

小・中・高校生対象の食育プログラムを愛媛県松野町にて9月20-23日に開催。

9月23日には1日限定の「森とこどもレストラン」をオープン！

～ レストラン経営は社会の縮図！子どもたちがレストランを通じて環境と社会と経営を学ぶプログラム ～

人と自然が調和する営みを大切にする地域コミュニティ「森の国 Valley」（愛媛県北宇和郡松野町、読み方：モリノクニバレー）を運営する株式会社サン・クレア（所在地：広島県福山市城見町、代表：細羽雅之）は、2024年9月20日（金）～3泊4日の期間、滑床溪谷のエコヴィレッジ「水際のキャンパス」（愛媛県北宇和郡松野町）を拠点に、小学4年生～高校3年生を対象にした食育事業「森とレストラン」を開催します。本イベントでは、竹矢匠吾氏（株式会社 Chef's Room 代表取締役 CEO）に監修・講師を依頼、地元の生産者の方々にもご協力をいただきながら、最終日である9月23日には1日限りのレストラン「森とこどもレストラン」を実際にオープンし、一般のお客様をお迎えます。



## ■ 「森とレストラン」で学べること

レストランは、食材や料理だけでなく、経営やマネジメント、人間関係、コミュニケーションも含め色々なことを学べる、社会を集約した場です。生産者巡りから、メニュー開発、オペレーション、サービス、マネジメントなど、ゼロから3日間かけて、子どもたちだけでレストランを作り上げるプログラムです。

### ・食育

より美味しい料理を作るためにシェフたちが欠かせないことは、産地訪問です。今回はシェフと共に、松野町でジビエを加工精肉している「森の息吹」と宇和島市で鯛の養殖業を営んでいる「株式会社タイチ」と、そして目黒集落で自然栽培に挑戦している仲間たちの畑を巡りながら、命との向き合い方、土と農、自然環境、気候変動など「生きる」を考える上で大切なマインドを学んでいきます。

### ・お金と経営

レストランの経営を疑似体験することで、学校では学ぶことのできない「お金の世界」を知ることができます。価値をつけて売るためにはどうすれば良いか。売価に見合う料理やサービスを、経営者であり料理人でもある竹矢匠吾シェフの監修のもと、参加者の子どもたちだけで考えてもらいます。

### ・コミュニケーション

社会に出れば、幅広い世代やこれまで接することのなかった人と共に仕事をしたり関わる場面も出てきます。お客様とのコミュニケーションや、オーナー・料理長・副料理長・調理といった異なる役割を持つ仲間とのコミュニケーションなど、実際の営業を通じて新しい視点で自分のあり方を考えるきっかけにもなるかもしれません。

## ■食育プログラム「森とレストラン」概要

プログラム名：森とレストラン

開催日程：2024年9月20日（金）～9月23日（月）3泊4日

# Program

## Day1

15:00 - チェックイン  
16:00 - 目黒の思い出づくり体験  
17:00 - シェアクッキング・ディナー



## Day2

7:00 - 朝食  
8:00 - なめとこハイキング  
10:00 - 食材探求ツアー  
17:00 - メニュー会議  
18:00 - シェアクッキング・ディナー



