩中等教育学校のみなさん
コンテストの一般審査員も担当しました！

『第6回ご当地タニタごはんコンテスト全国大会』～ヘルシー郷土料理で健康まちおこし～

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

今年、6回目を迎えた「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～」。「日本を丸ごと食する」をテーマに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スタートしました。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。

コンセプト ① 郷土料理の継承 ② 人材育成 ③ 地域活性化



激しい予選を勝ち抜いた
15チームが出場!!

『第6回ご当地タニタごはんコンテスト』表彰 (料理抜粋)

👑 **グランプリ**

石川



さ・さ・ささ寿司
～三種のサラダ笹寿司～等

👑 **準グランプリ**

東京



冷やしねぎま鍋
～締めは冷やし茶づけ～等

👑 **準グランプリ**

山口



～山口の「晴れの日」継承定食～

👑 **特別賞**

鹿児島



豚味噌焼きおにぎりで奄美の鳥飯風
～茶節とともに～等

タニタ × 東京都立南多摩中等教育学校 (高校生 企業SDGs研修)

企業SDGs研修

健康総合企業のタニタ。健康習慣によって自らの可能性を広げ、幸せを感じられる社会を目指すことを企業ビジョンとしています。ご当地タニタごはんコンテストは、「タニタが考える健康的な食事の目安」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を目標に開催。まさにSDGsに寄与しているコンテストです。高校生のみなさんも、未来につながる郷土料理をぜひ地元の方々と一緒に考えてください。



講師
猪野正浩さん

東京都立南多摩中等教育学校 高校生感想

坂野 果子 さん

SDGs研修では、今回のコンテストは参加者の方に健康的な郷土料理について考えてもらうことで日本の健康を促進していると学びました。また、出場したレシピを地域で広めることでコンテスト後も地域活性化・地産地消につながるという仕組みを学び、コンテストだけでは終わらない所に感動しました。全ての団体の熱のこもったプレゼンを聞き、地域の文化や歴史を考え直すきっかけになりました。



松浦 那夏 さん

今回の研修を通して、普段の学校生活では味わえない貴重な体験ができました。また、SDGsの達成状況について、様々な取り組みがなされているものの、十分な結果が出ていない部分が多々あるということを知りました。社会全体で目標達成への取り組みが行われている中、その成果や進捗についても広く認識していくことが大切なのではないかと思えます。ありがとうございました。



山田 英恵 さん

タニタご当地コンテストの一般審査員での経験を通して、今まで行ったことがない地域や、まだ食べたことのない郷土料理について知ることができました。また、出演者のプレゼンや試食を通して料理だけでなく、その土地の特色や、出演者の思いを知ることができました。郷土料理を知り、伝え、守っていく大切さに気づき、私も自分の住んでいる地域の郷土料理を作りたいと思いました。



滝島 綺華 さん

学校の活動で日々SDGsには触れてきていますが、今回のコンテストで対象となっている3つの目標に関しては関わる機会が少なかったものだったのでとても新鮮でした。郷土料理の根底の大事な部分をしっかり受け継ぎながら現代のニーズに合わせていて、考え尽くされているのだなと思いました。今回学んだことを活かしてこれからの活動に励んでいきたいです。ありがとうございました。



長谷川 蒼 さん

講習を通して、その地域で生産から販売までが完結する郷土料理を受け継いでいくことは、持続可能な社会を日本全国で達成するために不可欠であると感じました。さらに、今までSDGsと言ったらプラスチック削減や二酸化炭素削減など、消費者側で出来ることしか考えていませんでしたが、今回の大会を経験して、生産者側としても何かできることはないかと考えるようになりました。



タニタは、ユース世代のSDGs活動を応援しています。

