

GAPJapan2014 第4回GAP普及大賞 特別賞

JGAPから学んだことを活かした 地域活性化への挑戦

生徒数 818名(学年7学級・計21学級)

農業に関する学科(食料生産科) 199名

商業に関する学科(情報経営科) 199名

普通科 580名

かみのやまめいしんかん

山形県立上山明新館高等学校

教諭 遠藤忠樹 食料生産科2年 渡邊真奈 1年 高内滯奈





食料生産科を紹介します！



食品加工や農業を学ぶ専門学科

【食品製造コース】

〔目 標〕

食品製造や微生物・酵素を利用した食品等に関する学習を通して、将来の食品加工と流通及び食品関連産業の分野で幅広く活躍できる人材の育成を図る。



【施設園芸コース】

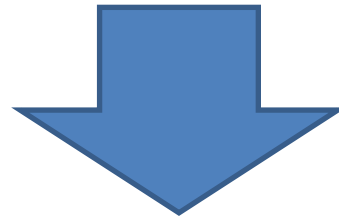
〔目 標〕

植物バイオテクノロジーやコンピュータを利用した施設園芸等に関する学習を通して、食料生産及び農業関連産業の分野で幅広く活躍できる人材の育成を図る。



JGAP導入の経緯

- ・食の安全って？
- ・荒れる農場
- ・実験や実習への取組姿勢



JGAP導入検討：2008年頃

JGAP認証：2010年11月

平成26年度JGAP指導体制

山形県立上山明新館高等学校

1. 農場責任者（農場長、学科長 教諭 遠藤忠樹） 【教諭4＋実習教諭3】

学年	学習科目	担当教員
食料生産科1年	「農業と環境(農業科学基礎)」 「総合実習」	樺澤理恵子 鈴木恵吾 加藤藤雄
食料生産科2年	「施設園芸」 「総合実習」	遠藤忠樹 加藤藤雄 阿部正彦
食料生産科3年	「施設園芸」 「課題研究」 「総合実習」	秋葉保子 阿部正彦 鈴木恵吾

2. 生産物管理責任者 農場長(学科長) 遠藤忠樹

- ・農産物の規格・等級管理
 - ・梱包・包装・容器及び商品の重量・数量等を含む出荷仕様の管理
 - ・商品表示管理
 - ・農産物の安全や品質の確保
 - ・商品に関する苦情・商品回収対処



氏名	校務分掌	担当
教諭 遠藤 忠樹	農場長(学科長) 農業教員	①食用ホオズキ・ベニバナ圃場・いちご圃場 ②農薬庫 ③肥料・用土置場
教諭 阿部 正彦	農業教員	④草花温室 圃場 水田
教諭 秋葉 保子	農業教員	⑤草花温室 ⑥食品分析室
教諭 樺澤 理恵子	農業教員	⑦果樹 加工室
実習教諭 加藤藤雄	農業教員	⑧果樹 ⑨農場管理室 ⑩園芸実習室
実習教諭 庄司直人	農業教員	⑪圃場 加工室
実習教諭 鈴木恵吾	農業教員	⑫機械室 ⑬野菜温室 ⑭養液温室

山形県立上山明新館高等学校 ベニバナ無農薬栽培

日本農業の応援団

JGAP 認証農場

Japan Good Agricultural Practice

認証登録番号 MIC-S-060000003

JGAPは食の安全、環境保全に適応した農場に与えられる認証です) 農業クラブ専門分会「ベニバナ研究班



山形県 新 町

2014年(平成26年)5月23日(金曜日)

タウンウィークリー

上山 食用ほおずき苗の
頒布会は31日(土)と
6月1日(日)午前10時~午後3
時、上山明新館高。食料生産科
の生徒が栽培した食用ほおずき
の苗を1株150円で提供する。約
500株用意。併せて栽培講習会も
行う。食用ほおずきを用いたア
イス、焼きドーナツの販売もあ
る。同校は食の安全や環境保全
に取り組む農場に与えられる
「JGAP」を2010年に取得してお
り、高校として全国で初めて認
証農場となっている。同校023
(672)1700。

有意義な学校生活とするために

①目標を持つ

②資格を取得する

- ・ワープロ検定(3級以上) ・危険物取扱(丙種) ・小型ボイラー取扱
- ・食生活アドバイザー ・農業技術検定 ・ガス、アーク溶接(20名以上)
- ・毒物、劇物取扱(農業品目) 等

