

第1回
セディア財団主催
高校生が描く

明日の農業を考えよう!



明日の農業 コンテスト 作品集

入賞作品 紹介

セディア財団賞
(最優秀賞・金賞)の受賞作

どうすれば農業はもっと元気になる?
知恵と学びがぎっしり詰まったレポート

オランダ研修 レポート

セディア財団賞(最優秀賞・金賞)
受賞者をご招待
オランダ施設園芸農場見学研修旅行



【主催】公益財団法人 セディア財団

【後援】全国農業高等学校長協会 日本学校農業クラブ連盟
【協力】株式会社ハル

公益財団法人 セディア財団

〒104-0045 東京都中央区築地5丁目6番10号 浜離宮パークサイドプレイス6F
TEL: 03-3549-3090 FAX: 03-5565-6374

目次

CONTENTS



PAGE 8 受賞作品 セディア財団賞

PAGE 9、10 最優秀賞 大坪直也 リンゴの新たな可能性に賭ける

PAGE 11、12 金賞 千坂優香 アスパラガスで明日を変える！

PAGE 13、14 金賞 大坂あゆみ 「農業の復興」
農業を元気に！ 産業を元気に！

PAGE 15、16 金賞 竹内愛幸 和食文化の再発見と再構築
目に見えない天然酵母の力が日本の農業を元気にする

PAGE 17 応募高校一覧

PAGE 18、20 オランダ研修レポート オランダ施設園芸農場見学研修旅行

PAGE 21 オランダ研修旅行参加者レポート



PAGE 2 主催者からのあいさつ

PAGE 3 セディア財団賞表彰式

PAGE 4 学校奨励賞表彰式

PAGE 5 コンテスト要項

PAGE 6 経過報告

PAGE 7 結果発表



主催者からのあいさつ

公益財団法人セディア財団
理事長 渡邊元

「高校生が描く『明日の農業コンテスト』」は、私たちが暮らしていく中で大切な「農業」を、いかに持続可能で生産的な産業に発展させることができるか、これからの農業を担う高校生の皆さんに考える機会をつくり、農業の未来にもっともっと夢を描いてもらいたいとの思いから当財団がはじめたものです。

第1回となります今回コンテストは、2017年1月から3ヶ月にわたり作品を募集いたしました。

「わたしはこんな方法で農業を元気にする」をテーマにこれからの農業を元気にするアイデアを農業高校に通う皆さんに募ったところ、約100点もの作品が集まりました。どの作品も、農業高校生の皆さんの日々の学びの中の気づき、若い方々ならではの新しいアイデアが詰まっており、大変に審査が難しいものとなりました。

本作品集には、厳正なる審査で選ばれました、最優秀賞、金賞の4点を掲載させていただいております。

素晴らしい作品をご応募いただいた高校生の皆さんと、ご指導いただいた先生方に改めて心より御礼申し上げます。

これから日本の農業を牽引していくであろう高校生の皆さんが、この取り組みをきっかけに農業の未来へ大きな夢を描き、その夢を実現することで、日本の農業の持続的な発展につながれば幸いです。

最後になりましたが、審査委員長をお願いいたしました、全国農業高等学校長協会理事長 福島実様をはじめ、審査委員の皆さま、本コンテストにご理解とご協力を賜りました関係者の皆さまに、厚く御礼申し上げます。

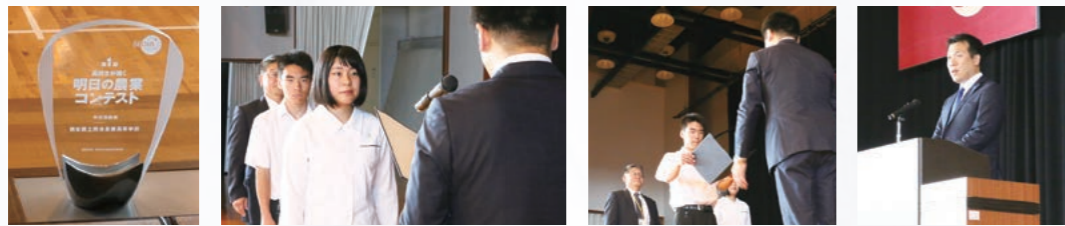
平成二十九年十二月吉日

学校奨励賞 表彰式

多数の作品をご応募いただいた高校に「学校奨励賞」を授与。各校を訪問して、表彰式を実施しました。

熊本県立熊本農業高等学校

2017年
10/10
(火)



岩手県立盛岡農業高等学校

2017年
10/16
(月)



セディア財団賞(最優秀賞・金賞) 表彰式

応募点数約100点の中から選ばれた、セディア財団賞(最優秀賞・金賞)の受賞者4名を招待して、表彰式を実施しました。

2017年
8/19
(土)



セディア財団賞 金賞
岩手県立大船渡東高等学校 2年
大坂 あゆみ
【「農業の復興」～農業を元気に!産業を元気に!～】



セディア財団賞 最優秀賞
群馬県立利根実業高等学校 2年
大坪 直也
【リンゴの新たな可能性に賭ける】



セディア財団賞 金賞
兵庫県立農業高等学校 2年
竹内 愛幸
【和食文化の再発見と再構築～目に見えない天然酵母の力が日本の農業を元気にする～】



セディア財団賞 金賞
宮城県小牛田農林高等学校 2年
千坂 優香
【アスパラガスで明日を変える!】

コンテスト要項

わたしたちが暮らす上で欠かすことの出来ない「農業」は、
どうすれば持続可能な産業になるのか。
農業高校に通う生徒の皆さんの、日々の学びの中から
「自分ならこうする！」と考えた農業に関する
あらゆるアイデアをまとめたレポートを提出していただきました。

応募対象 全国の農業高校に通う1・2年生

募集内容

「わたしはこんな方法で農業を元気にする」をテーマにしたレポート。原稿用紙10枚以内（3000〜4000字程度）。パソコン・ワープロからの印刷可。日本語で執筆された自作の未発表作品に限ります。

レポートテーマ例は、

- 1 収量を増やす為には
 - 2 多品種化でリスクを減らす
 - 3 新たな出荷調整方法
 - 4 生産性の向上と施設園芸の活用
 - 5 これからの販路開拓に向けたアイデア
 - 6 IOTを駆使した次世代農業に向けたアイデアなど。
- ※レポートの中で、他の著作物を引用する場合は、その箇所を明記するとともに、レポートの最後に出所を記載してください。

その他提出物

本文と別に要約シート（レポートの内容をまとめたA4サイズのシート1枚）を提出。作品題名、郵便番号、住所、氏名（必ずフリガナ）、生年月日、性別、学校名、学年を明記。学校で複数人応募の場合は、学校応募用紙も提出してください。
※レポートは、個人応募のみの募集となります。

