

## (2) 『三重県立相可高等学校食物調理科の地産地消活動』

長野県・埼玉県農業大学校非常勤講師)  
博士(農業経済学) 二木 季男著

### ―目次―

1. はじめに
2. 三重県立相可高等学校食物調理科の目指す姿(教育理念・教育方針・教育成果等)
3. 当校の所在する多気町(三重県多気郡)の概要と当町に於ける地域農業振興施策と当校食物調理科との連携
4. 当校の「5つの提案」を通じた地産地消活動の内容と成果
5. 地域に於ける地産地消活動としての総括と課題

#### 1 はじめに

当校調理科は平成15年度から平成17年度まで3年間、家庭科としては全国初の文部科学省新規事業「目指せスペシャリスト」の研究指定を受けた。その研究課題として、「将来の食のスペシャリスト像の探求と、今後の食物調理科のあり方に関する実践研究」を掲げ取り組んで来た。実は、この研究成果とそれを生かした実践教育なしには今回の表彰はなかったのではないかと思われる。

それに加えて、当校の所在する多気町の『おいしい多気町まるかじりフェスティバル』に代表される地産地消への取り組みとが実に見事に連携し、その成果が今回の表彰につながったと言ってよい。

最近各地で高等学校の生徒たちが積極的に地域に密着して「食」と「農」に関わる活動を始めている。

大変心強い限りである。例えば、愛知県立川之石高校の総合学科(八幡浜市)では、市内の学校給食センターに供給するキャベツの定植作業を始めたと3月16日の日本農業新聞が報じている。

同校は、既に保内学校給食センターと給食用野菜の栽培契約を締結している。07年度は、キャベツのほか、ジャガイモ、ハクサイ、ニンジン<sup>ごぼう</sup>の4品目を供給し、学校給食の地産地消に一役買っている。

野菜の栽培は、野菜の授業を選択する2,3年生(定植作業は2年生22人)が授業の一環として取り組んでおり、安全・安心ということから推肥を使って土づくりを行ない、出来る限り減農薬で栽培している。07年度はキャベツ(春・冬 各200個)、ジャガイモ(春・秋 各100キロ)、ニンジン(12月以降100キロ)、ハクサイ(12月以降100個)を供給する計画である。

また、こんな例も挙っている。静岡県立御殿場高校情報ビジネス科を中心に3年生24人が、JA御殿場育苗センターのハウス1棟(5アール)で、野菜栽培を始めた。この野菜は自分たちの課題研究の一環として運営する体験実習店舗「御高<sup>ごこう</sup>ショップ」で販売する計画である。生徒たちは「地域の人に、おいしく安全で安心できる野菜を届けたい」と張り切っている。農業系学科のない高校で、野菜栽培・販売実習は珍しい。

更に、こんな事例も注目されている。熊本県立鹿本農業高校では、「農家のため、米の消費を何とか増やしたい」と、部活で開発した米粉パンを、6月にも地元コンビニエンスストア「エブリワン」

(熊本市)の九州地区220店で販売する。その商品は、地元産の野菜や馬肉を具にしたカレーを米粉のパン生地で包んで揚げた「らいすカレーパン」と「米粉あんぱん」で、もちもちした食感が特徴である。

最後に愛知県渥美農業高校(田原市)の事例であるが、5年ごしで、メロンを四角くする栽培技術に取り組んで来たが、地元のJA愛知みなみとJA豊橋との共同で四角いメロン「カクメロ」の栽培

方法の特許申請をし、本年3月12日特許取得をした旨を発表した。メロンの産地特産化、ブランド化に寄与することとなった。

このように高校生の活動が各地で広がり始めている中で、相可高校の事例は教育指導面からも注目に価する内容であるが、地域の「食」と「農」に対する振興施策の諸案件とマッチすれば、有力な地産地消活動としての効果を発揮することをも示している。そこで先ず、相可高校での食物調理科の教育理念や教育の指導方針それに教育成果等を、前述の文部科学省指定の研究報告書を参考にしながら示した上で、本論である地産地消活動の経過内容に入ることとしたい。

## 2 三重県立相可高等学校食物調理科の目指す姿（教育理念・教育方針・教育成果等）

当校の食物調理科は、平成6年度に「食」のスペシャリスト育成を目指して従来の家政科から学科改編された。学科改編では2つのコース、すなわち、卒業と同時に調理師の免許が取得でき、調理業界のリーダーとなる人材を育成する調理師コース（20名）と時代のニーズに応じて製菓に重点を置いた食文化コース（20名）の2つのコースに分かれている。

当校は、食物調理科の他に、普通科（3クラス）農業関係の生産経済科（1クラス）と農業土木科（1クラス）から構成され、生徒数720名の総合高校である。そしてこれら4つの学科が互いに競い合い、また連携し合って当校の教育理念である「生徒の夢を叶え、地域とともに歩む学校」（傍点は筆者）の実践に取り組んでいる。所在地は三重県多気郡多気町相可50番地で、後述するように、地域との連携が密度高く具体的に進められ、その成果が今回の成果となってあらわれている。

前述の通り、当校は平成15年度から17年度までの3年間、家庭科としては全国で初めて文部科学省の新規事業「目指せスペシャリスト」の研究指定を受け、その研究課題として「将来の食のスペシャリスト像の探求と、今後の食物調理科のあり方に関する実践研究」を掲げて取り組みを開始した。

これからの「食」のスペシャリストに求められる能力として、①「食」に関する専門的で高度な知識や技術力、②起業家として求められる経営力、③新たな発想の中から商品を開発していく商品開発力、④地域の「食」のリーダーとなりうるコミュニケーション力、の4つをあげ、その育成のために教育課程の改善や指導内容・方法、評価方法等について研究開発をしてきた。

