



三笠高校生レストラン 調理・製菓の各種コンクール事業

背景

- 人口減少や高齢化という問題を抱える三笠市は、食に携わる人材を育成し食文化の発信のまちとして成長している途中である。最高峰の高校生の調理・製菓のコンクールを三笠市で開催することにより全国的な知名度獲得と他の市町村との差別化を図り、食のまちとしての活気を作っていく。

事業の課題

- ✖ 大会の認知度不足 ⇒ ◎ 高校生から大きな目標となる大会にする
- ✖ 人口減少や高齢化 ⇒ ◎ 食に携わる人材育成をし、食文化の発信のまちとして成長

事業の目的

- 地域活性化の根幹となる人材及び産業の育成を図るため、
「企業」「市町村」「団体」等が連携した共同プロジェクトとして、人材の発掘、産業の育成及び発展を図る。



三笠高校生レストラン 調理・製菓の各種コンクール事業

これまでの
取組



パティシエロワイヤル



全国高校生料理選手権

事業内容

- ・北海道内の高校生を対象としたパティシエコンテスト
- ・菓子業界を担う人材発掘、菓子産業の継続的な育成および発展
- ・入賞作品を商品化し販売

- ・全国の高校生を対象とした食の料理コンクール
- ・「食のすばらしさ」を伝える人材の育成
- ・食のプロを目指す高校生、料理に情熱を注ぐ高校生たちが競い合う

成果等

- ・高校生の成果に対して単なる賞の授与にとどめず、入賞作の商品化や研修制度などを充実させ、貴重な体験を通して学ぶ機会設けるなど教育の一環として実施。