

# あかべこ

akabeco

Vol.  
02

GAP生産者紹介  
ふくしま。GAPチャレンジ



作っている人がわかるから、  
作っているものもわかる。

あかべこ Vol.2 GAP生産者紹介 ふくしま。GAPチャレンジ

## contents

01

福島県会津坂下町  
福島県立  
会津農林高等学校

2

【特集 1】  
うちの学校の名物先生  
会津農林高等学校

8

02

福島県いわき市  
福島県立  
磐城農業高等学校

10

【特集 2】  
うちの学校の名物先生  
磐城農業高等学校

16

03

福島県福島市  
福島県立  
福島明成高等学校

18

【特集 3】  
「#青春GAP米」ができるまで

26

03

福島明成高等学校  
→ P18



02

磐城農業高等学校  
→ P10



01

会津農林高等学校  
→ P2



福島県は、太平洋に面し穏やかな気候の「浜通り」、阿武隈高原と奥羽山脈に挟まれた「中通り」、自然豊かで雪深い「会津」の3つの地域それぞれが、異なる気候風土を生かした生業を営んでいます。

その中でも、各地域の特色を生かした「農業」は、福島県の基幹産業のひとつとして発展してきました。

そんな福島県の農家さんが「より安全で、おいしい農産物を届けたい」という思いから、取組を進めているのが「GAP」です。

「GAP」とは、Good Agricultural Practicesの頭文字をとったもので、「よい農業のやり方」を示したものです。食品安全をはじめ、農作業におけるリスク管理や農場の周辺の環境保全、労働者の安全を守る取組など農場の経営管理を適切に行うことです。

GAPが実践されているかどうかを第三者などが審査し、認証を与える制度があり、福島県では750を超える農場が認証を受けています。

GAPの取組は、若い世代にも広がっています。

福島県では、農業系高等学校と農業短期大学で、GAP認証の取得を進めており、カリキュラムの中でもGAPについて学んでいます。

農業系高等学校では、地域の農家さんからアドバイスをもらい、その技術に磨きをかけています。また、事業者との連携で、6次化商品の開発などを通じ、どうしたら売れるかも考えています。

これからの農業を担っていく世代が、農業に向き合い、農業の未来を考えている姿をご紹介します。

北農場

うし

本校舎

きゅうどうじょう

にぼし

県立磐城農業高等学校

# 01

伝統を受け継ぎ、心を込めて育てる  
米や野菜を世界中の人たちに届けたい。

福島県会津坂下町  
**福島県立会津農林高等学校**  
GLOBALG.A.P.認証取得  
米、かぼちゃ、そば



1907年創立。2023年、耶麻農業高校と統合し、現在では福島県会津地域唯一の農業学科を持つ職業教育推進校。会津の伝統を受け継ぎ、専門的・実践的な知識や技術を身に付け、これからの地域社会を担う人材の育成に取り組んでいる。「生産科学科」「環境科学科」「食品科学科」「地域創生科」の4学科体制。生産科学科では2018年にGLOBALG.A.P.認証を取得し、6年連続で継続。認証品目は、米、かぼちゃ、そば。会津伝統野菜も育て、その種を受け継ぐ「シードバンク」の役割を果たしている。



「未来創造」「耕土耕心」  
「誠実礼和」の校訓のもと、  
社会の中でたくましく生き抜く  
力を身につける術を学ぶ

豊かな自然あふれる会津坂下町に校舎を構える『会津農林高校』。農業を通して学び、自分の夢を実現させることをテーマに、地域から世界に向けて幅広く活躍できる人材育成を行なっている。グローバルGAPの認証を取得したきっかけは、東日本大震災後の風評被害。

「生産科学（農業園芸）科」では、1年次にGAPについて基本的な知識を学び、2年次から作物野菜・畜産・草花・果樹の5つの班に分かれて学びを深める。3年次には学んだ知識や技術をもとにGAP認証に向けて課題を確認し、改善しながら実践的に学ぶ。GAPは種を蒔いた状態の時から毎日地道に記録を付けていかなければいけないので大変でした」と3年の長良遙香さん。他にも、農業の管理や農場の整理整頓など安全・安心の確保も忘れてはならない大切な項目。

長良さんは野菜班として会津伝統野菜である「会津小菊かぼちゃ」の栽培にも携わる。会津伝統野菜は会津の風土に適應し、代々受け継がれてきた品種で、他に「会津余時（よまき）きゅうり」「慶徳たまねぎ」「会津赤筋大根」などがある。『会津農林高校』はシードバンクとしての役割も担っており、地域の農業を守り続けている。

