

第4章

地域と共に歩む翠星高校



継続は力なり 廃棄果皮ゼロ宣言！ 丸ごと生かそう「金沢ゆず」



プロジェクト発表会 分野Ⅱ類 北信越ブロック 石川県立翠星高等学校
総合グリーン科学科 3年 上田梨々花
1年 太田 風音
3年 織田菜々子
3年 山谷 花恋
3年 米谷莉乃亜
1年 木戸 彩耶

1. はじめに

石川県金沢市東部に位置する浅川地区は、昭和50年、減反政策の流れを受けて本格的にゆず栽培を始めました。「金沢ゆず」は北陸地方の気象による肉厚な果皮と、強い香りが特徴で、生産量のほとんどが果汁として利用されています。

平成23年「ゆず生産者が、搾汁後のゆず果皮の廃棄に困っている。捨ててしまう果皮の再利用が出来ないだろうか？」とJA金沢市金沢柚子部会から依頼を受け、連携し「ゆずマーマレード」を開発・製造販売したことが本プロジェクトの始まりです。現在までに、1,373個を販売。

平成25年、金沢ゆずのピール煮を開発。ピール煮とは、柑橘類の果皮を砂糖で煮た製菓材料で、ピール煮を使ったシフォンケーキ、パウンドケーキ、マフィン、クッキー、パンを開発。「金沢ゆずクッキー」はコンテストで奨励賞を受賞。各商品は地域イベントを始め、常設売り場で常時販売しており、これまでの販売総数は6,151個です。



図1 金沢ゆず

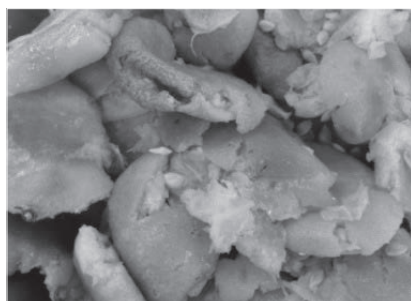


図2 金沢ゆず廃棄果皮

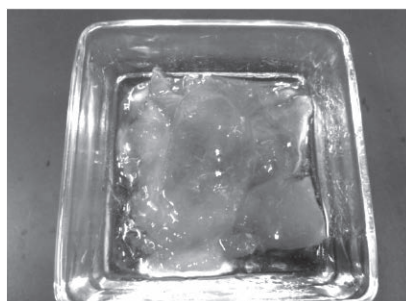


図3 ピール煮



図4 金沢ゆずスイーツ

2. 課題と目標

平成28年度には、廃棄果皮全体の50%である4,650kgが1kg90円で食品加工業者に販売され、生産者の重要な収入となりました。

残り50%の廃棄果皮のうち、食べられる果皮が30%、汚れなどで食べられない果皮が20%です。これらの活用方法を検討し、廃棄果皮ゼロを目指しました。

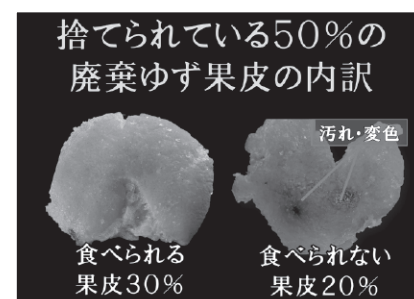


図5 廃棄果皮の内訳

3. 活動内容及び結果

(1) 食べられる果皮30%の活用法

食べられる果皮30%の活用法として、私たちは生産者が製造販売するジャムやスイーツでの6次産業化を提案し、本校で「ゆずパウンドケーキ講習会」を実施。しかし、技術習得が困難・機材不足など問題点があり、6次産業化はなかなか実現しませんでした。

そんな時、「金沢ゆず」をブランド化して浅川地区を盛り上げたい！と自宅のガレージを改造し製造免許を取得したゆず生産者の田中さんから「廃棄果皮を使ってゆずマーマレードを作っているんだけど、安定した品質や量が確保できない」と相談を受け、本校にて製造協力を実施。14.5kgのマーマレードを割烹「緑草音（りよくそうね）」へ納品。6次産業化支援が実現しました。

その後、スイーツより簡単に作れる製菓材料のピール煮での6次産業化を再度提案。「ゆずピール煮講習会」を田中さんのガレージで行なったところ「本当に手軽で簡単！」「このまま食べた方がおいしい！」と参加者全員が製菓材料としてではなく、お菓子としての製造販売に乗り出しました。



図6 パウンドケーキ講習会



図7 ピール煮製造協力



図8 ピール煮講習会

そこで私たちはJA金沢市金沢柚子部会と協働でピール煮の商品化に着手。そのまま食べて食べごたえのある果皮の大きさや見た目の美しさ、パッケージ方法、内容量やラベルデザインを検討。結果、縦12cm×横9cmのレトルト袋に果皮を100g、汁を30g充填後、100℃ 10分の殺菌を行いました。35℃ 3日間の保存試験で微生物の繁殖が認められず、ゆずピール煮の商品化に成功しました！

7月、生産者自身による製造販売が実現。金沢ゆずピール煮を「よこつちよファーマーズマーケット」で販売し大好評。ついに6次産業化が実現しました！

廃棄していた食べられる果皮30%は2,790kg。1kgの果皮から金沢ゆずピール煮は8袋できます。ピール煮1袋の原価は34.8円。1袋200円で販売すると約369万円の利益となります。1kg90円で業者に販売した場合は約25万円の利益となり、その差額は344万円。田中さんはピール煮の将来性を感じ、年内には団体を立ち上げ本格的に製造販売する予定です。「金沢ゆず」のブランド化にも一歩近づきました。

廃棄されていた食べられる果皮30%の活用法が確定しました！



図9 ピール煮の商品化



図10 生産者による製造



図11 6次産業化の実現

（２）食べられない果皮20%の活用法

次に私たちは、食品に利用できない20%の果皮の活用方法を模索。「食品化学」の授業で香気成分について学んだことがきっかけで、食品に利用できない果皮からアロマオイルを抽出することを思いつきました。香気成分とは、香りを有する揮発性の物質です。調べてみると、ゆず果皮の油胞組織は香気成分D-リモネンを主体とする精油成分を含んでおり、オイルの抽出が可能であることがわかりました。

アロマオイルの抽出には、原料を高温の水蒸気で熱し精油成分を気化させ、冷却層で冷やし水とオイルを分離する蒸気蒸留法を採用。学校にある実験器具類を用いてオイル抽出装置を試作しました。デシケーターの蓋が割れたり、冷却器に蒸気が流れなかったり、オイルが抽出できて微量と失敗続き。

そこで、アロマデザイナーの市井さんに相談。「カットした果皮を軽く押し潰して使用してください」と指導を受け、10.5kgの果皮から約3mLのアロマオイル抽出に成功！

金沢工業大学谷田先生の協力により、私たちの抽出したオイルにD-リモネンが含まれていることが確認できました。



図12 科目「食品化学」

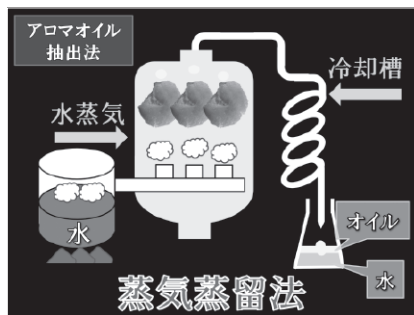


図13 蒸気蒸留法



図14 アロマデザイナー市井さん

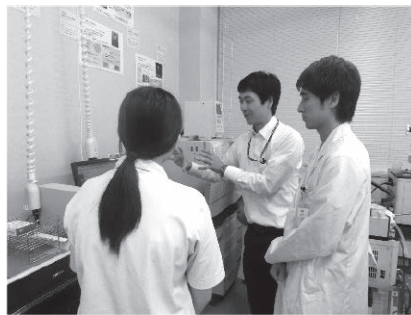


図15 金沢工業大学谷田先生

抽出したオイルは市井さんに「レベルの高い香り！十分商品になります！」と高い評価を受け、市井さんが東京で経営する会社「Aroma Gift（アロマギフト）」との協働開発品として「金沢ゆずキャンドル」「金沢ゆず石鹸」の商品化ができました。

「Aroma Gift」に委託製造すると、食品に利用できない20%、1,860kgの廃棄果皮から3,720mLのオイル抽出が見込まれ、相場の1mL700円で販売すると260万円になります。経費として果皮の輸送費10万円とオイル抽出費29万円の39万円を差し引くと221万円の利益となります。捨てていた果皮から利益を生むことができ、オイルから様々な商品を開発することにより「金沢ゆず」のブランド化に貢献できます。

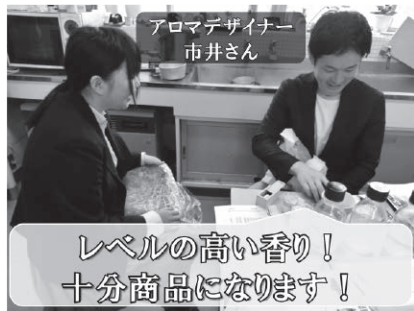


図16 香りの評価



図17 金沢ゆずキャンドル・石鹸



図18 利益の試算

現在、石川県内の障がい者就労施設「リハス」からオイル抽出を請け負いたいとの申し出があり、実現すれば輸送費が削減できるとともに障がい者の就労支援が可能となります。

さらにアロマオイル抽出後の残渣を明和工業㈱で「炭」にすることに成功。生産者に農地に撒くことを提案したところ「ぜひ、肥料としてゆず園に撒きたい！」と、散布。循環型農業を実践できました。

食品に利用できない20%の果皮の活用法を開拓出来ました！



図19 オイル抽出後残渣



図20 残渣の炭化に成功



図21 循環型農業に発展！

4. まとめ

私たちの研究により「金沢ゆず」廃棄果皮ゼロを達成することが出来ただけでなく、大きな利益を生む可能性を見出しました。

5. おわりに

これらの研究成果を報告したところ、金沢市農業センター所長朝日さんからは「これからも金沢ゆず商品の販売に協力して欲しい」とイベントを紹介していただき、金沢市山野市長には「これからも生産者の力になって欲しい。期待しています」と奨励されました。

私たちの活動はNHK金沢放送局の取材を受け、夕方のテレビニュース「かがのとイブニング」で特集されました。

11月に「第1回金沢ゆず香るん祭り」が開催されます。JA金沢市金沢柚子部会から出店依頼され、アロマオイルの話をする「若い人にPRできる！」と新たな6次産業化の提案に期待を寄せました。

活動の中で「食品加工に消極的だった生産者が、あなたたちのおかげでやる気になった」「高校生の知識や技術に刺激を受けた」という声を聞き、私たちは地域農業における農業高校生の役割を実感しました。

今後も生産者と協働し東京オリンピックでの活用や海外市場開拓を目指し「産・学・官」と連携した継続的な活動を続けます。



図22 金沢市農業センター



図23 金沢市山野市長



図24 JA金沢市金沢柚子部会の皆様

全国六次産業化計画！ 各地域に合わせた「廃棄果皮0システム」



プロジェクト発表会 分野Ⅲ類 北信越ブロック 石川県立翠星高等学校

総合グリーン科学科 3年 太田 風音
1年 山田 真穂
3年 福村 月菜
1年 大津 駿
1年 山下慎二郎
1年 大西 花

1. 課題と目標

人材不足により衰退する農業の未来を変えるには、農業が魅力的でなければなりません。それには6次産業化の充実が必要です。6次産業化は眠っている地域資源を総動員する創造的な事業だと考え、私たちは「廃棄果皮0（ゼロ）システム」の普及を目指しました。

