

更農版みどりの食料システム戦略 6つの取組

北海道更別農業高等学校 全校生徒

1 目的

私たち更別農業高校は農業科・生活科学科の2学科があり、それぞれの授業で実践している様々な取組が「みどりの食料システム戦略」につながっています。今回は更別農業高校での学習がどの程度関連しているのか自分たちが認識し、その成果や今後の展望も含めて整理しました。

2 取りみ組内容と成果

①GAPによる持続可能な農業の生産体系

品目は花豆でJGAP認証を取得しており、他の作物も同様にGAPの管理下で生産しています。

肥料の管理や削減につながっています。また、生徒が認証審査を対応するため、GAPの基礎知識も身に付きました。



花豆の収穫



花豆

②スペルトコムギの栽培研究

帯広畜産大学が開発した耐病性のあるスペルトコムギの新品種の栽培試験や加工特性を研究し、普及や国産小麦の可能性を探っています。

肥料の削減や農薬の使用回数を減らすことができました。



播種



生育調査

③未利用資源の活用

地域特産品の規格外を加工し、付加価値を高めた商品の開発を行い、地域活性にもつなげています。



北海道エア・ウオーター・アグリ株式会社と共同開発し、ふるさと納税や道の駅でも販売しています。

本校で製造した金時豆酢と規格外野菜を使ったドレッシング

④畜産におけるICT機器の活用

ファームノートカメラの導入により、牛の行動が迅速に観察でき、効率的な個体管理や飼養管理ができるようになりました。



牛恩恵の導入により、分娩の監視時間が削減され、作業者の負担軽減と、分娩事故の削減につながりました。



⑤子実用トウモロコシなど自給飼料の生産拡大

子実用トウモロコシの新品種「ハヤミノルド」の栽培試験やデントコーンなどの栽培試験、加工、給餌試験を行っています。

更別村の気候でも子実用コーンの生産が可能ですが、加工体制がまだ整っていないことがわかりました。



子実用コーンの収穫

⑥セルフケア食のデザインや食育の推進

北海道情報大学の教授によるセルフケア食のメニュー開発講義を受け、地域特産品を活用したセルフケア食のメニュー開発や、出張料理教室などによる食育活動を行っています。

地元企業とコラボしたメニューも考案することができました。



メニュー開発講義とグループワーク



地域特産品や栄養素を考慮した、疲労軽減効果のあるカレー

4 考査

今後は一つ一つの取組の横のつながりも強化したいです。

また、新たな今後の活動として、畜産JGAPの認証の取得、ドローンを活用した農薬散布やセンシング技術、自動操舵トラクタの活用などDX化とも並行して取り組んでいきたいです。