小菊かぼちゃを納品用に準備している様子。一つひとつ汚れを拭き取り、ヘタの長さを合わせてカゴ詰めし、重さを測る





米どころ会津の中でも、会農(かいのう)※会津農林高校の通称)の米はおいしい」という定評があり、米作りにも力を注いでいる。徹底した水の管理で丁寧に育て上げた米を収穫し、乾燥させ精米し袋詰め、販売するまでの流れを作物班では学ぶ。3年の小野煌介さんは「機械の操縦が上手い先生がいて、聞いたらすぐに教えてくれます。米の収穫の時は、コンバインの操縦が難しくして先生に注意されたりもしたけれど、上手く刈り取れた時の感動は忘れられません」と話す。他にも、地元企業と連携してドローンを活用するなどスマート農業も取り入れ、環境に配慮した持続可能な農業を目指している。卒業後に祖母のサクランボ農家を継ごうと考えている小野さん。学校で学んだことを活かして、自分が継いだ時にはGAP認証取得にもチャレンジしてみたいと考えているのだそう。

同校で作られた米や野菜などの農産物はイベント出店の他、数量限定で学校のオンラインショップ「会農FARM」などで販売している。



- ①今年は例年になく立派な小菊かぼちゃが収穫できたと喜ぶ生徒のみなさん
- ②③イスやテーブルなどは先生や生徒が手作り。観葉植物にも癒される「憩いの広場」
- ④10月から12月の月一回ずつ「楽々創食堂」がオープンし、地域の人々にそばを提供

祖父母が農家だったので農業に興味を持ったという長良さん。「会津農林高校に入って、野菜の生産から販売までの一連の過程を学べるのが良かった。会津伝統野菜も名前だけは知っていたけれど、実際に勉強してみると普通の野菜と名前は似ていても味や色、育て方など色々違うのでおもしろいです」と話してくれた。長良さんは元生徒会長でもあり、音楽も大好き。文化祭でも熱中しているのだとか。夢は大学で教員免許を取得して、福島で農業科の教員になること。学校ではそれぞれの個性を尊重しつつ、夢の実現に向けて全力でサポートしている。

また同校は地域の人たちとの交流も盛んだ。「地域創生科」では1年次の授業の一環として、毎週木曜日にそば打ちを学ぶ。教えるのはプロ級の腕前の江川先生。秋には生徒が打ったそばを実際にお客さんに提供するイベントも開催。このイベントでは、そば打ちの技術を披露するだけでなく、そばを召し上がったお客様に対してアンケートをとって、食堂の運営やメニューの改善、サービス品質の向上へとつなげるようになっている。



- ①左から齋藤先生、廣瀬先生、江川先生
- ②GAP認証取得後に授業で振り返る
- ③小菊かぼちゃをはじめ、会津伝統野菜は現在15品目
- ④座学で知識を学んだ後に実践へ
- ⑤同じ志を持つクラスメイトとともに過ごす時間
- ⑥米やそばを学ぶ作物班のみなさん
- ⑦米袋は直置きせずにパレットの上に積み上げる

『会津農林高校』では、グローバルGAPの認証取得の継続だけではなく、その先の海外輸出やブランド価値アップを目指し、様々な活動をしている。2022年は実際に、生徒たちが育てた米を海外に輸出することができ、実績にもつながった。

江川先生は「GAPは農業の教科書」と言われているので、まずは本校で取り入れて周りの農家さんたちにもアピールしていきたい。昨年は米をアメリカに輸出できたので、引き続き輸出に向けて動いている」と話す。海外の販路開拓に動いた廣瀬先生は「最初はGAPについて伝えてもピンとこない子もいたが、取組を続ける中でだんだん伝わってきて、3年生になると主体的に取り組むようになってきた」という。「一人ひとりの成長も感じることができてうれしかったです。認証取得は、いい農業をやっている」ということを証明することだけだと、GAPを学んで実践したことは農業の分野だけではなく、これからの環境についても活用できる。進学する人たちも就職する人たちも、自分なりの活用法を見つけてほしい。この経験は必ずプラスになると思います」と廣瀬先生。



### そば打ちセット

地域創生科の1年生が実習で使うそば打ちの道具一式。水回しに使う大きな木鉢やふるい、生地を延すめん棒、麺を切る時に使う「こま板」、特殊な形をした専用の「そば包丁」など本格的な道具が揃う。



