



「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)
 URL：<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。

◆農場長より

『目標－結果＝課題』！ 来年度も頑張ろう

1年間ご苦労様でした。平成24年度も残りわずかとなりました。今年度を振り返ってみますと皆さんの努力の成果がたくさんところで実を結んだと思います。農業の授業の集大成として3月15日に課題研究や農業科学基礎のプロジェクト発表が行われました。各部門やクラスがみんな一丸となって協力し合い試行錯誤を繰り返しながら問題解決に取り組んでいた姿には感動させられました。

『目標－結果＝課題』。私たちは常に何かの目標に向かって取り組んでいます。そうすると必ず結果が出、その結果には何らかの課題が残るはずで。それが、次の目標になるのです。今年残った課題を来年度の目標に変え、大きく羽ばたきましょう。



◆**大家畜部門より**
 今月のセリで五月の連休生まれの「大農蒼空」が旅立ちました。五十四万円という高値で売れました。出荷前にはブラッシングしたり、体を洗ったり、これも普段お世話してくれた皆さんのおかげです。ありがとうございます。さて、牛には一頭一頭に個体識別番号がありそれは耳標で確認できます。この番号が判ればいつでもどこで生まれてどこで育てられ、どこで肉にされたかを追うことができます。ちなみに大農蒼空は「13662-56780」です。(独)家畜改良センター(<http://www.id.nhbc.go.jp/>)のwebページで検索することができます。是非「大農蒼空」の行方を追ってみてください。

◆**花卉部門より**
 やつと暖かい日差しが温室の中に降りそそぐようになってきました。花壇用苗の種まきが始まりました。春苗のペチュニア、秋に咲くシクラメンの苗も育てて来ています。草花温室の新年度が始まります。今年も生徒のみなさんと一緒にきれいなお花をたくさん咲かせます。

◆**施設野菜部門より**
 この冬の大雪で毎日、頭を悩ませていた除雪作業もひと段落。九州では一足早く、「桜」が開花し、待ち遠しかった春がやってきました。
 施設野菜部門では、キュウリの育苗をしています。土壌伝染性病予防と収量を高めることを目的に「カボチャ台木」と「キュウリ」の接ぎ木作業を終えました。

◆**小家畜部門より**
 鶏舎の屋根の雪もようやく無くなりました。嫌になるほど除雪をしましたが、やつと春が来てくれたように感じます。
 新しいひなの導入が三月二十八日に決定しました。現在は少し静かな鶏舎ですが、四月からは、またにぎやかになります。おいしい卵を産んでくれるように、生徒と一緒に大切に飼育したいと思います。

◆**生物工学部門より**
 本校ガラス温室でもポリウムのあるシンビジウムが見頃となっております。また、三月中旬以降コチヨウランの開花がピークを迎えました。寒さに強いデンドロビウムとシンビジウムはもちろん、フアレノプシスやオンシジウム等も開花しています。お近くにお寄りの際はぜひご鑑賞ください。

◆**水田部門より**
 去る三月十四日、「大仙・おばこ」大曲花火米『研究会』主催の研修会に、稲作部生徒五名の二年農業科学科「課題研究」生徒十一名が参加してきました。研修会では、米の販売戦略に関する講演や「大曲花火米」の栽培管理に関する研修が行われました。難しい内容ではありましたが、来年度から自分達が「大曲花火米」を栽培するという高い意欲を持っていることもあり、最後まで熱心に参加できました。
 雪解けが遅れていることもあり、作業の遅れも予想されますが、今日学んだことを生かし、美味しく安心・安全な米作りに取り組みたいハものです。



◆食品加工部門より

機械で打った麺より、手打ち麺のほうが『コシが強い』と言われます。麺生地を比較すると、機械製麺の生地はグルテン組織は、上下に走っています。一方、手打ち麺ではさまざまな方向より力を加えているため、一定の方向性を持っていません。

麺の食感を生地のデンプンとそれを包むグルテンの複雑な組織が関係しています。このような組織の複雑性が、茹で上げ後の麺の内部と、周辺部におけるデンプンのα化状態などに影響し、微妙な食感の差が生じると考えられています。

