

私たちが学んでいる知識・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 北信越ブロック連盟 富山県立氷見高等学校
農業科学科 3年 川辺 葉月
農業科学科 3年 金田 久瑠美

1 はじめに

(1) 氷見高校の紹介

氷見高校は今から7年前の平成22年に旧氷見高校と有磯高校とが統合した新制高校で氷見市内に1つしかない高校として、地域から愛されている学校です。また、普通科、農業科学科、海洋科学科、ビジネス科、生活福祉科の5つの学科を有する総合制高校です。多くの学科が存在する特徴を活かした取り組みが盛んに行われています。



氷見高校正面

(2) 農業の魅力とは

私達はまず、日頃の農業学習を通して農業の魅力とは何かを考えました。総合実習での学習や農業クラブ活動での取り組みの中で、最も大切にしていることは、即売会や販売実習などの学習の成果を発表する機会となる活動への取り組みです。私達が栽培・製造している農作物を直接地域の方々から評価いただくことも大切な学習の1つととらえ農家にも負けない品質の良い農産物の提供こそ、私達が伝えることのできる農業の魅力ではないかと考えました。

2 私達の学びと取り組み

私達が教科「農業」で地域の方々と一緒に学んでいる学習に次のようなものがあります。

(1) 低タンパク米「春陽」を通した取り組み

①「春陽」「コシヒカリ」の田植え稲刈り体験実習

氷見市内の中山間地域での農業の現状について体験を通して学習し、また、地域の方々との交流を通して、これからの農業を支えるための若者の役割や必要性について学びます。ここでは、地元の胡桃営農組合の方々より田



田植え体験実習



稲刈り体験実習

植えや稲刈りの方法を直接ご指導いただいています。長年、農業に携わってこられたベテランの農家の方々の技術を目の当たりにすることもでき、私達には、大きな刺激となりました。稲刈り体験実習では収穫した稲を「ハサ掛け」にするため、結束しなければなりません。農家の方々は簡単そうに作業されていましたが、それが大変難しく何度チャレンジしてもうまくいかず、とても苦労しました。また、収穫したお米は、この後地域の酒造場へ出荷し、日本酒に加工されます。

②低タンパク米「春陽」を利用した清酒「八代仙」の製造実習

毎年、1月下旬から2月上旬にかけて、地元の酒造場で、私達が胡桃営農組合の方々と収穫した低タンパク米「春陽」を利用し、清酒「八代仙」の製造体験をさせていただいています。もちろんお酒を飲むことはできませんが、原料となる蒸したお米を試食させていただいたり、仕込み作業を体験させていただいています。



清酒「八代仙」の製造実習

(2) 中山間地域農業の課題解決に向けた取り組み

①ジネンジョの無菌ムカゴの生産と地域への提供

氷見の特産品の一つとして、ジネンジョがあります。平成元年に、種芋を他産地から導入し、県内でいち早くジネンジョ栽培が始まりました。当時、栽培方法はまだ確立されていませんでしたが、研究を重ね、「とやま自然薯」の特産化に結びつけました。しかし、次第にウイルス病の発生が問題となり、ウイルスフリー苗の提供を依頼されるようになりました。このことが、この取り組みがスタートしたきっかけです。茎頂培養の後、継代培養を行い1年間培養を続けることで、試験管内に無菌状態のムカゴができます。このムカゴを毎年4月に産地へ提供しています。

②イノシシ肉を利用したチャーシューの製造



羽咋市獣肉処理施設

氷見市内の中山間地域での農業において、近年、イノシシの被害が多発しています。地元猟友会が中心となり、害獣駆除が盛んに行われていますが、ここで問題となるのが、駆除したイノシシの後処理です。そのほとんどが廃棄していることを知った私たちはイノシシの肉を使った加工品が製造できないかと考えチャーシューを試作してみることにしました。チャーシューの製造に必要な肉の入手方法について氷見市建設

農林課に相談したところ、石川県羽咋市にある獣肉処理施設を紹介していただきました。氷見市で駆除されたイノシシのほとんどが獣肉処理施設へと運ばれ、専門家によって各部位ごとに解体処理されていました。

獣肉処理施設より、バラ肉を入荷しチャーシューの製造を行うわけですが、イノシシは豚のように飼育された家畜ではないため、肉質が入荷するたびに違い、同じ製法で製造しても味が変わるのが現在の課題となっています。また、肉がとても硬く柔らかいチャーシューを製造するための工夫が必要となりました。