### 手作りほうき

生産科学(農業園芸)科の草花班の生徒が学校の敷地内で育てているコキア(通称:ホウキグサ)を使った手作りのホウキ。枯れた枝を寄せ集めて束ね、1本にまとめてホウキに仕上げている。コキアの枝の程よいしなり具合がゴミを掃き取るのにちょうどいい。3年生の教室で活躍している。



### 実習手帳

毎年、1人ひとりに配布されるポケットサイズの実習手帳。その日の実習内容や感想を書き留めておくためのもの。成績評価対象にもなるので、しっかりと書き込まれている。

会津農林高校の実習で使う道具たち

会津農林高校のみなさんがいつも使っている道具たちを紹介します。

# うちの学校のもの



# 名物先生

実習  
始めるよー!

福島県会津坂下町  
県立会津農林高校  
廣瀬仁先生



かっこいい〜  
ヒューヒュー♡

つなげることができて良かった。メディアを通して、地域のみなさんにも学校の取組について知ってもらえることができた。農作物をただ作るだけではなく、認証に向けた取組や、販売に向けた認証後の働きかけなどの大切さも伝えることができたと思う」と話す。



廣瀬先生の働きかけもあり、昨年には米が待望のアメリカ輸出へ

なるべく生徒たちと対話していくような授業を心がけ、密にコミュニケーションをとったり、実際に自分でやって見せたりしているという廣瀬先生。「どうしても知識的な座学が多いので、たまに教室の外に出て、図鑑を持って雑草を探しに行ったりしています。水田は特殊な雑草が生えるので、よりリアルに感じてもらえる工夫をしています」

先生、  
お願いします！



「生徒たちの頑張りと笑顔を見ると、こちらもしっかり向き合いたいと思う」と廣瀬先生



忙しい時は  
パンで済ませることも  
多いです



福島県いわき市の普通高校出身だった廣瀬先生。

大学進学を考えた時に、梨農家だった母方の実家のことを思い出し、農業系の大学に進学することに。大学で他の農業高校出身の人たちと出会い、学生時代の思い出話を聞いていくうちに、農業高校って楽しそうだなと感じたのだそう。もともと人に何かを教えたいという想いもあったこと、子どもたちに教えながら自分も楽しく働くことができる仕事だと考え、地元福島で農業高校の教育に携わることを決意。新任で会津農林高校に着任し、今年で4年目。専門は作物部門で、主にイネ、ソバ、サツマイモを担当している。

昨年は米のアメリカ輸出にも挑戦した廣瀬先生。「グローバルGAPの認証取得を直接販路に



野球部の監督も  
してたりして

学生時代に野球経験があり、部活動は野球部の顧問。今は9人ほどの少ない部員数だが「最近では農業高校の甲子園での活躍も目にする機会が増えたので、自分たちも頑張りたい」と練習に励んでいる。



勉強だけではなく、部活にも力を入れている

日頃の練習の成果を  
見せるぞ！



以前は厳しく指導していたこともあったが、最近は「楽しく」がモットー。授業と同じように野球部員と話す機会を増やしたり、きついメニューは先生と一緒にトレーニングに参加することもあるとか



2020年に設置されたビニールハウスでのトマト栽培の実習の様子。入室前は靴底の消毒、エアードのほこり除去など衛生管理も徹底



2018年3月、穀物(米)のJGAP認証を取得。翌年にはトマトとほうれんそう、さらに2020年には日本なし、牛・鶏と認証品目を追加



創立80年を迎えた『磐城農業高校』。2011年の東日本大震災やその後の余震で大きな被害を受け、一時は同じ市内の勿来高校の校舎を借りたり、仮設校舎での授業を余儀無くされた。ようやく現在の場所(新校舎)ができ、学びの場所を戻したのが震災から5年後のことだった。最先端の設備を設置し、2018年にはJGAP認証を取得。元農場長の酒井校長や、現農場長の磯上先生を中心にGAPの考え方を生徒たちに伝えている。「実習における生徒の安全はもちろん、先生方の安全も確保できますし、食品の安全についても生徒一人ひとりに意識づけすることができている」と磯上先生。

草花・野菜について学ぶことができる園芸科に在籍する3年の村上真菜さんは実家は農家ではないが、小さい時から花や野菜に興味があり入学。実習も多く、実際に体験しながら自分の好きな分野の知識を深めることができ、喜びを感じるという。「学校で育てた野菜を家に持って帰ったりするのですが、祖母が今まで食べた中で一番美味しいと言ってくれたことがあり、とても嬉しかったのを覚えています。GAP認証は自分の知識にもなるし、親などに説明するときも説得力につながります」

