

1 社会資本の概要

「まごの店」は『料理家を目指す高校生の夢を、建築家を目指す高校生が形にする！“その夢”を多気町やふるさと村といった地域が応援する！』というコンセプトで全国に例のない高校生が経営するレストランとして生まれました。



高校生レストラン「まごの店」



レストランは連日大盛況です

平成18年度には手づくり郷土賞地域整備部門を受賞し、その後、メディアに取り上げられたことで全国的に取り組みが知られることとなりました。現在では県内外からの視察やお客様があるなど、高校の研修施設・観光施設両面を備えた、多気町の主要な拠点となっています。

2 取組の背景、取組概要と創意・工夫

「まごの店」は相可高校食物調理科の研修施設として誕生し、同校調理クラブの活動拠点として、部員が日常の管理を行っています。土日祝日は料金徴収するレストランを運営し、食材や事務用品などの資材の購入費だけでなく、年間約140万円かかる電気代などの施設のランニングコストをまかなっています。

料理の提供にあたっては、町内で採れる伊勢いもなどの野菜や、松阪牛、尾鷲の魚など地産の食材使



提供される料理はもはやプロの味
写真の「花御膳」は看板メニューです

用を基本として、地域の農業・畜産業・漁業の活性化、地産地消の推進に努めています。

「まごの店」ができてから調理クラブの部員たちは、実際に一般のお客様を相手にする緊張感と料理を食べただけの達成感から技術力の向上が著しく、メニューは現在4種で、コースメニューも扱うまでになりました。現在では、イベント出店、料理教室の開催、地元企業のコラボ商品開発など活動の場を広げています。



朝礼から気合い十分でお客様をお待ちします

3 地域への成果や波及効果等

高校生たちの作るおいしい料理と、はつらつとした接客は、地域を元気にしています。

また、地元企業とのコラボ商品は現在27社37種となっており、地元企業やそれを購入するお客様に調理クラブ（食物調理科）の料理の技術力とブランド力とは高く評価されています。



県内のスーパーに並ぶコラボ商品

4 前回受賞時からの活動の発展内容

平成20年9月からは、新たに相可高校食物調理科OBたちが中心となって運営する(株)相可フードネット「せんぱいの店」を開業し、まごの店同様料理に対する熱い思いをもち、確かな技術と熱意で挑戦を続けています。

また、食物調理科だけでなく、同校生産経済科の生徒たちも地元企業において商品開発に携わるなど、高校生から地域が元気をもらっています。

喜びの声



●受賞者

三重県立相可高等学校
調理クラブ 部長 崎 楓真

●コメント

調理クラブの活動は、料理教室や商品開発などありますが、それらの活動の中心には研修施設「まごの店」の運営があります。店では、日々、仲間と技術を高めあい、自分たちにできる最高の料理と最高の笑顔でお客様をお迎えさせていただいています。

指導していただいている村林先生をはじめとする先生方、今に繋がる強い思いをもって料理と向き合った先輩方、応援して下さる地域の方々に感謝し、自分たちも日々精進し、よりこの多気町が元気な町になるよう、努力していきたいと思っています。

●活動内容

「まごの店」での料理提供、運営

●活動の経緯

平成 7年 調理クラブ創部
平成17年 「まごの店」誕生

所在地

三重県多気郡多気町五桂 956 番地
五桂池ふるさと村内

活動主体及び連絡先

三重県立相可高等学校調理クラブ
(0598-38-2811)

対象となる社会資本

五桂池ふるさと村
(高校生レストラン「まごの店」)
※管理者：多気町



手づくり郷土賞について

講評

大賞部門

一般部門

資料集

手づくり郷土賞について

講評

大賞部門

一般部門

資料集