応募期間 2017年1月1日（日）〜2017年3月31日（金）（当日消印有効）

※第1回 高校生が描く「明日の農業コンテスト」開催時の募集要項です。

応募先

高校生が描く明日の農業コンテスト事務局（セディア財団内）
〒104-0045 東京都中央区築地5丁目6番10号
浜離宮パークサイドプレイス6F
※土・日・祝日を除く月〜金 10時〜17時
応募作品の著作権はセディア財団に帰属します。作品は返却できません。

審査

「事前審査」、「二次審査」、「最終審査」を予定。
審査ポイントは、

- 1 提案の具体性
- 2 提案の実現性
- 3 提案の独創性

（提出日現在で実存例のあるレポートは対象外）
※審査結果や受賞にいたらなかった理由等に関する問い合わせには、一切応じることができません。

表彰内容

セディア財団賞 最優秀賞・金賞
副賞：オランダ施設園芸農場見学研修旅行
（4泊6日）※14名※2

銀賞副賞：図書券（3万円）5名
銅賞副賞：図書券（1万円）10名
※1・17年8月開催予定

※2・応募総数に応じ、受賞者数が増減する場合がございます。

入賞発表

2017年5月中旬発表予定

留意事項

特許・実用新案権、企業秘密やいかなるノウハウなどの情報の法的保護については、応募者の責任において対策を講じた上で、一般に公表しても差し支えない内容としてください。この要領に定めるものは、必要な事項がある場合は、別に定めるものとします。

経過報告

作品募集

2017年1月上旬より、農業新聞などに募集広告を掲載。
また、全国の農業高校にご案内のチラシ・ポスターを送付し作品募集を開始しました。

締め切り

3月31日（金）の応募締め切り日には、全国の高校生から約100点（47校）もの力作が集まりました。

一次審査会

開催日時・場所 5月20日（土） 渡辺パイプ株式会社本社
全ての応募作品から、最終審査会へのノミネート作品25点を選び出しました。

最終審査会

開催日時・場所 6月10日（土） 渡辺パイプ株式会社本社
ノミネート作品25点を厳正に審査。下記の賞を決定しました。※受賞者・受賞作品は7ページ参照

賞

■セディア財団賞／4名内、最優秀賞1名 ■銀賞／5名 ■銅賞／11名 ■学校奨励賞／2校



結果発表

セディア財団賞



大坪 直也
群馬県立利根実業高等学校 2年
リンゴの新たな可能性に賭ける



千坂 優香
宮城県小牛田農林高等学校 2年
アスハラガスで明日を変える！

大坂 あゆみ
岩手県立大船渡東高等学校 2年
「農業の復興」
農業を元気に！
産業を元気に！

竹内 愛幸
兵庫県立農業高等学校 2年
和食文化の再発見と再構築
目に見えない天然酵母の力が日本の農業を元気にする！



大野 葉月
愛知県立安城農林高等学校 3年
機能性トマトで農業と健康を救え！
セルフレイテーションを広めたい！

金山澤 杏朱
宮城県農業高等学校 3年
耕作放棄地の観光地化

福寄 望
鹿児島県立鶴翔高等学校 3年
未来を創るアグリデザイン

境谷 彩華
青森県立五所川原農林高等学校 3年
世界を目指す我が家の挑戦

中田 千咲子
熊本県立熊本農業高等学校 3年
愛のSESプロジェクト
スイカが世界を救う！



川添 龍之介
東京都立農芸高等学校 2年
私の描く農業

稲野 己珠
大阪府立園芸高等学校 3年
世界へ向けて苗の発信

長谷川 匠
北海道旭川農業高等学校 3年
日本におけるIT農業の展望と、私の将来の夢

馬場 健大
青森県立名久井農業高等学校 3年
ドローンを活用した私が目指す農業

西澤 大貴
長野県更級農業高等学校 3年
覇気のない日本の農業を変えていく為に

吉田 涼真
熊本県立熊本農業高等学校 2年
ビニールハウスから始める農業

橋口 桃子
三重県立四日市農芸高等学校 3年
独自ブランド商品から農業の未来を切り開く

谷崎 晃登
佐賀県立伊万里農林高等学校 3年
思いをつなぐ

漆原 優輝
岩手県立盛岡農業高等学校 3年
伝統的な農業を行うための地域包括農業プログラム

天願 操汰
沖縄県立中部農林高等学校 2年
私の理想の農業

新塘 佳奈
鹿児島県立鶴翔高等学校 3年
地元「魚と共生菌」で農業を元気に



熊本県立熊本農業高等学校
岩手県立盛岡農業高等学校

受賞作品

A PRIZE WINNER



大坪 直也
群馬県立利根実業高等学校 2年
リンゴの新たな可能性に賭ける



千坂 優香
宮城県小牛田農林高等学校 2年
アスハラガスで明日を変える！
大坂 あゆみ
岩手県立大船渡東高等学校 2年
「農業の復興」
農業を元気に！
産業を元気に！

竹内 愛幸
兵庫県立農業高等学校 2年
和食文化の再発見と再構築
目に見えない天然酵母の力が日本の農業を元気にする！

リンゴの新たな可能性に賭ける

「原澤さんち、リンゴ園止めるんだとさ。」
「林さんちも止めるんだって。」

近年、こういう話をよく耳にします。そしてそのたびに心が重くなります。

私の家は群馬県の北部のみなみ町新治地区で、直売とリンゴ狩りを中心にした観光リンゴ園を営んでいます。

私は小学生の頃から、リンゴ農家の後継者になろうと決めていました。農業が、リンゴ栽培が自分に向いていると感じていたからです。そのために、この地域でリンゴ園が次々になくなっていくのを目の当たりにすると、心が痛みます。

農家の高齢化、不況による消費の低迷により、近隣ではほとんどのリンゴ園に後継者がいません。今のままでは、リンゴ園はこの地域から消滅してしまうかもしれません。そして、農業が衰退し、地域が衰退してしまいます。

さて、アメリカの政権交代により、TPPは実施に移されることはなくなりましたが、農産物の自由化についてはさらに強い圧力がかけられるといわれています。

と、クルミがたわわに実っていました。そこから、自然のバランスの中では無農薬栽培が可能ではないかと考えたのです。そして、長い年月をかけてリンゴ園を自然の環境に戻すと、病害虫は次第に減少して、ついに十年目にしてリンゴの無農薬栽培が可能になりました。

有用菌が働き、天敵が十分に増殖して、有機栽培が完成するまでは長期間にわたって安定的な収入が見込めません。そこで、その補填は規模拡大によって対応します。経営を止めるリンゴ園を活用すればそれは可能です。

また、有機栽培には多くの手間が必要になります。そこで、引退したリンゴ農家の方を雇い入れます。農家の方も長年蓄積した自分の技術が認められることは、きつとうれしいはずですよ。

リンゴ園や田畑の荒廃は地域の衰退に直結してしまいます。私はリンゴ園の経営を通じて、地域を活性化させたいのです。

そこで、リンゴと同じく、有機栽培が困難だと言われるコンニャクで有機栽培を行っている同じ利根郡内にある「グリーンリーフ株式会社」で、私は研修を受けさせていただきました。契約栽培で販路を広げ、さらに海外進出まで行っている挑戦的な企業です。