福島県いわき市を代表する農業高校として「自主・勤労・責任」の校是のもと、農業の知識・技術を伝える『磐城農業高校』。2018年、福島県内の高校では初となるJGAP認証を取得し、時代の変化に合わせた新しいニーズに対応できる知識や技術習得を目指した教育を行っている。認証品目は米、トマト、ほうれんそう、日本なし、ミニトマト、肉用牛、採卵鶏・鶏卵。また、「福島イノベーション・コースト構想」の取組として、最先端の農業技術を伝え、地域産業に貢献できる人材育成にも努めている。

※福島イノベーション・コースト構想とは、東日本大震災及び原子力災害によって失われた浜通り地域等の産業を回復するため、当該地域の新たな産業基盤の構築を目指す国家プロジェクトです。

## 02

先生たちのサポートや地域の人たちの応援が私たちの力になります。

福島県いわき市  
福島県立磐城農業高等学校

JGAP認証取得  
米、トマト、ほうれんそう、日本なし、ミニトマト、肉用牛、採卵鶏・鶏卵



7



9

8



10



6



4



2



5



3



1

- ⑥ 食品流通科・畜産コースの2年生のみなさん
- ⑦ 最近では生き物が好きな女子にも人気
- ⑧ 牛たちのために力仕事もこなす
- ⑨ 牛の健康を保つのに欠かせない牛舎そうじ
- ⑩ ストレスに敏感な鶏には細心の注意を

野菜以外に畜産にも力を入れている『磐城農業高校』。2022年には肉用牛や採卵鶏もJGAPの認証を取得。食品流通科・畜産コースの生徒たちが飼育した牛は、全国の農業高校が枝肉の肉質を競う「和牛甲子園」でも高い評価を得ている。

「僕たちと同じように牛たちにも命があって、牛舎をキレイにすることで快適な生活を送ってもらいたい」と話す2年の星朋樹さん。最初は排泄物の掃除が重労働で上手くできず苦労したそう。「僕たちが一生懸命掃除をすると、牛たちも心地よさそうにしてくれるので、その様子を見るのが嬉しい」と星さん。

体験入学がきっかけで入学を決めたという渡部礼さんは、「卵のパック詰めを体験したのですが、機械でサイズ分けしていたり、卵に上下があることも知っておもしろかったです」と話す。2人もGAPは入学して知ったそう。「命の大切さを改めて感じ、衛生管理についてしっかりと学ぶことができました」と渡部さん。

- ① トマトを育てる園芸科・野菜班の先生と生徒のみなさん
- ② つる下ろし誘引で収穫しやすく管理している
- ③ フルーツのような甘みのある人気品種「イエローアイコ」
- ④ 甘みと酸味のバランスが良い「フルティカ」も栽培
- ⑤ 収穫してすぐにパック詰めし校内で販売

園芸科で育てているトマトは大玉の「りんか409」、中玉の「フルティカ」、ミニトマトの「フラガール」「イエローアイコ」「オレンジパルチェ」の5種類。市場で人気のミニトマトの他、勉強のため大玉・中玉のトマトも栽培している。トマトの産地としても知られている、いわき市。市内のトマト農家さんが月一で来校し、生育状況を確認しながら直接指導する、という手厚いサポートも行っていたそう。『磐城農業高校』ではトマトは完熟の状態では収穫するため、甘みが強く、濃厚な味わいが楽しめるのが特徴だ。「収穫したトマトは自分たちの手で、パッケージして販売しています。すぐ売り切れてしまうこともあって、地域の人もますます美味しく味わってほしい」と声を掛けていただきたりすることも多く、自分たちで一から育てたからこそ、そういう温かい言葉や笑顔がすごく嬉しいです」と村山さん。地域のみなさんに見守ってもらいながら活動できている有り難さを感じ、「将来は、農業学校の実習助手として野菜の魅力を次の世代に伝える手伝いがしたい」と話してくれた。

## 磐城農業高校の生徒たちのお気に入りたち

磐城農業高校の生徒さんたちが愛する動物や人気ものなどを紹介します。



### ヤギのひなこ&はなこ

鶏小屋の裏には、食品流通科・畜産コースの生徒と先生方で世話をしている2頭のヤギ。穏やかな表情で癒される。青い首輪が「ひなこ」、赤い首輪が「はなこ」。隣の小屋で飼っている羊はジンギスカンになってしまうのに対して、ヤギは愛玩動物としての存在。飼い始めて、約3年ほどになる。天気がいい日は外に出して、敷地内の草を食べてもらうこともある。2年生の生徒は、エサを取り分ける作業で世話に参加しているのだそう。



