

AGRICULTURE
FORESTRY FISHERIES

aiff あふ

特集

はばたけ！
農業高校生

7

連載

未来へつなぐ和食
山田チカラさん

2023 JULY
通巻629号



農林水産省

はばたけ！ 農業高校生



生涯生かせる経験を！

農業高校は 学びがいっぱい

動物、食品、地域環境などについて、
基礎的な知識や技術、その活用方法などを学ぶことができる農業高校。
その学習項目は多岐にわたり、生涯生かせる経験を積むことができます。
今回は、中でも特徴的な学科や科目がある高校を紹介します。



見どころ！

- > 農業高校の特色ある学習分野
- > 競走馬の種付けから販売まで 育てた馬が2500万円で落札も
- > 「そば」必修の国内唯一の高校 そば打ち全国大会では4連覇中
- > 最新のテクノロジーを学べる「植物工場」

農業高校の特色ある学習分野

植物の栽培、動物の飼育、食品加工などの農業技術と経営、食品に関する学習

農場で、作物や野菜、果樹及び草花の栽培技術、家畜の飼育や食品などを学ぶ分野です。

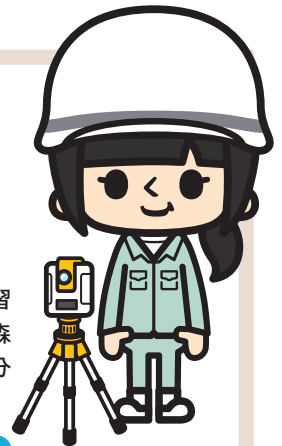


主な学科

農業科、園芸科、畜産科、農業科学科など

森林、土木、造園などの地域環境に関する学習

最新機器を用いた測量技術を習得するとともに、地域環境を森林、土木、造園の視点で学ぶ分野です。



主な学科

林業科、造園土木科、農業機械科など

動物、植物の生物工学に関する学習

動物や植物のバイオテクノロジーに関する知識や技術について学ぶ分野です。



主な学科

動物科学科、植物科学科、バイオテクノロジー科、食品科学科など

生物活用などのヒューマンサービスに関する学習

野菜や草花などの栽培、豊かな生活環境を実現する方法などについて学ぶ分野です。



主な学科

生活科、生活科学科など

取得できる資格や受検できる検定

- 日本農業技術検定 ■家畜人工授精師 ■毒物劇物取扱責任者 ■危険物取扱者 ■食品衛生責任者
- ボイラー取扱者 ■測量士・測量士補 ■土木施工管理技術検定 ■造園技能検定
- 小型車両系建設機械 ■園芸装飾技能士 ■食生活アドバイザー など

出典：文部科学省「大地に学ぶ農業高校」

競走馬の種付けから販売まで 育てた馬が2500万円で落札も

北海道静内農業高等学校



馬の親子と一緒に。仔馬はせり市に出すまで大事に世話をします。

仔馬の誕生から巣立ちまで携われる

馬事コースではおもに、馬学と馬利用学を学べます。サラブレッドをはじめとする、馬の生産について学習するのが馬学です。種付けから販売まで生徒自身で行い、販売はおもにサラブレッドのオークションである、せり市で行われます。せり市の会場で馬を引いて見せるのも生徒の役目です。同校の馬は、2020年に2,500万円(税別)で落札されたこともあるほど、近年高く評価されています。馬利用学では、馬の基本的な性質や乗馬の基礎技術を身に付けることができます。

仔馬が生まれ、育ち、せり市で巣立っていくまでを在学中に体験するという、ほかにはなかなかない経験をできるのが、同校の馬事コースの大きな特徴です。

また、日本中央競馬会(JRA)、日本軽種馬協会(JBBA)、日高軽種馬農業協同組合なども連携しており、充実したキャリア教育が受けられます。特に日本軽種馬協会とは敷地が隣接しているというメリットもあり、専門家からより実践的な技術や技能を学ぶことができます。

馬事コースで学ぶこと

馬学

馬の繁殖、出産、育成、販売など

馬利用学

馬の基本的な性質や取り扱い方、乗馬の基礎技術など

馬産地として知られる北海道の新ひだか町にある北海道静内農業高等学校は、全国の公立学校で唯一、サラブレッド(競走馬)の生産を学校内で行っています。

生産科学科では、1年生で、農業に関する基礎的なことを学びます。2年生以降はサラブレッドの生産などを学ぶ馬事コースと、野菜や花の生産などを学ぶ園芸コースのどちらかを選択して、より専門的な学習をしていくというカリキュラムになっています。



主に乗用馬がいる第2厩舎。手前は中央競馬で3勝し、競走馬を引退したユメロマン。

取材前日に生まれた仔馬
(母の父は菊花賞馬の
ダンスインザダーク)と、
獣医師の中西信吾先生。



馬のプロフェッショナルを目指して、 さまざまな道へ

馬事コースには、子どものころから馬が好き、馬についてもっと知りたい、将来は馬に関わる仕事がしたい、という希望を持って日本全国から生徒が入学します。

卒業後の進路は、サラブレッドの牧場への就職や、日本中央競馬会(JRA)など競走馬関係の職員になるなど。また、馬の蹄を管理するプロフェッショナルである装蹄師になる生徒も。馬に関してさらに専門的なことを学ぶために、大学や専門学校へ進学する生徒や、スポーツ推薦で馬術部のある大学に進学する生徒もいます。



昨年生まれた馬は名馬・
ディーブインバクトの血を継いでいます。
今年8月に行われるせり市に出される予定。

＼ 将来の夢について聞きました！

馬事コース2年生の皆さん

幼少時代、乗馬体験をしたことがきっかけで馬好きになりました。馬に乗るのも世話するのも大好きです。将来は厩務員を目指しています。大好きな馬のことを授業で学べるので、毎日がとても楽しいです。



山田璃央さん

木部千乃さん

馬専門の獣医になるのが夢で、馬について専門的に学べる高校を探して、沖縄県からここに入学しました。卒業後は獣医学科のある大学へ進学したいと思っています。

中学3年の夏までは、明確に進路を決めていませんでした。そのあと馬に興味を持って、ここに入学しました。実際に入ってみたらとてもおもしろく、将来につながるような経験ができていていると感じています。将来は、競走馬や乗馬を引退した馬の余生を支える仕事がしたいという目標ができました。



