

探訪 北の風景 69

絶品料理やケーキに市外客が続々
三笠市・高校生レストラン&カフェ

三笠市・市立三笠高校

萩 本 和 之

「いらつしやいませー」「ありがとうございます」
元気な若者の声が飛び交い、輝く笑顔のお出迎え。
道内公立高校で唯一の食物調理科単科校・北海道
三笠高等学校（遠藤直樹校長、生徒数119人）
の生徒が、一般客に料理やスイーツを振る舞いな
がら、腕を磨く研修施設「ESSOR」での風景。
同校は道立普通科が閉校した2012年春「高
校の灯を消さず、地産地消で活性化を」と市立の
単科校に衣替えした。研修施設は昨年7月、市が
総額約5億円を投じて開設。生徒が夢に向かって

大きく羽ばたくことを願って、フランス語の「飛
翔」と名付けた。

エソールのレストラン「まごころきゅちん」は
生徒の部活動、調理部が運営し、三笠はもちろ
道内の良質な食材を生かした料理を提供している。
製菓部が運営するカフェ「Cherie」では、
試作から情熱を込めて開発した洋菓子やパンも販
売している。どちらも営業は土日祝日と長期休業
期間中（春、夏、冬）で、店舗経営や接客も学ん
でいる。

12月4日の日曜日、エソールを訪れると猛吹雪
にもかかわらず、お客さんが詰め掛けていた。レ
ストランのオープンと伴に、約60席の座席はほぼ
満杯に。メニューは「青春御膳」「みかさ赤ワイ
ン牛丼定食」「MIKASSAパスタランチセット」
（各1400円）の3種類。牛丼定食を頼み、食
してみたが、生徒たちの熱意と心遣いがこもった
調理ぶりに舌鼓を打った。また隣のカフェでは、
ケーキとパンを買い求めて味わった。

12年に道教委で閉校準備に係り、昨年4月赴任
してきた遠藤校長は「昨年度の入学志願者も2・
1倍と倍率が高く、みな本気度が違います。全国
の調理や製菓のコンクールでも優勝や準優勝を数



おいしいケーキやパンを提供しているカフェ「シェリー」。
三笠高校生が試行錯誤しておいしい商品を開発、市民や市
外客の憩いの場所。

多く受賞しているし、国のフランス派遣生に選ば
れる生徒もいます。また製菓衛生師国家試験受験
資格は6年連続全員合格しているし、企業とのコ
ラボのおせち料理なども数多くあります」と胸を
張る。

在校生は現在、三笠出身は1人だけで、市外出
身の生徒は全員住民票を移し、中には家族ぐるみ
で移住してきたケースも。製菓コースの原井瑠花
さん12年生も「パティシエは幼稚園生からの夢
だったので、苦小牧から来ました」といい、調理
コース3年生の蜂谷友菜さんも上川管内比布町出
身。「1年生の時などは親元から離れ、勉強もつ
らかったですが、来春には旭川のホテルへ就職し



「いらっしゃいませ」と満面の笑みで、お客様を出迎えてくれる三笠高校生。実習を兼ねて生徒が部活として運営している研修施設「エソール」のレストラン「まごころきっちん」。本年度も既に13万人以上が利用している



三笠へ地域おこし協力隊として“Uターン”して、カフェを起業した市立高校1期生の上西さん。おいしいコーヒーが自慢の店「2 Beans Coffee」

ます」と顔を綻ばす。

卒業生のうち市立高1期生3人が昨年からは地域おこし協力隊として「Uターン」して研修施設の「キッチンスタジアム」で製菓講習会を開いたりしている。その一人、上西夢さん（23）は旭川出身は兼業で夜間のみのカフェを開き「交流の場を設けて、少しでも地域貢献をしたい」と頑張っている。

エソール入場者は昨年度の9カ月間で7万人弱、本年度も10月末で13万1千人を記録し、大半は市外から。そのお蔭で近くの市立博物館には昨年度、24年ぶりに3万人を超える入場者で、氣をよくした市はエソール隣接地に来春美術館を開設する。

（フリーライター、元大学教員）