

Q. 農業高校に入ろうと思ったきっかけを教えてください。

A. ミーハーですが、テレビで微生物の不思議特集を見てから微生物にとっても興味を持ち、大学まで待てずにすぐに詳しい勉強がしたかったからです。農産高校は応用微生物部※があったので、ここに入って高校生の3年間から微生物漬けになりたい！と、それが決め手になりました。

微生物は発酵や環境浄化など、様々な面で人や地球環境の役に立っていることを知り、感動して、もういてもたってもいられずに学校を調べ、学校を調べる中で更に微生物に詳しくなり…という感じでした。

※応用微生物部…発酵食品に関係するカビやキノコ、細菌について研究しています。味噌の中の乳酸菌を分離する実験に力を入れています。（農産高校HPより）

Q. 入学前と後でギャップなどはありましたか？

A. 入学前は周りが農家の子とか、農業に精通している生徒ばかりが通っているのかと思って、一般的なサラリーマン家庭の自分は浮いてしまうかもしれない、と身構えていました。でも実際には、農家の子どもはほとんどいなくて、お米が好きだから入ったというような子も多くて(笑)、あ、自分と一緒にだと、心配無用でした。

農業の専門科目はいちから学ぶことにはなりますが、それは他の生徒も同じだし、先生も熱心に教えてくれるので、どんどん好きになりました。

Q. 学校の授業で特に好きな科目について教えてください。

A. 2年生のときの「微生物利用」の授業です。食品加工の基礎を実習半分・座学半分くらいで学ぶのですが、担当の田中先生が毎回キムチなどの発酵食品を持ってきてくれたのが興味を引き、理解も深まりました。次回は何かを持ってきてくれるのかな、と毎回楽しみにしていました。特に印象に残っているのは豆腐よう※で、強烈なおいが今も忘れられません(笑)

改めて、微生物の力はすごいなと感動しました…。

※豆腐よう…沖縄料理の一つで、島豆腐を麴（こうじ）や泡盛に漬けて発酵させたものです。

中学生へメッセージをお願いします！

農業科では文字通り泥まみれになって自分から挑戦していく事（調べたり、実験したり）が大事だと思います。私もそうでしたが、色々なことをバランスよくはできなくても、一つの事を突きつめられる人は向いていると思います。一つの事を突きつめられれば、それは自分の「得意」になり自信にもつながると思います。

専門科目は、最初はわからないことが多くても、スタート地点はみんな同じなので努力した分だけ結果につながり、やりがいがあります。先生も努力する姿勢に応じて熱心に教えてくれます。ぜひ、農業高校への進学を考えてみてください！



インタビューに応じてくれた
農産高校3年 食品科の鈴木大揮さん



食品科の実習の様子



育成中のマリーゴールド



生産品は校内で販売も
しています



充実した実習設備