有機栽培では作物の状態を細心の注意で観察すること、そして、先の状態を予測することが大切であることを学びました。

リンゴの有機栽培は手間がかかるために規模拡大は困難です。地域の広大なリンゴ園を守るためには、手間をかけない栽培が必要になりますが、その解決策はリンゴの飼料化にあると私は考えています。

私には畜産の知識も本格的に取り組む時間もありません。そこで、地域にある養豚場と協同し、地域の活

す。そして、アメリカから大量の低価格のリンゴが輸入されるのは間違いないでしょう。

アメリカは世界二位、日本の五倍のリンゴ生産国なのです。一九九〇年代にアメリカからのリンゴ輸入が解禁されました。当時のアメリカでは、リンゴは丸かじりするものであり、日本のものの半分くらいの大ささしかありませんでした。そのために、日本人の嗜好に合わずすぐに撤退となったのです。

しかし、今ではアメリカでもリンゴは日本と同じ「ふじ」に主流が移っているといます。また、輸出が本格化すれば、日本市場に合わせた日本向け特選品を作るはずですよ。

さらに、隣の中国は世界の五〇%以上を生産する最大のリンゴ生産国ですが、将来的には中国からの輸入も避けられないのかもしれない。日常的に食べるリンゴは、輸入品に置き換わっていく可能性さえあります。

しかし、私の家のようなリンゴ狩りや直売は、消費者にとって非日常であるはずですよ。それならば、輸入リンゴとは全く違った価値観を持ったリンゴで勝負するしか

性化に努めたいのです。豚肉は飼料によって肉質が変化しやすいといえます。また、豚肉は農場単位でブランドが形成されるという特殊性も大きな魅力ですよ。

豚は人間と同じ雑食性です。「リンゴが赤くなると医者が青くなる」ということわざがありますが、人間にとつてリンゴは健康増進の効果が高いのと同じく、豚にとつても健康に大きく寄与するはずですよ。他の肉に比べて、豚肉は豚の健康状態の影響が特に大きいといわれているからです。

国内での数少ない実践例によると、リンゴによって豚肉に軽やかな風味が生まれるといえます。また、イノシシの最も好むえさはリンゴであるといわれていることから、養豚にとつてリンゴの飼料化は大きな優位性を持つはずですよ。

さらに、付加価値を高めるために豚肉加工品の中で肉質が最も問われるベーコン生産を行います。ベーコン作りにはサクラのチップの利用が一般的ですが、ヨーロッパではリンゴチップも利用されています。リンゴチップはさわやかさを表現できるのだそうです。リンゴで育てた豚肉をリンゴチップ燻蒸してベーコンを作るのです。

養豚業は年間を通して多忙なために、ベーコンの加工を行う余裕はありません。それに対して、リンゴ栽培ではどうしても作業のない期間ができてしまうので、この時間をベーコン作りに有効活用するのです。

今までのベーコンはしっかりとした風味やコクを追求してきました。しかし、これからはもっとさっぱりとした、軽い食味が好まれるはずですよ。ベーコンとリンゴを炒める料理だってあります。ベーコンとリンゴが合わないはずがありません。

TPPでは豚肉の輸入関税は二キロ当たり四二八円か

選択肢はないのです。

アメリカではリンゴでも遺伝子組み換えが行われています。また、生鮮食品の輸出には収穫後に農薬を散布する、ポストハーベストアプリケーションは欠かせないといえます。

輸入リンゴとは対極にあるような価値観を持ったリンゴ栽培をしなければ、お客様に存在意義を認めてもらうことはできないのです。

お客様が求めるのはおいしくて安全なリンゴですよ。

リンゴは最も研究が進んだ果物といわれており、おいしさを向上させることはすでに不可能といえます。また、リンゴは最も農薬依存の高い果物だともいわれていますが、農薬使用量を従来の栽培の二分の一に減らした減農薬栽培は、各地で実現化されています。そこで、私は無農薬無化学肥料の有機栽培を目指したいと考えています。

「奇跡のリンゴ」という映画を見ました。奥さんが農薬アレルギーのために、リンゴの無農薬栽培に挑戦した感動の実話ですよ。

何年間も失敗が続き、自殺を決意して山の中に入るから五十円に下げられる予定でしたが、さらなる輸入圧力の中で、養豚業は壊滅的な影響を受けるとささ言われています。

アメリカは世界一の豚肉輸出国です。養豚業においても、高付加価値生産の模索は急務なのです。

リンゴの有機栽培で就業機会を作り、高付加価値リンゴで利益を生み出し、飼料リンゴ栽培で地域のリンゴ園の荒廃をくい止めます。さらに、リンゴ豚で新しい価値観を生み出し、リンゴチップでベーコンを作り、付加価値を高めるのです。こうやって、地域の独自性をアピールすることで、観光の発展にも寄与し、地域ににぎわいを取り戻すのです。

リオのオリンピック男子四〇〇mリレーで日本チームは実力が遙かに格上のアメリカやカナダに勝ち、銀メダルを獲得しました。突出した記録を持つ選手はいませんが、バトンワークとチーム力で獲得した勝利ですよ。

日本の農業は小規模ですよ。しかし、地域の農業と協同することで、アメリカや中国にも負けない力を発揮することだってできると、私は信じています。そして、そうすることによって、地域が活性化されるのです。

今のままでは、地域は確実に荒廃します。私はリンゴの新たな可能性で地域を活性化させたいのです。

地域の農業後継者は極めて少数ですよ。だからこそ、農業後継者になる者は自分の経営だけでなく、地域全体を担っていく意識を持って経営を行わなければならないのです。

この地域のリンゴ園の将来は、私に託されているといっても過言ではありません。その責務を重く受け止めて、私の挑戦は始まります。



アスパラガスで明日を変える！

「えっオランダ？」先生がHRで「明日の農業について考えて、オランダに行かない？」と呼びかけた。

「なぜ、オランダなんだろう？」そう思った。実習の時間に先生に聞いてみるとオランダは「すごい国」だと言った。オランダといえば「風車とチューリップ」のイメージしかわかない自分が恥ずかしくなった。

調べてみると、オランダの国土面積は、日本の十分の一くらいしかないが、日本の耕地面積が四四七万haであるのに対して、オランダは国土面積の四五%に当たる二八五万haが農用地になっている。また、オランダは狭い国土を有効に活用し、施設園芸による花き・野菜などの生産や畜産を中心に、小さな経営面積でも高い収益を上げることのできる農業を振興している。このため国民一人当たりの総所得は日本とほぼ変わらないこともわかった。

そのオランダ農業の「すごい」の二つは、「環境制御システム」を採用して野菜を栽培していることだ。気象データと連動させてハウス施設を自動で動かす様子は、「工場」のようだという。ほぼ自動で施設を動かすため、農業に従事するための技術やノウハウを取得する必要性が求められる。

