

三笠市では、高校生レストランを平成30年度にオープンするとともに、農産物ブランド力の向上や海外への販路拡大を目指す新たな農業の産業展開を図ることで、食の地域ブランドづくりを目指している。

関連数値目標・KPI

	基準値 (H26)	実績 (H27)	目標値 (H31)	進捗率 (%)
交流人口	924千人	942千人	1068千人	88.2
農業法人 雇用人数	14人	14人	25人	56.0

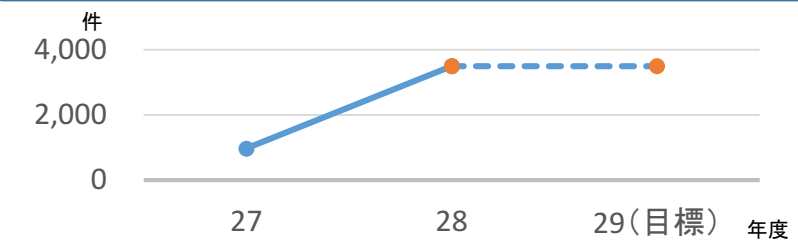
取組の推進体制

市、商工会、農業団体協議会、金融機関等の産官学労言の委員で構成された「三笠市まち・ひと・しごと創生総合戦略推進会議」により取組に対し意見を受け、取組を効果的に推進

☆高校生レストランとは☆

三笠高校は「食物調理科」のみの市立高校であり、全道から食のスペシャリストを目指す若者が集う。高校生レストランは、生徒が部活動の一環で調理から接客、会計全般を担う教育研修施設。コンクールや料理教室ができるキッチンスタジオ、特産品販売スペースも備え、北海道の「食の情報発信拠点」を目指す。

プレ高校生レストランの食事提供状況



オープンに向けた実践的準備としてのプレ高校生レストラン食事提供数が、高校生の活躍により大幅に増加

取組事例 食をテーマにした産業の構築など

高校生レストランのオープンに関するPR準備

- 主な取組
 - ・プレ高校生レストランとして市内店舗を借り上げ、調理部は「高校生食堂まごころきっちん」、製菓部は「シェリ」を開店し、高校生レストランのオープンに向けて実践的準備を行った。
 - ・8月14日、15日に開催された「北海道盆おどり」に調理部が出店し、料理の提供を行った。
- 主な成果
 - ・平成28年度のプレ高校生レストラン食事提供数が前年の970件から3500件に大幅増加



民間企業との連携による新たな産業展開

- 主な取組
 - ・イングループの香港店舗で開催された北海道フードフェアにおいて三笠産農産物のPRを行った。
 - ・市内農業法人との連携により体験型観光農園ツアー等を実施した。
- 今後の展開
 - ・首都圏での三笠産農産物フェアや市内でのイベントを開催する。

