

(2) 特別賞受賞者概要

特別賞【全国地産地消推進協議会会長賞】

団体名 三重県立相可高等学校食物調理科
代表者 林 善人
所在地 三重県

(表彰理由)

高校生が地域の多様な人たちと連携して、地域の食材を活かした料理の創作・提供、商品開発、食育ネットワークづくり等、地域に溶け込んだ活動で地域の活性化に寄与するとともに、高校における実業教育の新しいあり方を提案。

○地元食材を使った高校生レストラン「まごの店」は、料理やサービスに取り組む真摯な態度や元気の良さが好評で、隣接する農家直売所「おばあちゃんの店」の集客にも貢献

○町やJA、地元製麺業者と開発した定番メニューの「とろろ麺」が「伊勢いも」の販売促進に効果

○地域の漁協や量販店とのコラボレーションによる商品の開発や料理レシピの開発

○地元住民を対象とし、地元食材を活用した「製菓教室」の開催

○食のスペシャリストを目指し、「技術力」、「経営力」、「商品開発力」を育成

《活動の内容及び効果》

[地産地消～地域と相可高校生の協働]

1 高校生レストラン「まごの店」を核に地産地消を実践

「調理クラブ」の活動の一環として、高校生レストラン「まごの店」(研修施設)をオープン。隣接する地元生産者農産物直売施設「おばあちゃんの店」の食材を使用し、仕入れ、オープンキッチンでの調理、接客まで行い、地元食材を利用した料理や生徒達の対応が話題を呼び、地域住民との交流に寄与し、所在する「五桂池ふるさと村」の入場数や売り上げ増加などの波及効果も大きく、地域の活性化につながっている。

2 企業等との協同プロジェクトによる地元産品を使った加工品開発

地元特産である「伊勢いも」をはじめ地域の特産品を使った商品開発を関係企業等とおこない「とろろ麺」(まごの店人気メニュー)、「相加高校オリジナル醤油」等を開発・商品化している。

3 企業などとの協働による地元食材を使ったレシピの提案

生産者団体、企業、行政機関と協働して、地元食材を活用した料理レシピを提案。レシピは企業等が作成するパンフレットやホームページで公開、新聞やテレビで紹介され地元食材の普及推進に役立っている。

4 地域における「食育」の拠点としての活動

地域住民等を対象とする料理や菓子教室の開催、イベント参加による情報発信、教育機関との交流による「食」教育ネットワークづくり、食を通じた福祉交流など、地域の「食」のリーダーとして活動

5 地産地消の視点を持った食のスペシャリストの育成

「食」のスペシャリストを目指し、技術力、経営力、商品化発力、コミュニケーション力を重点的に育成しており、「まごの店」の運営をはじめとする生徒達の自主性を活かした活動は、地産地消や食育の視点を持った地域に根ざした人材の育成につながっている。

