

青少年の体験活動の推進方策に関する検討委員会（第3回）

【事例1】高校生レストラン「まごの店」 場所：三重県多気町五桂池ふるさと村
三重県立相可高校食物調理科調理クラブの運営（指導：村林新吾教諭）

◎1号店 平成14年10月26日 オープン
屋台のようなお店、建築費等400万円（民間（ふるさと村）出資）

◎2号店 平成17年 2月19日 オープン
高校生が基本設計！（県内4つの工業高校建築科に設計コンペ依頼）
コンセプト：『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。それを周りの大人たちが応援する。』
建築費等8,900万円（三重県2000万円、残りを多気町）

【事例2】全国高校生SBP

SBPとは、ソーシャルビジネス・プロジェクトの略で、地域の課題をビジネスの手法を用いて解決していこうというもの。具体的には、高校生が地域資源（ひと、モノ、自然、歴史、名所旧跡、産業など）と交流し、見直し、活用して“まちづくり”や“ビジネス”を提案していく、そしてその取り組みを地域で応援し支えていこうというもの。SBPは、三重県多気町にある高校生レストラン「まごの店」などを先進事例に、2013年4月に三重県立南伊勢高校南勢校舎で最初のSBPを立ち上げた。

《SBP設立及び検討中》

- ①南伊勢高校SBP（三重県南伊勢町）、②“んまがぬ家”（沖縄県宮古島市）、
- ③NS²BP（沖縄県西原町）、④中里高校SBP同好会（青森県中泊町）
- ⑤鱒ヶ沢SBP（青森県鱒ヶ沢町）、⑥ふかうらSBP（青森県深浦町）
- ⑦高浜高校SBP（愛知県高浜市）

以下設立検討中

- 小矢部園芸高校SBP（富山県小矢部市）、○南部農林SBP（沖縄県糸満市）
- 耶麻農業高校SBP（福島県喜多方市）、○松阪商業SBP（三重県松阪市）
- 十和田西高校SBP（青森県十和田市）

《高校生レストラン》

“まごの店”（相可高校：三重県多気町）

“まごころキッチン”（三笠高校：北海道三笠市）11/27（日）8:25～NHK サキどり

“キッチンいちょうの森”（百石高校：青森県おいらせ町）

《NPO設立》

植える美 i n g（相可高校生産経済科：三重県多気町）

参考記事出典一覧

◎高校生の活躍をきっかけに、町全体で生み出す「地域資源活用ビジネス」

西日本レポート（NO. 318） 2014年12月
いよぎん地域経済研究センター

◎高校生レストランの奇跡

Re（NO. 188） 2015年10月
一般財団法人 建築保全センター

◎先進地の地域づくり

高校生レストラン「まごの店」

自治かがわ（Vol. 93） 2015年12月
公益財団法人 香川県市町村振興協会

◎三重県内での地方創生 事例2

南伊勢町SBP

HRI REPORT（No. 158） 2015年10月
（株）百五総合研究所



高校生の活躍をきっかけに、 町全体で生み出す「地域資源活用ビジネス」 ～三重県多気町における産官学連携のまちづくり～



「まごの店」看板メニュー「花御膳」

「2名様ご案内します!」「いらっしゃいませ!」
「オーダー通ります!『花御膳』2つお願いします!」
午前10時45分の開店とともに、元気で爽やかな声
が、店内いっばいに響きわたる。週末にはいつも順
番待ちの客であふれる、町自慢の繁盛店だ。

三重県松阪市に隣接した、人口1万5,000人余りの
静かな山あいのまち、多気郡多気町。ここに、県
立相可^{おうか}高校調理クラブの生徒が、土・日・祝日限定
で営業するレストラン、「まごの店」がある。2011
年に放映されたテレビドラマ『高校生レストラン』
のモデルとして、一躍全国にその名が知られ、3年
以上経つ今でも客足は絶えない。

実は、この町の高校生が関わる“ビジネス”は、
「レストラン」だけではない。地元企業と共同で企画・
開発に取り組んだ「コスメ商品」は、これまでにシ

リーズ7点が商品化され、海外にも輸出されている。

今回は、高校生の活躍を基に、地元企業・役場・
学校・地域が連携して、新たなビジネス創出に取り
組む、多気町のまちづくりについて紹介する。

高校生レストランができるまで

多気町は、古くから、米・みかん・柿・伊勢いも・
伊勢茶・肉牛など、多角的な農業を中心に発展して
きた地域である。2002年2月、そんな町の農業振興
策の一環で企画された試食会のイベントを通して、
当時、農林商工課の職員であった岸川政之氏と、相
可高校食物調理科の村林新吾教諭が出会った。