長所は、フン尿を直接燃やすので、すべてが灰になること。その灰は、無臭・無害で栄養分が豊富なので、肥料として再利用することも可能だそう。このシステムは、岩手県のくずまき高原牧場でも取り組んでいるという。ここでは約二千頭の乳牛を飼育し、発生させたガスの力で発電機のタービンを回し、電気を起こして年間五万kWhが見込まれているそうだ。

短所は、メンテナンスコストとして、年間二百万円ほどかかること。だから、より効果的なシステムを確立することが求められる。

発電システムの、もう一つの方法は太陽光発電である。太陽光発電は、ソーラーパネルそのものの価格が高く、設置にかかるコストが高いが、停電など万が一のときにも電気を使うことが出来る。東日本大震災を経験した私には、とても大切な技術に思える。また、ハウスの屋根を全面に使用して電気をつくることであれば、使いきれずに余った分の電力は電力会社に売ることが出来るため、コスト削減にもつなげられ、電気料金の支出を大幅にカットできる。

以上のように、様々な発電方法があるが、それぞれに長所と短所がある。そのため、二つの方法を選択するのではなく、小型メタン発酵装置で資源循環しながら太陽光発電でもサポートする二つの発電方法を混合して補い合った形で実施できないかと考えている。どちらにしても、地球環境の保全に貢献できる方法から選択することが大切だと思っている。

「オランダ？」先生がHRで「明日の農業について考えて、オランダに行かない？」と呼びかけた。 「なぜ、オランダなんだろう？」そう思った。実習の時間に先生に聞いてみるとオランダは「すごい国」だと言った。オランダといえば「風車とチューリップ」のイメージしかわかない自分が恥ずかしくなった。 調べてみると、オランダの国土面積は、日本の十分の一くらいしかないが、日本の耕地面積が四四七万haであるのに対して、オランダは国土面積の四五%に当たる二八五万haが農用地になっている。また、オランダは狭い国土を有効に活用し、施設園芸による花き・野菜などの生産や畜産を中心に、小さな経営面積でも高い収益を上げることのできる農業を振興している。このため国民一人当たりの総所得は日本とほぼ変わらないこともわかった。 そのオランダ農業の「すごい」の二つは、「環境制御システム」を採用して野菜を栽培していることだ。気象データと連動させてハウス施設を自動で動かす様子は、「工場」のようだという。ほぼ自動で施設を動かすため、農業に従事するための技術やノウハウを取得する必要性が求められる。 発電システムの、もう一つの方法は太陽光発電である。太陽光発電は、ソーラーパネルそのものの価格が高く、設置にかかるコストが高いが、停電など万が一のときにも電気を使うことが出来る。東日本大震災を経験した私には、とても大切な技術に思える。また、ハウスの屋根を全面に使用して電気をつくることであれば、使いきれずに余った分の電力は電力会社に売ることが出来るため、コスト削減にもつなげられ、電気料金の支出を大幅にカットできる。 以上のように、様々な発電方法があるが、それぞれに長所と短所がある。そのため、二つの方法を選択するのではなく、小型メタン発酵装置で資源循環しながら太陽光発電でもサポートする二つの発電方法を混合して補い合った形で実施できないかと考えている。どちらにしても、地球環境の保全に貢献できる方法から選択することが大切だと思っている。 また、美味しい野菜、味の濃い本物の野菜の栽培に必要なのは「良い土」だと思う。その大切な土を作る肥料には牛フンを使用したと思った。そのために、野菜ハウスに隣接する牛舎を作りたいと考えた。しかし、野菜ハ

が少ないという。

日本の農業の担い手の中心は、高齢者であり、その傾向は年を追うごとに深刻になっている。農業人口も減っていて、一九七〇年には二〇二五万人だった農業人口が、二〇〇九年には二九〇万人に減っている。オランダも、二〇〇〇年以前は農業経営が減少して、年間三〇〇〇経営未満だった。しかし、二〇〇〇年以降には年間三〇〇〇〇経営を超え、今や農産物の輸出額が世界第二位にまでなった。

日本で農業に従事する若者が増加しないのは、重労働と労働に見合わない低所得のイメージのせいではないかと私は思う。ならば、「オランダ型の農業」すなわち自動化できる施設と高所得が、日本の農業の「未来のヒント」になるのではないかと考えるようになった。

まずオランダでは、きゅうりやトマトなど少数の品目に栽培を集中することで、教育も技術開発も効率化し発展してきた。では、「日本で特化できる品目は何か？」と、私は考えた。その答えが「アスパラガス」である。

私は、植物バイオテクノロジーという授業で、アスパラガスの茎頂培養の技術を学んだ。 ウスに必要な肥料の量などが、全くわからなかった。そこで「みやぎ農業振興公社担い手育成班」に電話をして牛フン肥料について聞いてみた。そこは宮城の就農希望者に対して支援してくれる公社である。そこでわかったことは、十アールのハウスをまかなう乳牛は四頭であること。五十アールなら二十頭の乳牛。家族経営でやるのならば、この規模が適正かもしれないと思う。 さて私が「なぜ、こんなに牛フンにこだわるのか」と言えば、動物が好きだったので、将来は動物にかかわる仕事に就きたいと思つて農林高校に進学したからだ。来年度から四つに分かれる実習班でも「畜産」を学ぶことになっていく。野菜農家は、畜産と複合経営していくことで、経済的に安定するとも考えた。畜舎では乳牛を飼育し、生産される生乳でチーズをつくり「道の駅」などで販売すれば、さらに収入の道は拓かれる。

アスパラガスの販路も、市場に出すだけでなく、ホームページやフェイスブック等のSNSで情報を発信して全国に直接販売していきたいと思う。 実はアスパラガスは古くから食されている野菜で、元々は薬としても利用されていたという話は、あまり知られていない。だが、アミノ酸のアスパラギン酸とルチン酸が多く含まれていて、健康に良いと注目されている。

アスパラギン酸は、新陳代謝やタンパク質の合成を助ける事で疲労回復、美肌、美髪を促進する。ルチンは、血管を丈夫にして血圧を下げる効果があり、高血圧症、動脈硬化予防に効果がある。さらに、カロテンの酸化作用がアンチエイジング効果になり、また、葉酸は筋肉や内臓を造る細胞分裂を促す作用もあり、赤ちゃんの流産を防ぎ、先天性の異常リスクを下げる効果がある。

茎頂培養とは、植物組織培養方法の一つで、茎の先端にある「茎頂」部を切り取り、養分を含む培地で培養する方法である。この方法を実践すれば、ウイルスフリーの病気に強いアスパラガスの栽培が可能である。

