

**子供のアイデを中心に、思い思いの料理を提供する  
魚介系料理の飲食店（期間限定）**

**原町高校 1年 大井 紀葉**

- 子供の意見が反映されにくい → 経営、経済面重視の飲食店が多く感じる
- チェーン店が多く、地域の飲食店が少ない



**子供の発想力と独創性からくるアイデアを大切に地域の特性を生かした飲食店をオープン**  
**同時に、南相馬でとれる魚介類のPRにも活用する**

## 6～12歳(幼稚園年長～小学生)を対象にアイデアコンテスト 又はアイデア出し講習会を開催

- 地域の自営業の飲食店の意見を取り入れながら料理にする

## 季節ごとにとれる魚介に合わせて期間限定のレストランを漁港の近く でオープン

- とれたての新鮮な魚介を使用できるととても良い
- 可能であれば料理を考案した子供も料理作りに参加  
(大量に調理が難しければ一日〇食限定など制限を設ける)
- 漁船の乗船体験も同時に開催する

子供の意見の尊重

地域らしい料理・飲食店の開発

南相馬の漁港の発展、P R