

「若者に農業の楽しさや魅力を伝え、将来的に農業関連産業従事者を増やすためにはどうすればよいか。」

クラブ員代表者会議 近畿ブロック連盟 京都府立農芸高等学校
農産バイオ科 3年 平井 理緒
農産バイオ科 3年 中司 亜美
農産バイオ科 2年 木村 雄樹
農産バイオ科 2年 佐藤 辰

1 はじめに

(1) 近畿ブロック連盟の紹介

近畿学校農業クラブ連盟は、大阪府（4クラブ 1,324名）・兵庫県（11クラブ 2,767名）・奈良県（6クラブ 708名）・和歌山県（4クラブ 590名）・滋賀県（4クラブ 1,230名）・京都府（10クラブ 1,042名）の2府4県で構成しており、クラブ数39、クラブ員数7,661名で構成されています。

(2) 京都府学校農業クラブ連盟の紹介

構成は木津高等学校、桂高等学校、北桑田高等学校、北桑田高等学校美山分校、須知高等学校、福知山高等学校三和分校、綾部高等学校東分校、峰山高等学校弥栄分校、久美浜高等学校、農芸高等学校の10クラブです。



(3) 京都府の農業の特徴

【丹後・中丹地域】・・・お米づくりが盛んで「丹後コシヒカリ」は全国のお米のランキングで「特A」を何度も獲得しています。

【南丹地域】・・・府内では一番の穀倉地帯でお米を中心に小豆・黒大豆などを作っています。また、畜産農家が多いのも特徴です。

【京都市・山城地域】・・・「京のブランド産品」や花、有名な宇治茶がたくさん作られています。

<京のブランド産品>



賀茂なす



紫ずきん



鹿ヶ谷かぼちゃ

(4) 京都府立農芸高等学校の紹介

本校は昭和 58 年 4 月に開校し、京都府の農業教育中核校として 35 年目を迎えます。開校当初は農業経営・造園土木・生活科の 3 学科でしたが、平成 6 年度に学科改編を行い、現在は農産バイオ科 2 クラス（80 名定員）、環境緑地科 1 クラス（30 名定員）計 9 クラス 330 名規模の京都府唯一の農業専門高校として、重要な役割を果たしています。また、本校は開校当初から寄宿舎教育を行っており、1 年男子は全寮制、2・3 年男子は希望選抜入寮制とし、毎年入寮定員を 100% 充足しています。全校生徒の約 55% は寮生です。平成 24 年度からは入学生を農業学科群として括り募集することとなり、2 年生から各学科・コースに分かれて学習しています。

農産バイオ科・・・草花コース、作物コース、植物バイオコース、畜産コース、動物バイオコース、野菜コース
環境緑地科・・・造園コース、農業土木コース

2 本校での活動事例

農芸高校では各コースの取り組みに加え、農業クラブ専門部での活動に力を入れています。『プロと競いプロに学ぶ!』をテーマに職業人としてのこだわりや、プロとしての姿勢を教わり、農業関連産業従事者へのあこがれを抱くことにつながっています。

農業クラブ専門部

・畜産部 ・植物バイオ部 ・造園部 ・環境部 ・草花部 ・野菜部 ・情報処理部

(1) 代表的な部活動の取り組みと実績

①畜産部

畜産部は 365 日徹底した乳牛の飼養管理を行い、全国各地の共進会にも積極的に参加しています。その成果として昨年度は、出荷牛乳の品質と生産現場の清潔さ・安全性を評価基準とした **High Quality Milk Award** を受賞しました。これは、近畿地区 487 戸の酪農家の中から選出されるもので、昨年は農芸高校を含めた 29 戸が受賞しています。また、本校で飼養している **HEF** ロイター アス ET 号が、農業高校の飼養牛としては全国初となる生涯乳量 10 万 kg を達成しました。



共進会では、今年 4 月に岡山県で行われた、「第 32 回中国地区ブラックアンドホワイトショー」において、第 1 部、第 5 部、第 6 部でチャンピオン、未經産リザーブグランドチャンピオン、さらに、最優秀高校賞を受賞しました。同月静岡県で開催された、「2017 セントラルジャパンホルスタインショー」において、第 5 部、第 6 部、第 9 部で優秀学校賞を獲得しました。

また、今年度のリーダーシップ春号「農業高校は日本一」で畜産部を紹介していただき生徒たちの自信につながっています。



②植物バイオ部

活動内容のメインは「菊づくり」。その成果発表の場として、3年前から日本菊花全国大会へ出品しています。菊づくりの日本一決定戦ともいわれ、日本各地の菊づくり名人が集まっている大会です。部門は福助花壇の部と三本立て12鉢花壇の部に出品しました。植物バイオ部では平成27年度に引き続き、昨年度は福助花壇の部では部門第2位の金融担当大臣賞を受賞。27年度の第5位を上回り、日本一まであと一步のところまでできました。また、三本立て12鉢花壇の部では第15位の堺市長賞を受賞。こちらも27年度の28位を大きく上回る結果となりました。

