

研究員 報告

地域の特色ある教育で次の時代を支える人材育成 ～SBPP(ソーシャルビジネスプロジェクト)の取材より～

(公財) えひめ地域政策研究センター 研究員 和田 健太郎

〈協力〉 一般社団法人 未来の大人応援プロジェクト 代表理事 岸川 政之氏



SBPP(ソーシャルビジネスプロジェクト)をご紹介します。これは、地域の課題に対してビジネスの手法を用いて解決していくこうとする高校生たちの取組を地域で応援し、支援するプロジェクトです。自分たちの地元にある資源(ひと・モノ・自然・名所旧跡・産業など)を見直し、活用して、「まちづくり」や「ビジネス」を提案し、地域と連携しながら生きた社会実習が行われています。2011年に三重県立相可(おうか)高等学校食物調理科をモデルとしてドラマにもなった「高校生レストラン」の仕掛け人である岸川政之さんが代表理事を務める未来の大人プロジェクトによってこの取組は今、全国の高校に広がっています。

① 高校生レストラン「まごの店」～「せんばいの店」

三重県多気町に高校生レストラン「ま

ごの店」があります。2002年、当時三重県多気町役場で町おこしの仕事をしていた岸川さんが、地元農産物をPRするイベントにおいて試食の提供を相可高校に依頼したことがきっかけとなり誕生しました。相可高校から提供された料理は、まるでホテルのディナーのような出来栄で、スーパーマーケットの試食コーナーをイメージする岸川さんの期待を大きく上回りました。また、頼まれたわけでもないのに来場者に一生懸命に料理の説明をしたり、取り分けをする高校生姿に岸川さんは心を打たれて相可高校との交流が始まりました。町づくりのため農産物を広くアピールしたい多気町と、調理師免許を取得するために勉強に励む生徒を、授業よりも緊張感のある現場で鍛えたい学校の思惑が一致して、高校生レストランが始まりました。

この高校生レストラン「まごの店」は部活動の一環として行われるので、営業は学校が休みの日に限られます。開店日に生徒たちが学校に集まるのは6時です。開店準備が完了した8時半ごろ、朝食を立ったまま済ませて開店に備えます。連日行列ができ、用意する250食はすぐ

に完売します。後片付けが終わった夕方にやっと昼食を食べることが出来ます。「部活動だからやめてもいい。しかし彼らには夢があるからやめません。」と岸川さんは言います。指導するのは、調理師学校の講師から転身した村林新吾先生です。調理場を客間より明るくしたり、調理場の様子をモニターで食事を楽しむお客さんに見てもらったりすることで生徒たちに緊張感を持たせるための工夫がされています。下準備や調理、接客などすべての業務を行う生徒たちは、技術がなければ出番を失う厳しさも味わっています。生徒たちは、自分たちが料理をすることでまちが元気になっていくことに誇りを感じ、将来は地元で店を開きたいと考える生徒もたくさんいます。

そこで、2008年には、高校生レストランの卒業生の受け皿となる惣菜店「せんばいの店」が誕生します。岸川さんが社長となってくれる人を探し、銀行からの借入れを実現してオープンさせました。地元で鍛えられた若者が、地元の素材を使って調理した惣菜を販売してもらいます。ここでも新鮮な野菜を提供してもらい農家と協力関係が築かれています。農