2. これまでの経緯

石川県金沢市「金沢ゆず」生産者の6次産業化支援のため私たちが構築した「廃棄果皮0システム」は、搾汁後廃棄果皮をピール煮やアロマオイルに加工・商品化。加工後残渣は炭にし、ゆず園に撒いて還元。利益を生み、就農者増加、農福連携を実現。

ピール煮とは柑橘の果皮を砂糖で煮た製菓材料で、特別な道具は不要、製造は簡単。6次産業化に適した加工品で、搾汁後果皮は冷凍保存でき、農閑期の作業に最適です。



図1 金沢ゆず廃棄果皮0システム(タイプA)

3. 活動内容及び結果

(1) 金沢ゆずでの研究

去年は、ピール煮を使用した「金沢ゆず大福」を生産者田中さん、(株)六星と共に開発。3か月で13,000個完売。

今年システムを導入した田中さん親子は、2月、ピール煮800kgを製造。食品保存試験を私たちが実施し問題ないことを確認。残留農薬検査は日本食品分析センターに依頼。結果を石川県立大学関口先生に見て頂き「問題なし」と判定。



図2 金沢ゆず大福開発

5月、ピール煮273kgを六星へ納品。1kg 2,722円で743,106円を売上げました。「金沢ゆず大福」は7月に販売を開始し、残りのピール煮と製造時に出る煮汁は六星の新商品に使用されます。

田中さんは「来年は人を雇って製造量を増やしたい！」と規模拡大の予定です。

(2) 国造ゆずでの研究

石川県能美市「国造ゆず」は無農薬のため果皮の汚れが多く、搾汁後果皮の半数を捨てていました。「金沢ゆず大福」の開発経験から「ピール煮を細かく粉砕し餡などに混ぜ込めば汚れが目立たず食用に利用できる」と生産者に業務用ピール煮を提案。生産者は乗り気でしたが、高齢のため断念。

そんな時、総務省地方創生事業【地域おこし協力隊】阿部さんが「やってみたい」と手を挙げ、本校にて3月、製造指導を実施。地元和菓子店「大松庵」と協働し、新商品開発に着手。ピール煮の原材料や配合を検討。糖度を餡と同じ53度に揃え、上白糖をゆずの香りが引き立つグラニュー糖に変更。保存試験も問題なく、1kg2,674円で国造ゆずピール煮5kgを大松庵に納品。甘さ控え目の上品なゆず餡に仕上がり「国造ゆず餡団子」が完成！松浦社長から「廃棄果皮の活用が注目を集め、売れ行きも好調だった。夏のおはぎにゆず餡を使用したい」とピール煮の追加注文を頂き、阿部さんは本校で7kgのピール煮を製造し納品。ゆずおはぎは県内デパートなどで販売され好評でした。東京から能美市に移住し起業したいと考える阿部さんの後押しができました。

アロマコーディネーター伊藤さんは、地元で大切に育てられた農産物を使った地域ブランドを展開。(株)ケイズと、国造ゆず搾汁後果皮で化粧品開発をしています。製造過程の植物生体水抽出装置で細胞水抽出後に黄色の乾燥残渣が出るため、伊藤さんから残渣活用の相談を受けました。ケイズは食品製造業免許がなく、食用に使えません。

近隣の「加藤和紙」は、江戸時代から続く日本唯一の雁皮紙専門店、国立博物館などの依頼を受け修復用和紙を製作。雁皮紙は丈夫で美しく、虫の害や変色に強いことが特徴で、美術紙や賞状など永久保存紙に使われることに着目。

8代目満紀子さんにゆず色の和紙が作れないか相談。「残渣を粉末にすればできますよ」と教えて頂き、残渣を粉砕機で粉砕。紙漉き液に溶かし、漉いた紙にかけて色付けすると、ゆず色の和紙が完成！人工着色料には無い味わいのあ

る黄色を出すことに成功！



図6 ゆず和紙試作 8代目加藤満紀子さん(右)



図3 国造ゆず搾汁後果皮



図4 国造ゆず餡団子完成！

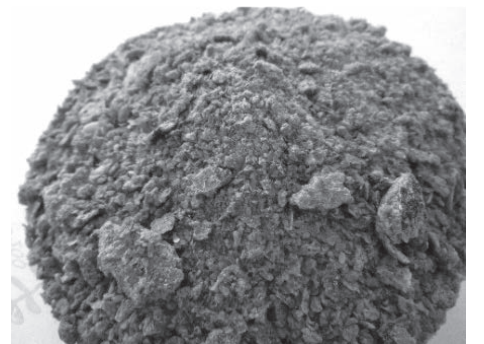


図5 国造ゆず果皮乾燥残渣



図7 ゆず色の和紙が完成！

生産者にお見せすると「自分で作って名刺にしたい!」と早速紙漉し福祉就労施設「はまかせ」が印刷。障がい者就労支援を可能にしました。

能美市井出市長に試作品を披露。長寿の表彰状に使用が決定!「他の使い道も一緒に考えましょう!」と前向きで、農林課村本さんは「ゆず和紙の紙漉し体験を県外や海外向けの能美市ツアーに取り入れたい」と新たな国造ゆず活用方に期待を寄せました。



図8 生産者が紙漉し実施

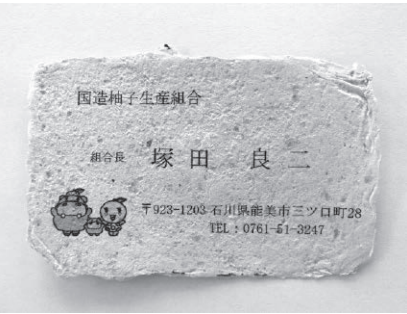


図9 印刷した生産者の名刺



図10 能美市井出市長に披露

市主催「サイエンスフェスタ能美'19」で限定20名の子供たちとゆず和紙紙漉し体験を実施。体験後のアンケートで8割が紙漉し職人に、9割が国造ゆず生産者に興味がある・なってみたいと回答。地元農業や伝統文化継承のきっかけになりました。

伊藤さんと協働でゆず和紙を使った「紙のお香」を開発。渋谷ヒカリエで販売されました。廃棄果皮と伝統工芸が融合し、国造ゆずオリジナルのシステムが構築できました!



図11 乾燥残渣で和紙を色付け



図12 ゆず和紙を用いた「紙のお香」



図13 国造ゆず廃棄果皮0システム(タイプB)

(3) 全国展開へ向けての研究

「廃棄果皮0システム」は柑橘全般に应用可能です。私たちは地域おこし協力隊のネットワークを用いて36都府県にシステムを紹介。

各地から届いた果皮は種類によって厚み・味・香りの強さが異なるため、煮こぼしや砂糖の量を調節し、各果皮用のピール煮を考案。それを使ったパウンドケーキとピール煮を生産者に送り、煮汁の活用法を含め各地域に合わせたシステムを提案。

佐賀県「早津みかん園」の河内晩柑。早津さんは「システムに大きな可能性を感じる」と大絶賛。

宮崎県幻の柑橘へべす。「成合へべす園」は毎年約2tの搾汁後果皮を捨てており、成合さんは「希少価値の高いへべ

すの加工品を増やせる」と意欲的です。

愛媛県「雅園」の甘夏。搾汁を請け負う「(株)フォレストリーファーム」露口さんは「果皮もピール煮も冷凍保存でき暇な時期に色々なスイーツが作れる!」と「廃棄果皮0システム」導入決定!

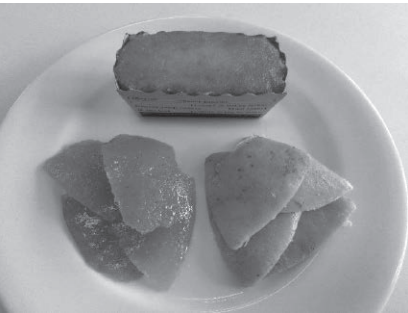


図14 河内晩柑パウンドケーキ(上)・ピール煮(左下)・果皮(右下)

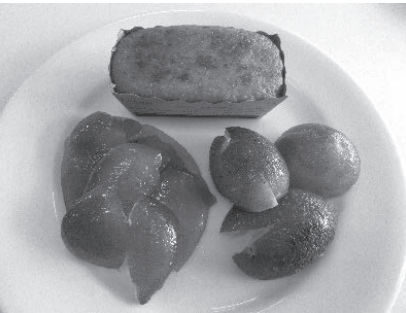


図15 へべすパウンドケーキ(上)・ピール煮(左下)・果皮(右下)

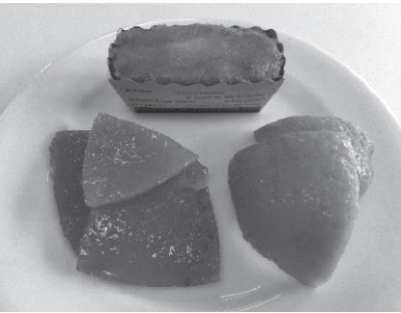


図16 甘夏パウンドケーキ(上)・ピール煮(左下)・果皮(右下)

埼玉県越生町「浅見農園」は加工所がなく搾汁後のゆず果皮を捨てていましたが、私たちの助言で近隣の障がい者就労施設「晴れ晴れ」に委託が決まり、システム導入決定!インターネットビデオ通話にて技術指導を実施。「晴れ晴れ」石崎さんは「ゆずを丸ごと加工して手間やコストが掛かり止めるつもりだった。システムは手軽でおいしく本当に助かる」とピール煮でサブレ、煮汁でゼリーを商品化。農福連携に繋がりました。

全国展開に伴い「廃棄果皮0システム」のロゴマークを作成し、商標を登録。商品にロゴマークとQRコードを貼付し、手にしたお客様へ廃棄果皮を活用した6次産業化の情報を発信しています。



図17 インターネットビデオ通話による技術指導

4. まとめと今後の展開

「廃棄果皮0システム」は農業以外の分野からも注目され、国連のSDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献する施策「消費者庁主催“エシカル・ラボin石川”」で活動事例として登壇。エシカルな消費とは「人と社会」「地域」「地球環境」を考慮して作られたものを購入・消費すること。システムを導入して作られた商品はこれら全てに当てはまり、私たちの研究は社会問題の解決に貢献する活動だと言えます。

活動を通して各地域で感じた「地元のものを使って作りたい」という強い思い。地元のものを使い地元の人の手で作る、その喜びが地域への愛着を育み、後継者不足や過疎の対策に繋がると確信。農業の新しい魅力を伝える私たちの活動はまだまだ続きます!



