

コウルの課外活動

①フリーマーケットに出店
「コウル～お菓子の店～」

2021年8月15日（日）

イベント「森の遊園地」

場所/眺海の森 ピクニックランド

主催/Raido企画

テーマ 「リアル職業体験」

フリーマーケットに参加しようと思ったのは、**責任を背負って働くということ**を体感していただくいい機会だと思ったからです。

髪の毛、まつげの1本も入れずに衛生面でもものすごく気をつけた食品を作り、販売すること。袋詰め、ラベル貼り、商品管理をはじめ、メニュー表も看板制作も実際の販売、売り子としての声かけ、お金の受け渡しも（ここは中学生ではなかなかできない体験ですね。）ハキハキと爽やかな接客も、準備も含めての送迎も全てメイツでやっていただきます。私はあくまで補助です。物を作って売る。収支の報告も明確に、**「お菓子のお店コウル」は倒産するか否か..!**といった**感じで経済を体感**します。

コウルにはいろんなメイトがおります。元気に学校に通っている子もいれば家で健やかに過ごしている子も、その子ならではの特性をお持ちの子も、将来やってみたいことがたくさんある子も近い未来の自分を想像することが難しい子もおります。

本当にひとりひとり、全然違います。そんな**違った光を放っている個が交わり合って同じ空間で1枚の布を各々の美しい糸で織り成していく**。後輩から見たら元気で陽気でcrazyな先輩たちの姿は数年後の自分の姿。先輩から見たらちょっと燻っていたり、何かに迷っていたり、未来に不安を抱えていたり...! そんな後輩の姿に数年前の自分が重なる瞬間に出会えるかもしれない。

この経験が少しでも彼ら彼女らの未来を明るく照らすような、電灯のような、海上で言うところの灯台のような経験になればいいなと思っている次第です。

私も、俺もやればできる! 自分の中にこんな光もあったのか!
そんな気づきのある時間になればいいなと思っています。

【メニュー決定会議】

卒業生が中心となり企画、運営することになりました。全国各地にいる第1期生から第6期までの卒業生が、ZOOMで会議を開催。

地元のはじき野菜と八幡の大沢地区、遠田さんの米粉でフランスの惣菜「ケーキサレ」とかぼちゃのケーキ、キャロットケーキを作ることになりました。



【試作】

第5期生の純也さんと鶴田さんが「ケーキサレ」の試作、試食を担当。



【仕込み】

イベント前日の8月14日（土）、朝9時に南平田コミュニティセンターに集合。

1日かけて、ケーキの製造、包装、メニュー表、ラベル作成、ラベル貼りを行いました。

参加者は卒業生5名、現役生3名、鶴田が参加。



体に悪いものは一切入れない。自分が食べたいと思えるものを自分たちの手で作りました。



米粉は八幡の大沢地区、遠田さんの米粉を、野菜は結果的に山居館とめんたま畑で調達しました。
ベーコンは平田牧場の切り落としベーコン！



出来上がった商品をみんなで試食。お客様への商品説明として、どんな素材を使い、どんな味に仕上がっているのか。販売する上での知識をしっかりと体感しました。



おいすぎて試食の手が止まらなかった商品はこちらです。



品名 ふぞろいの米粉クッキー

名称 焼き菓子

原材料

『プレーン』 無塩バター、
米粉、きび砂糖、卵

『チョコ』 チョコ、無塩バター、
米粉、きび砂糖、卵



品名 かぼちゃのケーキ

名称 焼き菓子 原材料 かぼちゃ、
無塩バター、米粉、きび砂糖、卵、
ベーキングパウダー
(アルミニウムフリー)



品名 キャロット・ケーキ

名称 焼き菓子 原材料 人参、無塩バター、
米粉、きび砂糖、卵、レモン汁、
ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)



品名 ケーク・サレ

名称 惣菜 原材料 米粉、卵、牛乳、
玉ねぎ、アスパラガス、プチトマト、
ベーコン、ズッキーニ、粉チーズ、米油、
ベーキングパウダー
(アルミニウムフリー)、塩、胡椒

8月15日（日） 「森の遊園地」 @眺海の森/ピクニックランド



当日、コウルのお菓子のお店の店員として卒業生8名、現役生6名が参加。
お客さまとして卒業生3名、現役生1名にもお越しいただきました。





ご用意したお菓子は販売開始から
なんと1時間17分で完売！

赤字倒産を免れました！！！！



「材料にこだわり、身体に優しいケーキを作る。」

安心安全にこだわればこだわるほど、お金がかかることがわかりました。

そしてものすごく手間もかかりますし、管理も大変です。

今回メイツのお母さまもたくさん買いに来てくださり、たくさん応援していただいて、完売。

なんとかお菓子のお店「コウル」は倒産を免れました！！ありがとうございました。

我々、商品の金額設定にもたいそう頭を悩ませましたが、みんなで消費者視点に立って考え、

結果的には黒字で終わることができました。利益は、前日準備から携わってくれたメイツ、

当日売り子として頑張ってくれたメイツにご褒美となります。結果、±0です。

今回、このような取り組みをして考えたことがあります。

「世の中のお菓子さんは一体どうやって利益を生んでいるのだろうか。」ということです。

原材料にこだわればこだわるほど、お洒落に包装しようとするほど、
自分たちの首をしめることに繋がってしまうのではないか。かかるお金も時間も相当です。

きっと寝る時間も惜しんで作っているのではないだろうか。私たちはそう感じました。

実体験として経験したからこそその新たな問いと視点を私たちは得たのです。

お店で商品を手にとったとき、きっとコウルメイツはこう感じるはずです。

「なんとありがたいことだろうか。私のために作ってくださって、ありがとう。」と！