### キムラヤのピザパン

地元で愛される老舗のパン屋「キムラヤ」。学校から車で10分くらいの場所に店を構えているが、お昼の時間帯だけ出張販売に来る。1番人気は「ピザパン」。さらに生徒が育てる鶏の卵を丸々1個使った「タマゴパン」や、パンダの顔のカスタードたっぷり「パンダパン」など、種類豊富で選ぶ楽しみもある。販売担当はパン屋店主のお母さん。「磐城の生徒はきちんと整列して順番を待つので、行儀が良くて感心しています」生徒たちと触れ合うのも楽しみなのだそう。



### 看板

学校の敷地内に見かける牛の看板は、5年くらい前に卒業した畜産専攻の生徒たちが製作したもの。2種類あり、牛が道を通るので気をつけて、という気持ちを込めて、生徒たち自ら考えてデザイン。朝から夕方まで牛の世話をしながら制作に取り組んだのだそう。同じく敷地内の案内板も同じ生徒たちが制作。

牛舎では黒毛和種の母牛を飼育し、産まれた子牛を育成して市場に出荷。それまでの約10ヶ月間、生徒たちと先生が協力し合い、目標の体重300kgまで育て上げていく。また、食肉用の肥育牛も飼育。鶏舎では現在約900羽の産卵鶏を飼育。生徒たちが育てた野菜や卵は、販売実習も兼ねて生徒たちが運営する「磐城ストア」の他、先生方に直接販売。食肉は農協を通して枝肉を地元スーパーが購入し、その販売会に参加させてもらっている。「売れ残りも少なく、地域のみなさんが理解して応援してくれている

のが伝わってきます」と磯上先生。

『磐城農業高校』では、様々な農業や食に関する問題にも向き合っている。その一つとして、食品ロス削減への取組がある。授業で育てたなしやトマトの規格外を使って作る石けん「BANNOS OAP」。生徒が企画し、デザインも手がけ、企業と協力し生産・販売を行なっている。

校長の酒井先生は「これからも農業や畜産の魅力伝えていきながら、生徒一人ひとりの夢の実現に尽力したい」と話す。



信頼できる先生たちが生徒を全力でサポート。真剣な表情の中にも時に笑いがあり、仲のいい雰囲気での楽しい授業

# うちの学校のの

# 名物先生



挑戦  
することが  
大事!

福島県いわき市  
県立磐城農業高校  
校長 酒井正隆先生



地元いわき出身の酒井校長。「父が磐城農業高校出身だったので、幼い頃によく連れてきてもらったので馴染みがありました。9代目校長の蛭田先生の影響を受けて、自分も農業を学びたいと思いました」と話す。人を相手にする仕事に興味があり、勉強した農業の知識も活かせる農業高校の先生という道を選んだ。震災当時は農場長として生徒と関わり、その後、福島県内の農業高校の教頭を務め、退職前最後にようやく『磐城農業高校』の校長として地元に戻ってきたのだそう。GAPは「風評被害を払拭したい」という想いで前任の校長たちが取り入れ、酒井校長もその意志を引き継ぎ、根付かせていくために活動している。「実際に農家になる子たちばかりじゃないのですが、GAPのようにきちんとしたルールに基づいて管理していくことは、生徒



校長先生、大好き!

のためにもなりますし、消費者にも安全・安心なものをお届けられることにつながるので、しっかりと伝えていきたい」



今年の米の出来は  
どうだった?

「校長なのに話しやすい。先生から声をかけてくれることもある」と、やわらかい雰囲気の中で生徒にも人気。以前は男子が多かったが、農業を学びたいという女子も増え、現在では全校生徒の3分の2が女子という割合だ。昔のような厳しい指導というよりは、言葉遣いや対応に気を付けて、丁寧に説明して理解できるように指導するようにしているそう。

「本校は現在ちょうど80周年なので、この先90周年、100周年と続いていくようにつないでいきたい」と酒井校長。



毎日の  
ルーティンです



酒井校長の朝は窓あけから始まる。感染症対策で校長自ら校内を全て窓あけしながら見回ると、早くから登校してくる生徒たちも、ちらほら。「おはよう」「おはようございます」の元気な挨拶が飛び交う



