日仏農業教育連携に向けた今後のアクションプラン〈案〉

【１】プロジェクト毎の学校交流（Cooperation of each school based project）

【概要】別紙のプロジェクト１～５について、日仏両国の参加希望校が共同実施。

【対象校】全国の農業高校を対象に、参加希望校を募る。

【時期】準備が整ったプロジェクトから順次実施

【２】教員の相互訪問（Visit to each other school for teacher）

【概要】教員同士の相互訪問交流を実施。テーマは畜産分野におけるアグロエコロジーやチーズ加工。

【対象校】畜産・チーズ加工に取り組む農業高校を対象に、参加希望校を募る。

【時期】2019年２月までに参加校を募集・決定。その後、参加校同士の調整を開始。

【３】生徒の相互訪問（Visit to each other school for students）

【概要】姉妹校提携も視野に、生徒同士の相互訪問交流を実施。テーマは園芸・景観整備。

【対象校】園芸・景観整備に取り組む農業高校を対象に、参加希望校を募る。

【時期】2019年２月までに参加校を募集・決定。その後、参加校同士の調整を開始。

※上記によらず、日仏農業教育連携に賛同しているフランスの農業高校５校からは、日本の農業高校の教員・生徒を積極的に受け入れる意向。フランスの農業高校との教員・生徒の相互訪問を希望する場合は、お気軽に御相談ください。

日仏農業教育連携に向けた今後のアクションプラン〈案〉

【１】プロジェクト毎の学校交流（Cooperation of each school based project）

【進め方】

・～2018.1月末：全国農業高等学校長協会を通じて、日本側の参加希望校を募集
・2019.2月～　：農水省及び仏大使館を通じてマッチング
・2019.3月～　：各校でプロジェクト内容・開始時期など相談の上、プロジェクト始動
（農水省及び仏大使館は適宜フォロー）

プロジェクト１：生産～食までつながるプロジェクト「どら焼き編」

〈日本：参加希望校　×　フランス：シャルトル農業高校（フランク・コパン先生）〉

・日仏参加校で小豆生産を行い、その小豆を使ったどら焼きのレシピ・試作品を開発。
※可能であれば、両国で生産した小豆を交換し、生産地・手法の異なる小豆の形態・食味等を比較。
・小豆生産手法、どら焼きレシピをプロジェクト参加校同士で共有。

プロジェクト２：生産～食までつながるプロジェクト「そば編」

〈日本：参加希望校　×　フランス：フォンテーヌ農業高校（ジョリス・ドヴィル先生）〉

・日仏参加校でそば生産を行い、そのそばを使ったレシピ・試作品を開発。
※例えば、日本はフランスのレシピ（ガレット）を学び、仏は日本のレシピ（日本そば）を学ぶ。
・そば生産手法、そば加工品レシピをプロジェクト参加校同士で共有。

日仏農業教育連携に向けた今後のアクションプラン〈案〉

【１】プロジェクト毎の学校交流（Cooperation of each school based project）

プロジェクト３：農業漫画交流プロジェクト

〈日本：参加希望校　×　フランス：シャルトル農業高校（フランク・コパン先生）〉

・日仏参加校の特徴的な農業生産を紹介するまんがを作成。

・集まったまんがは、農水省HPに掲載するとともに、省内で展示（P）→全国の農業高校にも共有。

プロジェクト４：発酵技術交流プロジェクト「アルコール編」

〈日本：参加希望校　×　フランス：フリックスブルグ農業高校（マガリ・ダロズ先生）〉

・日とフランスにはそれぞれ強みのある発酵食品が存在（日本：みそ・日本酒・カルピス等、仏：チーズ・ワイン等）

・特に日本酒やワイン・シードル等の飲料に係る発酵について、お互いの技術や知見を共有。

プロジェクト５：日本庭園交流プロジェクト

〈日本：参加希望校　×　フランス：農業高校４校〉

・日本の生徒が、日本庭園の図面を作成し、仏側に提供。仏の生徒がこれをもとに、実際に日本庭園作成。完成した日本庭園に対して、日本の農業高校造園担当教諭や生徒がコメント。

※そのほか、「みつばち」、「ル・レクチェ」、「アグロエコロジー（環境に優しく経済生産が成り立つ農業手法）」がキーワードとしてあがっています。
これらのキーワードに関連して、フランスの農業高校と連携して取り組みたいプロジェクト等がある場合には、お気軽に御相談ください。

