

いっしょに考える『福島、その先の環境へ。』
チャレンジアワード2023



福島の未来につながる農業

福島県立岩瀬農業高等学校

岩瀬農業高校の紹介

- 岩瀬農業高校ではGAP認証の推進に力を入れています。国内の高校として認証を受けた品目数が日本一です。
- 特に園芸科学科では、野菜や花きをハウス・露地で生産するほか、果樹園でりんご、なし、もも、ぶどうを栽培しています。どの果物も甘くておいしくて、私たちの自慢です。

GAPって？

GAPはGood Agricultural Practicesの頭文字で、“いい農業の取り組み”という意味です。岩瀬農業高校では、持続的な農業を目指して、グローバルGAP認証の取得に力を入れています。



認証取得数、日本一！

米、りんご、バジル、みずな、きゅうり、レタス、じゃがいも、大根、メロン、さつまいも、なし、トマト、枝豆、ルッコラ、落花生、大豆、小豆、ぶどうの認証を取得しました。18品目は高校単独での取得数日本一です。



私たちの自慢です

認証を受けている品目の中でも、特に果物、りんご、なし、もも、ぶどうは自慢の一つです。これらは鏡石町のまちの駅や放課後に学校の昇降口で販売もしています。時々、市内で出張販売もしています。



加工品の開発も

そのまま食べてももちろんおいしいですが、ジャムなどの加工品を開発して、販売もしています。ジャムにすることで保存期間も延びるし、お菓子に使うなど、応用もできるようになります。



私たちが直面した現実

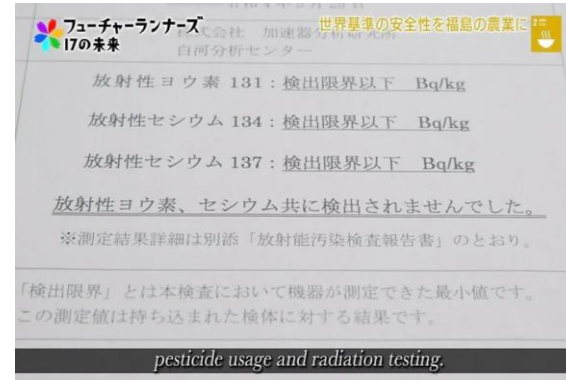
- 福島県産の農産物が危険だと思われることを知り、とてもショックでした。
- グローバルGAP認証を受けた農産物の販売をきっかけに、私たち一人一人ができることを通じて、風評被害の払しょくに貢献したいと思っています。

福島の食べ物は怖い？

岩瀬農業高校では、オランダとの国際交流イベントをしていました。2018年のイベントの時、現地の農業大学の学生との意見交換会の中で「福島の農作物は危険だと思うか」というアンケートを実施したところ、ほぼ全員が「そう思う」と回答したという話を聞き、とてもショックを受けました。

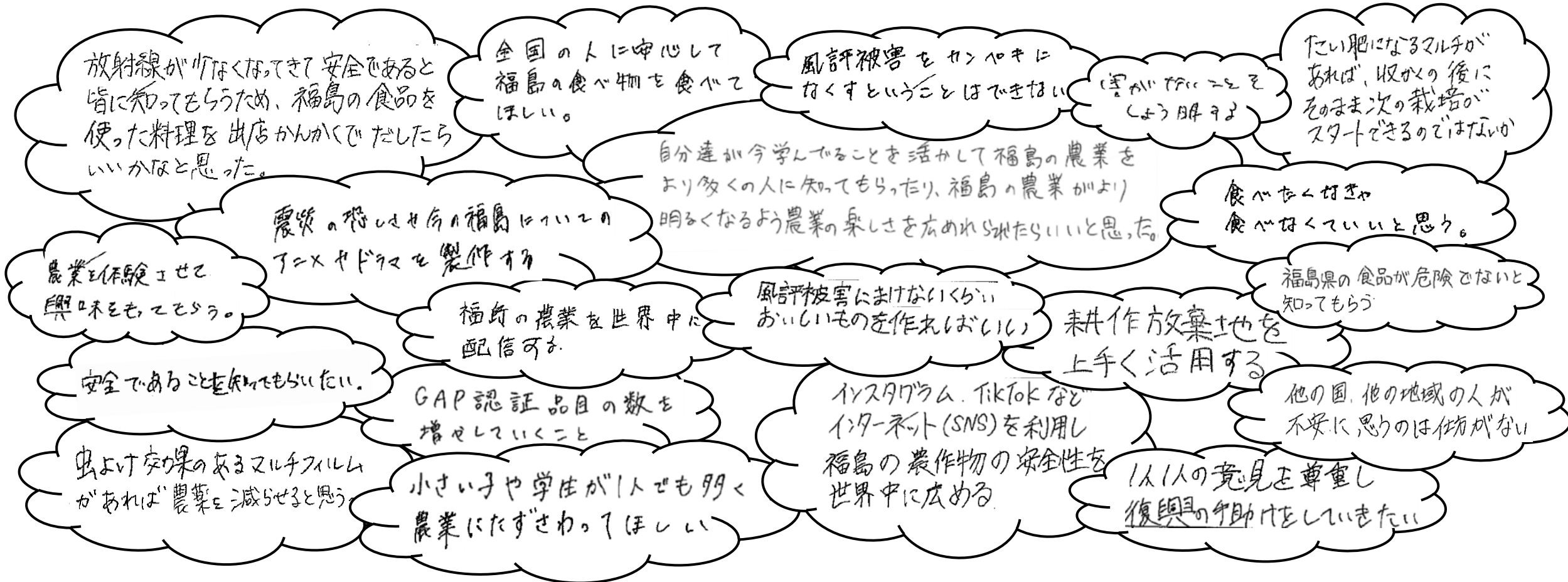
福島の野菜や果物に対する風評被害をなくしたい

「全国の人に安心して福島の野菜や果物を食べてほしい」と思って、私たちはグローバルGAP認証の取得に取り組んでいます。グローバルGAPで認証された野菜や果物は、農薬使用量の管理や放射能検査を行っているので安全で安心です。そして、おいしいと自信を持って言えるものです。私たちの取り組みを世界に発信することで、福島の風評被害をなくしたいと思っています。