図18 ロゴマークと廃棄果皮0システム HPのQRコード



図19 エシカル・ラボin石川

「HACCP導入」応援団！ 農業高校生が食品の安全安心を考える



プロジェクト発表会 分野Ⅲ類 北信越ブロック 石川県立翠星高等学校

総合グリーン科学科 2年 佐藤 楓
1年 平田 歩美
3年 山田 真穂
1年 石村 心菜
1年 小林 真唯

1. 背景

食品衛生法改正で、2021年6月、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が「HACCP（ハサップ）」に沿った衛生管理が義務化。HACCPを導入しなければ、加工食品・生鮮食品の販売や飲食店で食品提供が出来なくなります。私たちは、2012年模擬株式会社SUISEI-FACTORYを設立し、儲かる6次産業化のモデルとして様々な加工食品の開発・製造販売・ブランド化を実現してきました。活動を続けるため、科目「食品製造」の学びを活かし、2019年10月「HACCP導入」開始！

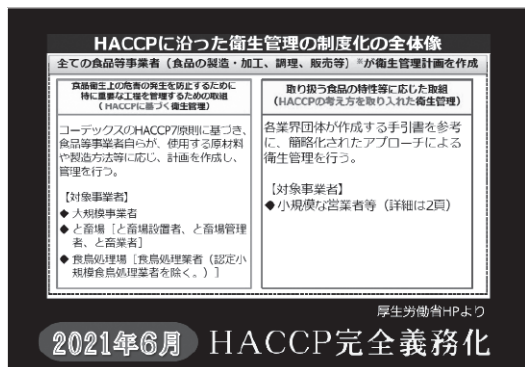


図1 HACCPに沿った衛生管理の義務化

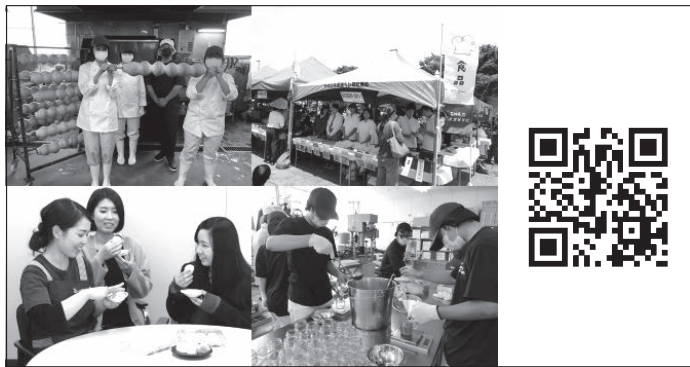


図2 これまでの私たちの活動 及び 活動紹介動画QRコード

2. 課題と目標

HACCPとは「危害要因分析・重要管理点」の略で、国際的な衛生管理手法。仕入れから販売までで健康被害が起こる要因を分析し、衛生管理計画を作成・実行・記録しますが、問題に対して正解はなく幾通りもの答えがあり、何を問題とし、どの答えを選ぶか自分たちで決めるという、今までと全く違う考え方の理解が難しく、「ルールに見える化」や『製品抜き取り検査』を『重要工程全数チェック』に変更 など手順も膨大に増えます。

私たちは、6次産業化事業や地元企業が対応に苦慮し廃業に到るのではと考え「HACCPを含めた6次産業化支援」を目指しました。

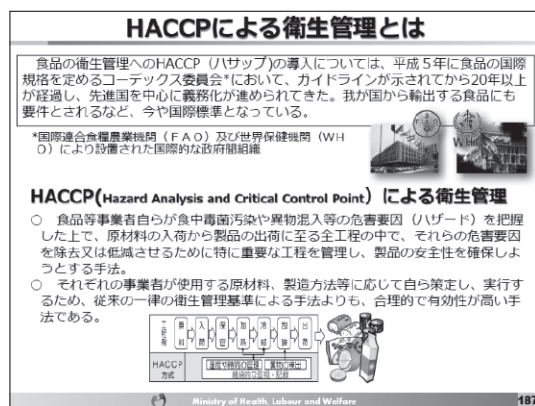


図3 HACCPによる衛生管理とは (厚生労働省HP)

3. 活動内容及び成果

（1）6次産業化支援継続のため第三者機関によるHACCP認証取得

生産者の信用を得るため、第三者認証取得を決意。昨年6月「石川県予防医学協会」川口さんの指導で「汚染区域や清潔区域のゾーン分け」「水質検査」「原材料・製品・アレルギー・設備・器具・排水・廃棄物・害虫の管理」などを徹底。コーデックス委員会の「7原則12手順」に沿ったHACCPプランを作成。製造・洗浄・清掃などのマニュアルと65手順、659ルールを決定。

「重要管理点の記録は、焼く温度と時間でいい？」「焼き色と記録者名も！」

「手洗い場のスポンジはピンク、シンクは青、調理器具は黄色ね」

「持ち込んでいい飲物は、アレルギーが入ってない水・お茶・スポーツドリンクだね！」

実践しながら、修正・改善を繰り返し、検証。

10月「食品安全マネジメント協会」藤田さんが東京から来校。監査を受けた結果、SUISEI-FACTORY「はくさん米粉クッキー」製造ラインが「世界レベルの衛生管理基準・JFS-B規格」適合証明に合格！

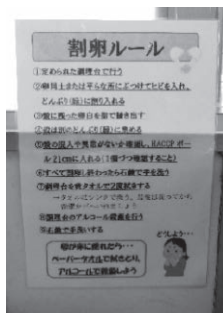


図4 見える化(一例)



図5 適合監査の様子



図6 「JFS-B規格」適合証明合格！



図7 はくさん米粉クッキー

教育機関初の快挙として日本農業新聞全国版や地元新聞に掲載。テレビの密着取材を受けるなど大注目！そして「イオンモール白山」のスーパーで販売決定！工場検査に来た「イオンリテール株式会社」中村さんは「JFS-B規格だから安心して取り引きできます」と断言！規格の安全性と有効性が証明されました。



図8 イオンスタイルに納品

（2）HACCPを含む6次産業化支援・企業へのHACCP導入支援の実施

県内野々市市「生産者団体・ヤーコン倶楽部」からピュール製造支援依頼があり「HACCP ってなに？」という生産者に講習会を実施。私たちの衛生管理方法を紹介。翌年度製造するJA加工工場にも行き、HACCP導入が可能な施設だと確認。「難しいけど、教わりながらならできそう！」と、生産者と準備を進めています。

県内金沢市「きよし農園」多田さんは、私たちが支援した「ゆずピール煮」で6次産業化事業に成功しています。

「HACCP勉強中だけど全然わからない」と相談され、製造現場でゾーン分けや原材料の保管など問題点を指摘。本校で私たちの方式やルールの可視化を見学され、一緒に異物混入・食中毒・農薬などの危害要因を分析。「きよし農園専用HACCPプラン」を作成し、殺菌方法、温度・時間の記録について解説。「実際に見ると具体的にわかる！来年建設する加工場と店舗も協力して！」と依頼されました。



図9 試験製造・施設確認

県内小松市「菓子製造販売会社・明月堂(めいげつどう)」竹田専務から「JFS-B規格を取得したいので教えて欲しい」と依頼を受け、会社の機械・原材料保管場所・製造方法・直営店を見学。後日、本校の施設を見に来られ、食品事故の原因を追跡可能にする「トレーサビリティシステム」構築に重要な、原材料入荷時の温度や状態確認・ロットナンバーによる管理法・ロットが混ざらない工夫、製品番号や販売先等の記録方法を説明。「漠然としていた課題が明確になった。翠星方式をすべて取入れたい!」と大好評!



図10 危害要因分析



図11 製造現場確認(明月堂)

(3) HACCP導入事例のモデル化と全国発信(6次産業化事業・中小企業・他の農業高校)

本校での体験が、わかりにくいHACCPの具現化に繋がると実感!そこで、私たちの実践をモデルケースとした「翠星HACCPスクールツアー」を企画。ツアー内容や回る順番、説明文を考えリハーサル。そんな時、食品安全学の研究者・南九州大学長田准教授から「宮崎県の農業高校に『JFS-B規格』を普及させたい」と相談があり、ツアーの話をする。「企画に協力したい!」と説明内容や言葉を監修していただき、ツアープログラムが完成!

「HACCPで他校と交流したい!」と、全国の農業高校220校にウェブアンケートを実施。県内能登高校・七尾東雲(しのめ)高校、宮崎県の日南振(にちなんしん)徳(とく)高校・都城(みやこのじょう)農業高校、北海道の大野農業高校に来校ツアーやZOOMでリモートツアーを実現!「具体的に見たらハードルが低くなった。見える化や記録方法をマネしたい」と、今後も交流を続けます。

以前加工技術支援を行った埼玉県「障害者就労施設・晴れ晴れ」石崎さんから「加工場を新設するのでHACCP向きの設計にしたい」と相談を受け、リモートツアーを実施。「動線、原材料の保管場所、トイレの位置など、今悩んでいることの参考になった。他の施設にもツアーを紹介していい?」と好評!再度、職員全員でのツアー申し込みがあり、実施。



図12 南九州大学長田准教授のスクールツアー監修



図13 他の農業高校校にリモートツアーを実現



図14 障がい者就労施設にリモートツアーを実現

テレビで私たちの活動を知った食品加工販売会社「畑のシェフ」奥谷さんが来校。「畑のシェフ」は、大手ハンバーガー店やコンビニにカット野菜を提供しています。「従業員のHACCP共通理解が難しい。新規事業を展開するにあたり、HACCPを学んだ翠星高校卒業生をチームリーダーとして採用したい!」と求人申し込みがありました。私たちの活動は、食品産業から求められていると強く感じました。

和菓子職人松浦さんは「日本食品衛生協会」の指導員として、本校がある松任地区の事業所にHACCPの普及を行っています。「年配の事業者にHACCPを理解してもらえず、面倒だから廃業と言われる。高校生が親しみやすく説明して欲しい」と、スクールツアーの視察に来校。「手順やルールに見える化の方法が良い手本になる。質問しやすく答えもわかりやすい。教材に使いたい」と、和菓子店を紹介頂き、ツアー実施。

「すべての食品従事者にHACCP共通認識を」と、スクールツアーの動画を作成。YouTubeで配信。石川中央保健所「食品衛生指導員研修会」で動画が教材として採用。食品衛生協会から「DVDはないの?事業者に見せたい!」と要望があり、予算が付きツアー動画のDVD化が決定!「全国の保健所で使って欲しい」と、厚生労働省に私たちの活動を報告。HACCP普及活動に貢献できました!

4. まとめと今後の展望

この10年、食中毒事件数は減らず、異物混入事故は増加。「難しい・ややこしい・面倒くさい」と言われるHACCP。地産地消を支える中小企業に普及していないという現状は、食品事故の危険と隣り合わせということ。農業高校生の私たちが「安全安心の発信地」となり「皆さんにもできます!」と寄り添うことが、食品事故の防止と地産地消の推進につながるのです!



図15「畑のシェフ」従業員へ来校スクールツアー実施



図16 日本食品衛生協会指導員松浦さんによるツアー視察



図17 ツアー動画作成



図18 ツアー動画配信・QRコード



図19 石川中央保健所の講習会で動画が採用



図20 食品衛生協会からツアー動画のDVD化が決定!