## Day3

7:00 - 朝食  
8:00 - 農家体験  
10:00 - 買い出し  
13:00 - 仕込み  
17:00 - シェアクッキング・ディナー



## Day4

7:00 - 朝食  
9:00 - 営業準備  
11:30 - 営業開始  
14:30 - 営業終了・片付け  
16:00 - 解散

顔合わせ会/事前打ち合わせ会：2024年9月8日（日）18:00～19:00

※原則全員参加。参加が難しい場合は別途時間を調整する場合がございます。

募集期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）※定員に達し次第募集締切

活動場所：愛媛県北宇和郡松野町目黒集落周辺と滑床渓谷

宿泊場所/レストラン：水際のキャンパス（旧森の国ホテル）

募集人数：10名

募集対象：小学4年生～小学6年生：6名（調理スタッフのポジションを募集）

中学1年生～3年生：2名（料理長・副料理長のポジションを募集）

高校1年生～3年生：2名（経営者・支配人のポジションを募集）

※基本的に参加者は子どものみ。保護者はプログラムへの参加は不可ですが、同日水際のロッジへの宿泊は可

水際のロッジ公式サイト <https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

参加費：46,000円（食費、宿泊費、アクティビティ費、保険料等を含む／消費税込）

※松野町、鬼北町、宇和島市内在住/学校に通う学生は10,000円引き。

活動内容：産地訪問、農家体験、料理仕込み、メニュー開発、料理（シェフから料理の基本を教わることができます）

主催：株式会社サン・クレア

共催：株式会社 Chef's room

申込方法：お申込みフォームにて <https://forms.gle/g8QgCAZyw7VYrHW18>



お申込フォーム

## ■企画担当者の想い

株式会社 Chef's Room 竹矢匠吾氏



地元の方々のあたたかさに触れた森の国 Valley（愛媛県松野町目黒）からの帰路はいつも幸せな気持ちになるんです。これまでは、地元でいただいた食材を使ってレストランのポップアップを行いました。もっと未来につながることを、子どもの食育に関わることをしたいと考えようになりました。レストランは、食材だけでなく、経営やマネジメントや人間関係も含めいろんなことを学べる、社会を集約した場です。だからこそ、こどもたちに、レストラン経営を体験して、食のこと、お金のこと、人との繋がりのことをたくさん学んでほしいと思っています。

株式会社サン・クレア 担当：井上美羽

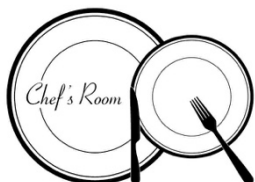


森の国 Valley（愛媛県松野町目黒）には美しい清流が流れ、栄養豊かな土壌で育った食材があります。自分たちが普段口にしている食べ物の元を辿っていくと、森と源流に行き着きます。食のルーツを辿る過程ではたくさんの学びがあります。子どもたちが主役となってレストランを経営し、お客様に自分たちの作った料理を届けることで、その学びはさらに深いものになり、子どもたちの糧となるでしょう。

## ■竹矢匠吾氏について

京都ミシュラン掲載店舗にて修行した後ブティックホテルで副料理長を経験し、出張料理人として独立。フリーランス時には大手の飲料メーカーや調味料メーカーとコラボ商品開発多数経験。また店舗の立ち上げなどを多数手掛けコンサルタントとして経営支援を行う。起業前はポップアップのレストランなどで主に作家などとコラボをしながら全国各地を料理をしながら訪問。国内最大手の料理人向けのオンラインサロン「料理人 2.0」や、出張料理人とお客様のマッチングサイト「Bon appetit」などを手掛けいずれも事業売却。現在株式会社 Chef's Room を創立し同社の代表取締役 CEO。「飲食業界のロマンを現実に」を mission に「飲食業界の存続と、文化の継承 温故知新の業界再建を図る」会社とし経営している。

## ■株式会社 Chef's Room について



飲食店の現場にシェフを配属して改善を行う実務伴走型コンサルティングサービスを大阪中心に展開。飲食店特化型の SNS を中心とした外注型広報や、飲食業専門の経理代行サービスも行う。現在京都にて環境保全型のテストファームを運営し、2024 年冬に実装予定。

就労支援 B 型の農福連携事業としマイクロリーフを中心に開発。

公式サイト：<https://chefsroom.jp/>

## ■株式会社サン・クレアについて



瀬戸内を中心に“地域とつながる”宿泊施設を6棟展開しています。2020年より四万十川源流の限界集落エリア「森の国 Valley」にて、宿泊事業を主とし、森林蘇生、土壌再生型農業、生きる力の教育など、地域を包括的にとらえた地域蘇生(Re-generate)に取り組み、移住者誘致、高齢化率64%→60%への改善に寄与しました。

“人は自然の一部である”と捉え、人や大地が持つ本来の力を信じ、あるがままに育む。わたしたちは原点に立ち返り、人の営みを再定義し、新しい時代にふさわしい事業を育ててまいります。

代表：細羽 雅之

本社所在地：広島県福山市城見町1-1-6

電話番号：084-927-0996

公式サイト：<https://sun-crea.biz/>

---

### <本件に関するお問い合わせ先>

Tel : 080-1269-6261      Mail : [miu@oriental-web.co.jp](mailto:miu@oriental-web.co.jp)

株式会社サン・クレア 担当：井上美羽