

五感で学び、一流職人を目指す**高校進学**

伊勢志摩・料理人コース

努力は必ず報われます。



代々木高等学校

三重県志摩市阿児町神明723-8

0599-43-6177

711-711 0120-72-4450 なに・よよこ〜

伊勢志摩・料理人コース



概要

名称：代々木高校 伊勢志摩・料理人コース

設置者：代々木高等学校

三重県志摩市阿児町神明723-8

協力：伊勢志摩料理人クラブ

(伊勢志摩国立公園内のホテル、旅館、料亭の料理長が集まる協会)



仕事

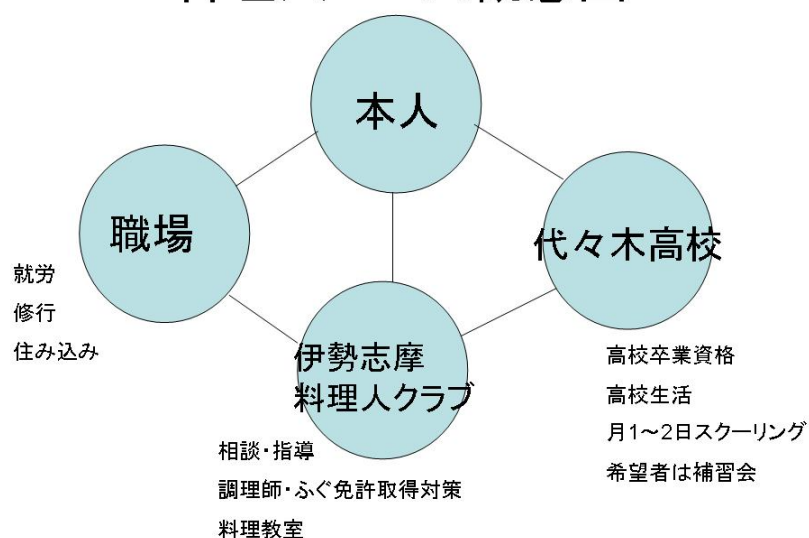
- 面接後、希望条件等を考慮し所属するホテル、旅館などの職場を決めます。
- 伊勢志摩国立公園を中心に一流ホテル・旅館で就労します。
- 勤務先の寮に住み込みで料理人の修行が始まります。
- 朝が早く、生活リズムができるまで大変かも知れませんが、頑張った見返りは十分にあります。



資格

- 卒業迄の勤務二年で「調理師免許」さらに一年で「ふぐ免許」も取得できます。
- 仕事自体も年間を通して4単位認定されます。

料理人コース概念図



お 金

- 高校入学にかかる費用も、立て替え可能です。
- お給料は勤務先により異なりますが、16歳初年度、おおよそ月給15～16万円位(額面)です。
- 住み込みで働くため卒業までに300万円くらいの貯金をすることも十分可能です。
- 積立金制度により安心して貯金できます。



スクーリング

- 月に1～2日志摩市賢島の代々木高校志摩本校に登校します。
- 職場と違い、同年代の高校生として仲間との交流も楽しみです。

レポート

- 各教科のレポートを年間12回提出します。現在スクーリングの時持ってくる人がほとんどです。



テスト

- 前期、後期の年間2回、確認テストがあります。
- 過去二年間、進級率は100%です。

親方達による料理教室

補 習

- レポートや、テスト対策は補習日を設けて、みんなで頑張っています。
- 料理人クラブ主催で、調理師講習も定期的を実施します。



3年後

代々木高校
調理人コース卒業

料理専門学校卒業

18歳
キャリア 3年
調理師免許
ふぐ免許



VS



20歳
新人

卒業までに300万円の貯金も可能！

高校・専門学校卒業までに
300～500万円の学費が必要

高校を卒業できて料理の修業も、まさに一石二鳥のコースです！

代々木高校等学校 志摩本校（2008年7月学びリンク取材）



真珠の養殖や水族館、風光明媚な海景で知られる三重県・鳥羽。ここの観光旅館「浜離宮」の厨房に白い割烹着を着た加藤康介さんの姿があります。でも彼はれっきとした高校生。働きながら高卒資格が取れる代々木高校の「伊勢志摩 料理人コース」の生徒です。明日の一流料理人を目指し、日夜頑張っています。