石川の未来を創るイチゴ ～イチゴ高設栽培モデルの確立と校内6次産業化への挑戦～



プロジェクト発表会 分野I類 北信越ブロック 石川県立翠星高等学校

総合グリーン科学科 3年 日野 一輝
3年 畑中 隼基
3年 中森 郁生
2年 吉川 翔人
2年 石倉 雄太

石川県をイチゴの産地にしたい！イチゴで校内6次産業化を実現したい！
この思いから、本研究を開始しました。

1. はじめに

農林水産省の「作物統計」によると、イチゴの都道府県別出荷量のトップは栃木県で24,400t、全体の15.1%を占めています。2位は福岡県、3位は熊本県です。私たちの暮らす石川県は、「0%」。つまりイチゴが生産されていない県なのです。また、「農業経営調査」によると10aあたりの農業所得が最も高いのは施設野菜であり、その中でもイチゴは約190万円と高水準。「石川県でもイチゴを栽培できれば、地域の農業を大きく変えることができる!」と考え、2023年度よりイチゴ栽培に挑戦しています。栽培初年度（2023年度）は、石川県の厳冬下では十分な室温が確保できず、大失敗。

これまでの栽培データを参考に私たちは再びイチゴの高設栽培に挑戦しました。この研究が成功すれば、イチゴが新たな収入源となり、石川県の農業の活性化につながります。そこで私たちは温度や収量などのデータを解析し、「石川県でイチゴを育てるための“最低条件”を解明!」「地域の農家に普及!」「石川県を新たな産地にする!」ことを目的に活動を開始。

2. 研究方法

実験はガラス温室で行い、株式会社アグリスの「ベリーザキット」による高設栽培を行いました。栽培品種は章姫で、1,000株を管理。地元農家とも協力しながら実践的な栽培に取り組みました。



図1 2023年度 定植の様子



図2 2023年度 生育調査



図3 翠星高等学校 ガラス温室

3. 栽培初年度（2023年度【1期】）の活動

10月、ベリーザキットを4.5m導入、品種「章姫」45株を定植。しかし、定植した苗が小さく、初期生育不良となり、収穫はほとんどできませんでした。12月、いちごファームHakusanを視察。「農家のような栽培は難しい」「経験や感覚に頼る部分が多い」「継続的なデータ収集が必要」と実感。そして、私たちは「失敗も貴重なデータ」と捉え、石川県に適したイチゴ栽培モデルの確立を目指しました。栽培初年度の結果は規格外率が63.89%、1株あたり収量が25.96gと目標収量500gには届きませんでした。この経験をもとに、2024年度の栽培計画を立案しました。



図4 ベリーザキット(4.5m)の設置
地元農家の視察及び設置の協力



図5 いちごファームHakusan視察

4. 栽培2年目（2024年度【2期】）の活動

本校は「令和6年度DXハイスchool採択校」となり、データサイエンスができるガラス温室の改修工事を開始。7月から整備を始め、9月には新たに104mのベリーザキットを設置。さらに最適な温度管理のために根域を15℃に保つショウオンボイラ、室温を10℃に保つ大型ジェットヒーター、ハダニの増殖などを防ぐUVB電照を導入。



図6 石畳の整備



図7 温室の改修工事

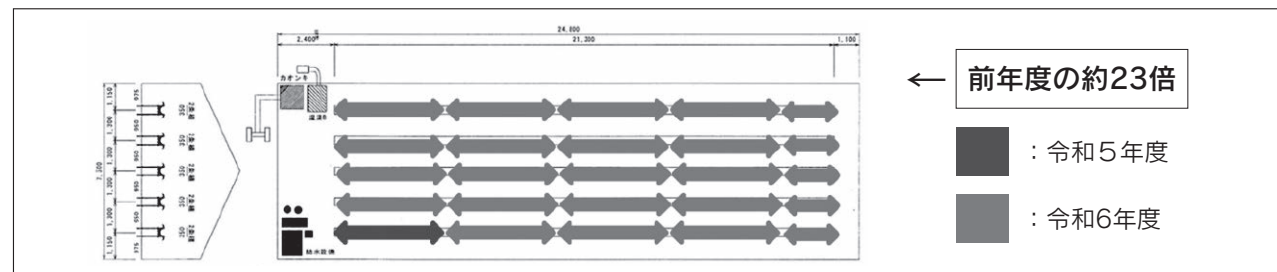


図8 栽培規模の比較(R5とR6の比較)

ところが、9月に定植予定だったイチゴ苗が「花芽分化未確認苗」であることが判明。このまま定植すると収量が減少するため、定植を10月上旬に延期し、花芽分化を促すことにしました。10月、章姫1000株を定植。11月には石川県の厳冬に備えてスカート状にマルチングを行い、玉受けネットも設置。株式会社アグリ栽培指導員から「草丈が15cmしかない。この時期だったら30cmは欲しい」と指摘され、促成栽培に失敗していることが判明。そこでハウス内の温度を可視化したところ、イチゴの生育適温である18℃以上に届いておらず、燃料代も1日あたり約1,965円と高額であることが判明。栃木県農業振興事務所の結城さんは、「ハウス内を保温する工夫が必要。そして、栽培品種の選定も重要」と評価。来期【3期】に向けて安価で最も効率的な方法を模索した結果、温室内を二重構造化へと改善し、極早生品種「かおり野」による促成栽培の実現を目指すことにしました。1月から5月までの総収量は535.56kg、目標収量500kgを達成。一方で規格外率は37.35%、規格外量は200.04kgとなり、品質面の課題が残りました。追い打ちをかけるように来期【3期】のイチゴ苗の単価が約341円であることが判明。石川県にはイチゴ苗を販売する業者がおらず、輸送費や養生費がかかります。石川県でのイチゴ栽培の普及には育苗技術の確立が必要と判断。いちごファームHakusanの育苗施設を見学しました。親株から育苗すると、1株あたり約72円、1000株で約27万円のコスト削減になります。20a規模で14,000株を栽培する農家であれば、約376万円のコスト削減が見込まれます。私たちは、「育苗から収穫まで全工程を網羅した石川県における新たなイチゴ栽培モデル」構築を決意しました。今後、3月から育苗を実施、育苗技術を確立し、この栽培モデルを地元農家と共に完成させます。「石川県をイチゴの一大産地」へと発展させます。

5. 新たな価値の創造

今期【2期】収穫したイチゴが「儲かる農作物」であるかを確かめるため、1パック400円、500円、800円で販売。その結果、スーパーより高い価格設定に関わらず、連日即完売。追熟しにくい果物であるイチゴは、収穫した時点の熟度が味を左右します。本校の「完熟イチゴ」はその味の良さから販売力のある商品であることを実感しました。今後、販売方法や販売戦略を考え、販路の拡大にも取り組みます。その第一歩として、販売用ロゴを作成。さらに来期【3期】はイチゴの市場価格が高騰する12月から販売を行い、儲かる農作物であることを証明して



図9 定植の様子(10/11)



図10 株式会社アグリ栽培指導



図11 栃木県農業振興事務所指導

みせます。

さらに本校食品科学コースと連携し、成分分析を実施。ジャム製造に適した品質であると確認しました。糖度・酸度は2～4月にかけて徐々に低下し、ペクチンは常に一定量含まれていました。果実の硬度は徐々に柔らかくなり、4月以降は果実の熟れによって規格外率が増加しました。

規格外イチゴ110kgを食品科学コースに納品し、イチゴジャムを製造しました。さらに食品科学コースは、今年度、イチゴジャムのHACCP第三者認証「JFS-B規格」に挑戦します。現在、本校産イチゴの規格外品を用いた様々な加工品が考案されています。商品化によって、これまで無価値であった規格外品が利益となります。加工品は保存性や流通面で優れていることから、石川県産イチゴを全国各地へPRできます。石川県を新たなイチゴの産地として全国へ発信します。



図12 即売会の様子

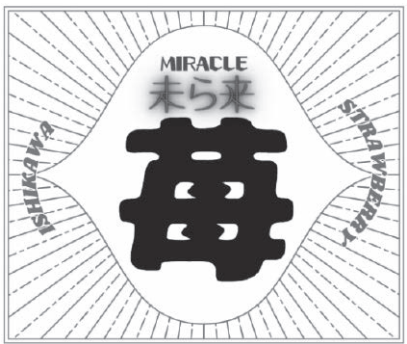


図13 販売用ロゴ【未来イチゴ】

6. 今後の展望・目指すべき姿

これまでに本校では、イチゴの高設栽培に関心を持つ方々に施設を公開し、取り組みを紹介してきました。その結果、見学をきっかけに9月から石川県内でイチゴ栽培を始める新規就農者が誕生！私たちの挑戦が地域に広がり始めています。さらに、2月に地元中学生を対象とした「イチゴ狩りツアー」を計画！次世代に向けてイチゴの魅力を発信します。

生産量「0」から始まった挑戦は、2年目で500kgを突破し、6次産業化・企業連携・自家育苗へとステージを進めています。私たちの活動事例を通して、地域の農家が「今の栽培方法は本当に適切なのか」「改善の余地はないのか」と問い直すきっかけを提供。「育てる！作る！届ける！石川のイチゴが未来を創る」、地域に根ざした持続可能な農業の姿を発信しつつけます。

「イチゴを食べに石川に行こう！」

私たちは「次世代型温室でのイチゴ栽培」を実践し、これからの農業の未来を創造します。



図16 イチゴの新規就農者

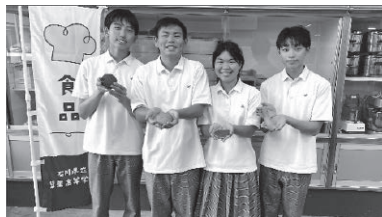


図14 イチゴジャムの製造



図15 イチゴ狩りツアー計画書

和菓子でつなぐ世代の絆 ～白山市から全国へ届ける敬老の日の贈り物～



プロジェクト発表会 分野Ⅲ類 北信越ブロック 石川県立翠星高等学校
総合グリーン科学科 3年 山本 琉偉
3年 山田 晴紀
2年 西田 沙樹
2年 宮井 奏

1. はじめに

江戸時代、加賀百万石の礎を築いた前田利家公は茶の湯への関心が高く、お茶に欠かせない菓子作りが盛んとなり、和菓子文化が石川県に育まれてきました。

令和元年、地元白山市の和菓子店「大松(だいまつ)庵(あん)」松浦社長から「県の和菓子業界全体が若者の和菓子離れによる消費低下や後継者不足に悩んでいる」と相談を受け、若者への和菓子の普及を目指し「翠星・和菓子部」を結成。数ある和菓子の中で、「餡炊き」「生地作り」「包餡」など基本技術を全て学べる「饅頭」の製造を行い、毎年卒業生には紅白饅頭を贈っています。学んだ技術を活かし、毎年全国和菓子甲子園に参加。令和2年、地元白山(しらやま)比咩(ひめ)神社「恋文奉納」の巻物をモチーフにした「恋(こい)つゝみ(つつみ)」で優勝！商品化され、現在も販売中です。



図1 松浦社長による技術指導



図2 「恋つゝみ」



図3 第11回全国和菓子甲子園優勝



図4 商品化した「恋つゝみ」

2. 活動目標・課題の設定

本令和5年、「母の日のカーネーション」「バレンタインデーのチョコ」のように定番の贈りものが決まっていない敬老の日に着目。「若者から年長者に和菓子を贈る」新文化を定着させ、地元和菓子文化の活性化を目指した「敬老の日キャンペーン」を考案しました。白山市地産地消課・地元和菓子店9店舗の協力のもと、キャンペーンを開催。回を重ねながら、更なる認知度向上を目指し、和菓子の魅力発信及び「敬老の日キャンペーン」の普及・啓発に取り組んでいます。

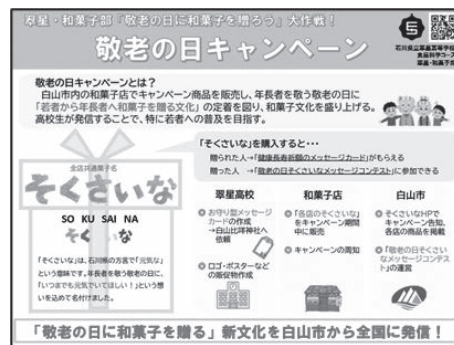


図5 「敬老の日キャンペーン」内容

3. 活動内容・結果

(1) 地元産食材を活用した食品開発

「敬老の日キャンペーン」は、「そくさいな」という全店舗共通の菓子名をつけた、各店独自の創作和菓子を販売します。「そくさいな」とは、石川県の方言で「元気な」という意味で、「いつまでも元気でいてほしい」という願いを込めました。

