

高校生のレストラン

「まごの店」



* 壁面の絵は、多気町立佐奈小学校 5 年生 23 名の力作です。

オープン:平成17年2月19日(土)

営業日:土日祝日など学校の休みの日

(ただし、テスト前などは臨時休業します。)

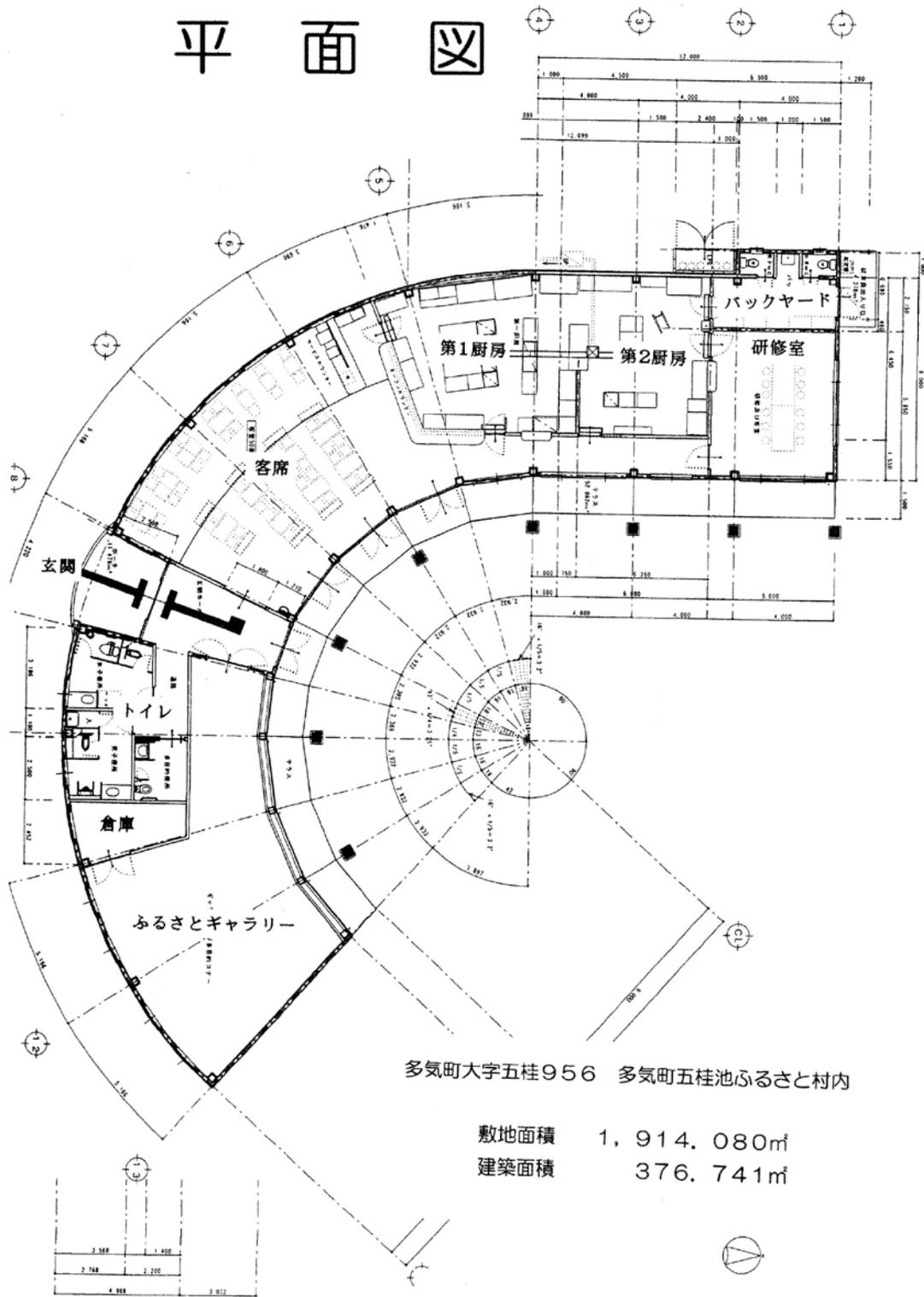
運営:三重県立県立相可高校

食物調理科調理クラブ

応援:多 気 町

多気町五桂池ふるさと村

平面図



多気町大字五桂956 多気町五桂池ふるさと村内

敷地面積 1,914.080㎡
 建築面積 376.741㎡

「まごの店」について

《経緯》

当初「まごの店」は、H14年10月26日『多気町五桂池ふるさと村に農産物直売施設「おばあちゃんの店」の食材を利用した相可高校食物調理科生徒が運営する調理実習施設』としてオープンしました。

この実習施設は、相可高校・ふるさと村・多気町の協働で実現しましたが、開店以来、“生徒たちのきびきびとした元気な姿”や“美味しいうどん”などが話題を呼び、沢山の方にご来店いただきました。