これまでの「目指せスペシャリスト」の実践研究の取り組みが、食物調理科のみならず、他の学科の取り組みや、部活動等にも大きな刺激となり、学校全体が活気づき、元気のある学校にしていった。

そしてその中で地域の活性化に役立つ活動が着実に進展し、文字通り「地域と共に歩む学校」として認められつつある。

ここで現在に至った研究開発とそれに伴う実践の内容を見て置くこととしたい。

### （1）新しい食物調理科のあり方

#### ① 食物調理科の目指す姿

高等学校における「食物調理科」の意義は、「食」を通して「生命」を学ぶ、生きた教育ができることにある。このことを大前提に、さらに、食物調理科の生徒の“夢”は、調理師・パティシエ・食関連業への就職、管理栄養士など食関連の学校への進学であり、そのための「食」のスペシャリスト育成と、地域に根ざした開かれた学校としての地域の「食」のネットワークづくりが、食物調理科の目指す姿であり、その実現にむけて次のような実践をかさねてきた。

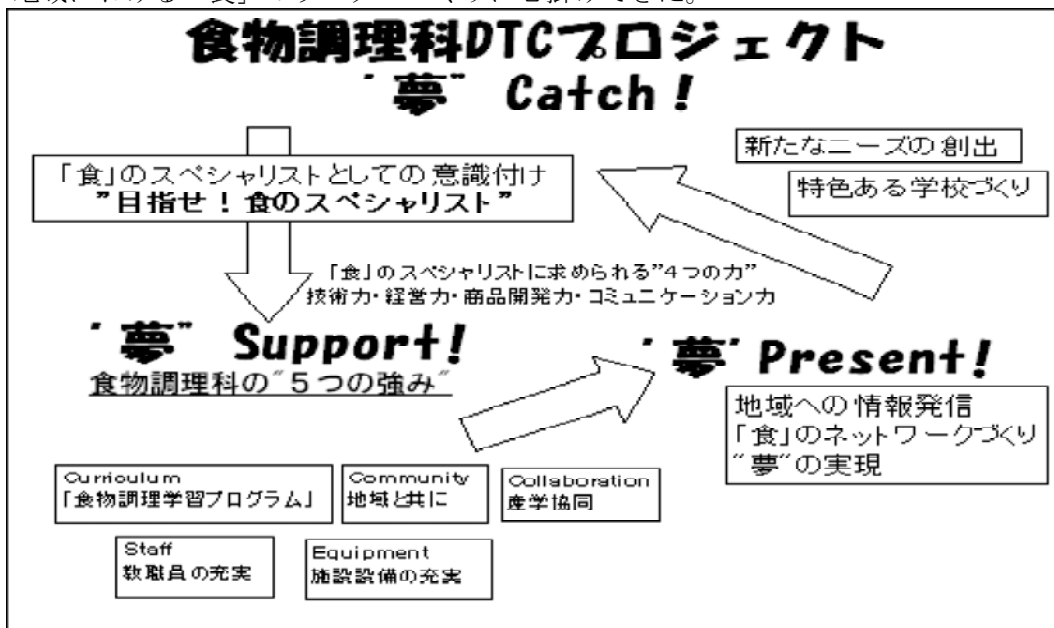
#### ア「食」のスペシャリストの育成

より高度な知識や技能の習得を目指して、和・洋・中の料理のプロ職人の招聘や、専門学校や大学の教員による出前授業を積極的に実施したり、技術だけでなく創造力をのばすために積極的に料理コンクールへ挑戦し、全国レベルの入賞を果たしてきた。また、調理師コースは、専門調理師技術考査やふぐ取り扱い資格など高度な資格取得のために資格取得講座を開講した

り、食文化コースは、希望者が専門学校と連携して製菓衛生師通信教育を受講、国家試験に挑戦、全員合格を目指したりしている。その他、起業家を目指し、地元企業・商工会議所・卒業生による進路講和の実施や、研究施設「まごの店」多気町五桂の自然休養村に所在する調理研修施設レストランの経営、製菓や食品の製造・販売を行ってきた。

#### イ 地域における「食」のネットワークづくり

地元企業や行政機関と協同して、地元特産品の伊勢いもや柿、鮎などを使った商品の開発をしたり、本校生産経済科とともに、地域の「食」と「農」に関する教育のネットワークづくり、地域における「食」のリーダーづくりに心掛けてきた。



また、保護者への授業公開、シラバスの作成・公開、地域のイベントへの参加、料理教室など生涯学習教育への支援、保育園・小学校・福祉施設との連携、地産地消運動の推進など地域に開かれた活動を行ってきた。

#### ② 新しい食物調理科のあり方

食物調理科の生徒の「食」のスペシャリストになるという“夢”を叶えるために、キャッチフレーズを、「目指せ！食のスペシャリスト」、新しい食物調理科の指針を「食物調理科DCTプロジェクト」として確立した。(DCTとは“Dream come true.”の頭文字をとったもの。)

「食物調理科DCTプロジェクト」には、

“夢”を叶えるための方法を見つける< “夢” Catch! >

“夢”をサポートする< “夢” Support! >

“夢”の実現に向けて情報発信する< “夢” Present! >

の3つのステージを設定し、それぞれについて「食」のスペシャリスト育成のための具体的方策を研究開発した。

そこで、ここではこの食物調理科DCTプロジェクトの中で、特に『「食」のスペシャリストに求められる4つの力』についてその内容を紹介し、それらを実践して築き上げてきた「5つの強み」として表理されている実績内容の一部を紹介するに止めたいと思う。

