

# 園芸別科の歩みと思い出少し

元千葉大学環境健康フィールド科学センター 准教授

北条 雅 章

## I 園芸別科の変遷

園芸別科の最後の卒業生が平成31年3月に巣立ち、これをもって44年間の歴史に幕を下ろしました。よく続いたとも、もっと頑張れば良かったともいえるでしょうが、卒業生の皆様の学んだ課程を無くしてしまった事実にはお詫びしなければいけません。

昭和26年から千葉大学園芸学部に1年制の農業別科が運用されていましたが、園芸作物及び農業経営の高度化が叫ばれるなか、昭和50年をもって園芸別科に改組し、昭和54年より、全て2年課程の総定員80名となりました。カリキュラムも大幅に見直され、果樹、蔬菜、花卉、園芸経営(後に募集停止しました)、造園・樹木の5専攻が設置されました。昭和51年に助手が、翌年に助教授が配置されました。その時に私北条が3月まで蔬菜園芸学研究室の4年生だったのに突然、園芸別科担当の助手になりました。園芸別科生とは農場実習などで交流があり、お互い顔見知りでしたが、「ウソ！あの北条さんが別科の教官だって」と驚いたようです。その後、石川格先生、高橋幸夫先生、北条の3人体制となり、花卉専攻を指導していた渡辺重吉郎先生や農業別科卒業で農業経営学を教えていた門間要吉先生などと協力して充実した実務教育を行うこととなりました。果樹専攻は野間豊先生、三輪正幸先生がみました。蔬菜専攻は北条が昭和51年より平成29年まで41年間の長きに渡り担当しました。花卉専攻は附属農場時代の渡辺重吉郎先生に実務教育を委ねており、専任教員の配置はありませんでしたが、平成10年より渡辺均先生が赴任しました。造園・樹木専攻は高橋、武井和久先生でしたが、平成5年より近江慶光先生、その後細野哲央先生が引き継ぎました。

## II 課程の特徴と専攻

「理知る匠への道」(理はことわりと読んでください)をテーマに掲げてきましたが、特徴の第1は、園芸技術を理論と応用の両面から同時に学ぶことができるようになりました。しかも、園芸別科の授業は園芸学部の教官が直接担当しているため、最先端の理論から実

用化されている技術まで広い範囲の理論や技術を学べました。また園芸学部は博士課程の大学院まであるので、同じキャンパスでそれらの学生と一緒に学べること、その他、3か所の農場と図書館、福利厚生施設などの充実した施設を利用できることも他の農業者育成機関と異なる大きな特徴としていました。

以下、専攻の特徴は園芸別科案内からの引用です。

### ① 果樹専攻

ニホンナシ、ブドウ、リンゴ、カンキツ類などの果樹の栽培技術の理論と実際について、2年間で実習や演習を通して学びます。

一部の果樹では養液栽培が研究されていますが、イチジクの養液栽培はそれを体験できる実習材料となっています。なお2年次ではニホンナシやブドウを用い、開花から落葉までの生育期間を通して各学生が樹別に栽培管理を行い、樹体や果実品質などの調査を行って修了論文をまとめています。卒業生は、地域の中核農家として活躍しています。

### ② 蔬菜専攻

蔬菜(そさい)とは野菜のことをいいます。トマト、キュウリ、メロン、カボチャ、イチゴ、スイートコーン、プロッコリー、キャベツ、ニンジンなどたくさんの野菜を扱います。

1年次は基礎的実習が中心になりますが、2年次の春休みからテーマと作物を決め、実験計画を立てて、種まきから収穫調査まで担当し、修了論文にまとめます。養液栽培の研究も盛んで、ロックウール、NFTなど各種の栽培装置を使った実験、実習も行なっています。卒業生の多くは、施設を中心とする園芸農家の後継者として活躍しています。

### ③ 花卉専攻

将来の花卉生産者としての自立を目指しています。1年次では花の基礎知識と栽培技術の習得を目的とし、2年次では各学生が栽培品目と研究のテーマを決めて、より詳細な栽培技術の習得を目指し、同時に、修了論文の作成も行っています。屋上緑化の実験や実習にも

多くの学生が参加し、大きな成果をあげています。

花卉専攻は特に、先輩後輩のつながりが深く、卒業後もお互いに情報交換の場を持ち、地域の中心的な花卉生産を行っている卒業生がたくさんいます。また卒業後には、海外研修でアメリカなどにも積極的に留学しています。