また、この「まごの店」の影響でふるさと村への入場者数が増え、それに伴い「おばあちゃんの店」の売り上げがアップするなど地域活性化にも大いに役立っていました。



しかし、当初の「まごの店」は、約 20 m²の屋台のようなつくりで (写真上)

①調理場が狭く調理の腕を振るえない。

②客席が外にあるため、冬や夏などお客様にとって快適でない。

等の問題点がありました。

そのような中、H15年6月12日、文部科学省による高度な先端技術や伝統工芸を取り入れた教育を進める専門高校を支援する「目指せスペシャリスト」事業の指定校に相可高校食物調理科が選ばれました。

全国62校の応募の中から9校が選ばれ、その中でも調理関係では1校だけであり、しかも選定の大きな要因に「まごの店」の地域での活動があったということです。

そこで、多気町としても、ふるさと村としても相可高校食物調理科を応援しようということになり、地域活性化の目玉の一つとして“新しい「まごの店」建設”に向けて取り組むことになりました。

《新しい「まごの店」》

新しい「まごの店」のコンセプトは、食物調理科の生徒にスポットをあて、地域の食材を最大限に利用し、創作料理などの新しい色々な料理に挑戦できる、どこにもない店を目指しました。

そのため「まごの店」建築にあたり、次のようなストーリーで進めました。

①相可高校食物調理科の生徒により

“どんな「まごの店」をつくりたいかという夢”をまとめ、

②県内の建築家を目指す高校生により

“その料理家を目指す高校生の夢”の実現のため、
設計コンペを行い、形にしてもらう。

③多気町、ふるさと村といった地域の大人たちにより

“地域の将来を担う素晴らしい生徒たちの夢”をかなえるため、
出品作品の中から優秀作品を選び、建築家の意見を交えながら
その作品を建築し、H17年2月のオープンを目指す。

つまり、

「料理家を目指す高校生の夢を、建築家を目指す高校生が形にする！

“その夢”を多気町やふるさと村といった地域が応援する！」

という取り組みです。

具体的には、

①の段階では、(H15. 8. 7～10. 8)

【「まごの店」の夢を語ろう】と題して、相可高校食物調理科生徒と多気町役場農林商工課と7回の話し合いを持ち、彼らの夢を”言葉”と”簡単な図”と”それを伝えるビデオレター”にまとめました。

②の段階では、(H15. 10. 7～H16. 2. 18)

県内の建築学科のある工業高校”伊勢工業、津工業、上野工業、四日市工業”の生徒に設計競技に参加いただき、全部で10点の素晴らしい作品を提案していただきました。

そのレベルは、私たちが想像した以上に完成度の高いもので、皆に驚きと感動を与えました。

③の段階では、(H16. 2. 24～)

中審査委員長を始め6人の審査員の慎重審議の結果、県立四日市工業高等学校の森君、川村君と県立伊勢工業高等学校の徳田君、村井君の2作品が最優秀賞に輝きました。そして、その中から森君、川村君の作品を原案に新しい「まごの店」を建設することになったのです。

私たちは、全国的にも珍しい“このユニークな取り組み”を通して、地域活性化に寄与していきたいと考えています。

”地域の夢を乗せた、日本中どこにもないレストラン”

どうぞ、人口1万余りの小さな町の熱い取り組みに、今後とも応援よろしくお願いいたします。

料理は心だ！ 夢無限大！



*この写真は、H16. 12. 31に相可高校OBの奥山高祥氏に撮影していただいたもので、玄関入口左の壁面にも使用しています。

◀「まごの店」設計コンペ関連資料 ▶

「まごの店」設計競技の審査を終えて

審査委員長 名古屋女子大学家政学部教授 中 祐一郎

この設計競技は、相可高校食物調理科生徒が主役になって運営もし、地域の教育、文化、産業、町おこしと、多目的な機能、目的を持つ施設を工業高校の生徒の皆さんの設計提案を基にして、実際に建設しようとする真にユニークな発想のプロジェクトの一環であります。

この前例のないコンペに学業の忙しい中、三重県内4つの工業高校建築科から10チームもの応募作品が提出されました。取り組みに当たっては、敷地ふるさと村の調査、相可高校食物調理科調理実習の見学をされた上、熱い思いと情熱を注ぎ、多大のエネルギーを傾注して作品を完成された皆さんに深く感謝と敬意を表します。

また、このコンペを企画、実施された多気町をはじめ相可高等学校、多気町五桂池ふるさと村など関係者の皆さんの発想と英断、お骨折りにも深く敬意を表します。



審査方法は、6名の審査員が各自全作品を一つひとつじっくり見た後、全員で1点ずつ順番に作品を囲んでその特徴、疑問点等について自由活発に意見交換を行い、その後、まず各審査員が良しとする作品3点を選んで投票し、その集計結果を参考として、最優秀賞以下各賞の作品を決めていきました。

