

ハートを  
こがせ!

Vol.09

## 三重県立相可高校 高校生レストラン「まごの店」

# 料理もサービスも すべてを高校生が 切り盛りするレストラン

部員全員で  
2日間かけて仕込んだ  
花御膳 200食が  
3時間で完売!

1

1 開店と同時に店内は満席となり、厨房は大忙し。エビの天ぷら、野菜の天ぷら、卵焼きと、各担当者がてきばきと調理し、盛りつけ係に渡す。2 火で温め続けているみそ汁が煮詰まっていないか、味をチェック。3 一番人気の花御膳。天ぷら、白あえ、野菜の炊き合わせ、松阪牛しぐれ煮のせの卵焼きなど、盛りだくさん。

2



3

4

4 メインのお膳を出してから、時間を空けずにご飯や小鉢を出せるよう、配膳と厨房の連携を心がける。

## いつも笑顔で元気よく! 真心を込めておもてなし

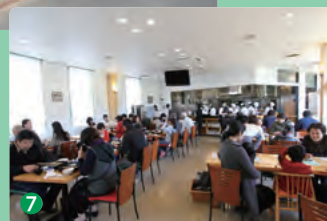
5

5 お客様が伝票を持って席を立つと、すかさずレジに向かう会計係の生徒。「ありがとうございます」と、笑顔でお客様を見ながら、お釣りを両手で渡す。

6 7 建物の設計・デザインは、三重県の工業高校の生徒から案を募り、コンペで決めた。外壁の絵は多気町の小学生が描いたもの。「まごの店」には、地域の子どもの夢も詰まっている。



6



7

三重県多気町<sup>たきょう</sup>の五桂池<sup>ごかいはけ</sup>ふるさと村にある「まごの店」は、三重県立相可高校の食物調理科の生徒たちが運営するレストランだ。営業日は土・日・祝日のみだが、三重県産の食材を生かした料理が好評で、開店前から行列ができる。

オープン<sup>たきょう</sup>は2002年。当初は屋台だったが、生徒の働きぶりと手作り料理が評判の人気店になったため、多気町が地域活性化の目玉の1つにしようと、05年、レストランを新築した。それから11年、店は料理人を目指す子どもたちの憧れの場だ。入学してしばらくは店で立ち尽くしている1年生も、先生や上級生にもまれながら、やがて料理人らしくなっていく。

お客様が「おいしい」と感じて、  
また来てくれるよう、全力を尽くす

ハートを  
こがせ!

Vol.09

三重県立相可高校

高校生レストラン「まごの店」

先輩とお客様に

鍛えられ、目指すは

一流の料理人!

心を込めて仕込みをし  
レストランでいざ勝負!

料理人を目指す相可高校食物調理科の生徒にとって、「まごの店」はまさに実践の場だ。メニューや食数の決定、材料の仕入れ、調理、そして接客、経理と、すべて生徒が行う。取材した日曜日は、3年生の卒業後であり、2年生全員がインターンシップで不在となるため、初めて1年生のみで店を切り盛りすることになっていた。そのため、メニューは一番人気の花御膳200食のみと、いつもより控えめに設定したが、それでも緊張したと、接客・配膳を担当した丸山詩織さんは言う。

「今までは先輩の判断の下で動いていました。でも、今日は自分たちの判断で調理し、お客様に接しなくてはいけないと思うと、とても緊張しました」

週末の営業に向けて、仕込みは木曜日の放課後から始め、毎日午後7時頃まで行う。野菜は食材

ごとに切りそろえて炊き、魚は内臓を取って煮つけにする。そのような場面は、先輩から料理を教わる絶好の機会だ。瀬良佳乃<sup>か</sup>さんはポケットにメモ帳を入れ、先輩のアドバイスを書き留めている。

「お店の料理には、授業では扱わない食材もあります。下ごしらえや調理の仕方を先輩から教えてもらいます。味も、先輩が作る料理を何度も味見して、自分の舌で覚えるんです」

きっちりしたレシピのないことが「まごの店」のよさだと、接客・配膳担当の小谷懐都<sup>か</sup>さんは言う。

「調味料の割合が決まっているわけではないので、お店で出す料理の味は、最終的には調理する人に委ねられます。それは大きな責任を担っているということなので、日々勉強なのですが、作る人によって異なるおいしさを提供できるので、お店に何度来られても飽きないのではないかと思います」