久保田四季さん

column

[園芸や食品化学も充実]

生産科学科には馬事コースのほかに園芸コースがあります。野菜、花、作物に関して学ぶ授業や、土壌や栽培環境の改良といったテーマに農場や企業、大学などと連携して研究する、プロジェクト学習や実習も行われています。また、食品科学科では、アイスクリーム、チーズ、味噌といった農産物の加工や、食品の流通、商品開発など食に関して幅広く学習することができます。

「地域産業に貢献するとともに、地域社会や文化の継承に寄与できる人材の育成が本校の使命です」
赤穂悦生校長



左／ミニトマトやピーマン、デルフィニウム（切り花）を中心に栽培。

右／食品科学科には牛舎があり、生乳を使ったアイスクリームやミルクコーヒーなどもつくっています。

「そば」必修の国内唯一の高校 そば打ち全国大会では4連覇中

北海道幌加内高等学校



幌加内町内のそば打ちエキスパートを講師に招き、指導を受けます。

国内有数の「そば」の生産地である幌加内町。同町にある北海道幌加内高等学校では必修科目の「そば」を、1年生から3年生すべてが週2時間学びます。座学、農場や調理実習などのほか、とくに力を入れているのが、そば打ち技術の習得です。

「全校生徒が(一社)全麺協主催の“そば道段位認定制度”に挑戦し、より高い技術の習得を目標に励んでいます。生徒全員が初段以上を取得して卒業しています」(そば局顧問 大森拓先生)

※そば局は、授業だけでなく部活動としてそば打ちを行い、大会などに参加します。



毎年改訂している同校オリジナルの「そば」のテキスト。



てんぷらを揚げる調理実習。製粉やそば粉の加工などの実習もあります。



そば畑での種まき実習。秋には収穫感謝祭も行います。



同校で学べる高い技術力は、競技大会の結果にも表れています。

そば局の部員が参加する「全国高校生そば打ち選手権大会」は、決められたそばの量を制限時間内にいかに仕上げるかがポイントで、そばを打つ姿勢や各工程も評価される競技。同校は、団体優勝6回。昨年、4連覇を達成し、今年は5連覇に挑みます。

「連覇に見合う実力をつけるように、練習を積み重ねます」(農業科3年 林楓太さん)

「うまくできなくてつらいこともあります。でも、克服によって達成感があり、よりうまくなろうと思えます」(農業科2年 渡邊奏さん)

2022年の「全国高校生そば打ち選手権大会」で優勝したそば局のメンバー。



最新のテクノロジーを学べる「植物工場」

鹿児島県立鹿屋農業高等学校



24時間温度管理が徹底された植物工場。

鹿児島県立鹿屋農業高校では校舎内の一部を植物工場に改修し、令和4年4月からLEDを使った水耕栽培でサンチュやベビーリーフなどの葉物野菜を栽培しています。園芸科の施設野菜班が週に7時間の実習で、種まきから育苗、管理作業、収穫、販売までを行います。年間を通じて18度から20度に温度管理された50平方メートルほどの工場内では、種まきから収穫までおよそ1.5か月と早いスピードで成長、害虫の影響もないため農薬を使用しないことが特徴です。



収穫したサンチュは袋詰めし、販売会へ。



ラベルに印刷されたQRコードを読み込むと、植物工場内の動画を見ることができる。

収穫物は校内で週2回の販売会を行うほか、周辺の飲食店へ出荷しています。

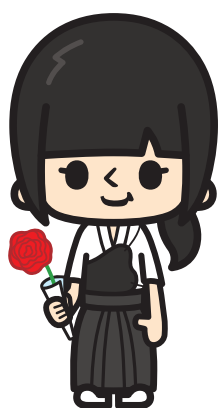
園芸科3年生の東泊弘大(こちどまりこうだい)さんによると、「葉がやわらかい」、「苦味が少ない」といった感想が寄せられ、そうした声が励みになっているそう。また、同3年生の戸口田和輝さんは、「植物の成長段階に合わせた作業を考えられるようになりました」と言います。

最新の技術を使った栽培法の習得だけでなく、販売用のパッケージに貼るラベルのデザインや、植物工場の様子や葉物野菜の消費拡大に向けた料理動画の撮影などにも取り組んでいます。

「今後はより幅広い種類の野菜栽培を目指すほか、LEDライトの光の漏れを防ぐことで成長に違いがあるか等、さまざまな実験を行う方針です」(顧問・児玉謙治先生)

FEATURE
特集

はばたけ！ 農業高校生



農高の 部活・ 文化祭

青春の
熱量MAX!

は熱い

高校生活の楽しみの一つが部活動。

珍しい部活動や、農業高校ならではの部活動を紹介します。

また、在校生にとっては年に一度の集大成であり、地域交流も図れる文化祭。

特徴的な文化祭を開催している高校を紹介します。



見どころ！

- > 自主性が力の源！フラワーデザイン部・弓道部
- > 畑の上で熱戦！ファームバレーボールで活躍
- > 酒造りの全工程を生徒が実践する「酒造蔵部」
- > 地元・平川市伝統のねぶた囃子を披露
- > 1957年から続く仮装行列が名物イベント
- > 地元の人々に長年愛され続ける文化祭

部活で燃えろ！



自主性が力の源！フラワーデザイン部・弓道部

静岡県立田方農業高等学校



学校の周りには、部活動の活躍を示す横断幕がずらり。

静岡県立田方農業高等学校は2022年に創立120周年を迎えた伝統ある農業高校。生産科学科、園芸デザイン科、動物科学科、食品科学科、ライフデザイン科の5つの科があり、共生・共育の実践を通して地域産業を支える人材育成を目指しています。そんな同校は部活動も盛んです。複数の大会で入賞しているフラワーデザイン部と県内屈指の強豪校である弓道部を紹介します。

フラワーデザイン部

限られた部活の時間に集中して取り組む

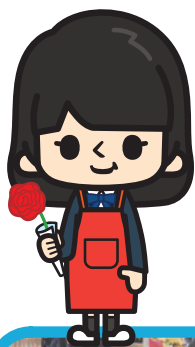
数々の受賞歴を誇るフラワーデザイン部。

「NFD全国高校生フラワーデザインコンテスト」では、3度日本一に。「高校生押し花コンテスト」では、9年連続で文部科学大臣賞を受賞。青年技能者(原則23歳以下)を対象とした「技能五輪」のフラワー装飾でも、5年連続でメダルを獲得しています。

