



「Catch Ball キヤッチボール」

～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>

* 農場便りに関するお問い合わせ農場経営部までご連絡下さい。

金谷農場

◆農場長より(高橋寿徳)

12月に入り、9月下旬から続いた農産物販売等校外からの要請も一段落しました。皆さんのおかげで大農を地域にアピールできたと思います。特に10月、11月は毎週土日、祝日に複数の依頼があり農業部を中心に頑張ってくれました。販売した生徒は限られていますが生産、加工した生徒は全校生徒です。「郷土を愛する大農生！」これからも地域の活力を担う学校でありたいものです。

報告がありかす。水田の雑草防除部隊であったアイガモ君たちが役目を終え、本校大嶋農場から旅立ちました。実は解体されお肉になりました。授業の中で試食を予定しているところもあります。どうぞ「命の大切さ」「命のありがたさ」を感じてもらいたいと思います。「アイガモ君たちは今度、私たちの体の中で私たちの命として生き続けることでしょう」。豚肉であれ牛肉であれ、私たちは動物たちから命をいただいて生きているのです。感謝しましょう。

◆施設野菜部門より(平塚・高橋恵)

ハウスの中も冬らしくなり、葉物の育ちも悪くなってきました。そろそろハウス内に暖房を入れねば！と考えている今日この頃です。

ハウス内は小松菜とハダイコンが終了し、現在オータムポエム(アスパラ菜)とハウレンソウが葉を茂らせています。夏場のハウレンソウに比べサイズは小さめですがこの時期のハウレンソウは寒さと戦い甘さと栄養価が非常に高くなっています。鍋におひたしに最高の大農野菜ぜひお買い求めください。

◆露地野菜部門より(佐藤文・佐々木鶴)

生徒の皆さんのおかげでネギ、キャベツ、ブロッコリー、ハクサイ等の収穫が終わりました。ご苦労様でした。今はネギの販売をおこなっています。ネギの価格は1束100円(洗いネギ)、1袋5kg入り500円(土ネギ)で販売しております。どうかお買い得ですのでよろしくお願い致します。

◆果樹部門より(藤井・工藤)

◆花卉部門より(小松・山代)

葉ボタン、シクラメンとも好評のうちに完売しました。みなさんどうもありがとうございました。今温室では、卒業式を飾るサイネリアの苗が順調に育っています。卒業式に合わせて、きれいに咲いてくれましように。そして今年の冬があまり大雪になりませんように、と願っているところです。

◆食品加工部門より(伊藤寿・瀬田川) 今月の実習「スモークチキンの製造」

スモークチキンは、若鶏の内臓を取り除いた中抜きを、塩漬後、湯煮してくん煙したものです。もも肉や手羽肉などの部分肉を原料とすることもあります。

原料肉→解体→塩漬→水洗→整形→湯煮→乾燥→くん煙→冷却→包装→製品

以上の製造工程で一週間で製品を作ります。始めはいやがっていた生徒も回数を重ねるごとに逞しい食品製造者の姿に変身します。大農のスモークチキンは卒業生にとって、忘れられない味・忘れられない体験となっているようです。

◆生物学部門より(坂本寿・大沼・齊藤・佐藤潤)

12月を迎えかなり寒くはなりましたが、本格的な冬はまだのようです。主に熱帯～亜熱帯に原産をもつ洋ランは冬の温度管理が重要です。コチョウランは特に寒さに弱いので気を遣います。大農ではコチョウランを栽培している温室は18℃、シンビジウムは15℃に設定しています。シンビジウムではいよいよ花芽がはっきりとしてきました。今年はどんな花を咲かせてくれるのかとても楽しみです。みなさんに楽しんでいただけるようしっかり栽培管理していきます。また、2年生はフラスコで小さいデンドロビウム・キングアナムの苗を育てています。こちらも大きくなるのが待ち遠しいです。

大嶋農場

◆大家畜部門より(芳賀、黒田)

◆中家畜部門より(堀部、小林)

◆小家畜部門より(田口健一、富樫)

◆作物部門より(佐々木孝・高橋寿・佐々木周)

2月2日見事な快晴で、校内も温々です。

農場から見る奥羽山脈は白く雪化粧をまとっています。本格的な冬の到来です。