製造したチャーシューを広く地域の方々に知っていただこうと、即売会で地域の方々に、試食をしてもらうとともに、完成した試作品を、獣肉処理施設の紹介をしていた



整形したイノシシバラ肉

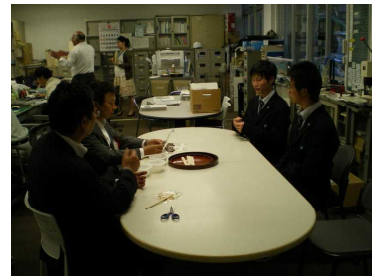


完成したチャーシュー

課の方々に試食していただきました。「おいしい」という評価の一方、肉が硬いという意見もあり、より良い商品をつくるための新たな課題がみえてきました。



即売会での試食会



氷見市役所での試食・紹介

3 農業の魅力を伝えるための取り組み

次に私達が地域の方々へ農業の魅力を伝えるための取り組みについて紹介します。

(1) 学校での取り組み

①春の野菜苗花壇苗の即売会

冬の間に着苗してきた野菜苗や花壇苗の即売会を4月下旬に実施しています。私達が栽培した苗は、小売店での店頭価格よりかなり安価なため、需要がとても高く、その分の供給が追いつかないことが課題となっています。品質はとても良く、「高校生の作る苗に間違えはない」という評価をいただいています。



春の野菜苗花壇苗の即売会

②秋の農産物即売会

11月上旬には、私達が栽培・製造した野菜や草花、加工食品の即売会も行っています。春の即売会同様、小売店での販売価格より安価で、品質も高いとの評価をいただいています。販売開始の約1時間後には、ほとんどの商品が売れる状態です。プロの農家に負けない、品質の良い農作物の栽培と、おいしい加工食品の製造を目指し、その成果を発表する大切な機会が即売会ととらえ、クラブ員全員が一生懸命に取り組んでいる行事です。



秋の農産物即売会

③他学科との取り組み

氷見高校には5つの学科があります。この特色を活かし、他学科との連携した取り組みを通して、地域の方々にも私達が学んでいることの魅力を伝えています。具体的な取り組みとしては、ビジネス科で取り組んでいる「チャレンジショップ氷見高」への出品協力です。農業科学科で生産した農産物や加工食品を販売品として出品し、ビジネス科がその商品のセールスポイントを紹介、販売するものです。夏場の出店では「トマト」「キュウリ」などの夏野菜や氷見高校名物「なすのからし漬け」「なすの佃煮」などを販売しています。



チャレンジショップ氷見高での販売

(2) 校外での取り組み

① ひみマルシェへの参加、出店

氷見市内外より、自ら生産した農作物、水産物、畜産物および加工品、工芸品などを持ち寄って販売するマルシェに出店し、農業クラブ員が栽培、加工した商品を販売しました。氷見高校名物「なすのからし漬け」「なしジャム」などの加工品や「トマト」「ナス」などの夏野菜を安価で提供しました。即売会にお見えにならないお客様も多数ご来店いただき、多くの皆様に私達の農産物の魅力をピーアールする機会となりました。



ひみマルシェ

② 氷見市環境にやさしい農産物PR活動への参加

有機物資源の地域内循環と、人・魚にやさしい環境に配慮して生産された農産物を認証し、氷見の農産物・海産物のブランド価値を高めることを目的として、氷見市が実施しているものです。私達はそのピーアール活動に参加し、地域産農産物の魅力を伝えるお手伝いをしました。



氷見市環境にやさしい農産物PR活動

4 まとめ

(1) 農業の魅力について

農業の最大の魅力は、生産物にあると思います。そして、生産物の魅力は「高品質」で「おいしいもの」であることだと思います。おいしいものは売れるはずで、高品質の商品を低価格で提供し、お客様に「おいしい」と喜んでいただけること。それが、農業の魅力であり、やりがいだと思います。

(2) 私達の学びと取り組みについて

学校内の取り組みだけでは、私達の学習範囲が限られるため、地域に足を運びいろいろな世代の方とコミュニケーションを図りながら学ぶことが大切だと感じました。地域の方との交流は、授業だけでは知り得ない多くの情報を知り、新たな知識や技術を身につけることができる貴重な機会であると思います。

(3) 農業の魅力を伝えるための取り組み

地域の方々に農業の魅力を伝えるために、私達が取り組める活動として、最も有効と思われるものは、「即売会」などの各種販売活動ではないでしょうか。農業や農産物に対する地域の方の意見を直接耳にすることもでき、私達の学びがアピールできる絶好の機会だと思います。

5 おわりに

氷見市唯一の高校として、また、地域から信頼され、地域に貢献できる農業科学科として、これからも、より多くの機会に農業の魅力と、私達の学びの魅力を伝える活動を行えたらと思います。そのためにも、地域の方に喜んでいただける農作物の栽培と、加工食品の製造に努力したいです。



氷見高校全農業クラブ員