



OK!

いい炭が焼けた時の達成感最高!



Good!!



炭にする木は、自分たちで運んでいます

コラボ先のカフェ店主が炭づくりの現場を見学

最近は炭を使った石鹸づくりにも挑戦!



農業の6次化を通じ、地域との関わりを

昭和23年の開校以来、壮瞥町の農業を支える人材育成に力を注いでいる壮瞥高校。胆振管内唯一の農業高校として、野菜や草花に加え、地域を代表するりんごなどの果樹も校内の農場で栽培している。

生徒たちは収穫物を、ジュースやパン、ジャムに加工するだけではなく、校内の販売会やアンテナショップで売るところまで経験できるのも特徴。「つくる」「加工する」「消費者に届ける」という農業の6次化を通じて地域社会と関わることで、どのような職業に就いても同校で学んだ知見を発揮できるように生徒を育てている。

「販売実習で人と接する楽しさを学びました。将来は、より深い人間関係の構築が必要な福祉関係の仕事に就きたいと思っています」と2年生の井谷穂乃さんが素敵な笑顔をのぞかせる。同校の生徒は2・3年次から

地域の農家やお店と

つながる炭づくり!

「果樹班」「生産班」「草花班」「商品開発班」「資源活用班」の専攻班に分かれ、それぞれ特色のあるプロジェクト活動に取り組む。

ここ最近、とりわけ注目を集めているのが果樹班の「炭づくり」。町内ではりんご栽培だけでも剪定枝や倒木が年間約50トンも発生している。その課題に着目し、平成27年に「不用なものを有効に地域課題を解決したい」をテーマに、本来は廃棄されるはずのりんごの木を使った炭づくりをスタートさせた。

町内のカフェとコラボレーション

果樹班は焼却炉を改造したお手製の窯にりんごの木を入れ、炭になるまで焼いている。詰め込みすぎると空気の通りが悪くなって十分に燃焼せず、隙間が多いと火力が強くなりすぎるなど、繊細な調整が必要なのだそう。

「農家さんは不用な木を捨てるにもお金がかかるので、果樹班が炭づくりのために引き取るのは多少なりとも節約につながります。一方、つくった炭は学校やアンテナショップで販売するので、いわば僕らの売上。ワインウインの関係です」とビジネスマン顔負けに話すのは2年生の川浪蓮児くん。最近では脱臭炭や炭石鹸の商品化に乗り出していると続けた。

果樹班の炭づくりは地域でもじわじわと認知度が高まり、一昨年には町内のカフェとコラボレーション。りんごの木炭で焙煎した「りんご木炭炭焼珈琲」が誕生した。



北海道壮瞥高等学校
住所 有珠郡壮瞥町字滝之町235番地13
TEL 0142-66-2456
URL https://sites.google.com/sobetsu.jp/soukou/



より軽くて燃えやすいと思います。焙煎すると炭の香りがさわやかで、コーヒーのコクがさらに深まる印象。地域の方にも好評なんです」とカフェの店主は笑顔で話す。

このように、壮瞥高校を起点とした地域活性化の好事例を増やすのが、学校の目指す姿でもある。「少し前に町内の農家さんからさくらんぼの木でも炭をつくれなかとリクエストを受け、商品化に成功しました。地域とのつながりが増えるのはうれしいです」と井谷さん。まさに同校の教育スタイルを体現しているようだった。