③地域に学び貢献できる学習の展開

(課題研究 プロジェクト学習)

④進路希望の実現

一般教養 小論文 作文 面接 実績

*得意分野(資格 農業クラブ 部活動 生徒会 ボランティア 等)

自律と自立

①生徒一人ひといを大切に育てたい

叱咤激励、注意やアドバイスを素直に聞きましょう

②授業(農業棟、農場へ移動)始業ベル開始

教材、筆記用具、白衣、実習着、帽子、長靴着用
始業ベル開始

③規律を守り、マナー向上

更衣室(整頓)

④記名(教科書、ノート等)

農場:温室(野菜・草花)、果樹、水田(イネ)、農業機械

農業棟:加工室、実験室

生きた教材から学ぶ⇒いのちの学習

活躍できるチャンスを活かそう

JGAP指導員資格取得に挑戦中



H26. 3 14名 上山明新館高校にて

認証品目：べにばな(花・葉) いちご ほおずき(食用)

山形県の花「最上紅花」普及拡大への挑戦 (花びらと若菜を活用)



山形県産「夏秋イチゴ サマーティアラ」栽培と加工食品開発



上山伝承野菜「食用ほおずき」の普及への挑戦



研究動機

山形県上山伝統野菜「食用ほおずき」



「疲労回復に効果がある」食文化



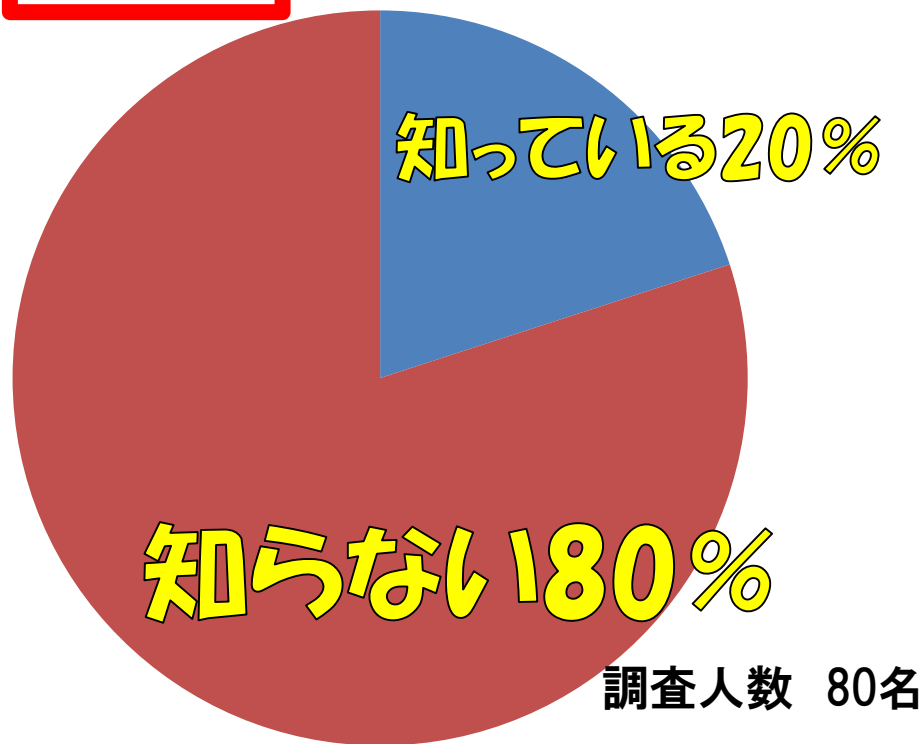
観賞用ほおずき果実



担い手不足と高齢化もあり継承が困難

課題

1. 知名度不足



2. イメージアップ

H24年度調査

魅力を高め広くPR

Certificate of Registration

本格的なJGAPの認証!