以前から村林教諭には、「授業では教えられない
『接客』と『コスト管理』を生徒に学ばせたい」と

いう熱い思いがあった。試食品を作った生徒の実力に惚れ込んだ岸川氏は、「店をやったらどうか」と提案。これがきっかけとなって、同年10月、農産物直売施設「おばあちゃんの店」の前に、屋台のような造りの小さな調理実習施設ができた。そして、「おばあちゃん」にとって、高校生は「まご」のような存在であることから、「まごの店」と命名されたのである。

「まごの店」は、「おばあちゃんの店」の地元食材を使ったメニューや、一生懸命働く生徒の姿がたびたびメディアで取り上げられ、話題となった。しかし、店が賑わうとともに、調理場が狭くて料理の腕がふるえないことや、客席が外にあるため快適ではないことなど、設備上の問題が浮上してきた。

2003年6月、「まごの店」の活動が評価され、高度な技術教育を進める学校を支援する「目指せスペシャリスト事業」（文部科学省）の指定校に、相可高校が選ばれた。すると、これが契機となって、「町全体で高校生の“夢”を応援しよう！」というムードが高まり、本格的なレストランの建設に向けて、約9,000万円をかけた多気町の取り組みがスタートした。

こうして、2005年2月、新「まごの店」が誕生した。

町と地域が応援する夢のレストラン

レストランは町の施設であるが、調理はもちろん、仕入れから仕込み、接客、経理まで、全ての運営は調理クラブの約50名に任されている。

厨房と客席フロアの間には壁がなく、調理の様子がよく見える。また、入口と店内に設置されたモニターには、厨房の花形である天ぶら担当者がアップで映し出され、その緊張感は客席まで伝わってくるようだ。

真剣な眼差しの接客担当者の動きは一切の迷いがなく、店全体をテキパキと取りしきる。プロ級の料理の味に加え、そんな高校生たちの働きぶりに圧倒された。

「高校生だけでここまでできるのか」という驚きに、部長を務める3年生の松田昌也君は、自信に満ちた笑顔で答えてくれた。「自分たちだけでできるように、先生に教わっています。ここは、僕たちのレストランですから。今の僕たちがあるのは、本当に、このレストランと村林先生のおかげなんです」。

当初から彼らを見守ってきた同科の奥田清子教諭は、「料理が好きなんです。だから努力する。厳し



い声を受けることもあります。情熱を持って指導する村林のもと、「プロ」として働く意味とその喜びを感じながら、それぞれの夢に向かって進んでいます」と話す。

長期休暇には、帰省した家族や友人らを連れて訪れる人も多いと言う。地域の大人が、高校生の夢に直接触れ、その頑張りを応援し、誇りに感じている。その思いが、彼らをますますやる気にさせるのだ。

「高校生レストラン」は、技と心を鍛える修行の場であるとともに、彼らが目指す未来に通じる、社会との接点になっている。

卒業生のための「せんばいの店」

「まごの店」出身者の進路は、その高い技術と経験をもとに、主に県内外の料亭やレストラン、食品関連企業への就職であるが、中には地元に残ることを希望したり、地元に戻ってきたりするケースもあるようだ。

そんな卒業生の雇用の受け皿とすることを目的に、2008年9月、町民組織「まちづくり仕掛け人塾」が中心となって、相可高校と多気町の協力のもと、(株)相可フードネットが設立された。そして、大型ショッピングセンター内に、地元食材を使った弁当や惣菜を提供する「せんばいの店」1号店がオープン。現在は5号店まで増え、事業は拡大している。

「まごの店」出身の若い店長は、「悩んだり、新しいメニューを決めたりするときには、今でも学校に戻って村林先生に相談するんです」と笑う。



せんばいの店1号店（マックスバリュ多気店）



せんばいの店2号店（ふるさと村店）
おばあちゃんの店に併設



せんばいの店3号店（松阪駅前店）
店内での飲食が可能



まごころシリーズ商品

川氏だ。メンバーに「ハンドクリームを作ってみないか」と持ちかけたところ、彼らは迷わず、「やりたい！」と答えたと言う。

「まごジュエル」は、彼らの“せんばい”である株式会社相可フードネットが発売元となり、事業経費や販売責任まで、全面的にバックアップしている。生徒自身も東京や名古屋で営業活動を行い、その利益の一部は「植える美ing」の活動に役立てられている。

