

一日レストラン体験のもたらす教育効果について

The Educational Outcome of a One-Day-Restaurant Experience on Campus

林田 美鳥、柏木 絹代、中野 明人

I. はじめに

一日レストランの舞台となった佐々町は長崎県の北部に位置し、長崎短期大学のある佐世保市に隣接した町である。町中央を流れる清流佐々川、その東西には山脈が連なり、豊かな自然に恵まれている。町の東側、大岳の中腹にある「佐々町学童農園」が利用拡大を目指して利用者を一般の方々にも広げるため、名称を改め「佐々町農業体験施設」とし、併設施設を23年秋にリニューアルオープンすることとなった。

食物科調理コースは23年春より月に2回の農業体験を同農園で実施しており、その縁でリニューアルオープン記念行事として、農園や佐々町で生産された食材を使つての「一日レストラン」の開催を町より依頼された。

本コースでは学生の活動の場を学外に求めており、これを好機と捉えチャレンジすることとした。この試みは規模を縮小して24年度にも実施した。

今回は、平成23年度・24年度に開催した「一日レストラン」について紹介し、その教育的効果について述べたい。

II. 活動の目的

月2回の農業体験では、種まきから生育途中の野菜の手入れ、収穫、その材料を使つての調理を季節ごとに行い、県北で収穫ができる食材の旬を理解することができた。

短大を離れ、標高200mの見晴らしのいい場所にある農園の調理室で調理し、多くの方々

にバイキング形式で食事を提供するに当たっては、これまでに経験したことのない問題が発生することが予想されたが、体験することによって問題解決能力が高まることを期待し、外部の方々の評価を受けることで調理技術やサービス技術の向上を目指すきっかけとなることを目的として本企画に臨んだ。

III. 活動の方法

初回の23年度は、施設のリニューアルオープンの記念行事という位置づけからレストラン以外に式典や施設見学会、農業体験などの催しも開催されたが、レストランは集客のための目玉となる催しとして町の全面的な協力を受けることができた。しかし、レストランの開催は町側にとっても本コースにとっても初めての経験であり、開催のノウハウがないため、ひとつひとつ話し合いによって決定していった。

24年度は前年と違い、レストラン単独の開催となり、規模を縮小し、前年開催の際の反省や利用者へのアンケート結果をもとに可能なことから改善を図った。

1) 23年度分

1. 開催時期について

農作物の収穫が多い時期の開催が望ましいため、収穫の秋、11月20日の開催が決まった。

2. 開催場所について

調理は施設内の厨房とダイニングで行い、食事会場はイベントホールとした。

写一1 厨房・ダイニング全景



写一2 食事会場全景



3. 客数と食事の形態について

食事会場の集客数から客数は100名とし、町の広報紙によって利用者を募集して先着順に決定することになった。

100名分の料理の提供方法は、地元で生産される食材を多種類使用することを第一に考え、多くの料理を提供できることと、利用者の年代が幅広いことを想定し、好きなものを好きなだけ食べていただけるバイキング方式とした。

4. 企業の参加

佐々町で生産される苺やブロッコリーを原

料とした商品を扱う企業も参画することとなり、食品の展示・販売とともにレストランへの商品6種（イチゴジャムなど）の提供が決まり、メニューに、これらの食材を使用することになった。

5. メニューの決定

メニューは、学生にアイデアを募り作成した。

献立作成の際の留意点は

- ①佐々町で生産される食材や企業から提供される食材を使用した料理であること
- ②施設の厨房機器を使用して調理できる料理であること
- ③バイキング方式での提供が可能な料理であること
- ④大量調理が可能な料理であることとした。

6. 利用者の評価について

利用者の評価を得るために利用者に対してアンケートをとることにし、町とともにその内容を検討した。

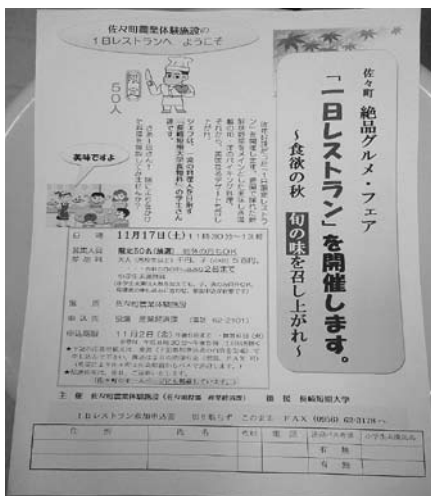
7. 他

実演：学生の技術披露の場として厚焼き卵の実演コーナーを設けた

2) 24年度

開催時期（11月）・開催場所は23年度と同じである。記念行事のメインイベントとして開催した23年と違い、一日レストランのみの開催となるため、全体的に規模を縮小し、集客数を80名とし、そのうち50名を町広報紙によって募集した。