日仏農業教育連携に向けた今後のアクションプラン〈案〉

【２】教員の相互訪問（Visit to each other school for teacher）

【進め方】

・～2018.1月末：全国農業高等学校長協会を通じて、日本側の参加希望校を募集
・2019.2月～　：農水省及び仏大使館を通じてマッチング
・2019.3月～　：各校でプロジェクト内容・開始時期など相談の上、プロジェクト始動
（農水省及び仏大使館は適宜フォロー）

プロジェクト６：畜産分野における教員の相互交流

〈日本：参加希望校×フランス：ロシュフォール・モンターニュ農業高校（エマニュエル・クルトー先生）〉

・畜産をテーマに、アグロエコロジーに資する取組やチーズ加工に関する取組を共有するために、教員の相互訪問を実施。

※まずは、フランスの教員が１週間程度、日本の農業高校を訪問し、両国の畜産教育・飼養方法、チーズの加工方法等を共有し、意見交換を実施（時期は応相談）。

※その後、日本の教員がフランスの農業高校を訪問することを想定。
（仏側からは、仏農業高校滞在時中の経費については不要との提案）

・将来的には、日仏合作で製法を研究して新たなチーズ製作とその販売方法の検討を進めたい。

（補足１）１校だけでなく、複数校が連携して対応することも可能。
（補足２）先に、日本の教員がフランスの農業高校を訪問することも可能。

※上記によらず、日仏農業教育連携に賛同しているフランスの農業高校５校からは、日本の農業高校の教員を積極的に受け入れる意向。フランスの農業高校との教員の相互訪問を希望する場合は、お気軽に御相談ください。

日仏農業教育連携に向けた今後のアクションプラン〈案〉

【３】生徒の相互訪問（Visit to each other school for students）

【進め方】

・～2018.1月末：全国農業高等学校長協会を通じて、日本側の参加希望校を募集
・2019.2月～　：農水省及び仏大使館を通じてマッチング
・2019.3月～　：各校でプロジェクト内容・開始時期など相談の上、プロジェクト始動
（農水省及び仏大使館は適宜フォロー）

プロジェクト７：園芸・景観整備分野における生徒の相互交流

〈日本：参加希望校 × フランス：サンジェルマン・アン・レ農業高校（モアメッド・アアラビ先生）〉

・姉妹校締結を視野に、園芸・景観整備に関する取組を共有するために、生徒の相互訪問を実施。

※まずは、フランスの生徒２～３名が２週間程度、日本の農業高校を訪問（６～７月目途）。

※その後、日本の生徒がフランスの農業高校を訪問することを想定（９月目途）。

（仏側からは、仏農業高校滞在時中の経費については不要との提案）

（サンジェルマン・アン・レ国際高校が語学面でサポート可能とのこと）

（補足）先に、日本の生徒がフランスの農業高校を訪問することも可能。

※上記によらず、日仏農業教育連携に賛同しているフランスの農業高校５校からは、日本の農業高校の生徒を積極的に受け入れる意向。フランスの農業高校との生徒の相互訪問を希望する場合は、お気軽に御相談ください。

サンジェルマン・アン・レ農業高校

～パリからほど近い園芸・景観整備を専門とする学校～

○訪日教員：モアメッド・アアラビ（校長先生）
※全国農業職業訓練教育機関会長協会会長

○場所：イル・ド・フランス
○学校の得意分野：園芸、野菜栽培、景観整備

○概要・特徴：

・1965年創立。4つの市町村にまたがる
（学校規模：83ha）

・以下の6つのユニットから構成
①農業高校、②研修生用学科、③成人学級、
④花き園芸学科、⑤景観整備学科、⑥馬術科
・うち農業高校生は480名。
・教員を含め約200人の職員

・花き、苗木（バラ、樹木、灌木等）、果樹（りんご・なし、りんごジュース）、野菜などの多様な生産。
・平成29年に、ガラス温室（4,200㎡）を新設（写真左下）。

・アグロエコロジー（持続型農業）に力を入れている。
－現在、15haの農場で減農薬栽培を実践しており、今後３年間で全ての圃場を有機農業に切り替える予定
－「プラント・ブルー（緑の植物）」ラベル活動
－地産地消、学校給食への農産物供給
－節水型ガラス温室の活用、機械除草、生物利用型の無農薬農法