加藤 康介 さん（16歳）伊勢志摩 料理人コース 1年生

働きながら高卒資格が取れる～～行ってみたいなとすぐに思った

僕は三重県伊賀市の中学校を卒業したんですが、3年生のとき、校長先生から呼ばれて、「同じ県内に代々木高校という学校があって、料理の修業をしながら勉強ができるというコースがあるそうだけど、行って見ないか」といってくれました。そのときはまだ希望する進路も決まっておらず、僕が料理好きだといったので、教えてくれたようです。実際に料理を作るのは好きで、家でもときどき晩ごはんなども作っていたので、行ってみたいなと思いました。

ところが最初は親には反対されました。「勉強と仕事の両立は続かないんじゃない？ 普通に就職して働いた方がいいんじゃない？」と。でも働きながら、ちゃんと高卒資格が取れるし、料理の勉強もしたかったので、説得して理解してもらいました。

修業先に決まったこの旅館には、学校に入学する前から来ていて、すぐに寮に入りました（編集部注：「伊勢志摩 料理人コース」では、提携団体「伊勢志摩 料理クラブ」が生徒にあった職場の紹介から研修、フォローまで行ってくれます）。中学を卒業して間もなかったのに、早くからプロ意識を持つことができたと思います。

早く先輩たちのように、きれいに盛り付けられるようになりたい

毎朝起きるのは5時半くらいです。歩いて10分ほどの寮から旅館に来て厨房に入り、宿泊したお客さんの朝食の盛り付けにとりかかります。今晚のお客さんの予約が入っていれば、添え物などの夕食の準備もします。最初は結構大変でしたが、今はだいぶ慣れました。これがひと通り終わるのがだいたい9時から10時です。

それから休憩に入り、1時半過ぎに厨房に戻ります。夕食の盛り付けは、刺し身など鮮度が落ちてはいけないうるものもあるので、ゆっくりと時間をかけて盛り付けていきます。お客さんの夕食時間の最終が7時半、片づけが終わるのが8時半くらいなので、それまではなかなか休憩もとれないほどです。でもこれも慣れてしまいました。集中すると脇目も振らず没頭してしまうタイプなので、毎日があっという間に過ぎていく感じがします。

僕の担当は盛り付けなのですが、今までは先輩の盛り付けを見て覚えていくという段階でした。前菜が主ですが、最近は徐々に自分でもやれるよ



うになってきました。包丁を握ることも増えてきたし、やっぱり任されることが多くなるとやる気もです。このあたりは魚介類がいっぱい獲れるし、牛肉で有名な松阪も近いので、早く舟盛りや一品料理などもきれいに盛り付けられるようになりたいです。旅館の和食料理なので、見た目もすごく大切なことですから。

仕事を終えて9時くらいに落ち着いたら、ご飯を食べてお風呂に入ります。この旅館のお風呂は温泉なので、僕たちは毎日温泉に入ることができるんです！入浴後は気分良く寮に戻れます。帰ったらほとんど寝るだけです。充実した日々を過ごしているなあと実感しています。

出来なかったことがだんだん出来るようになるのがうれしい！

ここにいる人たちはみなさん先輩ですが、楽しくて優しい人ばかりです。だから職場環境にはとても恵まれていると思います。休前日でお客さんが一杯のときは戦場のようになるところもありますが、ふだんはとてもいい雰囲気です。料理長も基本からきちんと教えてくれるし、1つ年上の先輩とは友だちのような感覚で付き合っています。最初に経験する仕事が好きやれるということも幸せですね。不定休ですが休みももらえて、2日連休になったら、実家に帰ることもできます。



でもみなさんの料理の腕はすごいですよ。いつもその手さばきに感心しています。単に包丁で切るというだけでも、同じように僕がやるとなかなかうまくいかない。でも絶対に上達してやろうという気持ちはあります。今やっていることをマスターできれば、これからやることは増えて、難しさも増してくると思いますが、楽しみですし、出来なかったことが出来るようになるのがうれしいです。

学校の方は、1カ月に1回、電車で30分ほどの志摩本校へスクーリングに行きます。もともと人見知りする性格だったんですが、ここで働いているうちにだんだんそれもなく、学校でも友だちができました。勉強は苦手ですが、授業は厳しくないのが助かっています。

僕だって自分なりに頑張っているやれるだけやってみる価値があります

料理に少しでも興味がある人がいたら、代々木高校の料理人コースに入学してみて欲しいです。高校をちゃんと卒業できて料理の修業もでき、調理師やふぐの免許まで取れる、まさに一石二鳥だと思います。給料までもらえるので、やる気が損なわれることもありません。やれるだけやってみる価値はきっとあります。僕だってそこまで自信があったわけじゃないですが、自分なりに頑張っているなど実感できていますから……。