個人戦も優秀で、横田和奏さん(当時3年生)が、今年1月に行われた「第71回関東東海花の展覧会」で高校生初となる最高賞の農林水産大臣賞を受賞しました。



取材当日は
フラワー装飾技能士の
資格検定に向けて練習中。



部室の入り口には受賞時の写真が隙間なく並ぶ。

フラワーデザイン部顧問の赤池章助先生は、「部員全員を表彰台に登らせたい」と数々の大会に出場する目的を語ります。プロの大会でも勝負できるようになった今は、技能五輪国際大会に高校生として初めて出場することを目標に掲げています。

部員には、フラワーデザインに関係のある園芸デザイン科だけでなく、動物科学科や食品化学科の生徒もいます。大会によって、部員全員で取り組んだり、個人的に技術を磨いたり、限られた時間を有効活用する工夫をみんなで考えながら進めています。

資格の検定試験が近づいてくると朝練も行い、毎日やり続けることで作業スピードが速くなっていくというスポーツ的な一面もあります。

部長の島田紗椰さんは、「何より集中力が大切。最初はうまくいかなくても、練習を重ねるうちにできるようになって、それを先生や友だちにほめられるとうれしい」とフラワーデザインの魅力について話してくれました。



現在の部員は9名。練習で作ったブーケを手に。手前中央が部長の島田さん。

弓道部

自ら進んで練習することがいい結果に

静岡県は弓道が盛んで、県内にある高校約130校のうち半数以上の約70校に弓道部があり、全国一を目指してしのぎを削っています。同校の弓道部はそんなレベルの高い東海地域においても常に優秀な成績を収めている屈指の強豪校。昨年度は静岡県高校総体で女子団体が3位、男子団体は優勝してその後の全国高校総体でベスト8の好成績を収めました。

射た後の姿勢「残心（身）」までが大事だと話す石田さん。



28メートル先の的をめがけてひたすら弓を引く毎日。

現在の部員は30名あまり。今年度の東海高校総体個人3位の石田光星さん(3年生)は、「部員自ら進んで練習することが、結果につながっている」と言います。

弓道部を指導する米倉監督によると、「初めての的にあたったときの喜びを忘れず、弓を引くのが好きになることがまず大切。そして、調子が落ちたときにネガティブにならず踏ん張ること」が、実力を伸ばしていく秘訣とのこと。今年度の静岡県高校総体でも男子団体は優勝を果たし、全国高校総体へ出場を決めています。

弓道って すごく楽しい！



的にあたる音がとてもいいです。連続してあたたときは楽しいです

3年生・部長
臼田美里奈さん

弓道は高校から始める人が多く、段々と実力が上がるのが魅力です。初めての的にあたったときの感動は忘れられません



3年生・副部長
高村鎧斗さん



弓道部の皆さん。高校総体などの大会に向け、練習に励む。



畑の上で熱戦！ ファームバレーボールで活躍

群馬県立勢多農林高等学校



男子2人制、女子4人制でプレイするのがファームバレーボールのルール。

群馬県立勢多農林高等学校では、同校農場内にある休耕地を整地して毎年、ファームバレーボールの大会を行っています。ファームバレーボールとは畑をコートにして、ビーチバレーのように裸足で行うバレーボールのこと。

「もともとは部員が少なくとも2人1組で公式戦に参加できるビーチバレーを練習するつもりでした。しかし、海のない群馬県には練習場所がありません」(顧問 須賀克也先生)。そこで当時の同校校長の「空いている畑を使えばいい」というアイデアをきっかけに、ファームバレーが生まれました。

「地域の他の高校にも、裸足で土の感触を楽しみながらバレーボールをしよう、と声をかけたら賛同が得られたので、当校を中心に、2013年から大会を始めました」

2022年の第9回大会は、全12コートで高校男子の部、高校女子の部、一般男子、一般女子それぞれが白熱した試合を展開。高校女子の部で同校女子バレー部が1位を獲得しました。

「大会会場では農作物も販売しています。コートをつくった大型トラクターも見られるので、農業について知っていただくいい機会にもなっています」

2023年はコート数を14に増やし、さらに規模を拡大中。今年は10周年の記念大会であるため、前橋市と共催でより多くの学校が参加できるよう計画しています。



大会開催中は同校で収穫した農作物の販売も。



コートの整備にはトラクターが出動します。



酒造りの全工程を生徒が実践する「酒造蔵部」

山口県立田布施農工高等学校



入り口には新酒ができたことを告げる「杉玉」がつるされている。

山口県立田布施農工高等学校には全国でも珍しい酒造りを行う部活動「酒造蔵部(しゅぞうくらぶ)」があります。田布施町は、かつて日本酒の醸造工程を取り仕切る杜氏(とうじ)を多く輩出した地域で、同校ではその伝統を引き継ぎ杜氏を育成するために1956年に醸造科が開科。その後、食品科学科に改編されましたが今でも酒造実習が行われています。

酒造蔵部の前身である部活動ができたのは2014年のこと。授業だけでは学べない本格的な酒造りを実践・学習する場として発足。酒造蔵部では顧問の先生が杜氏を務めています。



米袋の運搬など力仕事もあり、体力・筋力も必要で運動的な側面も。

データを確認しながら酒造りを進める。



現在の部員は食品科学科の生徒を中心に18名。酒造りに使う酒米は学校で生産しています。収穫後の精米も校内の精米機を使い、蒸米、仕込みと、ゼロから酒造りの工程を実践しています。生徒はもちろん未成年なので酒を味見することはできません。酒造蔵部では、匂いを嗅ぐほか、各工程で収集したデータと過去のデータを比較したり、アルコール度数や酸度を分析して酒造りをしています。

「食品科学科に入れなかったけど酒造りをやってみたい」という動機で入部する生徒も多く、なかには将来を見据えて入部する生徒もいて、年に1、2人は酒造関係に就職しています。

「酒造りはチームプレイなので、先輩後輩がコミュニケーションを取って作業を進めることは、将来どの仕事に就いても役立つことだと思います」(顧問 乗安義実先生)

文化祭で熱くなれ!



