



まちづくり と 人づくり

町内にある県立磯城野高等学校の柘田義文校長先生をお迎えして、田原本町のまちづくりと人づくりについて対談しました。磯城野高校の活動も交えて紹介します。

県立磯城野高等学校

人と自然を環境の視点から学び、科学技術の進展や産業社会の発展に、主体的・創造的に貢献できるスペシャリストの育成を目指す実践的体験型専門高校。平成17年に県立北和女子高等学校と県立田原本農業高等学校を統合して設置。



▲磯城野高校ホームページ

田原本町について

町長 私は町に住んでいる人関わっている人、働いている人、通っている人で作っていることがまちづくりだと思う。住民さんや企業さんとの対話を繰り返し行い、それを町政に反映していくことがまちづくりと考えている。

校長 私は平成9年に前の田原本農業高等学校に赴任してきて4年間、その後、平成17年に磯城野高校になるときにまた帰ってきて、8年間お世話になった。さらに、2年間の県立高等養護学校の校長を経て、平成29年磯城野高校の校長になった。さかのぼれば

桜井の農業大学校在学時代に、田原本農業高校の実習助手から桜井の農業大学校の実技担当に変わった人に「この奈良県で農業を目指す子どもを育てるのはどうだ」という話をいただき、農業の教師になった。田原本のまちにはすごく縁がある。

町長 24号線から西側は住宅地、商業施設、企業誘致という形での開発の施策、東側は農業でいきていく施策をうっていく。農業の価値というところ、新しい農業のまちという形で農業にクローズアップしていききたい。作るということと食べるといふことの二つをこの田んぼがある田原本だからこそできるまちづくりの施策をうっていききたいと考えている。

校長 昔から田原本といえばスイカのまち。農業大学校



県立磯城野高等学校
柘田 義文校長



町長 森 章浩

時代にスイカの栽培をさせてもらったということもあるが、萩原農場さんなどを含めて、奈良県のスイカの種のシェアは全国で8割を越えている。田原本はスイカにイチゴにナス。そんな感じのイメージがある。

**取り組みや活動を知って
もうひとつ**

町長 いろいろな事業をしているが、今取り組んでいることは田原本の農産物をアピールしていくこと。田原本の良さは農産物が豊富などところと担い手さんがいる、育つていくということだと思ふ。大和野菜の代表格として田原本の野菜を出していく。町が一緒に野菜を売っていくという施策をうっていききたいと思う。そのきっかけが道の駅である。田原本の野菜は良いとPRしていきたいと考えている。

校長 学生募集も含めて、外にPRしたいと思う。本校については、7学科10コースある。シェフコースは卒業と同時に調理師免許が取得でき、パティシエコースは、製菓衛生師国家試験受験資格がもらえる。競争があるということとは、レベルも高く、いい高校になった。調理関係だけでなく、造園関係も、技能五輪に出場して、連続で銅賞や銀賞、敢闘賞ももらっている。いろいろやっていること、活動を知ってもらうことが一番大事である。

**人によるまちづくり・
良い環境で担い手育成**

町長 田原本の人自身が田原本のことをよく知らないということがある。知らないから満足感がない。町の魅力を積極的に発信して、いいまちだと町内外の人に思ってもらえるような施策をうっていききたい。そのために、住民の皆さんの声を町政に反映したまちづくりをしていきたい。

校長 本校は子どもたちに魅力ある学校と思われている。専門高校なので、できるだけ

専門の分野をおして子どもたちを育てる。産業を継続するために担い手育成をする。また、農業科教育や家庭科教育をおして、農業の知識を持った人を育てる、家庭という知識をもった人を育てるということが普通科高校とは違っていると思う。私自身はせっかく農業科を有する高校なので、農業は私たちの食べ物についての知識を持ち、考える子どもたちが育つたらいいと思う。

町長 どうしても町行政と教育は分かれるが、そうではなくせつかく磯城野高校が田原本町にあるのだから、もつと町民の中に磯城野高校をアピールしていくのも大事だと思う。いろいろな施策の中でまちづくりや人づくり・担い手育成を一緒にできないかと思う。例えば、期間限定で駅前常設の高校生の実演販売ができる場所を作って実学研修をしたり、田原本の空き農地になるようなところを実習で使ってもらったりして、もつと組んで助け合いながらやっていきたいと思う。

磯城野高校の活動紹介

第55回技能五輪全国大会で銀賞受賞



環境デザイン科では、平成23年より毎年出場している技能五輪全国大会に奈良県代表として出場し、2年連続の銀賞を受賞しました。磯城野高校を卒業したOB・OGの4人も出場し、身につけた技術と経験を発揮して、競技に挑みました。

「田原本町お料理コンテスト」で優勝



田原本町産のほうれん草とさつまいもを使用し、求肥やあんこなど和の要素を取り入れた和洋折衷なロールケーキ。フードデザイン科の生徒が作ったこの「田原本ロール」は、昨年11月26日開催の「田原本町お料理コンテスト」で優勝しました。