



生徒が主役の最先端農業

持続可能な未来を、農業から創る。その強い意志を胸に、生徒たちが主役となってこれからの社会が求める農業のカタチを追求しています。高価な機材に頼らず、ミミズコンポストからウナギの餌を作り、身近な材料で水循環システムを構築するなど、彼らは高校生ならではの知恵と工夫で持続可能な仕組みを体現。教科書にない課題に直面しても、対話を重ねて乗り越えてきました。次なる挑戦は、清流が不可欠なワサビ栽培。彼らの探究は、新しい農業の可能性を力強く切り拓いています。



生徒と先生の声 アクアポニックスの現場から

未来を育む教育
生徒たちの「農業も生き物も好き」という純粋な情熱に応え、2年半前にこのプロジェクトが始まりました。仲間と知恵を出し合い、幾多の失敗を乗り越えながら目を輝かせて探究する彼らの姿を見ていて、この経験が社会に出てからも必ず活かせるはずだと確信しています。

ここで培った「問い続ける力」と「多様な人々と協働する力」は、彼ら自身の未来を創る礎となるでしょう。そしてこの学びが地域社会の活性化、ひいては持続可能な社会の実現に貢献する、その力強い一歩となることを心から願っています。



担任 古賀 航平先生



魚と野菜と一緒に育つ仕組みが面白いです。毎日、水の管理や成長の観察をするのは大変ですが、生き物のつながりを直接感じられて、大きなやりがいになっています。

農業技術科
3年 中村 志優さん



チームの意見を取りまとめるのが得意です。時には意見が分かれることもあります。みんなで話し合い、より良い方法を見つけるのが楽しいですね。将来は水耕栽培の研究を続けたいです。

農業技術科
3年 岡崎 颯人さん



家族や知人にも水産や農業関係者がいて、活動で疑問に思ったことを聞いて知識が深まりました。この経験を通して、将来は学校と地域を結びつける仕事に就きたいという夢ができました。

農業技術科
3年 沖田 匠太朗さん

元気に育つ、私たちの新たな特産品

アクアポニックスで育てる「レタス」や「ウナギ」は、「行橋高校発」の特産品を目指し、現在研究中です。文化祭でも大人気のメロン、大根、サツマイモなどに加え、コーヒーやパイナップルといった南国の植物なども栽培。



レタス



うなぎ



コーヒーの木



ぶどう

高校生の探究心が行橋を育てる

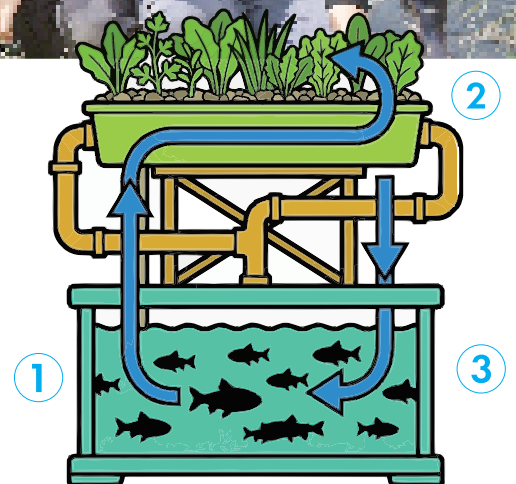
行橋高校の生徒たちが、魚と野菜を共に育てる持続可能な社会の実現に向け、「アクアポニックス」に挑戦しています。環境に優しく安全な食を生むこの技術は、未来の社会に不可欠です。彼らは約2年半にわたり、自ら課題を見つけ、仲間と協力して解決することで成長。未来の行橋を「食」と「成長」で彩る、高校生たちの情熱と挑戦にご注目ください。



アクアポニックスの仕組み

アクアポニックスは、「魚の養殖（アクアカルチャー）」と「水耕栽培（ハイドロポニックス）」を組み合わせた、新しい循環型農業システムです。

- ① 魚の排泄物を微生物が分解し、植物の栄養になります。
- ② 植物がその栄養を吸収しながら水をきれいにします。
- ③ 浄化された水は再び魚の元へ戻り、このサイクルを繰り返します。



なぜ今、アクアポニックスなのか？

気候変動による異常気象や、世界的な水資源の枯渇といった食料生産を取り巻く課題が深刻化しています。アクアポニックスは持続可能な食料供給を実現する画期的な解決策として、大きな注目を集めています。

