

「青パパイヤ（野菜果）栽培による経営モデルの確立」

愛媛県立西条農業高等学校 食農科学科果樹専攻班

1、栽培品目の設定

平成 29 年よりパパイヤの栽培を開始しました。パパイヤは熱帯の果樹です。愛媛県では、冬の寒さで枯死してしまうため施設が必要です。栄養価の高いフルーツとしてのイメージのあるパパイヤですが、東南アジアや沖縄では、野菜としての利用が一般的です。

熱帯果樹であるパパイヤ栽培は、4月に定植し、12月まで栽培します。越冬させず、青パパイヤ（未熟果）として収穫するという1年間の単年栽培サイクルです。また、パパイヤの酵素がイノシンや害虫を寄せ付けず、栽培が容易なため、高齢者や農業初心者でも取り組みやすい。近年の健康ブームもあり、ビタミンCやポリフェノールなどの栄養価も注目される栽培品目です。（図1）

2、普及に向けた活動

- ・ レシピ本の製作
- ・ 栽培マニュアルの作成
- ・ 農家での試験栽培の実施
- ・ 本校円山農場での本格栽培
- ・ 地域に向けた技術指導
- ・ スマート農業を駆使した研究
- ・ 商品開発（図2）
- ・ イベントでの青果の販売
- ・ 苗の販売
- ・ ジビエ料理の販売
- ・ 幼小中に向けた食育活動

3、地域に向けた報告会

- ・ 西条市役所での研究報告会（H30、R1）計100名
- ・ 愛媛県農山漁村ふるさとづくり推進大会（R1）200名（図11）
- ・ 西条市モザンビークアート展での研究報告会（R1）50名
- ・ 西条市産業祭での研究報告会（H30、R1）30名
- ・ 愛媛県産業教育研究大会（R2）100名

4、コンテストでの評価

- ・ 愛媛大学社会共創コンテスト 2018・・・奨励賞
- ・ 地域クラウド交流会・西条・・・優勝
- ・ ご当地！絶品うまいもん甲子園・・・中四国選抜大会出場
- ・ 農業クラブ発表大会・・・全国大会出場（図3）
- ・ えひめ地域づくりアワードユース 2019・・・特別賞
- ・ GAP食材を使ったおもてなしコンテスト・・・審査委員特別賞
- ・ 毎日農業記録賞・・・愛媛県地区優良賞

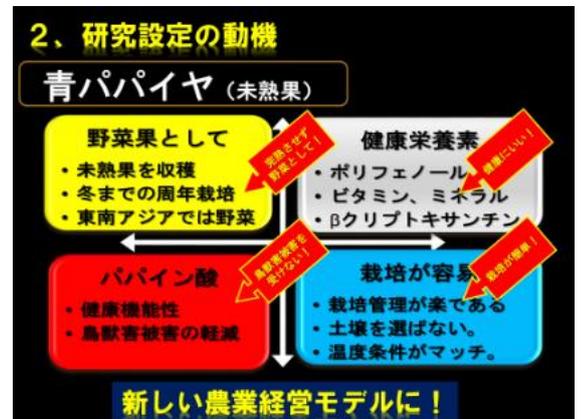


図1：青パパイヤの特徴



図2：小動物の餌の商品開発



図3：農業クラブ四国大会

「新たな^{しだい}令和へつなぐ「石鎚黒茶」～伝統文化伝承プロジェクト～」

愛媛県立西条農業高等学校 石鎚黒茶SELプロジェクト

1、石鎚黒茶とは

私の住む西条市には、幻のお茶といわれる「石鎚黒茶」があります。我が国でも珍しい後発酵茶の一つで、中でも日本で2カ所しか生産されていない二段発酵茶です。(図1) 石鎚黒茶の歴史は古く、中世頃から家伝による製法で生産されており、明治初期には生産も盛んでした。しかし、山村集落から都市部への人口流出などに伴い生産者が減少し、その伝承が危惧される状況となりました。(図2)。

【二段発酵による製造方法】

- | | |
|-----------|---------------------|
| (1)茶葉の収穫 | (2)枝の切り揃え |
| (3)洗浄 | (4)蒸し |
| (5)枝の取り除き | (6)糸状菌による好気発酵(約1週間) |
| (7)揉み | (8)乳酸菌による嫌気発酵(約2週間) |
| (9)天日乾燥 | |

(図1：二段発酵による製造方法)

2、活動内容

- (1) 生産団体との連携による生産性向上への取組
 - ①指導者として生産団体への技術指導と苗の配布
 - ②石鎚黒茶製造体験及び労働力提供
 - ③廃棄枝の有効活用による菌繁殖サポート肥料の製造
- (2) 本校円山農場でのお茶栽培
- (3) 商品開発による消費拡大に向けた取組
 - ①石鎚黒茶ストロベリーティー
 - ②コケ玉(図3)
 - ③黒茶スイーツの開発
- (4) 本校円山農場での石鎚黒茶製造(図4)
- (5) 大学と連携した普及・伝承のための取組
- (6) 円山農場の活用
- (7) 活動報告会の実施

石鎚黒茶の生産減少の理由

- ①製造方法のノウハウが口伝であった。
- ②微生物の繁殖にある一定条件の気圧や湿度等、標高が必要である
- ③乳酸の2段発酵に要する期間が長く、その間にも作業があり、労力がかかる。

(図2：黒茶の生産量減少の理由)



(図3：製作したコケ玉)

3、コンテストへの参加

- (1) 第46回毎日農業記録賞2018・・・全国優秀賞
- (2) 愛媛大学社会共創コンテスト2019・・・奨励賞
- (3) えひめ地域づくりアワードユース2019・・・特別賞
- (4) 高校生による歴史文化PRグランプリ・・・最優秀賞

4、終わりに

西条市は、自然豊かで伝統文化が溢れ、ここにしか無いものがたくさんあります。その一つであり伝統の「石鎚黒茶」を無くしてしまうわけにはいけません。私たちが次の時代に繋げていきます！



(図4：糸状菌補充による1次発酵)