校長室の一角には、部活の優勝トロフィーなどとともに、生徒たちが育てた野菜や果物で作った石鹸や、米「福、笑い」もディスプレイされている

部活で仲間と  
切磋琢磨することも  
大切な経験です



大学時代にバレーボールをやっていた経験から、女子バレーボール部を時々応援に行くそう。「私は怪我しちゃうのでやって見せることはしませんが、時間があるときは練習を見に行つて声をかけたりしています」と酒井校長



11月中旬のりんご収穫の様子。脚立や高所作業車などを使って、色味を確認しながら一つひとつ手作業で収穫していく

初代校長・外山亀太郎先生のもと「福島県蚕業学校」として創立し、1997年に現在の学校名に改称。120年を超える歴史と伝統を受け継ぎ、多くの卒業生が地域内外で活躍している



生徒代表としてニュージーランドでの国際交流海外派遣研修にも参加。現地の農場を見学したり、本場の英語を学べる機会があるのも魅力。「高校卒業後は4年制の農業大学に行って農業の知識をさらに学び、新しい品種の改良だったり、新しい技術の導入などを学びたい」と夢を語ってくれた。

「生物生産科」「環境土木科」「食品科学科」「生産情報科」の4つの学科で構成されている『福島明成高校』。普通科目の他に、それぞれに特色ある専門科目を設定。さらに生徒一人ひとりの興味関心や適性に合わせて自由に選ぶことができる総合選択科目を通して、農業の楽しさや基本的な知識・技術を伝えている。

入学したばかりの1年生は、まず全部門の授業を体験。そのうえで2年生からコースに分かれて学習、さらに3年生は課題研究で専門分野の知識を深める。2年の加藤瑞貴さんは「小さい頃から実家のぶどうや米の栽培を手伝っていて農業の楽しさを知っているので、この学校でもっと学びたいと思って入学しました」と話す。学校の授業でGAPを学んで、実習を通して実践することで、身の回りの管理の大切さを実感したのだそう。



1896年創立。福島県福島市の伝統ある農業高校の一つである『福島明成高等学校』。畑や果樹園、水田の他、牧草地も含めた広大な敷地の中に、温室や農産物販売所、牛舎など施設設備を保有し、充実した環境のもと農業を学ぶことができる。2018年に米で初めてJGAP認証を取得し、翌年にはりんごや日本なしなど果樹も取得。2023年には、25品目の認証を取得している。校是は「科学する心」「自立する心」「勤勉な心」「不屈な心」「感謝する心」。

福島県福島市  
福島県立福島明成高等学校

JGAP認証取得  
米、トマト、ミニトマト、レタス、こまつな、しゅんぎく、ちんげんさい、もも、日本なし、りんご、たまねぎ、にんにく、そらまめ、ぼれいしょ、ねぎ、えだまめ、にんじん、かんしょ、さといも、スイートコーン、ブロッコリー、えごま、リーフレタス、ほうれんそう、キャベツ



果樹班では日本なし、もも、りんごを栽培。中でもりんごは、サンふじを栽培しており、果汁が多く、大玉で食べ応えがある。毎年、地域の学校給食センターで使われたり、学校の直売所などでの販売も人気だ。「収穫した果物や野菜は、自分たちの手で直接地域の皆さんにお届けするようにしています。特に、学校の周辺を歩きながら訪問販売したりするのですが、待ってたよ、とか前に食べた時に美味しかったから、楽しみにしてたよ、と言われるとうれしいです」と話す大橋菜菜さん。祖父母がりんごやももを育てていて、その姿を見ていて農業を学びたいと入学を決意。学校では家ではやっていない農業のやり方について学べるので、防虫にコンフューザー（フェロモン剤）を使う方法など初めて知ることも多く、勉強になるのだそう。「明成高校の魅力は、農業の専門的な知識を持っている先生がいて分からないことはすぐ教えてもらえること」と大橋さん。農業を学んだことで、さらに大学でも学びたいと考えている。

- ①今年も赤く大きな、満足のいくりんごを育てることができたそう
- ②1つひとつ大きさを確認しながら選果する
- ③慣れた手つきで収穫していく
- ④農業専門の先生たちが丁寧に教えてくれる

同じく実家でりんごやももを育てている菱沼寿莉さんも夢は「学んだ農業の知識を実家の農園に生かして、福島の果物は美味しい」ということを、日本中に伝えること。JGAP認証を取得していることで、清潔な環境で管理している証明にもなると感じているのだそう。

