

1 目的

阿久根市の農業従事者の担い手不足は厳しい状況が続いており、農業の産業としての基盤が危機的な状況にある。本校は、令和元年度から阿久根市と包括連携協定を結び、地域で活躍できる人材育成に相互連携で取り組んでおり、本事業と一体化することで、より多くの生徒・児童が農業に対して興味・関心を深めて、本校に進学するとともに、将来的には農業に関する仕事に携わることを目標とする。生産から販売、そして加工まで行う6次産業化への取組や広い視野とグローバルな取組、体験的な学習を通して農業への理解を促すことで、職業としての意識を根付かせ農業関連産業への就職を増やしていきたい。さらに、上級学校への進学を目標とする生徒の育成も行い、上級学校卒業後は、高度な技術や知識を身に付け、先進的な農業を実践する担い手として地元就農につなげていきたい。

2 実施状況

(1) 地域貢献活動（援農）の実施

農家の収穫時期の人手不足は慢性的に起きている。4年前から阿久根市農政課、JAいずみ、北薩地域振興局と協働で、阿久根三笠地区の紅甘夏生産農家へ収穫繁忙期に本校生徒が地域貢献活動として約20軒の農家の支援を行っている。今年度は、これに加え、長島地区の早春馬鈴薯の収穫支援を行い、地域農家の担い手不足を補う活動を行ってきた。今後も地域農家への支援活動を積極的に行っていきたい。



地域貢献活動（紅甘夏）

(2) 小学生体験学習の実施

阿久根市大川小学校全校生徒21人が本校で農業体験学習を行った。1年生から6年生までの幅広い学年の体験であったため学年ごとに分け、それぞれの学年に合わせた体験プログラムを準備した。1～2年生は、牛のえさやりや花の寄せ植えの体験、3～4年生は、食品加工でピザづくりの体験を行った。5～6年生は、油圧ショベルの操作やオリジナルコンクリートブロックの作製pをし、後日小学校の渡り廊下に敷設した。小学生にとって高校生と一緒に活動でき、日常で体験することができないことができたことは、農業への興味が高まった一日となった。



小学生体験学習（ピザづくり）

(3) 地域食材活用（出前講座）

食品技術科では、街の賑わいづくりを演出する取組として鶴翔レストランを毎年行ってきた。今年度は、メニュー開発の行き詰まりや新型コロナウイルス感染症の影響でレストランの実施が難しくなったため、新たなメニューづくりアドバイスをもらうことを目的としてサンロイヤルホテルのシェフに出前講座をお願いした。地域食材の鳥や魚の調理の仕方、スープやソースの作り方を学び次のレストランに活用できるようにした。



出前講座（地域食材活用）

3 今後の課題、取組

地域に本校の取組を多くの人に知ってもらうことが課題である。新型コロナウイルスの影響を受けながらも地域社会とのつながりを密にして出前講座や体験学習などの取組を行ってきた。今後は、地域と一体となって農業後継者の育成に取り組んでいきたい。