



# 北海道士幌高等学校における キルギス共和国との交流について

北海道士幌高等学校 教諭 中野 泰弘

## はじめに

士幌町は北海道東部十勝振興局管内に位置し、人口7,000人弱の小さな町です。酪農・畜産・畑作を中心とした農村地帯で、地域の農業をリードする農業地帯でもあります。士幌高校は町内唯一の農業高校として農業後継者育成や農業関連産業の担い手となる人材育成を行っています。アグリビジネス科とフードシステム科の2学科で生産から加工まで幅広く学習しています。

## 交流のきっかけ

キルギス共和国（キルギス）との交流のきっかけは、本校で栽培されているシーベリーという小果樹です。士幌高校ではシーベリーという小果樹の栽培に2001年から取り組んでいます。農業教科の中で栽培から収穫までを生徒が管理し、食品製造の科目では、収穫された果実をジャムなどに加工する学習や、農業高校で行われているプロジェクト学習ではスイーツの開発や地元企業などと共同開発したシーベリーソーダなどを販売しています。地元の道の駅での販売活動などで高く評価されています。

2018年度にキルギスからの視察を受け入れ、本校生徒の学習活動の取り組みを紹介することとなりました。キルギスではシーベリーが自生しており、シーベリーに



キルギスからの視察

よる商品開発などの取り組みを地域ぐるみで行っているということから、お互いの共通点を見出し、1つの縁として今後の交流へと発展させていこうと取り組んでいくことになりました。



シーベリー

## 北海道との共通点

キルギスと北海道は緯度がほとんど同じで、士幌町をまっすぐ西に向かうと首都ビシュケクにたどり着きます。気候も似通っていることや、基幹産業である農業においてもジャガイモなどの畑作や酪農・畜産業などが盛んです。風光明媚な風景を生かした観光振興などにおいても北海道との共通点が多くあります。現地駐在経験のある方のお話では、キルギス人と日本人は風貌やシャイな性格など似ている点が多いとのこと。これらの共通点から親近感が湧き、交流学習への大きな動機付けとなりました。

## 現地の高校生との交流

このような事前情報をもとに士幌高校とキルギスの高校生との間で交流することができないか模索していく中で、スカイプを通じた交流を行うこととなりました。キルギス側の高校生は士幌高校と同じ農業を学ぶ高校生ということで、キルギス農業技術カレッジ（5年教育課程の学校でおおよそ15～20歳までの学生が学ぶ）との間でインターネットを通じた交流を行いました。



スカイプ交流会

## インターネットの交流学习

スカイプでの交流は2時間ずつ計4回、次のような流れで行いました。

### (1) お互いの学校紹介編 5月

お互いの学校についての紹介を行いました。両校とも学習内容まではなかなか踏み込めず、お互いの国・文化の紹介を中心とした交流となりました。

### (2) 将来の夢編 9月

本校の農業系の4年制大学進学希望者4人とキルギスの農業技術カレッジの学生とで将来の夢を語り合う場となりました。お互い高校生同士とあって、休み時間の過ごし方など、本来の趣旨とは異なる内容になりましたが大いに盛り上がりました。

### (3) 農業の学習編 10月

土幌高校の農業の学習とキルギスの農業技術カレッジの学習の紹介を行いました。本校では2017年度からGLOBALG. A. P.<sup>(注1)</sup>を取得し、GAPの管理手法に基づいた農業学習の取り組みを紹介しました。交流の前に学習の様子を動画で撮影し、データを送付し事前に視聴してもらうことにしました。キルギス側ではGAP自体が情報として浸透していないこともあり、その点について多くの質問がありました。また、キルギスではフィールドでの実習が少ないこともあり、日本での取り組みに驚いていました。後日、GAPの本校での取り組み方をロシア語に翻訳し農業技術カレッジに送付しました。

## (4) 食品の学習編 11月

キルギス側からの要望もあり、本校の加工実習の取り組みについて紹介しました。本校では2018年度から北海道HACCPを取得しており、HACCP<sup>(注2)</sup>に基づいた食品製造の実習について紹介しました。10月の交流同様、動画を送り、事前視聴してもらいました。食品の学習では食品衛生についての取り組みを紹介し、加工食品について紹介しました。交流では製造実習のことから両国の食文化の紹介など幅広い内容で充実した交流となりました。

## 現地視察

キルギスへは本校職員が視察に赴き、交流学习に向けて情報収集を行いました。農業技術カレッジへの訪問を通して、農業事情や農業の担い手育成、学習カリキュラムについての率直な意見交換ができました。今後の交流に向け、交通機関や宿泊機関など現地の情報を実際に把握できたことは今後の交流に大きな参考となりました。



現地視察

## キルギス文化の紹介

キルギスで一般的な料理である、ショルパというスープがあります。ジャガイモにニンジン、タマネギ、肉を入れたスープですが、このスープを土幌高校の収穫物で作成し、帯広市のイトーヨーカドーで行われた農業高校の学習活動を紹介する食彩フェアで披露しました。多くの来場者にショルパを試食してもらい土幌高校の取り組みと交流を行っているキルギスについて紹介できたことは大きな学習の成果でした。

## 士幌高校考案 キルギス料理 ～日本風ショルパの作り方～



### 材料

ジャガイモ 3個  
ニンジン 1本  
タマネギ 2個  
(※揚げ茄子はお好みで)  
肉 100g  
(キルギスでは牛肉、ラムまたはマトンですが、ベーコンなどで代用可能です)  
ニンニクペースト 少々  
コンソメ 少々  
ハーブソルト 少々  
塩・コショウ 少々

### 作り方

- 1 材料を切ります。特にジャガイモは大きめに。
- 2 タマネギとニンニク、肉を軽く炒めます。
- 3 ニンジン、ジャガイモを加えます。
- 4 水を入れて、あくを取りながら火が通るまで煮ます。
- 5 コンソメ、ハーブソルト、塩・コショウで味を調べて出来上がりです。

※日本にある食材でも十分キルギス料理のショルパに近づきますので実践してみてください。



食彩フェアでのショルパの試食提供



食彩フェアでのショルパの試食提供

## 今後の交流活動のあり方

キルギスと日本とでは両国間で情報が少ない点もあり交流が難しいのかと危惧していました。しかし、高校生が、少ない情報から交流を模索していくことでお互いの共通点などを見つけることに大きな教育的な効果が感じられました。北海道とキルギスは気候的にも似通っています。そこから生まれる生産物もまた似ているという点で親しみが感じられたと思います。酪農が盛んな北海道でもキルギスに比べると乳製品製造の歴史は浅く、キルギスで一般的に食される乳製品の豊富さについては驚きです。

2020年度はキルギスから学生、教職員を招き交流を行う予定でしたが、新型コロナウイルス感染防止の観点もあり、今年度は中止することになりました。シーベリーをきっかけに、両国の国民性、北海道・士幌と似通う気候風土、農業を学ぶ高校生という共通項の多さを活かし今後も交流活動を展開し、両国の高校生が知恵を出し合い、国際的視野をもった地域課題を解決できる人材育成へとつなげていきたいと考えています。

(注1) 農業における食品安全、労働環境、環境保全に配慮した持続的な生産活動を実践する生産者等を対象にした国際認証制度。(GAP 普及推進機構 / GLOBAL G.A.P. 協議会ホームページ参照)

(注2) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因 (ハザード) を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法。(厚生労働省ホームページ参照)