

高校生初の農場HACCP認証 を取得！テロワールを実践する

京都府立農芸高等学校

本誌編集部

農業高校初の快挙

1月26日、京都府南丹市にある京都府立農芸高等学校（以下、京都農芸）にて、「『農場HACCP認証農場』認証式」が開催された。京都農芸は令和3年12月に「農場HACCP推進農場」に指定され、令和4年5月に採卵鶏での農場HACCP認証を取得。令和5年5月から肉用牛での認証取得を目指して取組を始め、今年1月に農業高校で全国初となる肉用牛の「農場HACCP認証」を取得した。

認証式には、農業生産科の畜産流通コースと動物資源コースの生徒15名、学校関係者のほか、京都府家畜畜産物衛生指導協会や京都府南丹家畜保健衛生所など地元の関係機関が出席した。京都府家畜畜産物衛生指導協会の中西剛専務理事は「採卵鶏で培った知識を用いて生徒さん主体で進められ認証となりました。皆さんがしっかりと農場HACCPについて理解され、努力されたことが実を結んだ形になりました」と講評した。また、松本順俊君は「認証を受けることがゴールではなく、認証を継続し、安心安全な畜産物を届けることが大切です。システムを構築してきた私たちは卒業するため、後輩たちに認証を継続していただきたいと思います」と謝辞を述べた。

肉用牛の農場HACCP認証への道のり

冒頭の通り、京都農芸は採卵鶏での認証の後、肉用牛での認証となった。そうした経過を振り返って、担当教諭の白波瀬裕介先生は「先に採卵鶏で取得できていたことは大きいです。採卵鶏は肉用牛よりも作業工程が少なく餌の種類も少ないため比較的スムーズに取得できました。さらに、そこで生徒たちも農場HACCPがどういうものかなど、衛生管理に対する



京都府家畜畜産物衛生指導協会農場HACCP主任審査員の地脇準一氏（左）と佐々木理来さん

ベースができていたので、今回の肉用牛での認証では採卵鶏のとき以上に生徒たちが主体となって取り組んでくれました」と話した。採卵鶏での取得時に、堆肥舎の防鳥ネットの設置や、物置になっていた部屋を新たに来場者更衣室とするなど、すでに設備面も整えていたとのこと。今回はそうした採卵鶏での経験を活かし、生徒たちで作業内容を確認しながら全て文書化し、マニュアルを作成していった。また、日々の作業などを記録する作業日誌も作成しており、こちらは記録を続けながら、記入事項などを現在も改良中だそう。農場HACCPに取り組むことで、生徒たちの意識も変わったとのこと。小出涼太君は「今までは踏込消毒槽を変えるのもまちまちでしたが、今はみんな意識して定期的に変えるようになりました」と話した。そのほか、牛舎の通路や飼料庫の掃除の頻度が上がり、さらにマニュアル化したことにより、全員が同じ質の同じ作業ができるようになったとのこと。白波瀬先生は「生徒たちや教員も入れ替わりがあります。こうした知識を後に繋いでいくために、マニュアル化は必要だと感じました」と改めて農場HACCP認証の重要性を語った。



畜産流通コースの皆さん。上段左から、佐々谷蓮太郎君、佐々木理来さん、松尾正鳩真君、小出涼太君、下段左から山内雅先生、松本順俊君、加藤佐和子さん、村西聡先生

和牛甲子園での活躍

京都農芸は、昨年4月に開催された「第10回全日本ブラックアンドホワイトショウ」で、準優勝にあたりリザーブグランドチャンピオンを受賞するなど、乳牛の共進会では数々の賞を受賞してきた入賞常連校である。

和牛甲子園（50頁参照）には、昨年の第6回大会から参加。これまでの成績は表1、2の通りで、初参加から取組評価部門にて優良賞を受賞。さらに今回の第7回大会では、取組評価部門で審査委員特別賞、枝肉評価部門で優良賞とどちらの部門でも入賞を果たし、レベルの高さが窺える。今大会に出品した春来号の枝肉写真はぜひ口絵を参照いただきたいが、特筆すべき