また、アスパラガスは収穫可能になるまで時間がかかるが、その後は十年ほど継続して収穫することが可能な作物である。アスパラガスは、二年目の三月から四月には種まきと苗づくりをする。二年目には植え付けをし、倒伏防止、追肥、枯れ茎の刈り取りが必要だ。そして、三年目の春に収穫を始める。収穫する時は、二十〜二十五cmが収穫の目安だが、収穫のピークを迎える頃、アスパラガスの成長は日に十センチ以上にもなる。そのため毎日、朝夕と二回収穫しないといけないという夢のような野菜だ。そうであれば、収穫には人手が必要だが、水やりと温度管理を自動化すれば、労働効率はかなり高くなると思う。

また、アスパラガスの生育適温は十五〜二十度なので、宮城で通年栽培するためには、ハウスを適温に保つ施設設備が必要だ。私は、自力で発電しハウスの管理システムを動かす、アスパラガスを栽培しようと考えた。発電システムを自前で持つことが出来れば、ハウス管理を自動化しても生産のランニングコストは上がらない。

発電方法の一つは、ハウスの隣に牛舎をつくり、牛フンを堆肥と発電に利用する方法である。

私は、先日授業の一環で、東北大学大学院農学研究科の多田准教授から「牛ふんからエネルギーをつくらう」という講義を聞いた。

昔から牛フン尿を使った発電システムはあるが、これまではメタンガスを使ったシステムだった。しかし今回開発したのは、フン尿を直接燃やして発電するシステムである。

有機農法でつくった栄養豊富なアスパラガスの効能や通年入手できることを上手に宣伝していけば、アスパラガスの需要は、もともと増加するだろうと思う。 また、居酒屋やレストランなどに直接販売するなどの販路拡大も考えたい。旬でない時期のアスパラガスは、値段も高く、国内産は少ない。だが、アスパラガスのベーコン巻きや、肉巻きは、定番メニューに成り得る人気があると思う。ならば、毎日産地から直送されるシステムを作れば、需要は多いと考える。そのセールスにも力を入れたい。

これまでの農業は、品種改良していい物を作る事は「生懸命だった」と思うが、売ることにはあまり力を入れてこなかったように思う。例えば、直産品を道の駅で販売し、高い収益を上げている場合でも、そこまで足を運べる周辺に住む人だけに利用される限定的な販売方法にすぎない。従つて、積極的により広範な地域で「セールス」を行い、いいアスパラガスを全国各地に毎日届けるシステム確立していきたい。

さらに、地元の食材を味わえるお店を経営し、地域振興の一翼を担いたいと思う。 日本は工業製品を輸出する加工貿易を得意として経済成長を遂げてきた。その一方で、食料自給率は下がりが続けている。これからの日本は、オランダのように国内での農業生産物を増やすことで、経済成長をしていけたらいいのではないかと。どんなに工業が発達した時代でも、人間の食料を生産する農業は必要であると思う。さらに食の安全と安心の観点に立った農業が広がっていく時代が来たと思う。私は、これから日本の農業技術や経営に関することを学び、将来は私も日本の農業発展に携わっていききたいと思っている。

「農業の復興」

「農業を元気に！産業を元気に！」

近年、日本の就農人口は、1960年と比較し、1/4まで減少している。私が住む岩手県陸前高田市も例外ではない。農業に関する技術や知識を持ちながらも就農しないのはどうしてなのだろうか。

私が通う大船渡東高等学校は、農業、工業、商業、家庭を併設する専門高校である。私は農芸科学科に所属しており、入学してからの1年、農業について様々なことを学習することができた。

今まで自分の手で種をまき、定植し、草取りをし、収穫まで見守るということを行っていたことがなかった私は、農業はこんなにも深いものだと理解することができた。農場での実習以外でも、植物バイオテクノロジーについて学ぶことにより、作物を生産するだけが農業ではないのだなと考えを改めることもできた。また、ウイルスフリー苗の生産について学習し、自分自身も探究心をもち生産に携わっていくべきだと思った。その中でも特に気になったことがある。それは、「農業と環境」

養液を使用して、植物を育てる方法である。この方法は、本校農場のトマト栽培にも利用されている。施設はそれほど大きくないがここで生産し市場に出荷されるトマトはいつもおいしい。甘みがあり、ほどよい酸味が好評で高値で取引されている。

施設園芸農場は、施設の管理をパソコンで行い、徹底した温度管理の下で栽培を行っている。また、毎年、同じ場所で栽培しても、液肥の対流があるため連作障害を起こすことがない。さらに外界とも遮断されていることから病害虫も発生しにくい。そして何より土を使わないため栽培環境がとてもきれいなのだ。

このような施設を利用した野菜栽培の体験をとおりして私は、このような型の農業も実在するのなら、若者達の農業に対する「3K」の先入観を払拭することができるはずだと思った。また、小さな子供や、身体の弱い人、高齢者の方々まで農業に携わることができると感じた。以上のことから、今回のテーマである「農業を元気にする方法」として私は、誰でも関わることでできる「水耕栽培」の実践を提案したい。

施設での水耕栽培のメリットは多くあるが、その反面、初期投資が多くかかるというデメリットもある。しかし、私はこの様式に挑戦してみたい。なぜなら前述したように、就農人口の高齢化と就農人口の減少が挙げられるからだ。

陸前高田市の場合、2015年農林業センサスによると就農人口657人のうち65歳未満は2割の120人であり、残りの8割は65歳以上である。そんな高齢者の方々が水稲や大掛かりな農業を引退した時、わずかな力でも作業が可能な施設園芸農業を受け皿として用意したいのだ。水稲や露地栽培とでは、栽培の方

で学習した就農人口の減少と農業従事者の高齢化についてだ。

現代、少子高齢化が騒がれる世の中となり、様々な職種で人手不足が発生している。そのため、企業が丸となり新卒者の獲得に奔走している。農業分野でも同じように人手不足と、従事者の高齢化による離農で頭を悩ませている。どうして農業が人手不足に悩ませられているのか。大きな要因は、やはり昔から言われている「3K」ではないだろうか。

私たち若い世代から見ると、きつく、汚い、危険な作業を伴う、臭い職種にしか感じられるのかもしれない。私も農業を学ぶ学生の1人だが、農場での実習は「3K」のうち、「キツイ」「汚い」の二つを感じることも多くある。例えば、暑い日の除草や、泥まみれになつての野菜の収穫だ。広い面積での除草作業は本当に辛く「やめてしまいたいな」と思うことさえあった。しかしこの一年の勉強の中で私は、効率的に行う「施設園

法は違うかもしれないが、長年にわたり稲作や野菜作りのプロとして携わってきた高齢者の方々の技術や知恵を若い世代に継承する交流の場にもしたいと考えるからだ。

さらに、老人福祉施設と連携し、園芸療法のように四肢機能の維持や認知症予防に栽培体験を役立てられるようなプログラムも組んでみたいと思っている。そして、高齢であっても出来ること、必要とされていることをこの施設で感じてもらえたらいいと思う。

