

地域の底力——多気町



三重県^{たき}多気郡多気町

高校生の力を引き出して 食文化を変える 「まごの店」を訪ねて

多気町には休日になると人であふれかえる人気スポットがある。地元の県立相可^{おうか}高校食物調理科の生徒によって運営される「まごの店」である。自治体と町の人々の支援を支えに、できるだけ地元の食材を使い、自分たちの腕を磨いて提供する安くて本格的なおいしい食事。お客様から喜ばれ、時には叱られる経験が生徒たちを大きく育てていく。

取材・文 千葉 望 写真 栗原克己

今年も17人の新入部員を迎えた調理クラブ。レストラン「まごの店」の運営はクラブ活動の一環。学校がお休みの日が営業日となる。

「五桂池ふるさと村」にある「まごの店」。開店前には行列ができるほどの大人気。今では「ふるさと村」の看板だ。



「高校生が 調理・運営する 人気レストラン」

初夏のような天候に恵まれた、四月の三重県多気郡多気町。新緑が輝き、青空には高く鯉のぼりが翻る。

行楽日和の土曜日とあって、町内の五桂池そばにある「まごの店」には朝から家族連れが集まっていた。駐車場には県外ナンバーの車がたくさん止められている。なかには「八王子」のナンバープレートもあった。



「まごの店」は多気町の支援を得て、三重県立相可高校食物調理科の生徒たちが集まる「調理クラブ」のメンバーによって運営されているレストランである。野球部や吹奏楽部などと同じ、高校の部活動である。

このクラブにはひとつの大きな特徴がある。それは、土日や学校の長期休暇などに「まごの店」を開き、先生たちの指導のもと、有



レストランの隣にあるケーキショップ「まご sweets」。食物調理科製菓研究選択生が製作した五〇余のケーキは、開店の一時間前から整理券を配り、「お一人様一〇個まで」と個数制限を設けてもあつという間に売り切れる。

料で一般のお客様に自分たちが作った料理を提供していることである。

高校生が運営するからといって、文化祭の露店のようなものを想像してはいけない。レストランもケーキなどのスイーツを売るコーナーも、出される品の仕上がりとは味はプロ並み。品質の割に値段が低く抑えられていることもあって人気は上々で、列をなす繁盛ぶりである。

最近ではテレビや新聞などのメディアにも頻繁に取り上げられるようになり、混雑に拍車がかかるようになった。朝八時にはぼつぼつお客様が現れ始め、レストランを予約したり、スイーツを買う整理券をもらったりして、また外へ出て



いく。開店まで、周辺の施設で遊んだり散策しながら時間をつぶすのだ。

実践の場で生徒を 鍛え育てる仕組み

相可高校は明治四十（一九〇七）年に相可村外三ヶ村組合農業学校として創立、今年で一〇二年目を迎えた伝統校である。現在は普通科・生産経済科・環境創造科・食物調理科がある高等学校となり、特に食物調理科は文部科学省が〇三年度に始めたスペシャリスト育成支援事業の最初の九つの指定校のひとつに選ばれている。

「まごの店」の開店前日の金曜



高校生の料理コンテストで優秀な成績を取ったトロフィーの数々。相可高校は、優勝候補常連の強豪校だ。卒業と同時に調理師免許が取得でき、即戦力の調理師を養成する。





調理クラブ顧問の村林新吾先生。相可高校食物調理科創設時に請われて赴任。校内に留まらず地元特産品を使った商品開発や地域振興イベントなどにも積極的に参加している。2007年「文部科学大臣優秀教員表彰」を受けた。

日、相可高校を見学させてもらった。校内のガラスケースには、生徒が料理コンテストで受賞した額やトロフィーがずらりと並んでいた。調理室に入ると、ちょうど授業が始まるころだった。この日はマグロを使った握り鮓と鉄火巻きを作る授業が行われるのだという。

生徒たちの中で、次々に指示を出しながら教えているのが、食物

調理科ができたときから指導に当たっている村林新吾教諭。三重県松阪市出身、大学卒業後大阪の辻調理師専門学校に学び、同校での教師の経験もある本格派の料理人である。村林教諭はすし酢の作り方、海苔のあぶり方、生わさびのすり方などすべての手順を細かくかみ砕いて教える。

