関東農政局特別賞

ながのけんふじみこうこう

長野県富士見高等学校

～富士見から世界へ　グローバルトマト～

令和4年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール

〔GAP部門人材育成の部〕

＜基本情報＞

○ 所　在　地：長野県諏訪郡富士見町

○ 取組開始 ： 平成29年

＜経営概要＞

○ 経営面積： 2a

○ 主要作物：水耕栽培トマト（フルティカ）

＜GAPに取り組んだきっかけ＞

○栽培管理から販売までの工程において、環境に配慮した農業を意識した授業展開を行うことを目的として、5年前から園芸科が、トマト水耕栽培（ガラス温室2アール）のGLOBALG.A.P.認証に向けた取組をスタート。

○授業の中では、生産物の高品質化や流通に至るまでの生産工程管理の学習を通じて、GAP経営管理や情報管理などの必要性と消費者ニーズへの対応について生徒に学習させ、各種の野菜経営に応用できる体系的な知識と技術の習得をカリキュラムとして取り入れた。

○取得に向けて、青森県五所川原農林高校へGLOBALG.A.P.本審査の視察に行き、2018年1月に長野県内の農業高校で初のGLOBALG.A.P.を取得。

＜栽培管理の実践＞

○トマト水耕栽培では、GLOBARLG.A.P.の管理基準を守りながら、総合的病害虫管理を取り入れ、工程管理を実践。

○温室に入る際は、手洗い、食品用ゴム手袋の着用を習慣づけることとし、収穫用コンテナや机のアルコール消毒を徹底。

＜食品ロスの軽減＞

○食品ロスを無くすために、地元の菓子店と連携して出荷できない規格外トマトを活用し、トマトシロップに加工して最中の餡に練りこんだ「高原の赤いルビー」として開発販売したり、飲食店で規格外トマトをカレーの食材として使用してもらうことで、規格外トマトの廃棄率を18．2%から1．7%に減少させた。

高原の赤いルビー最中の完成

＜地域内外の関係者との交流・連携＞

○長野県屋代南高校とトマトや野菜を使った料理メニューの開発を通した交流を図り、GAPトマトを使用し、考案されたメニューが全国高校生和食グランプリ審査員特別賞を受賞。

屋代南高校にて　おもてなし料理試食会

○2022年2月には、地元のロータリークラブが主催したSDGsに関する講演会において、園芸科GAPチームの取組を講演。

○同校のトマトがふるさと納税の返礼品として扱われ、地元の富士見町のPRと税収の増加に寄与。

○町の博物館（高原ミュージアム）で「富士見から世界へグローバルトマト」と題して企画展を催し、GAP普及活動とGAPトマトの販路拡大の取組を実施。