#### (2) 「食」のスペシャリストに求められる4つの力の育成

前図の“夢Catch!”の中で示されている「食」のスペシャリストに求められる4つの力を育成することを掲げ、その具体的方策を次表で示すこととする。その4つの力とは、

① 知識・技術力と創造力、②経営力、③商品開発力そして④コミュニケーション力の4つである。その詳細は学年ごとに設定された学習カリキュラムとして体系化されているが、そこでの基本的概念は、フードデザイン、調理製菓、栄養食品衛生・公衆衛生、生活産業、食文化、フードマネジメント、フードビジネス、商品開発（創造性）、接客・マナー、食の安全・安心、情報処理、交流（国内・国際）、連携・協調など幅広い。これらを3年間に座学と実習・実践の中で学べる体制を作り上げている。

表「食」のスペシャリストに求められる4つの力とそれを育成する具体的方策

<p>① 知識・技術力と創造力 <b>technique/art</b></p> <p>育成したい力</p> <p>高度で専門的な知識・技術力 創造力 コーディネート力</p> <p>具体的方策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門学校等との連携、特別非常勤講師としてプロ職人等の招聘</li> <li>・ 「専門調理師」「ふぐ取り扱い資格」「製菓衛生師」等のより高度で専門的な資格取得</li> <li>・ 家庭科食物調理技術検定の1級全員合格、各学年に応じた高度で専門的な技術の習得</li> <li>・ 現場実習の充実</li> <li>・ 各種料理コンクールへの挑戦</li> <li>・ 食のスペシャリストとして求められる「フードコーディネイト」などの研究</li> </ul>
<p>② 経営力 <b>management/business</b></p> <p>育成したい力</p> <p>マネジメント ビジネスマインド ショッププランニング</p> <p>具体的方策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 商工会議所や企業との連携による起業家育成</li> <li>・ 研修施設（多気町経営）の店舗経営や商品開発</li> <li>・ 製菓等の製造・販売（テーブルサービスを含む）や商品開発</li> <li>・ フードビジネスの実践研究</li> </ul>
<p>③ 商品開発力 <b>creativity/marketing</b></p> <p>育成したい力</p> <p>商品開発 メニュー&amp;レシピ作成 マーケティング プレゼンテーション力</p> <p>具体的方策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 企業や大学の商品開発研究機関等との連携</li> <li>・ 本校生産経済科との連携</li> <li>・</li> </ul>
<p>④ コミュニケーション力 <b>communication/hospitality</b></p> <p>育成したい力</p> <p>笑顔・あいさつ テーブルサービス 接客マナー 食の安全・トレーサビリティ</p> <p>具体的方策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域、保護者等との連携、地域対象の料理・製菓教室の開催、公民館等の生涯料理教室への支援</li> </ul>

- ・ 地元教育機関との「食教育」ネットワークづくり
- ・ 食による福祉交流
- ・ 食文化の国際交流

### (3) 実践学習を生かした食物調理科の成果（強み）

当校の食物調理科の強みを5つにまとめている。その第1は先の「食」のスペシャリストに求められる4つの力の育成である。その第2は①「食」と「農」の情報発信地—生産経済科と共に—②研究施設レストラン「まごの店」での実践学習、③地域の食教育ネットワークづくり、④食を通じた福祉交流、⑤食を通じた国際交流、⑥料理教育の開催、⑦地域のイベントでの食品・製菓販売などである。

その第3は、産学協同の成果（学習）である。その主な内容は①インターンシップ、②校外研修（店舗訪問、企業見学、テーブルマナー講習）③企業・地域との協同プロジェクトである。

#### ① インターンシップ

1年生の「生活産業基礎」での店舗経営の学習、店舗訪問や「調理」や「製菓」での学習の成果を、実際の現場で実践し、さらに、プロの職人さんたちから直接学べる、現場実習です。インターンシップ先として、地元一流のホテルやお店が協力していただいておりますが、新たに探すことも可能です。調理師コースは、夏休みに10日間、春休みに5日間のうち、いずれかには必ず実習し、「調理」の増単位として認められます。ほとんどの人は2回行います。食文化コースは、希望者のみの実習となりますが、「フードデザイン」の増単位として認められます。

#### ② 校外研修

##### ◎店舗訪問

1年生の「生活産業基礎」の授業では、1学期に食物調理科で何を学ぶかを知り、自分の学習目標をたて、卒業生の進路状況について調べ、自分の進路について考えます。2学期には、食生活関連産業の実際について企業化の話しを聞いたりして学習する中で、実際に店舗見学を行います。自分の目指す職業の店舗を訪問し、店主へのインタビューや職場の様子を見学してお店のリサーチや商品のメニューについて調べ、レポート・展示ポスターにまとめ、発表会をします。

3学期には、起業家としての学習、仮想店舗を計画し、マネジメント力、コミュニケーション力を身につけます。

##### ◎企業見学

2年生の3学期、中央卸売市場と食関連企業の現場を見学します。中央卸売市場では、生鮮食料品が生産者から中央卸売市場に届くまで、市場での売買について学習します。今、生鮮食料品の安定供給や物流の効率化などの向上が求められるとともに「食の安全・安心」「市場の衛生管理問題」等への関心が一層高まっています。こういった市場が直面している問題や市場での様々な取り組みについて学ぶことも「食」のスペシャリストとして必要です。

企業見学では、食品メーカーの内部や製造工場を見学し、1年の店舗見学とは違ったオートメーション化された食品の製造について学びます。

##### ◎インターンシップ・店舗訪問で協力いただくお店

神湯館／鳥羽国際ホテル／フレックスホテルスメール／フォレストピア／プラザ洞津／三重厚生年金センター／華王殿／ブランシュ西洋料理岡／ボンヴィヴァン／カンパーニュビストロレジョン／

