

# 地域食材を使った高校生によるシノノメキッチンの開催

## SHINONOME Kitchen

### 活動の目的

「調理師の卵」である津山東高校食物調理科（調理師養成施設）の生徒が地域に出向き、その地域の特産物を使った料理を提供することで地産地消や普及活動に取り組み、地域の人々を笑顔にする機会となる。

### 活動の内容及び経過

- ①2020年度当初から新型コロナウイルス感染症の世界的な流行を受け、申請当時予定していた通りの活動は困難となった為、開催形態を一部変更し高校生は調理を行わずレシピを考案し、公立学校共済組合岡山宿泊所ピュアリティまきびへレシピ提供しそれを再現していただく形で、接客に生徒も加わって2020年11月22日、23日に「シノノメキッチンinピュアリティまきび」を開催した。
- ②2021年2月5日に3年生の保護者を対象に「シノノメキッチン3年1組感謝会」を岡山県立津山東高校食物調理科 食物実践室で開催した。

### 活動の成果・効果

- ①「シノノメキッチンinピュアリティまきび」は新型コロナウイルス感染症対策を徹底した上で2日間に渡っての開催とした。  
会場内の密を避けるために、両日とも前半・後半の2部制とし、それぞれ50人ずつの定員で対応。当日は岡山市内だけでなく、真庭市や津山市などの県北からも多くのお客様にお越しいただいた。当日提供した「岡山づくし surprise 御膳」は地域食材を使用した料理というコンセプトのもと行われた「全国高校生クッキングコンテスト」において金賞を受賞した作品で、お客様に岡山県内のさまざまな地域食材を知っていただく良い機会となった。お客様から調理法や地域食材についてなど、生の声を聞くことができ、日頃の授業で感じられない飲食の現場の様子を体感することができた。
- ②「シノノメキッチン3年1組感謝会」は卒業制作展示発表会の優秀作品を3年生の保護者向けに提供した。新たに料理長制度を設け、料理長がメンバーに自ら指示を出し、協力しながら調理を行い、3年間の集大成を保護者に見ていただいた。

### 今後の課題と問題点

「食」に関するイベントということもあり、新型コロナウイルス感染症対策の観点から開催条件が厳しくなり、地域に出向いて多くのお客様が一斉に食事をすることが困難となった。感染症対策など開催形態を考えつつ、高校生の実



広い会場でソーシャルディスタンスを確保



お客様との会話もマスク着用を徹底



スタッフはゴム手袋と手指消毒を徹底



各席にパーテーションも設置しました

践的な学びの場を絶やさないようにすることが喫緊の課題であると考えられる。

- 代表者：牧原直太郎 ●所在地：津山市林田
- TEL：0868-22-9307
- E-MAIL：shinonomekitchen.tuhigasi@gmail.com
- 設立年：2019年 ●メンバー数：120名