地元・平川市伝統のねぶた囃子を披露

青森県立柏木農業高等学校



ねぶたの絵を描くのは、地元の絵師に指導を受けた生徒たち。

青森県立柏木農業高等学校の文化祭・柏農祭では、ねぶた囃子をステージで披露したり、“ねぶた絵”を展示したりといった、ねぶた祭りが有名な青森県ならではのイベントがあります。

「当校のある平川市には“平川ねぶた”があります。校内にはねぶた委員会もあり、柏農祭は“平川ねぶた”について発表する機会のひとつです」(生徒会顧問 工藤航先生)

柏農祭はコロナ禍で一般公開を見合わせていましたが、昨年は3年ぶりに地域の方々の来校も可能となりました。米、りんご、野菜類をはじめとする農作物に加え、草花や加工品のジャムなどの販売が好評で、多数の来校がありました。生徒たちが作った農作物の苗も販売されており、地元の農業関係者に人気です。

「昨年は一般公開を経験していない生徒だけでの開催で不安でしたが、無事成功させることができました。柏農祭へ向けた過程のすべてが楽しく、大切なものだ実感しました」(3年生・生徒会長 齊藤龍太郎さん)

今年も昨年と同様に、一般公開を予定しています。

「生徒会ではSNSを使った学校のPR活動に力を入れています。昨年新設した公式Twitterでは、地域の人に向け、柏農祭などの学校行事の風景を配信しています」



販売する米のパッケージにも、ねぶた絵が描かれています。



今年は「農 stop 農 advance」がスローガン。ポスターは昨年のもので



1952年から続く仮装行列が名物イベント

秋田県立大曲農業高等学校



毎年恒例の仮装行列は、同校から大曲駅付近までを往復するコース。



調理を伴う模擬店は、3年生が担当します。



昨年の「大農祭」ポスター。

秋田県立大曲農業高等学校の文化祭・大農祭は、3日間開催。

初日は、その年の豊作に感謝する収穫感謝祭が行われます。2日目は同校名物の仮装行列。全校生徒が参加し、クラスごとにテーマを決めて仮装。吹奏楽部の演奏を先頭に、約1時間半、街中を練り歩きます。

「当校の仮装行列は、1952年に始まりました。きっかけにはさまざまな説があるようですが、戦後復興のために地域を活気づけようと仮装した生徒が街に出たというのが、有力です」(特別活動部 高川健悟先生)

3日目は、保護者や地域の方々も来校する一般公開日。ねぎ、果物、たまご、花類、食品加工品などの販売に加え、さまざまな模擬店、クラスや学科の展示もあります。

「昨年、私のクラスでは、教室を飾り付けて写真映えスポットをつくりました。コロナ禍で、準備期間中にも学級閉鎖になり大変でしたが、それでもクラスで団結した結果、優秀な展示に与えられる努力賞がもらえてうれしかったです。今年は、キッチンカーでの料理提供や、秋田名物ババヘアイスの盛り付けを生徒がデザインする企画などを考えています」(3年生・生徒会長 佐々木夏妃さん)



地元の人々に長年愛され続ける文化祭

東京都立農業高等学校



緑地計画科がつくった西門の装飾。
好評で文化祭終了後も
しばらく展示されました。

東京都立農業高等学校の文化祭・農高祭は、全5学科の生徒たちがさまざまな形で、学びの成果を発表しています。食品科学科では自分たちが作ったメニューを提供する飲食店を開きます。

「昨年は生徒が手打ちしたうどんを販売しました。また、焼き立てパンやクッキーの販売もして、特にメロンパンが好評でした」(食品科学科3年生 村長花織さん)

「昨年のパン売り場は、1階から4階までお客さまが並ぶほど大盛況でした。クッキーの材料にした抹茶は、校内で栽培した茶葉でつくりました」(食品科学科3年生 奈良菜花さん)

緑地計画科は、校門の装飾をしたり、校内に庭園をつくります。



食品科学科が販売する
バラエティに富んだパン。
どれも焼き立ての味が楽しめます。

「昨年は、滝をメインに和風と洋風を混ぜた表現で、西門を飾りました。庭園には生徒たちがガイドとなってお客さまをご案内しました」(緑地計画科3年生・梅田伊万里さん)

都市園芸科では、育てた野菜や果物、草花などの販売や、さまざまな企画も。

「昨年は大根や多肉植物がもらえるスタンプラリーや、フラワーアレンジメント体験など、お客さま自身で楽しめる企画を行いました」(都市園芸科3年生・辻侑里さん)

創立110年を超える同校の文化祭は、地域のお祭りという面もあります。今年是一般公開になる予定で、地元の方々も以前のように楽しめる農高祭になりそうです。



左から辻侑里さん、梅田伊万里さん、
村長花織さん、奈良菜花さん。
実行委員やクラスの代表として
農高祭を主導しています。



昨年の農高祭ポスター。

はばたけ！ 農業高校生



学んだすべてをここに！
農高生の
活躍の場

実習などで学びの幅が広い農業高校生には、成果発表の場も数多くあります。
また、地域の企業と協力して、商品開発に励む高校も増えています。



見どころ！

- > 実力を試せる成果発表の場を教えて！
- > 「こういうパンを食べてみたい！」を実現
- > もう一度食べたいと思う梅ポテトチップスを
- > 秋の恒例行事「全国農業高校収穫祭」は2023年も開催予定

実力を試せる**成果発表**の場を教えて！

高校で学んだことは、確実に生徒の実力になります。実力を試すことができる成果発表の機会をいくつか紹介します。

日本学校農業クラブ全国大会

「日本学校農業クラブ連盟」は、農業高校・農業学科の生徒が所属する自主的・自発的な全国組織。この農業クラブの生徒たちが、日頃の活動成果を発表し、発表会や競技会を通して交流する全国大会が年1回開かれます。2023年度は、熊本大会が10月24日から開催予定です。

<https://www.natffj.org/convention>



和牛甲子園

和牛甲子園は、和牛を飼育する農業高校生が日頃の飼育の取り組みや育てた牛の肉質を競う全国大会です。2023年1月に開催された第6回大会には、過去最多となる40校が出場し、55頭の和牛が出品されました。