ラ・パルムドーム／相生サンマルク／かみむら／武蔵野／赤玉寿司／かりん／やませ／うき田／みちのく／大喜／上海四馬路／粹蓮／かばかん／ニタベイユ／モンテカルロ／アニバーサリー／麦の穂／ルクサンプール／白子屋／ホルン多気店／洋菓子のエル／ル・プルミエ・アムール／ボンヴィヴァンカフェ／フォンテーヌ／みずほの里／吉祥苑／松坂屋給食センター／さくら園／さくらんぼほか

#### ◎テーブルマナー講習

2年生で日本料理のマナー、3年生で西洋料理のテーブルマナーを学習します。礼儀やおもてなしの心を学ぶことによってコミュニケーション力をつけることは、調理師やパティシエにとって大切な要素です。

そして第4は、これらの学習・指導を支える充実したスタッフと第5は、充実した施設・準備である。

以上のような当校の理念の具体化や学習方針の実現が、地域（県としての地産地消ネットワーク活動－NPO 地産地消ネットワークみえ－や地元多気町の地域農業振興活動）の施策と合致して、今回の成果を生むに至っている。

### 3. 当校の所在する多気町（三重県多気郡）の概要と当町に於ける地域農業振興施策と当校食物調理科との連携

#### (1) 多気町の概要と当校活動の広域性

多気町は、三重県のほぼ中央、伊勢平野の南端部に位置し、松坂市と伊勢市の中間にある。名古屋市からは直線距離で約75km、津市からは約25kmとなっている。主要交通機関として、近畿自動車道伊勢線、国道42号線、国道368号線ならびにJR紀勢本線と参宮線が走り、産業の振興等に主要な役割をはたしている。気候は比較的温暖で自然環境に恵まれており、北部を流れる櫛田川、南部を流れる宮川の両岸には河岸段丘が形成され、西部と南部はスギ、ヒノキの植林を中心とした山地で、山麓は穏やかな傾斜地が広がっている。平成18年1月に多気町と勢和村が合併し、総面積103.2km<sup>2</sup>で、人口は15,960人（H.18.4.1）の中山間地域である。総面積の2割近くを占める農地は、櫛田川、佐奈川、外城田川沿いに広がり、米・麦栽培の他に、みかん、柿、伊勢いも、しいたけ、伊勢茶など特産品の生産が行われている。

また、当町の観光玄関となっている五柱池には、景観と観光農業を取り入れた自然休養村「五桂池ふるさと村」があり、その中には農産物直売施設「おばあちゃんの店」と、平成17年2月リニューアルした地産地消型高校生レストラン「まごの店」があり、訪れる観光客や地域住民を楽しませている。

表 地区の人口等

	総人口（人） （H18.4.1）	高齢者率（%） （H18.4.1）	産業別人口比率（%）（2000 センサス）			
			第1次	うち農業	第2次	第3次
男	7,909	22.7	13.0	12.8	47.9	39.1
女	8,051	30.5	17.0	16.9	29.9	53.1
計	15,960	26.5	14.6	14.5	40.6	44.8

表 市町村面積・地域の面積

市町村面積	活動地域の面積	農地面積		
		田	畑	その他(樹園地等)
103.2 k m <sup>2</sup>	103.2 k m <sup>2</sup>	1,305ha	249ha	453ha

なお、当校の地域内での活動領域は、「まごの店」における地元食材を活用した料理提供や製菓販売、保育園や小学校等との連携による食育活動であり、加工品の共同開発やレシピ提案、各種イベントへの出展などの活動は、町域を超えて広く県内に及んでいる。

## (2) 当校食物調理科と多気町との連携

当校食物調理科と多気町との連携は、以前は、年1回ないし2回の地域イベント（多気町おおいなまつり）に模擬店等の出展程度であった。また、学校側と地域の農業者の連携も活発には行われてはいなかった。

このような中、多気町では、平成14年2月に農業者の安定的な経営と地域農業の担い手（認定農業者）の育成を目的として「おいしい多気町まるかじりフェスティバル」を開催した。

このイベントは、多気町内の担い手が生産した農作物を使った食の祭典で、地域農業の担い手にスポットを当て、地元農産物の良さや担い手の取り組みを地域の加工・流通・販売・飲食事業者や町民の皆さんに広く知っていただくという催しであった。その中で試食料理の提供などは、当校食物調理科が全面的に協力して実施した。

具体的には、認定農業者35人と認定志向農業者2人（当時）の一人一人から提供された自慢の農畜産物と地元の農産物直売施設「おばあちゃんの店」、JA等からの食材を併せて、これらをもとに当校食物調理科の生徒がレシピを考案し、料理の解説と使用した地元食材の説明を交えて試食料理を提供した。併せて担い手の取り組み紹介と食事会を実施した。出席した関係者の評価は、非常に好評であった。この取り組みがきっかけとなり、当校食物調理科と地域の農業者、行政の連携が活発化し、今日の「まごの店」と「おばあちゃんの店」を中心とする地域内連携のシステムをはじめ、地元企業等も含めた地域ぐるみでの6次産業化、地産地消による地域活性化の仕組みが出来上がることとなった。

また、現在では、農業者のグループが、「まごの店」から出る生ごみを自主的に引き取り、堆肥化して自らの農地へ還元するという取り組みも行われ、そこで生産された農産物は「まごの店」の食材として利用・提供され、顧客の多くに好評を得ており、地域循環の仕組みも定着しつつある。「まごの店」と「おばあちゃんの店」を中心とする地産地消の取り組みは、まちの活性化、ひいては農業者の生産意欲の向上にもつながっており、地域は若い活気ある力と元気をもらっている。

