

地域に人を呼ぶ！地場産食材にこだわった高校生レストラン

「まごころきっちゃん」

北海道三笠市 北海道三笠高等学校調理部

<取組主体の概要>

- ・所在地 : 北海道三笠市
- ・取組主体 : 北海道三笠高等学校調理部
- ・1日あたりの来客人数 : 80名
- ・夏期地場産率 : 50%



【取組概要】

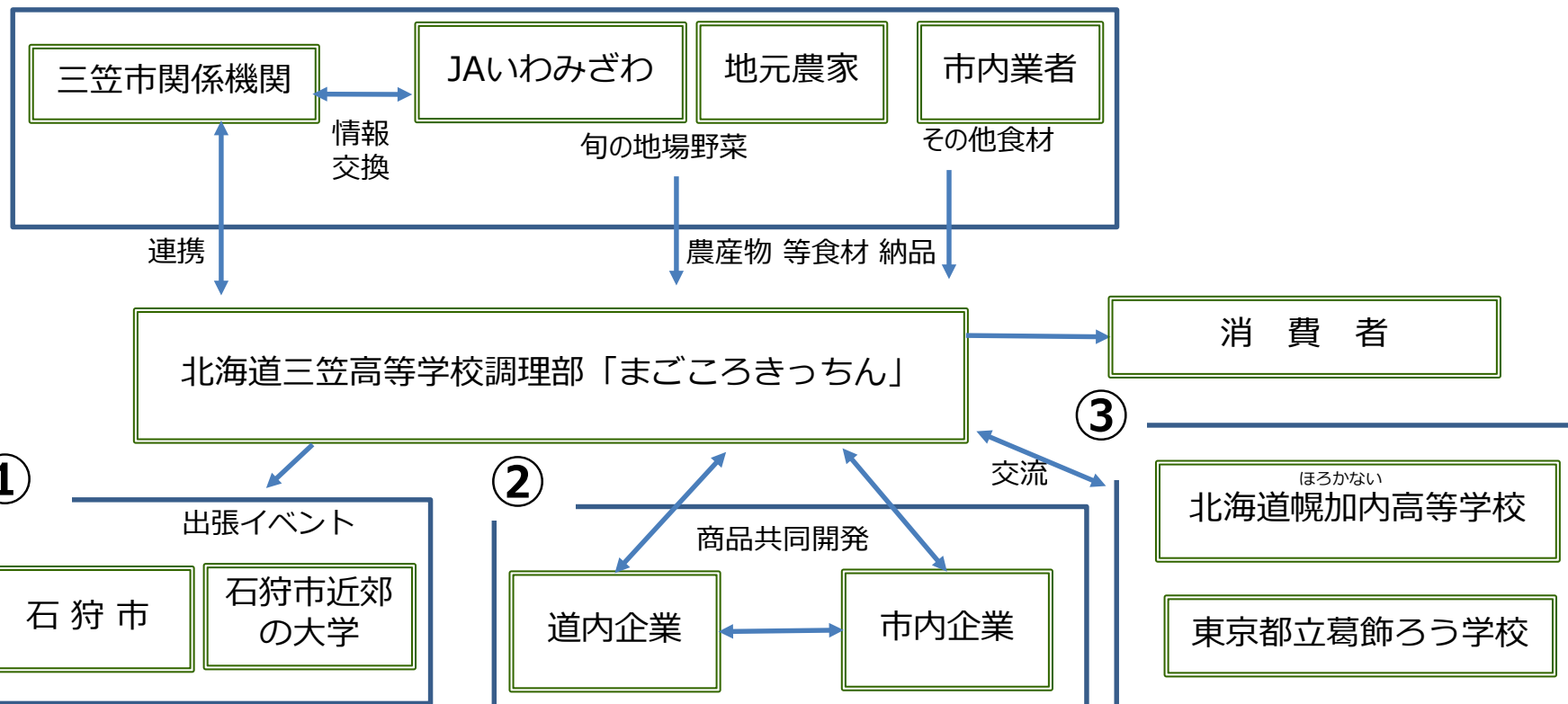
北海道三笠高等学校は、レストラン運営や商品開発、料理教室の開催や料理コンクールへの挑戦など様々な取組を通じて、調理の技術だけでなく、コミュニケーション能力や経営力、創造力や精神力を身に付けるとともに、主体的な姿勢とプロ意識を、同じ志を持つ仲間とともに切磋琢磨して伸ばす実践的な学習を目的に、研修施設「エソール」でレストラン「まごころきっちゃん」を運営。2018年のオープン以来連日満席の大盛況となっている。

使用する食材は地場産、北海道産食材にこだわり、栽培作物が少なくなる冬期以外は三笠産食材の使用率は50%に及ぶ。

定期的に三笠市関係機関と情報交換を行い、旬の地場産野菜の活用を推進するとともに、規格外の野菜の利活用を通してフードロスの削減にも貢献している。

数々の料理コンクールでも優秀な成績を収める他、石狩市での出張レストランや企業との商品開発、他校とのコラボメニューの提供など、様々な機関と連携した取組を行っている。

(取組のスキーム図)



【取組のポイント】

① 出張高校レストランin石狩の開催

石狩市の直売所で「出張高校生レストラン」を2020年10月に2日間にわたって初開催。

調理部の生徒が石狩産食材を使用した特別メニューを300食提供し、販売早々に完売した。

石狩市近郊の大学と連携し当日は大学の学生が接客と配膳を担当した。

開催にあたり、事前に石狩市の農家を訪問し話を伺う等、農家の方々との交流も行う。

①出張高校レストランin石狩の開催



②道内企業と連携したドレッシングの共同開発

② 道内企業と連携したドレッシングの共同開発

市内企業が製造する鶏醬を使用した「鶏醬ドレッシング」を道内企業と共同開発。

「鶏醬を使用した商品」というテーマで調理部の生徒が考案し、鶏醬と道産タマネギを組み合わせたドレッシングを商品化。商品のパッケージデザインも生徒が手がけた。



③ 他校との交流

2019年には「まごころきっちゃん」にて幌加内高等学校とのコラボメニュー「幌加内そば定食」を提供。幌加内高校の生徒がそば、三笠高校の生徒は天ぷらや煮物を担当した。

また、東京都立葛飾ろう学校の生徒と共同し、仕込みや調理を行い、聴覚に障害のある生徒との交流を行った。

③他校との交流（コラボメニュー）



【課題とその対処方法】

○冬期の地場産食材の確保と活用

→冬季は地場産の野菜が特に少なくなるため、市役所や農業関係者と連携を深めることで、新たな食材の発掘に取り組む。また、来客数の少なくなる冬季営業の集客の一助とする。

○料理水準の維持・向上

→毎年生徒が入れ替わり、レストランで提供する料理のレベル維持が課題であったため、上級生が下級生に技術を受け継ぐためのマニュアル化を図る。

【今後の展望】

高校生レストランを『食』の学びの拠点と捉え、他校との連携、特に農業や水産系学校との交流を活発に行い、お互いの学びを共有することで、広い視野を持った、社会で活躍できる人材育成を目指す。