また、施設での水耕栽培で農業を元気にしたい理由はもう一つある。陸前高田市は6年前のあの東日本大震災によって甚大な被害を受けた。田畑はそのほとんどが海水に浸かり、瓦礫は撤去したものの塩害により未だに使用できない農地もあるのだ。また、農地の所有者は津波で農地だけでなく農業機械や資材、その他の設備全てを流失しており、一から買い揃えなければいけない状況にある。我が家も被害にあったが、父や私など後継者がいる家庭では、ボランティアをはじめとする多くの方々の力をお借りし、瓦礫の撤去と塩土の除去を行い水田再開に踏み切る事が出来た。しかし周囲には、後継者を失い高齢者だけとなり農業を再開したいと思っても断念せざるを得ない農家もあった。私は、このような方々の農地や、以前から手付かずのまま放置されていた耕作放棄地、また塩害で圃場としては直接使えない土地などを施設園芸農業に活用していきたいのだ。

次に東日本大震災で被災した地域に住んでいる私だからこそ考えられることがある。それは、ライフラインが途切れた時、命を繋ぐため「地域のこととは地域で何とかしなければならぬ」ということである。水耕栽培

「芸農業」という農業の存在を知ることができた。そしてこの「施設園芸農業」に出会い視野を広げることができ、3Kへの先入観をなくすことができた。農業をやりたいと思い入学したのに、初めは「キツイ」と思ったり、神経を使う作業にイライラしてしまったこともあった。しかし、この一年で農業に対する考えが変わったのだ。農業についてもっと知りたいと思うようになることができたのだ。また農業を行う設備に関心を持つようにもなったのだ。

本校農場には、ロックウールのガラス温室やレキ耕の温室などの施設がある。その施設について自ら調べたり、実習中にメモをしたりして関心を深めていった。以上の変化によつて私は「どうすれば農業や若者を元気にできるのだろうか」と考えるようになっていた。そこでこの作文のテーマである施設園芸農業の「水耕栽培」に着目することにした。

水耕栽培とは、土を使わず水と液体肥料といわれる培であれば、災害時の備蓄的な役割として施設で育てた野菜を提供することも可能であり、そのようなスタイルを市役所と連携しつづけていきたい。さらに災害時にも地域の手助けができる施設園芸農業について若い世代の人たちにも理解を深めてもらえよう、体験型農業を実施し、その必要性を伝えていきたい。

また、陸前高田市は太平洋岸に位置しており、ワカメや牡蠣、ホタテの養殖など栽培漁業も盛んな地域である。これらの養殖では、野菜で行うような間引き、わき芽かき、出荷調整作業があり、その際、大量の残渣が生じ廃棄されている。しかしワカメには、カルシウムやマグネシウムなどのミネラルの他に必須アミノ酸も含まれており、これらは野菜栽培においても微量ではあるが必要な成分である。このことから廃棄ワカメや、茎ワカメ、牡蠣殻などの海産物を水耕栽培の肥料として利用し、「三陸の恵みを用いた野菜」としてブランド化を図り販売していきたいのだ。そして、農業同様、後継者不足に悩み、大きな被害を受けた漁業も巻き込みながら、施設園芸農業がこの地域の産業の牽引役になれるよう取り組んで行きたい。

最後に陸前高田市は、震災で多くのものを失った。そして復興に向け街の造成など整備がなされている最中だ。淋しさもあるが、街づくりに私たちが若い世代のアイデアが反映されるチャンスもあると感じる。だからアテナを高くし、グローバルな視点で失敗を恐れることなく挑戦していきたい。そして、理想の街、理想の農業を創り出していきたい。

【参考文献等】

塩谷哲夫 「農業と環境」 実教出版
陸前高田市ホームページ

和食文化の再発見と再構築

〜目に見えない天然酵母の力が日本の農業を元気にする〜

多くの人にとっての「農業」は、畑や田んぼから作物を栽培し収穫することで人々の食を支えているというイメージがあるでしょう。私も農業高校に入学するまでは、日々作物の管理を続けていくことが「農業」と考えていました。しかし、農業を支える要素にはバイオテクノロジーという技術分野があることを高校の学習で知りました。バイオテクノロジーは、作物の品種改良を行い、栽培効率を向上させたり、微生物を活用し、土壌環境の改善と農作物の品質向上を行ったりする分野だと知りました。私はその中でも特に微生物のひとつである、天然酵母に興味をもっています。

酵母菌はパンやお酒、みそ、醤油など、私たちの身近にある発酵食品の製造に深くかかわっている生き物です。発酵食品以外にも、酵母菌の種類と利用方法は考えます。そこで「私にできること」、それは採取した天然酵母でこの農業問題を少しでも解決できないかと考えました。

日本酒の醸造に使用した天然酵母は、神戸市長田区のシンボルフラワーであるサルビアから採取しました。このように、全国各市町村が定めている数々のシンボルフラワーからも酵母菌は採取することができると思いますが。花の香りや開花時期など様々な違いから天然酵母の性質も実に多様であるために、完成した日本酒の風味も変わってくると考えられます。その土地にちなんだシンボルフラワーから酵母菌を採取することができれば、それぞれの市町村ごとに特産品の地酒として全国各地でシリーズ化できるのではないかと私は考えました。これによって、日本酒の楽しみ方が広がると私は考えています。また、日本酒は日本の伝統文化として再認識されている「和食」の重要アイテムです。和食はユネスコ世界無形文化遺産にも登録され、海外からも注目を集めています。海外からの関心が高い和食の文化と共に、和食に合うワインの様な食前酒として全国各地の天然酵母を使った日本酒が販売できれば、食文化の広がりと共に米の消費も拡大するのではないのでしょうか。シリーズ化にともない、海外の方から、地域の方が、日本酒を購入していただくきっかけになるために、ご当地酵母の日本酒を作った地域ごとの特産館のような場所で地域の食材を活かした料理と共に、その地方の日本酒を堪能できるレストランをつくれれば、地域のシンボルフラワーが元となって農産物の消費も拡大するのではないかと私の夢は広がります。レストランでは、その地域の特産品で作った料理と共にご当地の日本酒が楽しめます。そこで気に入っていただければ購入もでき

様々で、現在では医学分野や美容分野にも応用されているそうです。一般には産業利用される酵母菌の多くは、アルコールや二酸化炭素を発生させるという特性を持っていますが、わずかに5ミクロンの目に見えない天然酵母は産業利用されている優良酵母にはない未知の発酵特性を秘めています。私はそんな天然酵母を採取し、どのような特性があるのかを調べ、凍結保存するという高校の少し変わった研究会活動に参加しています。この活動を通じて、これまでに約150種類の酵母菌を保存してきました。天然酵母の特性のひとつとして、産業利用される酵母菌には無い性質をもつものが発見できることがあります。高校の研究会活動で発見したサルビアの花から採取した天然酵母のひとつは、アルコール酵母を促す特性と独特の香りや風味を作りだ

