



「もつけ」と 「じゃわめぐ」の心で、 日本初&世界初の 国際認証取得に チャレンジ!

取材：金井文彦 文：飯沼千歳

青森県立五所川原農林高等学校教頭（農業教諭）

佐藤宏之

五所川原農林高校は、日本の高校で初めて農業の国際認証である「GLOBALG.A.P.」を

取得しました。さらに、高校として

世界で初めて林業の国際認証FSC

を取得。なぜ民間企業でも取得が

難しいこれらの国際認証に挑戦した

のでしょうか。また、認証によって、

持続可能な農業や林業をどのように

実践しているのでしょうか。グローバル

社会に対応した農業高校の教育実践について、

教頭の佐藤宏之先生にお聞きしました。



生徒自らが 認証取得に 積極的に関わる。

金井 まずは五所川原農林高校について教えてください。

佐藤 はい。「五農」こと五所川原農林高校は全校生徒393名、生物生産科、森林科学科、環境土木科、食品科学科の4学科に分かれています。

金井 GLOBALG.A.P.（グローバル・ギャップ）は食品安全・労働環境・環境保全に配慮した農業生産工程管理（Good Agriculture Practices、略してGAP）の国際的な基準であり、またそれが適正に運用されていることを認証する仕組みです。取り組みもうとしたきっかけは何だったのでしょうか。

佐藤 2012年に遡るのですが、6次産業化に成功した五所川原市の農業経営者の行動特性を取り入れた「五所川原6次産業化推進協議会」を、本校を拠点に立ち上げることになりました。日立製作所と日立ソリューションズのご協力を得て、マイファームセンターの設立によるIT活用農業の試行や田畑輪換の実証試験、五所川原特産の「赤くいりんご御所川原」のブランド化、異年齢交流、研究コンテンツと街づくりフォーラム、新製品の開

発研究を行いました。これらの活動が農産物の品質を保証するGAPの取得を考える契機になりました。

金井 取得に向けては具体的にどのような進められたのでしょうか。

佐藤 急速に進むグローバル化に伴い、未来を担う高校生に世界の常識を教えなければならぬと考え、まずは日本で初めてGLOBALG.A.P.を取得した山野りんご株式会社（弘前市）の山野豊さんを招いて講演してもらいました。当校が独自の地域GAPをめざしていることを相談すると、ぜひとも挑戦して下さいと背中を押してくださいました。当時の校長が英語教員であったこともGLOBALG.A.P.を選ぶ決め手となり、ここから農林業における国際教育が始まりました。

金井 生徒たちはどのように関わったのでしょうか。

佐藤 興味関心のある生徒15名がチームを組み、GLOBALG.A.P.で満たすべき234の基準項目を生徒自らが検査して申請書類を作成しました。11月の現地審査では、8時間の審査に生徒たち自身が対応し、認証を取得することができました。GAPチームは、部活動とは別の有志のチームで、各セクションは学年毎に編成されます。1年生は、2〜3年生の活動の様子を見ながら、農業の実践と理論を身につけていきます。2年生からは、GLO

BALG.A.P.申請書類を自分たちで作成し、現場審査にも対応します。学年を超えた学び合い、教え合

いで認証取得に取り組んでいます。

金井 チーム結成からたった4カ月

で認証取得されたとは驚きです。

佐藤 当時の職員の中にJGAPの

指導員があり、生徒たちと試行錯誤

しながら一つひとつの検査項目をク

リアしていました。

金井 日本の高校で初めての取り組みですが、この狭き門に挑戦した

生徒たちの意欲はどこからきたので

でしょうか。

佐藤 中心になった職員が異動しましたので詳しいことはわかりませんが、生徒が国際認証に関心を持ったからだと思います。五農の教育のキーワードは「ワクワク」ですが、有志の生徒を募ってチームを編成し、それを中堅教員がバックアップしました。それが最後まで一息にやり遂げられた秘訣だと思っています。

金井 五所川原伝統の祭り「立佞武多（たちねぶた）」の血が騒いだのでしょうか。勝手な想像ですが、津軽弁で言う「もつけ（熱中する人）や」「じゃわめぐ（ぞくぞくする）」の勢いで、一気に進められたのかもしれないね。



赤くいりんご 御所川原って？

五所川原には、果肉、花、若葉、枝までもが赤い非常に珍しいりんごがあります。「御所川原（ごしょがわら）」という品種で、五所川原市外に苗を持ち出すことができない特産品です。生徒が栽培するGLOBALG.A.P.認証「赤くいりんご御所川原」には、「ふじ」などの品種に比べてポリフェノール成分が約3倍、アントシアニンは約4倍、カルシウムは約3倍、ペクチンも豊富に含まれています。この特徴を生かして、機能性成分に着目したジュースやジャム、果肉感のあるジュレを使った焼肉のたれなどの商品開発に挑戦しています。（産直新聞社「産直コベル」49号・2021年9月・佐藤先生寄稿文より）





青森から グローバルに展開。

金井 その後はどのようにGLOBAL A.L.G.A.P.を通した国際教育が展開されたのですか。

佐藤 青森と言えざりんごですが、五所川原は津軽平野に位置し、米の主産地でもあります。そこで2年目はりんごに加えて、五農米(つがるロマン)のGLOBAL A.L.G.A.P.取得にも取り組みました。認証期間は1年なので、毎年、審査を受ける必要がありますが、非公開で実施しました。