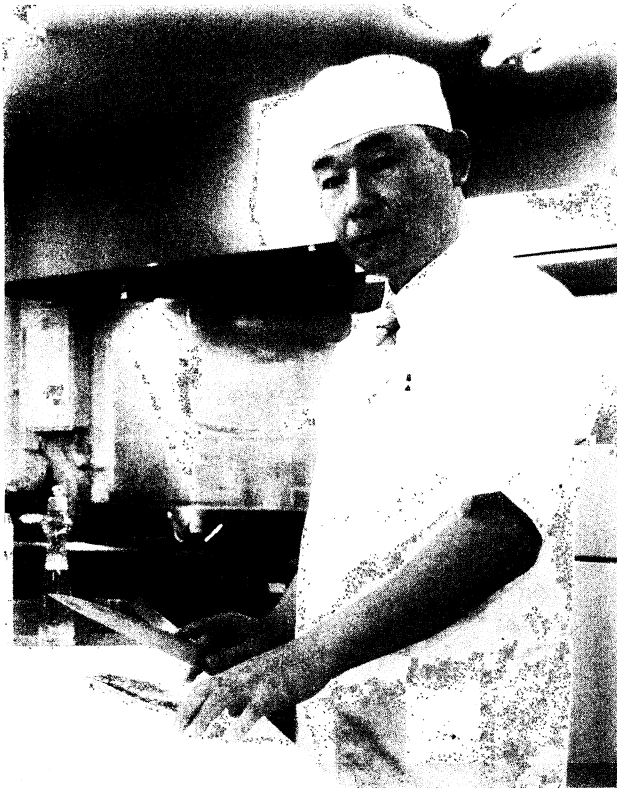
将来は、自分のお店を持ちたいと考えています。和食とイタリアンのお店です。両方とも好きな料理で、自分の好きなメニューを出せる店が持てたら最高ですね。今のうちからしっかり勉強していけば、夢は叶うと信じています。あまり欲張らず、段階を踏んで一歩ずつでも腕を磨いていきたいです。

代々木高等学校は、こんなところ！

生徒一人ひとりが一番求めている“環境”を、さまざまな人材、教育機関、企業などと一緒に構築している学校です。多種多様なコースを設け、とくに「伊勢志摩 料理人コース」をはじめとした「キャリア優先派～奨学金～」はユニークな存在で、働くことで給料をもらいながら高卒資格を取得できます。

「教育特区の学校」を知ろう!

料理が好き、料理人になりたい人は ぜひともチャレンジして欲しい



伊勢志摩料理クラブ

統括事業部長

かけはし ともじ
掛橋 友二 さん

ホテル、旅館、料亭が点在する風光明媚な伊勢志摩に、優秀な料理人が集う「伊勢志摩料理クラブ」があります。同クラブでは、代々木高校の学習コースの1つ、「伊勢志摩 料理人コース」に協力し、住み込みで働く生徒たちを支援しています。その経緯や内容、将来性について、統括事業部長の掛橋友二さんに話を伺いました。

料理人コースへの協力 一も二もなく賛同

私が統括事業部長を務める「伊勢志摩料理クラブ」は、伊勢や鳥羽、志摩周辺にあるホテルや旅館などの料理人が集まる会合なのですが、現在、会員が70人ほどいます。もうすぐホームページも立ち上げ、これからさらに活動を本格化しようと思っています。

去年のことなのですが、志摩市役所の方からの紹介で、「市内にある通信制高校の代々木高校で、若い料理人を育てようとするカリキュラムを考えているらしいので、協力できませんか」という話を頂戴したんです。その方は以前から、私の料理に注目して下さっていたみたいで、その時も掛橋さんなら、ということで話を持って来られたようです。

私は一も二もなく賛同したいと思いました。「これからの少子化時代、若い人を育てないと今後大変なことになる」と……。早く手を打たないと、70歳になっても80歳になっても私が料理人をやらなければならなくなりますからね(笑)。さっそくクラブの会合でそのことを報告すると、みなさんも大多数が同じ意見で、それなら、ということで「伊勢志摩 料理人コース」のお手伝いをするようになったんです。

修行して給与をもらい 高校卒業資格も取得

このコースを簡単に説明すると、料理が好き、料理人になりたいと考える生徒のためのコースで、代々木高校に入学後、私たちが紹介するホテルや旅館、料亭などで調理補助として住み込みで働いてもらう、というものです。月々の給与と次年度から高校授業料も支給され、高校卒業資格も同時に取得しながら、一流の料理人を目指せます。

