

「まごの店」で 地域を活性化する！



三重県立相可高等学校
村林新吾

高校生レストラン「まごの店」とは

高校には、調理師免許が取れる調理科があり、おうか相可高校では食物調理科という1学年で20名のコースがある。その生徒たちが実地体験をするための研修店という位置づけで、地元の多気町と三重県からの補助金によって、6年前に「まごの店」が設立された。学校の課外活動として週末だけ開店している。70名が入れる店で、40名の生徒が働いている。

「まごの店」と名づけたのは、店の隣にある地元の農産物の直売店がたまたま「おばあちゃんの店」とい



「まごの店」(高校から車で10分)

う名前です。ふと“この生徒たちはこの人たちから見れば孫だなあ、相可高校食物調理科研究施設という名前は堅苦しいし、それならいっそ「まごの店」にしよう”ということになった。みなさん「まごの店」と一度聞くと、忘れられないようだ。

「まごの店」を始めたきっかけ

2002年、多気町のお祭りに相可高校の生徒たちが参加する機会があって、街の人たちに、がんばって仕事をしている、後片づけもきちんとできると感心してもらった。それで、こんな立派な生徒が地元にいるのに知られていないのはもったいないということで、なにかよい機会をつくれなにかと多気町から申し出があった。食物調理科で抜けているものは実践教育だと常日頃感じていた。お客様に食べてもらう実践教育がない。自分でつくって自分で食べるという教育しかそれまでできなかった。軽い気持ちで「実践の場があるとい

いですね」と応えたら、多気町の方たちがどんどん話をすすめて、うどん屋をつくってくれた。そのうどんは高校生が自分たちで開発した商品で、小さい店だったが、評判がよく、流行っていた。これだけ美味しいものをつくれるのだから、うどんだけでなく、だし巻き卵、豆腐田楽など、もっとほかの料理はできないのかという要望が出てきた。私たちもつくりたいと思っていたが、調理場は狭いし、もともとうどん屋をする予定で調理場をつくっているから、他のものを調理するのは難しかった。店を大きくしたいという夢をふくらませていたら、多気町の方が再び力になってくれて、約2年後に、客席が70席という大きな「まごの店」ができた。

「まごの店」で成長する生徒たち

高校生だから、社会の厳しさというのは、本当に社会に出てから経験すればよいと思っている。ただ、自分たちの料理に求める夢や理想を、ある程度、実現させてあげられるのが「まごの店」であり、そこでは厳しさも体験してもらうことになる。たとえば髪を伸ばしていてその髪の毛が料理に入ったら困るだろうということから、風紀的に高校生らしくではなく、衛生的に、料理をするにはこういう姿勢でこういう格好でのぞまないといけないということがわかってくる。接客にしても、言葉づかいに気をつけ、自分の親以外の大人と話ができるようになるのはすごい成長だと思う。いまどきの高校生は、とにかく面倒くさがり屋で、苦勞するようなことをしたくないと思っているのが現状だが、自分が調理師になるためにはここまで勉強しないと行けないということを生徒たちは「まごの店」で体験している。

私は「まごの店」をひとつのステージにたとえ



高校での調理クラブの活動

ている。ステージの主演は高校生で、俳優なら自分の演技を見てもらうが、調理人の彼らは料理をつくって食べていただく。お弁当1200円は食べてもらうための入場料。そう考えると、店もきれいになるし、自分たちの後ろ姿まできれいになる。一石五鳥にも六鳥にもなっていくと思って「まごの店」を続けている。本当に料理をしたい高校生たちだけが来ているので、比較的厳しく指導されても、こうすればお客様が喜ぶのではないかという理想を求めてがんばっている。

地元の食材との結びつき

食材は、地域のものを中心に扱っているのが店の特徴といえる。米など年間を通して仕入れができるものはよいが、野菜や魚には旬がある。たとえば多気町の筍たけのこを食べてもらいたいと思ったとき、3～4月なら100%多気町産になる。しかし、少し季節がずれたら、愛知県産になり、奈良県産になるという具合で、旬のものはこのように適材適所で使っている。いずれ地産地消を100%に近づけるようにしたい。「まごの店」で消費するから地元でつくるという逆転現象になるくらい、よい関係をつくって農業を活性化したいと思っている。地域のサークルで有機肥料でがんばって野菜をつくっているところには、毎週野菜を送ってもらうようにしている。その野菜は虫がついていたりするが、それはおいしい証拠。ここは調理科なので、それを食べやすいようにするのが私たちの技術、そういうことを生徒に教えながら、つくっている。給食だとそのような野菜を使うのは難しいけれど、