さらに、その趣旨に賛同した、「メンターム」で有名な株式会社近江兄弟社からも声がかかり、コラボブランドとして立ち上がっている。現在、リップ、日焼け止め、化粧水などの全7点を「まごころシリーズ」として展開し、台湾でも発売されるなど、広がりをみせている。

「多気町」まちづくりの“仕掛け人”

「まごの店」「まごジュエル」の生みの親である岸川氏は、多気町における産官学連携のキーパーソンである。現在の肩書きは、「多気町まちの宝創造特命監」。自身で「まちづくり仕掛人塾」を立ち上げ、これまで多くのプロジェクトを実現し、成功させてきた「カリスマ公務員」だ。講演活動は年に100回を超え、珍しいビジネスモデルを「真似しよう」と、全国各地の視察団が岸川氏のもとを訪れている。

とはいえ、本人いわく、「自分はあくまでサポーター。まちづくりの根本にあるのは『人とのつながり』で、いつも『何か情熱を持った人』との出会いから始まる」。

「すごい技術と夢を持ったすごい生徒がいて、そんな彼らを指導している素晴らしい先生がいることに、感動したんです。私はそんな彼らに向けて、旗を振り、『頑張れー！もっと上がって行けー！』と、下で見ながら応援したかった。みんなが輝けるステージ、活躍できる場所を創りたかったんです。た

高校生が化粧品をプロデュース

レストランでの高校生の活躍は、多気町の企業・役場・学校・地域の中に、「何かを生み出そう」という前向きなエネルギーを作り出している。

2010年5月、生産経済科の生徒が、地元の万協製薬株式会社と共同で、「まごころteaハンドジュエル（通称：まごジュエル）」を開発した。多気町の農産物を成分に入れることを条件に、生徒がコンセプト、デザイン、ネーミング、成分配合を提案して、同社が製品化したのだ。高校生発、地域ブランド新商品の誕生だった。

このプロジェクトの背景には、もともと生産経済科内に設立されていた、全国初の高校生だけのNPO法人「植える美ing」による、地域における園芸福祉活動の取り組みがある。

きっかけを作ったのは、レストランと同じく、岸



だ最近、彼らがあまりに輝きすぎて、その光で、隠れていた私まで表に出てきてしまいました」。

順調に成功の一途をたどって来たように思える岸川氏の仕掛けだが、始める前の世間の評価は、いつも白でも黒でもない“グレー”。ほとんどが前例のない挑戦ばかりだからだ。

高校生レストランにも、数々の困難があった。事故や食中毒のリスク。税金を使って建てた施設を、毎日利用しないことに対する批判。そもそも、相可高校は県立であるため、多気町の管轄外だった。

しかし岸川氏は、何かにぶつかるたびに、「できない理由」ではなく、「できる方法」を見つけようと、徹底的に頭を悩ませ、知恵を絞ってきた。どんな困難があっても、決心が揺れることはない。なぜなら、岸川氏には、夢が実現して嬉しそうにする子どもたちの顔が、いつも想像できているからだ。「それが軸にある限り、私はまちづくりをやめません」と言い切る。

🎯 “まちの宝” を創る

岸川氏の使命は、その肩書きどおり、「まちの宝を創る」ことだ。地域にある宝を掘り出し、まちづくりに結び付ける。イメージとしては、町にある地域資源（人・モノ・歴史・文化）を1つひとつ手に取って、自分の手で磨いて、いろいろなものとくっ付けたりしながら、それを「宝」にする作業をやっているのだそう。

それは、ゼロから何かを始めたり、創ったりすることではない。ないものは探さない。昔からずっとこの町にあったものを見つけて、外の誰かや助成金などに頼らず、自分たちができるやり方でつなげていく。この町に既にあったものなのだから、経費は安くつくし、歴史的にも根付く可能性は高いはずだ。視点を変えれば、町にはまだまだ素晴らしい宝が眠っている。

