

# TANITA タニタ × 栃木農業高校

2020年11月7日（土）、栃木農業高校の生徒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イベント『ご当地タニタごはんコンテスト』を視察し、地域のSDGsや農業、食品産業の未来について考えました。



SDGs研修  
栃木農業高校：小藤先生、飯塚さん、竹内さん、田澤さん、中村さん  
株式会社タニタ：管理栄養士 荻野菜々子さん（右から3人目）

## 『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～

### イベントのコンセプト

- 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じ、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

### コンテストのテーマ

タニタが考える健康的な食事の目安で郷土料理を現代風にアレンジ

### 企業研修 (SDGs事業の説明)

全国の郷土料理を「タニタが考える健康的な食事の目安」に基づき現代風にアレンジし、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。  
「日本を丸ごと食べる」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。



コンテスト風景



事前研修風景



講師) タニタ 猪野正浩さん

### 『第4回ご当地タニタごはんコンテスト』表彰 料理名 (抜粋)

#### 👑 グランプリ

兵庫



明石鯛のロテイ  
鯛めしとハーブ・煎茶のお茶漬け等

#### 👑 準グランプリ

京都



ないすなワンプレーとランチ

#### 👑 準グランプリ

大阪



大坂のかつねさんと箱寿司等

### 栃木農業高校 研修後、SDGsの観点から感想をいただきました。

#### 飯塚 結衣 さん

つくる責任、つかう責任を意識しながら製造の授業をしていきたいです。  
授業の中で実習することがあり、食材を使うだけでなく、誰かのために商品を作るという機会が増えました。実習をしていく中で、つかう責任としては、衛生面や安全性に気をつけながら実習をしていきたいと思っています。



#### 田澤 梨暖 さん

12 つくる責任、つかう責任という目標を達成するために食品の無駄をなくしたいです。今回の料理の中にもあった骨まで使った料理を美味しく食べられるような料理を作ったり、アレルギーの方にも安心して食べられる類似料理を作ってみたいです。また、14 海の豊かさや15 陸の豊かさを守ろうというのをつなげると思いました。



#### 竹内 弘太 さん

これからは、形がおかしい規格外の商品やまだ使えるものを捨ててしまったりすることがないようにしていきたいです。つくる責任として、形がおかしくならないように生産していきたいです。そして、SDGs自体をまだSDGsを知らない人たちに自分から発信していけたらいいと思います。



#### 中村 寿奈 さん

12 つくる責任、つかう責任 食品ロスを減らす  
使いきれなかった野菜が傷んでしまったり、賞味期限が切れてしまう食品があるので買う時にどれくらい使うかを考えてから買ったり、いろいろな料理に作り変えたりして減らす。



**タニタは、ユースの環境活動を応援しています。**