塊で保管されていた上等のキハダマグロを切り分けるのも生徒の



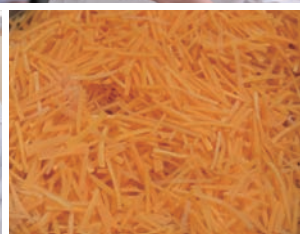
寿司のにぎり方を教える村林先生（上）。

ひとり。やがて揃った材料を前に、生徒全員で握りと鉄火巻きに挑戦する。握りも巻きものも初めてという生徒がほとんどで、手の動きがぎこちない。

「なあと、慣ればあつという間に速くなりますよ」

と村林教諭。食物調理科に入ってくる生徒のほとんどは、家で料理をした経験がない。そのほうが、変な癖がついていないので教えやすいのだという。生徒たちに共通するのは、料理や栄養に関係する仕事で身を立てていこうとする意欲だけである。

授業が終わると、今度は生徒た



ちが一斉に手分けして、土日の「まごの店」の仕込みに入った。材料を切り分け、野菜はきれいに面取りして下ごしらえする。大量のだしは、昆布とかつお節でとる「一番だし」だ。調理室の中に包丁とまな板の立てる音が響き出した。

「もうだいぶ、生徒たちに任せられるから。一年生も切ったりむいたりという作業では十分戦力になります」

村林教諭が、相可高校の家政科に代わって創設された食物調理科の教諭に招かれたのは九四年のこと。以来一五年。生徒たちのやる気を引き出し、自主性を尊重しな

金曜日の午後から、調理クラブの部員たちは一斉に翌日の「まごの店」開店に向けて、料理の仕込みを始める。



土曜日の早朝、学校で仕込んだ料理を、マイクロバスで鍋ごと店に搬入する。生徒たちは誰に指示されるでもなく、自発的に自分の持ち場でてきぱちと働く。真心込めた料理と爽やかなサービスで、リピーターも多く店内は大盛況だ。



がら料理の力を向上させることに力を注いできた。

「僕らが学生のころの料理の世界はまさに体育会。しゃべり方、箸の持ち方まで叱られて、殴られることもしょっちゅうでした。でも今の子はそれではついて来ない。だからとにかく、『料理はいいな、村林に教えてもらったらなんでもおいしくなるんやな』と思ってもらえるような楽しい授業を工夫しています」

盛況の陰に見えてきた「食」の問題

一方調理クラブでの指導は結構厳しい。下ごしらえを怠けたりしたら、翌日の現場には同行させない。先輩には後輩の指導に責任を持たせる。特に「まごの店」ができてからは、そうなってきた。コンテストで入賞するのとは別の、まさに実践の場での厳しさがあるからだ。

店を開くのは休みの日だけでも、調理の技術を磨いたり、下ごしらえをするのは休みなし。目立たない仕事を倦まず弛まずやつてこそ、きちんとした料理が提供できる。真剣に活動に取り組む生徒自身、休みたがらないという。金曜日の夜は遅くまで仕込みに掛かり、土曜日は朝六時から仕上げを



焼きたての出し巻き卵が付く看板メニューの「花御膳」。ほかに「茶漬け定食」、伊勢いも入りとろろ麺が付いた「まごの店定食」がある。いずれも1200円。

行方。九時前には「まごの店」にマイクロバスが到着、中から食材の入った重い鍋や大きな容器が次々に運び出されてきた。

生徒たちが調理場に散る。それぞれの持ち場で何をするのか、頭に入っているのである。サービスを担当する教諭と生徒は持ち場の確認とテーブルセッティングに忙しい。

十時三十分、ウェイティング・リストに登録しておいた順番に名前が呼ばれ、お客様が席に着き始めた。それと同時に、天ぷらが揚げられ、煮物が盛りつけられ、汁物やご飯がよそわれる。評判の出

し巻き卵を慣れた手つきで焼く生徒もいる。温かいものはできるだけ温かく、という心遣いを感じられた。席に着いたお客様たちは、いかにも「楽しみにしてきた」という表情で料理を待っていた。

出される料理はどれもおいしい。できるだけ地産地消を心掛けているためか、食材一つ一つに力を感じられた。村林教諭は素材の質と安全性に気を配る。鯛茶漬けに使われた鯛は同じ三重県尾鷲の養殖業者から仕入れたものだが、質は天然と同じ。魚には年間二千万円掛ける。通常の小売店で買った三千万円は掛かるだろう

という。肉は少量でも松阪牛。かつお節に一週間で七万円から八万円も支払っている。村林教諭は自ら、安全でおいしい調味料や地元特産の伊勢いもを練り込んだうどんの開発まで手掛けている。地域と一体になった活動ぶりである。相可高校のためならと、協力してくれる人々も少なくない。