#### ④ 造園・樹木専攻

快適な生活環境を支える造園空間の創出や維持・管理に関する技術とその背後になる理論について学びます。コンピュータを利用した製図、インターネットによる情報収集、HPの作成など、時代のニーズを反映した教育も行っています。近隣の住民にボランティアで緑化の指導を行なったり、研究成果を大学祭やホームページ上で発表するなど学生の自発的発想による、積極的な社会参加が近年の傾向となってきています。

### III 入学者の推移

園芸別科への志願者は昭和50年の改組当時は、40名の募集に対して3倍余の応募者があり、極めて難関でした。しかし、その後は減少し、平成10年以降は定員程度となり、平成20年代以降、応募者がさらに減少して入学者が定員を下回るようになってしましました。少子化による18歳人口の減少、競合する他の大学への入学、園芸別科が短期大学でなく修了であること、知名度不足、地方では学費のかかる千葉まで出せない、子息が農業を継ぐことを望まない農家の増加などの要因が考えられました。

平成になってからの傾向として、農家の後継者が減少し、一般勤労者家庭の子息が農業関係に就職したいと入学する例が増加しました。さらに定年後の人やキャリアアップを目指す社会人、他大学の卒業生が増加しました。大学卒業者がより実務を経験するために（実習時間が多い）とか、文系出身者が園芸別科で実務を学びたいといった例がありました。社会人の場合は、就農準備あるいはもう一度基礎から学びたいというのが志望動機になっていました。

### IV 園芸別科の特徴的なカリキュラム

#### ① 専攻実習

専攻実習という名の農場実習は3時間を週2回、年間を通じて実施されていました。学部の実習は学生に体験させることが目的になりますが、園芸別科の実習では技術を習得させることに主眼を置きました。従つて蔬菜なら果菜、葉菜、根菜をまんべんなく播種から収穫まで、春作、秋作で作付けし、施設栽培も土耕、

養液栽培と多岐にわたりました。同じ事を繰り返し行って技術を文字通り体に覚えさせる、同じ作業をスピードアップするといった実習を行いました。たとえばハウスのトマト栽培ではベッドの下を幅、深さともに80cm（ハウス当たり約40tの土）まで掘り起こさせて堆肥と化成肥料を投入し作付けすることで、格段の生育と収量を上げることができましたが、冬の重労働として評判が悪かったかもしれません。

実習指導の留意点としては、技術の習得も大切ですが、実習中に常に自ら考えながら事を進める習慣をつけるようにしました。今、この作業はどんな理論に基づいて、何の為に必要なのか、手順や方法に改善の余地はないのかといった事です。またチームで仕事をする場合のリーダーの有り様なども教えられたらと考えていました。それらは将来、単なる農家でなく、指導的農業者あるいは雇用の必要な経営者になった時に活きてくると勝手に思い込んでいましたが、どこまで伝わって身につけてくれたかは永遠の謎です。



環境健康フィールド科学センター圃場全景

#### ② 園芸特別研修

園芸特別研修は、1年生の5月と2年生の12月に伊豆の熱川にある海浜環境農場（熱川暖地農場）で実施しました。この農場はミカンを中心とした農場で、敷地内に温泉が出ている珍しい施設です。しかし現在は閉鎖され学生が訪れる事のない施設となってしまいました。思い出の地（あの崖、あのミカンの樹、あの急坂、そしてあの温泉）が失われたようで残念です。

1年生では果樹園の管理、バナナワニ園の見学、恒例のスコッピバーベキューなど。温泉が使い放題なので実習後は各自汗を流すことができ、このことも研修が好評の要因でした。夕食は決まってカレーライス。時には硬いご飯とスープのようなカレーの組み合わせもありましたが、それもまた思い出です。翌朝の実習開始は午前6時、この時間を発表すると必ず不満が噴

出しますが、朝になると、学生はしっかりと集合してくれました。眠そうであるが、朝食までの2時間余の労働で清々しい思いをするようです。朝食後は、熱川バナナワニ園の見学。熱帯、亜熱帯の植物のコレクションが極めて充実しています。観光客向けにバナナを強調していますが、園内には各種のラン、スイレンなどが所狭しと植栽されています。バナナワニ園の清水秀男さんとも懇意にさせていただきましたが、その博識ぶりと仕事への情熱には常に感服させられました。