私たち「和菓子部」のオリジナル「そくさいな」は規格外品や地元食材を使って市内和菓子店と協働開発しています。第1回は、「彩(さい)霞堂(かどう)」城戸口社長に技術指導いただき、地元産「おまつと牛乳」と本校のイチゴジャムを使用した琥珀糖を開発し、大好評！彩霞堂の通常商品に加えていただきました。第2回は「御菓子司むらもと」村本さんと校内アンケートで、好きな和菓子上位であった「どら焼き」を開発。「白山ブルーベリー園」代表打越さんから「総収量の約2割が未熟果や傷で規格外となっている」とお聞きし、規格外ブルーベリーと本校乳酸菌飲料「ラクピス」で『食べた人が元気になる「そくさいな」』が完成！

今年は「雅風堂(がふうどう)」安田社長に協力を依頼し、校内アンケートで人気1位だった和菓子「大福」の協働開発が決定！本校では今年からイチゴの本格栽培が始まっており、生物資源コース代表川端先生から「収量の約4割が規格外となっている」とお聞きし、規格外翠星イチゴを活用したイチゴ大福を開発！学校で育てたものを自分たちの手で商品にして販売する、そんな「校内六次産業化」が今、始まります。



図6 「彩霞堂」
城戸口社長との協働開発



図7 「御菓子司むらもと」
村本さんとの協働開発



図8 令和7年校内アンケート
Q.好きな和菓子は？



図9 「御菓子司雅風堂」
安田社長との協働開発



図10 イチゴ収穫体験



図11 イチゴの調整(ヘタ取り)

(2) 「敬老の日キャンペーン」の開催・成果

「第2回敬老の日キャンペーン」は令和5年に引き続き、白山市と市内和菓子店「彩霞堂」「圓八(えんぱち)」「田中屋」「雅風堂」「大松庵」「つるやハニー」「むらもと」「ひろの」「甘(かん)清堂(せいどう)」の9店舗が協力して下さっています。

「そくさいな」購入者には、白山比咩神社で健康祈願したお守り型メッセージカードの配布や白山市運営でメッセージコンテストも実施。



図12 「そくさいな」お守り型

イオンモール白山ゼネラルマネージャー岩濱さんは「素晴らしい企画です！ぜひ協力させてください！」と、館内大型モニターやイオンモールアプリでキャンペーンの紹介、メッセージコンテストの館内展示および「県内菓子セレクトショップ・シラヤマスweetsファクトリー」での販売を快諾。

キャンペーン周知は、市のホームページ掲載と市内小中学校全27校、生徒約9,100人へチラシを配布。キャンペーン期間は、敬老の日を含む9月10日から16日の7日間開催され、地元のテレビ局などメディア4社に取り上げていただきました。

白山市田村市長からは「素晴らしい取り組みですね。『敬老の日キャンペーン』を今後も継続して欲しい！」と奨励され、県内最大の道の駅「めぐみ白山」に特設ブースの設置が決定！特設ブースでは9店舗の「そくさいな」を購入でき、用意した132個が開始2時間で完売するほど盛況でした。オリジナルどら焼きの仕上げ体験には小中学生54名が参加し、大好評でした。



図13 メッセージコンテストの館内展示



図14 第2回「敬老の日キャンペーン」のチラシ



図15 白山市役所訪問 活動報告



図16 道の駅「めぐみ白山」そくさいな販売



図17 道の駅「めぐみ白山」どら焼きの仕上げ体験会

「そくさいな」は店舗販売だけでなく、校内予約販売も実施。生徒42名が購入に訪れ、このうち54.7%が、贈り物として購入してくれました。全校生徒を対象としたアンケート結果では、「敬老の日にはプレゼントを贈る人」が第1回キャンペーンから着実に広がっており「敬老の日には和菓子を贈る」という新文化が、根付き始めていることが分かりました。



図18 「そくさいな」校内販売

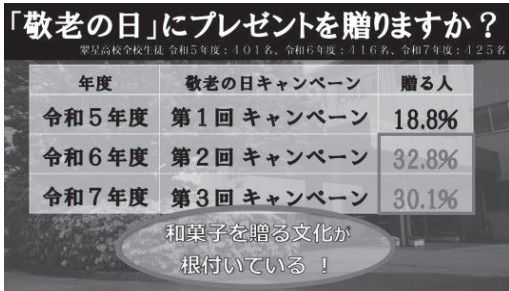


図19 校内アンケート「『敬老の日』にプレゼントを贈りますか？」集計結果

和菓子店からは「今年は『そくさいな』の予約注文も入りたくさん販売できたよ！」「昨年よりキャンペーンを知っているお客様が多かった！」と、嬉しい声を聞くことができ、「第2回敬老の日キャンペーン」が成功！



図20 「つるやハニー」坂井社長

キャンペーン終了後、和菓子店9店舗にアンケートを実施。「キャンペーンを継続することで和菓子業界の活性化に繋がる」が89%、「キャンペーンが若者への和菓子の普及に繋がる」が78%と、「敬老の日キャンペーン」が若者への和菓子の認知度向上と和菓子業界の活性化に繋がる事を実感できました。

令和7年5月に「第3回敬老の日キャンペーン運営会議」を実施。昨年同様、9店舗の和菓子店とイオンモール白山・道の駅めぐみ白山に協力して頂けることになり、「キャンペーンのPRと新商品開発に力を入れていこう！」と、皆の気持ちが一つになりました。さらに、令和7年9月、イオンモール白山で、石川県内の和菓子店が集まる「和スイーツ祭」の開催が決定！翠星・和菓子部のインスタグラムも6月に開設しました。「敬老の日には和菓子を贈る」新文化を白山市から石川県、そして全国へと発信していきます。

（3）小中学生への食育活動

地域子ども達に和菓子の魅力を知ってもらいたいと考え、敬老の日と絡めて、令和6年9月、市内小中学生に和菓子体験会を開催。17名の子ども達と令和4年全国和菓子甲子園で大会特別賞を受賞した「ほーほけきょ！」を製造しました。「ほーほけきょ！」は地元産グリーンピースを使った羊羹です。体験後にアンケートを実施。「和菓子を初めて作った」が67%、「和菓子職人に興味を持った」が100%。作った和菓子は「おじいちゃん、おばあちゃんにあげる！」と大好評でした。

また、白山市立松南小学校の4年生49名と地元食材を用いた饅頭体験や校内・地域のイベントでも和菓子体験会を実施し、合計165名の子ども達に和菓子の魅力を伝えることができました。



図21 市内和菓子店との集合写真



図22 第3回敬老の日キャンペーン運営会議



図23 「ほーほけきょ！」



図24 和菓子体験会



図25 白山市立松南小学校 饅頭作り体験会

5. 今後の展望

和菓子は、長い歴史と文化に育まれた日本の宝です。そこには、職人の技や四季の美しさ、そして人と人との温かいつながりが込められています。この魅力を未来の世代へとつなぐために、今後も若者へ和菓子の魅力を発信していきます！

「敬老の日といえば和菓子だね！」が定番となる、全国一大ムーブメントを起こし、日本の大切な伝統文化「和菓子」を守ります！

あつまれ！100年の森

～高校生が実践する学校庭園再生と環境教育・防災教育・生涯学習の拠点づくり～



プロジェクト発表会 分野Ⅱ類 北信越ブロック 石川県立翠星高等学校
総合グリーン科学科 3年 飛田 卓羽
3年 直江晟士朗
3年 近辻 未悠
3年 宮島承大朗

1. はじめに

「こらー！庭園で鬼ごっこするなー！」

そんな声が聞こえてきたのは、50年前のこと。昭和50年「開校100周年記念事業」で造られた本校の庭園「造園実習見本園」は、皆に親しまれる庭園でした。16,000㎡の広大な敷地に、日本・イギリス・イタリア・フランスという世界の代表的な庭園様式が集められ、管理方法や剪定・雪吊りなどの技術を実践的に学べる、まさに「生きた教材」でした。



図1 造園実習見本園



図2 生きた教材



図3 荒廃した庭園

本校は明治9年開校。令和8年に創立150周年を迎える地域と共に歩んできた、伝統ある農業高校です。現在は、学科改編により造園を学ぶ生徒や授業数が激減。庭園は、十分な手入れが行き届かず、鬱蒼とした森のように見る影もなく荒れ果ててしまったのです。長年にわたり「生徒の学び」を支えてきた庭園が失われることは、私たちにとって見過ごせない問題でした。

2. 課題の設定と目標

「人が集う庭園をよみがえらせたい！」「高校生が管理できる100年後も続く庭にしたい！」と、環境科学コースと生徒実行委員会で「チーム100年の森」を結成。創立150周年記念事業として、活動を開始しました。

3. 活動内容と結果

（1）庭園の現状を把握し、再生しよう！

まず庭園内の「未来に残したい樹木」を選定。「造園技能検定3級で出題される樹木」38種と「学校のシンボルツリー」5種、合計43種の樹木を選びました。



図4 庭園のエリア分け

次に、庭園を「日本」「イギリス」「イタリア」「フランス」「タギョウショウ並木」の5つのエリアに分け、整備を開始。

「タギョウショウ並木」は、本校の名物景観です。近年、生育不良が目立つようになり、生育調査を実施。結果に基づき、剪定・伐採を行い、樹冠と根の干渉を解消。生育不良を改善しました。現在も、科目「総合実習」で管理作業を継続的にを行っています。

「日本庭園」は「池泉回遊式庭園」で、見所の池は鯉の背びれが見えるほど水深が浅く、濁っていました。そこで、ヘド口をかき出し水深を回復。排水口に繁茂する水を堰き止めていた樹木の根を取り除き、詰まりを解消。濁りを改善しました。今後は、枯山水・築山・露地の整備や小道を再建する予定です。

「イタリア庭園」は、見通しを良くするために、生垣の伐採・伐根を実施。イタリア庭園の象徴である噴水は、ポンプの破損により水が吹き上がり、長年堆積した泥に水草が繁茂し、景観を乱していました。水草の根が張った泥は重くて簡単には持ち上がり、スコップでブロック状に切断し、数人がかりで噴水の外にかき出しました。今後は、噴水を花壇として利用する他、パーゴラに新たにフジを植え、芝生を再生させます。

「フランス庭園」は、外郭のカイズカイクキが肥大化し、外部からの見通しを悪くしていました。そこで、環境設計分野と協力してカイズカイクキの伐採・除去を行い、60本中、52本の撤去を終えました。引き続き作業を行っています。

令和5年度から現在までの庭園再生作業は、「延べ人数1,229人」、「延べ時間2,403時間」でした。



図7 噴水内の泥の撤去作業



図8 伐根作業

（2）手入れしやすく環境教育・防災教育に役立つ庭園を作ろう！

フランス庭園内は沈床式で、周囲より50cm低く、水はけが悪いため雨で地面がぬかるむと「乗用草刈機」が使用できず、除草効率の悪さが問題でした。

「もっと水はけが良かったらなあ」「無人草刈り機が走れたらなあ」

そんな時、科目「造園計画」で次世代のグリーンインフラである「レインガーデン」について学びました。レインガーデンとは、「雨水浸透緑地帯」とも言われ、雨水を一時的に貯めてゆっくりと地面に浸透させる「最新の造園手法」です。下水道負荷の軽減、水質浄化、植物の蒸発散によるヒートアイランド現象の緩和、ゲリラ豪雨時の表面水敷地外流出を抑制、地下水涵養などの効果が期待できます。

「これだ！」と思った私たちは、地元出身の国内外で屋外環境設計を手掛ける岩村卓弥さんに相談。「レインガーデンなら、水はけの改善と手入れのしやすさが両立できるね。無人草刈り機も走れるよ」と、フランス庭園に隣接する草花温室跡地も含め、円形広場を設計していただきました。



