

校門坂

～ 輝く薩摩中央 ～

令和元年 6月14日 (金) 南日本新聞

県内で地域と連携する農業高校の活躍の一つとして、本校ナシ園の取組について、南日本新聞の「南風録」に掲載されましたので紹介します。

南風録

イタリアンならぬ「イサリアン」と親しまれるピザがある。母校・伊佐農林高校の実習助手だった伊佐市の益園洋司さんが、金山ネギやチーズ

など地元の素材を使って焼き上げるモチモチの一枚だ▼益園さんは伊佐の魅力を発信しながら、後輩となる卒業生が地元で働ける会社づくりを目指し、2年前に起業した。郷土を担う人材を育てる場と誇りにしてきた農業高校を自分流で支援しようと、40代半ばで新たな一歩を踏み出した▼県内で地域と連携する農業高校の活躍が目を引く。阿久根市の鶴翔高校は、廃棄ウニを使った循環型農業の研究で全国規模のコシテストの入賞を重ねている▼地元では、藻場が減る磯焼けを防ぐため駆除しなければならぬウニの活用が課題だった。数年がかりで野菜や果物の糖度を高める発酵液としての活用にとどり着いた▼さつま町の薩摩中央高校は所有するナシ園を使って、低コストで高齢の生産者でも育てやすい苗木づくりを進める。農業科のある高校の生徒が定員の6割にとどまる苦しい状況の中、それぞれの特色を生かし課題解決に臨む姿勢は頼もしい▼一心に取り組む生徒は農業県・鹿児島を支える若い世代の存在感をさらに高める。「各地の農高生の頑張りに元気をもらおう」と益園さん。先輩として負けていられない。特注の赤い移動販売車でイベント会場などを回り、ピザを焼き続ける。