

TANITA タニタ



栃木県立矢板東高等学校

2024年11月9日（土）、栃木県立矢板東高等学校の生徒5名が高校生企業SDGs研修に参加。株式会社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、コンテストの一般審査員を担当しました。タニタが取り組む「健康」「食」「SDGs」について学びました。



栃木県立矢板東高等学校の皆さん



第7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、7回目を迎えた「ご当地タニタごはんコンテスト～ヘルシー健康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



厳しい予選を勝ち抜いた
15チームが出場！

第7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

秋田県



和気 湧く 具沢産
お腹一杯プレート

🏆 準グランプリ

滋賀県



継承したい近江の味

🏆 準グランプリ

山口県



自給率100%「山口の鯨定食」

🏆 特別賞

鹿児島県



みしよれ!!
あたいどんのわっせかみし

タニタ × 栃木県立矢板東高等学校（高校生 企業SDGs研修）

企業SDGs研修

健康総合企業のタニタ。「健康をつくる」が企業のテーマです。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。高校生の皆さんも、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

<栃木県立矢板東高等学校> 高校生感想

印南 史緒さん

今回の研修を通して、郷土料理の魅力を再確認し、私たちが抱える郷土料理やSDGsの問題について学ぶことができました。また、消費者に加え、生産者のニーズにも応えていくことの重要性や、伝統を守りながらも世代問わず愛されるものを作っていくことの難しさなど、多くの気づきがありました。この学びをこれからの探究活動に取り入れ、健康や環境への向き合い方を見直すきっかけを作りたいです。



関 日奈多さん

講習のなかで、郷土料理は保存性がよい一方で味が濃く、若い世代に食べてもらえないとお聞きしました。それらの点を改善した各チームのメニューはとても魅力的で、とてもおいしいものばかりでした。また審査員の方からの「箸を使うことを忘れないでほしい」という願いを聞き、日本の文化として残していく必要性を認識しました。今回学んだことを活かして、私たちもSDGsの目標達成に取り組んでいきたいです。



高橋 杏菜さん

本コンテストの一般審査員を通して、全国の郷土料理を健康的かつ次世代へ受け継いでいく工夫がされた料理を試食し、普段の生活や学校の授業では得られない貴重な体験をすることができました。特に、アレルギーへの対応やビーガンに対応したメニュー等も考案されていたことに驚きました。出場者のプレゼンテーションにより、それぞれの地域の郷土料理への思いを感じることができました。



熊谷 莉瑠さん

私は研修を通して、日本各地の素晴らしい郷土料理について学ぶことができました。初めて聞く食材や料理が多くありましたが、各グループのプレゼンテーションから作った人の思いが伝わってきました。郷土料理を次世代に受け継いでいくための工夫がいくつも盛り込まれており、非常に参考になりました。このような活動が広がり、多くの人に興味をもってもらうことがSDGsの目標達成につながると感じました。



時庭 結美花さん

今回の研修で一番印象的だったのが、老若男女問わずさまざまな人たちが参加していたことです。そして、参加者がそれぞれの地域の郷土料理をどのように残していけばいいかを真剣に考え、さまざまな視点から郷土料理の在り方を提案していることに感動しました。今回の貴重な研修を通して、私自身も改めて郷土料理の魅力を知ることができました。また今後の活動にも活かしていきたいです。



タニタは、ユース世代のSDGs活動を応援しています。