

地域食材を使った大学生によるみまちょーレストランの開催

美作大学調理師会

活動の目的

2022年から活動を始めた美作大学調理師会は美作大学生活科学部食物学科の学生のうち、調理師免許を保有する学生を中心としたサークル団体です。美作学園では2021年より、地方創生・若者定住の促進、商店街の賑わいの創出の一助となることを目的に津山市にある商店街“ソシオ一番街”の空き店舗を改修して学園のお店“みまっぱぶらざ”をオープン。県外から入学した学生の地元の特産品などを販売しており、商店街の活性化に取り組んでいました。調理師会の活動の中でなにか、みまっぱぶらざで企画することはできないかと考え、地域の食材を使用した料理を提供する「月一ランチ」をしようと企画。シャッターの目立つ商店街に美味しいランチを食べようと足を運んでもらうきっかけになればと活動を開始しました。

活動の内容及び経過

津山市の商店街“ソシオ一番街”にある学園のお店“みまっぱぶらざ”にて地域の食材を使用したランチを提供する“月一ランチ”を開催。各回提供するメニューの考案、食材調達、調理・接客はすべて大学生が担当。月一ランチでは和・洋・中など毎回メニューを変え、4回開催し、（うち1回は美作大学学生食堂にて開催）岡山県産の黒毛和牛のそずり肉や、ブランド地鶏の湯原湯けむり地鶏、津山市が消費拡大を進めているつやま和牛など、晴れの国岡山が誇る地域食材を使用したランチを提供しており300名以上の地域の方々に提供しました。調理師会ではその他にも管理栄養士国家試験を控えた4年生の先輩にむけて、岡山県の郷土料理である「ばら寿司」を提供する「国試応援ばら寿司企画」や料理コンテストに応募し全国優勝するなど食の分野で幅広く活動しています。

活動の成果・効果

4回の開催を通じて300名を超える地域の方々にランチを提供しました。第1回の“オムライス&そずり肉ハンバーグプレート”では岡山県産の牛そずり肉を使用したハンバーグを提供。第2回は“湯原湯けむり地鶏南蛮そば”、第3回は“黄二郎の中華粥ランチ”を提供。お客様からは「学生が作ったとは思えない出来栄」「手頃な価格でおいしい料理が食べられてよかった」「また開催してほしい」など喜んでいただき、商店街に足を運んでもらうきっかけにもなりました。第4回は食数を増やし、美作大学学生食堂にて開催。津山市の協力のもと、つやま和牛のローストビーフ丼を提供。津山市を代表するブランド牛として消費拡大を目指すつやま和牛をPRすることができました。



第1回月一ランチ(オムライス&そずり肉ハンバーグプレート)

今後の課題と問題点

津山市商店街からの要請もあり、商店街の空き店舗を改修し出店することで、地方創生・若者定住の促進、商店街の賑わいの創出の一助となることを目的に2021年よりオープンした美作学園のお店“みまっぱぶらざ”が経営状況を鑑みて2023年12月をもって閉鎖となった。それを受けて月一ランチなどの取り組みの一次中断・開催場所の変更を余儀なくされた。異常気象や世界情勢などをはじめとする様々な影響をうけ調味料などを含めた食材費の高騰が続いている。降雨量の減少や気温の上昇など異常気象により特産品の生産量の減少など、食材が手に入りにくい状況がある。

- 代表者：牧原直太朗 ●所在地：津山市北園町
- TEL：0868-22-7718 ●E-MAIL：mimasaka.mimacho@gmail.com
- URL：https://mimasaka.jp/
- 設立年：2022年 ●メンバー数：23名