

高校生レストラン、 本日も満席

食物調理科専門調理師教諭

村林

新吾（三重県立相可^{おうか}高等学校）



「まごの店レストラン」オープン
平成17年2月19日、オープン日の出来事。

「あほう！こんな盛りつけで出せるか！急いででも、ていねいに真心込めて盛りつけするんや！お客さまはそういうところをちゃんと見とるぞ！」

「ガシャン！」

「お前、食器割る気か！そんな乱暴に置くヤツがあるか！」



まごの店



おばあちゃんの店



まごの店での食事風景

生徒はすでにパニック。普段なら簡単にできるようなことでも、慌ててしまつてできません。私自身も余裕なんてあるはずもなく、死に物狂いで、つい口調も荒くなつていました。

「タイミンクを考えろ！お客さまには熱々を出さんといかんのや！そんなに早くからみそ汁入れたら冷めるやろ！」

「すいません！入れ直します！」

「ちゃんと声出していかんか！上級生が指示をしっかりとしたらんと、下級生は何し

ていいか分らんのや！しつかり連携取つていかな、まわりのものが迷うやろ！」
気がつくくと、2時間半後の午後1時に100食すべてが完売。まさか、こんなに来てくれるとは予想もしていませんでしたので、生徒も私も大喜びで一生忘れられない思い出です。

「まごの店」の誕生

実家は三重県松阪市で、大学卒業後、33歳まで大阪の辻調理師専門学校で実習教壇に立っていました。平成6年に三重県立相可高等学校が「調理科」を設立し、「実践的な授業で、技術だけでなく、料理の心や接客などもしっかりと教えたい」との話があり教師になりました。

担当する食物調理科の「調理師コース」は一学年20名。実習も当初は3品の家庭料理を作るだけでした。2年目の春、クラブ活動として「調理クラブ」を作り、全国コンクールで数々の賞をいただきました。

平成14年2月、多気町農林商工課の岸



川さんからの依頼で、「おいしい多気町まるかじりフェスティバル」に参加。多気町農産物の試食会で、ホテルバイキングのような料理を作り、200名くらいのお客様に喜んでいただきました。お世話になった岸川さんに「学校ではどうしても教えられないことは、接客とコスト管理。この二つは経験しないと分らない。だから、実際に働きながら学べたら最高だと思います」と相談しました。

同年10月に、岸川さんをはじめ、多気町の多くの支援を受けて、おじいちゃんやおばあちゃんから見れば「まご」のような生徒が運営する、その名も「まごの店」が誕生しました。多気町五桂池ふるさと村（ボート遊びや釣りができる五桂池を中心に、動物園やキャンプ場などがある）の「おばあちゃんの店（農産物直営施設）」の食材を利用した、相可高校食物調理科生徒が運営する調理実習施設が「初代の店」（約20㎡の屋台）。当初は、開発した伊勢いも入り手延べ半生うどん「とろろ麵」と「ふるさと村特製豆腐田楽」の二種類だけ。しかも調理場が狭く客席は外でした。

平成15年6月には「二代目まごの店」（客席60）の食堂。これが軌道に乗り、平成17年2月に県内の建築家を目指す高校生による設計というユニークな取り組みとして「まごの店レストラン」（約380㎡、74席）が誕

生。もちろん、営業日は土・日曜日など学校の休日だけの営業。休日営業のため、生徒は、月曜日から金曜日まで料理の勉強と仕込みをしますから、休む暇もなく忙しい高校生なのです。

販売数も、当初は100食限定でしたが、メニューも「花御膳」「松阪肉すき焼き茶漬け定食」「まごの店定食」に増やし、200食から250食を用意。また、行楽弁当50食、地元スーパーで販売する「青春弁当」190食を作っていますから、営業日は一日で約490食を販売しています。

地域活性化

何かを起こすとき、やはり何でも「できることから起こす」べきです。今、振り返れば、若い力や地域の声、それに助言者や協力者も必要ですが、船頭は一人。「死に物狂い」になって行動し、皆が結果することも大事であると痛感しました。

今の生徒を見てみると、悩んでいるのではなく、甘えている。自分のしたいことをしたら、厳しいのではなく楽しいはず。わからない生徒にきちっと教えることが大事なのでは…。私自身、好きなことは苦勞ではない。一回も嫌だと思ったことはありません。

「まごの店」は、地元で望まれてできた施設。できるだけ多くの地元の食材を使い美味しい料理を出せるよう日々研鑽しています。しかし、運営は高校生ですから、これまでも料理や接客で数々の失敗が

ありました。でも、お客さまにお金を払ってもらって食べていただく以上は、一般のお店と同様に毎日がドラマで真剣勝負！調理場はオープンで、調理風景が見えるように大きなモニターも2台設置しています。お客様に見られていますから、絶対に手が抜けません。生徒が社会に出て、はずかしくないように「料理をする心」「もてなす心」を醸成することが大事なのです。料理は、お客様に「満足」ではなく、「感動」を与えなくては意味がありません。そして、自分も「感動」しなくては成長しません。生徒も私も毎日、真剣勝負で取り組んでいますから、これからも多くの人に自慢の料理を味わっていただきたい。



とろろ御膳