

丹高生、丹精込めたブドウを台湾へ！ 高校生がグローバルGAP取得し輸出に挑戦！

県立丹原高等学校（西条市）は、農産物の生産工程管理に関する国際規格「グローバルGAP」（※）の認証を取得し校内のハウスでブドウを栽培しています。

同校は平成30年に全国の高校で初めてブドウのグローバルGAPの認証を取得し、今年で7回目の認証取得になります。毎年更新の際に開催される審査会では、県やGAP連携校である県立今治南高等学校の生徒も参加する中、審査員の質問に対して生徒たちが資料を用いて対応しました。

※グローバルGAP：農業生産・取り扱いにおける農産物の安全管理手法や労働安全、持続可能な農業を行うための環境保全型農業実践のためのチェック項目が具体的に定められている世界基準の農業認証。



グローバルGAP認証更新審査会に
挑む生徒たち

また、グローバルGAP認証を取得した同年に台湾での販売実習を開始しました。生徒が台湾へ行き、店頭で販売を行うのは4回目になります。

例年、シャインマスカットとニューピオーネを出荷していますが、ニューピオーネは6月以降の高温の影響で糖度が上がらず、色付きも悪かったため、残念ながら出荷中止となりました。シャインマスカットは袋がけを早めて害虫や病気の発生を防いだことで、梅雨明け以降も安定して成長し、実の大きさ、糖度ともに順調に育ちました。



収穫作業の様子

収穫後は県や市の職員の協力を得て、生徒が一つ一つ丁寧に包装し、こん包作業を行いました。輸送中の振動で実が落ちないように、房の隙間に緩衝材を入れ、枝の先端にはミネラルウォーターを入れた吸水ホルダーを付けることで鮮度を保ちます。

こうして生徒たちが大切に育てたシャインマスカット85房約60kgを台湾へ輸出、さらに生徒たちはプロモーション販売のため台湾へ旅立ちました。



包装、こん包作業の様子



試食販売を行う生徒

販売実習は、9月上旬に2日間、台中市の高級スーパー「裕毛屋」で実施され、普通科と園芸科学科の生徒10名が実際に店頭に立って売り込みを行いました。生徒たちはこの実習までに勉強した台湾語で積極的に声をかけて試食を勧め、身ぶり手ぶりで味の特徴を説明し、用意した85房のシャインマスカットは完売しました。

販売実習後は、裕毛屋の加工場でインターンシップが行われ、台湾料理「肉円（バーワン）」やスイーツなどの製造を体験しました。

台湾研修を終えた生徒からは、「海外への興味が強まり、働く場所や働き方など将来の選択肢が広がった」「積極性とコミュニケーション力が身についた半面、台湾の食文化や歴史などを知る必要性も感じた」などと現地の人との交流や販売を振り返っていました。

担当の別府先生は「生徒たちが作ったブドウをGAP認証を経て毎年台湾へ輸出しており、今年も販売実習やインターンシップで大きな成果があった。今後も品質の向上を目指して活動を継続していきたい」と話されました。

丹原高校のキャッチフレーズは「地域に近い、先生と近い、海外に近い」、今後も高校生たちの海外への挑戦に注目です。



店頭を彩るシャインマスカット
※ 1 NTD (ニュー台湾ドル) = 約4.5円



台湾研修に参加した丹原高校のみなさん



スイーツ製造体験の様子

丹原高校ホームページ: <https://tambara-h.esnet.ed.jp/>

(写真提供：県立丹原高等学校)

編集：中国四国農政局 愛媛県拠点

〒790-8519 松山市宮田町188番地 松山地方合同庁舎

TEL (089)932-1177(代)

＜農政局HP＞ <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>

農林水産省