写一3 町の広報誌



写一4 23年度メニュー



企業への呼びかけも行わず、佐々町の農産物の使用にこだわった献立を学生が作成し、一部に注文を受けてから提供する料理を加えることにした。また、婦人会や製菓コースの出品もないため、デザートについて考える必要があった。

利用者の評価については前年同様、利用者アンケートをとった。

実演コーナーは大学芋の実演コーナーを設けた。

写一5 実演風景【厚焼き卵】



IV. 活動の記録

1) 23年度の活動

1. 開催日時：平成 23 年 11 月 20 日（日）
11 時 30 分～13 時 30 分営業

2. 献立

- | | |
|---------|--------|
| 料理数 | 20 品 |
| (内、婦人会) | 2 品) |
| 製菓コース | 菓子 4 品 |
| | パン 2 品 |

3. 学生の動き

前日の仕込み作業には 29 名の学生、当日は 22 名の学生が自主的に参加した。

当日は 11 時 30 分の開店に合わせて料理を完成させ食事会場に並べるため、8 時 30 分に本学を出発し、到着後すぐに調理にとりかかった。

開店と同時にサービスの必要な料理には学生がつき、声をかけながらサービスを行い、サービス以外の学生は調理や料理の補充を行った。

写一6 サービス風景



写一7 食事風景



写一9 実演【大学芋】



写一10 実演風景



2) 24年度の活動

1. 開催日時：平成24年11月17日(土)
11時30分～13時30分営業

2. 献立

バイキング料理 17品

写一8 24年度メニュー



3. 学生の動き

24年度は23年度の反省を基に、食器下げのためにホールサービス担当者を置くこととした。前日の準備、当日とも33名の学生が参加した。

写一11 配膳サービス



写一12 食事風景



写一13 食事風景



写一14 食事風景



V. アンケート結果

【利用者対象のアンケート結果】

1) 23年度分(回答者数 79名)

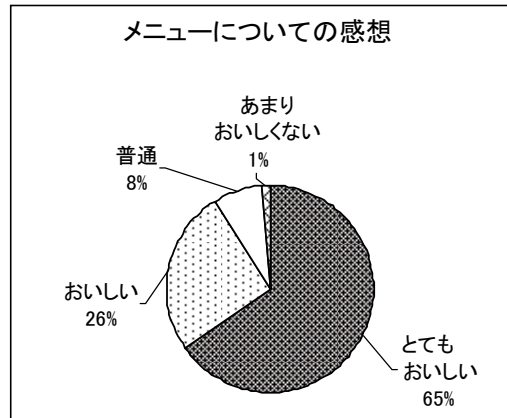


図1 メニューについての感想

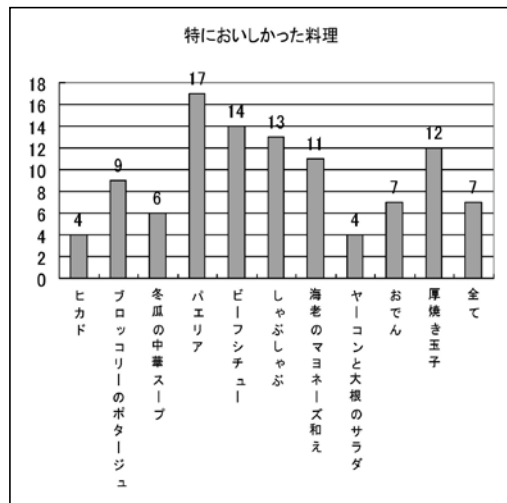


図2 特においしかった料理・菓子

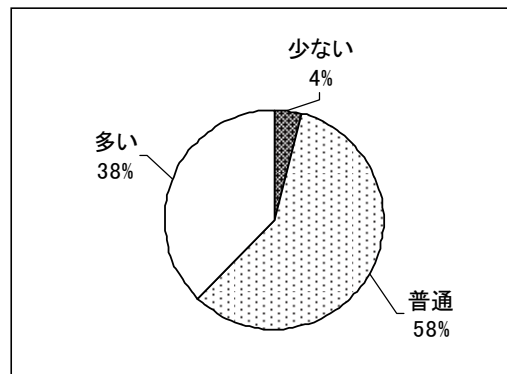


図3 料理の品数について

4. 自由意見 (抜粋)

