

高校生によるカフェレストランの経営

～地域コミュニティの再生・活性化に向けて～

食品加工科 3年 大谷 結
長谷川 葉風
三澤 鈴穂

動機・目的

私たちは、薄れる地域社会の活性化を目指し、市内のカフェ店舗を借り切り、高校生が運営する本格1日カフェを開店させています。

農芸高校のある、堺市には西日本最大規模のニュータウン、泉北ニュータウン。しかし、この泉北ニュータウンも、できてから45年がたち、街の老朽化や住人の高齢化が進み、地域コミュニティが衰退、街の再生化が課題となっています。私たち、製菓専攻では、地域活性化を目指すNPO法人と連携しながら、地域に人々の交流の場、コミュニケーションの場を提供するため、8年前から「高校生カフェ」に取り組んでいます。

さらに、福祉施設での出張カフェも行い、私たちのスイーツの力で街に交流の場をひろげます。

〈私たちのカフェのコンセプト〉

What なぜカフェを開くのか

私たちのスイーツの力で人々の地域交流の場を作り、地域の活性化を目指す。

Where どこでカフェを開くのか

人々が暮らす地域社会、住宅街に密着した商店街でカフェを開く。

近年、再生化が課題となっている泉北ニュータウンの泉ヶ丘地区に決定。

Who 誰のためにカフェを開くのか

対象客層は、地域の子育て世代の女性、親子連れ。

実施1

下見・マーケティング

現地の街の雰囲気や、人々の年齢層。また周辺の店のメニュー、客層の下見。

堺市のNPO法人とタイアップしてニュータウン内商業地区の店舗カフェを借りあげる。

プロパティシエによる洋菓子製造講習

洋菓子製造の応用技術獲得。スイーツを企画する上での重要ポイント、味のテーマ性とテーマを引き立てる全体の味のバランスを学ぶ。また、カフェ経営のノウハウの聞き取りも行う。

メニュー決定

ターゲット客層と、交流の場というカフェのコンセプトを考慮し、メニューを決定。試行錯誤の末、商品の開発に取り組む。本格スイーツ、焼きたてパン、ハンドドリップコーヒー。

カフェ開店

当日は早朝から準備、12時開店。近年では毎回開店時に行列ができるほどの人気店舗になっています。



実施2

私たちのスイーツの力で作った街の憩いの場、交流の場。でもその場所に来たくても来られない人がある。体の不自由な人たち、高齢の人たち…。スイーツを通して人と人をつなげるという目的をより高い次元で達成するため、社会福祉施設での出張カフェを行う。

- 堺市内の老人ホームでの出生カフェ開催
- デイサービスステーションでの手作りパンの販売

高齢者のお客さんを想定し、店のレイアウトを工夫。車いすにも対応できるように、出入り口はスロープのある場所に設定。当日は、80代90代のお年寄りの方を中心に、車椅子を利用している方も多数来店しました。普段、外出できない高齢の方たちに楽しい交流の場を提供します。



結果・考察

私たちのカフェは、地域の情報紙にも毎回取り上げられ、泉北ニュータウン内でのカフェの知名度も高くなってきました。近年では、開店時に行列ができるほどの人気カフェになっています。地域に密着した運営方針が効果を上げ、回を重ねるごとに売上も増加。リピート率も高く、地域に根差した、憩いの場、地域交流の場として確立できました。

今後の課題

- カフェの来客数および来客の期待値が上昇し、それに対応するための技術力の向上、活動時間の増加による生徒負担増加。
- 学校行事と本事業との日程的な調整の困難さの増大（行事過密および日程変更のため）
- 生徒のさらなる地域貢献意識、および活動内容を地域連携活動につなげていくための意識の向上。