私たちは無理なく地域の方々と契約を結んでおつきあいができる。

相可高校でも、生産経済科の農場で米や野菜をつくっており、食物調理科が購入している。授業の一環だから食物調理科でほしい時期に食材を供給してもらえないわけではない。でもいつか相可高校の日と謳うたって、農場でとれた食材だけですべての料理をつくり味わってほしいと考えている。

「まごの店」の運営

「まごの店」は生徒たちが主体で運営している。教員は後にひかえているが、彼らが責任を持ってメニューをつくり、調理し、接客し、コスト・会計も管理する。

お客様の反応はよい。まず値段がこんなに安くてよいのかと言われる。高校生なのにここまで料理ができるんだと感心してもらっている。昔から中学校を出てたたき上げで料理の修業をしている人は大勢いるのだから、15歳の子が料理をつくっていてもおかしくないと思っている。生徒たちは



開店前の「まごの店」調理場



「まごの店」奥がオープンキッチン

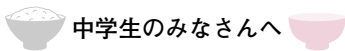
クラブ活動で毎日料理をしているから、18歳の段階でもう2～3年修業しているのと同じくらいの経験を積んでいる。

だしを取るにしても、プロと同じやり方をしている。卸売市場に買いつけに行く。食材をすべて確認してから引き取るので、目利きもでき、生きた勉強をしている。

しかし学業と店の経営の両立はなかなか難しい。ついつい私も学業が本分と言いながら、彼らが高校生であることを忘れてしまう。お客様も忘れていて、平日にお弁当の予約が入ったりする。

1日の仕込みは200～250食。その日によって、生徒の人数を割り当てて、数を決める。すべて売り切れる。実は250食というのは、生徒が疲れないよう無理をさせない数である。本当は330食くらいを3時間で売ることは可能だが、それをする、翌日クタクタになって授業ができない。やはり高校生なので、そこは大目に見てもらっている。

動くお金は大きいけれど、費用がかかりすぎて、お金は残らず、収支はゼロである。生徒の賃金は出ない。それは研修だから当たり前といわれるかもしれないが、やはり働いている以上は高校生にも報酬が出てよいと思う。これは今後の課題だと思っている。



中学生のみなさんへ

何か今日はすごいことをした、それを教えてもらったよな、こんなこともあるのか、これできたよな、という感動をもって生徒たちが1日を終えて帰る、教員としては、相可高校をそんな学校に

したいと思っている。料理が好きだったら、うちに預けてもらったら、しっかり大成できるようにする。夢を持たせて、夢に沿うようにする。夢を持たせるのが教員の役目だから、中学生のみなさんも、ひとりでも多く、夢に向かっていってほしい。

私の前任校は大阪の調理師の卵を育てる学校で、Uターンして相可高校に勤めているので、そう思うのかもしれないが、やはり自分の住んでいた町に誇りを持つというのは大事なことだと思っている。自分が小さい頃からそこで育ってきて、いやな面もよい面も知っているけど、自分が帰ってきて、その町に入って、その町が活性化されていく、というのがとても大事だと思う。だから、誰か人がするだろうというのではなく、自分自身が戻ってきて何かをする。もちろん自分のために。そうすればきちんとまわりがついてきてくれる。私は本当に料理が好きで、料理のことばかり考えている、趣味も特技も料理。その料理を生かして、地元に戻った。教え子は本当に故郷の後輩で、その子たちが、コンクールで日本一になったりする場面に出くわすことができた。

中学生のみなさんも、いつかは地元を出ていくことがあるかもしれないが、将来地元に戻ってこることも念頭において、故郷のことを考えながら生活するということはなかなかすてきなことだと思う。



調理クラブの皆さんと村林先生

調理クラブ 部長 米本有里さん

お客様とのふれあいなど、中学校ではなかった体験が調理クラブではできています。

オープンキッチンで皆さんに見られながら料理ができるのはすごくうれしい。土日がないので、最初はすごくしんどかったけれど、今は慣れてきて、楽しんでやっています。おいしかったよと言われるとすごいやりがいを感じます。料理が好きなので料理人になれたらと思っています。

せんばいの店 店長 田中晶子さん

食物調理科の卒業生で、大阪に行って修業していました。その間は下積みですが、上の人に認めてもらえるような仕事を先生が教えてくれたので、元気でがんばれました。

その後、地元に戻ってきて、地域の活性化につながるようにと立ち上げてもらったのがこの「せんばいの店」です。農家の人たちとも相談しながら仕入れた野菜などでお総菜などを販売しています。