岸川氏は、決して「レストラン」や「化粧品づくり」がやりたかったわけではない。たまたま、この町の宝である高校生と情熱を持った先生に出会い、彼らは高い技術を持っていた。町には農産物が豊富にあり、場所もあった。「この子たちが輝くためには、何が一番いいだろう」と考えると、それが「商売」だったただけだ。

「私には、ほかにもやりたいことがたくさんある

多気町
まちの宝創造特命監
岸川政之氏



んです」と、穏やかな中にも熱い口調で語る岸川氏。実は、「銀行」と「大学」という2つの新たなステージへ「転職」の決断をし、来春には役場を早期退職することが決まっている。既に日本各地の企業、行政、学校と連携したプロジェクトを多く始めているが、名実ともに「産官学」の立場に立ち、活躍の場はさらに広がっていくことだろう。

「町みんなが輝くステージを創る」という岸川氏の夢は、今後、どんな人とモノとがつながり、新しい「まちの宝」へと生まれ変わって、実現していくのだろうか。

🎯 若者の活躍が地域の力になる

人口減少や少子高齢化は、今や日本全体の問題であるが、小さな町にとっては、なおさら事態は深刻だ。そんな町の運命を左右する、生き残りの大きなカギを握っているのが、「この町に住んでよかった」「この町が誇らしい」と思える若者の存在である。企業や行政との連携のもと、若者が中心となって、地域資源を最大限に生かしたビジネスで、町全体を盛り上げていく。

どこの町にも、必ず「まちの宝」がある。そして、自分の町の宝探しは、他の誰でもない、自分たちにこそできることなのだ。「地域の問題を地域で解決していく」多気町の取り組みは、あらためてそんなことを教えてくれた。

「夢無限大！」というキャッチフレーズそのまま、目を輝かせながら夢を語る高校生とその先輩たち。そして、そんな彼らを応援し、感動し、刺激を受けて、共に何かを生み出そうとする企業や行政、学校、地域の人々。多気町には、“ふるさと”がつながり、支え合い、進化し続ける、新しいまちづくりの形があった。

(渡邊 晶子)

高校生レストランの奇跡

きしかわ まさゆき
岸川 政之

㈱百五銀行 営業渉外部 顧問／皇學館大学 現代日本社会学部 特命教授

1 三重県多気町の地域おこし

私の住んでいる三重県多気町は、松阪牛で有名な松阪市の隣町で、伊勢神宮で有名な伊勢市にも車で30分ほどで行ける、人口1万5,000人余りの小さな町だ。

私はこの小さな田舎町が大好きで、20代の頃から様々な地域おこしに取り組んできた。例えば1988年8月には、町を南北に分け、5日間(132時間)に及ぶ「多気町長時間ソフトボール大会」というイベントを行った。この戦いは、参加者1,071人を数え、田舎町を大いに盛り上げたのももちろんだがギネスにも掲載された。しかしながら大会中は、台風が2度襲来し、大雨洪水警報も出て大変な状況だった。笑い話のようだが、攻守交代で守備の選手がグラウンドから戻りテントに飛び込むのは雨やどりをするためではなく、強風でテントが飛ばないように必死になってぶら下がるためだった。

またこの大会の運営には、80人ほどの若い独身男女が中心となり、準備から終了後の記録申請までの4ヵ月間ほとんど毎日一緒に作業した。その結果、とても仲良くなり1年後には4組のカップルが結婚し、現在では7組が結婚しているという愉快的話もある。

さて私は、今年3月末まで33年間務めてきた多気町役場を退職し、4月から百五銀行営業渉外部顧問と皇學館大学現代日本社会学部特命教授として第二の人生をスタートしている。

今回は前職の公務員時代に取り組んだ、テレビドラマ「高校生レストラン」のモデルにもなった相可高校食物調理科生徒が運営するレストラン「まごの店」について紹介したい。

2 農業活性化のための食のイベント

この起こりは、2000年4月に農林商工課に係長として異動になったところから始まる。私は、1次産業に強い憧れがあり、この新しい部署に異動になったことが嬉しくて仕方がなかった。そして、すぐに1,000㎡の田を借りて仲間とともに稲作を始めた。家は非農家で、農業の経験のない私だったが、初めて運転するトラクターなどワクワクのしどおしだったのを覚えている。そんな中、「もっともっと多気町の農業を活性化させたい」という思いが強くなっていった。当時、多気町には農業を専業で行っている「認定農業者」が35名おられ、その方々にまず輝いてもらおうとイベントを構想した。プロが光らなければ、町の農業はよくなりないと考えたからだ。係長の私は、認定農家の方々と夜間の会議を開催した。その中で、「皆さん力を貸して下さい。多気町の農業を活性化したいのです。それには、プロである皆さんが光らなかつたら多気町の農業はよくなりません」と訴えた。そして「皆さんの作っている農産物を分けて下さい。それを使って食のイベントをしたいのです。みなさんが大切に育てられた農産物にスポットを当てることによって、その作り手が浮かび上がる、

