

# いきいき農業高校 第10回 北海道俱知安農業高等学校



## 一 地域産業の特徴

北海道の西に位置する俱知安町は、富士山に似た蝦夷富士とも呼ばれる羊蹄山と二セコ連山の主峰ニセコアンヌプリに囲まれ、清流尻別川がもたらす豊かな恵みを利用して農業が盛んな街です。

明治の開拓期から豪雪の地は豊富な水を育み、そ

こに広がる大地で北海道有数の作付けと生産額を誇る馬鈴薯は、味において多くの消費者よりご支持を得ています。

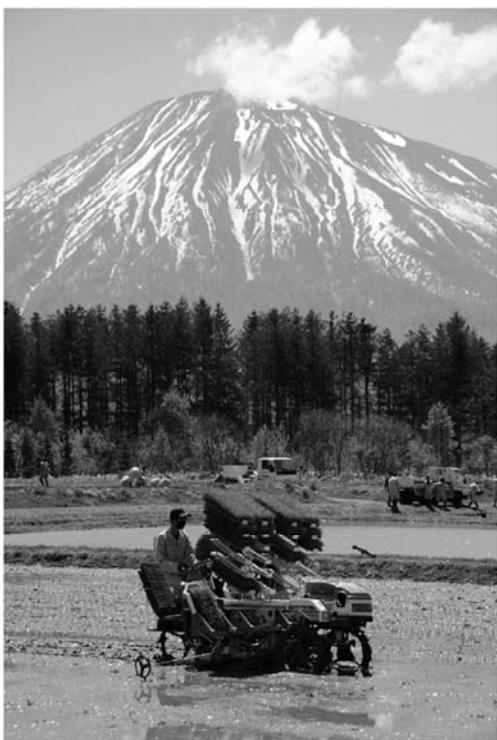
近年は、新幹線開通が

決定して観光にも力が入っています。夏は、爽やかで乾いた涼しい風が流れる高原で、ラフティングなど様々なアウトドアスポーツを楽しむことができます。コンドミニアムなどの整備が進み、日本の避暑地としてロングステイを楽しむために海外から多くのリピーターが集まっています。冬は、東洋のサンモリツともよばれるニセコのスキー場において、パウダースノーを求めて世界中から人々が集まり、街はヨーロッパを思わせる風情が漂っています。

## 二 学校概要

北海道俱知安農業高等学校は、昭和六年に基幹産業である農業を担う技術者育成のため、この「俱知安」に農業高校を設置開校したことから始まります。以来、後志の農業教育の拠点校として、定

時制本校、狩太（現二セコ）、真狩、喜茂別、南尻別（現蘭越）に分校、農業土木科、農村家庭科の新設が行なわれ、昭和四六年、創立三十周年記念式典時に五学科（農業、酪農、生活、土木、林業）と定時制農業があり、地域社会を牽引する人材を輩出したことが語られています。その後、幾多の学科改編がなされ、現在は生産科学科一間口体制となっております。



これまでの歴史を受け継ぎ伝統を守りながら、「食と農の地域教育センター」としての役割を的確に認識した活動を開いています。生徒は、札幌ドーム十一个分六〇ha以上の牧草地・農場をはじめとする広大な圃場を利用して、実践的な農業の実験・実習に取り組んでいます。今まで社会に送り出した人材は、九、一〇〇余名にのぼり、道内に留まらず道外各分野で活躍され、優れた業績を上げて地域・全国の産業発展に貢献しております。

生産加工コースでは、安全安心で良質な農畜産物の生産から加工、流通・販売までの一貫した行程について学習を行ない、思考力・判断力・表現力を育成します。

生活園芸コースでは、草花栽培やガーデニング、生産物活用、食に関する学習を醸成させ、創造性や感性を育み、学びに向かう力や人間性等を育成します。三年間の教育活動を通して、職業人としての倫理観をもつて合理的かつ創造的に課題

おり、農業担い手後継者育成の教育のみならず、地域農業や関連産業の発展に向けた取り組みや課題解決をカリキュラムに編成し学習活動を進めています。三年間の教育進行は、一年次に「農業と環境」「総合実習」における体験的な科目を通し自己適性の把握に努め、二年次より「生産加工コース」・「生活園芸コース」を選択し、自己実現を目指します。

生産加工コースでは、安全安心で良質な農畜産物の生産から加工、流通・販売までの一貫した行程について学習を行ない、思考力・判断力・表現力を育成します。

### 三 教育内容

生産科学科の生徒の約七割が俱知安町出身者でその他近隣町村より広く通学し

を解決する能力を育成しています。

また、キャリア教育の観点から、より

よい持続可能な社会を構築するため、農業及び関連産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度と能力を育成しています。結果、人々の健康の保持

