



取 材 テ ー マ

地域文化の 未来を支える 高校生

海に面し、山に囲まれた庄内地方。
この地理的条件を活かし育まれた豊かな食文化、
古式を残し継承された伝統芸能を、
未来へとつなげるべく頑張る高校生たちを紹介します。



開店初日にもかかわらず、キビキビと働く姿はプロさながら。

Cradle
高校生編集部が行く
スゴハイ16
SUGOI high school students in Shonai
Supported by
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

酒田南高校食育調理科

飲食の世界で働くことを目指す高校生たちが運営する「高校生レストラン」が、酒田市のマリーン5清水屋5階にオープンした。調理や配膳を担うのは、酒田南高校食育調理科の生徒35名。調理場、洗い場、サービスの担当に分かれ、プレオープン日も含め10月から12月までの間の計6日間を10名前後

で交代で切り盛りする。2019年10月から行われるJRの観光キャンペーン「新潟県・庄内エリアDC」に向けて、食を切り口に地元から盛り上げを図りつつ、実践を通じ飲食業に携わる人材を育成することが狙いだという。「一定ではないお客さまの来店ペースに合わせて作業をするのが、大変でした」と話すのは、取材に伺った10月6日のプレオープン日に調理を担当した3年生の吉田さ

ん。「緊張してしまい、そこにシミュレーションとは違う流れで注文が入ったりして、かなり焦りました」。サービスを担当した2年生の中村さんも、慣れない環境に少し戸惑いがあったという。同校では年3回開催の「季節の味覚フェア」など、校内に地域の方々を迎え料理を振る舞う機会が多いが、外に出ることはあまりない。通常の授業に加え、外部講師を招いての講習、放課後の時間を使っ

11月、12月の
「高校生レストラン」オープン日時
日にち：11/10、11/17、
12/1、12/15
(いずれも土曜日)
時 間：11:30~14:00

酒田南高等学校



プレオープン日のメニュー、「秋定食」と「庄内豚の角煮ラーメン」。



「味はもちろんですが、衛生面にも細心の注意を払って調理しています」。



夢への一歩を踏み出した、
食の都の担い手たち。

(左から) 吉田健太郎さん(3年生)、中村紗也さん(2年生)。2人とも、将来は飲食の仕事がしたいと考えている。

たシミュレーションなど、オープンに向けて入念に準備をして臨んだが、予想外のことの連続でなかなか大変だったようだ。それでも2人は、「たくさんのお客さまに『おいしかったよ』と言ってもらえてよかったです」と笑顔で話す。将来の夢につながる経験ができたことが、とてもうれしかったようだった。

プレオープン日のメニューは2種。1つは、秋鮭や庄内柿、ぶどうなど、旬の地域食材を使った「秋定食」。「家ではあまり食べられないものを」とあえて内陸風の芋煮を供するこだわりの構成だ。もう1つは、季節の味覚フェアでも大人気の名物「庄内豚の角煮ラーメン」。「とろとろの角煮を味わってほしい」と2人ともに太鼓判を押す自信の一品だ。

3カ月と短いオープン期間ではあるが、今後季節とともにメニューも変わっていくという。「お客さまの動きを見ながら、スムーズに調理ができるように頑張りたいです」と吉田さん。「季節ごとのおいしいものを味わいながら、私たちの元気な笑顔の接客も楽しんでほしいです」と中村さんは言う。「食の都庄内」の未来の担い手たちが頑張る姿を見に、ぜひ足を運んでほしい。

(取材：酒田東高文芸部、酒田西高Cradle編集部)

