

『私達が学んでいる知識・技術を基礎として 地域にどうすれば農業の魅力を伝えられるか』

クラブ員代表者会議 関東ブロック連盟 栃木県立宇都宮白楊高等学校



農業工学科	3年	阿部	正宜
農業工学科	3年	白井	翔一
農業工学科	3年	勝部	威
農業工学科	3年	福田	大樹
農業工学科	3年	山崎	草太

1 はじめに

私達を通う栃木県立宇都宮白楊高等学校は、明治28年に栃木県簡易農学校として創設され、昭和26年には栃木県立宇都宮農業高等学校、平成3年には現校名に改称されました。そして現在は、農業経営科・生物工学科・食品科学科・農業工学科（農業）、情報技術科（工業）、流通経済科（商業）、服飾デザイン科（の7学科からな



る創立122年の歴史ある学校です。創立以来、約23,000名を越える卒業生を送り出し、農業界をはじめ政治・経済・教育・文化の各方面で活躍しています。



また、本校は栃木県の県庁所在地である宇都宮市の中心部にあります。宇都宮市は人口50万人を超え、首都圏からのアクセスも良いことから、首都圏の北の拠点都市として発展しています。一方で、農業が盛んで多くの自然が残されており、郊外ではさまざまな動植物が生息しています。こういった自然に恵まれた教育環境と明るい校風のもとで、各学科の専門科目、普通科目、さら

に自由選択科目を取り入れている総合選択制専門学校です。

2 本校で取り組んでいる活動の紹介

本校では、農業系4学科が各科の特性や専門性を生かし、地域や各関係機関と連携して様々な活動に取り組み、農業やその生産物、加工品、農村環境などの魅力や価値を多くの人たちに伝えています。

(1) 農業経営科の取り組み

私たちの地元宇都宮の代表的な食べ物「宇都宮餃子」。その餃子に欠かせない野菜のニラは、栃木県で盛んに栽培され、20年以上連続して生産量全国1位でした。しかし、現在は高知県に抜かれ、2位に甘んじています。そこで、私達は栃木県のニラ





ニラを収穫する小学生！！

また、ユウガオを栽培し、栃木県が全国生産量の90%以上を占めているかんぴょうづくりにも取り組んでいます。そこで学んだ知識や技術を生かし、かんぴょう剥き体験の交流授業や給食での食育活動を実践し、地域の小中学生に伝統特殊作物とその加工品の価値や魅力、美味しさを伝えています。

生産量日本一奪還を目標に、マルチの色と品種の組み合わせ、播種時期についての栽培試験を行い、年間収量の向上と地域に根ざした都市型農業の確立を目指しています。さらに、ニラの消費量拡大のため、地域の小学生に種まきから収穫までの栽培体験や生育の様子の観察会、交流授業、給食の時間での食育活動を実践しています。



かんぴょう剥き体験！！



(2) 生物工学科の取り組み

平成21年から宇都宮市東部を流れる鬼怒川の河川敷で、動植物の観察や外来植物の除草を行っています。鬼怒川は市内最大の一級河川で河川敷も広く、珍しい動植物が多く生息しています。しかし、外来生物が増え、それらが在来生物の生育を脅かしていることを知り、バイオテクノロジーの技術を活用し、絶滅危惧生物の保全に取り組むことにしました。



サルビアシジミ



ミヤコグサの組織培養

そこで、鬼怒川に生息しているが個体数が減少し、絶滅危惧種に指定されているシルビアシジミというチョウに注目しました。このチョウの幼虫は在来種のミヤコグサしか食べず、成虫はミヤコグサに産卵します。そのため、外来植物の影響でミヤコグサが減少し、その結果シルビアシジミの減少につながっていると考えました。

そこで、ミヤコグサの増殖に取り組み、ポットに播種して育てた苗から、葉と茎を切り取り、組織培養で大量に増殖しました。こうして育てた150株をシルビアシジミの生息域に戻しました。今後もこれを続け、さらに

