

「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」 全国大会グランプリは福島県の郷土料理をアレンジしたレシピ 平子 萌花さんチームに決定！

～全国5ブロックの予選大会を突破した15チームが出場～

ご当地タニタごはんコンテスト実行委員会は、日本の食文化の継承や地域活性化などを目的として実施しているレシピコンテスト「第1回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」の全国大会を2018年10月21日に東京・世田谷区の二子玉川ライズで開催しました。全国大会では全国5ブロックで行われた予選大会を突破した15チームがプレゼンテーションし、料理の実食とあわせて最終審査を行いました。

審査の結果、グランプリ1チーム、準グランプリ2チームが選ばれました。グランプリに輝いたチームには副賞として賞金50万円が授与されました。上位入賞作品には今後、株式会社タニタが監修し、レシピをさらにブラッシュアップして商品化に向けた取り組みを実施する予定です。また、実行委員会を代表してあいさつした株式会社タニタの谷田千里社長は「日本の食文化を次世代に継承していくためにも、来年度以降も継続して実施していく」とし、2回目のコンテスト実施を表明しました。

〈グランプリ〉

- ・福島県の郷土料理「八杯汁」をアレンジした 平子 萌花さんチーム（北海道・東北ブロックより出場）
レシピ名「とろ旨っと おかわり頂戴飯」



〈準グランプリ〉

- ・広島県の郷土料理「うずみ」をアレンジした 蔵本 博美さんチーム（中国・四国ブロックより出場）（写真左）
レシピ名「山の幸・海の幸一杯 福山生まれの農産物でうずみご膳」
- ・福岡県の郷土料理「焼きうどん」をアレンジした 高橋 遥さんチーム（九州・沖縄ブロックより出場）（写真右）
レシピ名「辛子明太子焼きうどん」



※全国大会詳細と出場した15チームの詳細は、「ご当地タニタごはんコンテスト」オフィシャルサイトをご覧ください。

<http://www.tanitagohan.net>

※15チームの料理の一部をdely株式会社が運営するレシピ動画サービス「クラシル」で公開中です。

<https://www.kurashiru.com/features/280>

〈全国大会の様子〉

▶大会開幕の挨拶



▶出場チームのプレゼンテーション



▶審査員



▶総評



▶記念撮影



本コンテストは、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健康的な食事の目安に則ってアレンジしたレシピを全国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）で募集し、審査・表彰するものです。予選大会では、各5ブロックで書類選考、プレゼンテーション、料理の実食による審査を行い、上位3チームをそれぞれ選出。この度全国大会で全15チームが優勝を競いました。

全国大会の審査員には、学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 服部幸應さん、株式会社タニタ 代表取締役社長 谷田千里さん、株式会社タニタ 管理栄養士 荻野菜々子さん、dely 株式会社 kurashiru ブランド部 調理チーム 品質管理チーム/管理栄養士 菅原早希子さん、農林水産省食文化・市場開拓課長 西経子さんをお迎えし、全15チームのプレゼンテーションと料理の実食を通して審査を実施しました。