一方、前述の当校食物調理科の理念や教育方針の実現の場としての意義も大きく、生徒の学習意欲の向上（張り合いづくり）にも大きく寄与する結果となって現在に至っている。

参考までに「五桂池ふるさと村」の概要を次に示すこととする。なお、この管理運営は地元集落自治会によって行われており、現状では経営的にも安定した状況に至っている。

# 五桂池ふるさと村

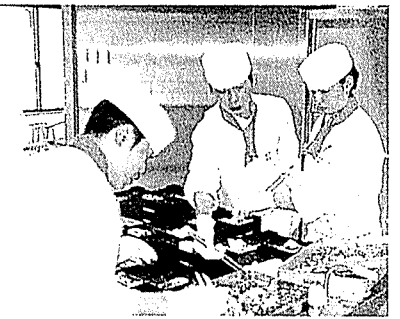
## ⑬おばあちゃんの店

野菜に果物、そしてお花・・・  
とれたての  
産地の旬をお届け！



## ⑭まごの店

調理師を目指す相  
可高校食物調理科  
調理クラブの生徒  
たちが運営するレ  
ストラン。



地元の食材を最大限に利用し、心を込めて作ります。

### 営業日時

営業日：土・日曜日、祝日、春・夏・冬休み  
営業時間：10:00～15:00

## ⑮足湯

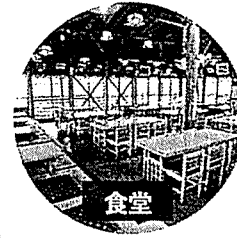
よもぎ入りの足湯で  
心も体もリフレッシュ！



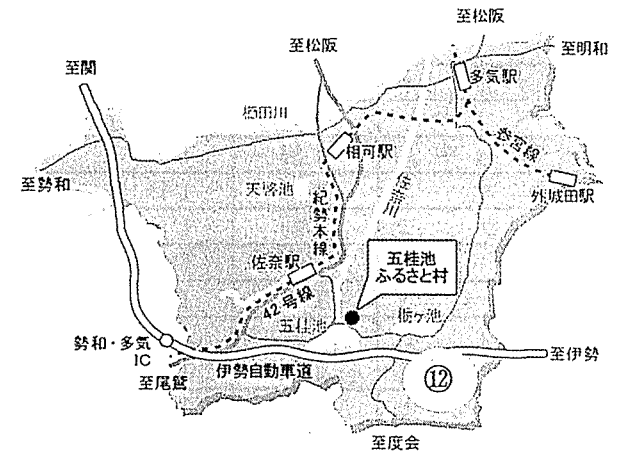
バーベキューハウス



ニコニコゴルフ



食堂



## 多気町五桂池ふるさと村

定休日：毎月第2火曜日  
三重県多気郡多気町五桂 9 5 6  
電話 0598 (39) 3860  
FAX 0598 (37) 2900



#### 4. 当校の「5つの提案」を通じた地産地消活動の内容と成果

##### (1) 「5つの提案」に至る経過

前述の通り、当校の理念は、「生徒の夢を叶え、地域とともに歩む学校」であり、「食」のスペシャリストに求められる4つの力（技術力・経営力・商品開発力・コミュニケーション力）を備え、地域における「食」のネットワークづくりを図りながら生徒の夢を叶えようというものであった。すなわち、「地域に根ざした人材育成」の実現である。

そして、その実践経過は、正に地産地消活動の実践過程でもあったと言える。その経過を年次を追って以下に整理して（若干前述内容との重複もあるが）示すこととしたい。

平成6年度 食物調理科設立以来、地域の保育園や小学校、福祉施設への訪問、地域の産物を使った料理コンクール、地元多気町のイベント等に機会あるごとに積極的に参加。

平成13年度 県の「地産地消ネットワークみえ」の会員となり、また、多気町特産の「伊勢いも」の販促パンフレット制作や、2月の多気町主催の「おいしい多気町まるかじりフェスティバル」において、地域の産物を使った料理を担当した。それが契機で多気町農林商工課との協働が活発になった。

平成14年度 10月多気町五桂の自然休養村「五桂池ふるさと村」よりの依頼で、同村内で地域の食材を供給している農産物直売施設「おばあちゃんの店」と並んで、調理研修施設レストラン「まごの店」の運営が始まった。  
また、「伊勢いも」を練り込んだ「とろろ麺」を開発し、多気町や企業との共同プロジェクトも始まった。

平成15年度 文部科学省の「目指せスペシャリスト」研究指定校となったことを契機に、「まごの店」をリニューアルする話がすすみ、県内の工業高校、多気町等々と検討会を重ね、それが実現した。その「まごの店」の原設計は県内の工業高校の生徒が行い、その運営は一切当校食物調理科に任されることとなった。

これらの経過と共に、「調理クラブ」の発足設立が大きな意味を持っている。食物調理科では、平成6年の学科改編以来、「食のスペシャリスト」育成を目指して、「食」に関する専門的な知識・技術の習得を図ってきた。設立当初から補習授業を積極的に行い、成果を上げてきたが、生徒から「もっと高度な技術を学びたい。いろいろなことに挑戦したい。」との声があがり、平成8年に同好会を立ち上げ、翌年平成9年「調理技術クラブ」が発足した。平成11年に名称を「調理クラブ」と改め現在に至っている。この「調理クラブ」には大半の生徒が加入し、生徒の自主的な活動を支えており、「まごの店」の運営も「調理クラブ」によって支えられている。