す性質をもっていました。私はこの特性を活かして、地元酒蔵の杜氏さんの指導のもと、日本酒の醸造が可能であるかをインターン実習を通じて検証したところ、試験生産にも成功しました。未成年の私はもちろん風味を確かめることはできませんが、高校生でも新たな日本酒を醸造することができると実感しました。完成した日本酒は杜氏さんによると、これまでにない価値を作りだすお酒だと話され、品質の高さも確認できました。

2018年には政府の方針で減反政策が終了するそうです。これにより米の生産制限がなくなり、生産量が増加することが予想されます。しかし、日本人の米の消費量は年々減少しているため、米の新たな利用価値を創造することが大きな課題となると私は

るようなサービスをすれば、国内外の人に天然酵母を通じて食と農について再発見していただく機会を作り出すことができると私は確信しています。

ご当地シリーズの日本酒以外にも、誕生月の花から酵母菌を採取し、誕生花の日本酒が販売できるのではないかと考えました。誕生日の記念に購入していただいたり、20歳になった記念として贈ることができれば、話題性も深まり、人気も高まるのではないかと考えました。このように、シリーズ化することや話題を発信することによって、日本酒を購入する動機となり、花から採取した酵母菌は香りが良く、ワインのような味わいとの評判も上々で、若い女性にも人気が出るのではないのでしょうか。

一般的に販売されている競合商品は銘柄のブランド性で日本酒を販売していますが、醸造に使用している酵母は全国共通で使われている選抜された数種類の協会酵母です。しかし、野生酵母を使用して醸造した日本酒は酵母ごとに異なる風味で、特徴に様々な違いがあるので、愛飲家の多様なニーズにも応えることができます。さらに、地元で生産されている日本酒なら、地元の方にも愛着を感じていただけるものと思います。そのため、競合商品とも差別化して販売できるのではないのでしょうか。

このような試行錯誤や頭の中を様々なプランがめぐる中、私は日本酒を醸造する上で、大量に発生することになる、酒粕の消費方法を考案することも大切だと感じました。酒粕は料理では、食材に味をしみこませる際に使用されたり独特の風味をもたせたりします。また、日本酒として加工される前の米よりも重量あたりで多くの栄養素や食物繊維を含むため、糖尿病や動

脈硬化、高血圧などの生活習慣病の改善にも役立てることができ、昔では酒粕を甘酒に加工して、点滴として利用されていたそうです。しかし、酒粕を利用するには手間がかかり、なかなか使用しにくいと思われる方も多いのではないのでしょうか。そこで、酒粕を料理に使用しやすいブイヨンの様な乾燥した形に加工し、販売することができると考えられます。また、家畜のエサに使用して、粗タンパク量やアミノ酸含量を改善することで肉質を柔らかくできるのではないかと考えました。この他にも、酒粕にはシミやソバカス、シワの予防ができるアンチエイジング効果が期待できるコウジ酸やアルブチンなどの高い美容成分が多く含まれるため、酒粕を材料に化粧水やパックなどの基礎化粧品を生産し販売できるのではないかと考えます。さらに、保湿効果や美白効果もあり、ニキビ痕を改善する効果も期待できるため、幅広い年齢層の様々なニーズに応えることができるかと考えられます。このように、酒粕にも様々な利用方法があり、まだまだ探求することができる素材であるかと私は考えます。

無駄を無くす、そして日本の農産物を使いつくすことが日本の農業を元気にすると私は考えています。そして私は何よりも天然酵母には日本の農業を元気にするパワーを秘めていると思っています。農業は様々な食文化を支える食材を提供しています。食文化の原点である食材や人々の料理と健康を古くから支えてきた微生物など、多角的に農業を見つめ直すことで農業はもっと元気にできると考えています。私はこれから、現場に天然酵母の利用方法について探究と思索を続け、将来の日本を微生物を通じて元気にできるように活動を行きます。

応募高校一覧



セディア
財団賞
受賞者
をご招待

オランダ研修レポート

オランダ施設園芸農場見学研修旅行 4泊6日の旅

オランダは九州ほどの面積、

人口は日本の約8分の1の1700万人でありながら、

アメリカに次ぐ世界第2位の食糧輸出国です。

オランダの農業の秘密は？日本との違いは？

日本の農業の発展に繋がるよう、

オランダの施設園芸について学んできました！

たくさん学び、
めいっぱい楽しんで
きまーす。



いざ出発!



8/20日
8/25金

施設園芸先進国オランダは 驚きと感動の連続!

オランダは涼しくて過ごしやすい。この気候が、農業に向いているのかな。

オランダの中でも特に施設園芸が盛んなハーグを訪問し最新設備を導入した最先端農場を見学しました。世界を代表する農業先進国は、見どころ、学びどころが盛りだくさん!

特別にハウス内の設備を見せていただくことに。徹底した緻密な環境コントロールに感心。

私たち以外にも、たくさんの人々が世界中から見学に来ているみたい。

これぞオランダ! さすが農業先進国! ハウスも機材もBIGスケール!

とにかく広い敷地の中を、花が運ばれていく。ここは、世界中の花が集まる場所なんだ。

ふんふん、なるほど! オランダで学んだことで、さらにもっといいレポートが書ける気がしてきた!

ここでは何から何までオートメーション。農場というより工場という印象ね。

日本では見たこともない珍しい品種がいっぱい。この先、どこへ流通していくんだろう?

試作品のトマトがずり勢ぞろい。色、カタチ、味も、個性的なものばかり。

施設は広くて大きいのに、スタッフは意外と少ない。少ない人員で大きく生産。理想的な環境だ。

よく学び、よく遊び。オランダの素晴らしさをたっぷり体験しました!

ミッフィーの信号機とカラフルな横断歩道にびっくり。街全体がとってもおしゃれで素敵です。

よく学んだあとは、おながべこべこ。大きなお口で、失礼します。

ありがとうございます! これからも、日本の、そして世界の農業発展のためにがんばります!!

旅のおわりは、市内観光のごほうび。テレビで見た、あの場所、この場所間近に見られて感動ものです!