シャルトル農業高校

～日本語が堪能な先生がいる、穀物生産や農産物加工を専門とする学校～

○訪日教員：フランク・コパン
（成人実習教育センター所長）
※日本での勤務経験があり、日本語堪能

○場所：サントル・ヴァル・ド・ロワール

○学校の得意分野：穀物生産、農産物加工

○概要・特徴：

・農業が伝統的に盛んなロワール県に位置。
地域農家の平均規模は100haで、小麦、ナタネ、マメ科植物の生産が盛ん。

・以下の５つのユニットから構成。
①一般高校、②技術高校、③職業高校、④高校生向け訓練センター、⑥社会人向け訓練センター
・農業、造園、農産加工、外食の４部門に対応。

・穀物農場（140ha）は、100haが慣行栽培、40haが有機栽培。
・食品企業で用いられるような最新の農産加工機械が100台整備されており、農産物加工に力を入れている。

・農産物の高付加価値化に向けた農産加工分野において、特に協力を行いたいとの意向。

ロシュフォール・モンターニュ農業高校

～中山間地に位置し、畜産を専門とする学校～

○訪日教員：エマニュエル・クルトー（校長先生）

○場所：オーベルニュ
○学校の得意分野：畜産（牛、羊）、チーズ生産

○概要・特徴：

・1963年創立の農業専門高校。
　標高850mの中山間地に位置し、ユネスコ自然遺産に指定されている景勝地でもある。
・地理的表示をとっているサン・ネクテールチーズが有名な地域。

・高校教育（職業訓練、一般教育・技術教育）と高等専門教育を比較的小規模で実施。
・通学生徒150名、寄宿生徒100名。
・教員を含め約50人の職員

・農業生産活動は100%有機農業を実践。
　－乳牛飼育（32頭）：ホルスタイン種・アボンダンス種。草地飼育。
　－肉用羊飼育（300頭）：ラヴァ種の雌羊。自然遺産の山に放牧。
　－チーズ工房を併設：ロックフォールチーズの生産。

・中山間地での家畜飼育及び乳製品加工を中心としつつ、自然管理や野生植物管理についても学習が可能。

・国際交流に力を入れており、地域ぐるみでの交流が可能。
　（農業会議所、サン・ネクテールチーズ生産者、地域自然公園管理事務局等）

フリックスブルグ農業高校

～自然豊かな国境地帯に位置し、園芸・景観整備を専門とする学校～

○訪日教員：マガリ・ダロズ（先生）

○場所：アルザス
○学校の得意分野：園芸、景観整備

○概要・特徴：

・ドイツ・スイスとの国境地帯に位置し、
自然が豊かであるとともに、人口の多い地域。

・通学生徒270名、寄宿生徒90名、
職業訓練生70名、社会人30名が学ぶ。

・景観整備、花き園芸、有機野菜栽培、
自然保全、分析、農産加工、商業・販売について
学ぶことができる。

・ガラス温室3,500㎡、有機野菜圃場1.6ha、ビニールハウス1,700㎡
を有志、有機認証を得た農産物を生産・販売。
・アグロエコロジーを実践するために以下の取組を実施。
－耕作方法の工夫、アグロエコロジーに対応した農業機械の開発
－局所施肥、草マルチ、緑肥作物の利用

・当地方には、欧州日本学研究所や日本語の学べる高校があり、
これらとも連携が可能。

フォンテーヌ農業高校

～多様な品目を生産し、アグロエコロジーを得意とする学校～

○訪日教員：ジョリス・ドヴィル（先生）
※州のアグロエコロジー伝道師でもある

○場所：ブルゴーニュ
○学校の得意分野：混合生産、酪農、アグロエコロジー

○概要・特徴：

・ワインが有名なブルゴーニュ地方に位置。
本地域では、ワイン用ぶどう生産、果実生産、
乳牛、肉用牛、羊、山羊の飼養が盛ん。

・高校セクターでの生徒の育成のほか、
職業訓練生など研修生の受入、社会人の農業教育も実施
・具体的には、農業生産、景観整備のほか、
農村住民へのサービス（介護をはじめとした福祉活動）
にも取り組む。

・高校の農場では、園芸、穀物、牛、羊、家禽等の生産・飼養を行っている。
・これらのリソースを活かし、アグロエコロジーに係る取組や生産技術の共有、収穫した作物の加工・食文化の共有等に取り組みたいとの意向。