① レストランの開催について

- ・1日レストランは四半期に1回程度開催してほしい
- ・次回開催をお待ちしています。
- ・今後も時々開店してほしい。
- ・今回は抽選でしたが、だれでも行けるような形であれば嬉しいです。

② 料理について

- ・料理の味が薄味でいくらでも食べられました。
- ・家庭料理あり、普段食べられないような料理ありで良かった
- ・ホテルのバイキング料理よりおいしい
- ・普段卵焼きを食べない子どもがとてもおいしいと言っていました。
- ・エビマヨのアルコールがきつくて幼児は食べられませんでした。
- ・冬瓜スープに焦げが入っていて残念でした。

③ 他

- ・参加者の中にマナーやバイキングのルールを守れない方がいて、学生さんに申し訳ないです。
- ・料理をとる際、混雑が激しく大変でした。
- ・食器類も豊富に準備してありましたが、元の方の参加が多いようなのでマイ箸マイ皿持参でもいいのでは？
- ・短大の生徒さんと直接触れ合える形のレストランがあるといいですね。

2) 24 年度分 (回答総数 50 名)

1. メニューの感想

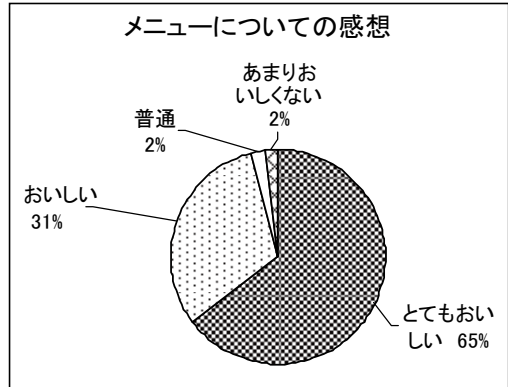


図 4 メニューについての感想

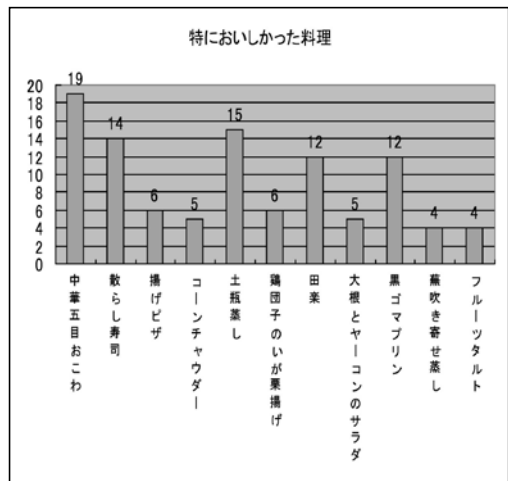


図 5 特においしかった料理・菓子

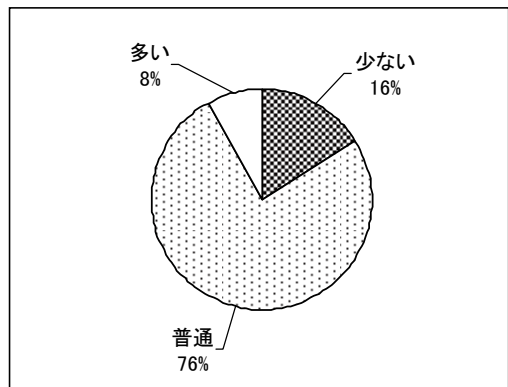


図 6 料理の品数について

4. 自由意見（抜粋）

【レストランの開催について】

- ・また来年も来たいです。
- ・年1回の開催ではなく、シーズン化し年に4回の開催にしてはどうですか？

【料理について】

- ・蒸し物に時間がかかりすぎていた。出すタイミングが難しいのでは？
- ・食わず嫌いしていたヤーコンがおいしく食べられました。
- ・食材を上手に生かした料理だと思います。
- ・デザートがたくさんあって嬉しかった。

【他】

- ・スタッフの対応がとてもよかったです。
- ・料理の配置をジャンル別に並べては？
- ・レシピが欲しいです。
- ・冷たいお水が欲しかったです。
- ・学生の皆さんの取り組み姿勢がよかったです。将来に向かって頑張ってください。