昼飯は渡辺先生と連れだって伊豆高原にある割烹店ゆき文に出かけました。ピアニストの故羽田健太郎行きつけの店とサラメシでも紹介された店です。ここの天ぷら定食が大好きで一品毎に揚げたてが出てきます。厚さ1cmのサツマイモは口に入れた瞬間に芯まで熱が通り、小エビのかき揚げはそのまま天丼になりそうでした。渡辺先生はアジの刺身定食、活き造りで骨だけの魚がまだ生きているようでした。いつもネクタイ姿で調理する店主のお母様にトマトのコンテナ栽培について脇芽挿しを教わった事もありました。いつかもう一度食事に訪ねたい思い出の店です。

夕方は恒例のスコップバーベキューで盛り上ります。1m四方の鉄板で肉や野菜を焼き、小ぶりの角スコップでかき混ぜる様は豪快でした。渡辺先生がこの鉄板で作るチャーハンは絶品の評価でした。入学して2か月程の学生が親睦と相互理解を深めるには格好の機会であり、この宿泊実習後に雰囲気は大きく変わり、教員とのコミュニケーションが良くなりました。

園芸特別研修は2年次の12月にも実施され、修学旅行的な意味合いもありました。ミカンの収穫やニューサマーオレンジの袋かけなどの実習が中心でした。温州ミカンを木に登って脚立を使い収穫しましたが、群馬生まれで熱川の現地人茂木技官からはいつも果梗部の2度切りを厳しく指摘されました。学生への通訳は私の役目でした。

2日目は伊豆地方の農業関連施設の見学をしました。観光イチゴ園に行き、養液栽培イチゴの見学、あるいは堂ヶ島洋ランセンター、シャボテン公園、ベゴニアガーデンなどが定番でした。見学の途中で、天城越えの歌碑のある淨蓮の滝や伊豆七滝、伊豆の踊子に登場する旧天城トンネル、門脇灯台と吊り橋などの見学も楽しみました。テレビの旅番組やサスペンスドラマの最後の場面に出てくる岩場など、後々思い出せる場所を案内しました。



熱川農場

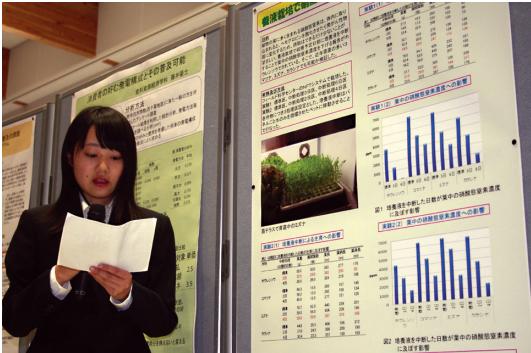


シェフ渡辺のチャーハン

### ③専攻特別研修

学部の卒業論文に相当する科目の意味合いがありました。蔬菜専攻は春休みを通じて、野菜の育苗、栽培管理実習を行い、それを専攻特別研修としました。果樹、蔬菜、花卉の各専攻では、各作物の栽培上・育種上などの問題点・改善点を把握し、仮説をたて、実験処理区を決め、実際に栽培・調査し、まとめるといった一連の過程を踏むことにより、より論理的な思考方法、実践方法を学んでいくように指導していました。意欲のある学生は100頁を超えるような学部の卒論に匹敵する大作をまとめる場合もありました。

まとめた成果は、園芸別科専攻特別研修報告として、発表会を行ないました。また、優れた成果は、「園芸学部学生による研究発表会」において広く社会に向けて発表しました。さらに、学会レベルに達している研究もあり、園芸学会などにおいて発表した例もいくつありました。



公開研究発表会

## V 課外活動

### ①戸定祭へ参加

「戸定祭」への参加が園芸別科の学生にとって大きなイベントでした。園芸別科は専攻ごとに全員が参加し、大学祭を大いに盛り上げていました。

花卉専攻では伝統的に花卉の販売でした。自分達で栽培した花や苗木、鉢花、切り花等たくさんの品目の販売を行い、会場入り口で華やいだ雰囲気を醸し出していました。さらに綿アメの実演販売では、休日ともなると終日列が途切れることもありました。販売の他、1000属ハウス（花卉の見本園）の公開も行い、多数の見学者で賑わい、日頃の学習成果をよく發揮していました。

