

アグリサイエンス科通信

アグリサイエンス科通信 NO. 9 令和4年2月日発行



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

アグリサイエンス科課題研究発表会！！

課題研究とは、農業に関する課題を見つけて、テーマを設定し、その課題を解決するために様々な実験や調査を行うことで、専門的な知識と技術を身に付ける科目です。

アグリサイエンス科では生産コース・食品コースともに日頃の農業・食の専門的な学習を通し、それぞれのコースに関連した課題を設定し、6班に分かれて研究を行い、各班の1年間の取り組みのまとめを2月8日（火）の課題研究発表会で発表しました。研究でお世話になった方々や連携先にも zoom で配信し、成果を御覧いただきました。

ヒトデ・ウニ堆肥の効果について

海洋高校生が開発したヒトデ・ウニ堆肥を活用し、トマト・ハクサイ栽培を通して、作物の生育にどのような差がみられるか試験しました。トマトは鉢栽培を行い、生育調査や収量調査を行いました。

また、ハクサイでは重量や品質比較のほか、先生方や家族にアンケート調査を実施しました。



松の苗木の生産

～未来に防災林を残すために～

美しい景観と、防災林としての役割をはたしてきた海岸松林が松枯れ被害により減少しています。この被害によってなくなった海岸松林を復活させたい、という思いで苗の研究をしました。研究1では、播種用の土の違いによる発芽率の調査を、研究2では、ポット育苗では途中で枯死が起るため代わりの育苗容器の研究を行いました。



B 級品の活用について

SDGs の一つである「飢餓をゼロに」をすため、食品ロスをなくす取組を推進するため、B 級品を加工し商品開発をすることを目的として加工品を試作する活動をしました。

地元の飲食店や農家を訪問して研究を進め、二十世紀梨、サツマイモ、ブドウ、摘果メロンなどの B 級品の加工をしました。



丹後緑風高校

オリジナルスイーツの開発

丹後緑風高等学校が開校し 1 期生として入学した私たちは、丹後緑風高校のオリジナルスイーツを開発し、定期的な販売を目指すことを目的にプロジェクトを開始しました。京丹後市ブランド創造事業の一環で、有名パティシエとの連携が実現し、アドバイスをいただきながら、タルト、プリン、チーズケーキ、クッキーの商品開発を行いました。



トマトに付加価値を付ける ～醤油粕で最高のトマトを～

最近いろいろなネーミングで販売されているトマトについて栽培研究することにしました。その中で特に“甘さ”に付加価値をつけるため、醤油の絞り粕を肥料として使用し栽培しました。結果としては、甘いトマトが出来ましたが、安定した収穫量や果実の大きさ、糖度などについては問題点が見つかりました。



子供たちの好き嫌いをなくすために スイーツに挑戦

小学生の野菜嫌いを無くすための活動をしました。好き嫌いのアンケート調査と同時に、野菜の加工の仕方、栄養値なども調査をして試行錯誤しながらカップケーキの試作品を完成させました。小学生に試食していただき、概ねおいしいとの評価をいただきました。



主体的に学びに向かう姿勢、論理的な思考力、伝わる表現力