図9 フランス庭園内(現在)



図10 円形広場レインガーデン(SOMEWHERE DESIGN STUDIO)

本校がある白山市松任地区は、手取川扇状地に位置します。白山・手取川・日本海をつなぐ水のサイクルが地域内で完結していることから、2023年「ユネスコ世界ジオパーク」に、市全域が対象の自然公園「白山手取川ジオパーク」として認定されました。水が運ぶ石によって作り出される多彩な風景が特徴で「水と石のジオ」と言われています。

レインガーデン造成の際に、川の流れによって削られた扇状地特有の丸石が出てくると予想されます。通常は工事中にしか見られない石の露出を、レインガーデンの一面に残すことで、ジオ学習に繋がると考えました。

白山市「ジオパーク推進課」日比野さんから「扇状地のゴロゴロした石が出てくる様子を、気軽に見られると嬉しい！ジオ遠足やジオツアーにぜひ使いたい！」と好評。8月「世界ジオパーク再認定」調査会にも呼ばれ、レインガーデンでのジオ学習計画を紹介し、手応えを感じました。



図11 翠星高校と手取川扇状地



図12 白山市ジオパーク推進課



図13「世界ジオパーク再認定」調査会

また、庭園の地下水を「災害時の生活用水として地域に活用して欲しい」と考え、白山市危機管理課に「災害時協力井戸」を申請し、登録されました。



図14 庭園の地下水

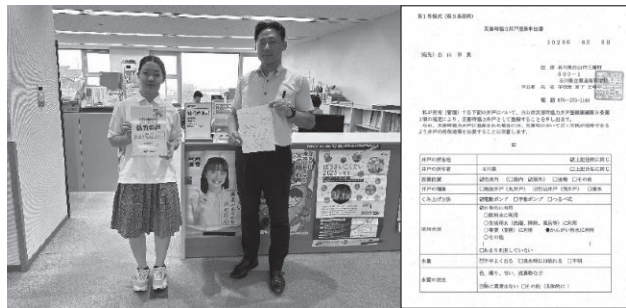


図15「災害時協力井戸」申請

(3) 地域活性化に貢献する庭を目指そう！

26年前、本校では庭園を巡り樹木クイズを解いていく野外文化活動「グリーンアドベンチャー」が行われていました。しかし、庭園の荒廃に伴い活動は停止。私たちは、地域の方々が生涯を通じて学べる体験型環境学習「グリーンアドベンチャー」の復活を決意しました。

過去の「グリーンアドベンチャー」を体験してみると、樹木の枯死・道がない・番号札がないなど、多くの問題点を発見。

そこで、12本の樹木を新たに選定し、クイズを作成。ルート設定・掃除・案内板の設置を行い、7月に「プレ翠星グリーンアドベンチャー」を開催。地域の子ども9名が参加しました。子どもたちは「木に詳しくなった！」「大きな松ぼっくりがあった！」「正解できてうれしかった！」と大喜び。アンケート結果から「楽しかった」が89%、「また来たい」が89%と、「100年の森」は「昔のように人が集う庭園に復活できる！」と確信。

課題として「矢印がわかりにくい」「休憩ポイントが欲しい」などが挙げられました。地域の小学校に案内を出し、11月に完成版「翠星グリーンアドベンチャー」を開催します。



図 16 案内板の設置



図17 子どもたちの様子

4. 今後の展望

今後は、季節・ジオ学習・防災など「100年の森」ならではの内容に加え、難易度の高いクイズを取り入れ、幅広い年代が学べる環境教育プログラム「翠星グリーンアドベンチャー」を完成させます。さらに「ジオ学習ができるレインガーデン」の整備を進め、持続可能な地域社会に貢献する「環境教育・防災教育・生涯学習の拠点」を目指します。

私たちの庭園再生作業は、鬱蒼とした森に光が差すにつれ、人々が集まる未来が見えてきました。庭園の整備を通して地域とともに学び、私たちは成長し続けます。今日も、明日も、そして100年後も、この庭園が地域と人を育む大切な場所であり続けるために。

「No Garden, No Community, No Future」



図18 参加者集合写真



図19 翠星高校庭園映像
再生前(左)と現在(右)

地域社会や産業界で活躍できる人材育成を目指して

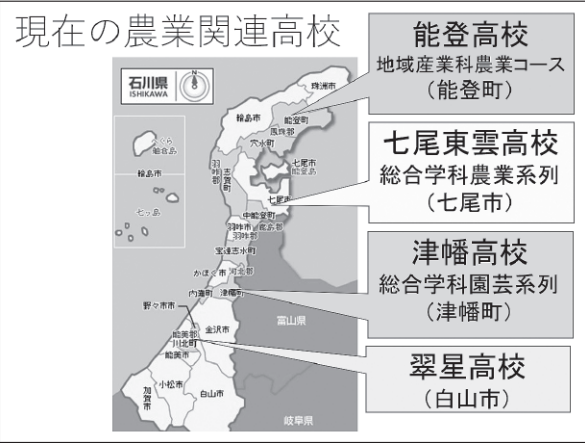
～石川県内唯一の農業高校の挑戦～

石川県立翠星高等学校 校長 宮下 正司

1. はじめに

本県では、平成12年度までは、県内に3校の農業専門高校（松任農業高校、七尾農業高校、柳田農業高校）及び農業科併設校が1校（津幡高校）あった。

平成12年度から始まった本県の高等学校再編整備に伴い、現在は、農業専門高校1校（翠星高校）、農業に関する系列を有する総合学科併設校2校（七尾東雲高校、津幡高校）、農業に関するコースを有する専門学科併設校1校（能登高校）となった。本校は、県内唯一の農業専門高校として時代の流れに柔軟に対応しながら、本県の高等学校における農業教育を推進し、地域社会や産業界で貢献できる人材を育成することを使命として教育活動を行っている。



2. 本校について

(1) 概要

本校は、石川県中央部の白山市に設置されている。白山市は、図に示した通り、西は日本海に面し、加賀平野、手取川扇状地、さらに南東には、霊峰白山を有して岐阜県と接する県内随一の広大な面積を持つ市である。白山市は平成の大合併により、一市二町五村が一つとなり誕生している。

校地の敷地面積は、107,759㎡であり、うち農場面積54,121㎡となっている。



(2) 沿革

明治9年に石川県金沢区方勸業場において、農業に熱い思いを持った若い農業篤志家に農書を講義したことが始まりであり、今年で創立149年目を迎え、全国でも長い歴史と伝統を誇る農業高校である。同時期には、「少年よ、大志を抱け」で有名な札幌農学校（現在の北海道大学農学部）が設立されている。その後、校名を何度か変え、平成12年に松任農業高等学校から、全国で初めての単位制農業専門高校として改編し、現在の校名の翠星高等学校に変更された。現在の校地（三浦町）には、昭和39年に現在の松任高校の校地（馬場町）より、移転してきた。



生徒の在籍状況については、1学年4クラス160名定員であり、2年次からコース・分野を選択し専門的な学びを行っている。教職員数の状況については、非常勤講師を含め54名である。教員数を年代別でみると、60代の数が最も多くなっている。一方で、最近、農業科を含め若手の教員採用が増加している。教員として必要な資質や知識、技術等の継承が喫緊の課題となっている。特に、農業科の教員として、専門的な技術の習得は欠かせない素養である。

(1)生徒在籍状況(令和8年5月1日現在) 448名														
学科	1年				選択		2年				3年			
	男	女	計	男女	コース	分野	男	女	計	男女	男	女	計	合計
総合 グリーン 科学科					生物資源	32	42	74			33	22	55	
					食料科学	15	19	34			29	24	53	
					環境設計	18	0	18			10	0	10	
					環境科学	20	8	28			10	15	25	
合計	77	74	151	4			85	69	154	4	82	61	143	448

(2)教職員数(令和8年5月1日現在) 54名 ()は講師内数					
年代	20代	30代	40代	50代	60代以上
人数	6(0)	15(2)	7(1)	10(1)	16(5)
内 農業の教員(教諭)	6	7	2(1)	2	2(1)
内 農業の教員(実数)			2	2	2(1)

校長・教頭・教諭・養護教諭・実習教諭・実習助手・講師は合わせて54名
うち育児休暇2名

(3) 教育目標

- ① 自然と人間の関係を重視した教育を施し、心豊かな人間を育成する。
- ② 生徒の興味・関心に基づく主体的な学習を促し、生涯にわたって学び続ける意欲や態度を育成する。
- ③ 自己の進路への自覚を深め、社会の変化に柔軟に対応できる資質や能力を身につける。

(4) スクールミッション

- ① 農業専門高校として、農業教育を通して、地域の食や農業、環境問題に積極的に関わり、地域の活性化に貢献する意欲と態度を育成する。
- ② 学習意欲の向上と進路に応じた学力の定着を図るとともに、進路実現に向けて指導体制の充実を図り、地域に有為な人材を育成する。
- ③ 社会人として必要な生活習慣や規範意識、他者への敬愛と協力を重んずる態度を育成する。

(5) 進路状況

例年、進学4割強、就職6割弱の割合である。国公立大学は、ほとんどが石川県立大学の専門高校推薦合格者である。昨年度は、石川県立大学2名、福井県立大学1名、公立小松大学に1名が進学した。現在の在校生についても、ほぼ例年並みの割合で進路を希望している。

(5) 進路状況(令和8年4月1日現在)									
卒業生数		進 学					計	就 職	そ の 他
		四年制大学 国公立	私立	短期大学 国公立	私立	専修 各種			
R3.3 卒	132	3	9	0	4	30	46	84	2
R4.3 卒	142	0	10	0	6	40	56	81	5
R5.3 卒	147	5	14	0	5	26	50	96	1
R6.3 卒	123	2	16	0	5	35	58	64	1
R7.3 卒	133	1	10	0	2	34	47	84	2
R8.3 卒	107	4	14	0	6	19	43	63	1

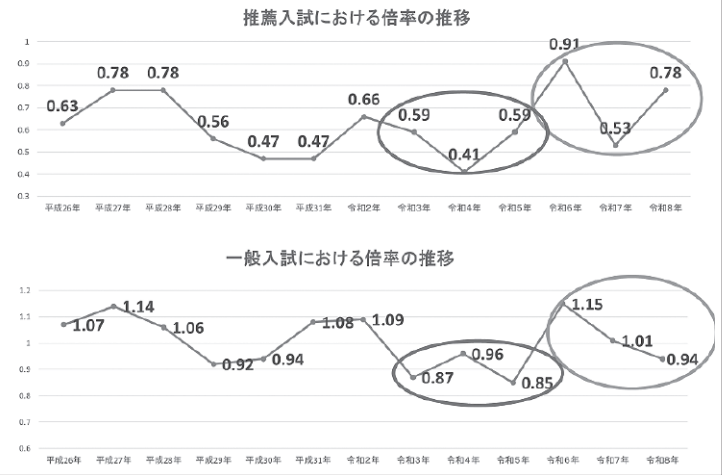
(6) 入試倍率(受検倍率)

本校では、定員の20%を推薦入試に配分しているが、定員に達する年は近年ではない。松任農業高校時代の小学校の頃は、学科により定員を超えていたこともあったが、翠星高校総合グリーン科学科の大学科となった以降は超えていない。直近では、令和6年度入試において、あと少しで定員を満たすところだったが、残念ながら及ばなかった。一般入試については、コロナ禍であった数年は定員割れが続いたが、令和6年度、7年度と2年連続で倍率が1倍を超えている。

