



北海道立農業大学校に

おける後継者教育の

取り組みについて

校長
加藤和彦

北海道立農業大学校

1 はじめに

本校は、近代的農業経営を担うにふさわしい者及び農村において指導的役割を果たす者を育成することを目的に、昭和二一年に旧陸軍軍馬補充部十勝支部跡地を利用し「北海道庁立農業講習所」として発足しました。六六年に及ぶ歴史の中で約四、六九三名がここを巣立ち、それぞれの地域で優れた農業経営者として、また地域のリーダーとして活躍しています。平成一八年からは、これまでの農業者研修教育機関に加え、新たに学校教育法に基づく専修学校として位置づけ、卒業生には専門士の称号が与えられるとともに、農業系大学への編入学の道を開いています。

現在は、次代の農業及び農村を担う優れた担い手を育てていくことを目標として、養成課程（畜産経営学科、畑作園芸経営学科）研究課程（農業経営研究科）研修部門（稲作経営専攻コース及び農業経営者を対象とした研修）を設置し、実践的な教育を展開しております。

ここでは、それぞれの課程、部門における担い手教育の取り組みを紹介いたします。

2

地域で感じる農業者の心意気に感謝

(畜産経営学科)



畜産農場では乳牛五〇頭、肉牛四〇頭を飼養しており、実践農場での実習を中心に教育を進めています。学生が自ら毎日の実習を通して専門的な知識と実践力を身につけることを目指しています。また、プロジェクト学習に取り組ませることにより、農業経営者として課題を解決するためのプロセスを理解し、実践する能力を養成しています。

本校では、学生がプロジェクト課題を解決するために先進

農場を視察したり、地元の共進会に出場することで直接、地域の農業者のアドバイスを聴く機会があります。それは正しい知識と客観的視点を再確認する場であり、観察眼や情報収集能力を磨く場でもあり、学生にとって良い学習の場となっています。

今年の六月に地元本別町で開催された共進会では、本校で出陳した牛が肉牛部門で最高位を獲得し、全十勝総合共進会の出場権を得ました。「農大で管理している牛が高く評価されること」を目標としたプロジェクトに取り組んでいた学生たちは、とてもうれしかった様子で「また、別の牛で来年出場したい」とさらに意欲的に取り組んでいます。

共進会という公の場で外部から高い評価を得たという経験は学内だけの課業では得ることができない貴重な体験です。また、共進会だけに限りませんが、地域の農業者の「農大生のためにアドバイスしたい」という温かい心意気は、学生に良い影響を与え、より一層彼らを成長させてくれます。学生たちが卒業後、それぞれの地域で、「農業後継者は地域みんなで育てる」と先頭に立って活躍してくれることを望みながら、畜産経営学科の紹介とします。

3

食と農の一体化教育の拡充

(畑作園芸経営学科)



近年、地産地消をはじめとし特色ある農業経営を志向する学生が増えており、こうしたニーズに対応するため、新たに試みている学習内容について紹介します。

まず、販売活動を通じた学習では、従来、農産物の販売会は8月に本別町市街で行う「野菜即売会」、一〇月に校内で行う「農大市」のみでしたが、近年は帯広市内でのグルメ

フェスティバル、町内の「道の駅ステラ★ほんべつ大収穫祭」にも出店し、各種野菜の他、農大産の小麦粉、パンを販売しています。これにより、学生は時と場所により消費者が求める荷姿や品質への理解が高まり、さらには調理・加工して味わってもらいたいと前向きな姿勢への変化もみられています。その調理を学ぶ場として、昨年より帯広調理師専門学校との連携を始めました。生産した農産物を専門家の指導のもとで調理し食味するのは貴重な機会です。食材についての評価の声を同世代の仲間から直接聞くことができ、意欲向上が図られています。

また、本別町内のレストランと連携した付加価値化の学習にも取り組んでいます。農大産野菜を提供し、料理人との意見交換を通じてB級品や規格外品の活用の可能性を学ぶことが目的です。六次産業化が推進される中で、地域内連携により収益の向上や分配の重要性を学ぶことができます。料理人の意見が栽培技術へフィードバックされ、学生の生産意欲向上にもつながっています。

校内においても、予てより要望のあつた「農大食堂で農大野菜が食べたい!」という利用者の声に応え、食材として根菜・果菜類を提供し、昨年秋よりカレー、サラダ、煮物、グータン等の形で味わえるようになりました。食べる側はもちろん食材を作る側の学生にも喜びを実感してもらうことができました。

食育では、二年前より地元の保育園児を招いての収穫体験や小学校へパン原材料の小麦粉を提供し、給食のパンを介した食育活動も学生主体で実施しており、農業者の努力を地元住民に理解してもらう手法を体験する貴重な機会となっております。