菊づくりを通して一般の方との交流の機会も多々あり、3年生にもなると自身が取り組んできたことを胸を張って説明できるようになります。菊のつくり手は年々高齢化し、減少しています。魅力を伝え、伝統文化を継承していく人材を育成しています。

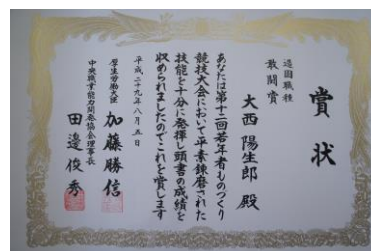


③造園部

活動内容は校内の樹木剪定や草刈りなどの環境整備活動や資格取得に必要な技術を習得するため、練習を行っています。習得した技術を活かし、造園部では13年連続で技能五輪全国大会「造園」職種に出場し、造園技能の日本一を目指しています。平成27年度の大会においては銀賞を獲得しています。昨年も京都府代表として山形県で行われた大会に参加しました。競技内容は、図面に示された庭園を、延べ10時間半、二日間で完成させるというものです。石積み、レンガ敷き、石貼り、木工、植栽などの要素があり、寸法の正確さと仕上がりの美しさが求められます。大会直前まで、放課後、夜間、休日とほぼ毎日練習し、延練習時間は350時間を超えました。残念ながら目指していた入賞を逃し、プロと競う厳しさを実感しました。同時に造園業に携わる人たちの姿や技に憧れを持ち刺激を受けました。今秋の大会でリベンジを誓います。



今年度はそんな先輩の姿に影響を受け、1年生ながら第12回若年者ものづくり競技大会に出場し、見事敢闘賞を受賞。活動の場をさらに広げました。



④野菜部（コース）

野菜コースでは、ガラス温室で、養液栽培を中心にトマトやネットメロンなどの野菜の栽培方法や施設の管理方法について学習・活動をしています。中でも、トマトは直売所などで販売を行っており、多くの方々に好評をいただいています。昨年度は新たな販路を開拓したいと考え、「農芸産トマトを使って、農芸ブランドの新商品を開発し、もっと多くの人に農芸高校を知っていただき、農芸トマトを味わっていただきたい！」と思いました。新商品の開発にあたり、卒業生でプロの料理人の方を訪ね、相談してみることにしました。

和食の料理人で本校卒業生でもある西田浩二さんは20歳の時に料理の世界に飛び込み、京野菜と地元亀岡の素材を用いて伝統と新しい調理法を取り入れながら、常に新しい料理に挑戦し続けておられます。

私たちの相談を快く聞いて下さり、農芸トマトの味わいを楽しめるケチャップを提案していただきました。特製ケチャップを使ったホットドッグ作りに挑戦し、本校最大のイベントである農芸祭で販売するという目標を設定しました。

「おもてなしの気持ちを持ち続け、食べてもらう人の顔を思いながら、一品一品丁寧に作り上げる気持ちと根性が大事」というプロの姿勢、真剣な眼差し、責任感に心を打たれ、「真剣にうまいケチャップを作りたい」と思うようになりました。

農芸祭当日、販売開始前から、列が出来始め、お客様から、「新聞見たよ」「これ買いに来たんや」など、前から注目していただいていたことが、嬉しかったです。「おいしいわ。ありがとう」「ケチャップも買いたいわ」というお客様の声、笑顔に心の奥の方があたたかくなる、不思議な感覚になりました。結果、500食を2時間半で完売することができたのですが、完売の達成感以上に、「とても大きなものを手に入れた」という気持ちでいっぱいでした。西田さんからは、何よりも大切なことは、「もてなす心」だと教わりました。「美味しい」と感じて頂く一瞬をイメージして、出せる精一杯をすることが何より難しいことであり、大切なことだと。私たちは職業人としてのこだわりや、プロとしての姿勢について、目に見えない何かを感じさせてもらいました。



3 まとめ

紹介した部活動以外にも農業クラブの全国大会で優秀な成績を残すために奮闘している部活動もあり、専門的なスキルを向上させる場となっています。京都農芸生は専門部での活動によって大きく成長し、農業の楽しさや魅力を感じています。プロの背中や姿勢を見て感じて、農業のプロを目指してほしいと思います。また、関連産業従事者を増やすためには専門部の加入者を増やし、農業のやりがいを感じさせることが必要と考えます。