オランダ施設園芸農場等 視察研修報告

群馬県立利根実業高等学校2年 大坪直也

「高校生が描く明日の農業コンテスト」の目的は日本の農業を元気にする方法を模索するものであるといい、私が意見発表用に作っていたものと主旨が一致していたために応募しました。そして、入賞した4名が副賞としてオランダ研修に行くことになりました。オランダは九州と同程度の面積ながら、農産物輸出額世界2位、花卉類輸出額世界1位の農業超大国であり、施設栽培が特異的な発展を遂げている国です。その驚異的な生産力と市場構造を学ぶことを目的とした研修です。

中でも、世界最大の9.5haのガラス温室内でのトマト栽培には言葉が失いました。極限までCO₂濃度を高めて光合成を促進させ、温度・湿度・肥料・光線量など全てをコンピュータで緻密に制御する栽培は、農業と言うより工業に近いものでした。

これに対して、日本の農業は職人芸的な芸術的生産であるということに気づきました。私の家はリング農家ですが、世界に誇ることでできるリングを生産しているという自負と確信を得ることができました。海外に行つて誰もが感じるのは、日本の野菜や果物は芸術的においしいと言ったことだと思います。

TPPは先行きが不透明になつてはいるものの、今後、輸入圧力が強まるのは間違いないと言われています。国内においては農業は保護されるべきものであるという認識が一般的です。しかし、この研修を通じて、私は日本の農業の優位性を強く感じました。日本の農産物は生産量や価格では不利ではあるものの、品質では世界一であると断言しても過言ではありません。

和食が世界中のどれとも異なる超高級料理として世界中に認識されたように、日本の野菜や果物は世界中で高く評価されるに値するものであるとの確信を強めました。

兵庫県立農業高等学校2年

竹内 愛幸

農業高校の生物工学科に所属しバイオテクノロジーを専攻する私は普段、科学の視点で農業を学んでいますが、今回は生産者さんの視点で農業を学ぶことができました。科学の視点で農業を学ぶことは、生産者さんが困っている問題を科学の力で改善することが目標だと考えています。そのため、今回の研修では、いつもとは違う、科学的な視点だけではなく、作物を大量生産する側の視点で農業を見ることができました。

日本には、日本の気候に合った作物栽培技術があります。これはオランダでも同じことでした。オランダでは1年中、比較的温暖な気候に恵まれており、ハウス栽培に適した気候にあります。さらに、オランダでは、この気候を活かし、ハウス栽培を中心に農業を発展させてきました。このハウス栽培技術は世界的にも最先端をゆく技術です。この中には、日本で生みだされた技術もあり、機械による作業の自動化に活用されていました。オランダで発展した施設園芸という農業形態は、世界各国の技術を集約し、自国で発展させるように展開してきたのだと私は考えます。オランダで発展してきた農業技術を、日本の環境に適した、トマトやキクなどの周年栽培技術や機械による作業の自動化を農業に活用することが実現すれば、高齢化する日本の農業現場はさらに良いものになるのではないかと感じました。

今回の研修では、普段は見ることができない、先進農業技術を生産者さん側の視点で学ぶことができました。さらに、オランダで使用されている、施設園芸の農業技術を日本でも活用できないかと考えることができる貴重な機会になりました。日本の農業を良くする方法は作物の品種改良だけでなく、栽培方法そのものを改善することも重要だと思いました。研修を通じて最先端の農業現場から学んだ経験を、これからの農業を考えるために活用したいと思っています。

宮城県小牛田農林高等学校2年

千坂 優香

今回のオランダ研修で、最も印象に残った所は最初に行った花卉卸売市場です。世界最大の花弁卸売市場で、世界各国から輸入された花が集まり、競りにかけられ世界中に輸出される様子は、とても感動的でした。中がとて広いので、屋内にもかかわらず、働いている人たちは自転車移動していて、とても驚きました。

また、オランダの競りは、進んでいくにつれて価格が下がっていくという方式が、日本とは正反対なので、最初は慣れませんでした。

この競りでは、最新のオークションロックという方式が使われており、左回りに競り下げが行われ、止まったところで価格が決まります。早く競り落とすと高い値段になってしまい、遅すぎると他に競り落とされてしまうので、とても難しい方法だと思いました。

花を保存させる冷蔵庫は4.3メートルで、サッカー場7個分の広さもあり、冷蔵庫の中の温度は2度から8度だと説明されました。中が見ることができなくて残念でしたが、オランダの花弁卸売市場の大きさを実感しました。

次に、トマト農場を3ヶ所見学しました。オランダの農地の50%はトマトだと聞き、また驚きました。それぞれ農場の大きさは違いましたが、一番大きい農場は95000㎡もあり、ワインのカケテルトマトに使用するためのトマトの生産に特化しているとのこと、日本では考えられない規模だと思いました。

また、この農場は他の生産者と共同で包装している、人件費の削減をしているのだと思いますが、そこは日本と同じだと思いました。

今回のオランダ研修旅行では、大規模な農場や卸売市場を見学し、驚きの連続でした。オランダの畜産を見ることができなかったことは残念でしたが、研修で学んだことを、これからの学校生活や日本の農業を考える時に活かしていけるように頑張りたいと思います。

岩手県立大船渡東高等学校2年

大坂 あゆみ

8月20日〜25日までオランダ農業研修に参加させていただきました。日本では見られない施設園芸の形態を知ることができました。また、今まで知らなかった世界の規模を目的の当りにし、自らの視野を広げることができたこと改めて実感しています。

20〜23日まで滞在したDe Bonteでは、現地の農業をよく知るベンさんの説明のもと、世界最大の花市場やトマトの研究施設、パブリカの栽培施設、キクの栽培施設、パッキング工場を見学し、日本との規模の違いに驚きを隠せませんでした。ガラス温室の高さは日本の3倍近くあり、面積は想像もつかないほど広く、温室内を自転車で移動していたことも印象的でした。

生物農薬を使った栽培では、見た目に良いものを作るだけでなく、生産者や環境に配慮しながら農産物を作る取り組みがなされていることを知りました。そしてこのような技術を用いて野菜や草花が持つ本来の特性を生かし栽培することも大切だと感じました。

24〜25日に滞在したAmsterdamではフラワーマーケットを見学し、水上住宅も船から見ることができました。Dutchではミッフィーの信号機やオブジェを見ることができ、オランダは芸術も盛んな国なのだと感じました。フェルメールの「真珠の耳飾りの少女」も見ることができ、レンブラントの「夜警」を見ることはできませんでした。したが再び訪れたいという思いが強くなりました。

今回の研修を通してこれから活かせることをたくさん学べてよかったです。また、主観的に見るのではなく、客観的に見るができる機会になったと思います。これからの農業は私たち若者の豊かなアイデアによって進化していくと思っています。

最後になりましたが、今回オランダ研修旅行に参加するにあたり関係してくださった方々に心から感謝しております。本当にありがとうございました。



第2回 高校生が描く 明日の農業コンテスト 作品募集中

応募締切
2018年
4/13 金
(当日消印有効)

わたしたちが暮らす上で欠かすことの出来ない「農業」は、どうすれば持続可能で生産的な産業になるのか。農業高校に通う生徒の皆さんの、日々の学びの中から「自分ならこうする!」と考えた農業に関するあらゆるアイデアをまとめたレポートを提出してください。

対象となる生徒 全国の農業高校に通う1・2年生

セディア財団賞(最優秀賞・金賞)受賞者は 農業先進国 オランダ研修旅行へご招待!!

施設園芸先進国「オランダ」。そのオランダの、最新設備を導入した最先端農場の見学研修旅行へご招待! セディア財団の農業コンテストにレポートを応募して、世界の農業を体験してみませんか?



ぜひ、ご応募ください!!