



たる270*を購入。昨年12月、「和牛の日」と名付けて教職員を含めて500人以上に振る舞いました。

普段学ぶ実習棟横の空き地に鉄板4枚を並べ、学年ごとに1日ずつ、3日間。たれは、すりおろしたリングをベースにした甘味だれとわさび味の2種類を用意して振る舞うと、ほとんどが初体験という生徒や先生から「外国産の肉とは段違いのおいしさ」との高評価を得ました。

日野さんは「肉牛生産を将来の仕事として考えるきっかけになった」と振り返ります。寺平さんも「上伊那の農家を回る中で畜産は飼料高騰などが重なり、苦境に立っている様子がうかがえましたが、それならなおさら最前線で支える仕事がしたいと思いました」と続けます。

荻原さんは実家が酪農家だけに、より身近です。「上伊那は酪農も盛んで農家も多いのですが、生産される牛乳を生かした産業は目立ちません。チーズなど付加価値を付けて売り出してみたいし、輸入飼料に頼らない経営も目指したい」と語っています。

3人は「アニマルウェルフェアの研究が盛んな大学で学び、人間にも動物にも優しい畜産を目指したい」（寺平さん）「農業大学校でより実践的な畜産を学び、将来的には第三者継承で就農を目指したい」（日野さん）「僕も農業大学校で人工授精師などの資格を取って備えたい」（荻原さん）と、上級学校に進学した上での就農を目指しています。同時に「商品開発を含めて自分の意志でやりたいことができるのが農業の魅力。農業高校に進んだのなら、農家を目指さないのはもったいない」と後輩たちにエールを送っています。

農業高校生が描く就農への夢

最新のテクノロジーを使った農業技術の研究、ウェブを活用した商品開発や販売、クラウドファンディングから街づくりまで。社会の変化に合わせて農業高校での学習内容は大きく変わってきています。JA長野中央会はその一端を「農業高校生の青春チャレンジ」として2022年からテレビ番組などを通じて順次紹介してきました*。活動を通して就農への夢を描く高校生にも出会いました。上伊那農業高校（南箕輪村）の動物コースに学ぶ3人の3年生を紹介します。

和牛育成に励む上伊那農高の3人

3人は寺平かいりさん、日野要さん、荻原大成さん。荻原さんは酪農家の出身ですが寺平さんと日野さんは非農家です。いずれも実際に同コースで和牛の世話をする中で就農への夢を育んできたと言います。

「家では猫や犬を飼っていたので動物には親しみがありました。初めて見る牛は大きく、怖く感じました。ところが、自分で餌をあげたりしていると、牛の方から近寄ってくるなど、自宅の猫や犬と同じようにかわいくなってきました。実際に体高が伸び、成長するのを見ると、育てる喜びも味わえました」と寺平さん。自宅では乳牛（ホルスタイン）を見ていた荻原さんは「同じ牛でも性格や大きさはずいぶん違うことを知りました。和牛は一回り小さく、性格もおっとりしていてマイペースでした」と言います。

肉としての和牛のすばらしさを知ったのは、先輩たちが主導して取り組んだ和牛買い取りのためのクラウドファンディング（CF）を通してでした。

肉牛の生産は大まかに、繁殖・育成・肥育に分かれており、上伊那農業高校が扱うのは、種付けをして生まれた子牛を9カ月ほど育て、素牛と呼ばれる牛にする育成段階まで。肉として味わうためには肥育農家の手でさらに二十数カ月育てられた成牛を買い戻す必要があります。その資金集めの手段に考えたのがCF。昨年、3人が2年の時でした。

資金を募るのなら、自分でも和牛を味わってみたい。改めて口にしてみると「めちゃくちゃおいしかった。牛肉という概念が変わるほどだった」と日野さん。寺平さんも「和牛のおいしさを知り、地域にもっと広めたい」と強く思ったそうです。

資金集めのため県庁や獣医師会などのほか、地元の飼育農家なども訪ね回りました。日野さんは「実際の生産現場に触れることで就農、肥育と繁殖の一貫経営への夢も見えてきた」と言います。

ネットでのCFサイトを利用したり、校内でも寄付を募りました。目標の1頭分には届きませんでした。半身に当



上伊那農業高校から出荷した和牛を買い戻して全校生徒らに振る舞った「和牛の日」は大好評だった。（昨年12月、いずれも同校提供）

焼き肉用の鉄板を並べて準備

*「農業高校生の青春チャレンジ」は長野朝日放送（abn）で紹介。5日に総集編午後3時半～4時を放送するほか、12日（午前11時～午後2時）、JR長野駅で開く「国産国産×青春チャレンジ」で、下高井農林高と須坂創成高が取り組みの成果として試食を提供します。過去の放送はHP（下のQRコード）からご覧下さい。各校の取り組みは以下の通り。