はその単価で、6506円と今大会最高価格、さらに枝肉重量も609kgと大型で枝肉価格も396万2154円と最高価格となり、これは単価・枝肉価格ともに過去最高金額となった。ただ、この高値について実習教諭の村西聡先生は「これだけ評価していただけて嬉しい反面、生徒たちには『勘違いしたらあかん』って言うことは言っておかないと思います。和牛をやったら儲かるのではなくて、出口戦略などきっちりやる人が儲かるということです」と冷静に話した。

春来号は34ヵ月齢での出荷となったが、村西先生は出荷時の様子について「うちでは追い込む飼いはしていないので、出荷前も配合飼料を12kg食い切っており、感覚的にはあともう2ヵ月は飼えたかなという感じでした。仕上がり時もいろんな方に見ていただいて『よくできてる』と言っていただき、とくに前幅はすごかったです」と語った。肥育中の29、30ヵ月齢ですでに前幅はしっかりとできていたそうだが、それに比べて後軀に幅が出てきておらず、「もう少し餌の量を増やしたら」との意見もあったそうだが、村西先生

表1 取組評価部門の過去成績

	題名	褒章
第6回大会	和牛でつなぐ地域の輪 ～チーム京都の挑戦～	優良賞
第7回大会	届けます!! 夢と希望をつめ込んで 京の肉で明日に向かう!	審査委員特別賞

表2

	名号	月齢	父	2代祖	3代祖	性別	枝重	ロース 芯	バラ 厚	脂肪 厚	歩留 基準値	BMS No.	オレ イン酸	MUFA	単価	販売金額	褒章
第6回大会	直久隆	32	直太郎	安福久	隆之国	去勢	570	79	9.6	3.2	76.2	10	54.3	61.0	3,103	1,768,710	
第7回大会	春来	34	隆安国	直太郎	安福久	去勢	609	109	11.4	2.0	81.8	12	49.1	55.7	6,506	3,962,154	優良賞



これまで受賞してきたトロフィーがずらっと並ぶ



優良賞を受賞した春来号

は「後躯の幅不足については自分自身も感じていましたが、食い止まりが心配で増し飼いするか迷いました。食い止まりがあると生徒たちがものすごく心配するので、どうしようかと迷っているうちに後躯ができてきました」と振り返った。一般の農家では体調を崩したときは前倒しで出荷するなど調整ができるが、和牛甲子園を目指している高校ではそのようなことはできないため、無理せず最後まで飼い切ることを一番に考えているとのこと。出荷まではとくに牛床管理に非常に気を遣っており、除糞と床を平らにすることを徹底し、生徒たちも朝夕の1日2回牛床管理を行ったそうだ。そうして出荷された春来号は、僧帽筋の厚さが5.5cmと生体の前幅がそのまま枝肉に反映されており、「非常に迫力があつた」と評される枝肉となり、生徒たちの徹底した管理に、牛がしっかりと応えた形での優良賞受賞となった。

大会に参加した佐々木理来さんは「ほぼ毎日一緒にいて大切に肥育してきたので、出荷のときは正直悲しくて寂しい気持ちが強かったです。しかし、これまで消費者の方に美味しいと思ってもらえる牛肉生産を目指したいという思いで頑張ってきたので、大会で評価されてすごく達成感を感じました」と和牛甲子園を振り返った。また、高値取引となったことについて、加藤佐和子さんは「自分たちが育てた牛肉を好いてくださっている人がいるんだと思うとすごく嬉しかったです」と笑顔だった。

