（報道資料）

地域の伝統的な調理法、調味料を生かしながら現代的な視点でアレンジ
「ご当地タニタごはんコンテスト」を全国規模で開催
食文化の継承と地域活性化を支援

２０１８年3月２２日
株式会社タニタ

健康総合企業のタニタ（東京都板橋区前野町１－１４－２、社長・谷田千里）は、日本の食文化の継承や地域活性化などを目的として２０１８年度にレシピコンテスト「ご当地タニタごはんコンテストーヘルシー郷土料理で健康まちおこしー」を実施します。日本全国に点在する郷土料理にフォーカスし、地域の伝統的な調理法や調味料を生かしつつ、これをタニタが考える目安に則ってアレンジして安全・安心かつ健康的な食事に再生します。全国５ブロック（北海道・東北、関東・甲信越、近畿・北陸・中部、中国・四国、九州・沖縄）で予選大会を実施し、１０月２１日に東京・世田谷の二子玉川ライズで全国大会を実施する予定です。予選大会を勝ち抜いたレシピは、改めてタニタ監修のもと商品化して販売する計画です。この取り組みが評価されれば、２０１９年度以降も継続して実施していく方針です。

郷土料理はその地域の風土に合わせた食材や調理法を用いたもので、日常の生活や晴れの日の食事として受け継がれてきました。しかし、輸送技術や保存技術などが発達した現代において、旧来のレシピのままでは塩分量などを含め健康面での懸念があり喫食機会が減ってきているのが現状です。今回、この郷土料理にフォーカスしたのは、それぞれの地域の食文化として、より食しやすく現代風にアレンジし次の世代に継承するとともに、健康的な食事に生まれ変わったことを前面に押し出し特産品として商品化、地域活性化の起爆剤とするのが狙いです。

レシピの募集は、３月２２日に公式サイト(URL:http://www.tanitagohan.net、パソコンとスマートフォンに対応)を立ち上げるのと同時に開始します。募集の締め切りは５月２０日。参加資格はプロ、アマチュア、企業などは問わず、３人以内のチーム編成とすることとし、メンバー全員が同じ都道府県内に居住地があること、メンバーの中に必ず地元の栄養士または管理栄養士を入れるのが条件です。審査はまず設定した条件を満たしているかどうか書類審査を実施し、各予選大会に進出する１０レシピを選出します。予選大会ではさらに各ブロック３レシピに絞り込み、全国大会への出場権を付与します。全国大会は予選大会

で選抜された１５レシピで競い合い、上位優秀賞を決定します。グランプリには副賞５０万円が贈られます。また、全国大会優勝作品は、レシピ動画数世界トップクラス、アプリダウンロード数１０００万超のレシピ動画サイト「kurashiru」に動画化して公開予定。全国大会に選抜されたレシピは商品化権を付与し、タニタ監修のもと地域はもとより、全国で販売することも計画しています。

募集するのは、郷土料理をベースとしたアレンジ料理のレシピ。以下の「タニタが考える健康的な食事の目安」に則って作成してもらいます。
①１食あたり５００－８００kcal とする
②基本構成は主食、主菜、副菜としますが、これらの要素が入っていれば一皿でもよい
③主食(ごはん、麺、パンなど)は１００－２００g とする
④主菜(肉、魚、大豆製品など)は７０－１５０g とする
⑤野菜は１５０g 以上使うこと(きのこ、いも、海藻は含まず)
⑥食塩相当量は３．５g 未満とする

【ベースとした郷土料理】

おっきりこみ、ねぎぬた（埼玉県）
エネルギー３４４ｋｃａｌ、塩分７ｇ
主食：１１０ｇ（うどん）
主菜：７．５ｇ（油揚げ）
野菜：１９８ｇ

アレンジ

【「タニタが考える健康的な食事の目安に基づきアレンジした郷土料理レシピ案】

豆乳おっきりこみ、フルーツねぎぬた
エネルギー５９５ｋｃａｌ、塩分３．４ｇ
主食：１１０ｇ（うどん）
主菜：８３ｇ（豚肉、油揚げ）
野菜：２２８ｇ
※服部栄養専門学校考案

予選大会および全国大会に参加するチームはステージでのプレゼンテーションのみを行い、選考のための調理は、公平性を担保するために外部に委託します。

タニタは「地域を健康にしたい」をスローガンに、このコンテストを継続して実施してい

くことで、それぞれの地域ならではの伝統的な調理法や調味料を生かしながら、現代的にアレンジした健康的な食事の在り方を、タニタ食堂などを通じて提案していきます。加えて、食文化の継承や健康的なまちづくりに寄与していきたいと考えています。

コンテストに関する一般の方からのお問い合わせ先

ご当地タニタごはんコンテスト実行委員会事務局
(Office G-Revo 株式会社内)
電　話:０３－６４５０－５８４５
（１０時－１７時、土・日曜、祝日除く）

報道資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。