福島の農業の未来について、私たちが考えたこと

『東日本大震災によって福島第一原発から放射性物質が飛散しました。福島県で取れる米や野菜、果物、魚などは、その後の風評被害にも苦しめられています。福島の農業のこれからを「こう変えたい」、これからの福島の農業が「こうなって欲しい」という、福島の農業の未来について、私たちは何ができるのでしょうか?』というアンケートをしました。



福島の未来につながる農業①

- 福島県の農作物は安全で安心です。おいしいと知ってもらい、もっと食べてもらいたいです。
- グローバルGAP認証を受けた農作物を活用して、風評被害の払しょくに貢献したいと思っています。

たくさんの人に届けたい

「風評被害を払しょくし、福島県の農産物の安全性を世界にPRしたい」という想いに共感してくれた八芳園さんと協力して、私たちが作ったお米を使って糴甘酒の開発に取り組みました。たくさんの人たちの協力のお陰で商品化することができました。

この甘酒はノンアルコール・砂糖不使用・無添加で作られているので、小さな子どもからおじいちゃんおばあちゃんも飲むことができます。たくさんの人たちに飲んでもらいたいです。



福島と言ったらやっぱり桃！

鏡石町の特産の一つは桃です。雹や霜にによってB級品になってしまった桃の有効活用のために、地元の焼き菓子店のボナルさんとアグリビジネス科・地産地消専攻班が協力して、桃を使ったスイーツの開発に取り組みました。何度も試作をして、話し合いを重ねて、たくさんの人たちの協力のお陰で商品化することができました。見た目もおしゃれにできました。たくさんの人たちに食べてもらいたいです。



福島の未来につながる農業②

- 岩瀬農業高校では、鏡石町の企業とコラボレーションをして、新しい商品の開発にも積極的に取り組んでいます。
- 私たちが栽培した野菜や果物、またそれらを使った商品を通じて、鏡石町のみんなが健康になって、そして町おこしにつながればいいなと思っています。

新しいチャレンジ

食品科学科では、生物生産科のみんなが育てた乳用牛の生乳を使用したコーヒー牛乳、ヨーグルト、カップアイスの開発にも取り組みました。コーヒー牛乳はオリジナルの配合をしたおススメの一品です。



皆さんの食卓に届けたい

園芸科学科・ヒューマンサービス科が育てた夏野菜や加工品の販売をしました。店頭販売を通じて、自分たちが製造した加工品を直接お客さんに届けられる喜びを感じました。完売した時は安心しました。



廃棄物がエサに？

鏡石町はキクラゲも有名です。これまで、固くて食用に向かない石突き部分は廃棄されてきました。SDGsの観点から、粉碎してニワトリのエサに混ぜるアイデアを思いつきました。

キクラゲを混ぜたエサを食べたニワトリが生んだ卵は、通常の卵よりもビタミンDが豊富に含まれていることも分かりました。この卵は原料の福壽きくらげにちなんで福壽卵と名付けました。福壽卵を食べ、地元みんなが健康になってくれればと思います。



福島の未来につながる農業③

- 担い手不足と高齢化、ガソリンの値上げ、プラスチックごみなど、農業が抱える問題はたくさんあります。
- 三菱ケミカルの方をお招きして、生分解性マルチフィルムを題材にしたカーボンニュートラルについての授業を実施してもらいました。

生分解性マルチフィルムって？

農業が抱える問題はたくさんありますが、その中の一つにマルチの問題があります。使用済みのマルチフィルムは産業廃棄物として処理しなければならず、撤去作業には手間もお金もかかります。撤去し損ねたり、鳥や動物にイタズラされたマルチフィルムがプラスチックごみ問題にもつながることもあります。これらを解決する手段となり得るのが生分解性マルチフィルムだと知りました。その後、三菱ケミカルの方と一緒に圃場で生分解性マルチフィルムを展張しました。



生分解性マルチフィルムを使った実証試験

私たちは、昨年から生分解性マルチフィルムを利用してトマトの栽培にチャレンジしています。通常のマルチフィルムは、収穫後に使用済みのフィルムを畑からはがして捨てるのですが、生分解性マルチフィルムを使った場合はフィルムをはがす必要がありません。この作業がなくなると本当に楽です。特に夏場は炎天下の作業になるので、農作業をするおじいちゃんおばあちゃんの熱中症防止にもつながります。これで安心して栽培に取り組むことができるなと実感しました。





私たちの故郷は“被災地”や“帰宅困難区域”と呼ばれています。
“福島のご飯は怖い”と言われて、悲しい、辛い、悔しい思いをしています。
何にも知らない人たちの言葉が、風評被害を生んで、私たちを苦しめています。
本当の福島を、今の福島を知ってもらいたくてこの資料を作りました。
東日本大震災から12年、あの幼稚園児だった私たちは、この春高校を卒業します。

私たちはこれからも“福島の未来につながる農業”を続けていきます