「青春チャレンジ」5日に総集編

トマトソース商品化

丸子修学館高校 自ら育てたトマトで、「豚肉料理に合うトマトソース作り」に挑戦。地元メーカーと一緒に商品化する。

米作でフナの養殖も

佐久平総合技術高校 水田でフナを養殖しながら米を栽培する佐久地域伝統の農法を紹介。同時に、米飯以外の米を楽しめる新たなレシピを提案。

食用ほおずきを研究

富士見高校 健康に良い栄養分を豊富に含むスーパーフード「食用ほおずき」。新たなレシピを考え、価値と栽培を広める。

和牛のおいしさPR

上伊那農業高校 自校から出荷し、農家が肥育した和牛の肉を買い戻し、教職員を含めた全校に振る舞い、和牛のおいしさ、すばらしさをアピール。

お茶をお香や菓子に

下伊那農業高校 校内で栽培している赤石銘茶の魅力を広めるため、お香やお菓子など「飲む」以外の形で楽しむことができる商品開発を目指す。

学校農場にヒマワリ

南安曇農業高校 学校の

農場にヒマワリ迷路を制作。収穫した種からはひまわり油を搾り、新たな活用を目指す。

ワインと長芋の魅力

塩尻志学館高校 学校産のワインと地元の名産長芋などを使ったジェラートを開発。地域の魅力を発信する。

すんき漬け活用方法は

木曾青峰高校 伝統野菜の赤カブの葉と茎を乳酸菌発酵させた木曾の伝統食「すんき漬け」作りを学び、魅力を広くアピールするための活用方法を探る。

ブランド豚を育てる

下高井農林高校 後継者不足から存続が危ぶまれる地域のブランド豚肉「北信州みゆきポーク」。地元農家に学び、学校で実際に育て、認定を獲得。

リングに付加価値を

須坂創成高校 夏のりんごに付加価値をつけるためドライフルーツ化を提案。製法を学び「フルーツ王国すざか」の新たなブランド作りを目指す。

遊休農地で綿花栽培

更級農業高校 遊休農地活用のために綿花栽培を提案。収穫した綿を使った製品開発を行い、綿の可能性を発信。



私たちの国で消費するたべものは、できるだけこの国で生産する。国産消費国産にJAGグループは取り組んでいます。



食と農で地域に笑顔をつくります。次代につなげる農業・組織・経営基盤の確立

おはようございます

JAあづみ 豊科地域営農センター 土屋 光毅

普段は営農指導員として、米や野菜などの品目を担当しています。営農指導のほか、部会活動や家庭菜園講習会など、組合員さんと接する機会が多く、困った時に安心していただける指導を心掛けています。農業や営農指導に関する知識の習得に励み、行政などと連携した支援が行えるよう日々活動するとともに、若い担い手農家との対話を通じて地域農業を盛り上げていきます。

健康 Q & A

乳がん検診 受けるべき？

最近、芸能人が乳がんになった体験談などをテレビやSNSで見かけますが、早く見つけるためには検診は受けた方がいいですか？（43歳、女性）

乳がんは現在、さまざまな部位にできるがんの中で、女性がかかるがんの1位となっており、注意が必要です。

初発症状で最も有名なものは、しこりの自覚。その他には、血性の乳頭分泌物、皮膚のひきつれ、新たに出現した乳頭陥没など多岐にわたります。しかし乳がんは、これらの症状を認めたところは、既にかなり進行した状態であることが多く、早期発見のためには乳がん検診を継続することが重要です。

乳がん検診では、40歳以上ではマンモグラフィ検査が推奨されます。40歳未満は乳腺がマンモグラフィ検査でまっ白に写ってしまうことがあるため、超音波検査での検診が広く行われています。これを最低2年に1回、可能であれば毎年検診を継続することが早期発見、早期治療につながります。住んでいる地域や年齢により、検診の形式は異なると思いますが、ぜひ、地元の乳がん検診を継続してください。

(JA長野厚生連長野松代総合病院 乳腺・内分泌外科部長 渡邊隆之)

お知らせボード

★認知症をテーマに 長野松代総合病院地域医療フォーラム 12日（土）午後3時～4時15分、長野市の長野松代総合病院ホールまほろばで。同病院の酒井寿明診療部長・神経内科部長の講演「認知症を防ぐにはどうすればいい？」やリハビリテーション部作業療法士による「いきいき脳活トレーニング」など。参加無料で事前の申し込みも不要。☎同病院026-278-2031

