

高農のチャレンジ

● 兵庫県立農業高等学校(全日制)
 〒675-0101
 兵庫県加古川市平岡町新在家902-4
 TEL(079)424-3341
 FAX(079)424-2995

1日(土)

農業科 水田複合類型 日本酒の仕込み体験

農業科水田複合類型専攻の3年生と2年生が、加古川市唯一の酒造会社である岡田本家株式会社にて、日本酒「盛典」の仕込み作業の体験をしました。この「盛典」の酒米である山田錦は、農業科3年生が本校で栽培したものを使用しています。生徒たちは、初めて見る仕込みに圧倒され、日本酒の原料である酒米を作るという責任感の大きさを改めて感じる事ができました。来年度、水田複合類型を専攻する2年生は、上質な山田錦やうるち米を栽培したいと意気込んでいました。



6日(木)

造園科 特別非常勤講師の授業

(造園ロープワーク講習会)

特別非常勤講師(造園業者)をお招きし、造園作業で用いるロープワークについて講演いただきました。1時間目は、DVDで映像を見ながらよく使う結び方とどのような場面で利用するかを視聴し、その後実際にロープを用いたレッスンを受けました(本結び、鵜の首結び、テグス結び、ひと結びなど)。2時間目は外に出て造園でよく使う竹垣作りに用いるイボ結びの綾掛けや二の字掛けのレッスンを受けました。結びが得意な生徒が授業見学に来られた教頭先生に教えたり、生徒同士で教えあったりと微笑ましい場面も見られた講習会となりました。



19日(水)

農業環境工学科 ひょうごの達人招へい事業 (トータルステーション=TSの使用法)

農業環境工学科2年生がひょうごの達人招へい事業において、近畿測量専門学校先生方にお越しいただき、TS実習を行いました。TSとは、角度と距離を1台の器械で測ることができ、セオライトよりも正確な観測ができる大変便利な器械です。据え付け作業が他の測量機器に比べて難しいので2年生はこれから作業を覚えていくことになります。



22日(土)

食品科学科 朝来市健康福祉大学農産加工講座

食品科学科食品加工研究会の3年生7名が朝来市健康福祉大学で行われた、「甘酒づくりと味噌仕込みの講習会」に講師として参加しました。味噌の仕込みについて講義を行った後、実習を行いました。受講者の方たちと一緒に味噌を仕込んだ後、酒粕甘酒と麴の甘酒を飲んでいただきました。何度も練習を繰り返し、本番を迎えたので、スムーズに実習を進めることができました。来年度も農産加工講座を行う予定です。



26日(水)

生物工学科 「日本酒『県農花てがみ』醸造」

生物工学科では杜氏さんの指導のもと長期間のインターンシップを実施しています。今回から水に米麴と「サルビア酵母」を加え、『県農花てがみ』の醸造を行なっています。自然の花からとり出した「サルビア酵母」は、学んできた知識と技術を活用し生産したものです。現在は仕込みを終え、酒蔵を1日おきに訪問して品質の分析を行っています。米麴が作り出す糖分を使い、酵母がお酒を生産しているのかを正確に分析しています。この結果から発酵が順調に進んでいることが分かりました。



○ 2月の資格取得 ○

日本語ワープロ・情報処理検定
 大型特殊免許 簿記検定



○ 2月の農産物販売 ○

- | | |
|-------|--|
| 農 業 科 | ネギ、ハクサイ、ダイコン、ミズナ、
ホウレンソウ、キクナ、トマト |
| 園 芸 科 | トマト、オータムポエム、ブロッコリー、
キャベツ、ホウレンソウ、コマツナ、
チンゲンサイ、レタス、シクラメン、
パンジー、サイネリア、ガーベラなど |
| 動物科学科 | 鶏卵、豚肉 |
| 食品科学科 | カルピ、カルピアイス、牛乳、みそ、
焼き菓子、カップケーキ、ソーセージ、
スモークチキンなど |
| 生物工学科 | セロリ、ニンジン |

