



入学者の減少
閉校の危機を
好機に変える

三笠高校の
再スタート

小さなまちの
大きな挑戦！

三笠市
「食」による
地方創生

道立高校として、60年余り続いた北海道三笠高等学校は、昭和40年代前半には1300名を超える生徒が在籍していましたが、三笠市の人口減少と比例するかのようには生徒が減少。平成17年度には、かろうじて40名強が在籍する状況でした。

そして、平成19年度には、入学者が40名を割込み、存続が危ぶまれる事態となりました。

これに対し、三笠市は、高校がなくなるのが市の活性化に大きなマイナス要因となると判断し、市民の理解を得て市立高校としての存続を決意しました。

市は新たな高校のコンセプトとして、北海道の「食」と「観光」に着目し、「食」に関連した学科への転換を決め、食のスペシャリストを育成する「食物調理科」一科のみの高校として再スタートしました。



製菓コースの生徒（左）と実習等で製作したスイーツなど（右）



調理師コースの生徒（左）と実習等で製作した料理（右）

「地域」を支える
「食」を創る

平成24年4月、食物調理科がスタートし、現在、全道から120名の「食」のスペシャリストを目指す若者が集っています。彼らは「食」に関する正しい知識や技術を身に付け、将来、日本の「食」に関する職業人となる「夢」を抱き、授業に励むとともに、イベントなどで料理などの提供や企業との共同商品開発を行っています。

そして、彼らの開発した商品や技術は料理コンクールやスイーツコンクールで優秀な成績を収め、三笠市民に元気を与えています。

当初、三笠高校存続の議論を進めるにあたり、地元から心配する意見もありました。

しかし、新たなコンセプトの元で市立高校として再スタートを切るという三笠市の大きな決断は、市民が一番の応援団となって高校生を支えることにつながり、地域に活力が生まれるようになりました。

「地域とともに、何がしたい」三笠高校生は、地域に密着し、地域とともに様々な活動をしています。今年度は、滝川市の商店街と連携し、「コミュニティカフェsora」

でランチセットを販売。また、イオン三笠店内「丸亀製麺」で、自分達が考案した「三笠ジンギスカンうどん」の販売を実施するなど、地域との直接の交流は、高校生にとっても地域にとっても大切な経験となり、よい効果を生み出しています。



「コミュニティカフェsora」にて活動を行った生徒の集合写真（上）販売したランチセット（下）



イオン三笠店内「丸亀製麺」にて店内で調理する生徒の様子（上）三笠ジンギスカンうどん（下）

「食」の情報拠点へ
高校生レストラン開設

三笠市では、子どもたちの夢を育むより実践的な場所づくりとして、地元の食材や北海道内の食材を活用した料理やスイーツの提供を行う「高校生レストラン」の設置を決め、平成30年夏頃のオープンを目指し準備を進めています。

この事業を通じて高校生の元気を市民が貰い、さらなる地域活性化や

交流人口の増加に繋げるだけでなく、北海道の子ども達に夢を与える「育ちの夢チャレンジ」にも繋げていきたいと考えており、最終的には北海道の「食の情報発信拠点」になることを目指していきます。

■高校生レストランの概要■

建設地 三笠高校前の運動公園内
機能 調理部門（厨房、客席）
製菓部門（厨房、客席）
キッチンスタジオ
交流スペース
特産品等販売スペース

完成予定

平成30年



高校生レストランイメージ図
完成が待ちどおしい。

【速報】

11月12日、島根県の特産品を使った料理やレシピを競う「第1回 食の縁結び甲子園全国大会」において、「まごころ弁当」牛（ぎゅ）つと「メタ想い」を考案した三笠高校生チームが見事優勝しました。