認証書

山形県立上山明新館高等学校

〒999-3193 山形県上山市仙石 650 番地

出荷・調製施設:

山形県立上山明新館高等学校 〒999-3193 山形県上山市仙石 650 番地

審査・判定の結果、以下の内容で、貴農場が
JGAP の個別認証を取得したことを証明致します。

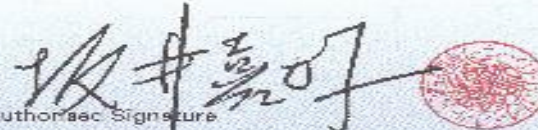
JGAP 総合規則 2010

JGAP 青果物 2010

認証品目: ほおずき(食用)

認証登録番号 MIC-S-060000005

JGAP

Authorised Signature 

Moody International Certification Ltd.

11th Floor, Nihonbashi-N.E Bldg., 1-4-7 Nihonbashi, Higashi-Shinjuku, Chiyoda-Ku, Tokyo 103-0012 JAPAN
www.moody.co.jp

The certificate certifies the products of Moody International Certification Limited to whom it has been issued or against.

地元産給食児童が舌鼓



● 上市内産キ

ウイを味わ

う児童たち

山形市高

瀬小

● 下干し柿生

産者や上山

明新館高の

生徒と一緒に

に給食を楽

しむ児童

山形市本

庄小





全国かかし祭り



食用ほおずきを知っていますか？

知っている55%

知らない45%

88名

72名

課題

今まで以上に 情報発信必要

160名回答

神田ブックフェア 試食アンケート(ピューレ・果実)

質問

味はどうですか？

良くない

29%

良い

(香いや酸味が適度)

71%

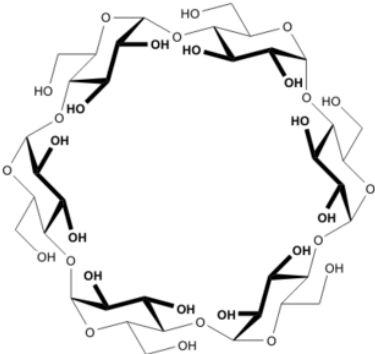
課題

加工食品のバリエーションを増やす

124名回答



環状オリゴ糖



彩り

保存性

香り

ほおずきパウダー

食用ホオズキ商品多様化へ

「パウダー」づくり研究

上山明新館高(上市市、野昌二校長)の生徒たち食用ホオズキを活用した品の多様化研究に取り組んでいる。これまでの商品発はジャムがベースだったが、「第2ステージ」で「パウダー」を活用。商ラインアップの拡充を図、特産化をより強力に後しする考え。現在は生徒

上山明新館高(上市市、野昌二校長)の生徒たちが粉末化の作業中だ。NPO法人「上山まちづくり塾」が2007年から

ホオズキの持つプロジェクから同校も活動に



ホオ

山形新聞 H25. 2. 26

同校の研究班は含め現在10人。新を模索する中、善が県工業技術セン立した農産物の粉だった。香り成ない環状オリゴ糖果実本来の味わいを生かしたパウダーのため、2年生の生(16)は「食育」での可能性が広(「同センターの」で、生徒3人がりウターづくりに差たちが栽培収穫キや生産農家かた規格外のものちセンターの飛塚寺究専門員の指導をら約4キを液体化に取り組んだ。「ジャムに比べトな上、加工の幅ので普及にも弾(17)。1年生の(16)は「地域も深めながら、上

やまがた野菜創作レシピコンクール



ほおずき
マフィン

準グランプリを受賞！



アグリフードEXPO東京2013



農林水産大臣
林 正芳 様



食と農の応援団
永島 敏行 様



日本貿易機構輸出商談会



「新大和(しんたいほう)有限公司」

香港バイヤー
張慧賢さん
(Ada Cheung)

商談



人と人を結ぶ

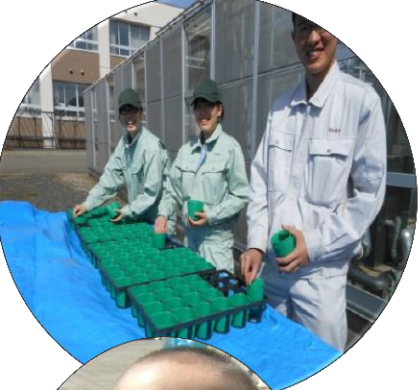
輪

育まれた

交流から

生まれる

和話



食文化の魅力をより高め活動を継続

JGAP認証農場から学んだ
ことを活かし、
地域活性化をめざす私達の
挑戦は続きます！

ご清聴ありがとうございました。
山形県立上山明新館高等学校