ここ12年間の入試倍率は、次頁の図に示した通りである。特に、コロナ禍で本校への入学希望者が激減した。これは、中学校での高校説明会が中止されたり、中学生の体験入学ができないなど、中学生に対して十分な情報を伝えきれなかったことが原因であると考えられる。専門教科の内容を知らない中学生には、あらゆる機会を通じて農業高校の様子を伝えることが大切であると改めて思い知らされた。

コロナ明け後は、推薦入試、一般入試ともに倍率が上昇した。来年度以降も入学希望者が増えるよう努力し、中学生とその保護者から選ばれる学校を目指していきたい。昨年度からは、体験入学とは別に、休業日である土曜日に、「オープンハイスクール」を実施している。年を追うごとに参加者数が増加しており、入学希望者増加の一因となっている。体験入学、オープンハイスクールともに、生徒が運営の中心となり、学校やコース・分野の説明、体験実習の説明と補助など生徒主体に実施している。本校生徒の姿を中学生や保護者、中学校関係者等に見てもらうこともねらいのひとつである。

(6) 入試倍率(受検倍率)



(7) 教育内容

本校は、大学科農業科として、総合グリーン科学科の1学科を設置している。前述の通り、1学年160名4クラス編成であり、1年次は、全生徒が必履修科目を中心とする普通教科や原則履修科目「農業と環境」、「農業と情報」、すべての専門分野を体験する「総合実習」を履修する。2年次より、生徒の進路希望や興味・関心に応じた3コース4分野の専門分野及び選択科目を履修する形態をとっている。また、毎朝10分間の朝学習「翠星タイム」を通じて基礎学力の定着や進路実現に向けた一般常識等の習得を目指している。昨年度から1人1台パソコンによるスタディサプリ(株)リクルート)を導入している。効果については、検証を続けながら、改善を模索して進めている。

3コース4分野について簡単に紹介する。

① 生物資源コース

農作物の栽培を中心に経営・流通、園芸福祉、バイオテクノロジー等の専門的な学習をしている。農業法人、先端農業、流通・小売業、福祉産業に必要な資質能力を身につけることを目標としている。

② 食品科学コース

食品の加工、分析、有用微生物に関する専門的な学習をしている。特に、食品安全規格JFS-B規格に基づく衛生管理を学び、実践している。

- ③ 環境科学コース（環境設計分野）
農業土木に関する専門的な学習をする。農業土木に携わる技術者に求められる設計・施工・測量の基礎とともに、水・環境・社会基盤について実践的に学び、関係資格を取得している。
- ④ 環境科学コース（造園分野）
造園、都市緑化に関する専門的な学習をしており、庭園の施工や緑化材料について実践的に学び、関係する資格を取得している。

食

食品科学コース

「食品化学」「食品製造」「食品微生物」「食品流通」など

農

生物資源コース

「作物」「野菜」「草花」「農業経営」「植物バイオテクノロジー」「生物活用」など

環

環境科学コース

「農業土木施工」「測量」「農業土木設計」「造園施工管理」「造園計画」「造園植栽」など

3. 地域と連携した教育活動

課題研究をはじめとする農業科目や部活動に相当する各コースの研究会活動では、地元白山市をはじめ、近隣の金沢市、野々市市、能美市など自治体、学校やJA、農業法人、企業等の産業界、各種団体と連携した活動を積極的に実施している。

3 地域と連携した教育活動

① 他校種と連携した教育活動

「たんぼの学校」
白山市立松任小学校5年

「白山米粉クッキー作り」
白山市立松南小学校4年

「サツマイモの定植」
白山市立千野保育園

「SDG s 連携事業」
金城大学短期大学部

「食育教室」
白山市立蕨城小学校 3年

「農福連携事業」
明和特別支援学校

- （1）他校種と連携した教育活動
近隣小学校の体験学習を継続的に実施しており、生物資源コースでは、「たんぼの学校」として、小学5年生が本校農場で、田植えやイネの観察、収穫を高校生が先生役となり体験し、農業の大切さ、たんぼと自然環境、食・命の大切さなど学んでいる。また、保育園児の交流授業や特別支援学校との合同実習など異世代間交流やインクルーシブ教育にも取り組んでいる。
- 食品科学コースでは、近隣の小学校児童に米粉饅頭作りやジャム作りの食育授業を実施し、地産地消、食の安全、持続可能な社会の実現などを伝えている。

生徒にとって、日頃の学びを定着させるためには、身につけた知識や技術を発揮する場が必要である。その意味では、コミュニケーション能力の向上を図り、自己有用感、達成感や充実感などを感じさせることができる機会を設定することが肝要である。すべての生徒ができるわけではないが、一人でも多くの生徒にこのような機会を与えることが、ひいては学校全体のレベルアップへと繋がると考えている。

- （2）地元自治体との連携
本校の地元である白山市には、全国的にも珍しい産業部地産地消課があり、平成29年から、食品科学コースは、地産地消連携事業の委託事業契約を締結している。予算額は、1件30万円であり、毎年2件ずつ実施しており、総額60万円となる。白山市内の農産物を活用した商品開発を行い、地元農産物の魅力をPRするとともに地元事業者との連携を行っている。
- これまでに、「松任梨」「剣崎なんば」「ジビエ」「まっとうトマト」「酒米削り粉」「おまつと牛乳」「白山市産グリンピース」などで商品開発を行ってきた。これらの商品の中には、全国高校生パンコンテストや和菓子甲子園の優勝作品が生まれており、地元白山市の農作物を全国の舞台で披露することができた。この資金により、商品の研究開発はもとより、ポスター等を作成し、本校の研究活動を広く市民に、県民に周知することができる。「敬老の日に和菓子を贈ろう！大作戦」については、市内の全小学生・中学生に配付されている。この辺りも、本校の教育活動が理解・支持されている一因となっていることと考えられる。

② 地元自治体との連携
白山市（地産地消連携事業）

第14回全国高校生パンコンテスト
グランプリ「パン祖のパン祭大賞」

第11回全国和菓子甲子園
優勝

白山の日の出
～そば香る松任梨のデニッシュ～

恋つゝみ

また、例年2月に、白山市長室において新商品報告会が開催され、商品プレゼン及び試食会を実施している。さらに、本事業については、白山市ホームページ内に大きく紹介され、専用ページとして掲載されている。

市長報告会

白山市

敬老の日に和菓子を贈ろう！大作戦

和菓子贈ろう！大作戦

現在も開発した商品は、めん房本陣の全店舗で絶賛販売中である。また、トマトを摘果した際に生じた本来は廃棄される青い果実をピクルスにし、ハンバーガーに活用したものも大好評である。石川県白山市にお越しの際には、What's up ?にお寄りいただければ、翠星高校の関係者として割引価格で食することができるので、ぜひ、ご賞味いただきたい。

また、令和3年に白山市に開業した巨大ショッピングセンターのイオンモール白山とも連携協定を締結し、会場でのイベントや協力企業とのコラボを積極的に実施している。



「めん房本陣」全店舗で、R5.6月29日～9月10日の間に合計17,903枚販売されました。

令和6年度



令和5年度

9/11(月)販売開始!

石川県立
What's up? ※ 翠星高等学校

青春トマトバーガー

¥1,400

青ビバーガー

¥1,400

クルビバーガー

¥1,400

令和6年度

What's up? ※ 翠星高等学校

翠星青春Again!シリーズ

青春Again!バーガー

¥1,300

青春Again!パスタ

¥1,000

イオンモール白山との連携協定



(3) 地域との連携を牽引する研究会活動

本校の特色として、各コースの学びをさらに深め、地域との連携を牽引する研究会活動がある。学習活動をより深めたり、幅広く取り組んだりすることを目的として、各コース・分野ごとに研究会を設置している。「食品科学」、「生物資源」、「環境設計」、「造園」の各研究会が活動を行っている。活動は、授業時間外の放課後や土日などに行っており、部活動と同等の活動を行っている。

中でも、食品科学研究会は、平成24年に模擬株式会社「SUISEI - FACTORY」を設立し、地域と連携した事業を積極的に展開している。これまでの具体的な活動としては、金沢市で栽培されている「金沢ユズ」を搾搾汁後に、廃棄や低価格で処分されている果皮をマーマレードや製菓材料に加工し、付加価値の高い製品に活用、さらに、そのノウハウを地元の生産者に社員である生徒が技術指導し、農家の6次産業化を推進し、収益の増収を後押しする活動を継続的に行った。この取り組みは、全国の柑橘農家に対しても情報発信するとともに希望する地域の農家に対してオンラインによる技術指導も行った。

③ 地域との連携を牽引する研究会活動

生物資源研究会



環境設計研究会



収益は、白山の「外来植物対策事業」とキリマンジャロ山麓の「植林活動」に活用

食品科学研究会 模擬株式会社SUISEI FACTORY



食品科学研究会

廃棄果皮0システム タイプA



食品科学研究会

廃棄果皮0システム タイプB



これら一連の活動は、第7回「食品産業もったいない大賞」において農林水産大臣賞を受賞するとともに2度の農業クラブ全国大会プロジェクト発表会で最優秀賞及び文部科学大臣賞を受賞するなど、多くの団体、コンテストにおいて高い評価を得ている。

令和元年度

第7回 食品産業もったいない大賞 表彰式・事例発表会

農ク全国大会プロジェクト発表会 最優秀

食品産業もったいない大賞

ディスカバー農山漁村(おら)の宝



今年度の日本学校農業クラブ全国大会西関東大会では、プロジェクト発表会において、3部門とも北信越の代表として出場することが決まった。筆者の記憶にもなく、初めての快挙ではないかと思う。生徒・教員ともに、研究活動に勤しみ、その成果として大きな実を結んでいることと思う。長年続けてきた研究会活動の成果の現れであると思う。

(4) 地域の食の安全を守る活動

次に、コースと研究会が共同で地域の食の安全を守る活動について紹介する。令和元年度末から始まった新型コロナウイルス感染拡大により、地域に出向いての活動が大きく制限された。また、食品衛生法改正により、令和3年6月1日から「HACCP に沿った衛生管理」が食品を加工・販売する事業者に義務付けられた。食品科学コースでは、食の安全性確保を深く考え、制度改正に対応するため、教員、生徒が協力して食品安全マネジメント規格「JFS-B 規格」の適合証明合格を目指した。休校中は職員が、休校明けには生徒たちも加わり、実習施設の環境改善や様々な衛生管理基準の設定、製造操作のマニュアル化など、精力的に実施し、令和2年11月、教育機関では日本初の適合証明合格を果たした。

この取組は、「HACCP スクールツアー」として広く情報公開し、HACCP 導入に不安を抱えていた地域の食品事業者や県内をはじめ全国の農業高校が学校訪問やオンラインにより、具体的かつ丁寧な説明を受け、地域の食の安全の維持に貢献することができたと自負している。さらに「HACCP スクールツアー」は、本校ホームページに動画を掲載するとともに、DVD に収録し、石川食品衛生協会において食品衛生責任者研修の教材として使用され、会員に配布されている。



4. 地域産業の核となる人材育成に向けた取り組み

本県教育委員会の「産業連携による人材育成推進事業」の指定を平成22年度より受け、長期型企業実習（デュアルシステム）及び企業の専門家による実技指導を実施している。事業指定当初は、栽培を中心とした農業法人のみの長期型企業実習であったが、平成26年度より、食品製造分野に事業を拡大し、昨年度より、本事業は「次世代の地域産業を担う人材育成事業」に改編された。

年を追うごとに各専門分野に対する就業意欲が向上し、実習先に就職したいと申し出る生徒も出てきており、卒業後に当事業所に就職している生徒もいる。また、各コースの特徴的なキャリア教育を施すことで、農業及び関連産業の担い手の育成につなげている。

