



(3) 特別賞(全国地産地推進協議会会長賞)

奥村俊彦君(三重県立相可高等学校食物調理科)

相可高校食物調理科の奥村俊彦です。私たちの活動に対し、素晴らしい賞をいただき、ありがとうございます。昨日はお陰で、いい東京見物ができました。今から、地域の食ネットワーク作りを目指して多気町、私たち相可高校生から5つの提案という実践を発表します。

相可高校は三重県のほぼ中央、松阪牛で有名な松阪市に隣接する西側にあります。学校の周囲は、自然環境に恵まれた農村地帯です。近くには世界一ともいえるシャープの液晶工場もあり、産業も活気づいています。

相可高校は、普通科、生産経済科、農業土木科、食物調理科の4つの科から成る総合高校です。生徒の夢を叶え、地域と共に歩む学校という教育目標のもと、生徒一人ひとりが夢の実現(学生の吉田会遙乃さん)に向けて一生懸命頑張っています。また、多気町唯一の高校として、地域の方たちとの交流を積極的に行っています。

それぞれの科の、地域や産業界との連携を紹介します。普通科は、企業、多気町と連携して、液晶関連の企業を中心とした、講座を勉強しています。農業科では、松阪牛を飼育し松阪肉牛品評会にも出場しています。昨年度より、多気町、国立三重大学と連携し、町原産の自然薯の一種、伊勢いもの栽培の新研究を行っています。また、園芸福祉活動にも積極的に取り組み、今年度生徒の手でNPO法人を設立しました。農業土木科は、測量士の取得が全国一の実績があり、多くの生徒が地域で活躍しています。私たちの食物調理科には、調理師を養成する調理師コースと、製菓を中心とした食文化コースとがあり、いずれも将来の地域社会の担い手となる食物のスペシャリストを目指しています。

食物調理科では、相可高校から3つの提案として、日頃から地域と一体となった地産地消の活動に取り組んでいます。私たちからの提案のひとつには、研修施設まごの店における取り組みです。

多気町の観光玄関である多気駅には、自然休養村、ふるさと村などがあります。その中には、農産物直売施設「おばあちゃんの店」があります。そのおばあちゃんの店の前に、平成14年にオープンした、ちっちゃなお店があります。おばあちゃんやおじいちゃんからみれば、まごのような私たちが運営する「まごの店」です。初代まごの店では、地元で採れた大豆で作った「豆腐田楽」。多気町原産の伊勢いものを練り込んだうどんに、季節に応じた定食に、ソラマメを提供していました。その後、多気町とふるさと村、三重県の支援により、平成17年に、県内の工業高校建築学科による設計コンペを行い、新しいまごの店が完成しました。

まごの店は、学校が休みの時に営業し、仕入れから調理・接客・販売までを私たち生徒が行う研修施設です。まごの店の目的は、地元食材を使い、地産地消の活動



を奨め、地域に明るい話題を提供することと、学校では経験できない実習の場として活用することです。毎週土曜日・日曜日はたくさんの方が訪れ、連日満員御礼で、皆さんに喜んでいただいています。

下の写真は、現在提供しているメニューです。

また、店ででた生ゴミは、地元農家のグループにより、堆肥として、肥料として再利用され、資源循環型の環境に優しい施設を目指しています。

まごの店の様子については、あとでビデオを見ていただきたいと思います。

これは、昨年度から始まったまごの店スイーツです。まごの店スイーツは食文化コースの授業の一環として行っており、毎週木曜日と金曜日にお菓子を作り、土曜日に販売し、2時間ほどで完売する盛況ぶりです。多気町の物産品である伊勢いもや、柿、みかんを使ったお菓子も提供しています。

これは販売日誌とお客様のアンケートです。ほとんどがほめ言葉ですが、もし一件でもクレームが出れば、すぐにミーティングを行い、とことん解決していきます。

私たちからの提案の2つめは、地域・産業界とコラボレーションすることによって、地元食材や、その加工品の普及促進に努める取り組みです。その主なものを紹介させていただきます。