「チーム京都」を目指して

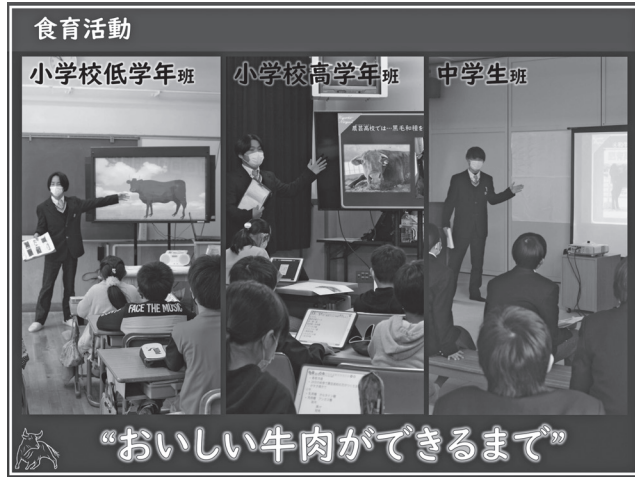
和牛甲子園へ参加するきっかけとなったのが、令和2年の学科改編であった。乳牛を学べる動物資源コースと和牛を学べる畜産流通コースに細分化され、畜産流通コースが取り組むイベントのひとつとして和牛甲



配合飼料、京都府産の飼料米、京都の佐々木酒造(株)の酒粕、水を混ぜた混合飼料

子園へ参加する運びとなった。

初参加となった前回大会の取組発表では、「和牛でつなぐ地域の輪～チーム京都の挑戦～」と題し、①地域資源の活用、②クラウドファンディング、③食育活動について紹介した。①地域資源の活用では、京都産の酒粕と飼料米を用いた新たな混合飼料を作成。②クラウドファンディングは、京都農芸産和牛を地元小中学校での給食提供を目指す金策として利用し、見事達成率208%となる約160万円もの資金を集めることに成功。学校給食での和牛提供を実現した。③食育活動では、地元小中学校で生徒たちが出前授業を行い、理解醸成を図った。講評では「3つの取組は地産地消を一体化させた地域の創生、活性化に繋がっており、先進的な取組だった」と称賛された。この取組を担当したのは当時の3年生の担当だった三宅直人先生で、取組のきっかけについて「きっかけは肉牛ジャーナルなんです。2021年1号に掲載された、全国肉牛事業協同組合の中林正悦理事長の新春インタビュー内で学校給食についての記事を見たときに、食育をやりたいと思いました。これからの和牛を担うのは若い世代であり、



出前授業の様子

そうした世代の理解醸成というところも含めて京都の和牛をもっと盛り上げたいという気持ちがありました。また、うちは『畜産流通コース』という名称なので、流通販売に重きを置いて取り組んでいきたいという気持ちもありました」と振り返った。講評にて先進的な取り組みとして高く評価されたクラウドファンディングは、経済・経営に興味のある生徒が発案し、そこから地元ホテルなど様々な企業が賛同し、返礼品などの協力を得て実現したという。

また、和牛肉を給食提供し、小中学校で出前授業を行った食育活動では、合計13時間以上の授業枠を使い、小学校低学年、高学年、中学校の3グループに分けて、それぞれの対象年齢に合わせた授業を行ったそうだ。授業内容は生徒たちが考え、大きい模型を作ったり、小道具を持っていったり、実際に牛に給与している餌を持って行ったりしたそうだ。そうした活動を通して、三宅先生は「嬉しかったのが、『日頃不登校の児童も、給食で和牛が食べられるからと給食時間まで残っています。京都農芸さんのおかげです』と言われたことです。和牛にはそれだけの力があるのだと再確認しました」と語った。村西先生も「地元の人から、『息子から聞いたけど、今度給食で出るんだってね!』と声を掛けられることもありました。それだけ楽しみにしてくれているんだなと嬉しかったですね」と話した。出前授業を通じて、和牛についての知識や京都農芸で和牛を飼育していること、さらには京都の和牛生産について伝えることができたという。給食で地元高校生が作った和牛を食べた、美味しかった、という体験記憶はきっとその後も残り続けることだろう。京都農芸ではこの活動を単発で終わらせるのではなく、またやりたいとのことだが、資金面でのハードルがかなり高く実現は容易ではないそうだ。