「一流の素材を使っただしや料理がどんな味か、生徒にしっかり覚えてもらいたいやんか。ここに入って初めてちゃんとした一番だしを味わう子は多いよ。『おいしい！』って喜ぶ。家庭ではインスタントだしがほとんどになってるから」

自然に恵まれた多気町だが、こも日本全国の地方と同じく、美



多気町役場の岸川政之さん。「町を元気にしたい」思いからさまざまな活動を行う。ボランティア集団「多気町まちづくり仕掛人塾」の発起人でもある。

しい風景とは別の経済システムに組み込まれている。最近でこそスローフードだ地産地消だと掛け声だけは高まっているものの、実態はまだひ弱だ。身近にある食材を使わず、大規模なスーパーが全国各地から運び込んだ商品を、疑問を持たずに購入する生活が浸透している。食生活が地域に根差しているとは言えない状況にある。

「そうやね。今は目をつぶって大規模店舗に入ってばつと目を開



けたら、どこの地域の店かわからへんやん？ 北海道も東北も九州も、同じものを置いてるし、多気町も同じものを置いておるんさ。それじゃ食文化は育たん」

「まごの店」の盛況の陰には、さまざまな問題も隠れているのである。

補助金いらずの仕組みを作った仕掛け人

十二時を過ぎるとお客様は何回転かしたが、さらに店は混雑してきた。その中に、「まごの店」の仕掛け人である多気町農林商工課

「五桂池ふるさと村」は利水のため水没した昔の村を再現しようとして一九八四年に開村された。ロッジには、この地域の出身者が帰省した際に喜んでもらえるよう「軒」に昔の屋号が付けられている。農産物直売所「おばあちゃん店」は、公共施設の地域経営の先進地としても知られ、農林水産大臣賞はじめ多くの賞を受賞している。「まごの店」効果で売り上げがアップしているという。



「まごの店」に丹精込めて作った美味しいトマトを納品している北川清生さん。優れた農業経営を行いつつ農村青少年の育成に指導的役割を果たす、三重県知事に認定された指導農業士でもある。



の岸川政之課長の姿もあった。役場の仕事を兼ねて、様子を見に来たのだという。

もともと、この店のある五桂池の周辺は草ぼうぼうの荒地地だった。八四年に新農業構造改善事業として農水省の補助金を受け『五桂池ふるさと村』をオープン。九四年には地域の農家三〇〇戸が農作物を持ち寄る直売場「おばあちゃんのお店」が誕生した。昔の朝市が近代的になったようなものだ。

岸川課長と村林教諭の出会いには八年前。料理に取り組む村林教諭や生徒たちの真摯な姿に岸川課長が惚れ込んだ。意気投合した二人が何度も会っていくうちに、岸川課長は、村林教諭からプロを目指す子供たちを指導するのの際し、授業という枠組みの中ではどうしても教えられないものが二つあることを知る。接客とコスト管理だ。

そこで岸川課長は、「おばあちゃんのお店」の一角にささやかな高校生のお店を出すアイデアを形にしように考えた。そこで生まれたのが初代の「まごの店」。写真を見ると、簡単な造りの店舗である。出されるメニューもうどんや親子丼などの軽食が中心。それでも、お金を取ってお客様に提供し、「おいしかった」と褒められるという経験が高校生たちを大きく成長させていった。その発展形が現在の「まごの店」である。

建物は三重県下の工業高校四校の建築科の生徒にコンペに参加してもらい、最優秀に輝いた設計に基づいて建てられた。目標があればのびのびと力を発揮するのが現代の高校生だと岸川課長は言う。「ふるさと村」にあるものは、建物こそ行政が建てて所有しているが、「おばあちゃんのお店」にせよ、「まごの店」にせよ、まったく補助金を注ぎ込んでいない。きちんと儲かっているのである。だから、継続できる。

「僕たちが作った仕組みは、立ち上げのコストこそ行政が持ちますが、ランニングコストは掛からない。

ない。八四年にできたこの『ふるさと村』だって二五年間、運営費はほとんど出していません。それどころか、多い時には何千万円という金額を使用料という形で還元してもらい、基金積み立てをしています」

岸川課長が「儲かっている」という「おばあちゃんのお店」の中に入ってみると、広い店内にはさまざまな野菜、餅や菓子、米、漬物などが並んでいる。どれも安いし新鮮だ。商品には一つ一つ生産者の名前が入り、バーコードで個別の売り上げが管理されている。