【学生へのアンケート結果】

1) 23年度分

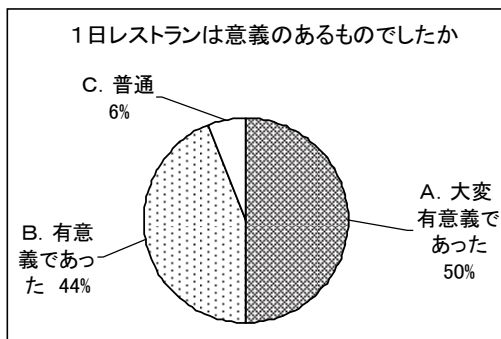


図8 1日レストラン開催の意義

②有意義だと思う理由は？

- ・お客様に喜んでいただけたから
- ・献立作成・仕込み・サービスなどを一通り体験できたから
- ・調理コースの活動を一般のお客さんに見て

いただけたら

- ・お客様の評価を得られたから
- ③メニューに関しての意見
 - ・品数はちょうどいいと思う
 - ・野菜がたっぷり使用できて彩もきれいだった
 - ・スープの種類が多いように思う
- ④学び・反省
 - ・お客様に接するときは笑顔が大切だと学んだ。
 - ・レストランの開催の流れを体験できた。料理ができるだけでは成り立たない。
 - ・迅速な行動が必要である。
 - ・お客様に料理を提供する際には、その料理に責任を持たなければならないことを学んだ。
 - ・仕上がりの美しさが大切である。

2) 24年度分

①一日レストランは意義のあるものでしたか？

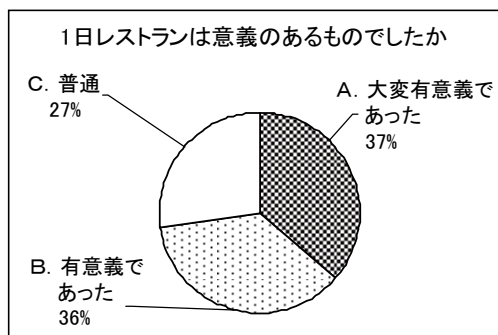


図9 1日レストラン開催の意義

②有意義だと思う理由は？

- ・なかなか体験できることではないと思う。
- ・間近でお客様の喜ばれる顔を見ることができた。
- ・おいしいとってもらえたので。
- ・とても忙しくやりがいを感じた
- ・大量調理の流れや雰囲気を感じる事ができた。
- ・たくさんの方と出会えた。

- ・一生懸命、食べてくださる方のために頑張ることができた。
- ・やり遂げた喜びを感じることができた。

③メニューに関しての意見

- ・蒸し物が2種類あり、どちらも温かい状態で提供するの難しかった。
- ・揚げピザは高齢者の方に人気なかった。
- ・デザートは人気があったので量を増やした方がよい。
- ・サラダの彩りを華やかにした方がよい。
- ・完売した料理もあったので、何が人気のある料理になのかを考えたほうがよい。
- ・昨年より料理の数を減らしたが、多いほうがお客様に喜んでいただけると思う。
- ・盛り付けの完成図の必要性を感じた。
- ・中華料理に手間取った。

④学び・反省

- ・昨年に比べると料理数は減り、担当者数は増えたので余裕があると思っていたが、サービスに力を入れた分大変であった。お客様にサービスをするということは提供する側にとっては負担が増えるということだと知った。バランスが難しい。
- ・少量であればおいしくできる料理が、大量だとうまくいかず、もっと綿密な計画が必要だったと感じた。
- ・バイキングで出来立てを提供するのは大変難しいことが分かった。
- ・想像以上に疲れ、体力のなさを感じた。
- ・時間配分がうまくいかず、先生の指示を受けることがあった。周囲に目を配りもっと迅速に動けるようにしたい。
- ・サービス担当者だけでなく、調理担当者もお客様の反応を直接見た方がいいと思う。

VI. まとめ

2回のレストラン開催を通じ、利用者からの確かなアドバイスや評価を得ることができ、学

生への励ましの声もいただくことができた。

学生たちは、直に利用者の声を聞き、笑顔を見ることができ、学内での集団給食実習や保護者へのフルコースの提供といったイベントでは味わえない喜びや自身の技術の未熟さに悔しさを感じたようだ。短大内部者や関係者に提供する場合と違い、料理に対する責任を感じている。責任を果たすために、自分に不足している技術や知識についても理解することができた。

【料理に対する責任】は仕事に対する責任である。この責任を感じるかどうかは職業人として伸びていくかどうかを決める要因であると筆者らは感じている。

できるだけ外部からの評価を直に受けられるこのような機会を多く設け、技術の向上を目指す気持ちを持続できる環境を作ることが必要だと感じる。レストランの利用者からも開催回数の拡大を希望する声が多く、佐々町との協力体制を強化しながら、他の地域での本コース独自の運営によるレストランの開催も検討していきたい。

写一15 集合写真



謝辞

本企画の開催にあたり、佐々町役場および農業体験施設の職員の皆様の全面的協力をいただいた。ここに心より感謝申し上げる。