



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



「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応し、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。



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。

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

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。



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言ふ生徒のみなさん
- 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。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

先生名物



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♡

つなが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