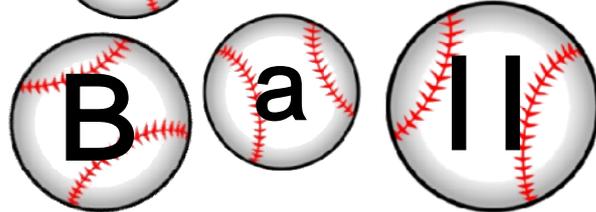




〒014-0054
大仙市大曲金谷町26-9
TEL:0187-63-2257
FAX:0187-62-3434
http://www.daino-h.akita-pref.ed.jp



キャッチボール
～地域に開かれた農場を目指して～



農場長(佐々木 惇)より

大農の農産物販売は大好評！！

大曲農業高校の農産物販売は、“新鮮”“美味しい”といろいろなイベントに引っ張りだこ。販売前から長蛇の列の超人気。農産物販売を通して、大曲農業高校産農産物の凄さを感じさせられました。生徒と共に、自分たちが育てている大農ブランドの農産物に自信と誇りをもって、さらに良い農産物の生産に努めていきます。

水田部門



(担当：藤井亨、高橋寿徳、佐々木尚人、黒田一久)

11月18日(水)午後、稲作部員と2～3年課題研究作物を選択している生徒30名とともに、J A秋田および大曲営農センター・大仙市商工農林部農林振興課・仙北農業共済組合主催の「農業講演会」に参加してきました。講師は、新潟県で株式会社新潟玉木農園を営む玉木修氏で「今、日本で一番有名な米農家」として数多くのメディアにも取り上げられている方です。「売れる米作り」と題して、米を輸出するために必要な知識・技術や、米の良食味と多収穫を両立する栽培法について学んできました。今後の研究に向けて大いに勉強になりました。



小家畜部門



(担当：田口健一、佐藤晴輝)

“大農祭”及び“稔りフェア”での鶏卵販売は大盛況でした。数が少なかったために、買うことができなかったお客様には大変申し訳なく思っております。卵は、週末を中心に農業科学館で販売しておりますので、そちらも是非ご利用ください。

花卉部門



(担当：平塚祥広、山代和也)

花卉温室ではシクラメンが満開を迎えつつあります。これから室内で長く楽しめますので興味のある方はぜひ温室に足を運んでください。

さて、10月31日(土)に全国産業教育フェア三重大会においてフラワーアレンジコンテストが開催されました。全国から64名の高校生が『ウェルカムフラワー』というテーマのもと思い思いにデザインを施しました。平成29年には秋田県でこのコンテストが開催されます。大農の生徒が入賞できるように頑張ってもらいたいと思います。

このコンテストに参加するにあたり、地域の皆様にとくさんご協力をいただきました。この場を借りて御礼申し上げます。全国最優秀(金賞)作品



中家畜部門



(担当：守屋拓、佐藤潤之介)

9月に生まれた子豚たちはすくすく育ち、生後2カ月を過ぎて、ただいま25kgオーバーです。このまま、順調に成長すれば3月に出荷予定です。また、11月末に分娩がある予定で、こちらは無事生まれれば来年度のさなぶり豚候補になります。ご期待ください。



大家畜部門



(担当：佐々木惇、佐藤晴輝)

母牛の発情が確認できずに日夜観察中です。

子牛が生まれてから、次の子牛生産に向けた人工授精を行います。発情が弱いためか人工授精の失敗が続いています。子牛を出産するために、発情を確認してタイミング良く人工授精を行わなければなりません。21日毎の発情と分かってはいるものの、個性(個体差)には勝てません。

果樹部門



(担当：佐々木孝之、佐藤農)

リンゴの晩生品種「ふじ」の収穫が終わりました。今年には収穫間近の2つの台風による落果や果実への傷を除けば、果樹にとっては当たり年だったのですが、、、。

とはいえ、果実には完熟を示す「蜜」が確認でき、食味も上々と思われます。



野菜部門



(担当：古戸毅、和泉有紗、富樫久雄)

大農祭での野菜販売は、大盛況のうちに終わることができました。ありがとうございました。本校で栽培したネギ、ハクサイ、カボチャの味はいかがだったでしょうか。

販売したカボチャ2品種の特徴を紹介したいと思います。白皮カボチャ「雪化粧」は、まるで雪をまとったような見た目が特徴で、濃厚な甘みを持ちます。緑皮カボチャの「ほっこり133」もしっかりとした甘みを感じることができ、栗のようにホクホクとした食感が楽しめます。

来月には冬至を迎えます。栄養満点のカボチャを食べて、厳しい冬を元気に乗り越えてくださいね。



食品加工部門



(担当：伊藤寿人、三嶋登忍)

～パンの起源～

パンの原料である小麦は、紀元前8000～7000年頃、西アジアで栽培されるようになりました。やがて、古代メソポタミアでは、小麦に水を加えて焼き上げた無発酵の平焼きからパンの製造が始まりました。その後、紀元前3000年頃のエジプトで、酵母の発酵作用を利用してふくらませる方法に変化したといわれています。日本へは、約450年前ポルトガル人によってパンが伝来しました。平焼きパンは現在も、インドのチャパティなどとして残っています。

パンと相性が良い、大好評のリンゴジャムの製造が始まりました。リンゴは酸濃度が0.2～0.4%、おもな有機酸の含量はリンゴ酸・クエン酸が70～95%と爽やかな甘さが特徴の果実です。大曲農業高等学校の「リンゴジャム」は厳選した本校の果実と、手間ひまかけた製造方法で生徒に大人気商品となっています。



左(二層リンゴジャム)

中(ふじのリンゴジャム)

右(シナノスイートのリンゴジャム)

生物工学部門



(担当：大沼克彦、大坂淳、照井豊和、小林和成)

新校舎への引っ越し準備作業に奮闘中です。生物工学科ができ28年目。歴史あるところにモノあり。用途不明な実験器具、使用期限が過ぎた薬品類などなど、処分か、持ち出しかで悩みながらの引っ越し準備です。3月に本格的な引っ越しになりますが、今から少しずつ廃棄、移動を進めていかなければ間に合いません。新校舎には入ることができない3年生にも手伝ってもらって、現校舎での歴史にいったんピリオドを打ち、新校舎での新しいスタートに踏み切れるよう頑張っています。