増進や快適な生活の実現、社会の発展に寄与する農産物や加工品、

サービスの創造や質の向上

等を関連付けることなどを

整理することができるようになります。

## 四 教育活動① (六次産業化)

本校は一年次に農業と環境や総合実習、農業情報処理の授業で農業の基礎知識・技能の学習を行います。二



食品加工



日本酒ラベル貼り



トマトジュース作り

年次から生産加工コースと生活園芸コースのどちらかを選択します。

生産加工コースは安全で良質な農畜産物の生産・加工、販売を行っています。

科目：作物・野菜で農産物の生産。科

目：農業と環境で豚・肉牛の飼育管理を行っています。生産された農畜産物は食

品製造の授業で加工されます。

本校の加工はトマトジュースや一年熟成みそ、三升漬といった農産加工品とベーコン・ソーセージの肉加工品があります。昨年度から酒米生産に挑戦し、地元の酒蔵である一世古酒造様にご協力いただき、純米吟醸原酒の醸造にも取り組みました。生産された農畜産物と加工品は農高のおみせや地域の行事などで販売実習を行っています。

本校の加工はトマトジュースや一年熟成みそ、三升漬といった農産加工品とベーコン・ソーセージの肉加工品があります。昨年度から酒米生産に挑戦し、地元の酒蔵である一世古酒造様にご協力いただき、純米吟醸原酒の醸造にも取り組みました。生産された農畜産物と加工品は農高のおみせや地域の行事などで販売実習を行っています。

生徒園芸「ホールでは平成二〇年度から Aggie's (アギーズ) cafeを農高のおみせに併設。本校で生産した農畜産物や加工品を使用した料理を作り、提供する実習を行っています。

科目：フードデザインでメニュー作りから調理・接客まで行います。今年度は



テイクアウトのランチBOX



販売実習

新型コロナウイルス感染症対策でカフェの営業ができない状況のため、テイクアウトとしランチBOXの販売を行っています。また、新型コロナウイルス感染症対応を行い、販売実習を行っています。

本校は敷地内のアンテナショップ「農高のおみせ」で年間一〇回販売実習を行っています。一五時五〇分から営業を開始しており、一、一年生の時間外実習で運営しています。また、五月には苗販売会、九月には収穫祭も行っています。広報は本校のHPや地域通信「緑風」、正門前の看板、ポスターなどで行っています。

異校種交流として地元小学校・幼稚園を対象としたジャガイモ交流・水田交流、羊交流を行っています。農業の幅広い分野の理解を深めてもらい、農業の魅力的な部分を知つてもうう一環として、行っています。本校生徒一人一人が先生になり、小学生や幼稚園児に教えます。日々の学習で身についた知識をアウトプッ

## 五 教育活動② (開かれた学校づくり)



スマート農業



異校種交流



牧草収納



草花実習

トし、フィードバックすることでより理解を深める効果がある取り組みになっています。

## 六 教育活動③

### (安全・安心と持続可能な生産学習)

近年、農業生産現場の安全性や持続的

な農業経営ができる経営体であることを証明する認証制度が海外輸出において必須であり、グローバル化の進展とともに必要性が増している背景から国内の農業にGAPなどの認証取得が広まりを見せています。本校は平成三〇年から馬鈴薯のASIA・GAPの認証取得に取り組みました。生徒たちの経営改善学習は、認証取得とともに学校農場の合理化や整理整頓などに繋がる等の成果がありました。令和元年度からはJGAP認証取得に挑戦しています。

また、持続可能な生産学習として、地域循環型自給飼料にも挑戦しています。地域の基幹作物である規格外馬鈴薯は地域企業でデンブンとして生産されます。生産される過程で排出され

るテンブン粕の量は多く、課題になつていました。そこで「テンブン粕を本校で飼育している豚への自給飼料として活用しています。豚の糞は堆肥にし、本校の畠の地力維持に活用しています。



牛恩恵設置（分娩監視システム）

## 七 地域産業の

### リーダーを目指して

本校の生徒は、「農高のおみせ」や販売実習、異校種間交流など地域の方々に新型コロナウィルス感染症対応を十分におこなった上で、来校していただき教育活動を開催しています。生徒は、学校外の方々と関わることで、多くのコミュニケーションスキルを身につけることができています。挨拶・説明・案内など、学習した内容を経験とし実践することで、自ら考えて行動することができるようになります。

これは、学習活動において目標を自ら明確にし、目的意識を持ちながら取り組むことで、成就感や達成感を得ることができた結果です。

今後も北海道俱知安農業高等学校、教職員が一枚岩になつて魅力ある学校作りに取り組み、地域に根ざし地域に求められ、地域を創造する担い手を育成します。

めた教科間の情報共有を行ない、教科横断的な学習内容を整備・充実させるとともに、地域の人材や施設の活用を積極的に推進します。また、グローバル化に対応した学習の機会を設定し、国際化の進むこの地域に、多様な能力と感性を持つ人材を輩出できるようにSDGs（持続可能な開発目標）を意識して取り組む必要があります。

これは、学習活動において目標を自ら明確にし、目的意識を持ちながら取り組むことで、成就感や達成感を得ることができた結果です。

今後は、年齢や文化の違う方々との関わりを継続していくため、普通教科を含

⋮  
⋮  
⋮  
⋮  
⋮

※執筆・写真提供は、三輪裕人教諭によるところ

担当いただきました。