

南部高校 農場だより

2017年9月号

南高農場 “NEWS!!” 「毎月の農場の様子・生徒たちの活動を紹介します」

農業クラブ県大会開催！！

7月25日、26日に平成29年度和歌山県学校農業クラブ連盟大会がかつらぎ町あじさいホールで開催されました。受賞した発表と受賞者は以下のとおりです。

*優秀賞「えっ！？ 2年連続準優勝 やつぱり優勝したい！」

～UME - 1グルメ甲子園に出場して～

3E 山本真奈 平山絢菜 瀧本明日香 竹中美乃里 3F 林 紅葉

*優秀賞 プロジェクト発表Ⅱ類 「探索！南高周辺の有用生物を求めて！！」

2E 久 翔治 松葉竜誠

*優秀賞 意見発表Ⅱ類

「EW JAPAN」 3F 藪野 孝一郎



家畜審査競技会

8月3日に家畜審査競技会が行われました。この競技会は牛や豚の外貌を比較・観察し、体の中で良い部分と悪い部分を見分ける目を養うことを目的としたもので、3Eの山本さんが準優勝を獲得することができました。みなさん慣れない手つきで家畜の測定をしていました。



アーク溶接講習会

8月2日にアーク溶接講習会が行われました。アーク溶接とは鉄などの金属同士を放電によって発生した熱でつなぎ合わせるという技術です。溶接中には強い光や健康に被害を及ぼすガスが発生し大変危険なためマスクなどの保護具を身につけ、万全の体制で講習を受けています。

このように危険を伴う作業であるため、受講生は緊張感を持ち真剣に取り組んでいました。



梅の収穫



水洗いしてよく水をきる。

容器に塩と梅を漬ける

梅をざるにあげ天日干し



梅干しの選別

収穫、天日干しが終わり、選別の実習が始まりました。梅干しは大きさによって5L・4L・3L・2L・1Lの5段階、等級はA・B・C・外・ビチ(切れ)・ガリの6段階に分けられます。最高級は【5LA】になります。

様々な手間暇をかけて梅干しはみなさんの食卓に運ばれます。梅干しは殺菌作用が強く塩分濃度が高い梅干しであれば基本的にいつまでも保存ができます(塩分濃度が低いものは冷蔵庫で保管しないとカビが発生しやすい)。現存している最古の物は、奈良県の中家に伝わる梅干しで、天正4年(1576年)に漬け込まれたものだそうです。



みらいちゃん