地元多気町は、自然薯の一種伊勢いもの原産地です。伊勢いものを練り込んだ伊勢いも入りのめん。私たちと多気町で共同開発しました。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おります。

三重県は、養殖真鯛全国2位のシェアがあり、この鯛を使って、新しい食べ方・商品を、くまの灘漁協と共に開発し、この商品が平成16年度「三重ブランドチャレンジ」に認定されました。

地元にある醤油会社と私たちが配合を考え、化学調味料を一切使わない、こだわりの相可高校オリジナル醤油を作ってもらっています。今年度新商品として、尾鷲海洋深層水を利用した、淡口醤油も開発しました。

この他さまざまな企業とコラボレーションを行っていますので、簡単に紹介させていただきます。

今年度、地元のスーパーマーケットとテレビ局とタイアップし、「青春弁当」を考案しました。このお弁当は、地元の松阪球場で行われる欽ちゃん球団の茨城ゴールデンゴールズ対三重高虎ベースボールクラブの試合で600組を販売し、欽ちゃんにも食べてもらおうと思っています。

これは、北海道の酪農学園大学主催のコンクールで、私たちの先輩が1位の栄冠を獲った「じゃがいもンブラン」です。北海道のコンビニエンスストアで商品化され、販売されました。

毎年松阪「小津安二郎青春館」からの依頼で、夏みかんを貰い、やっちゃんマーレードを作っています。

地元多気町の商店と共同し、魚の粕漬「助蔵」を商品化しました。今では全国の店で販売中で、東京の百貨店でも売っています。

また、私たち生徒が考えた料理のレシピが、地元のFMラジオで毎日放送され、スーパー・新聞社に、作り方のパンフレットを提供しています。

つい先日は、伊勢茶を生かし、高級食材を使った料理の提案を行いました。

三重県の畜産会や漁協とも共同し、ホームページで肉料理や魚料理のレシピを提供しています。

多気町の特産物の次郎柿を使ったお菓子のレシピを考案し、ケーブルテレビでも紹介されました。

私たちからの提案の3つ目は、地域の食育ネットワーク作りです。食物調理科では、食のスペシャリストとして、地域の食の情報発信の拠点となり、子どもから大人までのさまざまな世代を対象とした食育に関わる取り組みをしています。そのいくつかの例を紹介します。

これは、地域の方々を対象にした料理・お菓子教室です。保育園や小学校との実習交流風景です。子どもたちの表情は、ほんとうに輝いています。教える私たち自身が、食の大切さを認識します。

地元の全小学校6年生を対象とした「わくわくマナー教室」。生産経済科と共同での、地域に住む親子対象での「わくわく食農体験」の様子です。

多気町を始めとした6つの公民館では、定期的に料理教室を行っています。受講生は月に240名を数えています。料理教室では、私たちが先生になって、地域の方々に料理の手ほどきをしています。

学校行事においても積極的に、保護者や地域の方たちと交流します。これはPTA総会での授業参観です。毎年昼食サービス、手作り加工品やお菓子の販売を行い、保護者や地域の方々に喜んでもらっています。

文化祭では、3年生の集大成である展示や食事、販売を行います。また、1・2年生は親子実習。3年生は保護者に感謝する会などを行います。

地元周辺の各地域では、たくさんイベントに参加し、そこでは地元食材を使ったお弁当や、お菓子を販売しています。

食を通した福祉活動も積極的に行い、地元の福祉施設を訪れ、一緒にお菓子を作ったり、レクリエーションをしたりしています。

また、地域の高齢者のお宅を訪れ、給食サービスを行っています。

多気町の国際交流協会を始めとした国際交流の場でも、積極的に日本の食文化を紹介する活動を行っています。今年度は8人の生徒が、多気町の姉妹都市であるアメリカのワシントン州を訪れ、伝統的な日本料理を紹介してきました。これはその時の様子です。私も参加しましたが、外国へ行って、外国の食文化を学び、改めて日本食の素晴らしさを実感しました。

