



人間牧場主・年輪塾々長
若松 進一

現在の「まごの店」



大繁盛！ 高校生レストラン 「まごの店」

私は昨年（公財）日本交通公社が主催する観光実践講座の揺さぶり講演の講師として招かれ、「みんなの汗と智慧が生み出すまごの魅力」というタイトルで受講生に話をしました。会場となったのは「高校生レストランのまち」としてすっかり有名になっている三重県多気町



初代の「まごの店」

というタイトルで受講生に話をしました。会場となったのは「高校生レストランのまち」としてすっかり有名になっている三重県多気町

だったため、私の話もさることながら楽しみにして出かけた。そして高校生レストランをここまで育てて来られた三重県立相可高校食物調理科教諭村林新吾さんの話を聞きました。村林さんは大阪あべの辻調理師専門学校に勤務後、相可高校に食物繊維科が創設されると同時に高校教師に転進し、「即戦力の料理人を育てる」を目標に調理クラブを発足させました。「技術だけでなく、料理人の心、人間としてのあるべき姿勢を教えたい」という熱い想いと、地域住民の愛情、行政マンの情熱が行列のできる「高校生レストラン」へと変化していくプロセスは、新聞や雑誌やテレビでも度々紹介されていますが、聞けば聞くほどその凄さに驚かされました。

＜村林さんの話＞

（前略）、初代の孫の店は一坪ほどのうどん屋さんで、子どもたちが交代で店に入り、三時頃まで営業していました。何食売るかが子どもたちの目標で、売り上げをどう達成するか暗くなっても「いらっしやいませ」と呼び込む状況で、その甲斐あってうどんが飛ぶように売れました。今のレストランになっ



先生とメンバー達

て八年目、毎日掃除をしているので換気扇等はとても綺麗です。子どもはお客様からお金をいただいたりするので真剣なんです。仕込みの指示書をとにかく黙々とこなしていきます。仕込みは皆さんからいただいたお金を材料費として使えるので、かなりいい素材が使えます。ランチの定食の他に予約制のコース料理を四千元、五千元で承っています。今は伊勢海老、夏はアワビを使っています。春はフグを出します。きちんと管理してさばいたものを食べていただく、うちの生徒は免許を取るために一生懸命練習をします。いわばお客さんとギブアンドテイクの物々交換です。ですからうちの生徒はフグ調理師試験は去年、全員合格です。とにかく数をこなすという実践教育です。

それに実際に接客していると服装が変わってきます。子どもたちにとって格好い服装というのはだらしないう格好なんです。でも「まごの店」に入ると、髪の毛はきちんとするようになり、頭髪服装検査をしても殆んど全員合格です。なぜかというところ二週間に一度、店でサービス当番が回ってくるんです。その時はカッターシャツに蝶ネクタイという格好いいホテルマンみたいな格好をす



厨房

るんですが、長髪や茶髪などは合わないんです。だから彼らは無理なく服装や頭髪をきちんとします。「こうしろ」と強制して指導するのではなく、自然そうなっていく、そういった意味の教育効果もあります。

まこの店は調理クラブというクラブ活動の一環として行っているのですが、営業ができる日は学校が休みの土日しかありません。まこの店はあくまで放課後の課外活動です。調理クラブが五桂池ふるさと村にあるまこの店という場所をお借りして研修をさせてもらっているのです。まこの店に出す料理は基本的に高校の調理室で仕込んでから店に運びます。調理クラブの生徒は五十人いて、高校に来るのは大体朝六時です。始発電車はまだ走っていないので、クラブ員は全員送り迎えがきます。学校へ通う時間が二時間かかる子は朝四時起きで、送り迎えのない子は自転車通いか下宿をしています。八時半ごろに弁当を全部作り終わって一段落したら、まこの店に行く前に朝ご飯を食べます。子どもたちは若いから睡眠が大事なので、ご飯を食べ

ずに歯だけ磨いて学校へ来ます。調理が終わってホッとした時に、立ったままご飯を食べさせるんです。椅子に座ると寝てしまうからです。

それからまこの店に行ってお客様をお迎えし、営業が終わって片づけをして、夕方五時ごろにようやくお昼ご飯を食べます。それで一日が終わって家に帰ります。これが私たちの土日の日常です。テスト期間中以外は月・火・水だけが自分の時間です。木・金・土・日はまこの店での研修のためにみんな頑張っています。でも誰一人嫌々やっている者はいません。毎週末、一日二百五十人を仕込むのですが、エビだけでも五百匹、土日の二日間です。千匹ですが、エビ千匹って凄いです。天ぷらを揚げる担当は二年生と三年生と決まっています。エビの皮剥きやしっぽ切りなどの下処理は一年生の仕事です。これは調理の現場とまったく一緒です。そういう下積み仕事を頑張る子は冬休みくらいになるとエビを揚げさせてもらえるのです。

店はステーションみたいなもので、殆んどオープンキッチンで、生徒が隅々まで動いているのがよく見えます。キッチンの中は液晶モニターで映し出し、客室から見えるようになっていて、一種の料理ショーを生徒がしている感じで発表の場と考えています。お店を出られるとき必ず笑顔で美味しかったと言っていただけのようなお店を目指して



店内

います。お店ではガミガミ生徒たちを怒りません。高校生レストランですから、生徒に全部任せられています。勿論火傷や怪我をしたら困りますので職員がついています。指導は基本的に指図はしません。指導は学校です。普通のお店と違うのは人件費がかからないことです。が、五千円のコースの予約が五人入ったら材料費は実際に出す前に作って練習しますので十人前くらいかかります。その後略

小林さんは話の中で、「循環する地域の想い。子は宝」とか、「お客様にウソをつかない」などの教訓を話され、「いい顔をして輝いている子どもの顔を見て欲しい」と締めくくられました。日本の田舎にもこんなにイキイキと輝いて生きている高校生がいることに驚くと同時に嬉しくなりました。

高校生 見れば悪ガキ 思うけど
あちらこちらに 輝く子あり
孫の店 噂にや聞いて いたけれど
目の当たりして 驚き隠せず
どこにでも 光の影に 知恵者いる
黒子に徹し 主役引き立て
育て方 一つで石は 輝きを 増して
日本の 将来背負う
(若松進一笑売啖呵より)