



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」。

03

自分たちの作ったものを直接届けて
食べて喜んでくれる顔を見たいです。

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けど、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。

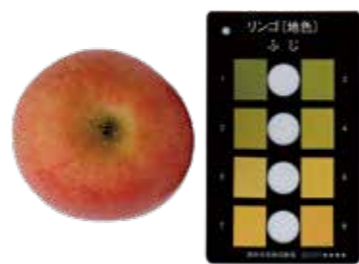




- ① JGAP認証品目が記載された大きな看板
- ② 栽培飼育コースで育てているネギ
- ③ 収穫したネギは泥つきのまま作業場へ
- ④ 野菜や鶏卵など学校敷地内の直売所で販売
- ⑤ 果樹を担当している菅野先生と鳴原先生
- ⑥ パッケージにはJGAP認証と一目でわかるマーク
- ⑦ リンゴは収穫したその場でまず粗選定する

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一方で、「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。