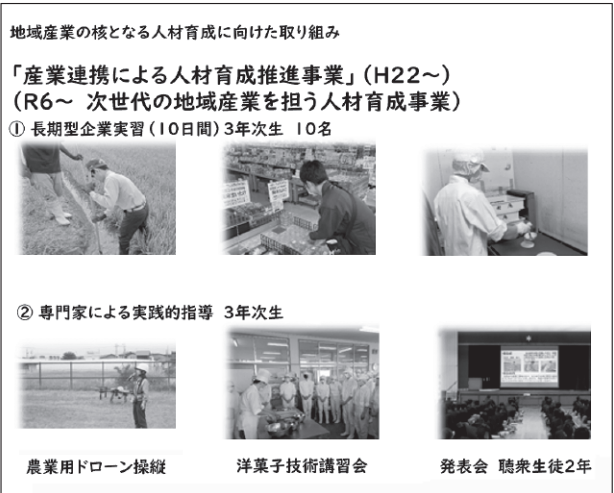
1年次生のコース選択前には、食品、農業、造園、土木の各分野で活躍する講師による講演会を開催し、それぞれの産業の現状と今後の見通しについて理解を深めさせ、各コース別の特徴的な体験実習とともに2年次以降のコース選択の参考とさせている。

コース選択後は、生物資源コースでは就農に関心がある生徒に対して、「いしかわ農林漁業就業合同面談会」（いしかわ農業総合支援機構主催）への参加を呼び掛け、多くの生徒が、県内の農業法人関係者とコミュニケーションを図っている。また、同機構が企画する先進農家見学会にも多くの希望者が参加し、県内の農業法人の現況について見聞を深めている。さらに、この取り組みにより、近年は、法人就農や就農準備校（県外農業者大学校等）への進学者が増加している傾向にある。

環境科学コース（造園分野）では、石川県造園緑化建設協会による現場研修会の開催、各学年に対しての出前講座や技術指導を実施しており、毎年、造園の魅力を深く理解し、造園業界へ多くの人材を輩出している。

環境科学コース（環境設計分野）では、県及び白山野々市建設業協会と連携して、「建設産業の若手人材確保のための意見交換会」や「マイスター派遣実技講習」を毎年実施している。協会の青年委員と生徒たちが建設産業に対するイメージ、働きやすさ、働きがいなどについて、座談会形式で活発に意見を交わし、進路選択に向けてとても参考になっている。また、現場見学会や技能講習会など、関係団体と精力的に連携し、実施している。

食品科学コースでは、石川県食品協会と担当教員が意見交換を行い、教育内容の改善に努めている。また、課題研究や研究会活動において地域の食品産業と連携したプロジェクト活動を推進し、学校と各事業者とのコミュニケーションを積極的に行っている。関連大学、専門学校への進学者が過半数であるが、就職希望者の大部分が地元食品製造業に就職しており、HACCP についても企業から高い評価を得ている。



5. 台南大学附属高級中学との交流

令和7年度より、本校卒業生である白山市議会議員 藤田政樹氏、同 山本佳裕氏をはじめとする白山市議会の皆様のご尽力により、台南大学附属高級中学との交流がスタートした。同年10月、白山市議会会派「一創会」の台湾訪問に際し、相手校への親書を託した。その後、校長同士がメールのやり取りをはじめ、親交を深めていった。翻訳アプリを使っでのやり取りに当初は不安もあった。しかし、これからのグローバルな時代を見据え、農業や環境など関連学習を通じた次世代の交流と友好関係構築に大きな期待を持ったことが原動力となった。

実際、オンラインでの生徒交流会では、学校紹介のプレゼンテーションを行ったが、中国語（繁体字）で表記するなど生徒には意欲と成長を感じられた。また、簡単な英語でコミュニケーションを図ろうとするなど前向きな姿勢がみられ、生徒自身も今後の進展に自信を深めていた。



10月の150周年記念式典にあわせて、台南大学附属高級中学校長をはじめとする教職員と代表生徒が来校する予定で調整が行われているが、両校の信頼と親睦が今後も深まっていくことを願っている。

6. これまでの成果

生物資源コースでは、農業法人からの求人増加、法人就農者及び就農準備校進学者の増加、長期型企業実習先への就職などが挙げられる。

食品科学コースでは、企業から HACCP の取組に対して評価、起業家精神の醸成（研究会の部長は起業を考えている）、業界団体との交流強化などが挙げられる。

環境科学コースでは、業界団体との連携強化、生徒の業界への理解が深まる、専門を生かした就職増加などが挙げられる。

6 これまでの成果

生物資源コース	食品科学コース	環境科学コース
●農業法人からの求人増加 ●法人就農者及び就農準備校進学者の増加 ●長期型企業実習先への就職	●企業からHACCPの取組に対して評価 ●起業家精神の醸成 ●業界団体との交流強化	●業界団体との連携強化 ●生徒の業界の理解が深化 ●専門を生かした就職増加

7. 今後の農業教育に向けて

これには多分に私見が入るが、世の中では、第4次産業革命の進展、デジタルトランスフォーメーション（DX）、六次産業化等、産業構造・仕事の内容が急速かつ絶えず革新していく状況にあり、産業構造の絶え間ない変化に即応した職業人材育成が急務となっている。

本校では、令和3年度に、文部科学省の「スマート専門高校」事業により、ガラス温室1棟の環境自動制御装置及び水耕栽培装置を更新導入し、水田にはIoT水門を新規導入、食品科学棟のIoT化を構築するため加工機器の稼働状況データ収集システムを導入した。

さらに、昨年度は、文部科学省の「DXハイスクール」事業の指定を受け、イチゴの高設栽培施設の設置、大学と連携したAI、IoT及びデータサイエンスに関する教員研修に参加、先進農場への視察を行った。これらの取組を通じて時代に対応した農業教育を展開していきたい。

今後は、少子化による人口減に伴い、食料の国内需要の減少が見込まれており、将来的に販路を海外に求める傾向が強まると考えられる。近い将来、農業及び関連産業のグローバル化に対応した教育を検討する必要があり、時代の流れに対応するだけでなく、時代を先読みしながら生徒たちがこれから生き抜いていく未来を力強く歩めるような教育内容に変えていかなくてはならないと考えている。

7 今後の農業教育に向けて

第4次産業革命の進展、デジタルトランスフォーメーション（DX）、六次産業化等、産業構造・仕事の内容が急速かつ絶えず革新する中、産業構造の絶え間ない変化に即応した職業人材育成が必要

令和3年度 スマート専門高校	令和6年度～ DXハイスクール事業	令和7年度以降 グローバル化に対応した教育
●ガラス温室の更新 - 環境自動制御装置 - 水耕栽培装置 ●IoT水門の新設 ●食品科学棟のIoT化 - 加工機器稼働状況データ収集システム	●イチゴ高設栽培 - 栽培施設 - 環境制御装置 - 計測機器 - 栽培データの活用 ●AI,IoT,データサイエンスに関する研修 ●課題研究・農業と情報への活用 ●産地視察 - 栃木県(農業試験場、生産法人、農業高校等)	●コミュニケーション能力の向上 - 外国語教育の推進 - チャットGPTの活用(同時通訳ソフト) - 海外留学事業の活用 ●グローバルマーケティングの学びの推進 - 食品流通・農業経営の内容充実 - 海外展開の企業・法人との連携

8. おわりに

令和8年、本校は、創立150周年を迎えることができた。長い年月の中で、幾多の変遷を経ながら、現在までに2万2千人余りの卒業生を輩出した。県内はもとより、県外、さらには国外へと同窓生たちがそれぞれの地で活躍している。本校を卒業し、故郷を離れても、母校を愛し、故郷を思う気持ちは、今なお持ち続けられており、本校の存在意義は大きく深い。今後も、長い歴史と伝統に恥じぬよう、地域と共に歩みながら、社会に貢献できる心豊かな人間を育てていきたい。また、これからも本校は、関係各位のご指導を仰ぎ、情報を収集しながら、新しい時代に即した農業教育に邁進していくことが県内唯一の農業専門高校である本校の大きな使命である。



石川県立翠星高等学校

編集後記

この度、創立150周年記念事業の一環として『翠星高校150周年記念誌』を発刊する運びとなりました。本校の記念誌は、昭和41年に「90年史」、昭和50年に「100年史」、平成22年には翠星高校10年間の歩みをまとめた「翠星十年」が刊行され、平成28年に創立140周年を記念した「140周年記念誌」が発刊されました。本誌では、これらの記念誌と学校に残る貴重な資料をもとに、明治9年の開校から現在に至るまで、150年にわたる大いなる歩みを振り返ることとしました。

第1章「150年の歴史」では、これまでの記録をもとに明治、大正、昭和、平成、令和の各時代における特筆すべき出来事を振り返りました。県を代表する農業高校として歩んできた本校の歴史と、数多の時代を築いてこられた卒業生や教職員の皆様の熱い思いを感じ取っていただければ幸いです。

第2章「教育活動の変遷」では、時代の要請に応じ変遷をたどる教育内容等についてまとめました。校名変更や1学科単位制の農業専門高校となるに至った経緯をはじめ、脈々と受け継がれゆく伝統を大切にしながらも新時代に対応し、変革と発展を遂げ行く歩みをご覧くださいのことと思います。

第3章「生徒の活動」では、部活動、農業クラブ活動、学習活動、学校行事、生徒会活動等、生徒たちの活躍を年代ごとに紹介しています。各々の分野で力を発揮する生徒たちと、努力のできる環境を整えそれを支え見守る教職員の姿勢から、活気に満ちた本校の姿をより身近に感じていただきたいです。

第4章「地域と共に歩む翠星高校」では、農業教育を通じて地域との関わりを深めている様子を、プロジェクト研究活動を通して紹介しています。地域との連携や農産物の生産・加工・販売、環境保全、特産品づくり等、地域に根ざした農業高校としての役割を十分に確認することができます。

このように、幾度となく変化の時節を迎えながらも、本校の「農業を学び、地域と共に歩む」という精神は、時代を超え連綿と受け継がれています。本誌を通して、これまで本校の発展に尽力された卒業生、保護者、地域の皆様、教職員の皆様の真摯な志と、時代を彩ってきた生徒たちの活躍を感じ取っていただければ幸いです。そして、本誌が次代を背負う生徒たちにとって、歴史と伝統を振り返る一助となり、来るべき200周年へ向けての偉大なる歩みを支える礎となれば、編集委員一同、これ以上の喜びはありません。150周年という節目が、これまでの歩みを未来へとつなぐ希望の羅針盤となり、次代への新たな挑戦につながることを願っています。

最後になりましたが、発刊にあたり、資料提供、原稿執筆、写真選定、校正など多方面にご協力いただきました卒業生、同窓会、教職員の皆様に、心より感謝申し上げます。また、長く本校を支えてくださったすべての皆様に深い敬意と感謝を表するとともに、さらなる翠星高校の発展を心より祈念いたします。

記念誌編集委員会 委員長 市村 実

「創立150周年記念誌」編集委員会

委員長／市村 実

委 員／広瀬 勝己、従二 元

写真協力／橋本写真館

石川県立翠星高等学校 創立150周年記念誌

令和8年10月1日 発行

編 集 翠星高等学校 創立150周年記念誌編集委員会

発 行 石川県立翠星高等学校
翠星高等学校 創立150周年記念事業委員会
白山市三浦町500-1 電話 (076) 275-1144

印 刷 高桑美術印刷株式会社