##### (2) 「5つの提案」を通しての地産地消活動の内容と成果

当校食物調理科は、地域と相可高校生との協働をベースに、地産地消を視点においた「5つの提案」をし、日々活動が続いている。この「5つの提案」を実践することによって、地域の食材を使った地域密着型活動の推進、地域の食文化の継承と発展、地場産物の消費促進に貢献し、地元農家の生産意欲を高めることにも役立っている。

発は、充分成果を上げている。この活動は更に今後続けて展開することが求められる。これについての期待は、地域性（地域個性）を生かし、地域農業を生かすべき開発であり提案であること。

そしてそのコンセプトが今後も貫かれることである。

第4に、地産地消にかかわる各種情報の発信や種々のイベントへの参加、そして地域内外交流（国際含め）は今まで通り積極的に進めるべきと思う。この活動は若い生徒たちにとっては極めて得意な分野で、地域振興にも大変有益である。今後、食品企業クラスター化の道を拓く可能性を持っていると考えられる。

第5に、当校としては、高校としての地産地消活動の推進を通じて、将来への展望として「食」と「農」がより連携し、地域の「食農教育」の拠点として、高校における、いわゆる「6次産業化」の実現を図りたいとしている。これが実現できるか否かの決め手は、地域の支援・協力のいかんにかかっていると行ってよい。

第6に、地産地消活動の「場」の基本を行政単位の市町村に置くべきものとする。したがってここでは多気町を基本単位として、生・消共生関係づくりをベースにした「高付加価値型の地域循環型環境保全農業構築」の道筋づくりに向けて、総合的な視点から行政がリーダーシップをとって確固たる体制をつくり上げ、推進すべきとする。その体制の下で、当校食物調理科が教育活動そのものとしてのあり方を踏まえて、「地域に根ざした人材育成」の有効な場としての地産地消活動に取り組んでほしいと願うものである。

最後に、多気町の地産地消活動全体としての数量（値）把握には至らないが、「まごの店」のみの状況を参考までに下表に示すこととする。

表 過去5年間の地産地消活動実績（「まごの店」実績）

	「まごの店」で使用している主な地元産の農産物等の種類	「まごの店」で提供しているメニュー	売上高 (千円)	「まごの店」 利用人数 (入込客数)
平成13年				
平成14年 10月～	伊勢いも、大豆、ねぎ、たまねぎ、干し椎茸、卵	伊勢いも入りのとろろ麺、豆腐田楽、おからコロケ	1,567	3,482
平成15年	伊勢いも、大豆、ねぎ、たまねぎ、干し椎茸、卵	伊勢いも入りのとろろ麺、豆腐田楽、おからコロケ	6,645	14,768
平成16年	米、伊勢いも、大豆、ねぎ、たまねぎ、木の芽、大根、筍、干し椎茸、卵	伊勢いも入りのとろろ麺、親子丼、豆腐田楽、おからコロケ	12,837	28,527
平成17年 2/19～リニューアル	米、伊勢いも、大豆、季節の野菜、筍、干し椎茸、卵、伊勢茶、松阪肉	伊勢いも入りのとろろ麺、伊勢いも定食、松花堂弁当、西洋ランチ	24,928	31,159

## 提案1 研究施設レストラン「まごの家」

地元の生産者、農産物直売施設「おばあちゃんの家」の食材を使用し、オープンキッチン方式で調理することで食の安心・安全を顧客に理解して貰える地産地消型レストランを運営する。

その目的は①地元食材を活用することで地産地消の活動を進める。②ふるさと村から地域に、明るくユニークで元気な話題を提供する。③相可高等学校食物調理科として、学校では経験できない実習の場として活用する。④多気町の地元高校である相可高校生の活躍ぶりや地域住民との交流・関係を町以外の多くの人々にも知って貰う。の4点とし、それを見事に実現している。

当初リニューアル以前は屋台のような造りで調理場が狭く、客席も野外であったため、料理の腕が振るえない、お客様にとっても快適でないなどの問題点が多かった。こうした中、多気町やふるさと村としても、相可高校の取り組みを応援しようという機運が高まり、地域活性化の目玉の一つとして、「料理家を目指す高校生の夢を。建築家を目指す高校生による設計コンペを行って形にし、その夢を地域が応援する！」という取り組みが、多気町、ふるさと村の全面的な支援、県内の工業高校の協力のもと実現し、新しい「まごの店」の建設に取り組み、2005年2月にリニューアルオープンした。

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る。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、三重県お魚コンクール優勝作品の「伊勢志摩シーフードスープ」、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」、伊勢いもとろろ汁や磯部揚げにして麦飯と併せた「とろろ定食」の4品で、どれも1,000円で提供している。1日250食以上を売上げており、おばあちゃんのお店との連携をはじめ、地元の食材を出来る限り活用することで、地産地消の推進に大きく貢献している。収支については、仕入れから販売、支払いまでを行い、研修であることから、他のレストランの価格より安く提供し、営業は調理クラブが行い、仕込みは、基本的に営業日の前日の放課後に行っている。

また、同年から「まごの店 Sweets」の営業を始め、毎週土曜日にはお菓子の販売も行っている。こちらは、食文化コースの製菓研究という授業の一環として行っており、毎週木曜と金曜の放課後の授業でお菓子を制作し、土曜に4～6人の当番制で生徒たちが販売実習を行っている。お菓子の製作にあたっては、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る。

### (活動の成果 (特色等))

「まごの店」は開店以来、地域特産品の伊勢いもをはじめ、米、野菜、卵など地元食材を利用した美味しい料理や生徒たちのきびきびとした姿が話題を呼び、毎営業日には地域内外、遠くは県外から訪れるお客さんで繁盛している。隣接する農産物直売施設「おばあちゃんの家」の食材の利用や入込客増加の波及効果による売上向上が進んでいる。また、地元農家の生産意欲の向上や地場農産物の付加価値の向上につながっているほか、収穫体験農園などを運営している「五桂池ふるさと村」への入込客も増加するなど波及効果も大きく、地産地消の推進を切り口とした地域ぐるみでの6次産業化により、地域の活性化に大きく貢献している。

