



日野高校では2年次から、総合進学系列、アグリライフ系列、情報ビジネス系列、ヒューマンケア系列の4つの系列に分かれます。今月はアグリライフ系列の活動についてお伝えします。



アグリライフ系列は日野郡の恵まれた自然環境を活用し、栽培や食品製造などを通して幅広い分野で役立つ実践力を学んでいるコースです。

12月15日、第26回農業高校対抗料理コンクールが行われ、アグリライフ系列の4名が練習を重ね出場しました。テーマはテイクアウト弁当で、食材の指定もありました。今回は地域の新しい特産品をつくる目的で「青パイアヤ」「星空舞」「しいたけ」「豚肉」の4種類の食材を使った対戦となりました。



コンクール当日はテレビカメラを前に緊張した様子も見られましたが、手際よく料理を行い、弁当を完成させました。出場校4校のうち、惜しくもグランプリには届きませんでしたが取り組みの様子から「チームワーク賞」をいただきました（グランプリ：倉吉農業高等学校）。今回競われた弁当はレシピをもとに再現され、「ちっちゃなレストラン」（琴浦町逢束）にて期間限定で販売される予定です。



林業アカデミー奮闘記

日南町の炭焼き文化を継承する

日南町では、たたら製鉄の影響もあり、昔はあちこちで炭焼きが行われていましたが、エネルギー転換などの影響で、現在も炭焼きを続けている人はごくわずかになってしまいました。しかし、人気漫画の『鬼滅の刃』の主人公である竈門炭治郎が、炭焼きの家で生まれ育ったという設定になっていることや、最近のキャンプブームで重要なアイテムであることなどから、炭は再び注目されつつあります。

林業アカデミーでは、坪倉敏さんを講師に、森林資源利用の授業として新屋の環境林で炭焼きを毎年行っています。例年は実習時に発生する杉・松の間伐材を使っていますが、今年は少し良質な炭を作ろうと95%コナラの炭づくりに挑戦し、約220kgの炭ができました。少し焼き過ぎたため炭の量が若干少なかったですが、無事に良い炭ができました。今後は老朽化した炭竈を補修して、林業アカデミーの授業だけでなく有志の町民の皆様と一緒に年2〜3回は炭焼きをして、炭づくりの技術と

山村文化を継承していきたいと思えます。

林業アカデミー3期生は、いよいよインターンシップ（職場体験学習）がはじまり、就業に向けたラストパートの時期になりました。もちろん今年も数名が町内林業事業体への就業を希望し、日南町の新たな若い山の護り人が誕生します。アカデミーの授業は、あと3か月になりましたが、最後までしっかりと長く林業を続ける基礎が身につくよう最善を尽くします。



【林業アカデミーHPアドレス】 <https://nichinan-ipc.or.jp/forestry/>

問 ちなん中国山地林業アカデミー TEL 84-0070