初年度は、非公開で実施しましたが、持続可能な農業を広く普及したいと思い、審査機関に申し出て、生徒が国際認証の審査を受ける様子を一般に公開しました。多くの企業の方々、また遠くは沖縄の高校生まで、視察に来てくれました。

2016年9月には、「GLOBAL A.L.G.A.P.サミット2016アムステルダム」に招待され、生徒と校長が現地へ行き、英語でプレゼンを行いました。GLOBAL A.L.G.A.P.は、農産物輸出のハスポートになるので、成都(中国四川省)にあるイトーヨーカドーを皮切りに、海外輸出販売研修も始めました。

3年目からは、五農の取り組みに共感してくださる企業との連携が生まれ、ANAと東洋ライスのとの

共同企画で、「五農米空を飛ぶ」という本校産のGLOBAL A.L.G.A.P.認証米をANAのファースト・クラスの機内食として提供することができました。

金井 青森を中心にどんどん広がっていったのですか。

佐藤 そうなんです。衆議院会館で生徒が発表した際には、小泉進次郎さんが興味を持ってくださり、五農まで来られたんですよ。これが縁で本校の米が新潟の岩塚製菓に紹介され、同社の米菓「味しらべ」の地域限定版「五農米でつくった味しらべ」が販売され、パッケージには生徒が田植えをする写真が採用されました。生徒の家族が嬉しくて箱買いするので市内のスーパーで2万4000袋も売れました。

金井 一方で、森林認証のFSC (Forest Stewardship Council) は、どのような経緯で取得することになったのですか？

佐藤 FSCは世界規模で森林認証を行う非営利の国際NGOです。森の生物多様性を保全する林業をめざし、世界自然保護基金(WWF)を中心として発足しました。五農には県内唯一の森林科学科があり、農業で国際認証を取得したなら、林業でも取ろうと奮起したのです。これは世界初となる高校でのFSC取得でしたが、厳しい審査をパスして、見

認証取得は 農業を振興する 人づくり

金井 現実の経済社会と密接に関わりながら、農業や林業の教育をされているのが実に面白いですね。普通科の生徒の中からは、学校で習ったことがなかなか社会実装できず、学ぶ意味がわからないという声も聞かれます。こちらでは海外販売や6次産業の現場に飛び込み、学ぶ意味を身体で理解することができるわけです。

佐藤 本当に経験に勝る学びはないと実感しています。五農には農家出身の生徒も多いのですが、家では力仕事しかさせてもらえなかったのが、GLOBAL A.L.G.A.P.の学びを通して一人の生産者として意見を言えるようになり、農業への規範意識は、経営者だけが持つっていても意味はなく、農業に従事する一人ひとりが備えておくべきものです。GLOBAL A.L.G.A.P.はいわば地元農業を振興する人づくりなのです。その意味で、生徒は地域を担う宝だと私たちは思っています。



どんどん広がる 五農の味。

五輪選手村に「赤くいりんご御所川原」を届けたい！

東京オリンピック・パラリンピックへの「赤くいりんご御所川原」の食材提供を目標にした五農の取り組みがテレビで紹介されました。取材を受けた生徒は「GAPチームはみんなの想いを背負っているの、今年も絶対、GAPを取得したい。オリンピック選手は日々トレーニングをして頑張っているの、私たちはGAPの活動を頑張って、りんごで選手にエネルギーを届けたい」と意気込みを伝えました。「ほんの少しでも僕たちが栽培したりんごがテレビに映ったらいいな」とも、結果はどうだったのでしょうか。(テレビ朝日「TOKYO応援宣言」2019年9月17日放映より)

コンサルタントにも 挑戦！

GLOBAL A.L.G.A.P.の公開審査に、青森県むつ市のサンマモルワイナリーの方が視察に来られ、後日、ワイン用ぶどうでGLOBAL



2年生と3年生の4名がチームを組み、コンサルティングに臨んだ。

A.L.G.A.P.を取得したいので手伝ってほしいと相談がありました。生徒は数日間にあたって現地に滞在し、書類の作成に加え、農園で自分の目で見て考えたこと、気になったことをワイナリーの方々に自らの言葉で伝えました。これまでの学びや数々の体験によって、大人たちの現場の中でも、物怖じせずに、真摯に課題に取り組めたのだらうと思います。サンマモルワイナリーのGAP取得を伴走して、下北ワインの全国ブランド化の一翼を担えたことは、生徒のさらなる自信につながりました。

(佐藤教頭)

大人気の「五農市」。

4月に野菜の苗販売から始まり、6～8月は各学科が生産・製造した米、青果、花、加工品を月に1回の五農市で販売しています。10月には文化祭で、11月には青森市で出張販売もします。月毎に4学科がローテーションで販売を担当しています。自分たちが作った生産物や商品なので、生徒たちは自信を持って販売することができ、違う学科の生徒が販売する場合も、事前にしっかりと特徴を聞いてお客さんに詳しく説明できるようにしています。

(佐藤教頭)



20種類の青果やオリジナルの加工品が並び、生徒が作る五農味噌も大人気。



事に認証を得ることができました。2019年には、演習林で丹精込めて育てた木材を東京オリンピックの「選手村ビレッジプラザ」に届けることができました。提供した木材はオリンピック終了後に返却されるので、オリンピックのレガシーとして大切に学校で活用する予定です。