<https://wagyukoushien.com/>



2022年北陸大会での式典の様子。
写真：水野浩志



第6回大会総合評価部門で最優秀賞を獲得した岐阜県大垣養老高等学校の皆さん。

全国農業高校お米甲子園

食と農の未来を担う農業高校生たちに、日本のお米や米づくりに誇りを持ち、その発展を目指してほしいという思いから毎年開催されている大会。参加校は高校の実習田で収穫したお米を出品し、そのおいしさを競います。

<https://www.syokumikanteisi.gr.jp/kon-24/top.html>

米・食味分析鑑定コンクール内
(2023年度 HP は作成中)



2022年度の「全国農業高校 お米甲子園 2022」の「食味部門」では、群馬県立利根実業高等学校が出品した「ゆうだい21」が最高金賞を受賞。

全国高校生農業アクション大賞

農業高校の生徒たちがグループで取り組む、農や食に関するプロジェクトや課題研究を支援するものです。地域と連携して実践する3か年の計画を提出し、認定されると3年間の活動に対する支援金が贈られます。また、優れた実績を残したグループには、3年目に賞などが贈られます。

<https://www.mainichi.co.jp/event/nou-act/>



2022年11月に大賞に輝いたのは、サトイモの超促成栽培に取り組んだ山形県立村山産業高等学校。

Pick up!

【 ディスカバー
農山漁村(むら)の宝
募集中！ 】

農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良な事例を選定し、全国への発信を通じて他地域へ横展開を図るという取り組みです。農業高校で行われている地域活性化につながる取り組みなども選定の対象となります。第10回「ディスカバー農山漁村(むら)の宝アワード」応募は、2023年8月27日まで受付。

<https://www.discovermuranotakara.com/>



農高発ヒット商品に迫る!

特産品などを使った商品開発を地元企業と行っている農高は数多くあります。
開発から販売まで行った生徒にお話を聞いてみました。



「こういうパンを食べてみたい!」を実現

青森県立三本木農業恵拓高等学校



青森県立三本木農業恵拓高等学校は、地元の農作物や食を通して地域を元気にしたいという思いを実現するため、10年ほど前から(株)ローソンとのコラボレーションを行っています。2022年度は、青森県が出荷量日本一のりんご(農林水産省「令和4年度作物統計」)とスチューベン(ぶどう)を使用した「スチュリンコッペパン」の共同開発プロジェクトに取り組みました。

「スチュリンコッペパン」の
共同開発に参加したメンバー。



リンゴの食感と
スチューベンの酸味が味わえる
「スチュリンコッペパン」。



プロジェクトには学科の枠を超えて有志の生徒たち18名が集まりました。普通科3年の田嶋芽以さんは「活動内容を聞いて興味をもったから」、植物科学科3年の佐々木麻衣さんは「『こういうのを食べたい』を形にしてみたくて」といった理由から活動に参加しました。

昨年は6月頃に商品アイデアを出し合い、(株)ローソンの担当者から商品開発を教わる勉強会やパン工場の見学などを行い、知見を広めました。「パンの製造方法を知ることができたり、いつも身近にあったコンビニの仕組みや考え方も分かってよかったです」(佐々木さん)

試作を何度か繰り返して商品を完成させましたが、「りんごよりスチューベンの味が強くて、そのバランスを取るのに苦労しました」(田嶋さん)。「参加した18名の味の好みが変わって、酸っぱいのが好きで甘いのが好きな人、生クリームが好きで嫌いな人、色々な意見を最終的に一つの味にまとめるのが大変でした」(佐々木さん)と苦労も多い活動でした。

11月からの店舗販売に先駆けて文化祭で販売した際は、地域の人が開発商品を心待ちにしてくれており、すぐに売り切れました。佐々木さんの友人もパンを購入し、「おいしい!」と喜んでいました。発売当日にはローソンの店頭販売に参加し、開発から販売まで一連の流れを実際に体験する貴重な経験ができました。



パンの製造・販売を行う
工藤パンで工場見学。



理想の味を求めて
試作を重ねる。





もう一度食べたいと思う梅ポテトチップスを

福岡県立福岡農業高等学校



梅の加工も
梅研究班で行った。



原料の梅は生徒たちが
太宰府市内で収穫。



商品開発について、
企業のレクチャーを受講。



福岡県立福岡農業高等学校がある福岡県太宰府市では、市の花であり元号令和の由縁ともなった梅をスイーツやご当地グルメに加工し、地場土産産業を盛り上げる「梅」プロジェクトを推進しており、同校は2009年から参画しています。2013年度からは、地域に根差した商品開発に取り組むカルビー(株)と共同開発で、“地元の梅を使用した商品で、受験生を応援したい”をコンセプトにした「ポテトチップス合格する梅(ばい)」シリーズを販売しています。

共同開発は食品科学科の梅研究班が取り組みます。3年生の香月暁さんは「中学生のころから『ポテトチップス合格する梅』シリーズのことを知っていて、自分好みの味がつくれるチャンスだと思った」と参加を決めました。商品に使う梅肉パウダーは、市内の史跡地にある梅の実を収穫し、生徒たちが食品製造にかかわる授業の一環としてつくります。

開発を始めるにあたり、梅味を基本としてどんな味にするかアイデアを出し合い、班員で話し合って決めていきます。香月さんは「個々人の味覚の違いで感想が違うのが楽しかったです」と話します。カルビー(株)が試作品を作成して生徒が試食し、味の改善を重ねて完成を目指します。その間も店舗用のPOPをつくったり、カルビー(株)の担当者と営業にまわって自分たちが開発した商品のアピールポイントを企業の人にプレゼンしたり、普通の学校ではできない製造から販売までを体験しながら学んでいきます。

今年度も12月の発売を目指し、カルビー(株)の担当者が学校を訪れ、前年度のレポートを踏まえて想定客層やどんな味にするかを決めている最中です。「自分が買いたくなるもの。もう一度食べたいと思うものをつくりたいです」(香月さん)



キャッチコピーやパッケージデザインも生徒たちで考えた。

Topics

秋の恒例行事「全国農業高校収穫祭」は 2023年も開催予定

大丸東京店(東京駅八重洲北口)で毎年11月に開催され、昨年で14回目を迎えた「全国農業高校収穫祭」。「農」や「食」を学ぶ農業高校等(全国農業高等学校長協会加盟校)の生徒がつくった農作物や加工品などを自らが販売することを通じて、学習や将来の就農への意欲を高めるとともに、農業高校生活動を百貨店の来店客に伝えることを目的としています。