また、学校生活では部活動などで他の学科の生徒と交流できるのも楽しみの一つ。「私たちは、生物生産科、なので植物の栽培がメインなんです。うちの学校には、食品科学科もあるので農産物を使った商品の製造もやっていて、放課後に実習で作ったジャムやパウンドケーキをもらって食べたりしています。それが本当に美味しくて、いつも楽しみなんです」と菱沼さん。『福島明成高校』では、地元企業とのコラボ商品開発にも力を入れている。松川町の「パウムラボ樹楽里」とのコラボプロジェクトも11年目。原材料にJGAP認証を取得した農産物や小家畜専攻班が飼育した鶏の卵を使用したパウムクーヘンは人気だ。

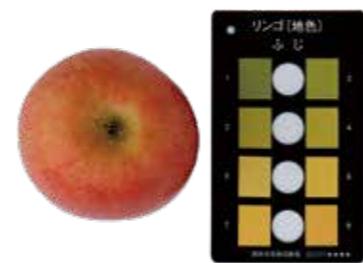




- ① JGAP認証品目が記載された大きな看板
- ② 栽培飼育コースで育てているネギ
- ③ 収穫したネギは泥つきのまま作業場へ
- ④ 野菜や鶏卵など学校敷地内の直売所で販売
- ⑤ 果樹を担当している菅野先生と鳴原先生
- ⑥ パッケージにはJGAP認証と一目でわかるマーク
- ⑦ リンゴは収穫したその場でまず粗選定する

25品目もの多くのJGAP認証を取得していることで、地域の人にとって、明成高校で作った食品は安全で美味しいと評価されています。果樹担当の鳴原先生は「生徒にはJGAPをうちの学校は取得しているのだから、みなさんも作業ルールをちゃんと守りましょう」と指導しています。日々の一つひとつの作業もGAPの各項目に沿う形で行えば、「生徒の安全も守ることができて教える側としても安心です」と話す。果樹農家の後継者も多く入学するというところで、「未来を担う若い世代の子どもたちに果樹の魅力やGAP認証を通じた学校の取組、農業のノウハウを伝えていきたい」と鳴原先生。

常に時代の流れの中で、農業を人間が生きていく中で最も大切な産業である、と位置づけ、食料の生産から環境、癒しの分野においてもより良い農業の形を模索し続けてきた「福島明成高等学校」。これからの時代は、食品ロスや食糧問題、地球温暖化や生物多様性など、様々な課題が山積み。農業の最先端技術を高校生の中から学ぶことで、地球的視野を持った人材育成にも取り組んでいる。



### カラーチャート

収穫の基準となるのは、リンゴのお尻部分の果皮色。カラーチャートを使って、サンプルの色見本のどれに近いのかを確認する。チャート値の5、6あたりの果実は、糖度・食味・蜜入りに優れた収穫適期のものということ。果樹園近くの作業場に保管しており、収穫シーズン始めなどに適宜使用して確認。慣れてくるとカラーチャートを使わなくても、色味で収穫適期がわかるようになってくる。



### 糖度計

リンゴの美味しさは、酸味と甘味のバランスが重要。収穫したりんごを糖度計を使って測ることで、数値で甘味を判断できる。ハンディタイプのもは場所を選ばず手軽に使用できるのが特徴。りんごを刻んでセットし、接眼鏡を覗いて青色の目盛を読む。りんごをまるっと1つ分刻んで測る方法の他、対角線上の2カ所を測り平均値を出す方法もある。蜜は寒さがないと入らないので、ちょうど霜が降りたくらいが収穫の狙い目だという。



### 帽子

作業場前にキレイに整列し「よろしくお願いします!」という元気な挨拶から始まる実習の授業。そこで欠かせないアイテムなのが名前入りの帽子。遠くからでもよく分かる。ツバ付き。暑い季節の外作業は熱中症の危険性があるので帽子が必須。また、砂埃や薬剤などからも頭を守る役割がある。他にも、作業着やチェックのシャツ、長靴などは入学時に合わせて購入することになっている。



農業の現場では、育てる農産物や家畜のことを理解し、消費者に安全な農産物を届けるため、より良い環境づくりが実践されています。それは、働く人たちにとっての環境づくりも含まれます。私たちが安心して食材を選び、笑顔で食事ができるためには、より良い環境で、農家さんが働き、農産物や家畜が育っていなければなりません。同時に、これからの担う若い世代にも伝えていく必要があります。福島で農業を学ぶ高校生たちは、切磋琢磨しながら、一歩ずつ、着実に、それぞれの抱く未来へと歩んでいます。これからも福島の農業を支え、食に関わる笑顔を増やしていきたい。GAP認証を実践・応援する取組「ふくしま。GAPチャレンジ」にご期待ください。