今年度より、本校では秋田県産の菜種油、ひまわり油を使った手作りスパゲティに挑戦しています。秋田県産の『横手焼そば』用小麦粉との相性も良いようです。ナポリタン、カルボナーラ、ミートソース、ペペロンチーノ、たらこスパゲティ、和風きのこスパゲティと試食を繰り返して、地元食材を使った新商品の開発を目指しています。



(オリーブ油、羽後町産ひまわり油)



(美郷町、大仙市協和産なたね油)



(麺の裁断)



(麺のゆで上げ)

◆露地野菜部門より

先月、育苗用ハウスを利用して野菜専攻の二年生がラディッシュの栽培研究をしている様子を報告しましたが、今回は前回収穫せずに残したものの(意図的に)を載せます。

更に生長し、直径が四十ミリの”大物”もできました。しかし、収穫するのが遅いため”す”が入っていることがわかり、廃棄せざるを得ませんでした。冬場、せつかく苦労して作ったのに・・・もったいないお化け”が出そうでした。根菜類は収穫期を逸すると”す”が入り、硬くて不味くなるということを生徒達は体験により知り得たようです。野菜は収穫適期を見極める力も必要となります。

◆中家畜部門より

みなさん、豚(肥育豚)一頭あたりの値段はいくらか知っていますか? 市場の価格により流動的ですが2万5000円〜3万円の範囲内が一般的です。今年度、中家畜部門では年間合計六十六頭を出荷し、生産目標である六十頭を越えることができました。これもひとえに実習を頑張ってくれた生徒のみなさんのおかげです。

例年以上の大雪により、多少の施設被害はありますが、ブタに関しては大きな病気もなくおおむね順調に一年を終えようとしています。先日、家畜保健所による豚コレラの検査が行われましたが、結果は陰性でした。きれいな豚舎で育てている証拠です。

次年度も頑張りますのでどうかよろしくお願いします。1年間ありがとうございました。



◆果樹部門より

ようやく春らしい天気になってきました。果樹園はというと、啓蟄も過ぎて虫さえ動き出す気配はありません。動いているのはうさぎ。リンゴの花芽にとって、昨年の7月までに蓄えた栄養分で4月に咲く準備をしていたところ、かわいい(?)うさぎに食害されてしまいました。桜のたよりが聞こえてくるのに、果樹園の雪を見るといつ咲くのだろうと思います。せん定作業、本格的に入ります。

編集後記

大農生の皆さんのお陰をもちまして、今年度の最終号を迎える事ができました。ありがとうございます。

首都圏では、既にポカポカ陽気の日が続き、桜の開花宣言がされました。一方の秋田の陽気はというと、気温が日に日にまじまじと解けるのを感じますが、なにぶん大雪に見舞われたせいもあり、いつ解けるのだろうと首を長くしている人が多い事でしょう。ゆっくりではあります。春というものは別れと出会いの季節でもあります。皆さんも、これまで御世話になった先輩や学校の先生と別れる人や、学年が進級する事により、新入生との出会いがあります。小学校や中学校にも経験しているので、違和感を覚える人は少ないと思いますが、実は出会いと別れというのは、不思議な現象なんです。

違う高校に入学したら、出会う事がなかった異性と出会い、同性と出会い、先生と出会います。もちろん出会いたくない人もいます。しかし、全ての出会いに《縁(えん)》があります。大人になれば痛感するのが、人と人との縁は大切だという事です。大人の世界は自分の好き嫌いで人付き合いはできません。人との出会いは自分にとっての財産になります。お金もそうですが、あり過ぎて困る事はありませんが、無くて困る事は多々あります。人付き合いも、お金も一緒なのです。

小学校時代の出会い、中学校時代の出会い、高校時代の出会い、それぞれの出会いが良い思い出、かけがえのない出会いにするのは自分自身です。他人が何かしてくるわけではなく、自分で何とかするしかありません。全ての人間に平等に与えられているのは時間しかありません。時間を有効的に活用するもしない自分次第です。

新しい季節が訪れる今日という日、今という時間を振り返り、今後自分が歩んでいく輝かしい未来像を想像してください。自分の姿は自分にしかつくることができないのですから・・・。