初年度となった今年は3人の生徒がこのコースに学んでいます。私たちは高校から生徒を預かると、その子の性格や師匠となる人間の指導方法などを考慮して、「この子はこのホテルへ、あの子はあの旅館へ」

という風に、振り分けさせてもらいます。現実には「若い子をくれ、くれ」と言うホテルや旅館は多いんです。でも、くれと言う裏には、先に辞めていった若者がいる、ということもあります。どこに預けてもいい、ということは決してありません。若い子を一生懸命育てようと意欲のある、信用できるところへ行ってもらえるように心がけています。幸いなことに3人とも元気で、そこで落ち着いてやっていけそうなので、私としても安堵しています。

料理人は“職人” 人によって創られる

私はもともと、この近くのわたらい度会という町の生まれで、中学校を出て伊勢の料理学校に行き、料理人として第一歩を踏み出しました。学校を出たあと、鳥羽駅前の名宿「錦海楼」を皮切りに、大阪など関西方面の宿や料理屋を勉強しながら転々としてきました。

その後、伊勢に戻ってきて、小さなホテルの料理長として迎えられました。まだ26歳の時です。でも当時4、5人の弟子がいたものですから、この頃から料理人を“育てる”という意欲が芽生えてきました。それが幸いにも今日まで続いているような感じです。

私がよく教えていることは、料理人は“職人”だということ。職人は自分で創るものではなく、人によって創られるものなんです。人から「おいしかった、来て良かった」と言われなければ価値はないんです。その価値も時代によって様変わりしています。昔からの伝統や固定観念だけでは、お客さんは納得しません。現代の人の口に合うかどうか、流行のメニューであるかどうか、それも常に考えさせるようにしています。

腕や技術だけでなく、もてなすという心も大事です。例えば、伊勢志摩に来るお客さんは何の料理を求めているのか。それをしっかり把握してなければなりません。伊勢エビ、アワビ、松阪牛……。地域や季節に合った料理を出してお客さんに笑顔で帰って頂く、この心意気を忘れてはならないと思うんです。



一流料理人を夢見て修行先で元気に働く生徒



今年度は3人の生徒がチャレンジしている

料理が好きな人間は 大切に育てていく

代々木高校では、航海に出てカツオ漁を行う「伊勢志摩 漁師コース」も開くそうですね。とてもいいことだと思います。私の個人的な要望を言えば、「伊勢志摩 海女コース」というのもつくってもらえないか、と考えているんです。この地は昔から海女さんが多いことで有名だったんですが、最近は年齢的な問題もあり、その数も激減しています。また、慢性的な嫁不足に陥っている地域でもあるんです。それを同時に解決し、地元も活性化するので、ぜひ提案したいところなんですけど……。

いずれにしても、若い子たちにたくさん集まってもらい、これらのコースにチャレンジして欲しいと願っています。私たちが携わるコースで言えば、料理人になってみたい、と思う人がいたらぜひ来てみて下さい。料理が好きな人間は、私たちは大切に育てていきます。今年は、とりあえず和食での募集のみでしたが、今後は、洋食や中華、またはふぐなどの専門料理でも、それをやりたいという生徒がいれば、個別にでも橋渡しをしようとも考えています。

伊勢志摩は観光しかないところですが、逆にこれがチャンスにもなっているんです。伝統を守りながら、同時に改革、発展させるためには若い血を注入し、さまざまな世代の料理人が助け合っていくことが大事なんです。

私も来年、還暦を迎えます。だからこういった考えを踏襲して今後につなげていってくれる世代の奮起に期待しています。料理クラブには30代、40代の人も多いですから、代々木高校がやっているような試みをよく理解し、いい協力関係を保っていってくれば、と心から願っています。

検証 特区の学校

2

通信制生徒集め奮戦中

生徒集めは、急増した株式会社立通信制高校の共通の悩みだ。

「仕事はつらいか?」「夜中の2時からいまでかかるときもあります」「そうか。まあ、自分のためになると思っただけだ」

三重県志摩市の元ホテルを校舎にする代々木高校の一室で11月17日、年配の男性と若者が向き合っていた。料理人として40年以上の経験を持つ掛橋友二さん(59)と、同校が今春設置した料理人コースの生徒、内田英志さん(15)だ。