# 『#青春GAP米』ができるまで

「ふくしまの農業を支える、青春の力を届けたい。」という熱い思いから  
GAP認証を取得している高校と農業短大の米で作った「#青春GAP米」。  
ここでは、そんな「#青春GAP米」ができるまでの高校での米作りを紹介します。



3月

【種の準備】



良いお米を作るには、良い種をえらぶことから始まります。お米の種「種もみ」は、中身がたっぷりつまった重い粒が丈夫に成長する強い種と言われてます。各教育機関ごとに生産される米をブレンドした「#青春GAP米」の個性の原点です。

4月

【土をつくる/苗を育てる】



水田を深く掘り起こし、土壌を細かく粉砕する作業を耕起といいます。また、耕起後にほ場に水を入れ、土をやわらかく、平らにする作業を「代かき」といいます。これらの作業により、ほ場を均平を整え、水持ちを良くし、雑草の発生を抑えるなどの効果があります。田植えの前に、あらかじめ苗を一定程度育てるのが育苗です。県内では育苗箱に土を入れ、ビニールハウスの中などで管理するハウス育苗が多いです。



5月

【田植え】



生育が揃った苗を田植えすることで、ほ場内における生育ムラの軽減や作業の効率化につながります。田植えを終えたほ場は、緑の絨毯を敷いた様な美しい景観となります。



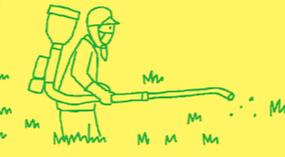
6月

7月

【稲を育てる:6~8月】  
夏は天候に応じて適切な稲の生育量を確保するための管理作業が中心となります。具体的には水管理、肥料の追加散布、雑草や病害虫の被害を防ぐ薬剤散布や畦畔の草刈りなどです。



8月



10月

9月



【乾燥・調製】  
乾燥は、米の品質低下や腐敗を防止するなど保存性を向上させ、また粳すりの際に米に傷をつきにくくする効果があります。調製は一定の基準で同一品質に揃える作業を指し、粳すりや選別など粳を玄米にする工程までをいいます。



【収穫:9~10月】

黄金色の稲穂が垂れる様になると収穫の時期がやってきます。稲刈りは主にコンバインを用いて行ないます。コンバインは、収穫と併せて脱穀も行う農業機械です。



完成



## あかべこ

■タイトル/あかべこ

akabeco Vol.2

GAP生産者紹介

ふくしま。GAPチャレンジ

■発行日/令和6年3月

■発行/福島県農林水産部環境保全農業課

福島県福島市杉妻町2-16

(福島県庁西庁舎9階)

ふくしま。GAPチャレンジポータルサイト

<https://gap-fukushima.jp/>



Instagram > fukushima.gapchallenge

まずは、GAPを「知ること」から。

## ふくしま。GAPチャレンジの取組

福島県では、2017年から環境にもひとにも優しい農業「GAP」を推進しています。2030年までには、流通する県産農産物の半数以上がGAP認証農産物となることを目指しています。



## 『ふくしま。GAPチャレンジ』統一マーク



「ふくしま。GAPチャレンジ」統一マークはGAPチャレンジに取り組んでいることを示す目印。福島県で生産されたGAP認証農産物に貼付けられています。商品選択の基準の一つとして、このマークを探してみてください。

## ギャップ GAPって何？

ギャップ  
GAPとは、英語の「Good Agricultural Practices」の頭文字をとったもので、日本語では、「よい農業の実践」と訳されます。農産物は様々な工程を経て、みなさんの食卓に届けられています。それぞれの工程で、安全を確保するための取組が行われています。その一番川上である農業の生産工程で実践される、安全性に配慮した取組が「GAP」です。



農業生産工程のルールを守ること、食品の安全性はもちろん、環境の保全や、人権保護、労働者の安全など配慮すべき事項に対応することを「GAPをする」と表現します。適切に「GAP」をしているかを専門の機関が審査をして、基準に適合すると「GAP認証」が与えられます。つまり「GAP認証」は、第三者が農場に対して、生産工程の安全性のお墨付きを与えることです。また、配慮すべき事項は、SDGsに関連する内容も多く、GAPは農業のSDGsを支えています。みなさんもGAPを「知ること」「買うこと」でGAPにチャレンジして、農業のSDGsをサポートしませんか。