

美瑛高3年「フードデザイン」

持続可能な農業とは

地元農場で収穫等体験

【旭川発】美瑛高校(升田重樹校長)は6月下旬、美瑛町内の農園で収穫体験実習を行った。家庭科選択科目「フードデザイン」を選択する3年生5人が参加。種まきや収穫などの作業体験や、農薬等を使用しない栽培に取り組む地元農家との交流を通じ、様々な視点から持続可能な農業を考えることの大切さを学んだ。

将来、調理系の進路を目指す生徒などが選択する科目・フードデザインでは、地元の旬の食材を使った調理実習などを展開。地元食材の魅力の理解や、地元産物や食育への意識向上をねらって、町内農園にほど近い立地を生かした収穫体験を行っている。

また、次年度から使用する教科書で新たに示すSDGs(持続可能な開発目標)の視点を先んじて取り上げ、生徒たちは有機農法の推進や望ましい消費者行動、フェアトレードの考え

方などを事前学習した上で、今回の実習に臨んでいる。

実習に協力するのは、町内のあらいふもーむ。トウモロコシやイチゴ、ピー



化成肥料を使わないニンニクの特徴や香りにびっくり

ツ、食用ホオズキなど50、80種類の農作物をすべて農業・化学肥料を使わずに栽培している。

実習では、代表の新井聡さんの説明を受けてトウモロコシの種まきに挑戦。腰をかかめて土をかぶせながら、1列50センチほどの等間隔で種を植えた。

続いて、新井さんが特に力を入れているというニンニクの早採りを体験。見た目以上の根強さに苦戦しながら引き抜いた。また、「化成肥料を使わない分、通常よりも育ちが遅く小さいが、甘みが強く翌日に臭いが残らない」などの特徴や、お薦めの調理方法などを教わった。

質疑応答では、生徒から新井さんに「自身にとって農業とは」「農業を使わない農業を始めたきっかけは」「などの質問が積極的に寄せられた。

参加した堀川美優さんは「様々な工夫をしていることが分かって勉強になった。将来、飲食店で働く際には、農業を使わない農家の食材を使いたいと思った。二浦烈士さんは「ニンニクのみずみずしさに驚いた。将来は環境と味の両方の視点から、農業を使わない野菜を使って調理したい」と感想を話していた。また、「様々な視点から持続可能な農業を考えることが重要」との新井さんの

話を振り返り、櫻田夢芽さんは「農業を使う農業と使わない農業はどちらも需要があり、どちらもなくてはならないと知った」と学びを深めていた。

授業を担当する森本鈴奈教諭は「食に携わる上で、食材への理解は不可欠。農業が盛んな美瑛町にある強みを生かし、地域の食材への理解に加え、地域交流を通してキャリア教育にもつながりたい。校外で人とかわる中で、働き方や将来を考えるきっかけにしてほしい」と期待した。

今回植えたトウモロコシは8月ごろ収穫し、農業を使用して栽培したものとの味の違いを検証する予定。