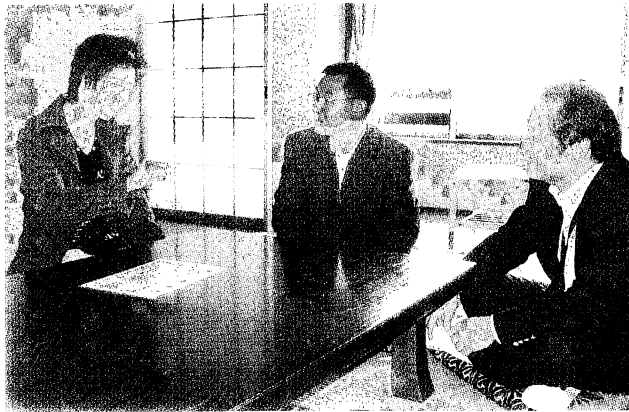
その姿を、高校の運営会社の社長でもある一色真司校長(47)が見つめていた。同校は、別の通信制高校の生徒をサポートする東京の私塾を母体に関校した株式会社立の通信制高校。内田

No.724

教育ルネサンス



元ホテルの一室で、掛橋さん(中央)に近況を報告する内田さん(左)。一色校長(右)も笑みをこぼす



さんは、この日、スクーリング(対面授業)で、約1か月ぶりに学校を訪れた。料理人コースは、人材不足に悩む地元の料理人グループと提携し、料理修業をしながら高卒資格を取得させる。掛橋さんはグループのリーダー格で、コースに入学した3人の相談に乗

り、職場も訪問している。同じ日、1階ロビーでは、カツオの一本釣りの漁師松本拓明さん(27)が、スタッフとカリキュラムの打ち合わせを続けていた。松本さんは今秋開設された漁師コースの最初の生徒

で、この日が初のスクーリング。中卒で漁師になり、「盆と正月以外はほとんど海」という生活にも不安はないが、「高校くらいは卒業しておきたい」と思いつけていた。「これを逃したらチャンスはもうない」。厳しい漁の合間に集中授業を受けることになる。

同校は、プロテニス、メーソンの専門家など、職種や分野で細かく分けた49のコースを持つ。専門学校、組合、会社など受け皿となる機関と提携した。3年目の現在、生徒は約500人。当初目指したのは数千人規模だ。一色校長は、「少数のニーズをかき集めて売り上げを伸ばす」ロングテール戦略」と表現する。

「教育内容がよくなければ絶対に生き残れない」と桃井校長。そのための地道な努力が続く。宮本清史、写真も

地学の面白さ先生にも

地質標本館教員向け研修

会では、身近な環境から地層や地形を学ぶ教材を見つけて出す手法を学んだ。10月の実験教室では、直

径の異なる3種類のガラスビーズをペットボトルに入れて水を満たした「科学おもちゃ」を作り、液状化現象を再現した。

家を再現した。液状化現象は、地下水を含んだ軟弱な地盤が地震で揺らされた時に、砂粒などの粒子が地下水のなかを浮かんで液体のようになり、液状化現象が起きる。これは、津波や地震の際に発生する現象で、地盤が液状化すると、建物が沈んだり、道路が陥没したりする。地質標本館では、この現象を再現するための実験教室を開催している。参加者は、地質標本館の教員向け研修で、この実験教室に参加した。10月の実験教室では、直

学校名	(本校所在地)
美川アットマーク国際	(石川県白山市)
ウイザス	(茨城県高萩市)
ウイツ青山学園	(三重県伊賀市)
くまもと清陵	(熊本県南阿蘇村)
くらせみ輝	(静岡県吉田町)
くろ国際	(長野県上田市)
創学舎	(埼玉県深谷市)
智学園	(福島県川内村)
々々輝学園	(栃木県塩谷町)
北海道芸術国際	(北海道清水町)
志々々木	(熊本県天草市)
ルネサンス	(三重県志摩市)
ルネサンス	(茨城県大子町)

株式会社立の通信制高校は現在13校。来年度にはさらに6校増える予定だ。学校設置会社連盟によると、生徒数が3000人を超える学校もある。多くは400人未満。文部科学省によると、通信制高校数は10年前の2倍近く、192校まで増えたが、生徒数は約18万人で約2万人増えただけだ。

来年度からは、授業の一部を携帯向けに動画配信するプランも進行中。生徒数も11月現在で約360人まで増えてきた。

「教育内容がよくなければ絶対に生き残れない」と桃井校長。そのための地道な努力が続く。