営業日は、朝6時に学校に集合し、最後の仕込みをしてから、マイクロボスに食材を積み込む。

教師の思弁

プレッシャーに負けず  
たくさん経験を重ねて  
羽ばたいてほしい



三重県立相可高校  
奥田清子  
おくだ・きよこ  
教職歴38年。同校に赴任して15年目。  
食物調理科主任。

お金をいただいて作るという  
緊張感が様々な学びを生む

「まごの店」では、生徒は料理人の顔になります。授業の調理実習では、一生懸命作っても、料理を食べるのは自分たちです。一方、店では、初めて自分たちの料理を食べる人たちからお金をいただいて提供します。授業と店とは、緊張感が全く違うのです。

店では接客も担当します。生徒は「料理人は料理が上手であればよい」と考えがちですが、最近是对面式の料理店も多く、接客技術は優れた料理人の重要な要素です。店でお客様と接して、コミュニケーション力や教養の必要性に気づくと、専門科目以外の授業も頑張るようになります。

生徒の多くは、卒業後すぐにプロの料理人として働き始めます。店での実体験は、

店に着いてすぐに準備をし、10時30分に開店だ。

## どんなに厳しくても お客様の声で頑張れる

瀬良さんは野菜の天ぶらの調理を担当し、3種類の野菜を200人分、1人で全部揚げた。前日は2年生と一緒に担当し、その時に先輩にもらったアドバイスをメモしておき、それを守ったという。「天粉が温まったり混ざりすぎたりすると、粘り気が出て、カラッと揚がりません。粉に混ぜる水は冷やしておき、少量ずつ作るようにしました」

開店と同時に満席となり、受付表もいっぱいになったため、お客様を待たせないよう、スムーズな配膳と片づけをより心がけたと、丸山さんは言う。「みんなで声をかけ合い、できたてをすぐにお出しし、会計後はすぐにテーブルを拭きました。声

の出し方、配膳の仕方など、入学時から先輩に何度も指導されましたが、夏休みを過ぎた辺りから、自分で気を配れるようになったと思います」

そうして開店から3時間が経った頃、200食が完売。最後のお客様を見送り、片づけが終了したのは15時頃だった。毎週末が営業日のため、休みはほとんどないが、「今日、配膳中に、僕が作ったみそ汁を『おいしい』と言うお客様の声が聞こえてきたんです」(小谷さん)といったような喜びが、毎日頑張る原動力になっている。1年間鍛えられ、調理も接客も一通りできるようになったが、学ぶことはまだまだたくさんあると3人は口をそろえる。

「店の経営には数学の知識が必要ですし、接客には国語などで培われる表現力が生きてくると分かりました。もうすぐ1年生が入ってきますが、負けたくはありません。先輩や先生から技術を学んで、腕を磨いていきたいと思います」(小谷さん)

卵焼きは作りたてを提供する。担当者が「サービス、お願いします」と声をかけると、接客・配膳係がすぐにトレーを受け取り、お客様に配膳した。2人同時に駆け寄りそうになった時にも、どちらかが「私が行くよ」と声をかけ、もう1人は別の仕事に取りかかる。目配せをし、声をかけ合い、スムーズなサービスを実現している。

### 小谷 懐都

こたに・かいと

1年生。今回は、接客・配膳を担当。

### 瀬良 佳乃

せら・かの

1年生。今回は、野菜の天ぶらの調理を担当。

### 丸山 詩織

まるやま・しおり

1年生。今回は、接客・配膳を担当。

生徒にとって大きな財産になるのです。

店が新聞やテレビで紹介されてからは、県外からもお客様がいらっしやるようになりました。さらに、生徒が料理コンクールで上位入賞することが増えると、ますます注目され、地域のイベントへの出店や料理教室の開催、企業との商品開発など、生徒の活躍の場は広がっています。また、伊勢志摩サミットのジュニア・サミットでの訪問先の1つという話もあります。

一方で、生徒にかけられる期待も大きくなり、東京や大阪からも求人が来るようになりました。ただ、生徒が皆、最初から料理が上手というわけではありません。周囲のプレッシャーに負けまいと、生徒は日々努力を重ねています。そうしたことも、生徒を大きく成長させていると感じています。

### 三重県立相可高校

◎相可村外三ヶ村組合農業学校として開校後、1955年に現校名に改称。2010年に三重県立宮川高校と統合し、現在の形となる。地域の専門家による講義、教師や生徒による地域開放講座など、地域や産業界との協働が充実。

◎設立 1907(明治40)年

◎形態 全日制/普通科・生産経済科・環境創造科・食物調理科/共学

◎生徒数 1学年約240人

◎2016年度進路実績(現役のみ)

国公立大は、三重大、滋賀大などに4人が合格。私立大は、愛知大、龍谷大、近畿大などに延べ102人が合格。短大、専門学校進学99人。就職93人。

◎URL <http://www.nie-c.ed.jp/nouka/>