

アグリサイエンス科通信

アグリサイエンス科通信 NO. 3 令和3年8月23日発行

発行：京都府立丹後緑風高校久美浜学舎 編集：アグリサイエンス科



Top News

「第72回京都府学校農業クラブ連盟大会」～意見発表～

7月23日(金)、府連大会が「あうる京北」で行われました。京都府の農業高校10校から代表選手が集まり、プロジェクト発表・意見発表を行いました。丹後緑風高校からは6月の校内選考で選ばれた代表生徒3名が意見発表の各分野に出場しました。

大会に向けて、放課後や夏休み中にも登校し、原稿を暗記し、表現豊かに伝えられるように何度も何度も練習を重ねました。当日も直前まで原稿を確認し、緊張する中、練習の成果を発揮してくれました。今までで一番良い発表でした。

結果、分野Ⅲ類に出場した松江君が優秀賞を受賞しました。努力の成果が結果に結びつきました。おめでとう!!



野村君(2年)、木本君(2年)、松江君(2年)

わくわく Kitchen③



6月24日(木)、2年生食品コース11名が(株)「紫野和久傳」様の瀧村様、関戸様、豊田様の3名の先生方にお世話になり、「夏野菜と冷やしぶっかけそうめん」と「鶏肉と茄子の治部煮」に挑戦しました。

めんの茹で方、出汁の取り方、野菜の切り方、味付けの方法など丁寧に教えていただきながら、3班で楽しく調理を行い、試食しましたが、ボリューム満点でした。

この様子も11チャンネルで特別番組として放映されました。



小型車両系建設機械

資格取得

7月30日(金)・31日(土)の2日間、コマツ教習所株式会社近畿センタ様にお世話になり、3年生生産科学系列生5名と3年教養系列生9名の計14名が小車両系建設機械の資格取得にチャレンジしました。

1日目は座学7時間、2日目は機械操作実習を6時間の計13時間行いました。

慣れない座学や実習でしたが、14名全員が良く頑張り、所定の講習を修了することができました。



生産コース

生産コースでは8月6日・11日の2日間に2・3年生14名が4月より約4ヶ月間、手塩にかけて栽培を続けてきたメロンの収穫を行いました。

丁寧に収穫後、玉拭き、アンテナの処理、計量、仕分け、価格決定と皆で流れ作業を行い、2棟のビニールハウスから計250個の収穫を行い、即日完売することができました。



食品コース

食品コースでは、ガラス温室でイチゴの栽培をしています。その収穫したイチゴを使ってイチゴジャムの製造を行いました。

砂糖を加えて加熱・濃縮し、丁寧にあくを除去しながら煮詰め、班ごとにクエン酸やレモン果汁などを加えて、味の比較しました。

仕上がり点の確認テストをし、濃縮度合いを確かめ完成させました。その後、瓶詰めし、ラベルを貼りました。今後は商品化に向けて改良していきます。

1年生（総合実習）

1年生は7月に育ててきたスイートコーンを収穫しました。初めての収穫実習でもあり、これまでの栽培を振り返り、生育を確認しながら実習を行っていました。

また、「農業情報処理」の授業とリンクして、トウモロコシを使った料理のレシピを作成し、事務室前に掲示しました。



農場の先生紹介 part 2

山内 聡子 先生

担当教目: 食品製造、生物活用、農業情報処理
総合実習、課題研究

好きなもの: スイーツ → シュークリーム
野菜 → オクラ、ブロッコリー
果物 → ブドウ



アグリサイエンス科2年の担任をしています♪加工の勉強のために、パン教室やスイーツ講習などの研修を重ねてきました!

中学生向け

アグリサイエンス科実習体験

今年度から新たに取り組んでいるアグリサイエンス科の実習体験を、7月4日(日)と7月25日(日)に行いました。

生産コースは、ドローンの操作や、ラジコン草刈り機等、農業機械の操縦体験をしました。



食品コースは、1回目はシュークリームを作りました。シュー生地からカスタードクリームまですべて手作りしました。2回目はイチゴムースを製造しました。下段に牛乳プリン、中段にイチゴムース、上段にイチゴソースをかけた3層に仕上げました。

※次回は9月18日(土)に予定しています。ふるって参加してください。

