

「地域発! いいもの」に選定



学校を代表して道徳賞の交付を受けた阿部さん(左)と、佐藤さんと寺本専務理事兼事務局長(右から)

盛岡スコーレ高の高校生レストラン

盛岡スコーレ高(及川求校長、生徒385人)が2018年度から取り組む「高校生レストラン」が、厚生労働省と中央職業能力開発協会による「地域発! いいもの」に選定された。14日には盛岡市向中野の同校で交付式が開かれ、代表して阿部精将さん(3年)が県職業能力開発協会の寺本樹生専務理事兼事務局長から選定書の交付を受けた。

「地域発! いいもの」は、地域で展開される「高校生レストラン」は、仕込み・調理・6年間で技能五輪全産業振興や技能者育成への取り組みを選び、学業と並行して取り組む。阿部さんは「高校生レストラン」の取り組みを、月一回開催してきただけでなく、20年度と21年度に高めの、地域の活性化を図ることで毎年選定されている。

今年度は全国で9件が選ばれ、本県からは同校のみ。過去には八幡平市安代漆工技術研究センターの漆工技術後継者育成事業、遠野緑峰高のポップ和紙研究の取り組みが選定されている。

予定。まはら岩手での活動も継続し、地域と関わる活動で調理やサービス業に携わる人材を育成する。

寺本専務理事兼事務局長は「地域コミュニティ創生に貢献し、食と農の連携、人材育成をしているのが評価された。これを機会に高校生に自信をもって、より地域との連携に結び付けたい」と期待する。

阿部さんは「8年間取り組む。『高校生レストラン』では本番さういふ形で実つてうれしなごとの接客や、料理の影で、学校での開いフル・ド・スコレは中止に。21年度はの名称でリニューアルを呼び、よのいいものを作つて、おきさんにも生かしたい」と今後手」で出張レストラン(要予約)で再開する「良くなった」と思つて見据えた。

食と農の連携など評価

コミュニティ創生にも貢献