



山辺町



山辺高等学校

ACTIVITY REPORT 2025

『食』で美力発信

～山辺高校と山辺町の未来へ～

山辺町地域おこし協力隊 活動報告

毛利 洸太

自己紹介：現在までの山辺町との関わり

KOUTA MOURI

毛利 洸太

出身は山形市の山寺



私のミッション

『食』を切り口に、改めて食文化の素晴らしさを再確認し、町の『美力』を次世代へ繋いでいくこと。

Discovery

山辺町との出会い

山辺高校食物科に入学

調理師免許を取得し卒業

Professional

フレンチシェフとしての研鑽

目黒・恵比寿の老舗レストランでキッチン、サービスで6年

丸の内・KITTEにてキッチンを10年(内5年は副料理長)

2026 - Present

地域おこし協力隊着任

2025年4月1日に着任。『食』で山辺町を盛り上げるため、高校と地域を繋ぐ役割を担う

1年目のミッション：山辺町・山辺高校の美力化 3本柱



高校生レストランのレベルアップ

- ✓ フランス料理の基本知識の導入
- ✓ フランス料理の基本技能の導入
- ✓ プロの知識・技術の導入



戦略的な情報発信

- ✓ SNSによる情報発信
- ✓ 町報による情報発信
- ✓ テレビ・ラジオによる情報発信



地域と学校、行政を繋ぐ

- ✓ 地元の農家・商店との繋がり
- ✓ 年間行事への参加
- ✓ 地域、行政からの依頼への対応

高校生のレベルアップ、町への理解・興味のアップ
= 『美力』のアップ

現状分析：山辺高校の「原石」と「壁」

◆ 強み：磨けば光る原石

✔ 山辺高校の実績と経験
長年愛されてきた伝統と実直な調理技術。
多くの行事ごとへの参加。

✔ 『食』に興味がある人材
食物科に入学してきた生徒。
更に探究心があり食物部に入部した生徒。

✔ 独自の地域文化
学校と地域が近い関係。
学校への理解が高い地域の方々。

▲ 課題：乗り越えるべき壁

✖ 発信力・PR不足
素晴らしい活動が一部限定的にしか届いていない。

✖ プロ意識・付加価値追求
教育の枠に留まり「感動の演出」が薄い。