畑作園芸経営学科では、創造性豊かで情勢の変化に柔軟に対応できる次世代の農業者を育成するため、上記のような様々なアプローチによって「食と農の一体化」教育を今後も進めていきます。

4 地域農業の技術、経営の匠をめざし、 強力にサポート

（農業経営研究科）

農業経営研究科は農業大学校の養成課程や稲作経営専攻コース、あるいは農業系短大及び大学を卒業した、道内での就農希望者が入校します。

学生自身が課題を決め、それに応じた実習を自ら企画し実行して課題解決を図ります。そのため、ゼミナールによる少人数単位の学習・演習を行っています。

カリキュラムには2つの柱があります。一つは、実践的な課題解決能力を身につけるための総合実習ともう一つは、高度な経営管理能力を身につけるための専門科目（講義）です。

この二つを両輪として、現代の農業経営者に必要なより高度な実践力の習得をめざします。

ⅰ 自らの課題を解決する総合実習

研究科では、自分の課題を解決するため自ら樹立した計画に基づき、五月〜九月までの総合実習の期間は、先進農家、研究機関、チーズ工房、牛乳プラントでの校外実習や、自家で課題解決に向けプロジェクトに取り組む、生産技術、流通、市場性などの解決方策を卒論にまとめます。



総合実習期間は海外研修も可能で、国内では体験できない（己の殻を打ち破る）研修に行く学生もいます。現在、海外青年協力隊員としてフィリピンで活動している学生もいます。

ii 農業経営のプロフェッショナルへの 専門科目講義

農産物の加工・販売を通じて、六次産業化への意識向上を行います。マーケティング、財務分析、経営計画、税務、農業関係組織論など、農業経営のプロをめざしたカリキュラムが豊富で卒業後の営農に向け即戦力となる、ランクアップした知識を得て卒業します。

農業経営研究科は全寮制では有りませんが、全員が寮生活をおくり仲間とのネットワークも重要な財産となっています。

5 地域の小中学生に体験の場を提供

(研修部門)

研修室では、稲作経営専攻コースに加え、農業者、農業研修生を主な対象とした研修を実施しています。研修は、経営管理や栽培技術を学ぶ一般研修、農業機械の知識、技術を学ぶ農業機械研修の二本立てで、年間約一、〇〇〇名の方が受講しています。

地域に密着した研修としては、公開講座「北の農学校」を実施しています。学校教育と連携した児童・生徒の農業体験の場として農大の施設を開放し、農業への関心と理解を促すとともに、自然とのふれあいを通して生命の大切さを学ぶことを目的とし、平成一一年に開講しました。



対象は農業大学校が所在する本別町をはじめ、本別町と地域的なつながりの深い足寄町、陸別町の小・中学校で、各町の教育委員会を通じ募集を行っています。本別町の仙美里小学校、本別中央小学校を中心に、毎年八〇名前後、これまで一、一〇〇名を超える児童が北の農学校を利用しており、体験の場として定着しています。

実施内容は「農作物栽培体験学習」と「食品加工体験学習」の二本立てとしています。

農作物栽培体験学習では、ばれいしょ、枝豆、スイートコーンを、食品加工体験学習ではアイスクリーム、バターとスコーン、ソーセージを基本メニューとして用意し、その他の要望にもできるだけ対応するようにしています。

農大の受入態勢として、栽培体験では研修室、畑作園芸経営学科の職員に加え、本年度は各作物にプロジェクト等で深く関

わる学生が参加し、栽培方法、作物についての説明および作業の指導を行なっています。食品加工体験では研修室が受入窓口になり、農業経営研究科の職員が中心となり対応しています。

本年度は本別中央小学校の児童一〇二名が北の農学校を利用しています。内訳は三年生がスイートコーンの栽培体験、四年生が枝豆の栽培体験、特別支援学級がアイスクリームの加工体験となっています。

北の農学校の取組は地域に波及しています。農協青年部のほ場を提供しての栽培体験から、女性部と連携して試食会までおこなう取組事例が増えてきています。今後も地域の小・中学校に農業体験の場を提供し、食育のモデルとなり、地域の農業者による取組がますます増えることを期待します。

6 おわりに

農業を取り巻く情勢はT P Pなど国際化の問題や、食生活から多様化する中での食育の必要性の高まりや付加価値を高めるための六次産業化の推進など、農業に求められる課題は大きくなっておりませんが、本校においても、農業の国際化や技術の高度化などこれらの課題に対応できる優れた担い手を育成するため、地域や様々な分野の方々との連携を、今後より一層深めながら、教育を進めて参ります。

