

事例紹介 高校生レストラン (三重県立相可高校食物調理科調理クラブ)

- 平成14年に地元多気町と連携し、農業公園「五桂池ふるさと村」に、高校生が休校日の土・日・祝日に営業する研修レストラン「まごの店」を開設。高校生は、仕入れから、調理、接客並びに経理まで一貫して行う。
- 当初は、野外テントで運営していたが、高校が文部科学省事業*1の指定校となったことを契機に、平成17年度に多気町及び三重県が共同で現在の研修レストランを建設し経営を拡大した。
- 隣接する農産物販売所を含む地元食材を活用した料理を提供し、連日満員の賑わいを見せている。年間食数は約1万5千食*2、売上高は約5千万円*3。運営にかかわる材料費、施設管理費及び水道光熱費等を含め、自治体からの補助を受けずに運営している。



レシピ開発等



(出典: 「第1回 全国高校生SBP交流フェア」パンフレット)

「せんぱいの店」



(出典: せんぱいの店HP)

ドラマ化



(出典: 日本テレビHP)

世界を舞台に



(出典: 外務省HP)

町のPRに



(出典: 多気町HP)

ふるさと納税の返礼品に



(出典: 多気町HP)

当取組の評価(一部)

年度	主催者	表彰名
平成26年	国土交通省	手づくり郷土賞「大賞」
平成23年	総務省	地域づくり総務大臣表彰「優秀賞」
平成21年	フード・アクション・ニッポン	コミュニケーション・啓発部門「最優秀賞」
平成18年	全国農業協同組合中央会(JA全中)	日本農業賞特別部門食の架け橋賞「大賞」
平成17年	国土交通省	手づくり郷土賞「地域整備部門賞」

*1: 文部科学省「目指せスペシャリスト」
 *2: 2014年度食数 15,958食、実施日数 90日 ※他に弁当等を作って販売している
 *3: 2014年度売上高 54百万円
 *2及び3は、文部科学省「27年度地域政策等に関する調査研究～地域振興に有効な教育実践の実態把握と普及方策に関する実践研究」より

事例紹介 南伊勢高校SBP (三重県立南伊勢高校南勢校舎)

- 南伊勢町の急激な高齢化と人口減少による町の衰退が予測される中、魅力的な町を残すため、平成24年度に地域ビジネス創出プロジェクト(SBP)を立ち上げた。自分たちのまちの魅力を知り、地元愛を育て、地域資源を生かしたビジネスを立ちあげ、自ら働く場を確保することで地域に残れる仕組みをつくっていくことを目標にしている。
- 現在、「セレクトギフト」(第3弾まで完売)と「たいみー焼き」(産業振興イベント等に出演)等の取組を行っている。また、地元小学校での特別授業を行った他、南伊勢町まちづくりリーダー研修に参加する等、地域活性化・まちづくりに参画中である。
- 29年度から高校のコース名が「アドバンス」から「地域創生アドバンス」に変更される等、波及効果が出ている。

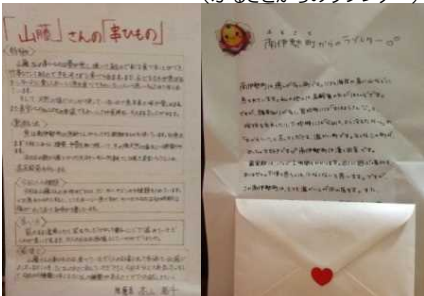


南伊勢町の特産品の詰め合わせ「セレクトギフト」



- 1.セレクト会議
- 2.パッケージデザイン
- 3.仕入れ交渉
- 4.箱詰め
- 5.販売

南伊勢への思いをつづった手紙
商品の紹介文 (ふるさとからのラブレター)



アンケート結果から
・「東京都」「福岡県」「愛知県」など多方面に届いている。
⇒南伊勢を出て行った方に、「南伊勢からの贈り物」としてふさわしいと認められている。

町のゆるキャラの形をしたたい焼き「たいみー焼き」※鯛とみかんがモチーフ



材料

- ・たい焼き粉(町内)
- ・はちみつ(町内)
- ・卵(町内)
- ・あおさ(町内)

26年11月の焼き型



27年9月の焼き型



地域活性化・まちづくりの一員として活躍

地元小学校での特別授業の様子



南伊勢町まちづくりリーダー研修の様子