内部の人材の「知識」・「技術」を磨き、外部の「期待」に答えていく
＝『美力』へ繋がる

実践①

レストランの進化

1. 本格フランス料理技法の導入

本格ソースや盛り付けの美学を生徒に直接指導。
本物の追求。

2. プロ意識の向上

提供スピードや温度管理、お客様目線の徹底。



BEFORE

見様見真似の料理



AFTER

本格コース料理



実際にソースを仕込む様子



4月のメニュー



5月のメニュー



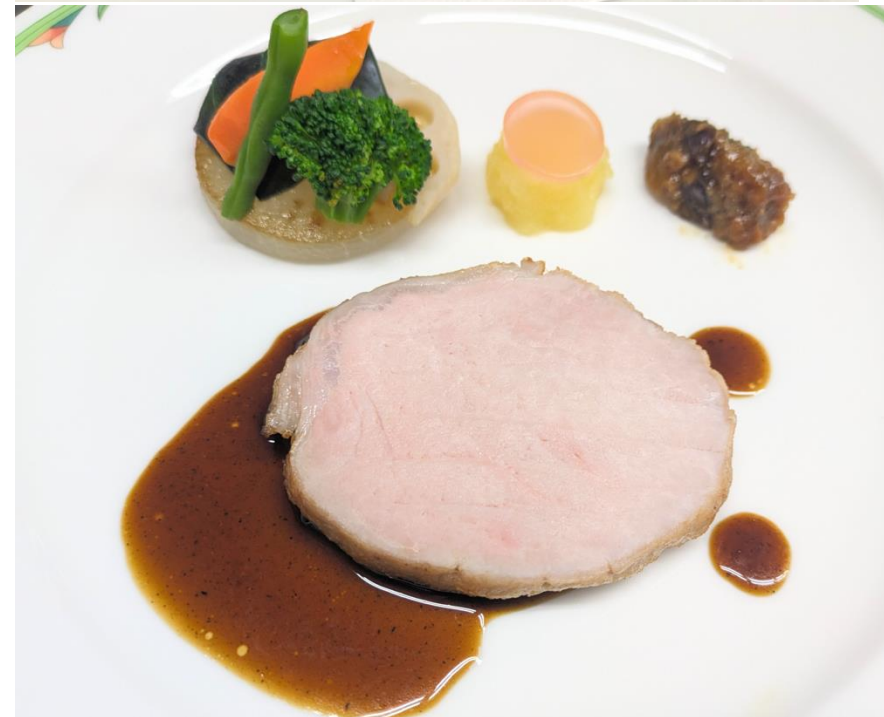
7月のメニュー



10月のメニュー



11月のメニュー



12月のメニュー



2月のメニュー



お客様の感想

生徒の皆さんのテキパキとしたおもてなしに感動です。

食べやすくて本当においしかった。

温かく色とりどりでとても美味しかったです。

とても美味しかったので、友人にもすすめています。

一品ずつ運ばれてくるたびにわくわくし、幸せな時間を過ごすことが出来ました。

クオリティもすごく高く、高校生が出す料理とは思えないくらい感動した。

全メニュー120点の美味しさでした。もっと有名になってもらいたいです。

山辺の食材をふんだんに使って、ここにしか無い山辺のレストランにして欲しいです。

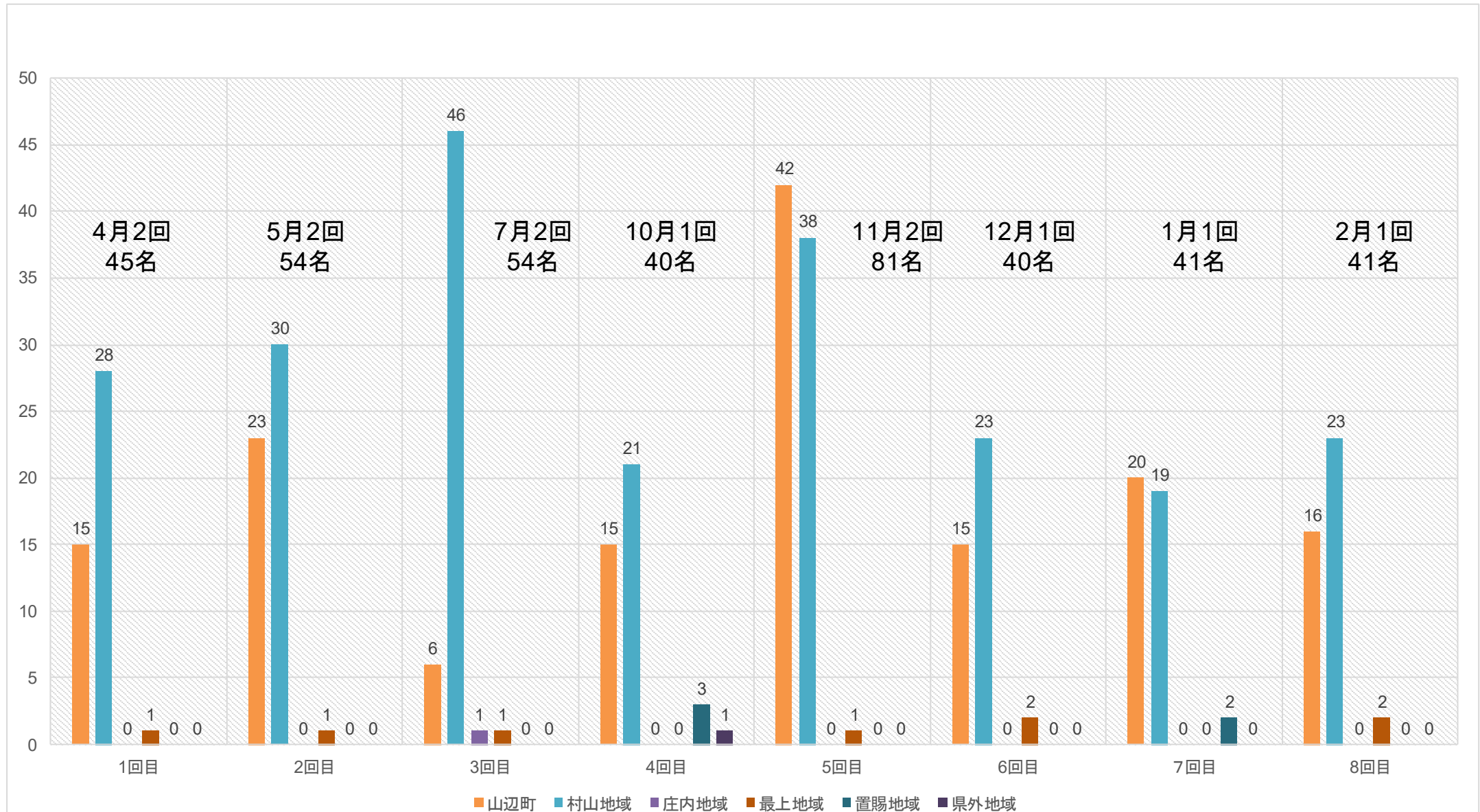
お客様満足度

98%超

予約の抽選倍率

3倍超

お客様のお住まいの地域



実践②：戦略的な情報発信の展開



SNS活用

Facebookを活用し、活動を報告。



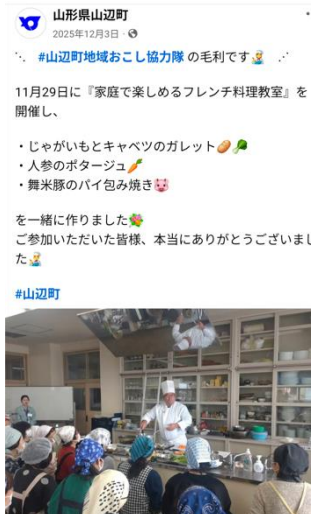
広報誌の活用

広報誌を活用し、年に数回地域の方々への活動報告。



メディアの活用

新聞、ラジオ、TV出演等を通じ、社会的な信頼と注目を獲得。



出演したメディア

広報やまのべ

農委広報やまのべ

山形新聞

ポータルやまがた

YTS 山形テレビ

TUY 山形

YBC 山形放送

どよーびぽんち

etc...