私たちからの提案の4つ目は相可高校ブランドの提案です。最初にも紹介しましたが、本校には生産経済科があり、生産から販売を相可高校で行い、地産地消活動や地域の食育に貢献することを目指しています。まだまだ研究途中ですが、いくつかの実践を紹介します。

多気町原産の伊勢いもの栽培研究と商品開発です。

松阪牛と多気町特産の農産物とをあわせた実践です。

まごの店のガーデニングは生産経済科の園芸部による作品です。

このように、学校内の各ガーデニングを園芸できるのは、相可高校の強みだと思います。

私たちからの提案の5つ目は、地域食材を使った創作料理の提案です。私たちは地域の食材を使い、創作力を高めるため、いろいろなコンクールに挑戦しています。コンクールに参加することで、地元食材の新しい活用法を提案でき、また、地域に明るく元気な話題を提供できます。入賞した作品は、まごの店のメニューになっています。

これは先輩の作品です。

今年度、全国魚料理コンクールでは、私の同級生が全国最優秀賞を受賞し、現在3年連続日本一の優勝。来年こそは私も出場して、日本一を目指したいと思います。

以上の提案を、地域に向けて積極的に情報発信しています。情報発信ということで、地産地消運動、食のネットワーク作りに貢献し、地域が明るく元気になれば嬉しく思います。

これは、まごの店に置いてある、地産地消活動のリーフレットです。イベントでも配布しています。ホームページにも積極的に情報を発信しています。新聞や様々な雑誌に、食物調理科の取り組みが紹介されています。テレビでも放送されました。

私たちは、素晴らしい環境に恵まれた多気町、三重県という地域の人たちに応援してもらいながら、現在も活動をしています。食のスペシャリストという夢に向かって、元気な「食」を作る高校生の一員として、本日の5つの提案を更に進めたいと思います。

つづいて、私たちの活動が紹介されたテレビです。少し音が聞きづらいんですが、観ていただきたいと思います。

(ビデオ)



(指導の村林新吾先生)

こんにちは、指導しております村林でございます。

今の調理風景は研修生なんですが、実を言いますと、食物調理科は3年間で卒業しますと自動的に調理師免許がとれ、まあ半分専門学校のような学校でございます。ところがこの授業中に、今のような商品をつくることは一切してはいけないということで、厚生労働省のほうで指導を受けておまして、授業は授業。じゃあこのまごの店の運営はどうなったかという、「調理クラブ」という名前で運営させてもらっております。クラブ活動ですが、60名の調理師コースの中で、現在54名が在籍しています。あとの6名はと言いますと、相可高校に入ることがゴールですので、毎日僕の顔見るのがいやだ

ということで、遠慮してるみたいでございます。54名がいまして、大体5時半から一緒に買い物に行きます。仕入れの部長がおりまして、朝6時に地元のコンビニの前に集合して、僕の車に乗って買い物に行きます。

私たちは生産経済科ではございませんので、作物を作ったりとか、育てたりすることができませんので、できるだけ新鮮な物を買って、良い物を買って、そして私たちの技術で加工して、それを申し訳ないんですがこの店は、本来ですとお客様が一番なんですけど、実は私どもの生徒の研修のための店ですので、生徒が一番。生徒の作った物を店に出して食べていただくということで、お客様は2番という考えで運営しております。

おかげさまで、週土日の営業だけで年間111日ぐらいの営業しかしないんですが、昨年だけで2880万円の売上がありました。税金の関係もありますので、ほとんど材料で使い切ってしまいました。ふるさと村という施設の中にありますので、相乗効果とですね、1.5倍から2倍ぐらいの売上になったということで、本来は老人天国だったんですけども、今ではヤングファミリーの町という感じで、土日はほんとに満員でございます。

