

## 教育機関と連携した地域づくり事例 ～教育環境の向上と地域づくり～

実施主体:北海道三笠高等学校(三笠市)

### ①地域の概要

【人口】8,610人

【世帯数】4,947世帯 (H30.10.1現在)

- 三笠市は空知地方の南部、北海道のほぼ中央に位置し、豊かな森と湖に恵まれ、北海道の石炭と鉄道の発祥の地として栄えた歴史あるマチである。

### ②取組の目的

- 北海道三笠高等学校は昭和20年に道立高校として開校。昭和40年代前半には1,300名を超える生徒が在籍していたが、平成19年度には入学者が40名を割り込み、存続が危ぶまれる事態となった。
- 三笠市は、廃校は市の活性化の大きなマイナス要因になると判断し、市民の合意形成を経て、市立高校としての存続を決定。
- 新たな高校は、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平成24年から再スタート。

### ③取組内容

#### <概要>

- 平成24年4月から市立高校として食物調理科(調理師コース・製菓コース)がスタートし、現在では全道から約120名の「食」のスペシャリストを目指す若者が集まっている。
- 生徒は「食」に関する授業に励むだけでなく、イベントでの料理提供や企業との共同商品開発などにも取り組んでいる。

#### <地域と密着した取組>

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したり、イオンスーパーセンター三笠店内の「丸亀製麺」で生徒達が考案した「三笠ジンギスカンうどん」を販売するなど、地域との交流を図っている。

#### <高校生レストランの開設>

- 国の地方創生拠点整備交付金を活用し、平成30年7月に三笠高校生レストラン「エソール」をオープン。
- 調理部は「まごころきっちん」で食事の提供、製菓部は「シェリー」で洋生菓子やパンを販売。
- 高校生レストランは、クラブ活動で運営しており、経営感覚を身につける場にもなっている。
- プロ仕様の機材を備えたキッチンスタジアムが併設されており、料理教室などの食育推進、コンクールなどの実施による人材育成を行っている。



#### 【その他】

三笠高等学校の卒業生を地域おこし協力隊として採用し、キッチンスタジアムの運営や活用等に取り組んでいる。

(参考URL : <https://mikasa-highschool-restaurant.com/>)

### ④実績・効果

- オープンから連日多くの来客があり、交流人口が増加。(H30.7~H30.10 約35,000人が来場)
- 実践的な研修により、生徒の視野が広がるとともに、生徒が開発した商品がコンクール等で好成績を修めている。
- レストランを訪れた方が市内の観光施設を訪れるなどの相乗効果が生まれている。
- メディアなどの露出により、三笠市の知名度が向上。

### ⑤苦勞・課題

#### 【今後の課題】

- 冬期間の来客者の確保と経営の安定化
- 営業日の調整(夏休み、お盆などの生徒の休養と営業)
- コンクールの企画・誘致  
(人材育成を目的とした企業参画の事業展開)
- 待合室・駐車場の拡張
- 市民の参加と市内入学者の確保
- キャバを上回る来客への対応(売り切れ)

### ⑥活用した制度等

- 地方創生拠点整備交付金(内閣府)(平成28年度)
- 地方創生推進交付金(内閣府)(平成28年度~)

### 本取組のお問い合わせ先

三笠市企画財政部企画調整課企画係  
電話:01267-2-3182