「ただの料理」から「美力ある料理」そして『価値のある料理』



生徒、私自身の達成感や更なる向上心へと繋がる

実践③：地域と学校を繋ぐネットワーク



学校



地域商工会



地域おこし協力隊
毛利



地元農家さん

「同じ土地で生まれたものは、みんな仲間。」

食材の物語を料理に乗せて届ける。



地場食材の調達

農家から直接仕入れる、鮮度と信頼の循環。



高齢者配食支援

町内福祉と連携し、食を通じた地域貢献を実践。



毛利の山辺町、高校との繋がり1年間の主な活動

4月



1(火)任命式、12(土)13(日)高校生レストラン、
29(火祝)県民の森オープニングイベント



6月



14(土)国際交流味噌作りイベント、21(土)大寺ホテル祭り、
28(土)山辺高校オープンスクール、30(月)加茂水産高校視察

5月



13(火)白鷹山開山、15(木)AGASUKEマーチ、17(土)18(日)高校生
レストラン、19(月)大蕨棚田田植え、22(木)単身高齢者弁当、
23(金)山形県地域おこし協力隊合同セミナー

7月



19(土)20(日)高校生レストラン、30(水)司厨士協会親子料理教室

毛利の山辺町、高校との繋がり1年間の主な活動

8月



4(月)山形県物産フェア、5(火)山辺高校サマースクール、10(日)大相撲山辺場所「冷やしちゃんこ200食」、13(水)～16(土)各地区盆踊り参加、19(火)酒田沖低未利用魚調査、25(月)YNAGの方との意見交換会、30(土)山辺高校学祭「蒼潤祭」

毛利と山辺町との繋がり、1年間の主な活動

9月



10月



6(土)中地区敬老会お弁当、7(日)本町DAYフェス、13(土)畑谷城灯籠流し、14(日)日本一の芋煮会フェスティバル、27(土)大蔵トワイライトコンサート、28(日)大蔵棚田イベント

4(土)高校生レストラン、11(土)12(日)うまいっしょ甲子園in北海道、13(月祝)山辺町ウォークラリー、18(土)山辺町介護者激励会、19(日)環境フェア、25(土)移住者フェア有楽町、26(日)大寺ハロウィンイベント

毛利の山辺町、高校との繋がり1年間の主な活動

11月



1月



1(土)山辺女性の会意見交換会、3(月祝)山辺まるごとフェスティバル、8(土)9(日)高校生レストラン、11(火)山形グリーンツーリズム講演会、13(木)単身高齢者弁当、20(木)AGASUKEマーチ、27(木)山辺町観光組合懇親会、29(土)山辺町料理教室

10(土)道の駅「蔵王」加茂水産高校合同イベント、17(土)高校生レストラン、18(日)のべラボ、18(日)山辺町若手生産者意見交換会、30(金)3年生成果発表会

12月



2月



6(土)山辺高校ウィンタースクール、12(金)「風月堂」山辺町食材イベント、20(土)高校生レストラン、20(土)21(日)山辺町料理教室、23(火)加茂水産高校意見交換会

6(金)山辺町役場女性料理教室、7(土)高校生レストラン、7(土)まんだらの里・雪の芸術祭、21(土)移住カフェ有楽町



プロ意識の芽生え

「調理」から「喜ばせる料理」への転換。



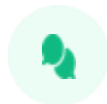
自己肯定感の向上

外部評価やメディア露出が確固たる自信に。



地域への愛着

地元食材を通じ、故郷の価値を再定義。



発信・対話力の向上

自分の言葉で「こだわり」を語る力。

「AGASUKE」の継承

- ・自分たちの町にこんなに美味しい食材がある！
- ・協力してくれる方も大勢いる！
- ・もっと多くの人に広めたい！

自分たちに「誇り」を持っているいろんなことの「挑戦」する。



山辺高校、山辺町の新しい『美力』

2年目以降のビジョン：次なる挑戦

PHASE 01

活動の定着・深化

- ・ レストラン運営の頻度、質の向上
- ・ 山辺高校オリジナル商品の開発
- ・ 卒業生との連携基盤構築

PHASE 02

地域への波及・拡大

- ・ 「食のまち」イベント開催
- ・ ふるさと納税メニュー開発
- ・ 広域的な食教育モデル創出

PHASE 03

全国・世界への発信

- ・ 料理コンクール全国制覇
- ・ インバウンド食体験創出
- ・ 「山辺モデル」の全国発信

山辺の「食」が、教育を変え、地域の未来を創る。

BEYOND THE PLATE

一皿の先にある、
山辺の未来を創る。

地域おこし協力隊

毛利 洸太

THANK YOU