じゃあ生徒は、土日やってていつ休んでるのかといいますと、1日も休んでおりません。夏休みは14日間。冬休みは3日間。それ以外は4ヶ月に1回か2回。実を言いますと今は期末テスト中ですので、他の生徒は休んでおりますが、今日ここに来た2人は休めませんので、このぶんだと4ヶ月間休みが無いということです。ですのでまあ、野球の甲子園目指してる子みたいなんで、毎日料理をつくっています。

先ほど言いましたように、私どもの学校は調理師を育てるための学校でございます。その中でこの研修施設を貸していただいて、お金のありがたみとか、地産地消の活動の意味もはっきりわかります。同じ職場の先生から、こんなに行事を受けて大丈夫かと、もう止めたらとかいわれます。例えば食育の面で、多気町1万6000人の人口の中で小学校6年生全員となると、すごい人数なんです。それを夏休み1週間かけて全部のテーブルマナーをするんです。これは多気町の方が、将来外国へ出て恥ずかしくないように、フランス料理が食べれるように仕込んでくれる。僕たちも子どもの時に、こんな素晴らしい料理は食べたことがなかったです。いつもハンバーグぐらいしか食べたことがなかったんで、こういうことで地域に還元するために僕たちはまごの店でがんばると思っています。

相可高校は毎日毎日忙しく、今週土日は欽ちゃん球団とコラボレーションです。明日は朝の6時から買い物しまして、お弁当を600組。それと土曜日のまごの店が大体200食ですので、800食をつくりますので、にんじんを剥くとなると、単純に1600コを本1年で剥くことになります。うちの授業はすべて手で剥きますので、型で抜いたりしませんので、そのようにして成功させておおります。

毎日毎日泣き笑いで、それが評価されまして、僕たち田舎の人間がこのような賞を貰うことになりました。アメリカのワシントン州にも出展して、まあアメリカの

人が見たら僕らを「変な人間がおるなあ」と「変な日本人やなあ。」と思ったことでしょう。食文化活動も行っております。以上で私と、奥村と、吉田の発表を終わらせていただきます。どうもありがとうございました。

司会： それでは、会場の方からご質問がありましたらお受けしたいと思っておりますので、手を挙げていただきたいと思います。よろしいですか。では私からひとつ。

地域のコンテストなどに、学校から出ていることはご紹介にあつたんですけれども、コンクールとかコンテストの応募ということを企業が地域でやっていますか。

A： 実を言いますと、商品を作るっていう意味で、生徒の思い出作りということで、すべて教育に入っております。ですので、契約する時に必ず書類とか、研究開発などの一文があります。例えば60万ばかりの予算があります。それはまごの店の会計でやっていくわけです。あと、必ずしも利害関係のことですが、契約の時に1文を入れるのは、うちの学校の生徒は利害に関わってない。実を言いますと、教師としてはぼく1人しかいませんので、担当をすべて決めてしまいます。ですから、本来その担当の生徒に、これどうするの？って、そのお店の人が聞きますと、僕以上に商品開発の知識がある。ということです。だからその商品に対する利益を貰うってことは一切しない。すぐ放棄する。

司会： その社長さんと食品開発をやろうというきっかけは？

A： これはやっぱり普段の活動で、今は逆に磁石のように、逆に来ます。これは商売になるんですよ。僕らですと、商品開発の開発費はただなんですから、その研究開発費をお店の売り上げで出していますので。だから鯛なんかでもこれ、三重県のブランドにして っってことでみそ漬けなんですけど、これだけで鯛だけで300キロくらい。うちとしてはそれをおろす練習になりますので、ただで鯛をおろす。だからこの学年はすごく鯛をおろすのが上手です。もう見るのもいやなぐらい。毎日、鯛だらけで。

司会： ありがとうございました。じゃあほんとに皆さんありがとうございました。それでは少しここで休憩をとりたいと思います。再会は3：15過ぎということで、短いですが、7分ぐらいの休憩にいたします。よろしく願いいたします。