

食と農園科 課題研究発表会～コース代表者発表～



1月17日(水)食と農園科 課題研究発表会が行われました。発表者は1月11日(木)コース別発表会をし、その中で優秀だった発表内容から選考されました。本校では2・3年生で課題研究を学んでいます。生徒たちが研究内容を設定し、2年間かけて研究し、研究内容をまとめ、発表する科目です。



コース	氏名	出身中学	テーマ
園芸	志波楓憐 中嶋悠斗 村上寛也	明洋 明洋 切目	『マルチ色の違いがニンニクの生育・収量に及ぼす影響』
食文化探究	火縄美咲 藤原央愛 井原音葉 遠藤莉子	中芳養 御坊 大成 中津	『おふくろ弁当』
加工流通	尾花さくら 松上 颯 松根 夢	上芳養 衣笠 中辺路	『[plumバーガー]作り』
園芸	左海珠希 樋原野々香 樋原萌々香	明洋 中芳養 中芳養	『緑肥用ヒマワリ‘ジル’を用いたヒマワリ畑の作成』
食文化探究	湯川 碧 小竹愛実 山本風花 矢間春実 大西 花	湯川 切目 南部 上富田 衣笠	『パワフル弁当』
加工流通	仲田 力 羽木皇介 藤田大紀	日高 南部 河南	『プロテインアイスおよびゴマアイスづくりに取り組んで』

ピザづくり講習会



加工流通コース2年生を対象に、1月17日(水)白浜にある「ピッツェリア ペスカトーレ」の店主 竹中さんから本場のピザづくりを教えていただきました。

松下海斗くん(明洋中学出身)の感想「ピザを作るのはとても難しそうな感じがしたが、思ったよりも簡単で楽しかったです。」



～切り干し大根づくり～



1月15日の週には食と農園科の1年生が農業と環境の授業で切り干し大根を作りました。ダイコンは、自分たちで栽培したものを使用して行いました。普段は畑作業が多いので普段と違う生徒たちの頑張りをみる事ができました。来週には漬物作りにもチャレンジします。

2週間ほど乾燥させ自分が作った切り干しダイコンを持って帰ってみたいと思います。



和菓子マイスター

調理コース2年生を対象に1月17日(水)に「富美堂」の講師森山さんから和菓子作りを教えていただきました。森山さんは2022年現代の名工として厚生労働大臣表彰に選出された方です。

田川佳乃華さん(高城中学出身)の感想「饅頭は肉まんと同じように生地が伸びやすく包みやすかったです。生地いろいろな物を入れて作ることができるので、様々なねりきりができて感動しました。」