昨年開催された「2022 全国農業高校収穫祭」は、12都道府県の延べ39校が参加。大丸東京店内の会場で開かれました。参加校の農産品や畜産物、加工食品などが並べられ、多くの人で賑わいました。また、デバ地下の総菜店と農業高校のコラボメニューが初登場し、担当した生徒たちがはつらつと店頭販売を行いました。

今年も同時期に開催予定とのことで、どんな農産品などが並ぶのか楽しみです。



会場で配布された「2022 全国農業高校収穫祭」のチラシ。



来場したお客さんで賑わう会場の様子。



コラボメニューを店頭でPRする販売実習を実施。



高校の学校内外での活動を紹介する壁新聞パネルを展示。

写真提供：毎日新聞社

はばたけ！ 農業高校生



さまざまな分野で活躍
農高卒業生
インタビュー

農業高校を卒業し、それぞれの道で活躍している先輩の皆さんを紹介します。
授業や実習などで身につけた知識や技能を生かして就農したり、
農業高校での経験がきっかけで選ばれた進路がありました。

今回の
見どころ！

- > 飲食店経営者：農業高校の食材を使った居酒屋を全国に広げ、農業高校生を応援したい
- > ユリ農家：豚舎の掃除を徹底的にやった高校時代。仕事に向き合う姿勢を教わった
- > 牛写真家：農業高校で魅了された牛のかわいさを伝えたい
- > ハンドボール選手：農業とアスリートを両立させこれからの新しい農業システムをつくりたい



飲食店経営者

農業高校の食材を使った
居酒屋を全国に広げ、
農業高校生を応援したい

01

(株) ING FACTORY 代表取締役
北原拓将さん
(兵庫県立農業高等学校卒)

農業と地域の活性化を目的とした「居酒屋 農業高校レストラン」をはじめ、飲食店を経営する北原拓将さんの母校は、兵庫県加古川市にある兵庫県立農業高等学校（以下、県農）です。

「自宅から近いという理由で県農を選びましたが、生き物や食と関わった高校の3年間で、農業高校がすごく好きになりました」卒業後は飲食業でさまざまな修行を積み、30歳となる2009年、神戸市に最初のお店を開きました。



居酒屋 農業高校レストラン
第1号店の神戸店。

「ひとりでも多くの子どもたちに
農業高校を選んでほしい」と言う
北原さん。



「神戸で働き始めて感じたのは、同じ兵庫県内にあるのに、県農の存在自体があまり知られていないということです。農業高校で学んだことに誇りを持っている僕としては、とても悔しかったですね」

そこで北原さんは、農業高校の認知度を上げるために、新たな店を立ち上げることを決意。

2013年に居酒屋 農業高校レストランを開店し、その後、岡山県に第2号店もオープンしました。将来は全国に農業高校レストランを展開していくという目標を持っています。

「僕はいつも“農業高校で生きる術を学んだ”と考えています。生き物を扱うことに特化したさまざまな授業や体験は、普通校ではなかなか得られない特別なものだと思います。そうした経験が、飲食業界で働いている今も、十分に活かされていると思っています」



「日替わり小鉢の県農御膳（10種）」には、時期にもよりますが、県農産の食材を取り入れた小鉢がたくさんついています。

県農や卒業生から仕入れた食材を

神戸店では、県農の食材や同校卒業生の生産した食材を仕入れています。店長を任されている横山孔仁さんも県農の卒業生です。「たまごも“県農たまご”や、卒業生のブランド“オクノの玉子”を使っています。野菜類もおおむね10パーセントから30パーセントは県農や卒業生からのものです」（横山さん）生徒が作った加工品も販売しています。なかでも農業高校でつくられた乳酸菌飲料「カルピー」が大人気。数量限定販売のため、店頭には並ばないときもあります。

県農の食品科学科の生徒が作った乳酸菌飲料。



各席には県農のことがわかるアルバム風のバインダーが。

店内の壁には県農生の写真がずらりと並んでいます。



店長の横山孔仁さん。県農の動物学科を卒業しています。

農業高校の食材のよさをもっと発信していきたい

農業高校レストランでは、県農に限らず、各地の農業高校から生徒が実習で作った日本酒を仕入れて提供することも行っています。「全国の農業高校では、いろいろな食材や加工品を作って販売もしています。でも残念ながら、農業高校の近所以外ではほとんど知られていません。各地の農業高校とつながりを作って、アンテナショップのような役割をこの店で実現できればいいなと思っています」（北原さん）



ユリ農家

豚舎の掃除を
徹底的にやった高校時代。
仕事に向き合う姿勢を教わった

02

平松園芸 代表
平松 諭さん
(愛知県立半田農業高等学校卒)

愛知県知多市でユリ農園・平松園芸を営む平松 諭さん。ユリ農家だったお父さんの背中を見て「跡を継ぎたい」と愛知県立半田農業高等学校に進学。愛知県立農業大学校を卒業後、オランダの大手ユリ育種会社に留学研修し、今では第二の父と仰ぐ副社長のリアン・フレッタさんにユリ栽培の面白さと奥深さを学びました。

帰国後に就農し、ユリ栽培を始めた平松さん。お父さんは平松さんが小学生のころにユリ栽培を辞めていたため、休耕地を復活させるところからのスタートでした。現在は、農地面積1ヘクタール、ユリの栽培面積は60アールです。「色がバラエティ豊かで新しい品種もどんどん出てくるのがユリ栽培の魅力です」



出荷作業に励む平松さんと
平松園芸の皆さん。



平松さんが育てた
優美なユリたち。

農業高校では1年生で施設園芸や果樹栽培、畜産などを学びました。「2年生では養豚を専攻しました。ユリ栽培は家業の手伝いで携わっていたし、何より養豚担当の先生に惹かれたのが大きな理由です。厳しいけれどストイックな姿勢に憧れて、この先生に認められたいと思って頑張っていました」と言う平松さん。

