

三重県立相可高等学校食物調理科

(平成18年度優良活動表彰 全国地産地消推進協議会会長賞)

代表者:上野 哲八

所在地:三重県

取組開始年:平成14年～(学科開設は平成6年～)



食物調理科の研修施設「まごの店」

取組内容

地域と相可高校生の協働

相可高校食物調理科では、「地域と相可高校生の協働」として地産地消に視点をといった提案をし、日々活動をしています。

1 高校生レストラン「まごの店」

「地産地消～ 地域と相可高校生の協働」をテーマに、地元の生産者の食材を使用し、オープンキッチンで調理することで食の安心・安全、トレーサビリティ、地産地消をねらいとしたレストランを運営しています。活動の主体は「調理クラブ」です。

「まごの店」は、土・日・祝日のみ営業し、仕入れから接客、販売、経理までを高校生だけで行う研修施設で、まごのような高校生が運営することからこの名前がつけられました。平成17年2月に今の「まごの店」にリニューアルしました。



まごの店の調理風景

開店以来、毎営業日には、いつも満員の大繁盛で、生徒たちが約40人体制で交代して運営を行っています。今の献立は、季節の食材をてんぷらや煮しめにした「花御膳」と、地元多気町産の伊勢いもを練り込んだとろろ麺が名物の「まごの店定食」、地域の名産松阪牛を使った「松阪牛すき焼き茶漬け定食」、尾鷲特産の真鯛をごま醤油に漬けた「尾鷲の真鯛茶漬け定食」の4品で、いずれも1200円で提供しています。1日250食を売上げており、地元の食材をできる限り活用することで、地産地消の推進に努めています。仕入れから販売、支払いまでを生徒が行い、仕込みは、基本的に営業日の前日の放課後に行っています。

また、平成17年5月から「まごの店スイーツ」の営業を始め、毎週土曜日にはお菓子の販売も行っています。こちらは、製菓コースの「製菓研究」という授業の一環として行っており、毎週木曜日と金曜日の7限目の授業でお菓子を製作し、土曜日に4～6人の当番制で生徒たちが販売実習を行っています。創作スイーツとして、伊勢いもなどの地元の産物を使った商品の開発に取り組んでいます。



まごの店スイーツ

2 地域・産業界とのコラボレーション

地域（行政）、地元の産業界とのコラボレーションにより、地域の食材を使った商品開発やレシピ提案を行っています。多気町、JA多気郡、県内の製麺業者と協同して、地元多気町原産の伊勢いも加工品の開発に取り組み、麺（小麦）の決定からつゆの配合まで試作を重ね、伊勢いも入り手延べうどん「とろろ麺」を開発しました。この商品は、「おばあちゃんの店」で販売されており、「まごの店」の人気メニューにもなっています。

また、自然の味付けでおいしく料理する技術の習得を目指して、地元多気町の醸造会社との協働で平成17年11月に「相可高校オリジナル醤油」を開発しました。生徒たちが配合を考え、こだわり抜いて完成したしょうゆは、化学調味料やうまみ成分を入れず、豆本来のうま味と香りを引き出したものです。このほか、地元多気町の農業法人とのコラボによる「豆サブレ」など、県内の各地域から商品開発の依頼があり、複数の企業、団体等に対して技術協力等を行い、地元産品を使った商品開発を行っており、県産食材の利用促進に貢献しています。

そのほか、地元や県内の生産者団体、企業、行政機関等と協働して、地元食材を使った料理や製菓のレシピを提案しています。生徒たちが提案した数々のレシピは、生産者団体、企業、行政機関等が作成するパンフレットやホームページで公開されているほか、新聞やテレビでも紹介されており、地元食材の普及推進に役立っています。また、これらのレシピをまとめた本も出版されました。



とろろ麺



豆サブレ



レシピ本

3 地域の「食育ネットワーク」づくり

地域住民を対象とした地元産品を使った料理・製菓講座や栄養講座の開催、近隣市町村の教育委員会主催の公民館料理教室への協力など、生徒たちが講師やアシスタントの役割を担い、地域の食文化の伝承と新しい食文化の提案を行っています。

地元の保育園や小学校の子どもたちが育てた食材や生産経済科と連携して育てた食材を使った料理・製菓実習を行って、地産地消や食育について、子どもたちに楽しみながら学んでもらう活動を行っています。

多気町国際交流協会のイベントにおいて、寿司・刺身・天ぷらなどの日本食の普及と国際交流を、平成18年にはアメリカキャマス市派遣団の一行としてアメリカで食文化の交流を行いました。また、平成19年より、「国際高校料理コンクール」に出場し、日本料理を加味した西洋料理のメニューを考案しています。



小学生の料理教室



小学生の製菓教室

4 地域食材を使ってコンクールに挑戦

地域の食材を使った創作料理の発表の場として、各種料理・製菓コンクールに積極的に出場し、実績をあげ、地域に明るい話題を提供しています。

平成23年度のおもな結果

- 全国高校生食育王選手権 優勝
- お茶料理コンクール 最優秀賞
- 国際高校生料理コンクール 金メダル



食育王選手権優勝

5 「相可高校ブランド」の実現

高校生の活動だけでなく、食物調理科の卒業生が、スーパーの中に、惣菜店舗「せんぱいの店」を開業し、地域ぐるみで、若者の定住と雇用を創出しています。

今後は、食物調理科による商品開発やメニュー開発、生産経済科による農産物の生産、両科による地域イベント・「まごの店」での販売・サービスなど、相可高校における「6次産業化」、新聞部や放送部による広報活動などを包括した、「相可高校ブランド」の実現を目指します。



スイーツ甲子園出場

<最近の取組>

調理実習棟(調理師コース実習室)が平成23年5月完成、製菓コースの実習室が平成24年1月に全面改修されました。保護者の皆さまや地域の方々のご支援のおかげと感謝しています。実習棟、実習室の完成披露と、生徒たちの日頃の学習の成果発表を2月4日(土)に行いました。

食物調理科では、「相可高校生と地域との協働による町おこし」を目的にさまざまな提案をしています。この日は、新しく完成した「多目的ホール」で、「高校生が提案します! “ふるさと”の食 “ニッポン”の食」をテーマに、3年生による料理・製菓展示、1・2年生による展示と実演を行い、220名の企業、地域、保護者、学校関係者の方々に来校していただきました。

相可高校のキャッチフレーズは「大いなる夢 大いなる挑戦 大いなる明日」です。今後も、地域に根差した活動を行い、“夢”の実現に向けて“挑戦”し続け、“明日”に向かって成長していきたいと思ひます。



新しくなった調理実習室



新しくなった製菓実習室

三重県立相可高等学校

○所在地: 三重県多気郡多気町相可50番地

○TEL: 0598-38-2811

平成24年2月作成