間接照明のようなイベントをさせて下さい」とお願いした。参加された農家の方々は、「よしわかった。協力したる！」と喜んでくださり、2002年2月「おいしい多気町まるかじりフェスティバル」(写真1)を開催した。

このイベントは、午前10時から3時間、町民200人余りを集めて行った。午前中は、有名な料理家の先生を招き、料理トーク&調理ライブショーを開催した。そして、お昼に町内にある相可高校食物調理科の協力を得て、認定農家の農産物を使った試食会を開催した。現在の相可高校は、高校生レストラン「まごの店」などの活躍で新聞やテレビなどに頻繁に登場し、日本中に明るい話題を提供し続けている。しかし、このイベントを行うまでは、相可高校を私はよく知らなかった。文字通り県立相可高校は三重県の管轄で、管轄外の相可高校とはほとんど交流がなかったからだ。総勢200名を超える参加者で始まった「おいしい多気町まるかじりフェスティバル」は、とてもいい感じのまま昼の試食会に移っていった。スーパーやデパ地下の試食をイメージしてお願いした試食会に出てきた料理は30種類もあり、ホテルのディナーバイキングのようで、そのまま結婚式もできそうだった。私は感動し、その後相可高校へ放課後1



写真1 「おいしい多気町まるかじりフェスティバル」

週間に4日ぐらい通いつめるほど、生徒やその指導者の村林新吾先生に惚れ込んでいった。先生や生徒たちとは、いろいろな夢を語り合った。例えば、「親子の料理教室をしたらどうか!」「柿を使ったデザートをつくり、柿農家と交流しよう!」「伊勢いもを使っとうどんを……」などなど。

そして、その話の中に村林先生から「学校ではできないことが二つある。その一つは接客で、もう一つはコスト管理だ」という話があった。例えば、接客は生徒同士で練習することはできるが、そこにはアクシデントがない。その料理に髪の毛が入っていても「ごめん、ごめん」で許される。しかし、実際のお店ではそうはいかない。

コスト管理の場合は、生徒が授業で調理する野菜や魚は、ただの教材だ。調理技術を習得するためのものだからだ。つまり、その魚が旬なのか、今日は高いのか安いのかなどは関係ない。しかし、実際のお店ではそうはいかない。「じゃあ、お店をやってみますか?」と、乗ってこないだろうなと思いながら先生に提案した。するとすぐに「いいですね、やりましょう!」と言われ、その本気度に動かされてお店作りがスタートしていった。

3 「まごの店」開店に向けて

私は、町内にある自然休養村「五桂池ふるさと村」に話を持って行った。「調理を学ぶ素晴らしい高校生たちがいるので、ここでお店を開かせていただけませんか?」とお願いするが、全然話に乗ってもらえない。「高校生を使って商売などしたくない!」そう言われたのだが、実際は「また行政がややこしいことを言ってきた。俺たちは儲かっているのだからほっといてくれよ!」というのが本音で、そう言われるのもあたり前のことだと思う。しかし、「自分たちの店が持てるかもしれない」と期待に胸をふくらませて吉報を待つ

いる生徒たちのため、あきらめるわけにはいかなかった。そこで、夏休みにふるさと村の食堂で、高校生たちに研修をさせてほしいとお願いした。そのハードルを下げた願いをふるさと村は聞き入れ、食堂での研修が始まった。ふるさと村は、アルバイトとして使ってくれた。1ヵ月半後の2002年9月10日の夜、ふるさと村の役員会が行われた。私も同席し、開口一番「高校生はどうでしたか？」と問うと、役員全員が口々に「あの子たちは素晴らしい！」と絶賛し、高校生のお店を作ろうという話になった。すぐに村林先生に電話をし、店ができる旨を告げると電話の向こうで高校生の歓声が聞こえた。農産物直売施設「おばあちゃんの店」の前にある、屋根と柱だけの自動販売機のコーナー。自動販売機を移動し、厨房設計をし、大工仕事をし、屋台のような店が出来上がり、保健所の検査を受けオープンしたのは、10月26日！ やろうと言っていたから、なんと1ヵ月半後のことであった。「大人が本気になると、こんなに早く話が進むのか」。驚きと感動で最高の達成感を感じたのを覚えている。店の名前は、農産物直売施設「おばあちゃんの店」の前にあり、おばあちゃんから見たら高校生は孫のような存在なので、「まごの店」と名付けた。