テロワールの実践

前回掲げた「チーム京都」を受け継ぎ、今大会では京都が日本の一大観光地という側面から、消費という切り口で取組を行った。京都のレストランで来客者にアンケートを実施したところ、約6割が県外からのお客さんであり、京野菜を使った料理を求めていることがわかった。また、「京都農芸産の和牛を使った、高校生の創作料理を食べてみたい」とのアンケート結果も得られたことから、京都府と京都府畜産振興協会が主催した「京のこだわり畜産物レシピコンテスト」にチャレンジ。黒毛和牛と京都農芸産の牛乳のみで作ったヨーグルトソースなどを用いたレシピで、最優秀賞である知事賞を受賞した。また、全農が開催した「れん乳レシピコンテスト」にて全農賞を受賞した「京のれん乳コンディマン」を牛肉用に改良し、「京の肉れん乳コンディマン」を創作。こちらは京都のレストランで提供されるに至った。さらに、冒頭の通り高校初の農場HACCP認証を取得し、消費者に安心・安全な畜産物の生産を伝えることとなった。

体験発表会カンファレンスにて、全国農業協同組合連合会参事の落合成年審査委員から、「これからの畜産経営には生産者自らが出口対策をしっかり実践する必要がある。高校でもここまでできる、ということを証明してくれた。地域の食材・加工品をすべてに活かすテロワールの実践であり、観光立県の京都での取組として意義は大きい」と講評された。テロワールとは、土地を意味するフランス語から派生し、主にワインなどに用いられる言葉で、生育地の地理、地勢、気候による特徴を示し、そうした自然環境とそこに住む人たちによる文化が生み出す個性というニュアンスで用い



「京のこだわり畜産物レシピコンテスト」で知事賞を受賞した「京都農芸 畜産の恵」

高校生初の農場HACCP認証を取得!テロワールを実践する

られる。前回大会から引き継ぐ「チーム京都」での活動を「テロワールの実践」と称され、生徒たちはさらに達成感を感じたようだった。

畜産に本気で取り組む

京都農芸に入学する生徒たちはそのほとんどが非農家で、今大会に挑戦した3年生6名全員が非農家出身。そうした生徒たちが毎日朝夕2回の餌やり、さらに土日も学校に出てきて餌やりなどの管理を行っている。三宅先生は「生徒たちは本当に大変だと思います。しかし、そうした大変さを乗り越え本気で取り組むことで、やっぱり最後の達成感は違ってくると思います」と話した。村西先生も「今年の3年生は前回大会に挑戦した先輩たちの背中をよく見ていました。だからいざ自分たちの代になったときに取り組む姿勢というのがしっかりとできあがっていましたね。最後までやり切って、あの子たち自身も『頑張ったな』と達成感と自信をつけたと思います」と語った。松本君は今回の取組を通して「生産するだけでなく、その先の販売や

消費者の意見を聞いてどんどんブラッシュアップしていくという一連の流れを知れたのは良い経験になりました」と語り、その姿は非常に頼もしかった。

こうして和牛甲子園に本気で取り組み、結果を残している京都農芸。村西先生は「こうして積み重ねていけば、和牛甲子園をやりたいという小中学生が入学してくるようになるのではないかと思います。乳牛では共進会などで結果を残してきたことで、共進会がやりたいと入学してくる生徒がすでにいますので、畜産流通コースでもそうした流れができるといいですね」と展望を語った。また、和牛甲子園での今後の目標として、取組評価部門では高校牛児の投票によって選出される高校牛児特別賞を受賞すること、枝肉評価部門では農家にも負けない一番の枝肉を作ること、さらには総合優勝をすることを挙げた。

今回の農場HACCP認証取得によって、農場HACCP認証農場としての枝肉の出荷も可能となり、安心・安全な畜産物生産をより強固なものとした京都農芸。チーム京都を掲げ、これからもテロワールを実践していくことだろう。

(庄 萌)