果樹と蔬菜専攻は、生産品の販売を実施。ジャム（リンゴ、キウイ、ブドウ、ミックスジャムなど）や沼田農場のリンゴ、熱川農場のミカンなどを販売。ジャムについては毎年好評でこれを目当てに戸定が丘に登ってくる市民も多数おり、「千葉大学のジャムはおいしいのよね！」との言葉をいただくことも多々ありました。また安藤敏夫先生の話では（話半分にしても）千葉大学のジャムはアレルギーの子供も食べられると母親からいわれたそうです。蔬菜専攻はメインの泥付きネギ（2kg入りで400円約500束）の他、キャベツ、ブロッコリー、ダイコン、イモ類はもとより閉鎖型苗生産システムで栽培したベビーリーフや養液栽培のホウレンソウ、ミズナ、ロケットサラダなどの葉物野菜を販売しました。大学祭への参加は野菜を買っていただくお客様の厳しい質問への対応や、販売の難しさを体験し、将来のために良い経験になったようです。

造園・樹木専攻では例年、樹木苗木の展示販売、杵つき餅とけんちん汁の販売などでした。

私は戸定祭の日は終日、テント付近で学生の動きに目を光らせ、時には店頭で販売したり、場内を意味も

なく徘徊したり、卒業生と談笑したりと楽しい時を過ごしました。毎年11月3日は出勤で家族の評判は芳しくありませんでしたが、別科生のテントだけで5～6張あった戸定祭は寂しくなっていないでしょうか。ちょっと心配しています。



戸定祭での農産物の販売

### ②新穀感謝祭

園芸学部伝統の行事として、毎年11月に新穀感謝祭が開かれます。収穫に感謝し、健康を願う行事として定着しています。ミカン、リンゴ、折り詰め弁当が配られ、学生、教職員が一同に会して懇親を深めます。会場に毎年、米、果物、野菜、花苗などフィールド科学センターの生産品を展示するのが恒例で、園芸別科生が実習でつくった生産物が並ぶことになります。園芸別科の学生は、感謝祭の開会・閉会宣言を行うと共に、後片付けまで協力し、新穀感謝祭、フィールド科学センターの生産には自分たちが大きく寄与していることを実感していました。野菜は一番出来の悪いものを並べたと口では言いながら、実は一番の良品を並べていました。感謝祭の締めに行う農産物を賭けたじやんけん大会は私が最初だったように記憶しています。園芸学部独特の行事をいつまでも続けて欲しいものです。たとえ松戸に農の雰囲気がなくなっても、先生方の出席数が少なくてもと思いました。



新穀感謝祭

園芸別科が園芸学部で役割を終えたことは、園芸別科があることで学部自体にあった多様性や農の雰囲気（よく判らないが）、懐の深さ、野性味などが失われ、スマート過ぎる学部になってしまふことが少し心配です。

## VII まとめに代えて

私といえば、益子の地で認定農業者となって、田んぼの畝刈、公園花壇のボランティア、集落営農組合の会計手伝い、道の駅への野菜出荷など適度量にて活動しています。また来春には家庭菜園の手引き書を出版すべく、準備中です。出版されたら書店に走ってください。40年余千葉大学で仕事をできたこと深く感謝するとともに、結局園芸別科の学生の存在があつてこそこの仕事人生だったと振り返っています。



益子の菜園



親水公園花壇の準備

園芸別科は1,000人余の卒業生を送り出し、その役割を終了しました。最初の卒業生は還暦を超えた世代になっています。多くの卒業生が各地で中核農家として活躍している様子、人づてに、またマスコミを通じて折に触れ、見たり聞いたりしているところです。皆さんしっかりと地域に根ざして活躍していることが判ります。しかし今般の千葉県、茨城県の台風のように被害が卒業生に及んでいると聞くと大変心配になります。一日も早く復興を、と願うところです。地元の農村で生活して強く感じることの一つに、農家、特に自営農家が中心とならないと地域コミュニティの維持・存続が困難ということです。卒業生の皆さんが各地でこの役割を大いに果たしていることと確信しています。園芸別科の精神は皆さんを受け継ぎ、それぞれの地で、それぞれの立場で受け継いでくださる事を祈っています。

お世話になりました。