また、地域で「まごの店」の活動を支える取り組みもさらに広がりを見せている。多気町が橋渡し役となり、店が出た生ゴミは、地元農家で組織される多気有機農業研究会(会員約30人)によって堆肥に加工、再利用されている。この堆肥を使って栽培した野菜等は、店の食材としても使用されており、資源循環型で環境にやさしい施設を目指した取り組みにもつながっている。

## 提案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の提案を行っている。

### ① 企業等との協同プロジェクトによる地元産品を使った加工品開発

地元多気町には「伊勢いも」「柿」「みかん」などの特産品があるが、特に「伊勢いも」については300年以上の栽培の歴史があり、多気町が原産地でもある。

地元の特産品を使った商品開発により、地域の活性化につなげようと、食物調理科では、多気町、JA 多気郡、県内の製麺業者と協同して、伊勢いもの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、平成14年に伊勢いも入り手延べうどん「とろろ麺」を開発した。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る。

また、度会郡南伊勢町のくまの灘漁協との産学協同プロジェクトにより、養殖マダイを使った「鯛のみそ漬け」「鯛茶漬け」の商品開発に取り組んだ。この取り組みは、県が新たな「三重ブランド」候補の創出を目的として行っている平成16年度の三重のブランドチャレンジャー支援対象にも選ばれ、新聞にも取り上げられるなど注目を浴びた。

さらに、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「河武醸造」との協同で平成17年11月に「相可高校オリジナル醤油」を開発した。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、「まごの店」の味付けに使用していたが、同校や同社を訪れる飲食業関係者などからも好評で、一般向けにも販売することになり、平成18年2月に

相可 高校認定「酒屋の醤油」として商品化、同社や「まごの店」、「おばあちゃんの店」のほか、県内の百貨店などでも販売されている。

この他にも尾鷲市の海洋深層水を利用した醤油の開発やイベント向けの商品、弁当の創作など、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る。

### ② 企業との協働による地元食材を使ったレシピの提案

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レシピを提案している。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、地元食材の普及促進に役立っている。

（レシピ提案で協働している団体、企業、行政機関）

団体・・・三重県畜産協会、三重県漁業協同組合連合会

企業・・・三交百貨店、マックスバリュ、鮎の甘露煮「うおすけ」、海の博物館、夕刊三重、FM 三重

行政・・・多気町、松坂市教育委員会

### （活動の成果（特色等）

県内企業等との協働により地元産品を活用した商品開発やレシピの提案により、地元食材やその加工品の普及推進に貢献している。

食物調理科では、地元多気町の企業や県内の生産者団体、企業等の協働により、地元多気町の

特産である「伊勢いも」をはじめ、県内各地域の特産品を使った商品開発に取り組んでおり、生産者と製造事業者の架け橋として、地元及び県内の農産物や水産物などの付加価値の向上につながる取り組みとなっており、県産食材の利用促進に貢献している。生徒たちの活動は、協働した企業や団体をはじめ、地域の住民からも高く評価されている。

また、生産者団体、企業、行政機関と協働して、地元多気町の食材や県内各地域の食材を使ったレシピの提案については、知識や技術を生かしつつ、高校生ならではの若い感覚を生かした斬新な提案も数多く行われており、パンフレットやホームページ、マスメディアを通じた情報発信により、地元及び県内産の食材の活用方法やそれぞれの食材の魅力を各家庭まで伝えることで、各家庭段階での県産食材の利用、すなわち地産地消の実践推進に重要な役割を果たしている。

提案3 地域の「食育ネットワーク」づくり  
—地域を担う将来の「食」のリーダーとして、地域の「食育」の拠点づくりに向けて—

食物調理科では、学んだ知識や技術を生かして、①地域住民等を対象とする地元産物を使った料理・製菓教室等の開催、②地域のイベントへの積極的な参加による「食」に関する情報発信、③地元教育機関との交流による「食」教育ネットワークづくり、④食を通じた福祉交流などに取り組んでおり、地域の「食」のリーダーを目指して、「食育」の拠点としての活動を行っている。

① 地域住民等を対象とする地元産物を使った料理・製菓教室等の開催

地域住民を対象とした地元産物を使った料理・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る。

また、生産経済科との連携のもと、地域の小中学校の親子を対象に、夏野菜の栽培体験と調理実習、いちごの栽培体験とケーキ作り、クリスマスに向けた寄せ植え体験など、「食」と「農」を結びつけた体験講座も実施している。

② 地域のイベントへの積極的な参加による「食」に関する情報発信

地元多気町をはじめ、近隣の市町で行われるイベントに数多く参加し、地産地消のPRをはじめ、地元産物を使用した料理やお菓子の販売を行っている。

(イベントの一例)

- ・多気町 おいないまつり 豊年まつり 生涯学習フェスティバル  
各公民館まつり あじさいまつり めだかまつり  
玄丈の里まつり (旧勢和村)
- ・明和町 斎王まつり 明和いきいき ChallengeKids
- ・大台町 大台町文化祭 大台親子学園 大台町健全育成協議会行事
- ・松阪市 氏郷まつり 鈴の音市 木材まつり ショーワ交通安全フェスタ  
ふれあいまつり (旧飯南町)
- ・志摩市 牡蠣まつり 水産まつり
- ・松阪地域 櫛田川デー であいフォーラム