「豚舎の掃除は、特に厳しかったです。農大時代の師匠にも『汚い畑でうまいものをつくっている人はいない』と言われていました」

恩師たちの言葉を胸に、平松園芸では毎朝その日の現場の掃除や整理整頓から始めます。作業環境をきれいにすることで、身が引き締まり、仕事の効率もあがりました。

「高校時代に学んだことが、今のユリづくりに対する向き合い方も教えてくれたように思います」



牛写真家

農業高校で魅了された
牛のかわいさを
伝えたい

03

高田千鶴さん
(大阪府立農芸高等学校卒)



子どもの頃から動物が好きだった高田千鶴さんは、自宅の近所にあった大阪府立農芸高等学校に入学します。

高校の実習で牛のかわいさに魅了された高田さんは、大家畜部(通称、牛部)に所属。2年生のとき、校内で生まれた仔牛に毎日愛情を注いで世話をしていたが、その仔牛が7週間ほどで牧場に出荷されてしまいます。

「畜産とはこういうことなんだ。ペットとは違うんだと実感しました」

それは衝撃的な出来事で、当時を思い出すと今でも涙がこみ上げてくるそうです。

卒業後も牛に携わる仕事がしたいと、酪農ヘルパーに従事。牛の写真は趣味で撮り続けていましたが、友人の「あなたの牛の写真集が見てみたい」という言葉に背中を押され、牛写真家を目指します。

友人との約束から10年後に初の写真集『うしのひとりごと』(河出書房新社)を出版。現在は酪農専門誌での連載や日本学校農業クラブ連盟の機関誌の撮影などで活躍しています。

高校時代は、朝はつなぎで登校して牛の世話をしてから授業を受けたり、担当の牛の出産が気になって放課後に学校に行ったことも。文化祭では、大家畜部として堆肥を販売しました。

「堆肥をひたすらつくって大変だったけど、全部売れたときはうれしかったです」と思い出を語ります。

「農業高校で牛の扱いを勉強してきたので、牧場の方に信頼していただき、近い距離で牛を撮影することを許してもらえます。大きくて怖いイメージもある牛のかわいさを知ってもらい、牧場に足を運びたいような写真を撮り続けたいです」

これから農業高校を目指す人へは、「命が生まれてから消えるまで心が揺れる経験、普通の高校では学べないことを動物たちから教えてもらいました。将来の選択肢の一つに農業高校を加えてみてください」とエールを送ります。

愛らしい
牛の表情をとらえた
高田さんの作品。





ハンドボール選手

農業とアスリートを両立させ
これからの新しい
農業システムをつくりたい

04

「ゴールデンウルヴス福岡」所属
伊藤 極さん
(和歌山県立紀北農芸高等学校卒)

伊藤 極さんは福岡県を本拠地に活動するハンドボールチーム「ゴールデンウルヴス福岡」(以下、ウルヴス)に所属するハンドボール選手です。ウルヴスは2016年に「農業×アスリート」をスローガンに設立され、地域農業の活性化とハンドボールの普及を目的に活動するチーム。選手や監督たちが田畑を耕して農作物をつくり、農作業後は勝利を目指してハンドボールの練習に汗を流す、アスリートと農業の両立を目指します。中学生からハンドボールを始めた伊藤さんは、ハンドボールの強豪校である和歌山県立紀北農芸高等学校にスポーツ推薦で入学しました。

「入学当時は、農業に興味はそれほどありませんでした」

高校時代を振り返る伊藤さんは、「授業で露地野菜の栽培や収穫した農産物の販売などを経験することで農業が好きになり、文化祭ではつくった農作物を近所の人が大勢買いに来てくれたことが印象に残っています」と言います。



試合中の伊藤さん。



リーフレタスを
収穫する伊藤さん。



チームは子ども食堂への
支援も行っている。

にんにくを収穫中の
ゴールデンウルヴス福岡の
みなさん。



ハンドボールでは和歌山県勢初の全国大会ベスト16進出を達成した伊藤さんは大学もハンドボール推薦で進学。卒業後はウルヴスに入団しました。入団の決め手になったのは、昔から好きだったハンドボールと農業高校に入って好きになった農業がいっしょにできること。農高時代にトラクターなどの農業機械の動かし方を学んでいたおかげで、入団後の農作業も苦ではありませんでした。また、柔らかい土を踏み歩いたり、重い物を持ち運んだり、自然と足腰を鍛えることができます。

ゴールデンウルヴス福岡を、農業を支える新しいシステムにしたいと言う伊藤さん。

「農業を担う若手が少なくなっています。日本の第一次産業を支えるために一緒に頑張りましょう!」



世界も認めた
日本の「出汁のうま味」は
素材がいのち

聞き手
モデル
水原夢花さん

お話し
食文化プロデューサー
山田チカラさん

第一線で活躍する和食の達人から将来を担う子どもたちへ想いを
つなぐ連載企画「未来へつなぐ和食」。初回は山田チカラさんです。
山田さんは、肉を昆布締めにしたリ、エスプーマという器具を使っ
て和食の出汁をムースにするなど、多彩な調理法を駆使して独自

のフュージョンスタイルを生み出す食文化プロデューサーです。また、
食材と消費者を料理でつなぐことをライフワークとしています。今
回は和洋の料理に精通する山田さんに和食のベースとなる出汁と
そのうま味について語っていただきました。



日本にはうま味のもとになる 食材がたくさんある

水原夢花さん(以下、水原) 私は将来アナウンサーになりたいのですが、山田さんはどうして料理人になったんですか？

山田チカラさん(以下、山田) 静岡で農業をしている祖父母が作ったお茶や米に感動したのが食に興味を持ったきっかけです。国内で料理の修行をした後、23歳でスペインに行き、「エル・プジ」というレストランで最先端の技術を学び、バルセロナで店を持ちました。店では日本の調理技術を使い、和と洋を融合させること

に取り組みました。

水原 日本の料理の方法は海外とは異なるのですか？

山田 日本には昆布やカツオ節、干し椎茸、あるいは乾燥させた野菜などうま味のもとになる材料がたくさんありますが、当時のスペインではそれらが手に入りにくかったので、現地のネギやボルチーニというキノコを乾燥させたものから和風の出汁を作ってみるといった工夫をしていました。