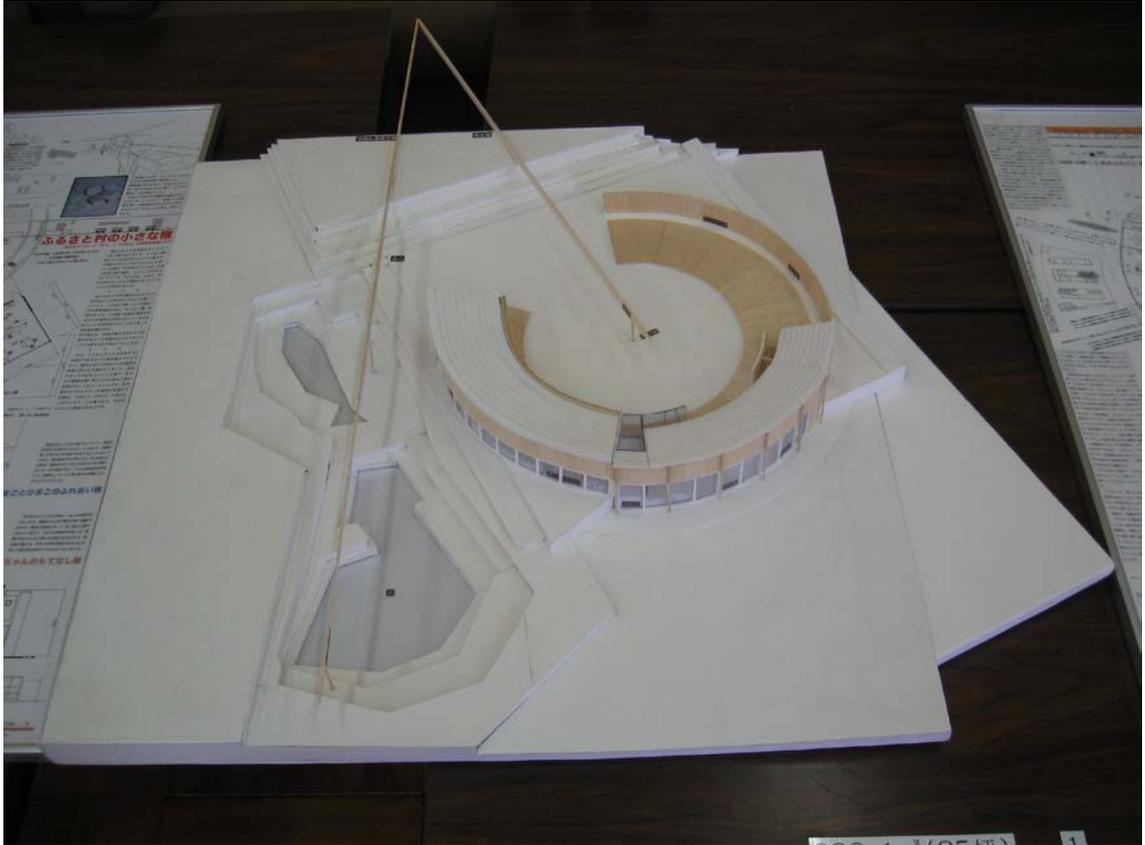
特に最優秀賞の選考に当たっては熱の入った討論が交わされ、結局甲乙つけがたく、2点を最優秀とすることになりました。

実際の専門家の設計に当たっては、この両作品の長所を十分に尊重し取り入れて実施設計をしていただくことを要請したいと考えています。

「まごの店」設計競技 審査結果

《入 賞》

◎最優秀賞



三重県立四日市工業高等学校 建築科 2年 森 茂博
1年 川村祥介

講評

- (1) 「これまでの“まごの店”の雰囲気を残す部分と新しいモダンな空間の部分の2つをつかって繋ぐ。」「地元の文化的活動と相可高校食物調理科生徒の創造的活動の成果等の展示スペースをエントランススペースに直結して設けられる。」など魅力的な提案を含んでいる。
- (2) 外部空間を囲い込みながら開放性がある。
また、外部空間と内部空間が溶け合ったづくりが巧である。
- (3) 道路側の外観は訪問者をひきつける形態ではあるが、素朴なもてなしの雰囲気のある施設であるかという点では評価が分かれる。
- (4) 厨房と客席の接するオープンカウンターを長くとりにくい。
- (5) 厨房の機器配置が、全体の扇形の平面の中では難しい。



三重県立伊勢工業高等学校 建築科 2年 徳田竜二
2年 村井大介

講評

- (1) ふるさと村の中心施設としてさわやかで温かみのある姿である。
- (2) デッキと建物の形の変化が周辺空間との自然なつながりを生んでいる。
- (3) 道路方向からの来訪客が気持ちよく近づける空間づくりができています。
- (4) 片流れ屋根の姿は良いが、その姿を納めるためにギャラリー、トイレなどを裏にもっていったのは無理の感じが否めない。
- (5) 生徒の調理風景に客が接しやすく、かつカフェテリア方式が取りやすい。厨房と客席の間のオープンカウンターが設けやすいプランである。ただし、この案の厨房と客席の面積的バランスは修正を要する。