

71 奈良県農業大学校

—若い人やシニアが農業を学ぶ学校です—

奈良県農業大学校は新しい学科を加え、なら食と農の魅力創造国際大学校としてスタートしました。従来の機能はアグリマネジメント学科に引き継がれています。

先日は新鮮な野菜をありがとうございました。退職後始めた農業に新しい技術も取り入れたとのこと、あなたの若さに感服です。

私は、今年、基礎課程に19名、専門課程に13名が入学したという奈良県農業大学校を訪ね、お話を聞いてきました。



創立は昭和46（1971）年、校地面積は64566㎡、甲子園球場5つ分です。ここに3階建ての校舎や温室、ビニールハウス、現場教室、農業機械研修棟などが並んでいます。

私がここを初めて訪れたのは昭和55（1980）年、県教委学校教育課に勤務、小・中学校の理科と幼稚園や保育所の自然領域（今は環境の領域です）の指導を担当し、幼稚園の先生対象の2日間の実技研修の企画と実施を命じられたときです。私は1日目の会場を奈良県農業大学校にして、種まきや挿し木などの実技を勉強してもらい、2日目は生駒山宇宙科学館を見学後、



宇宙や星のことを話しました。

この学校の入学資格は高等学校卒業程度で、基礎課程、専門課程の順に学びます。高度専門課程ではさらに専門的な勉強をするそうです。これらの課程はそれぞれ1年で、野菜、花き、果樹、茶、畜産の5つのコースがあり、1コマ90分の授業を1日4時間受けます。また、茶、畜産のコースは茶業振興センターや畜産技術センター・みつえ高原牧場などでも勉強します。

内容は農業経営、農業機械、土壌肥料、植物保護、作物概論、農業薬剤などの講義と、農業機械実習・園芸実習・特産品開発実習などの実習科目で、農大祭・マラソン大会などの学校行事も並んでいました。

こうした課程とは別に、短期研修制度と呼ばれるシニアファーマー養成講座、アタックファーマー養成土曜講座などがあります。シニアファーマー養成講座はやりがいのある農業で輝きたいと考えている定年退職者などを対象に、栽培、農機具、肥料、農薬など農業に関する基礎的な知識、技術について、実践的でわかりやすい講義と実習を行っているとのことでした。こういった話を聞きながら、私は、Kさんが奈良県退職校園長会の会報に書かれていた文章を思い出しました。

退職した妻から「今年から桜井にある農大に行ってもいい？」という相談があり、新しいことが学べるかもと賛成しました。妻は熱心に通学、さらに専門課程にまで進みこれを修了しました。

その後、「ビニールハウスを建てようか」という提案に賛同、今は夫婦で野菜づくり、同時に健康づくりになっています。そんなことで「わが人生、青春真ただ中」という気分です。

いかがですか。美知子さんの今のお元気を一層高めるために入学さ

れては。「いや、そこまでは……」というようであれば「やさしい園芸
ビギナーズ講座」も開かれていますよ。

では、今年もあのおいしいトマト、楽しみにしています。

(平成 25 年 3 月・元教員の美知子さん宛て)

スポットの案内

なら食と農の魅力創造国際大学校にはフードクリエイティブ学科
とアグリマネジメント学科がおかれています。奈良県農業大学校を前
身とするアグリマネジメント学科の新校舎が平成 28 年 8 月、桜井市
池之内に落成しました。電話は 0744-47-3430 です。

理科のワンポイント「大和野菜」

伝統野菜といえば「京野菜」が頭に浮かびますが、奈良県には大和
野菜があります。県農林部の認定で、私も「大和野菜を食べられる店」
で食べたことがあります。戦前から奈良県内で生産されていたことが
確認されている、そんな伝統野菜を大切にしたいものです。

それらの中から、私の思い出に残るいくつかを書きました。○以下
は奈良県農林部による紹介の要約です。

- 1 大和まな＝「大和野菜」と書かれたメニューを見て初めて食べた
野菜です。
- かつては、油とり用に栽培されていたものが、漬け菜として利用
されるようになりました。葉は大根葉に似た切れ込みがあり、濃緑
色、肉質柔らかく、甘みに富んでいます。
- 2 千筋みずな＝牛肉が高かった頃、鯨肉と炊くハリハリ鍋はごちそ
うでした。これに入れたのがミズナです。

- 奈良では、古くから水田の裏作として栽培されていました。葉が細くシャキシヤキとした歯ごたえが特徴。昔は大株のものが中心でしたが、近年は、サラダ用として小株のものが主流となっています。
- 3 筒井れんこん＝高校への通学路沿いにハスが栽培されていて、夏には花が美しく、寒い時期になると収穫作業を目にしました。
- 大和郡山市にあった筒井城跡やその周辺は、土質が柔らかく地下水も豊富な湿地帯であることから、古くから質の良い蓮根が栽培されていました。形態では節が長いのが特徴で、粘りが少なく、甘みと独特のシャリシャリ感があります。
- 4 結崎ねぶか＝私の住む天理市の隣町・川西町のネギです。
- 観世流能樂の発祥地川西町結崎には、室町時代に翁の能面といっしょに天から降ってきたネギを植えたという伝説があり、江戸時代からネギの産地として有名でした。柔らかくて甘みがあります。
- 5 小しょうが＝通勤途中の平群町にあったしょうがの漬け物工場、深いプールのようなところにショウガが漬けられていました。
- 奈良市、平群町、高市郡などの砂質土壌の地域には昭和初期まで大産地があり、山間部では横穴を、平坦部では縦穴を掘り、土中で種芋を保存していました。大しょうがより小ぶりですが辛味が強く、筋が少ないのが特徴です。
- 6 下北春まな＝「奈良を理科する 奈良で理科するⅡ」の第 47 話小又川水力発電所を憲司君に紹介する手紙に登場しました。
- 下北山村で古くから自家野菜として栽培されてきた漬け菜。明治時代から、塩漬けした下北春まなでご飯を包み込んだめはり寿司が、山仕事のご馳走として親しまれてきました。大ぶりの丸い葉は切れ込みがなく、肉厚で濃い旨味と柔らかい口当たりが特徴です。

- 7 黄金まくわ=子どもの頃，スイカが嫌いだった私に母がむいてくれたマクワです。これが私の生まれた年に誕生した品種とは知りませんでした。
- 奈良県農事試験場において，昭和初期から品種育成に着手し，昭和11（1936）年に育成された「黄1号」はマクワの基準品種です。ほのかな甘みがあり，果色の黄金色が美しく，お盆のお供え物として良く使われます。