農業の立場から 「まごの店」を支える

この「おばあちゃんのお店」にフルツトマトや黒米、ケール粉末などを納めている北川清生さんは、「まごの店」にもトマトを納品している。北川さんのトマトは糖度が高く、ずっしりと重みがある。とてもおいしい。朝採りのトマトをかじると、身体に沁み入るようだ。

以前はJAに勤務していた北川

さんは脱サラしてビニールハウスを借り、トマト作りに乗り出した。ご多分に漏れずこの地域でも農家が高齢化し、棄農する例が目立つ。

「JAで流通のことを勉強して感じたのは、JAを通すと良い作物も悪い作物も確実に買ってもらえる代わり、値段は納入先に安くたたかれるということなんです。良い作物ができたらちゃんと適正価格で買ってもらいたいですよね。その点『おばあちゃんのお店』で直売ルートに乗せれば、農家も消費者もそれぞれ得ができる仕組みです」

北川さんは有機農法にも熱心に取り組んでいる。自分の取り組みが成功して、作物がよく売れるようになれば、周りの人々にも前向きな影響を与えようと考えている。

「農家はけっこう保守的で、それまでのやり方を変えたがらないものなんです。でも僕が有機農法で作ったトマトを高く買ってもらっていると知れば、マネしようという人も出てくると思います」

自立した農業、安全な農業。こ



れこそ、今の日本に求められているものだろう。食糧自給率が低く、食品偽装問題も絶えない日本。北川さんは現状に強い問題意識を持っている。それと同時に、故郷の将来も気に掛かっている。さまざまな活動にも参加している。「まごの店」との関係でいえば、北川さんたちが身の回りの有機物を肥



2008年6月、多気町のショッピングセンター内にオープンした「せんばいの店」。応援してくれる地元の生産者から提供される新鮮な食材を使い、安心して食べられる家庭料理を量り売りで提供する。

料にして農業に活用しようとしている任意組織「多気有機農業研究会」の活動の延長で、「まごの店」から出た生ごみを引き取り、それを堆肥にしている。できた作物をまた納入するという循環が出来上がっているのである。

「小さい規模でもノウハウを持つことが大切だと思うんです」と北川さんは言う。北川さんのような人たちの支えがあつて、相可高校の活動も広がりを見せていると言えるだろう。

卒業生に目配りした「せんばいの店」

林教諭と岸川課長の活動は「まごの店」にとどまらなかった。相可高校食物調理科の卒業生は実力が評判を呼び、不況下でも引く手あまたの人気だが、それでも就職先でうまくいかなかったとか、いったん県外で就職したものの地元で働きたいという卒業生も出てくる。そこで今度は、町内にある大規模店舗「マックスバリュ」の一角に、食材や調味料を吟味した惣菜を売る「せんばいの店」をオー

ブンさせた。オープン前、村林教諭は「マックスバリュ」の社長に手紙を書いた。

「どうせなら『多気町にあるマックスバリュだ』とわかる店舗展開をしてほしい。そして、うちの卒業生が外へ行つて、人間関係が崩れて帰ってきたときに料理も何もかもやめてしまふんじゃないかって、せっかくのいい人材なのだから『マックスバリュ』の中で働かせてほしい、つて」

その提案は社長の裁量で即決となった。店を訪ねてみるとメニューは豊富で、しかも人工的な保存料などが使われていない安心感もある。一番総菜の売れる夕方にはもう商品が足りなくなるほどの人気だという。厨房では相可高校卒業生が熱心に働いていた。メニュー作りの指導には村林教諭が当たった。

「『せんばいの店』はいったん外へ出て、やめてきた人間だけが入れらるってことになってるんです（笑）。そうじゃないと希望者が殺到するから」

手広く店舗展開するチェーン店でも、何か一つ地域の特徴が生ま

れることによって売り上げ拡大につながるし、地域の活性化にもつながる。先頭に立って活動する人々を「頑張れ」と言葉で応援するだけでなく、実業の場で支える人が増えれば、地域が抱える問題の解決にもつながっていくだろう。

岸川課長は「多気町まちづくり仕掛人塾」というプロデューサー機能を持つ会合を運営しており、そこには村林教諭や北川さんもメンバーとして参加、地域を元気にしていきたいというさまざまな人々の参加を募って、新しいアイデアを形にしていこうとしている。ここから何が生まれるのか。多気町の挑戦は続く。



相可高校の近くを流れる櫛田川は、三重県中部を西から東に流れやがては伊勢湾に注ぐ。豊かな自然を象徴する景色だが、ここでも努力しないと「地産地消」は実現できない。