③ 地元教育機関との交流による「食」教育ネットワークづくり

地元の保育園や小学校と協働し、子ども達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や製菓実習を行ったり、「地産地消紙芝居」、「地産地消クイズ」、「三重の特産物ビンゴゲーム」など生徒たちが考案したアイテムを使って、地産地消や食育について、子ども達に楽しみな

がら学んでもらう活動を行っている。

(連携している学校等の一例)

- ・ 保育園 相可保育園 さくら保育園
- ・ 小学校 射和小学校 佐奈小学校 外城田小学校 相可小学校 宮前小学校  
 粥見小学校 波瀬小学校
- ・ 中学校 協和中学校
- ・ 高校 松阪商業高校 四日市農芸高校 岡崎商業高校 四日市工業高校 ほか

#### ④ 「食」を通じた福祉交流

地元の福祉施設での地元食材を活用したお菓子づくりやゲームを通じた福祉活動、多気町社会福祉協議会の依頼による独居高齢者への給食サービスを実施するなど、食を通じた福祉交流にも取り組んでいる。

#### ⑤ 「食」を通じた国際交流

多気町国際交流協会や松阪商業高校英語クラブ等と連携したイベントにおいて、寿司・刺身・天ぷらなどの日本食の普及と国際交流に努めている。

(活動の成果 (特色等))

地域住民を対象とした各種講座、学校等の連携やイベントへの参加等を通じて、地産地消の普及啓発や地産地消の視点を生かした食育の推進に貢献している。

生徒たちによる子どもから大人までの様々な世代を対象とする様々な手法を組み合わせる地産地消や食育の啓発活動は、地域から高く評価されている。中でも地域住民を対象とする地元産物を使った料理・製菓講座、保育園や小学校との交流による子どもたちへの地産地消や食育の指導は、非常に人気が高く、継続した取組として定着・拡大している。これらの活動は、地産地消の視点を取り入れることで、地元産品の消費推進、地域の食文化の継承と発展、食生活の大切さや農林水産業の重要性に対する認識向上に貢献している。

相可高校食物調理科は、地域における「食育」の拠点、地域の「食」のリーダーとして、地域からの支持を得ている。

提案4 「相可高校ブランド」の提案  
ー生産経済科と食物調理科による「相可高校ブランド」を提案するー

相可高校では、生産経済科による農産物の生産、食物調理科による商品開発やメニュー提案、両科による地域イベント・「まごの店」での販売・サービスにより、「食」と「農」と「サービス」を包括した、相可高校における、いわゆる「6次産業化」を目指している。

現在、生産経済科による多気町特産の「伊勢いも」の新栽培法の研究と生産と「まごの店」での「伊勢いもとろろ定食」「とろろ麺のまごの店定食」の提供、生産経済科で生産したいちごやハーブ、米などを使ったお菓子や料理の販売などを行っている。将来、「相可高校ブランド」として確立し、新しい高校のあり方として提案していきたいと考えている。

(活動の成果 (特色等))

少子化の流れの中で、高校では再編活性化の議論がすすんでおり、相可高校も新しい学校像を模索中である。将来の地域を担う人材の育成地域の人的基盤を支える学校として、学校の活性化に貢献している。

#### 提案5 地域食材を使ってコンクールに挑戦

相可高校は、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参加している。

(料理・製菓コンクールで全国優勝した一例)

- 2005年 F H J 全国高校生料理コンクール最優秀賞  
シーフード料理コンクール水産庁長官賞
- 2004年 シーフード料理コンクール水産庁長官賞
- 2002年 全国高校生対抗ごはんCup 最優秀賞
- 2001年 シーフード料理コンクール農林水産大臣賞

(活動の成果(特色等))

常に上位入賞を目指し、地域に明るく元気な話題を提供している。

以上当校食物調理科の地産地消活動の内容を「5つの提案」という形で示し、その効果についても述べて来た。高等学校が生徒の教育レベルの向上(「将来の地域を担う「食」のスペシャリストの育成」)を図る中で、地域農業振興と連携することによる極めて有益な地産地消活動の事例を示すことが出来たと思う。

これらの内容については、本報告書の事例発表(三重県立相可高等学校食物調理科の地産地消活動)を参照されたい。

#### 5. 地域に於ける地産地消活動としての総括と今後の課題

今回の事例は、相可高等学校食物調理科をクローズアップした内容になっており、その内容だけでも高く評価できるものではあるが、地産地消活動としては、地域との関係が重要であることから、その面を含めて、一応の総括をしておくこととしたい。

まず、第1に地産地消活動で重要な消費者への「食」と「農」そして「健康」、「環境」についての啓蒙、啓開、提案、体験活動の推進については、高校生の活気のある若いエネルギーと斬新な技術力(知識)そして優れた行動力が「まごの店」などの活動で効果を生んでいると評価できる。

しかし、食物調理科が求められる知識領域には自ら限界があるため、例えば「健康」との関連での栄養摂取という面からの食材と料理のあり方や病気への配慮等については、更に局面をかえた形で農業者と消費者そして専門家を含めた交流・研鑽の場が必要となろう。この場づくりは行政やJAが関わった形での直売所などを拠点とした店内での消費者との接触や各種イベント促進などにより、推進されるべきと考える。高校生の持ち味を生かしながら、それを充分生かした地域全体としての生・消共生化の施策が求められるところである。この点は環境保全型農業の推進や担い手育成についても同様である。

第2に、子供たちへの食農教育についても今のところ「食」の面に重点があつて「農」の面とのつながりが薄い。そのために、これからは地域の農業者が積極的にその場面に出て関わらない限り成果が生まれにくい。「食」と「農」を両輪のごとく機能させる地域マネジメントが重要である。

第3に、地域の企業や団体とのコラボレーションによる地元食材を使ったレシピの提案や商品開