増やした株から取った種も蒔き、産卵場所を増やしていきます。

(3) 食品科学科の取り組み

宇都宮餃子をさらに多くの人に広め、“ご当地＝餃子”というイメージを定着させるため、『餃子の街宇都宮の文化となり得る新商品開発』に取り組みました。



まず、「ご当地！絶品うまいもん甲子園」への出品を目指し、「若者が食べたくなる絶品グルメ」というテーマで商品開発に取り組みました。餃子のタネでつくったパティにアボカドを加えロース肉を巻き、パンズにはバターとラー油、具材には餃子のタレで味付けしたニンジンシリシリとオーブンで焼いた餃子の皮を加えたギョウザバーガーを考案しました。これは、コンビニエンスストアで商品化され、販売することができました。



商品化が実現！！

さらに、パティやソース、具材をローカロリーなものに改良し、幅広い世代に受け入れられる二代目ギョウザバーガーを考案しました。



二代目ギョウザバーガー

この二代目は宇都宮餃子会の会長から、地元の高校生が餃子の未来を創造してくれたとお褒めの言葉をいただきました。また、地元のケータリングやイベント出店を手がける企業から申し入れがあり、商品化が実現することになりました。今後、様々なイベントで販売し、多くの人々に宇都宮餃子を

を広めていきます。

この他にも耕作放棄地の解消や水田・麦の後作として期待されるそばに着目し、地元製粉会社と協力して、そばの特性を引き出した「そばスコーン」や「万能そば粉ミックス」などの新商品の開発、商品化に取り組み、道の駅・イベント・製菓店などでの販売を目指しています。



そばスコーン

(4) 農業工学科の取り組み



土手造りの様子

農業工学科では、生態系保全と環境整備をテーマに、地域と連携し様々な取り組みを行っています。現在は、宇都宮市田原地区の里山で自然農法に取り組む「農人たち」という組織や地域の方々と協力して耕作放棄された棚田の再生に取り組んでいます。

昨年は、圃場の除草、地形測量、取水堰造り、畦畔・土手造りと作業を進め、その後、整地作業・水路整備・田植え・生育調査を行いました。秋には手刈りで収穫をする予定でしたが、収穫直前の台風で稲が全て倒伏して水浸しになり、収穫ができませんでした。

このことを踏まえ今年も、倒伏に強い品種「あさひの夢」を栽培することにし、地元の小学生を棚田に招いて一緒に田植えをしました。小学生達は初めて入る田圃の感触に、大騒ぎでしたが、とても楽しそうでした。また、地元の田植え歌保存会の協力を得て、早苗姿の衣装を纏った方々に、苗取り歌や田植え歌を歌いながらの田植えをして頂き、小学生に



田植え体験をする小学生



昔ながらの田植えを再現！！

昔ながらの田植えの様子を伝えることができました。今後、小学生や地域の方を棚田に招いて、収穫祭を開く予定です。

このような取り組みを行い、地域の子供たちに農業体験を通して農業の大切さや楽しさ、農村環境の役割や価値などを伝えています。



3 まとめ

活動紹介で挙げたものをはじめ、本校では各科が日頃学んでいる知識・技術を生かして、様々なイベントへの参加、地域の方々や保育園、小中学校、特別支援学校などとの交流活動、ボランティア活動などを積極的に行っています。

地域の特産物の生産や加工、加工品の開発、販売や食育、地産地消、消費拡大のための交流活動や出前授業などを行い、私達の取り組みを通して農業の魅力を多くの人たちに発信しています。より多くの人たちに、これらのことを



伝えるために大切なことは、まず、私達が日頃の学習に一生懸命取り組み、専門的な知識・技術をしっかりと身につけることだと思います。そして、その身につけたことを生かし、私達農業を学ぶ高校生が主体となり様々な活動に取り組むことで、地域の方々や子供たちに農業の魅力や価値を伝えられるのだと思います。