写真2 「まごの店」

「まごの店」は開店と同時に大きな反響を呼んだ。ふるさと村の中に響く、若い高校生の「いらっしゃいませ」や「ありがとうございます」の声は、大人たちをすがすがしい気持ちにさせた。

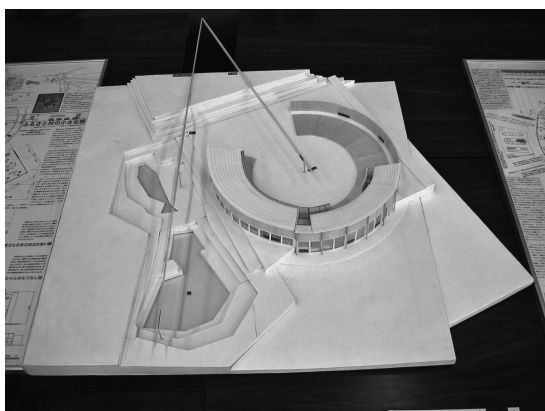
ちょうどその時期に、文部科学省が「目指せスペシャリスト事業」を立ち上げてきた。専門的な技術を学ぶ高校生を応援しようという補助事業だ。相可高校食物調理科もこれに応募し、なんと70校近い応募の中から選ばれた9校に入った。選定の大きな理由は、地域と密着した「まごの店」の活動が大きく評価され選定されたという。これには、かかわったすべての大人たちが、手放して喜んだ。

4 高校生レストランの実現へ

次のステップへは、流れるように進んでいった。ふるさと村の代表と話をし、懐石料理やフランス料理、フグ料理までこなす彼らが、屋台のような店でうどんなどを調理するだけではかわいそうだ。それに、屋外の客席では、お客様におもてなしの接客もできない。

ふるさと村の代表と相談し、町長に「彼らの実力が発揮でき、ちゃんとした接客のできるレストランを作ってあげませんか」と提案し、町は高校生のレストラン構想に着手していった。幸運なことに、当時係長であった私に、課長から魔法の言葉「お前に任せる！」と言ってもらい、自由な発想で取り組むこともできた。

また、村林先生にお願いし調理クラブの実習を7回休んでいただき、生徒たちと話し合い、新しいレストランでどんな料理を作りたいかなどを文章にし、建築の専門家のアドバイスを受けながら店の間取りや外観などのイメージ図を描いた。さらに思いを伝えるためにビデオレターを作り、県内で建築学科のある四つの高校にレストランの



〔最優秀作品〕

三重県立四日市工業高等学校 建築科

2年 森 茂博 / 1年 川村祥介

写真3 最優秀作品の模型

設計コンペをお願いした。コンセプトは、「食の道を志す高校生の夢を、同じく建築家を志す生徒たちが形にする、それを周りの大人たちが応援しようじゃないか!」とした。そして、コンペの最優秀作品を基本設計に建築がスタートしていった。

そして、ついに2005年2月、現在のレストランが出来上がった。

現在まで、多くの方々に支持され、高校生レストランは運営を続けている。町は、今の「まごの



写真4 レストラン外観

店」の建設に約9,000万円を投資している。しかし、最初の屋台のようなお店から13年間、運営費用には1円の補助も行ってない。

高校生レストランは、15歳で食の道を志す高校生の夢を乗せ、少しずつ進化をしながら続けている。しかし、高い評価を得ている「まごの店」だが、成果はまだ出ていないと考える。今後関西圏を中心に、この「まごの店」を経験した相可高校生のDNAが広がり根づいていったとき、つまり人が育ったときに初めてこの取組みの成果が出るのだと思う。



写真5 筆者と県立相可高校食物調理科(クラブ)の皆さん