そもそも、出汁って何なのですか？



動物性や植物性の食品のうま味成分を水に溶け出させたもので、料理の風味を引き立ててくれるスープです



うま味を自在に表現できるのが 和食のすごさ

水原 うま味というのは？

山田 基本味の1つです。昔は塩味、甘味、苦味、酸味という4つの基本味があるとされていたんですが、東京帝国大学（現東京大学）の池田菊苗（きくなえ）博士が5つ目の基本味の成分を発見して、「うま味（Umami）」と名づけました。とはいえ、発見される前から、日本だけでなく、外国でも経験的にうま味を使っていたんです。例えば、スペインでよく使うトマトを噛んでから舌の上で転がしてください——。唾液がジワッと出てきたでしょう。う

ま味成分があるためです。それを感じることで食べ物を体に摂り入れる準備が整うんです。

水原 生きるために必要な仕組みなんですね。

山田 国や民族を問わず、すべての人間はうま味を求めます。生まれて最初に口にするもの、母乳にもうま味成分がたっぷり含まれていて、赤ちゃんのころから本能的に求めるようになっていくんですよ。そんな大切なうま味を自在に表現できるのが和食のすごさです。



ほんとだ。トマトを噛むと唾液が自然に出てきますね



西洋料理の出汁は「取り出す」、 和食の出汁は「出してもらう」

水原 西洋料理と和食は出汁の取り方に違いがあるのですか？

山田 西洋料理の出汁は肉や野菜を焼いたり、煮込んだりしますが、和食の出汁は、あらかじめうま味を凝縮させた材料を使ってうま味を引き出します。だから、出汁を「取る」ではなく、「引く」という表現を使います。これは僕の実感なんですが、西洋料理の出汁は「取り出す」、和食の出汁は「出してもらう」という感じです。

水原 そうなんですか！

山田 これは昆布を一晩水に浸しておいた出汁です。飲んでみて

ください。

水原 いただきます。——昆布が強く感じられます。体に優しいような味ですね。

山田 次に昆布出汁にカツオ出汁を少し足したものを味わってみてください。複数の材料の出汁を足すことを合わせ出汁といいます。味の相乗効果とか、相互作用といいます。異なる成分を合わせることでより強くうま味を感じられるようにできるんです。



合わせた出汁は、今まで口にすることがある味です。いつも食べている料理に使われていたんですね。



昆布のグルタミン酸とカツオのイノシン酸といううま味成分を含む出汁は、香りも味も良く、色々な料理に使われるんです。



この食材はどこから来たのか、 どのように作られたのか

水原 外国の人たちから和食はどのように思われていますか？

山田 調理技術を学ぶために多くの料理人が日本を訪れるようになっています。出汁の引き方を知っている人も多くなっていますし、僕のところに来る外国人の中にはカツオ節の産地にまでこだわっている方もいます。でも、さすがに産地の方々がカツオ節をつくる苦労までは知りません。「日本の出汁はいいよね、ものの5分で取れる」と言う人がいたので、「このカツオ節1本作るのに何か月かかっていると思う」とたしなめました（笑）。和食はヘルシーであることから注目されています。うま味を使うことで塩や砂糖を

あまり使わなくてもおいしい料理ができるんです。

水原 出汁やうま味という和食の文化を守っていくため、私たちはどのようなことをしていくべきでしょうか？

山田 食は食材ありきです。料理をするとき、食べるとき、この食材はどこから来たのか、どのように作られたのか、生産者を想うようにしてください。僕たち大人は、ご飯を釜で焚いたり、魚を丸ごと買って切り身にしたりという昔ながらの食の素晴らしさを知ってもらえる環境を整えていかなければならない、と思っています。



料理上手になるには
どうすればいいですか。

技術は後からいくらでも磨けるので、
まずは自分でやってみることが大事ですよ。

PROFILE

みずはら・ゆめか ● 2009年、東京都出身。オスカープロモーション所属。モデルとしてCMやテレビ、雑誌で活躍。趣味は絵を描くこと、ドラマ・映画鑑賞。特技はバレエ。

やまだ・ちから ● 1971年、静岡県出身。18歳で静岡・熱海の「ラ・ルーヌ」に入店。その後、スペインに渡り、店舗を経営、世界一予約の取れないレストランといわれた「エル・ブジ」のフェラン・アドリア氏に師事。2007年、東京・南麻布にレストラン「山田チカラ」をオープン。

令和5年度「和食文化継承リーダー研修」募集スタート！

「和食文化継承リーダー研修」とは、次世代に対して和食文化を伝える担い手を育成するプロジェクトです。令和4年度までに910名の方が和食文化継承リーダーとして認定され、さまざまな場で活躍しています。この、和食文化の魅力と文化継承の方法を学ぶための今年度の研修は、8月1日（火）から募集を開始します。

認定されるとこんなサポートを受けられる！

● 和食文化継承リーダー限定イベントへの招待（参加無料）

リーダー間の交流に加え、ご自身のスキルアップや新たな気づきを得ることもできるイベントにご参加いただけます。また、毎回多彩なゲストも参加します。

● 活動の情報サポート

月に1回程度、給食日よりなどで使える情報、スキルアップに関する情報などをメールでお知らせします。

● 活動の場のサポート

ご自身のフィールド以外での活動を希望される方は、個別にご相談ください。



3ステップの研修で和食文化継承リーダー認定へ！

Step1 基礎研修

1回約10分、全12回の講座を受講します。和食の基本的な知識、魅力等を知り、和食文化の豊かさや未来へと伝える大切さを学びます。

Step2 実践研修

基礎研修で得た知識をさらに深めつつ、次世代に和食文化をどのように伝えるかの実践的な方法を学びます。ご自身の都合のいい日に参加できます。

Step3 実地研修

これまでに学んできた研修内容を活かして、職場などの自身のフィールドで和食文化の継承に関する活動を実践し、その取り組みに関するレポートを提出します。

認定証発行

詳しい情報は公式サイトでチェック！

研修のさらに詳しい日程や内容、今年度の募集の詳細については、下記のホームページで確認できます。

【対象者】幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士や小学校の教諭・栄養教諭・学校栄養職員、地域や各種メディアで和食文化継承活動を行っている方など

【対象エリア】全都道府県

【主催】農林水産省

【参加費】無料

募集期間

2023年8月1日（火）

～

2024年1月11日（木）



「和食文化継承リーダー研修」ページ（「おいしい和食のはなし。」サイト内）

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/>

