



「Catch Ball キャッチボール」 ～地域に開かれた農場を目指して～

住 所 : 〒014-0054 大仙市大曲金谷町26-9
電話番号 : 0187-63-2257・Fax 0187-62-3434(大嶋農場: Fax兼用 0187-68-2381)
U R L : <http://www.daino-h.akita-pref.ed.jp>

* 農場だよりに関するお問い合わせ農場経営部までご連絡下さい。

農水高校フードフェスティバル 11月6日(土)11時から 明德館ビル前(秋田市)

毎月第一土曜に行われていましたが、今年は今回で最後となります。担当校は本校です。今回も各校で採れた新鮮野菜や加工品などが出品されます。大農からはお米(新米)も出品されます。また、本校の郷土芸能部による民謡・手踊りや家庭部が創作した地産地消ピザの試食など内容盛りだくさんで開催する予定ですので是非足をお運びください。

地域産業の担い手育成プロジェクト 10月29日～11月8日

農業科学科1年生3名が岩手県の花弁農家へ11日間の研修に行きます。今回は先進的な農業法人等で研修を行いより実践的な技術や地域リーダーとしての考え方、在り方を学ぶことを目的としています。学校だけでは学べない現場の技術や農家としての考え方を学んできて欲しいと思います。

それでは恒例の部門報告です!

施設野菜部門より

おかげさまでメロンが無事に完売しました。現在ハウスでは1年生が総合実習で播種し、管理した葉物が収穫最盛期を迎えております。冷え込んできた今日この頃、おひたしはもちろん、鍋に入れても絶対においしい大農産のハウレンソウ・コマツナ・ハダイコン。ぜひお買い求めください。

露地野菜部門より

ネギの収穫も終わり、ホット一息ついたところです。これから調整に入りますが、長さもほどよくこれからの鍋には最適かと思われま。是非ご賞味下さい。

果樹部門より

今年は果樹にとって厳しい気象条件でした。ようやく秋らしい天候になってきましたが、これまでの被害は大いようです。来年の花芽にも影響が残りそうで心配です。

今後はリンゴ「ふじ」の収穫となります。雪が降るぎりぎりまで樹上で成熟させ、完熟のリンゴをお届けできるよう努めています。

草花部門より

10月29日(金)から担い手育成プロジェクト事業で、本校の花弁部の1年生3名が遠野市の農家に長期研修に行くことになりました。いろいろなことをたくさん学んで帰ってきてくれることを願っています。

食品加工部門より

もうすぐ、薫鶏の製造が始まります。ところで、プロイラーの重さは、国によって様々、ご存じですか? 北ヨーロッパや中近東・中南米では、丸焼きや二つ割りであぶり焼きして食べることが多いので、1.5kg前後の小型鶏を使う。イギリスや南ヨーロッパでは、煮込み料理用に2kg前後のものを、米国では、フライドチキン用に1.8kg前後のものを多く使う。わが国では、切り身にすることが多いため、切り分けしやすい大きめの2.8kg前後ある。

生物工学部門より

大農祭が無事終了し秋もいよいよ深まってきました。朝方も10より低くなっています。コチョウランの順化温室、シンビジウム等の育成温室ともに夜間加温することになりました。シンビジウムでは少しずつ花芽が出てきています。充実して綺麗な花が咲くよう、これから慎重な管理が続きます。

大嶋農場（佐々木周、瀬田川、小林、佐々木一）

大家畜部門より

10月10日大農杉をセリに出しました。体高が大きい割に体重が少ないだろう、300kg超えるかな、、、と考えていましたが、実際は3276kgもありました。お陰様で40万円の大台に乗る販売額で羽後町に買われていきました。二年後、羽後牛として皆さんの食卓に並ぶことでしょう。

「だいのう2」と「だいのうかつ」に種付けしました。順調に妊娠できれば、7月末から8月に出産予定です。残りは「だいのうなみ」と「だいのうはな」ですが、獣医さんの診断をお願いしなければならないようです。

中家畜部門より

小さかった子豚もすくすくと順調に成長しています。11月に1頭出産を予定しています。今度は何頭の子豚が誕生するか今から楽しみです。大きく膨らんだ母豚の様子を見に来て応援して下さい。寒くなり実習も大変になりますがよろしくお願いします。

小家畜部門より

卵の殻が割れやすくなると集卵したり洗浄する時に割れやすくなります。ではなぜ卵が割れやすくなるのでしょうか？それは鶏自体の老化やカルシウム不足が原因です。そこでエサにあるものを添加して与えています。さてなにを与えているのでしょうか。

卵の殻を砕いたもの 牡蠣の殻 牛乳の粉末
この写真はその様子です。



作物部門より

今年の水稲は例年に比べて収量は少なくなりましたが、すべてのお米を一等米で出荷できました。本校で獲れたお米はほとんどが「A」に出荷されます。その後、小売店に卸されて、秋田県産あきたこまち・ゆめおばこ・ひとめぼれとして販売されます。ですからみなさんが普段食べているお米も実は大農米かもしれませんね。



花卉の授業では観賞用イネを使った
フラワーアレンジメントに挑戦しています



大農祭にて本校で収穫された新米あきたこまち
を販売しました。